

morphy richards®



Digital slow cooker

Please read and keep these instructions

GB

Mijoteuse électrique numérique

Merci de bien vouloir lire et conserver ces instructions

F

Digitale Schongarer

Lesen Sie diese Bedienungsanleitung, und heben Sie sie gut auf

D

Olla digital de cocción lenta

Lea estas instrucciones atentamente y guárdelas

E

Digitale slowcooker

Lees deze instructies en bewaar ze op een veilige plaats

NL

Panela eléctrica digital de cozedura lenta

Leia e guarde estas instruções

P

Slow cooker digitale

Leggere e conservare le presenti istruzioni

I

Digital gryde til langtidsstegning

Læs og behold denne vejledning

DK

Digital långkokare

Läs och spara dessa anvisningar

S

Wolnowar elektroniczny

Prosimy zapoznać się z niniejszą instrukcją obsługi i zachować ją do użytku w przyszłości

PL

Цифровая долговарка

Пожалуйста, прочтите и сохраните данное руководство

RU





Getting the best from your new digital slow cooker...

Safety first

- Do not immerse the electrical base in water or in any other liquid.
- Do not touch hot surfaces. Use oven gloves or a cloth when removing lid or handling hot containers. Use handles or knobs.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

The use of any electrical appliance requires the following of basic common sense safety rules.

Primarily there is danger of injury or death and secondly the danger of damage to the appliance. These are indicated in the text by the following two conventions:

WARNING: Danger to the person!

IMPORTANT: Damage to the appliance!

In addition we offer the following essential safety advice.

Your safety

- Never touch the outer enclosure of the slow cooker during its operation or before it cools. Do not touch hot surfaces. Use oven gloves or a cloth when removing the lid or handling hot containers as hot steam will escape.
- To protect against fire, electric shock and personal injury do not immerse cord, plugs, or appliance in water or other liquid.
- Unplug from the socket when not in use, before putting on or taking off attachments, and before cleaning.
- Do not operate any appliance with a damaged lead or plug, or after an appliance has malfunctioned, or has been dropped or damaged in any way. Contact Morphy Richards for advice on examination, repair or electrical or mechanical adjustment.

- Do not switch on the cooker if the ceramic pot is empty.
- Never cook directly in the base unit. Use the ceramic pot.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

Location

- Do not use outdoors.
- Ensure that this appliance is situated out of reach of children.
- Do not place directly under kitchen wall cupboards when in use as it produces large amounts of steam. Avoid reaching over the slow cooker when in use.

Mains lead

- The mains lead should reach from the socket to the base unit without straining the connections.
- Do not let the cord hang over the edge of the table or counter and keep it away from any hot surfaces, including the slow cooker itself.
- Do not let the lead run across an open space e.g. between a low socket and table.

Children

- Never allow a child to operate this appliance. Teach children to be aware of dangers in the kitchen, warn them of the dangers of reaching up to areas where they cannot see properly or should not be reaching.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

Other safety considerations

- Do not use attachments or tools not recommended by Morphy Richards as this may cause fire, electric shock or injury.
- Extreme caution must be used when moving the cooker when containing hot food, water, or other hot liquids.
- To open, lift the lid off towards yourself but tilted away from you.
- Do not use any slow cooker parts in a microwave or on any cooking/heated surfaces.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- Do not use the appliance for other than intended use.
- Never leave the appliance connected to the socket outlet when not in use.
- Do not switch on the appliance when it is upside down or laid on its side.
- The glass lid and ceramic pot are fragile. Handle them with care.
- Allow the lid and the crock pot to cool before immersing in water.
- Do not use crock pot or glass lid if cracked or chipped.

Electrical requirements

Check that the voltage on the rating plate of your appliance corresponds with your house electricity supply which must be A.C. (Alternating Current).

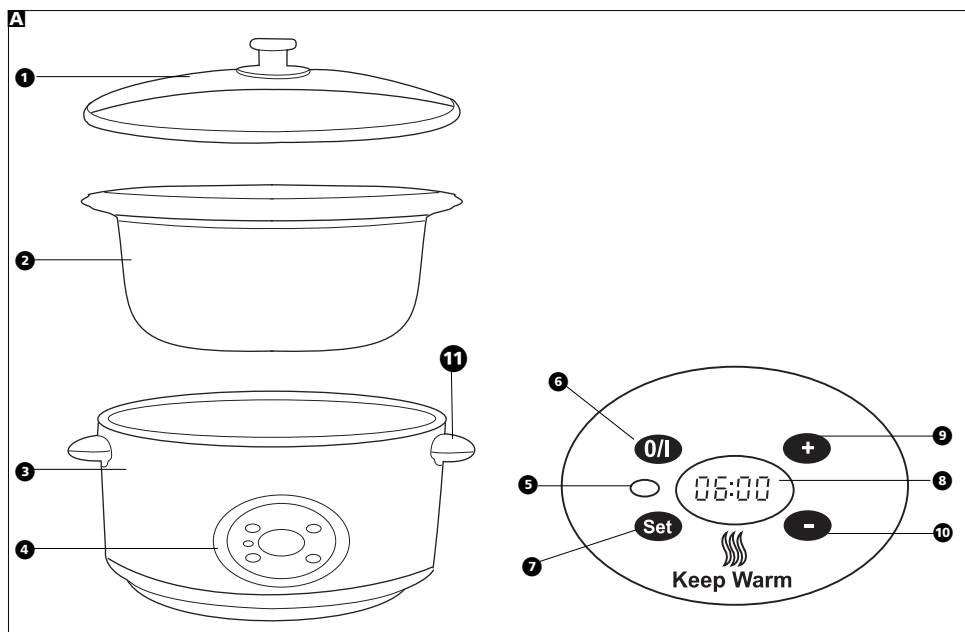
If the socket outlets in your home are not suitable for the plug supplied with this appliance, the plug should be removed and the appropriate one fitted.

Warning: The plug removed from the mains lead, if severed, must be destroyed as a plug with bared flexible cord is hazardous if engaged into a live socket outlet.

Where used, should the fuse in the 13 amp plug require changing, a 3 amp BS1362 fuse must be fitted.

WARNING: This appliance must be earthed.

GB



Features A

- 1 Glass lid
- 2 Ceramic crock pot
- 3 Base
- 4 Control panel
- 5 Power indicator
- 6 Power on/off button
- 7 Timer set button
- 8 LCD display
- 9 Increase cooking time button
- 10 Decrease cooking time button
- 11 Handles

Cooking capacity

The 6.5 litre digital slow cooker has a maximum working capacity of 4.5 litres.

Before using the digital slow cooker for the first time

- 1 Remove all labels and tags from the product.
- 2 Wash the crock pot and glass lid in hot soapy water, with a sponge or a dish cloth, rinse thoroughly and dry.

WARNING : Do not immerse the slow cooker base in water.

Please note

During initial use you may notice a slight odour due to the burning off of manufacturing residues. This is completely normal and will disappear after a few uses.

- If the recipe calls for 6 hours cooking time, simply press O/I and cooking will begin. The green LED will glow to show that cooking has begun.
- During the cooking process, the display will count down minute by minute to the keep warm time when your meal is ready to eat. "WARM" will then be displayed, to indicate that the cooking process has stopped and the unit is on keep warm.
- Please follow the timings in the recipes provided for recommended cooking durations.

GB

Instructions for use

- 1 Place the base ❶ on a dry, level, heat resistant surface, away from the edge of the work surface. Do not use on the floor.
- 2 Place the ingredients into the ceramic crock pot ❷, and place the pot into the base. Cover with the glass lid. 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 a slow cooker.
- 3 Plug the slow cooker into the mains socket.

Adjusting the cooking time

- If the recipe calls for an alternative cooking time, follow this procedure to adjust the cooking time.

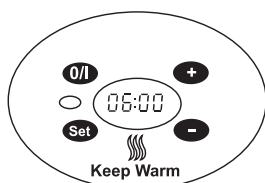
Please note:

Cooking time can be adjusted to between 4 and 12 hours.

- 4 Press the SET button, (numbers will flash).
- 5 Press + to increase the cooking time in hours or - to decrease cooking time until the desired cooking time is shown.
- 6 Press the SET button again to adjust the cooking time by minutes in the same way as above, (time advances in 10 minute increments).
- 7 Press the SET button again, (numbers stop flashing) and press O/I when you are ready for cooking to begin. The LED will glow green to indicate that cooking has begun.

Quick start

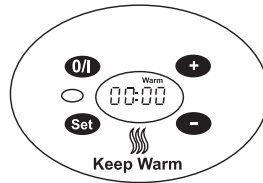
- When plugged in, the red LED will glow and the unit will display "06:00" as the default cooking time.



Unit is plugged in and the default cooking time is showing.



Unit is cooking and there is 2 hours and 30 minutes left to cook.



The unit has finished cooking and is on keep warm. The meal is ready.

Keep warm

- At the end of the cooking time the unit will go onto the keep warm function.
 - "WARM" will then be displayed on the digital display showing that the cooking process has stopped and the unit is on keep warm.
- 8** Switch off and unplug the slow cooker after cooking and remove the crock pot using oven gloves.

WARNING: Be careful not to touch the base unit after cooking as it remains hot.

About slow cooking

- Slow cooking has always been the best way to prepare nutritious hot meal with minimum preparation and maximum free time away from the kitchen. Morphy Richards has brought this style of cooking right up to date with this modern, cooking system.
- Traditionally slow cooking has centred on soups and casseroles but with this oval ceramic cook pot you can also produce most modern family meals and dinner party dishes. This pot is convenient as well as looking good enough to take straight to the table for serving. (Always place crock pot on a heat proof mat or surface).
- This method of cooking is ideal for preparing tougher cuts of meat, giving them the long, gentle simmering that ensures that they become tender and full of flavour.

IMPORTANT

The slow cooker works by building up heat and maintaining an even temperature. To get the best cooking results, do not remove the lid during cooking, since this will lose heat and therefore slow down the cooking time. The glass lid allows you to monitor the cooking progress without interrupting the cooking time. Each time you remove the lid allow 10 minutes extra cooking time.

Suitable foods

- Most foods are suited to slow cooking methods, however there are a few guidelines that need to be followed.
- Make sure all frozen ingredients are well thawed out.
- Cut root vegetables into small, even pieces, as they take longer to cook than meat. They should be gently sauted 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.
- Trim all excess fat from meat before cooking, since the slow cooking method does not allow fat to evaporate.
- If 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 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 use in a slow cooker.
- Insert a meat thermometer into joints of roasts, hams, or whole chickens to ensure they are cooked to the desired temperature.

Do's and Don'ts for crock pot

- Authentic stoneware is fired at high temperatures therefore the crock pot may have minor surface blemishes, 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 may start appearing 'crazed'.

- Do not put the crock pot or glass lid in an oven, freezer, microwave or on a gas/electrical hob.
- Do not pre-heat before adding ingredients.
- Do not subject the crock pot to sudden changes in temperature. Adding cold water to a very hot pot could cause it to crack.
- Do not allow the pot to stand in water for a long time (You can leave water in the pot to soak). There is an area on the base of the crock pot that has to remain unglazed for manufacturing purposes. This unglazed area is porous, therefore will soak up water, this should be avoided.
- Do not switch the cooker on when the crock pot is empty or out of the base.
- Some ingredients are not suitable for slow cooking. Pasta, seafood, milk and cream should be added towards the end of the cooking time. Many things can affect how quickly a recipe will cook, water and fat content, initial temperature of the food and the size of the food.
- Pieces of food cut into small pieces will cook quicker, a degree of 'trial and error' will be required to fully optimize 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.
- All food should be covered with a liquid, gravy or sauce. In a separate pan or jug prepare your liquid, gravy or sauce and completely cover the food in the crock pot.

GB

Tips for slow cooking

- The slow cooker must be at least half full for best results.
- The lid is not a sealed fit. Don't remove unnecessarily as the built up heat will escape. Each time you remove the lid allow 10 minutes extra cooking time.
- If cooking soups, leave 5cm space between the top of the cook pot and the food surface to allow simmering.
- Many recipes require all day cooking, if you do not have time to prepare food that morning prepare it the night before and store the food in a covered container in the fridge. Transfer the food to the crock pot and add boiling liquid / gravy.
- Most meat and vegetable recipes require 4-6 hours.
- Do not use frozen meat or poultry unless it is thoroughly thawed out first.
- Pre-brown meat and onions in a pan to seal the juices. This also reduces the fat content if separated before adding to the crock pot. This is not necessary if the time is limited, but improves the flavour.
- When cooking joints of meat, ham, 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 with water. If necessary cut in two pieces. Joint weight should be kept within the maximum limit.

1.5 kg Large sized slow cooker

Cooking guide

- The recipes are based on **MAXIMUM WORKING VOLUMES** which are:

6.5 Litres
Working capacity 4.5
litres / 8 pts

This allows a 3cm space between the top of the cook pot and the food.

RECIPES

Soups

Minestrone Soup

55g	butter
100g	streaky bacon chopped
2	onions, finely chopped
2	cloves garlic, crushed
4	sticks celery, chopped
500g	potatoes, peeled and cubed
2	large carrots, peeled and diced
4	cabbage leaves, shredded
4	large tomatoes, skinned and roughly chopped
2.25	litres chicken stock
3 tbsp	tomato puree
3 tsp	worcestershire sauce
Salt and freshly ground blackpepper	
2 tbsp	parsley, finely chopped
150g	pasta shells
3 tbsp	parmesan cheese, grated

Melt the butter in a pan and fry bacon and vegetables until soft. Make up stock and add stock, bacon and vegetables to the crockpot. Add remaining ingredients except the parsley, pasta shells and parmesan cheese. Place the crockpot in the base unit, cover with the lid and cook for approx 4-6 hours. 45 minutes before serving add the pasta shells and parsley. Adjust the seasoning if necessary and sprinkle with parmesan cheese. Serve with crusty french bread.

Lentil soup

200g	smoked bacon, chopped
2	large onions, finely chopped
4	carrots finely diced
4	sticks of celery, finely sliced
400g	orange lentils
2x400g	cans of chopped tomatoes
2 litres	chicken stock
4 tsp	worcestershire sauce
pinch	nutmeg
1	bayleaf
2 tsp	basil
salt and freshly ground black pepper	
2 tbsp	parsley, finely chopped

In a pan gently fry the bacon until the fat begins to run. Add all the remaining ingredients except the parsley and bring to the boil. Simmer for 2 minutes. Transfer to the crock pot. Place the crock pot into the slow cooker base, cover with the lid. Cook for approx 4-8 hours. If a smoother consistency is required liquidise the soup after cooling and then reheat the soup in a pan. Sprinkle with parsley and serve with crusty french bread.

Vegetable Soup

60g	butter
2.2kg	mixed vegetables, e.g potatoes, onion, carrot, parsnips, celery, leek, tomato
60g	flour
Salt and freshly ground black pepper	
2 tsp	mixed herbs

Peel, wash and cube or slice the vegetables. Melt butter in a pan and gently fry the vegetables for 2-3 minutes. Add the hot stock. Stir well and bring to the boil. Season to taste and add mixed herbs. Transfer all ingredients to the crock pot and place pot in the slow cooker base. Cover with lid and cook for approx 6-8 hours. Cool and liquidise the soup and then reheat in a pan on the hob. Thicken it with flour.

Poultry

Chicken Paprika

8	chicken portions
60g	butter
60g	seasoned flour
4	large onions, chopped
6	carrots peeled and sliced
2	green pepper, de-seeded
and	chopped
3 tsp	paprika
3 tsp	tomato puree
1 litre	chicken stock

Salt and freshly ground black pepper

Clean, wipe and dry chicken, coat in seasoned flour. Using a pan, fry the chicken in the butter until brown all over. Add onions and carrots and fry until soft. Add pepper, paprika, tomato puree, and the remaining flour, stir well. Gradually mix in chicken stock. Bring to the boil and season. Transfer all the ingredients to the crock pot and place in the base unit. Cover with the lid and cook for approx. 4-7 hours.

Caribbean chicken

3 tbsp	vegetable oil
2	large onions, chopped
4	sticks celery, chopped
3	carrots, sliced
500g	mushrooms, sliced
2	red peppers, de-seeded
	and sliced
8	chicken joints, skinned
400g	can sliced peaches
400g	can pineapple chunks
10 tbsp	cornflour
3 tsp	paprika
3 tsp	soy sauce
3 tbsp	worcestershire sauce
8 tbsp	malt/wine vinegar
1 litre	boiling water

Salt and freshly ground black pepper.

Fry onions, celery, carrot, mushrooms, and pepper in a pan. Add chicken joints and fry until brown all over. Drain peaches, and pineapple, reserving juice, and add them to the pan. To make the sauce, blend cornflour and paprika with soy sauce, worcestershire sauce, vinegar and reserved juice, add seasoning, boiling water and pour into pan. Bring the sauce to the boil, stirring continuously. Transfer all ingredients to the slow crock pot and place pot into the base unit. Cover with the lid and cook for approx. 5-7 hours.

GB

Chicken in white wine sauce

8	chicken joints, skinned
75g	butter
2	large onions, finely chopped
250g	mushrooms, sliced
3 tbsps	cornflour
1 litre	dry white wine
3 tsp	mixed herbs
Salt and freshly ground black pepper	
2	egg yolks
9 tbsps	double cream

Place the chicken joints and butter in a pan and gently fry until all the juices are sealed in. Add the onion and fry until softened but not browned. Add the mushrooms and cook for a minute on low heat.

Blend the cornflour with a little of the wine. Pour the remaining wine into the pot with the blended cornflour, mixed herbs and seasoning. Bring to the boil, stirring continuously until thickened.

Transfer all ingredients to the crock pot, place in the base of the slow cooker and place the lid on. Cook for approx. 5-8 hours. Just before serving beat together the egg yolk and cream. Beat in a few tablespoons of hot sauce, mix well together. Pour this mixture into the slow crock pot and stir until the sauce thickens.

Chicken and mushroom casserole

8	chicken quarters
75g	butter
3 tbsps	flour
2	large onions, finely chopped
3	sticks celery, thinly sliced
500g	mushrooms, thinly sliced
2	cloves garlic, crushed
1 litre	chicken stock
Salt and freshly ground black pepper	
7 tbsps	cream (optional)

Toss the chicken in the flour, place in a pan and fry in the butter until golden brown on all sides. Add the onion and celery and gently fry until softened but not browned. Add the mushroom and garlic and stir in the stock. Bring to the boil and season. Transfer all the ingredients into the slow crock pot and place the pot in the base unit. Place lid on the slow cooker. Ensure that the chicken and vegetables are immersed. Cook for Approx. 5-7 hours. Before serving, stir in the cream.

Fricassee of Turkey

8	turkey portions
2	large onions, finely chopped
75g	butter
225g	mushrooms, sliced
Bouquet garni	
Sliver of zest of lemon	
Salt and freshly ground black pepper	
1	litre stock
5 tbsps	cornflour
9 tbsps	milk

In a pan gently fry the onions in the butter until softened but not browned. Cube the turkey meat and add to the pan. Add the remaining ingredients, except the milk and cornflour, and bring to the boil.

Transfer all ingredients to the crock pot. Place the crock pot in the slow cooker base unit. Place the lid over the slow cooker. Cook for approx. 4-6 hours. Remove the bouquet garni and lemon, half an hour before serving. Pour the liquid into a pan. Blend the cornflour with the milk and pour into the pan, stir well and leave to thicken.

Meat

New English beef

1.5kg	piece of topside
1	bouquet garni
1 1/2 tsp	thyme
1 1/2 tsp	black peppercorns
8	shallots
400g	carrots, sliced
200g	swede, diced

Put the beef into a pan and cover with cold water. Add all the remaining ingredients, cover and bring to a simmer. Season well and transfer all the ingredients to the slow crock pot. Place the crock pot into the slow cooker base. Place the lid on to the slow cooker. Cook for approx. 5-7 hours. Take the beef out of the slow cooker with a slotted spoon and allow to cool for 10 minutes. The cooking liquid can be used as a base to make gravy. Cut the beef into slices and spoon a little of the cooking liquid over. Serve with vegetables and garnish with fresh parsley.

IMPORTANT

When buying a joint of meat, make sure that it will fit into the crock pot so that when it is covered with liquid it will still be 2.5cm below the rim of the pot. The joint must not stick out above the rim and there should be enough room to cover the meat with water. The shape of the meat is just as important as the weight.

Steak and kidney ragout

1.5kg	stewing steak
300g	kidney
3 tbsp	flour
4	large onions, quartered
1 litre	hot beef stock
400 ml	red wine
5 tbsp	tomato puree
2 tsp	worcestershire sauce
225g	button mushrooms

Using a sharp knife to trim the beef and cut into 1 inch (2.5)cm cubes. Cut the kidney into bite sized pieces. Coat the beef with the flour. Place into a pan with onions, stock, wine and tomato puree. Bring to a simmer. Add the worcestershire sauce and season. Transfer all the ingredients to the crock pot and place into the crock pot and place in the base unit. Place the lid on the slow cooker. Cook for approx. 5-7 hours. Add the button mushrooms one hour before serving. This recipe can be used as a base for steak and kidney pie.

GB

Beef Curry

5 tbsp	vegetable oil
2 large	cooking apples, peeled, cored and sliced
4	large onions, chopped
1.5 kg	stewing steak, cubed
5 tsp	curry powder
5 tbsp	plain flour
1 litre	beef stock
Salt and freshly ground black pepper	
5 tbsp	mango chutney
125g	sultanas
400g	tin tomatoes, chopped
2 tbsp	lemon juice

Fry the apple and the onion in a pan until soft. Coat the meat in seasoned flour, add to the pan and fry until lightly browned. Stir in the stock and bring back to a simmer. Add remaining ingredients and bring back to a simmer. Transfer all the ingredients to the crock pot and place pot in the slow cooker base. Place the lid onto the slow cooker. Cook for approx. 4-7 hours. At the end of the cooking time it may be necessary to thicken the sauce.

Paprika beef

1.5kg	stewing steak
75g	seasoned flour
4	large onions, chopped
2	cloves of garlic, crushed
75g	cooking fat
1kg	tomatoes

1 litre	brown stock
3 tsp	paprika
3 tbsp	tomato puree
4	bay leaves
3 tsp	mixed herbs
Salt and freshly ground black pepper.	

Cut the meat into cubes and toss in seasoned flour. In a pan fry onions and garlic until softened, then add the meat and continue to fry until the meat is slightly browned. Skin and chop tomatoes finely, add to meat with the stock, (blended with the paprika) tomato puree, bay leaves and mixed herbs. Season to taste and bring to a simmer. Transfer all ingredients to the crock pot and place pot in the base unit. Cover with the lid. Cook for approx. 5-8 hours. Before serving remove the bay leaves and thicken the sauce if necessary.

Beef in red wine

3 tbsp	oil
2	large onions, chopped
1.5kg	stewing steak, cubed
16	black olives
2	cloves garlic, crushed (optional)
10	tomatoes skinned, deseeded and roughly chopped
800g	mushrooms
1 litre	dry red wine
Salt and freshly ground black pepper	
2	bay leaves
Freshly chopped parsley	

In a pan gently fry the onion in the oil until softened. Add the beef and brown on all sides. Add all the remaining ingredients except the parsley and bring to a simmer. Transfer all the ingredients into the crock pot and place the pot into the slow cooker base. Place the lid into the slow cooker. Cook for approx. 4-8 hours. Before serving remove the bay leaf and sprinkle with parsley.

Hungarian Goulash

1kg	stewing steak, cut into cubes
75g	seasoned flour
5 tbsp	vegetable oil
2	large onions, finely chopped
1	green pepper, deseeded and chopped
2	carrot, peeled and chopped
2	sticks celery chopped
3 tsp	paprika
5 tbsp	tomato puree
	Pinch of grated nutmeg
5 tsp	mixed herbs
	Salt and freshly ground black pepper
400 ml	beef stock
400g	can of tomatoes, roughly chopped
400 ml	red wine (optional)
5 tsp	worcestershire sauce

Toss the meat in seasoned flour. Heat the oil in the pan and fry onions, pepper, carrot and celery until soft. Add the meat and fry until browned. Add the paprika, tomato puree, nutmeg, mixed herbs and seasoning and cook for a further two minutes. Add stock, tomatoes, red wine and worcestershire sauce. Bring to a simmer. Transfer all ingredients into the crock pot and place the pot into the slow cooker base. Place the lid onto the slow cooker. Cook for approx. 5-7 hours.

Chilli con carne

3 tbsp	vegetable oil
2	large onions chopped
4	cloves garlic, crushed
1	green pepper, de-seeded and chopped
1 kg	minced beef
2 x 400g	can of tomatoes, chopped
3 tsp	chilli powder
3 tbsp	flour
3 tsp	brown sugar
7 tbsp	tomato puree
	Salt and freshly ground black pepper
2 x 400g	can red kidney beans, drained

Fry onions, garlic and pepper in a pan until soft. Add minced beef and fry until lightly browned. Blend together chilli powder, flour, brown sugar and tomato puree. Stir in tomatoes, chilli paste and seasoning. Transfer all ingredients to the crock pot and place pot into the slow cooker base. Place lid on the slow cooker. Cook for approx. 3-7 hours. One hour before serving add the kidney beans. Serve with boiled rice or baked potatoes.

Bolognese sauce

1 kg	minced beef
2	large onions, finely chopped
4	sticks celery, thinly sliced
2	cloves garlic, crushed
5 tbsp	tomato puree
3 tbsp	flour
2x400g	can of tomatoes including juice
400ml	beef stock
200g	mushrooms, sliced
1 tsp	mixed herbs
Salt and freshly ground black pepper	

In a pan gently brown the mince without adding any fat or oil. When the fat has started to run from the meat add the onion, celery and garlic. Fry for a couple of minutes and then add the tomato puree. Blend some of the tomato juice with flour to make a smooth pouring cream. Add to the meat with remaining tomatoes and juice and bring to the boil stirring continuously until thickened. Add the remaining ingredients and mix well. Transfer all the ingredients to the crock pot and place in the base of the slow cooker. Place the lid on the slow cooker. Cook for approx. 3-8 hours (Note: A slight crust of brown meat may appear on the top. It soon disappears if stirred into the sauce).

Pork goulash

3 tbsp	oil
2	onions, finely chopped
7 tbsp	flour
2 tsp	paprika
Salt and freshly ground black pepper	
1.5kg	stewing pork, cubed
2	red peppers de-seeded and diced
1 tsp	oregano
5 tbsp	tomato puree
1 litre	stock
2	small cartons of soured cream or yoghurt

In a pan gently fry onion in the oil until soft. Blend together the flour, paprika, salt and pepper. Toss the pork in the seasoned flour and add to the pan, fry until brown on all sides. Add red pepper, oregano, puree and stock. Bring to the boil, stirring continuously until thickened. Transfer all the ingredients to the crock pot and place in the slow cooker base. Place lid on the pot and cook for approx. 4-8 hours. Just before serving swirl the cream or yoghurt into the goulash.

Oriental honeyed pork

1kg	pork fillet
6 tbsp	seasoned cornflour
6 tbsp	corn oil
1	large onion, chopped
2	cloves garlic, crushed
2	green peppers, de-seeded and chopped
2x 400g	pineapple chunks (reserve juice)
8	mushrooms, sliced
6	ripe tomatoes quartered

Sauce

1 litre	chicken stock
5 tbsp	honey
3 tbsp	soy sauce
5 tbsp	cornflour

Pineapple juice (reserved from chunks)

Cut pork into cubes and toss in seasoned cornflour. Heat oil in a pan and fry garlic and onion. Add pork and lightly fry until lightly browned on all sides. Lower the heat and add pepper, pineapple, mushrooms and tomatoes, leave on gentle heat whilst preparing sauce. To make the sauce, mix together chicken stock, honey and soy sauce. Blend cornflour with pineapple juice and add to the mixture. Add sauce to the pan and stir whilst bringing to the boil. Transfer all ingredients to the crock pot, place in the slow cooker base and cover with the lid. Cook for approx 5-8 hours. Serve with rice and fresh green vegetables.

Pork and pineapple curry

2kg	lean pork, cubed
100g	flour
2 tsp	salt
3 tbsp	oil
2	large onions, chopped
3 tsp	curry powder
2 tsp	paprika
1 litre	chicken stock
3 tbsp	mango chutney
3 tsp	worcester sauce
400g	can pineapple cubes, with juice
4	bay leaves

Toss the pork in the flour and salt. In a pan heat the oil and brown the meat. Add the onions and fry until soft. Stir in the curry powder and paprika. Stir well and cook for a few minutes. Add the remaining ingredients, bring to a simmer and transfer to the crock pot. Place crock pot into the base unit and cook for approx. 4-7 hours. Remove bay leaves before serving.

Boiled ham**Gammon joint up to 1.5 Kg**

Put the gammon in a pan, cover with cold water and bring to the boil, drain and rinse. Place in the crock pot and cover with boiling water. Place the crock pot in the slow cooker base unit and cover with the lid. Cook for approx. 5-7 hours. Drain and cool slightly before removing the skin. Allow to cool. Wrap tightly in kitchen foil. Place in the refrigerator until well chilled. Coat fat with toasted breadcrumbs before serving.

IMPORTANT

When buying a joint of meat, make sure that it will fit the size of the slow cooker crock pot. It should fit into the crock pot so that when it is covered with liquid it will still be 2.5 cm below the rim of the pot. The joint must not stick out above the rim and there should be enough room to cover the meat with water. The shape of the meat is just as important as the weight.

Irish stew

8	lamb chops
4	onions, sliced
3 tsp	mixed herbs
2	large parsnips
1 kg	carrots, thickly sliced
1.5 kg	potatoes quartered
1 litre	hot vegetable stock
3	leeks, sliced

Remove any excess fat from the chops and then place in a pan with the onions. Brown chops on both sides. Sprinkle over the mixed herbs. Add parsnips, carrots, potatoes, leeks and pour over the stock. Bring to a simmer. Transfer all the ingredients to the crock pot and place into the slow cooker base. Place the lid onto the crock pot. Cook for approx. 5-8 hours.

Lamb with lentils

800g	carrots, sliced
225g	parsnips, sliced
2	cloves garlic, crushed
2	bay leaves
250g	orange lentils, soaked for 1 hour
Salt and freshly ground black pepper	
400ml	red wine
1.5 kg	lamb leg fillet cubed
4tbsp	soy sauce
300g	button mushrooms
parsley sprigs to garnish	

Place the carrots, parsnips, garlic, bay leaf and drained lentils in the slow crock pot and season with salt and pepper. Pour in the wine after bringing to simmering point in a pan. Brush the meat all over with the soy sauce and sprinkle with salt and pepper. Place on top of the vegetables. Place the crock pot into the slow cooker base and replace the lid. Cook for approx. 6-8 hours. Add the mushrooms for the last 30 minutes. Discard the bay leaf. Garnish with parsley and serve with a crisp green salad.

Sausage pot

3 tbsp	oil
1.5kg	sausage
2	large onions, finely chopped
4	carrots, thinly sliced
2	leeks, sliced
5 tbsp	flour
1 litre	beef stock
5 tbsp	chutney
3 tbsp	worcestershire sauce
Salt and freshly ground black pepper	

In a pan quickly brown the sausages on all sides in the oil. Add the onions, carrots and leeks and gently saute until softened, but not browned. Stir in the flour and cook on a slow heat until the oil is absorbed. Slowly add the stock, and bring to the boil, stirring continuously until thickened. Stir in the chutney, worcestershire sauce and seasoning. Transfer all the ingredients to the crock pot and place in the slow cooker base. Cover with the lid and cook for approx. 5-8 hours. If the sausages contain a lot of fat, any excess can be removed from the surface of the finished dish with kitchen paper.

Vegetarian curry

5 tbsp	cooking oil
4	large onions, chopped
2	cloves garlic, crushed
5 tsp	curry powder
600g	lentils
2 litres	white stock
3 tsp	lemon juice
Salt and freshly ground pepper	
4	carrots, diced
2	apples, peeled, cored and chopped
125g	sultanas

Heat the oil in a pan. Saute the onion, carrots and garlic lightly. Add the curry powder. Cook gently for 1 minute. Stir in the stock, lemon juice, salt, pepper and lentils. Bring to the boil and continue to boil for 3 minutes. Transfer all ingredients to the crock pot and place in the slow cooker base. Stir in the apples and sultanas. Place lid on the slow cooker. Cook for approx. 5-8 hours. Ensure that the vegetables are immersed during cooking.

Desserts

Rice Pudding

40g	butter
150g	pudding rice
150g	sugar
1 1/2	litres milk
Pinch of nutmeg	

Butter the inside of the slow crock pot. Add all the ingredients and stir. Place crock pot on the slow cooker base and cover with the lid. Cook for approx 3-4 hours.

Fruit compote

500g	dried mixed fruit, such as apples, prunes, pears, apricots and peaches
60g	sultanas
60g	raisins
35g	flaked almonds
5 tbsp	caster sugar
1 litre	water
5 tbsp	cointreau

Place all the ingredients, except the cointreau, in the slow crock pot. As the apple rings tend to float to the surface and discolour, put them at the bottom. Cook for approx. 5-7 hours. Transfer the fruit to a serving dish and allow to cool. Cool the fruit first before putting into a cut-glass dish. Stir in the cointreau and serve chilled.

Weight/Volume conversion table

g	to	oz
5		0.2
10		0.35
100		3.5
500		17.6
1000 (1Kg)		35
ml	to	floz
50		1.7
100		3.4
200		7
500		17
1000 (1L)		34

Cleaning your slow cooker

The crock pot may be washed in a dishwasher or washed by hand in hot soapy water. Do not use harsh abrasive cleaners.

Wash the glass in hot soapy water, using a sponge or dish cloth. Rinse and dry thoroughly.

Warning : Do not immerse the electrical base in water or any other liquid.

The base may be wiped clean as follows. Unplug the base from the mains. Wipe the base over gently with a dish cloth.

Ensure that the plug and electrical connections remain dry at all times.

Helpline

If you have any difficulty with your appliance, do not hesitate to call us. We're more likely to be able to help than the store from where you bought it.

Please have the following information ready to enable our staff to deal with your query quickly:

- Name of the product
- Model number and serial number as shown on the underside of the appliance.

YOUR TWO YEAR GUARANTEE

It is important to retain the retailers receipt as proof of purchase. Staple your receipt to this back cover for future reference.

Please quote the following information if the product develops a fault. These numbers can be found on the base of the product.

Model no. Serial no.

All Morphy Richards products are individually tested before leaving the factory. In the unlikely event of any appliance proving to be faulty within 28 days of purchase it should be returned to the place of purchase for it to be replaced.

If the fault develops after 28 days and within 24 months of original purchase, you should contact the Helpline number quoting Model number and Serial number on the product, or write to Morphy Richards at the address shown. You will be asked to return the product (in secure, adequate packaging) to the address below along with a copy of proof of purchase.

Subject to the exclusions set out below (see Exclusions) the faulty appliance will then be repaired or replaced and dispatched usually within 7 working days of receipt. If for any reason this item is replaced during the 2 year guarantee period, the guarantee on the new item will be calculated from original purchase date. Therefore it is vital to retain your original till receipt or invoice to indicate the date of initial purchase.

To qualify for the 2 year guarantee the appliance must have been used according to the manufacturers instructions. For example kettles should have been regularly descaled.

EXCLUSIONS

Morphy Richards shall not be liable to replace or repair the goods under the terms of the guarantee where:

- 1 The fault has been caused or is attributable to accidental use, misuse, negligent use or used contrary to the manufacturers recommendations or where the fault has been caused by power surges or damage caused in transit.
- 2 The appliance has been used on a voltage supply other than that stamped on the products.
- 3 Repairs have been attempted by persons other than our service staff (or authorised dealer).
- 4 Where the appliance has been used for hire purposes or non domestic use.
- 5 Morphy Richards are not liable to carry out any type of servicing work, under the guarantee.
- 6 Plastic filters for all Morphy Richards kettles and coffee makers are not covered by the guarantee.

This guarantee does not confer any rights other than those expressly set out above and does not cover any claims for consequential loss or damage. This guarantee is offered as an additional benefit and does not affect your statutory rights as a consumer.



Pour utiliser au mieux votre nouvelle mijoteuse électrique numérique...

Priorité à la sécurité

- Ne plongez jamais le socle électrique dans de l'eau ou dans un autre liquide.
- Ne touchez jamais les surfaces chaudes. Utilisez des gants thermiques ou un torchon lorsque vous ouvrez le couvercle ou lorsque vous manipulez des récipients chauds. Servez-vous des poignées ou boutons.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lorsque vous utilisez tout appareil électrique, vous devez respecter des règles de sécurité de bon sens.

Tout appareil électrique peut blesser ou même provoquer la mort. Vous risquez également d'endommager l'appareil. Ces dangers sont indiqués dans le texte par les deux conventions suivantes :

DANGER : Risque de blessure !

IMPORTANT : Risque pour l'appareil !

Nous vous donnons également les conseils de sécurité essentiels suivants.

Votre sécurité

- Ne touchez jamais la surface extérieure de la mijoteuse électrique pendant qu'elle fonctionne ou avant qu'elle ait refroidi. Ne touchez jamais les surfaces chaudes. Utilisez des gants thermiques ou un torchon lorsque vous ouvrez le couvercle ou lorsque vous manipulez des bols chauds, car de la vapeur brûlante s'en échappe.
- Pour vous protéger des risques d'incendie, de choc électrique et de blessure, ne plongez pas le cordon d'alimentation, les fiches électriques ou l'appareil lui-même dans l'eau ou dans d'autres liquides.
- Débranchez l'appareil du secteur lorsque vous ne l'utilisez pas, avant de fixer ou d'enlever des accessoires et avant de le nettoyer.
- N'utilisez jamais un appareil dont le cordon d'alimentation ou la fiche électrique est endommagé, ou après un mauvais fonctionnement de l'appareil, ou encore si l'appareil a été endommagé de quelque manière que ce soit. Contactez Morphy Richards pour avoir des conseils sur le contrôle, la réparation ou les réglages électriques ou mécaniques.
- N'allumez pas la mijoteuse si le récipient en céramique est vide.

GB

F

- Ne cuisinez jamais directement dans le socle. Utilisez le récipient en céramique.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou un manque d'expérience et de connaissance, sauf si elles sont surveillées ou si elles ont reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.

Positionnement

- N'utilisez pas cet appareil à l'extérieur.
- Cet appareil doit être situé hors de portée des enfants.
- Ne le placez pas juste en dessous des éléments muraux de votre cuisine, car il produit de grandes quantités de vapeur. Évitez de vous pencher au-dessus de la mijoteuse électrique pendant qu'elle fonctionne.

Cordon d'alimentation secteur

- Positionnez l'appareil de manière à ce que le cordon d'alimentation secteur puisse atteindre une prise électrique sans forcer sur les connexions.
- Ne laissez pas le cordon pendre au bord d'une table ou d'un plan de travail, et tenez-le éloigné des surfaces chaudes, y compris de la mijoteuse électrique elle-même.
- Ne laissez jamais le cordon traverser un espace accessible, par exemple entre une prise murale basse et une table.

Les enfants

- N'autorisez jamais un enfant à utiliser cet appareil. Apprenez aux enfants à reconnaître les dangers de la cuisine, expliquez-leur les risques qu'ils courent lorsqu'ils s'étirent pour prendre quelque chose sur une surface qu'ils ne voient pas correctement.

- Les jeunes enfants doivent être supervisés pour les empêcher de jouer avec l'appareil

Autres consignes de sécurité

- N'utilisez pas d'accessoires ou outils non recommandés par Morphy Richards, car ils pourraient représenter un risque d'incendie, de choc électrique ou de dommages corporels.
- Soyez extrêmement prudent lorsque vous déplacez la mijoteuse alors qu'elle contient des aliments, de l'eau ou d'autres liquides chauds.
- Pour ouvrir l'appareil, soulevez le couvercle vers vous tout en l'inclinant pour l'éloigner.
- N'utilisez aucune pièce de la mijoteuse dans un micro-ondes ou sur une surface de cuisson ou chauffée.
- Ne mettez pas l'appareil sur ou près d'une plaque électrique ou d'un brûleur gaz chaud, ou dans un four chauffé.
- N'utilisez jamais l'appareil pour un usage autre que son usage prévu.
- Ne laissez jamais l'appareil branché au secteur lorsqu'il n'est pas utilisé.
- Ne mettez pas l'appareil sous tension lorsqu'il est à l'envers ou couché sur le côté.
- Le couvercle en verre et le récipient en céramique sont fragiles. Veillez à les manipuler avec précaution.
- Laissez refroidir le couvercle et le récipient en grès avant de les plonger dans l'eau.
- N'utilisez pas le récipient en grès ni le couvercle en verre s'ils sont fissurés ou ébréchés.

Alimentation électrique

Vérifiez que la tension indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil correspond à l'alimentation électrique de votre domicile, qui doit être en courant alternatif (CA).

Si les prises électriques de votre domicile ne correspondent pas à la fiche fournie avec cet appareil, vous devez enlever cette fiche et en installer une qui convient.

DANGER : Si vous coupez le cordon d'alimentation pour enlever la fiche, vous devez jeter cette dernière. En effet, une fiche électrique avec un cordon d'alimentation mis à nu est dangereuse si elle est branchée sur une prise électrique sous tension.

Si votre prise contient un fusible et si ce fusible 13 ampères doit être remplacé, vous devez utiliser un fusible BS1362 de 3 ampères.

DANGER : Cet appareil doit être mis à la terre.

Caractéristiques

- 1 Couvercle en verre
- 2 Récipient en céramique
- 3 Socle
- 4 Panneau de commande
- 5 Indicateur de fonctionnement
- 6 Bouton marche/arrêt
- 7 Bouton de réglage de la minuterie
- 8 Affichage à cristaux liquides
- 9 Bouton d'augmentation du temps de cuisson
- 10 Bouton de diminution du temps de cuisson
- 11 Poignées

Capacité de cuisson

La mijoteuse électrique numérique de 6,5 litres possède une capacité de fonctionnement maximale de 4,5 litres.

Avant d'utiliser la mijoteuse électrique numérique pour la première fois

- 1 Retirez toutes les étiquettes du produit.
- 2 Lavez le récipient en grès et le couvercle en verre à l'eau chaude savonneuse avec une éponge ou un chiffon, rincez abondamment et séchez.

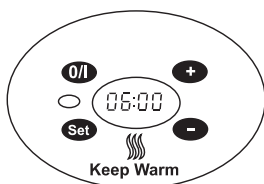
DANGER : N'immergez jamais le socle de la mijoteuse électrique dans l'eau.

A noter

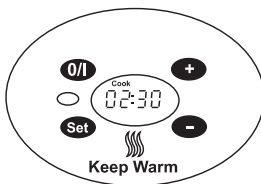
Lors de la première utilisation, vous remarquerez peut-être une légère odeur émanant des résidus de fabrication qui se consomment. Cette odeur est parfaitement normale et disparaîtra au bout de quelques utilisations.

Mode d'emploi

- 1 Placez le socle **3** sur une surface sèche, plane et résistante à la chaleur, loin du bord du plan de travail. N'utilisez pas l'appareil sur le sol.
- 2 Placez les ingrédients dans le récipient en céramique **2**, et placez le récipient dans le socle. Fermez avec le couvercle en verre. Si vous avez besoin de pré-cuire ou de faire dorer des aliments avant de les faire mijoter, vous devez utiliser une poêle. N'essayez pas de faire dorer ou de pré-cuire des aliments dans une mijoteuse électrique.
- 3 Branchez la mijoteuse électrique au secteur.



L'appareil est branché et le temps de cuisson par défaut est affiché.



L'appareil fonctionne et il reste 2 heures et 30 minutes de cuisson.



L'appareil a fini de fonctionner et est en mode garde au chaud. Le repas est prêt.

Prise en main

- Lors de la mise sous tension, la DEL rouge s'allume et l'appareil affiche "06:00" comme temps de cuisson par défaut.
- Si la recette indique un temps de cuisson de 6 heures, appuyez simplement sur O/I et la cuisson commencera. La DEL verte s'allumera pour indiquer que la cuisson a commencé.
- Pendant le processus de cuisson, l'affichage donne le décompte minute par minute jusqu'à l'heure de garde au chaud qui correspond au moment où votre repas est prêt. "WARM" (chaud) s'affichera alors pour indiquer que le processus de cuisson s'est arrêté et que l'appareil est en mode garde au chaud.
- Veuillez respecter les temps de cuisson recommandés dans les recettes fournies.

Régler le temps de cuisson

- Si la recette indique un temps de cuisson alternatif, suivez cette procédure pour régler le temps de cuisson.

A noter :
Le temps de cuisson peut être réglé sur 4 à 12 heures.
- 4 Appuyez sur le bouton SET (les chiffres clignoteront).
- 5 Appuyez sur + pour augmenter le temps de cuisson en heures ou sur - pour diminuer le temps de cuisson jusqu'à ce que le temps de cuisson souhaité s'affiche.
- 6 Appuyez à nouveau sur le bouton SET pour régler le temps de cuisson en minutes comme indiqué ci-dessus, (le temps avance par tranches de 10 minutes).
- 7 Appuyez à nouveau sur le bouton SET (les chiffres s'arrêtent de clignoter) et appuyez sur O/I lorsque vous souhaitez que la cuisson commence. La DEL s'allumera en vert pour indiquer que la cuisson a commencé.

Garde au chaud

- A la fin du temps de cuisson, l'appareil passera en mode garde au chaud.
- "WARM" (chaud) s'affichera alors sur l'affichage numérique pour indiquer que le processus de cuisson s'est arrêté et que l'appareil est en mode garde au chaud.
- 8 Eteignez et débranchez la mijoteuse numérique après la cuisson, puis retirez le récipient en grès à l'aide de gants thermiques.

DANGER : Veillez à ne pas toucher le socle après la cuisson car il reste chaud.

A propos de la cuisson mijotée

- La cuisson mijotée a toujours été la meilleure façon de préparer des plats chauds nutritifs en un minimum de préparation, pour un maximum de temps libre passé à l'extérieur de la cuisine. Morphy Richards a remis ce style de cuisine au goût du jour grâce à ce système de cuisson des plus modernes.
- La cuisson mijotée est traditionnellement axée sur les soupes et les ragoûts, mais grâce à ce récipient céramique oval, vous pouvez également préparer des plats familiaux modernes et des plats de fête. Ce récipient est pratique et suffisamment esthétique pour être placé sur la table pour le service. (Placez toujours le récipient en grès sur une surface ou un dessous-de-plat résistant à la chaleur).
- Cette méthode de cuisson est idéale pour préparer les morceaux de viande plus durs, leur donnant une cuisson douce longue qui leur permet de devenir tendres et pleins de saveur.

IMPORTANT

La mijoteuse électrique fonctionne en accumulant de la chaleur et en maintenant une température régulière. Pour obtenir les meilleurs résultats, n'enlevez pas le couvercle pendant la cuisson, car de la chaleur sera perdue et le temps de cuisson sera par conséquent ralenti. Le couvercle en verre vous permet de contrôler l'évolution de la

cuisson sans interrompre le temps de cuisson. Chaque fois que vous enlevez le couvercle, vous pouvez prévoir 10 minutes de temps de cuisson en plus.

Aliments adaptés

- La plupart des aliments sont adaptés à la cuisson mijotée. Voici cependant quelques consignes à respecter.
- Veillez à ce que tous les ingrédients surgelés soient bien décongelés.
- Découpez les légumes-racines en petits morceaux réguliers, car ils nécessitent un temps de cuisson plus important que la viande. Vous devez les faire revenir à feu doux pendant 2 à 3 minutes avant de les placer dans la mijoteuse. Veillez à placer les légumes-racines au bas du récipient et à immerger tous les ingrédients dans le liquide de cuisson.
- Retirez toute la graisse excessive de la viande avant la cuisson, car la cuisson mijotée ne permet pas l'évaporation de la graisse.
- Si vous adaptez une recette de cuisine traditionnelle, vous devrez peut-être réduire la quantité de liquide utilisée. Le liquide ne s'évaporerait pas de la mijoteuse électrique de la même façon qu'avec la cuisson traditionnelle.
- Ne laissez jamais des aliments crus à température ambiante dans la mijoteuse électrique.
- N'utilisez pas la mijoteuse électrique pour réchauffer des aliments.
- Les haricots rouges crus doivent être plongés dans l'eau et portés à ébullition pendant au moins 10 minutes, afin d'éliminer les toxines, avant de les utiliser dans la mijoteuse électrique.
- Insérez un thermomètre à viande dans les rôtis, jambons ou poulets entiers pour vérifier qu'ils sont cuits à la température souhaitée.

A faire et à ne pas faire avec le récipient en grès

- Les récipients en grès authentiques sont chauffés à hautes températures. Il se peut donc que le récipient en grès présente des défauts de surface mineurs et que le couvercle en verre bouge légèrement en raison de ces imperfections. La cuisson mijotée à basse température ne produit pas de vapeur, il y aura donc peu de pertes de chaleur. En raison de l'usure normale des produits, leur surface extérieure pourra commencer à sembler "craquelée" avec le temps.
- Ne placez pas le récipient en grès ou le couvercle en verre dans un four, un congélateur, un micro-ondes ou sur une plaque électrique/un brûleur gaz.
- Ne préchauffez pas l'appareil avant d'ajouter les ingrédients.
- Ne soumettez pas le récipient en grès à de brusques changements de température. Ajouter de l'eau froide dans un récipient très chaud peut provoquer des fissures.
- Ne laissez pas le récipient reposer dans l'eau pendant une période prolongée (vous pouvez laisser de l'eau dans le récipient pour le laver). Une zone au niveau du socle du récipient en grès doit rester non émaillée pour des raisons de fabrication. Cette zone non émaillée est poreuse et aspirera l'eau. Ceci doit donc être absolument évité.
- N'allumez pas la mijoteuse si le récipient en grès est vide ou a été retiré du socle.

Astuces en matière de cuisson mijotée

- La mijoteuse électrique doit au moins être à moitié pleine pour obtenir les meilleurs résultats.
- Le couvercle n'est pas hermétique. Ne l'enlevez pas inutilement car l'accumulation de chaleur s'échappera. Chaque fois que vous enlevez le couvercle, vous pouvez prévoir 10 minutes de temps de cuisson en plus.

F

- Si vous faites une soupe, laissez un espace de 5 cm entre le dessus du récipient et la surface des aliments pour permettre une cuisson douce.
- De nombreuses recettes nécessitent une préparation d'une journée. Si vous n'avez pas le temps de préparer les aliments le matin, préparez-les la veille et placez-les dans un récipient couvert au réfrigérateur. Placez les aliments dans le récipient en grès et ajoutez le jus de cuisson/la sauce bouillante.
- La plupart des recettes de viande et de légumes nécessitent un temps de cuisson de 4 à 6 heures.
- N'utilisez pas de viande ou de volaille surgelée, sauf si elle a été soigneusement décongelée auparavant.
- Certains ingrédients ne sont pas adaptés à la cuisson mijotée. Les pâtes, les fruits de mer, le lait et la crème doivent être ajoutés à la fin du temps de cuisson. De nombreux éléments peuvent avoir une incidence sur la rapidité de la cuisson d'une recette, comme la teneur en eau et en graisse des aliments, leur température initiale et leur taille.
- Des aliments coupés en petits morceaux cuisent plus rapidement. Des essais seront nécessaires pour parfaitement optimiser le potentiel de votre mijoteuse électrique.
- Il faut généralement compter plus de temps pour cuire des légumes que de la viande, donc veillez à placer les légumes dans la partie inférieure du récipient.
- Tous les aliments doivent être recouverts d'un jus de cuisson ou d'une sauce. Préparez votre jus ou votre sauce dans une casserole séparée et couvrez-en complètement les aliments placés dans le récipient en grès.
- Faites revenir la viande et les oignons dans une poêle pour que le jus prenne. Cela permet également de réduire la teneur en graisse si on l'enlève avant d'ajouter les aliments dans le récipient en grès. Ce n'est pas nécessaire si le temps est limité, mais cela améliore la saveur des aliments.

- Lorsque vous cuisez des rôtis, des jambons, de la volaille etc., la taille et la forme du morceau de viande est important. Essayez de maintenir le morceau dans les 2/3 inférieurs du récipient et couvrez-le entièrement d'eau. Si nécessaire, coupez-le en deux morceaux. Le poids du morceau de viande doit être compris dans les limites maximales.

1,5 kg Grande mijoteuse électrique

Guide de cuisson

- Les recettes sont basées sur des **VOLUMES DE TRAVAIL MAXIMUM** qui sont :

6,5 litres
Capacité de travail 4,5 litres

Cela vous permet de laisser un espace de 3 cm entre le dessus du récipient et les aliments.

RECETTES

Soupes

Soupe Minestrone

55 g	de beurre
100 g	de bacon pas trop maigre
	émincé
2	oignons finement émincés
2	gousses d'ail écrasées
4	branches de céleri émincées
500 g	de pommes de terre pelées
	et coupées en cubes
2	grandes carottes pelées
	et coupées en dés
4	feuilles de chou râpées
4	grosses tomates pelées et
	émincées grossièrement
2.25	litres de bouillon de volaille

3 c. à soupe de purée de tomate

3 c. à café de sauce Worcestershire

Sel et poivre noir fraîchement moulu

2 c. à soupe de persil finement haché

150 g de pâtes en forme de coquillage

3 c. à soupe de parmesan râpé
Faites fondre le beurre dans une poêle et faites frire le bacon et les légumes jusqu'à ce qu'ils se ramollissent. Faites le bouillon et ajoutez le bouillon, le bacon et les légumes dans le récipient en grès. Ajoutez les ingrédients restants sauf le persil, les pâtes et le parmesan. Placez le récipient en grès dans le socle, fermez avec le couvercle et faites cuire pendant environ 4 à 6 heures. 45 minutes avant de servir, ajoutez les pâtes et le persil. Ajustez l'assaisonnement si nécessaire et saupoudrez de parmesan. Servez avec une baguette croustillante.

Soupe aux lentilles

200 g de bacon fumé émincé

2 gros oignons finement émincés

4 carottes coupées en petits dés

4 branches de céleri finement émincées

400 g de lentilles oranges

2 conserves de 400 g de tomates hachées

2 litres de bouillon de volaille

4 c. à café de sauce Worcestershire

Pincée de noix de muscade

1 feuille de laurier

2 c. à café de basilic

Sel et poivre noir fraîchement moulu

2 c. à soupe de persil finement haché

Dans une poêle, faites frire le bacon tout doucement jusqu'à ce que la graisse commence à couler. Ajoutez tous les ingrédients restants sauf le persil et portez à ébullition. Laissez mijoter pendant 2 minutes.

Transférez les aliments dans le récipient en grès. Placez le récipient en grès dans le socle de la mijoteuse électrique et fermez avec le couvercle. Faites cuire pendant environ 4 à 8 heures. Si vous souhaitez une consistance plus lisse, passez la soupe au mixeur une fois qu'elle est refroidie, puis réchauffez-la dans une casserole. Saupoudrez de persil et servez avec une baguette croustillante.

Soupe de légumes

60 g de beurre

2,2 kg de légumes variés, ex.

pommes de terre, oignons,

carottes, panais, céleris,

poireaux, tomates

60 g de farine

Sel et poivre noir fraîchement moulu

2 c. à café d'herbes mélangées

Pelez, lavez et coupez les légumes en cubes ou en lamelles. Faites fondre le beurre dans une poêle et faites frire doucement les légumes pendant 2 à 3 minutes. Ajoutez le bouillon chaud. Mélangez bien et portez à ébullition. Assaisonnez à votre goût et ajoutez les herbes mélangées. Transférez tous les ingrédients dans le récipient en grès et placez le récipient dans le socle de la mijoteuse électrique. Couvrez avec le couvercle et faites cuire pendant environ 6 à 8 heures. Faites refroidir la soupe, passez-la au mixeur et réchauffez-la ensuite dans une casserole sur la plaque. Épaississez-la avec de la farine.

F

Volaille**Poulet au paprika**

8	portions de poulet
60 g	de beurre
60 g	de farine assaisonnée
4	gros oignons émincés
6	carottes pelées et émincées
2	poivrons verts épépinés et émincés
3 c. à café	de paprika
3 c. à café	de purée de tomate
1 litre	de bouillon de volaille
Sel et poivre noir fraîchement moulu	

Lavez, essuyez et séchez le poulet, puis enduisez-le de farine assaisonnée. Dans une poêle, faites frire le poulet dans du beurre jusqu'à ce qu'il soit bien doré. Ajoutez les oignons et les carottes et faites-les frire jusqu'à ce qu'ils se ramollissent. Ajoutez les poivrons, le paprika, la purée de tomate et la farine restante et mélangez bien. Incorporez progressivement le bouillon de volaille. Portez à ébullition et assaisonnez. Transférez tous les ingrédients dans le récipient en grès et placez-le dans le socle. Couvrez avec le couvercle et faites cuire pendant environ 4 à 7 heures.

Poulet des Caraïbes

3 c. à soupe	d'huile végétale
2	gros oignons émincés
4	branches de céleri émincées
3	carottes émincées
500 g	de champignons émincés
2	poivrons rouges, épépinés et émincés
8	cuisse de poulet sans peau
400 g	de conserves de pêches en tranches

400 g	de conserves d'ananas en tranches
10 c. à soupe	de farine de maïs
3 c. à café	de paprika
3 c. à café	de sauce soja
3 c. à soupe	de sauce Worcestershire
8 c. à soupe	de vinaigre de malt/vin
1 litre	d'eau bouillante
Sel et poivre noir fraîchement moulu.	

Faites frire les oignons, le céleri, les carottes, les champignons et les poivrons dans une poêle. Ajoutez les cuisses de poulet et faites-les frire jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées. Egouttez les tranches de pêches et d'ananas, réservez le jus et ajoutez-les dans la poêle. Pour faire la sauce, mélangez la farine de maïs et le paprika avec la sauce soja, la sauce Worcestershire, le vinaigre et le jus réservé, ajoutez l'assaisonnement, l'eau bouillante et versez dans la poêle. Portez la sauce à ébullition sans cesser de mélanger. Transférez tous les ingrédients dans le récipient en grès et placez le récipient dans le socle. Couvrez avec le couvercle et faites cuire pendant environ 5 à 7 heures.

Poulet et sauce au vin blanc

8	cuisse de poulet sans peau
75g	de beurre
2	gros oignons finement émincés
250 g	de champignons émincés
3 c. à soupe	de farine de maïs
1 litre	de vin blanc sec
3 c. à café	d'herbes mélangées
Sel et poivre noir fraîchement moulu	
2	jaunes d'oeuf
9 c. à soupe	de double-crème

Placez les cuisses de poulet et le beurre dans une poêle et faites-les frire doucement jusqu'à ce que le jus soit pris. Ajoutez les oignons et faites-les frire jusqu'à ce qu'ils se ramollissent mais sans les dorer. Ajoutez les champignons et faites-les cuire à feu doux pendant une minute. Mélangez la farine de maïs avec un peu de vin. Versez le vin restant dans le récipient avec la farine de maïs mélangée, les herbes mélangées et l'assaisonnement. Portez à ébullition sans cesser de mélanger jusqu'à ce que le mélange épaississe. Transférez tous les ingrédients dans le récipient en grès et placez le récipient dans le socle de la mijoteuse électrique et mettez le couvercle. Faites cuire pendant environ 5 à 8 heures. Juste avant de servir, battez les jaunes d'oeuf avec la crème. Ajoutez quelques cuillères à soupe de sauce chaude et mélangez bien. Versez ce mélange dans le récipient en grès et remuez jusqu'à ce que la sauce épaississe.

Casserole de poulet et champignons

8	quarts de poulet
75g	de beurre
3 c. à soupe	de farine
2	gros oignons finement émincés
3	branches de céleri finement émincées
500 g	de champignons finement émincés
2	gousses d'ail écrasées
1 litre	de bouillon de volaille
Sel et poivre noir fraîchement moulu	
7 c. à soupe	de crème (facultatif)

Enduisez le poulet de farine, placez-le dans une poêle et faites-le frire dans le beurre jusqu'à ce qu'il soit bien doré sur tous les côtés. Ajoutez l'oignon et le céleri et faites-les frire doucement jusqu'à ce qu'ils se ramollissent, sans les laisser

dorer. Ajoutez les champignons et l'ail et remuez le bouillon. Portez à ébullition et assaisonnez. Transférez tous les ingrédients dans le récipient en grès et placez le récipient dans le socle. Placez le couvercle sur la mijoteuse. Vérifiez que le poulet et les légumes baignent bien dans le bouillon. Faites cuire pendant environ 5 à 7 heures. Avant de servir, ajoutez la crème.

Fricassée de dinde

8	portions de dinde
2	gros oignons finement émincés
75 g	de beurre
225 g	de champignons émincés
Bouquet garni	
Lamelle de zeste de citron	
Sel et poivre noir fraîchement moulu	
1	litre de bouillon
5 c. à soupe	de farine de maïs
9 c. à soupe	de lait

Dans une poêle, faites frire les oignons dans le beurre jusqu'à ce qu'ils se ramollissent, sans les laisser dorer. Coupez la dinde en cubes et ajoutez-les dans la poêle. Ajoutez les ingrédients restants, sauf le lait et la farine de maïs, et portez à ébullition.

Transférez tous les ingrédients dans le récipient en grès. Placez le récipient en grès dans le socle de la mijoteuse électrique. Placez le couvercle sur la mijoteuse. Faites cuire pendant environ 4 à 6 heures. Retirez le bouquet garni et le citron une demi-heure avant de servir. Versez le liquide dans une casserole. Mélangez la farine de maïs et le lait, et versez-les dans la casserole. Remuez bien et laissez épaissir.

F

Viande

Boeuf de Nouvelle-Angleterre

1,5 kg	de gîte de boeuf
1	bouquet garni
1 1/2 c. à café	de thym
1 1/2 c. à café	de grains de poivre noir
8	échalotes
400 g	de carottes émincées
200 g	de rutabaga, coupés en dés

Placez le boeuf dans une poêle et couvrez-le avec de l'eau froide. Ajoutez tous les ingrédients restants, couvrez et laissez mijoter à feu doux. Assaisonnez et transférez tous les ingrédients dans le récipient en grès. Placez le récipient en grès dans le socle de la mijoteuse électrique. Placez le couvercle sur la mijoteuse. Faites cuire pendant environ 5 à 7 heures. Retirez le boeuf de la mijoteuse électrique à l'aide d'une cuillère à égoutter et laissez-le refroidir pendant 10 minutes. Le jus de cuisson peut servir de base à la sauce. Coupez le boeuf en tranches et versez un peu de jus de cuisson sur les tranches. Servez avec des légumes et garnissez de persil frais.

IMPORTANT

Lorsque vous achetez un morceau de viande, veillez à ce qu'il rentre dans le récipient en grès de façon à ce qu'il soit encore à 2,5 cm sous le bord du récipient une fois recouvert du jus de cuisson. La viande ne doit pas dépasser du bord et il doit y avoir suffisamment de place pour recouvrir la viande d'eau. La forme du morceau de viande est tout aussi importante que son poids.

Ragoût au boeuf et aux rognons

1,5 kg	de steak à ragoût
300 g	de rognons
3 c. à soupe	de farine
4	gros oignons coupés en quartiers
1 litre	de bouillon de boeuf relevé
400 ml	de vin rouge
5 c. à soupe	de purée de tomate
2 c. à café	

de sauce Worcestershire

225 g de champignons de Paris

A l'aide d'un couteau bien aiguisé, enlevez la graisse du boeuf et coupez la viande en cubes de 2,5 cm. Coupez les rognons en petits morceaux. Enduisez le boeuf de farine. Placez-le dans une poêle avec les oignons, le bouillon, le vin et la purée de tomate. Laissez mijoter. Ajoutez la sauce Worcestershire et assaisonnez. Transférez tous les ingrédients dans le récipient en grès et placez le récipient dans le socle. Placez le couvercle sur la mijoteuse. Faites cuire pendant environ 5 à 7 heures. Ajoutez les champignons de Paris une heure avant de servir. Cette recette peut être utilisée comme base pour réaliser une tourte au boeuf et aux rognons.

Bœuf au curry

5 c. à soupe	d'huile végétale
2 grosses	pommes à cuire, pelées, dénoyautées et coupées en rondelles
4	gros oignons émincés
1,5 kg	de steak à ragoût, coupé en cubes
5 c. à café	de curry en poudre
5 c. à soupe	Farine
1 litre	de bouillon de bœuf
Sel et poivre noir fraîchement moulu	
5 c. à soupe	de chutney de mangue
125 g	de raisins secs blonds
400 g	de tomates en conserves émincées
2 c. à soupe	de jus de citron

Faites frire les pommes et les oignons dans une poêle jusqu'à ce qu'ils se ramollissent. Enduisez la viande de farine assaisonnée, ajoutez-la dans la poêle et faites frire jusqu'à ce qu'elle soit légèrement dorée. Ajoutez le bouillon et laissez mijoter. Ajoutez les ingrédients restants et laissez mijoter. Transférez tous les ingrédients dans le récipient en grès et placez le récipient dans le socle de la mijoteuse électrique. Placez le couvercle sur la mijoteuse. Faites cuire pendant environ 4 à 7 heures. A la fin du temps de cuisson, il peut être nécessaire d'épaissir la sauce.

Bœuf au paprika

1,5 kg	de steak à ragoût
75 g	de farine assaisonnée
4	gros oignons émincés
2	gousses d'ail écrasées
75 g	de graisse de cuisson
1 kg	de tomates
1 litre	de fond brun
3 c. à café	de paprika
3 c. à soupe	de purée de tomate
4	feuilles de laurier
3 c. à café	d'herbes mélangées
Sel et poivre noir fraîchement moulu.	

Découpez la viande en cubes et enduisez-les de farine assaisonnée. Dans une poêle, faites frire les oignons et l'ail jusqu'à ce qu'ils se ramollissent, puis ajoutez la viande et continuez à faire frire jusqu'à ce que la viande soit légèrement dorée. Pelez les tomates et émincez-les finement, ajoutez-les à la viande avec le bouillon (mélangé avec le paprika), la purée de tomate, les feuilles de laurier et les herbes mélangées. Assaisonnez selon votre goût et laissez mijoter. Transférez tous les ingrédients dans le récipient en grès et placez-le dans le socle. Fermez avec le couvercle. Faites cuire pendant environ 5 à 8 heures. Avant de servir, retirez les feuilles de laurier et épaississez la sauce si nécessaire.

F

Boeuf au vin rouge

3 c. à soupe	
d'huile	
2	gros oignons émincés
1,5 kg	de steak à ragoût, coupé en cubes
16	olives noires
2	gousses d'ail écrasées (facultatif)
10	grosses tomates pelées, épépinées et émincées grossièrement
800 g	de champignons
1 litre	de vin rouge sec
Sel et poivre noir fraîchement moulu	
2	feuilles de laurier
Persil fraîchement haché	

Dans une poêle, faites frire les oignons dans l'huile jusqu'à ce qu'ils se ramollissent. Ajoutez le boeuf et faites-le dorer sur tous les côtés. Ajoutez tous les ingrédients restants sauf le persil et laissez mijoter. Transférez tous les ingrédients dans le récipient en grès et placez le récipient dans le socle de la mijoteuse. Placez le couvercle sur la mijoteuse. Faites cuire pendant environ 4 à 8 heures. Avant de servir, retirez les feuilles de laurier et saupoudrez de persil.

Goulash hongrois

1 kg	de steak à ragoût, coupé en cubes
75g	de farine assaisonnée
5 c. à soupe	d'huile végétale
2	gros oignons finement émincés
1	poivron vert épépiné et émincé
2	carottes pelées et coupées en morceaux
2	branches de céleri émincées
3 c. à café	de paprika
5 c. à soupe	de purée de tomate
Une pincée de noix de muscade râpée	
5 c. à café	d'herbes mélangées
Sel et poivre noir fraîchement moulu	
400 ml	de bouillon de boeuf
400 g	de tomates en conserves, coupées grossièrement
400 ml	de vin rouge (facultatif)
5 c. à café	de sauce Worcestershire

Enduisez la viande de farine assaisonnée. Faites chauffer l'huile dans une poêle et faites frire les oignons, le poivron, les carottes et le céleri jusqu'à ce qu'ils se ramollissent. Ajoutez la viande et faites-la frire jusqu'à ce qu'elle soit dorée. Ajoutez le paprika, la purée de tomate, la noix de muscade, les herbes mélangées et l'assaisonnement et faites cuire pendant encore deux minutes. Ajoutez le bouillon, les tomates, le vin rouge et la sauce Worcestershire. Laissez mijoter. Transférez tous les ingrédients dans le récipient en grès et placez le récipient dans le socle de la mijoteuse. Placez le couvercle sur la mijoteuse. Faites cuire pendant environ 5 à 7 heures.

Chili con carne

3 c. à soupe	d'huile végétale
2	gros oignons émincés
4	gousses d'ail écrasées
1	poivron vert épépiné et émincé
1 kg	de viande hachée
2 x 400g	de tomates en conserves émincées
3 c. à café	de piment en poudre
3 c. à soupe	de farine
3 c. à café	de sucre roux
7 c. à soupe	de purée de tomate
Sel et poivre noir fraîchement moulu	
2 x 400g	de haricots rouges en conserves, égouttés

Faites frire les oignons, l'ail et le poivre dans une poêle jusqu'à ce qu'ils se ramollissent. Ajoutez la viande hachée et faites frire jusqu'à ce qu'elle soit légèrement dorée. Mélangez le piment en poudre, la farine, le sucre roux et la purée de tomate. Ajoutez les tomates, la pâte au piment et l'assaisonnement. Transférez tous les ingrédients dans le récipient en grès et placez le récipient dans le socle de la mijoteuse électrique. Placez le couvercle sur la mijoteuse. Faites cuire pendant environ 3 à 7 heures. Une heure avant de servir, ajoutez les haricots rouges. Servez avec du riz ou des pommes de terre cuites au four.

Sauce bolognaise

1 kg	de viande hachée
2	gros oignons finement émincés
4	branches de céleri finement émincées
2	gousses d'ail écrasées
5 c. à soupe	de purée de tomate
3 c. à soupe	de farine
2 conserves de tomates, avec le jus	
400 ml	de bouillon de boeuf
200 g	de champignons émincés
1 c. à café	d'herbes mélangées
Sel et poivre noir fraîchement moulu	

Dans une poêle, faites légèrement dorer la viande hachée sans ajouter de graisse ni d'huile. Lorsque la graisse commence à couler de la viande, ajoutez les oignons, le céleri et l'ail. Faites frire pendant deux minutes, puis ajoutez la purée de tomate. Mélangez une partie du jus de tomate avec la farine pour faire une crème lisse. Ajoutez à la viande avec les tomates restantes et le jus restant, et portez à ébullition sans cesser de remuer jusqu'à épaississement. Ajoutez les ingrédients restants et mélangez bien. Transférez tous les ingrédients dans le récipient en grès et placez le récipient dans le socle de la mijoteuse électrique. Placez le couvercle sur la mijoteuse. Faites cuire pendant environ 3 à 8 heures (Remarque : Une fine croûte de viande dorée peut apparaître sur le dessus. Elle disparaîtra rapidement si elle est mélangée dans la sauce.).

Goulash de porc

3 c. à soupe	d'huile
2	oignons finement émincés
7 c. à soupe	de farine
2 c. à café	de paprika
Sel et poivre noir fraîchement moulu	
1,5 kg	de porc à ragoût, coupé en cubes
2	poivrons rouges épépinés et coupés en dés
1 c. à café	d'origan
5 c. à soupe	de purée de tomate
1 litre	de bouillon
2	petites briques de crème aigre ou de yaourt

Dans une poêle, faites légèrement frire les oignons dans l'huile jusqu'à ce qu'ils se ramollissent. Mélangez la farine, le paprika, le sel et le poivre. Enduisez le porc de farine assaisonnée et ajoutez-le dans la poêle. Faites frire jusqu'à ce qu'il soit doré sur tous les côtés. Ajoutez les poivrons rouges, l'origan, la purée et le bouillon. Portez à ébullition sans cesser de mélanger jusqu'à ce que le mélange épaississe. Transférez tous les ingrédients dans le récipient en grès et placez le récipient dans le socle de la mijoteuse électrique. Fermez avec le couvercle et faites cuire pendant environ 4 à 8 heures. Juste avant de servir, ajoutez la crème ou le yaourt au goulash.

Porc au miel façon orientale

1kg	de filet de porc
6 c. à soupe	de farine de maïs assaisonnée
6 c. à soupe	d'huile de maïs
1	gros oignon émincé
2	gousses d'ail écrasées
2	poivrons verts épépinés et émincés
2x 400 g	d'ananas en morceaux (réservez le jus)
8	champignons émincés
6	tomates bien mûres, coupées en quartiers

Sauce

1 litre	de bouillon de volaille
5 c. à soupe	de miel
3 c. à soupe	de sauce soja
5 c. à soupe	de farine de maïs

Jus d'ananas (réservé des morceaux)

Découpez le porc en cubes et enduisez-les de farine de maïs assaisonnée. Faites chauffer l'huile dans une poêle et faites frire l'ail et l'oignon. Ajoutez le porc et faites frire jusqu'à ce qu'il soit légèrement doré sur tous les côtés. Baissez le feu et ajoutez les poivrons, l'ananas, les champignons et les tomates. Laissez cuire à feu doux pendant que vous préparez la sauce. Pour faire la sauce, mélangez le bouillon de volaille, le miel et la sauce soja. Mélangez la farine de maïs avec le jus d'ananas et ajoutez-les au mélange. Versez la sauce dans la poêle et remuez tout en portant à ébullition. Transférez tous les ingrédients dans le récipient en grès, placez le récipient dans le socle de la mijoteuse électrique et mettez le couvercle. Faites cuire pendant environ 5 à 8 heures. Servez avec du riz et des légumes verts frais.

Porc au curry et à l'ananas

2 kg	de porc maigre, coupé en cubes
100 g	de farine
2 c. à café	de sel
3 c. à soupe	d'huile
2	gros oignons émincés
3 c. à café	de curry en poudre
2 c. à café	de paprika
1 litre	de bouillon de volaille
3 c. à soupe	de chutney de mangue
3 c. à café	de sauce Worcester
400g	de cubes d'ananas en conserve, avec le jus
4	feuilles de laurier

Enduisez le porc de farine et de sel. Dans une poêle, faites chauffer l'huile et faites dorer la viande. Ajoutez les oignons et faites frire jusqu'à ce qu'ils se ramollissent. Ajoutez le curry en poudre et le paprika. Remuez bien et faites cuire pendant quelques minutes. Ajoutez tous les ingrédients restants, laissez mijoter à feu doux, puis transférez les ingrédients dans le récipient en grès. Placez le récipient en grès dans le socle et faites cuire pendant environ 4 à 7 heures. Retirez les feuilles de laurier avant de servir.

Jambon bouilli**Jambon fumé de 1,5 kg maximum**

Placez le jambon dans une casserole, couvrez-le d'eau froide et portez à ébullition. Egouttez et rincez. Placez-le dans le récipient en grès et couvrez-le avec de l'eau bouillante. Placez le récipient en grès dans le socle de la mijoteuse électrique et fermez avec le couvercle. Faites cuire pendant environ 5 à 7 heures. Egouttez et laissez refroidir légèrement avant d'enlever la peau. Laissez-le

refroidir. Enroulez-le dans du papier d'aluminium. Placez-le au réfrigérateur jusqu'à ce qu'il soit bien froid. Enduisez la graisse de chapelure grillée avant de servir.

IMPORTANT

Lorsque vous achetez un morceau de viande, veillez à ce que sa taille convienne à la taille du récipient en grès de la mijoteuse. Il doit rentrer dans le récipient en grès de façon à ce qu'il soit encore à 2,5 cm sous le bord du récipient une fois recouvert du jus de cuisson. La viande ne doit pas dépasser du bord et il doit y avoir suffisamment de place pour recouvrir la viande d'eau. La forme du morceau de viande est tout aussi importante que son poids.

Ragoût d'agneau à l'irlandaise

8	côtelettes d'agneau
4	oignons émincés
3 c. à café	d'herbes mélangées
2	gros panais
1 kg	de carottes, coupées en gros morceaux
1,5 kg	de pommes de terre coupées en quartiers
1 litre	de bouillon de légumes relevé
3	poireaux émincés

Retirez tout excédent de graisse des côtelettes et placez-les dans une poêle avec les oignons. Faites dorer les côtelettes sur tous les côtés. Saupoudrez d'herbes mélangées. Ajoutez les panais, les carottes, les pommes de terre et les poireaux, puis versez le bouillon. Laissez mijoter. Transférez tous les ingrédients dans le récipient en grès et placez le récipient dans le socle de la mijoteuse électrique. Placez le couvercle sur le récipient en grès. Faites cuire pendant environ 5 à 8 heures.

F

Agneau aux lentilles

800 g	de carottes émincées
225 g	de panais émincés
2	gousses d'ail écrasées
2	feuilles de laurier
250 g	de lentilles oranges, trempées pendant 1 heure
Sel et poivre noir fraîchement moulu	
400 ml	de vin rouge
1,5 kg	de gigot d'agneau, découpé en cubes
4 c. à soupe	de sauce soja
300g	de champignons de Paris
Brins de persil pour la garniture	

Placez les carottes, les panais, l'ail, les feuilles de laurier et les lentilles égoutées dans le récipient en grès et assaisonnez avec du sel et du poivre. Versez le vin après l'avoir porté à ébullition dans une casserole. Brossez la viande avec la sauce soja et saupoudrez de sel et de poivre. Placez-la par-dessus les légumes. Placez le récipient en grès dans le socle de la mijoteuse électrique et remettez le couvercle. Faites cuire pendant environ 6 à 8 heures. Ajoutez les champignons pour les 30 dernières minutes. Jetez les feuilles de laurier. Garnissez avec du persil et servez avec une salade verte croquante.

Ragoût de saucisses

3 c. à soupe	d'huile
1,5 kg	de saucisses
2	gros oignons finement émincés
4	carottes finement émincées
2	poireaux émincés

5 c. à soupe	de farine
1 litre	de bouillon de boeuf
5 c. à soupe	de chutney
3 c. à soupe	de sauce Worcestershire
Sel et poivre noir fraîchement moulu	

Dans une poêle, faites rapidement dorer les saucisses sur tous les côtés dans l'huile. Ajoutez les oignons, les carottes et les poireaux et faites-les revenir doucement jusqu'à ce qu'ils se ramollissent, sans les laisser dorer. Incorporez la farine et faites cuire à feu doux jusqu'à ce que l'huile soit absorbée. Ajoutez lentement le bouillon et portez à ébullition en remuant constamment jusqu'à épaississement. Ajoutez le chutney, la sauce Worcestershire et l'assaisonnement. Transférez tous les ingrédients dans le récipient en grès et placez le récipient dans le socle de la mijoteuse électrique. Couvrez avec le couvercle et faites cuire pendant environ 5 à 8 heures. Si les saucisses contiennent beaucoup de graisse, l'excédent peut être retiré de la surface du plat avec de l'essuie-tout.

Curry végétarien

5 c. à soupe	d'huile de cuisson
4	gros oignons émincés
2	gousses d'ail écrasées
5 c. à café	de curry en poudre
600 g	de lentilles
2 litres	de fond blanc
3 c. à café	de jus de citron
Sel et poivre noir fraîchement moulu	
4	carottes coupées en dés
2	potatoes pelées, dénouyautées et coupées en morceaux
125 g	de raisins secs blonds

Chauffez l'huile dans une poêle. Faites revenir les oignons, les carottes et l'ail. Ajoutez le curry en poudre. Faites cuire à feu doux pendant 1 minute. Incorporez le bouillon, le jus de citron, le sel, le poivre et les lentilles. Portez à ébullition et continuez à faire bouillir pendant 3 minutes. Transférez tous les ingrédients dans le récipient en grès et placez le récipient dans le socle de la mijoteuse électrique. Incorporez les pommes et les raisins secs. Placez le couvercle sur la mijoteuse. Faites cuire pendant environ 5 à 8 heures. Vérifiez que les légumes baignent bien dans le bouillon pendant la cuisson.

Desserts

Riz au lait

40 g	de beurre
150 g	de riz à grains ronds
150 g	de sucre
1 1/2	litre de lait
Une pincée de noix de muscade	

Beurrez l'intérieur du récipient en grès. Ajoutez tous les ingrédients et remuez. Placez le récipient en grès dans le socle de la mijoteuse électrique et fermez avec le couvercle. Faites cuire pendant environ 3 à 4 heures.

Compote de fruits

500 g	de fruits secs variés, comme des pommes, des prunes, des poires, des abricots et des pêches
60 g	de raisins secs blonds
60 g	de raisins secs noirs
35 g	d'amandes effilées
5 c. à soupe	de sucre en poudre
1 litre	d'eau
5 c. à soupe	de cointreau

Placez tous les ingrédients dans le récipient en grès, sauf le cointreau. Comme les morceaux de pommes ont tendance à flotter à la surface et à se décolorer, placez-les au fond du récipient. Faites cuire pendant environ 5 à 7 heures. Transférez les fruits dans un plat de service et laissez-les refroidir. Laissez refroidir les fruits avant de les placer dans un plat en verre. Ajoutez le cointreau et servez frais.

Tableau de conversion des poids et volumes

g	en	oz
5		0.2
10		0.35
100		3.5
500		17.6
1000 (1 kg)		35
ml	en	floz
50		1.7
100		3.4
200		7
500		17
1000 (1 L)		34

Pour nettoyer votre mijoteuse électrique

Le récipient en grès peut passer au lave-vaisselle. Vous pouvez également le laver à la main dans de l'eau chaude savonneuse. N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs.

Lavez le couvercle en verre à l'eau chaude savonneuse, avec une éponge ou un chiffon. Rincez bien et séchez soigneusement.

DANGER : Ne plongez jamais le socle électrique dans de l'eau ou dans un autre liquide.

Vous pouvez nettoyer le socle comme suit. Débranchez le socle du secteur. Essayez doucement le socle avec un chiffon.

Vérifiez que la fiche et les contacts électriques sont parfaitement secs à tout moment.

Service d'assistance

Si vous rencontrez la moindre difficulté avec l'appareil, n'hésitez pas à nous appeler. Nous pourrions certainement vous aider plus efficacement que le magasin où vous avez acheté l'appareil.

Merci d'avoir les informations suivantes à portée de main pour que notre personnel puisse répondre à vos questions le plus rapidement possible :

- Nom du produit
- Numéro du modèle et numéro de série, indiqués sur la face inférieure de l'appareil.

VOTRE GARANTIE DE DEUX ANS

Pour la clientèle en France

Il est important de conserver le ticket de caisse comme preuve d'achat. Agrafez votre ticket de caisse à cette notice d'utilisation; vous pourrez ainsi l'avoir sous la main ultérieurement.

Merci de donner les informations ci-dessous si votre appareil tombe en panne. Vous trouverez ces références à la base de l'appareil.

Numéro du modèle /
Numéro de série

Tous les produits Morphy Richards sont testés individuellement avant de quitter l'usine.

Si un problème survient dans les 24 mois qui suivent l'achat d'origine, vous devez contacter le magasin où vous avez acheté votre appareil muni de votre ticket de caisse, celui-ci le renverra à Glen Dimplex France pour expertise.

Sous réserve des exclusions indiquées ci-dessous (1 à 6), l'appareil défectueux sera alors réparé ou remplacé et réexpédié dans un délai de 15 jours ouvrables maximum à compter de son arrivée.

Si, pour quelque raison que ce soit, l'article est remplacé pendant la période de garantie de deux ans, la période de garantie du nouvel article sera calculée à partir de la date d'achat d'origine. Vous devez donc absolument conserver votre ticket de caisse ou votre facture d'origine pour indiquer la date d'achat.

Pour bénéficier de la garantie de deux ans, l'appareil doit avoir été utilisé conformément aux instructions du fabricant. Par exemple, les fers doivent avoir été détartrés et les filtres doivent avoir été nettoyés selon les instructions.

Morphy Richards ne sera pas dans l'obligation de remplacer ou réparer les articles aux termes de la garantie dans les circonstances suivantes :

- 1 Si le problème provient d'une utilisation accidentelle, d'une utilisation abusive ou négligente, ou si l'appareil a été utilisé de manière contraire aux recommandations du fabricant, ou encore lorsque le problème provient de sautes de puissance ou de dégâts occasionnés en transit.

- 2 Si l'appareil a été utilisé sur une alimentation électrique dont la tension est différente de celle qui est indiquée sur l'appareil.
- 3 Si des personnes autres que nos techniciens (ou l'un de nos revendeurs agréés) ont tenté de faire des réparations.
- 4 Si l'appareil a été loué ou utilisé dans un contexte non domestique.
- 5 Morphy Richards n'est pas dans l'obligation de réaliser des travaux d'entretien, quels qu'ils soient, aux termes de la garantie.
- 6 La garantie exclut les consommables tels que les sacs, les filtres et les carafes en verre.

Cette garantie ne confère aucun droit à l'exception de ceux qui sont expressément indiqués ci-dessus, et ne couvre aucune réclamation pour dommages immatériels ou indirects. Cette garantie est offerte comme avantage supplémentaire et n'a aucune incidence sur vos droits légaux en tant que consommateur.

Pour la clientèle en Belgique

Les produits de Morphy Richards sont produits conformément les normes de qualité, agréée international. Au-dessus vos droits légaux, Morphy Richards vous garantit qu'à partir d'achat ce produit sera sans défauts de fabrication ou de matériels pendant une période de deux ans.

Il est important de conserver votre bon d'achat comme preuve. Agrafez votre ticket à cette notice d'installation.

Veuillez mentionner ces informations ci-dessous si votre appareil tombe en panne. Vous trouverez ces informations sur la base de l'appareil.

Numéro du modèle
Numéro de série

Si, pour quelque raison que ce soit, l'article est remplacé pendant la période de garantie (deux ans), la période de garantie du nouvel article sera calculée à partir de la date d'achat d'origine. Il est donc très importants de conserver votre bon d'achat original afin de connaître la date initiale d'achat.

Cette garantie vaut uniquement quand l'appareil a été utilisé conformément aux instructions du fabricant. Par exemple, les appareils doivent être détartrés et les filtres doivent être tenus propre selon le mode d'emploi.

Morphy Richard ne sera pas dans l'obligation de remplacer ou réparer les articles aux termes de la garantie dans les circonstances suivantes

- 1 Si le problème, prévient d'une utilisation accidentelle, d'une utilisation abusive ou négligente, ou si l'appareil a été utilisé de manière contraire aux recommandations du fabricant, ou encore lorsque le problème provient de source de puissance ou de dégâts occasionnés en transit.
- 2 Si l'appareil a été utilisé sur une alimentation électrique dont la tension est différente de celle qui est indiquée sur l'appareil.
- 3 Si des personnes, autres que nos techniciens (ou revendeurs agréés) ont tenté de faire des réparations.
- 4 Si l'appareil a été loué ou utilisé dans un contexte non domestique.
- 5 Morphy Richards n'est pas dans l'obligation de réaliser des travaux d'entretien, pendant la garantie.
- 6 La garantie exclut les biens de consommation tels que les sacs, les filtres et les carafes en verre.

Cette garantie ne confère aucun droit à l'exception de ceux qui sont expressément indiqués ci-dessus, et ne couvre aucune réclamation pour dommages immatériels ou indirects. Cette garantie est offerte comme avantage supplémentaire et n'a aucune incidence sur vos droits légaux en tant que consommateur.



Den neuen digitalen Schongarer optimal nutzen...

Sicherheit

- Das elektrische Unterteil auf keinen Fall in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.
- Heiße Flächen nicht berühren. Mit Ofenhandschuhen oder einem Tuch den Deckel abnehmen bzw. heiße Behälter anfassen. Immer an Griffen oder Knöpfen anfassen.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Für die Benutzung elektrischer Haushaltsgeräte sind folgende Regeln zur Wahrung der Sicherheit einzuhalten.

Es besteht vorwiegend Verletzungs- bzw. Lebensgefahr und sekundär auch die Gefahr einer Beschädigung des Geräts. Auf diese Gefahren wird im Text wie folgt hingewiesen:

WARNUNG: Verletzungs- gefahr!

WICHTIG: Gerät kann beschädigt werden!

Außerdem enthält der Text - folgenden wichtigen Sicherheitshinweis.

Zu Ihrer Sicherheit

- Den Schongarer niemals von außen berühren, wenn er in Betrieb oder nicht nicht erkaltet ist. Heiße Flächen nicht berühren. Verwenden Sie zum Abnehmen des Deckels oder zum Festhalten heißer Behälter Topflappen oder Handschuhe, da heißer Dampf entweicht.
- Zum Schutz vor Feuer, elektrischen Schlägen und vor Verletzungen dürfen weder das Kabel, noch die Stecker oder das Gerät in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden.
- Ziehen Sie den Netzstecker, wenn das Gerät nicht benutzt wird sowie beim Einsetzen oder Abnehmen von Aufsätzen und vor dem Reinigen.
- Geräte mit einem beschädigten Netzkabel oder Netzstecker dürfen nicht betrieben werden. Dasselbe gilt auch nach einer Fehlfunktion des Geräts oder wenn das Gerät auf den Boden gefallen ist oder auf andere Weise beschädigt wurde. Wenden Sie sich an Morphy Richards, wenn Sie Ratschläge zur Überprüfung, Reparatur oder zu elektrischen oder mechanischen Einstellungen benötigen.
- Wenn der Keramikeinsatz leer ist, darf der Schongarer nicht eingeschaltet werden.
- Niemals im Unterteil des Garers direkt kochen. Als Behälter dient der Keramikeinsatz.
- Für Personen (einschließlich Kinder), deren körperliche, geistige oder Wahrnehmungsfähigkeiten eingeschränkt sind oder für Personen mit mangelnden Kenntnissen und Erfahrungen ist dieses Gerät nicht geeignet, es sei denn, sie werden beaufsichtigt oder haben von einer Person, die für deren Sicherheit verantwortlich ist, eine Einweisung in die Nutzung des Geräts erhalten.

Aufstellungsort

- Nicht im Freien verwenden.
- Stellen Sie sicher, dass dieses Gerät nicht in Reichweite von Kindern aufgestellt ist.
- Bei Betrieb nicht direkt unterhalb von Küchenschränken aufstellen, da große Mengen Dampf erzeugt werden. Während des Betriebs nicht mit den Armen über den Schongarer reichen.

Netzkabel

- Das Netzkabel muss zugspannungsfrei von der Steckdose bis zum Unterteil verlegt sein.
- Lassen Sie das Kabel nicht über die Tisch- oder Tresenkante herabhängen, und halten Sie es fern von heißen Oberflächen. Das gilt auch für den Schongarer selbst.

- Verlegen Sie das Kabel nicht über eine offene Fläche, z. B. von einer tief angebrachten Steckdose über einen Tisch.

Kinder

- Verboten Sie Kindern stets die Bedienung dieses Haushaltsgeräts. Klären Sie Kinder immer über Gefahrenstellen in der Küche auf und weisen Sie darauf hin, dass Kinder über ihrer Augenhöhe bzw. außerhalb ihrer Reichweite abgestellte Gegenstände nicht von der Arbeitsplatte ziehen dürfen.
- Kleine Kinder müssen beaufsichtigt werden, und es ist sicher zu stellen, dass die Kinder nicht mit dem Gerät spielen.

Weitere Sicherheitsbelange

- Benutzen Sie keine Auf- oder Einsätze bzw. Hilfsmittel, die nicht von Morphy Richards empfohlen wurden. Es besteht Brand-, Stromschlag- und Verletzungsgefahr.
- Äußerste Vorsicht ist anzuwenden, wenn der Schongarer heiße Zutaten, Wasser oder andere Flüssigkeiten enthält und an eine andere Stelle befördert werden soll.
- Zum Öffnen heben Sie den Deckel nach oben in Ihre Richtung. Halten Sie den Deckel dabei aber in die andere Richtung gekippt.
- Verwenden Sie keine Teile des Schongarers in einer Mikrowelle oder auf einer anderen Koch-/Heizfläche.
- Nicht in der Nähe eines oder auf einen Heißgas- oder Elektrobrenner(s) oder in einen beheizten Ofen stellen.
- Das Gerät darf ausschließlich für den vorgesehenen Zweck verwendet werden.
- Das Gerät niemals an der Steckdose angeschlossen lassen, wenn es nicht gebraucht wird.
- Das Gerät nicht einschalten, wenn es umgedreht oder auf die Seite gelegt wurde.

- Der Glasdeckel und der Keramikeinsatz sind zerbrechlich. Bitte vorsichtig behandeln.
- Vor dem Eintauchen in Wasser den Deckel und Keramikeinsatz abkühlen lassen.
- Den Keramikeinsatz bzw. Glasdeckel nicht benutzen, wenn sich Risse oder abgeplatzte Stellen daran befinden.

Elektrischer Anschluss

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

Wenn der Gerätestecker nicht in die Steckdosen in Ihren Räumen hineinpasst, sollte er durch einen passenden Netzstecker ausgetauscht werden.

WARNUNG: Wird der Netzstecker vom Netzanschluss abgetrennt, muss er unbrauchbar gemacht werden, da ein Stecker mit frei liegendem Kabel eine akute Gefahr darstellt, wenn er an eine Strom führende Steckdose angeschlossen wird.

Falls die Sicherung in dem 13-A-Sicherungshalter (sofern vorhanden) ausgetauscht werden muss, ist eine Sicherung mit 13 A gemäß BS1362 zu verwenden.

WARNUNG: Dieses Gerät muss an eine geerdete Steckdose angeschlossen werden.

Ausstattung

- 1 Glasdeckel
- 2 Keramikeinsatz
- 3 Unterteil
- 4 Bedienfeld
- 5 Netzlampe
- 6 Netzschalter
- 7 Zeitschalter
- 8 LC-Display
- 9 Taste für Garzeitverlängerung
- 9 Taste für Garzeitverkürzung
- 11 Griffe

Fassungsvermögen

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

Vor dem ersten Gebrauch des digitalen Schongarers

- 1 Alle Aufkleber und Schilder vom Gerät entfernen.
- 2 Keramikeinsatz und Glasdeckel in warmer Seifenlauge mit einem Schwamm oder Spültuch abwaschen, klar spülen und abtrocknen.

WARNUNG: Das Unterteil des Schongarers nicht in Wasser eintauchen.

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

Benutzungshinweise

- 1 Das Unterteil **1** auf eine trockene, plane und wärmebeständige Fläche und weit von der Stellflächenkante entfernt aufstellen. Nicht auf dem Fußboden benutzen.
- 2 Die Zutaten in den Keramikeinsatz **2** geben und den Einsatz in das Unterteil einsetzen. Den Glasdeckel aufsetzen. Wenn Zutaten vor dem Garen vorzukochen oder vorzubräunen sind, müssen Sie

dazu eine Pfanne benutzen. Das Vorbräunen oder Vorkochen in einem Schongarer ist nicht möglich.

- 3 Das Netzkabel des Schongarers an eine Steckdose anschließen.

Kurzanleitung

- Nach dem Anschluss an die Steckdose leuchtet die rote LED auf, und als Standard-Gardauer wird im Display "06:00" angezeigt.
- Wenn 6 Stunden Garzeit im Rezept angegeben sind, drücken Sie einfach die Taste O/I und schon beginnt der Garvorgang. Die grüne LED leuchtet auf und zeigt an, dass der Garvorgang begonnen hat.
- Während des Garens wird die Garzeit im Display minutenweise bis auf die Warmhaltezeit heruntergezählt, zu der Ihre Mahlzeit verzehrbereit ist. Dabei wird im Display "WARM" angezeigt; das bedeutet, dass der Garvorgang beendet wurde und das Gerät nun auf Warmhalten eingestellt ist.
- Die empfohlenen Garzeiten entnehmen Sie bitte den Zeitangaben des jeweiligen Rezepts.

Garzeit einstellen

- Wenn im Rezept eine andere Garzeit gefordert wird, können Sie die Zeitspanne anhand folgender Schritte ändern.

Bitte beachten:

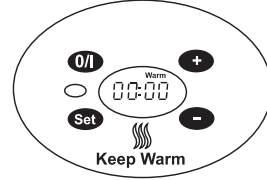
Die Garzeit kann zwischen 4 und 12 Stunden eingestellt werden.



Gerät ist an eine Steckdose angeschlossen und die Standard-Garzeit wird angezeigt.



Der Garvorgang ist aktiv und es verbleiben noch 2 Stunden und 30 Minuten Garzeit.



Die Garzeit ist beendet und das Gerät ist auf Warmhalten eingestellt. Das Gericht ist fertig.

- 4 Drücken Sie die Taste SET (die Zahlen blinken auf).
 - 5 Drücken Sie auf + , um die Garzeit in Stunden zu verlängern bzw. auf - , um sie zu verkürzen, bis die gewünschte Garzeit angezeigt wird.
 - 6 Drücken Sie die Taste SET nochmals, um die Garzeit minutenweise wie oben geschildert (allerdings in Schritten von 10 Minuten) zu verändern.
 - 7 Drücken Sie erneut die Taste SET (die Zahlen hören zu Blinken auf), und drücken Sie auf O/I, wenn der Garvorgang beginnen kann. Die LED leuchtet grün und zeigt an, dass der Garvorgang begonnen hat.
- Das Schongaren war bislang vornehmlich dem Zubereiten von Suppen und Aufläufen vorbehalten, aber mit diesem ovalen Keramik-Schongarer können Sie auch topaktuelle Mahlzeiten für die ganze Familie sowie Rezepte für Dinner-Parties zubereiten. Der Behälter ist nicht nur bequem, sondern auch attraktiv und kann direkt auf dem Tisch serviert werden. (Dazu den Keramikeinsatz immer auf einem hitzebeständigen Untersetzer oder Stellfläche aufstellen.)
 - Diese Art der Zubereitung ist ideal für zähere Fleischsorten, die längere Zeit bei Siedetemperatur garen sollten, damit das Fleisch zart und aromatisch wird.

Warmhalten

- Am Ende der Garzeit schaltet das Gerät auf die Warmhaltefunktion um.
- Im Digital-Display "WARM" wird dann angezeigt; Der Garvorgang wurde beendet und das Gerät ist nun auf Warmhalten eingestellt.
- 8 Schalten Sie den Schongarer nach dem Garen aus, und ziehen Sie den Netzstecker. Nehmen Sie den Keramikeinsatz mit Ofenhandschuhen heraus.

WARNUNG: Das Unterteil auch nach beendetem Garen nicht anfassen, da es immer noch heiß ist.

Wissenswertes über das Garen

- Das Schongaren war schon immer die beste Lösung, um nahrhafte heiße Mahlzeiten bei minimalem Vorbereitungsaufwand und maximaler Freizeit ohne Agerstunden in der Küche zu verbringen zuzubereiten. Mit diesem modernen Garsystem hat Morphy Richards diese Art der Zubereitung auf den technisch neuesten Stand gebracht.
- Für das Schongaren eignen sich viele Zutaten, es sollten jedoch bestimmte Punkte dabei beachtet werden.
- Tiefgefrorene Zutaten sollten vollständig aufgetaut sind.
- Wurzelgemüse sollten in kleine, gleich große Stücke zerkleinert werden, da sie länger zum Garen als Fleisch 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.

WICHTIG

Prinzipiell funktioniert der Schongarer so, dass zuerst die Wärme aufgebaut und anschließend eine gleichmäßige Temperatur gehalten wird. Zur optimalen Zubereitung sollte der Deckel beim Garen nicht abgenommen werden, da hierdurch Wärme entweicht und die Gargeschwindigkeit verringert wird. Durch den Glasdeckel können Sie den Garvorgang mitverfolgen, ohne die Garzeit zu unterbrechen. Mit jedem Abnehmen des Deckels verlängert sich die Garzeit um 10 Minuten.

Geeignete Zutaten

D

- Vor dem Garen das überschüssige Fett vom Fleisch trennen, da beim Schongaren das Fett nicht ausbraten kann.
- Wenn Sie ein für herkömmliches Kochen vorgesehenes Rezept auf Schongaren umstellen möchten, müssen Sie die vorgeschriebene Flüssigkeitsmenge reduzieren. Beim Schongaren kann die Flüssigkeit nicht im gleichen Maße wie beim herkömmlichen Kochen verdampfen.
- Ungekochte Zutaten niemals bei Raumtemperatur im Schongarer aufheben.
- Den Schongarer nicht zum Aufwärmen von Mahlzeiten verwenden.
- Nicht vorgekochte rote Bohnen müssen vorgeweicht und mindestens 10 Minuten vorgekocht werden, damit die Toxine entweichen können, bevor die Bohnen in den Schongarer gegeben werden.
- Führen Sie ein Fleischthermometer in das Bratenstück, Schinkenstück oder das ganze Hähnchen ein, um die gewünschte Temperatur beim Garen zu überwachen.
- Den Keramikeinsatz oder den Glasdeckel nicht in einen Ofen, Kühlschrank, Mikrowellenherd oder auf eine Gas-/Elektrokochplatte stellen.
- Vor dem Hinzufügen der Zutaten nicht vorwärmen.
- Plötzliche Temperaturveränderungen sind für den Keramikeinsatz schädlich. Durch das Eingießen von kaltem Wasser in einen sehr heißen Keramikeinsatz kann dieser reißen.
- Den Keramiktopf nicht längere Zeit im Wasser stehen lassen. (Sie können das Wasser im Topf einwirken lassen.) Am Unterteil des Schongarers bleibt ein bestimmter Bereich aus Fertigungsgründen unlackiert. Dieser unlackierte Bereich ist porös und nimmt daher Wasser auf. Dies sollte unter allen Umständen vermieden werden.
- Den Garer nicht einschalten, wenn der Keramikbehälter leer ist oder nicht im Unterteil steht.

Tipps für das Schongaren

Falsch und Richtig in Bezug auf den Keramikeinsatz

- Echtes Steingut wird bei hohen Temperaturen gebrannt. Es kann deshalb vorkommen, dass der Keramikeinsatz geringe Brandstellen an der Oberfläche aufweist. Aufgrund dieser herstellungsbedingten Fehler kann es sein, dass der Glasdeckel ein wenig vibriert. Beim Garen mit niedriger Temperatur entsteht kein Dampf, sodass der Wärmeverlust gering bleibt. Durch den normalen Verschleiß und die Abnutzung im Verlauf der Produktnutzung können die Außenflächen mit der Zeit einen rissigen Eindruck machen.
- Optimal genutzt wird der Schongarer mindestens halb gefüllt.
- Der Deckel hat keinen Dichtsitz. Nicht unnötig abnehmen, da die aufgebaute Wärme sonst entweicht. Mit jedem Abnehmen des Deckels verlängert sich die Garzeit um 10 Minuten.
- Beim Garen von Suppen 5 cm Siedeabstand zwischen der Oberkante des Keramiktopfes und der Flüssigkeitsoberkante.
- Die meisten Rezepten müssen einen ganzen Tag garen. Wenn Sie keine Zeit für die Zubereitung am jeweiligen Morgen haben, bereiten Sie das Gericht am Abend davor zu und bewahren Sie das Gericht in einem zugedeckten Behälter im Kühlschrank auf. Geben Sie das Gericht dann in den Keramikbehälter und fügen Sie Flüssigkeit/Brühe hinzu.

- Für die meisten Fleisch- und Gemüse Rezepte beträgt die Garzeit zwischen 4 und 6 Stunden.
- Kein tiefgefrorenes Fleisch oder Geflügel verwenden. Zuerst vollständig auftauen.
- Bestimmte Zutaten sind für das Schongaren nicht geeignet. Pasta, Meeresprodukte, Milch und Sahne sollten erst ziemlich am Ende der Garzeit zugegeben werden. Wie rasch ein Gericht fertig gegart ist, hängt von vielen Punkten ab, unter anderem vom Anteil an Wasser, Fett, der Anfangstemperatur der und der Menge der Zutaten.
- Stärker zerkleinerte Zutaten garen schneller. Um alles aus Ihrem Schongarer herauszuholen, ist in dieser Beziehung etwas Experimentierfreudigkeit gefragt.
- Gemüse benötigt in der Regel länger zum Garen als Fleisch. Das Gemüse sollte deshalb nach Möglichkeit in der unteren Hälfte des Garbehälters untergebracht werden.
- Alle Zutaten sollte mit Flüssigkeit, Brühe oder Sauce bedeckt sein. Die Garflüssigkeit, Brühe oder Sauce sollte in einer separaten Pfanne oder in einer Schüssel zubereitet werden. Die Zutaten im Keramikbehälter sollten davon komplett abgedeckt werden.
- Fleisch und Zwiebeln sollten in einer Pfanne angebraten werden, um die Flüssigkeit herauszuziehen. Dadurch wird auch der Fettgehalt verringert, wenn das Fett vor dem Zugeben in den Keramikbehälter abgeschüttet wird. Dies ist zwar nicht notwendig, wenn dafür keine Zeit ist, aber der Geschmack verbessert sich dadurch.
- Beim Garen von Fleisch, Schinken, Geflügel etc. am Stück spielt die Größe und Form des Fleischstücks eine wichtige Rolle. Nach Möglichkeit sollte das Fleischstück im 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.

1,5 kg Großvolumiger Schongarer

Kochrezepte

- Die Rezepte richten sich nach dem **MAXIMALEN FASSUNGSVERMÖGEN** wie folgt:

6,5 Liter
Fassungsvermögen 4,5
Liter

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

D

REZEPTE

Suppen

Minestrone

55 g	Butter
100 g	klein geschnittene Schinkenstreifen
2	Zwiebeln, fein gehackt
2	Knoblauchzehen, zerdrückt
4	Selleriestangen, kleingehackt
500 g	Kartoffeln, geschält und gewürfelt
2	große Karotten, geschält und gewürfelt
4	Weißkohlblätter, kleingeschnitten
4	große Tomaten, geschält und grob zerkleinert
2.25	Liter Hühnerbrühe
3 Esslöffel	Tomatenmark
3 Teelöffel	Worcestershire-Sauce
	Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
2 Esslöffel	Petersilie, fein gehackt
150 g	Muschelnudeln
3 Esslöffel	geriebenen Parmesankäse

Die Butter in einer Pfanne schmelzen und den Schinken und das Gemüse anbraten, bis es weich ist. Brühe herstellen und zusammen mit dem Schinken und Gemüse in den Keramikbehälter geben. Alle übrigen Zutaten außer Petersilie, die Muschelnudeln und den Parmesankäse zugeben. Den Keramiktopf in das Unterteil einsetzen, den Deckel aufsetzen und ca. 4 bis 6 Stunden garen lassen. 45 Minuten vor dem Servieren die Muschelnudeln und die Petersilie hinzugeben. Nach Bedarf abschmecken und mit Parmesankäse besprenkeln. Mit knusprigem Baguette servieren.

Linsensuppe

200 g	geräucherter Schinken, zerkleinert
2	große Zwiebeln, fein gehackt
4	fein gewürfelte Karotten
4	Selleriestangen, fein geschnitten
400 g	Orange Linsen
2 x 400 g	Dose gehackte Tomaten
2 Liter	Hühnerbrühe
4 Teelöffel	Worcestershire-Sauce
Prise	Muskat
1	Lorbeerblatt
2 Teelöffel	Basilikum
	Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
2 Esslöffel	Petersilie, fein gehackt

Den Schinken in einer Pfanne anbraten, bis das Fett herausrinnt. Alle übrigen Zutaten außer die Petersilie hinzugeben und zum Kochen bringen. 2 Minuten siedend lassen. In den Keramiktopf umfüllen. Den Keramiktopf in das Unterteil des Schongarers einsetzen und Deckel aufsetzen. Ca. 4 bis 8 Stunden kochen lassen. Wenn eine etwas sämiger Konsistenz gewünscht wird, die Suppe nach dem Abkühlen pürieren und die Suppe in einem Topf erhitzen. Mit Petersilie besprenkeln und mit knusprigem Baguette servieren.

Gemüsesuppe

60 g	Butter
2,2 kg	Mischgemüse, z. B. Kartoffeln, Zwiebeln, Karotten, Pastinak, Sellerie, Lauch, Tomaten
60 g	Mehl
	Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
2 Teelöffel	gemischte Kräuter

Das Gemüse schälen, waschen und würfeln oder in Streifen schneiden. Butter in einer Pfanne zergehen lassen und das Gemüse 2 bis 3 Minuten lang anbraten. Die heiße Brühe zugeben. Gut umrühren und zum Kochen bringen. Abschmecken und die gemischten Kräuter zugeben. Alle Zutaten in den Keramiktopf umfüllen und diesen in das Unterteil des Schongarers einsetzen. Den Deckel aufsetzen und ca. 6 bis 8 Stunden garen lassen. Die Suppe kalt stellen, pürieren und anschließend in einem Topf auf dem Herd aufwärmen. Mit Mehl andicken.

Geflügel

Paprika-Hähnchen

8	Portionen Hähnchenfleisch
60 g	Butter
60 g	gewürztes Mehl
4	große Zwiebeln, gehackt
6	Karotten, geschält und in Streifen geschnitten
2	grüner Pfeffer, entkernt und klein gehackt
3 Teelöffel	Paprikagewürz
3 Teelöffel	Tomatenmark
1 Liter	Hühnerbrühe
	Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Hähnchenfleisch abwaschen, trocknen und in gewürztem Mehl wälzen. Das Hähnchenfleisch mit Butter von allen Seiten braun anbraten. Zwiebeln und Karotten zugeben und weich braten. Pfeffer, Paprika, Tomatenmark und das restliche Mehl zugeben und gut umrühren. Allmählich die Hühnerbrühe beimischen. Aufkochen lassen und würzen. Alle Zutaten in den Keramiktopf umfüllen und diesen in das Unterteil einsetzen. Den Deckel aufsetzen und ca. 4 bis 7 Stunden garen lassen.

D

Hähnchen nach karibischer Art

3 Esslöffel	Pflanzenöl
2	große Zwiebeln, gehackt
4	Selleriestangen, kleingehackt
3	Karotten, in Streifen geschnitten
500 g	Pilze, zerkleinert
2	rote Paprika, gesäubert und in Streifen geschnitten
8	Hähnchenfleisch am Stück, gehäutet
400 g	Dose Pfirsichstücke
400 g	Dose Ananasstücke
10 Esslöffel	Stärkemehl
3 Teelöffel	Paprikagewürz
3 Teelöffel	Sojasauce
3 Esslöffel	Worcestershire-Sauce
8 Esslöffel	Malz-/Weinessig
1 Liter	kochendes Wasser
Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer.	

Die Zwiebeln, Sellerie, Karotten, Pilze und Paprika in einer Pfanne anbraten. Das Hähnchenfleisch zugeben und von allen Seiten braun anbraten. Pfirsichstücke, Ananas abtropfen lassen und in die Pfanne geben. Den Fruchtsaft aufbewahren. Zum Herstellen der Sauce das Stärkemehl und Paprikagewürz mit der Sojasauce, Worcestershire-Sauce, dem Essig und dem Fruchtsaft vermischen, nachwürzen und mit dem kochenden Wasser in einen Topf gießen. Die Sauce zum Kochen bringen und ohne Unterbrechung umrühren. Alle Zutaten in den Keramiktopf umfüllen und diesen in das Unterteil einsetzen. Den Deckel aufsetzen und ca. 5 bis 7 Stunden garen lassen.

Hähnchen in Weißweinsauce

8	Hähnchenfleisch am Stück, gehäutet
75 g	Butter
2	große Zwiebeln, fein gehackt
250 g	Pilze, zerkleinert
3 Esslöffel	Stärkemehl
1 Liter	trockener Weißwein
3 Teelöffel	gemischte Kräuter
Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer	
2	Eigelb
9 Esslöffel	Sahne

Die Hähnchen-Filetstücke mit der Butter in einer Pfanne anbraten, bis der Saft herausgeflossen ist. Die Zwiebeln zugeben und glasig dünsten. Die Pilze zugeben und bei niedriger Temperatur eine Minute kochen lassen. Das Stärkemehl mit etwas Wein beimischen. Den übrigen Wein in den Keramiktopf mit dem Stärkemehlgemisch, den gemischten Kräutern und Gewürzen gießen. Zum Kochen bringen, dabei ständig umrühren, bis die Masse andickt. Sämtliche Zutaten nun in den Keramikbehälter umfüllen, in das Unterteil des Schongarers einsetzen und den Deckel aufsetzen. Ca. 5 bis 8 Stunden kochen lassen. Kurz vor dem Servieren das Eigelb und die Sahne schlagen. Ein paar Esslöffel scharfe Sauce beigegeben und gut vermischen. Diese Mischung anschließend in den Schongarer geben und rühren, bis die Sauce andickt.

Hähnchen-/Pilze-Auflauf

8	Hähnchenviertel
75 g	Butter
3 Esslöffel	Mehl
2	große Zwiebeln, fein gehackt
3	Selleriestangen, in dünne Streifen geschnitten
500 g	Pilze, in dünne Streifen geschnitten
2	Knoblauchzehen, zerdrückt
1 Liter	Hühnerbrühe
Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer	
7 Esslöffel	Sahne (wahlweise)

Hähnchen in Mehl wälzen, in eine Pfanne legen und in Butter anbraten, bis alle Seiten gebräunt sind. Die Zwiebeln und Sellerie zugeben und glasig dünsten. Die Pilze und den Knoblauch zugeben und in der Brühe verrühren. Aufkochen lassen und würzen. Alle Zutaten in den Keramiktopf des Schongarers umfüllen und in das Unterteil einsetzen. Den Deckel auf den Schongarer aufsetzen. Die Hähnchenteile und das Gemüse müssen vollständig von Flüssigkeit umgeben sein. Ca. 5 bis 7 Stunden kochen lassen. Vor dem Servieren die Sahne einrühren.

Putenfrikassee

8	Portionen Putenfleisch
2	große Zwiebeln, fein gehackt
75 g	Butter
225 g	Pilze, zerkleinert
Bouquet Garni	
Stück Zitronenschale	
Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer	

1 Liter Brühe

5 Esslöffel Stärkemehl

9 Esslöffel Milch

Die Zwiebeln in einer Pfanne mit Butter glasig dünsten. Das Putenfleisch würfeln und in die Pfanne geben. Alle übrigen Zutaten außer die Milch und das Stärkemehl hinzugeben und zum Kochen bringen.

Alle Zutaten in den Keramiktopf umfüllen. Den Keramiktopf in das Unterteil des Schongarers einsetzen. Den Deckel auf den Schongarer aufsetzen. Ca. 4 bis 6 Stunden kochen lassen. Das Bouquet garni und die Zitrone eine halbe Stunde vor dem Servieren herausnehmen. Die Flüssigkeit in einen Topf gießen. Das Stärkemehl mit der Milch vermischen und in den Topf gießen, gut umrühren und andicken lassen.

Fleischgerichte**New England-Braten**

1,5 kg	Rippe
1	Bouquet Garni
1 1/2 Teelöffel	Thymian
1 1/2 Teelöffel	schwarze Pfefferkörner
8	Schalotten
400 g	Karotten, in Streifen geschnitten
200 g	Zuckerrübe, gewürfelt

Das Rindfleisch in eine Topf legen und mit kaltem Wasser bedecken. Nach dem Zugeben der übrigen Zutaten zudecken und allmählich sieden lassen. Gut würzen und alle Zutaten in den Schongarer umfüllen. Den Keramiktopf in das Unterteil des Schongarers einsetzen. Den Deckel auf den Schongarer aufsetzen. Ca. 5 bis 7 Stunden kochen lassen. Das Rindfleisch mit einer Schaumkelle aus dem Schongarer nehmen und 10 Minuten lang abkühlen lassen.

Die Garflüssigkeit kann als Basis zum Herstellen der Sauce dienen. Das Rindfleisch in Streifen schneiden und ein wenig Kochflüssigkeit darüber gießen. Mit Gemüse servieren und mit frischer Petersilie garnieren.

WICHTIG

Beim Kauf eines Stücks Fleisch sollten Sie darauf achten, dass es in den Keramikeinsatz hineinpasst und dass auch nach dem Bedecken mit Flüssigkeit noch 2,5 cm Abstand bis zum Rand des Topfs verbleiben. Das Fleischstück darf nicht über den Topfrand hinausragen, und es muss genügend Platz vorhanden sein, um das Fleisch mit Wasser bedecken zu können. Die Form des Fleischstücks ist genauso wichtig wie dessen Gewicht.

Steak- und Leberragout

1,5 kg Steakfleisch zum Kochen

300 g Leber

3 Esslöffel Mehl

4 große Zwiebeln, geviertelt

1 Liter heiße Rinderbrühe

400 ml Rotwein

5 Esslöffel

Tomatenmark

2 Teelöffel Worcestershire-Sauce

225 g Champignons

Das Rindfleisch mit einem scharfen Messer in Würfel zu 2,5 cm klein schneiden. Die Leber in mundgerechte Stücke klein schneiden. Das Rindfleisch in Mehl wälzen. Mit den Zwiebeln, der Brühe, dem Wein und Tomatenmark in einen Topf geben. Zum Sieden bringen. Die Worcestershire-Sauce dazugeben und nachwürzen. Die Zutaten in den Keramiktopf des Schongarers umfüllen und in das

Unterteil einsetzen. Den Deckel auf den Schongarer aufsetzen. Ca. 5 bis 7 Stunden kochen lassen. Eine Stunde vor dem Servieren die Champignons dazugeben. Dieses Rezept kann als Basis für Leber/Rindfleisch-Pasteten verwendet werden.

Rinder-Curry

5 Esslöffel Pflanzenöl

2 große Kochäpfel, geschält, entkernt und in Stücke geschnitten

4 große Zwiebeln, gehackt

1,5 kg Rindfleisch zum Kochen, gewürfelt

5 Teelöffel Currypulver

5 Esslöffel normales Mehl

1 Liter Rinderbrühe

Salz und frisch gemahlener schwarzer

Pfeffer

5 Esslöffel Mango Chutney

125 g Sultanas

400 g Dosentomaten, in Stücke geschnitten

2 Esslöffel Zitronensaft

Den Apfel und die Zwiebeln in einer Pfanne anbraten. Das Fleisch in gewürztem Mehl wälzen, in die Pfanne geben und leicht braun anbraten. Die Brühe einrühren und zum Sieden bringen. Die übrigen Zutaten hinzufügen und zum Sieden bringen. Alle Zutaten in den Keramiktopf umfüllen und diesen in das Unterteil des Schongarers einsetzen. Den Deckel auf den Schongarer aufsetzen. Ca. 4 bis 7 Stunden kochen lassen. Die Sauce muss am Ende der Garzeit unter Umständen angedickt werden.

Paprika-Rind

1,5 kg	Steakfleisch zum Kochen
75 g	gewürztes Mehl
4	große Zwiebeln, gehackt
2	Knoblauchzehen, zerdrückt
75 g	Bratfett
1 kg	Tomaten
1 Liter	braune Brühe
3 Teelöffel	Paprikagewürz
3 Esslöffel	Tomatenmark
4	Lorbeerblätter
3 Teelöffel	gemischte Kräuter

Salz und frisch gemahlener schwarzer

Pfeffer.

Das Fleisch würfeln und in gewürztem Mehl wälzen. Die Zwiebeln und den Knoblauch in einer Pfanne anbraten, anschließend das Fleisch zugeben und weiter anbraten, bis es leicht gebräunt ist. Die Tomaten häuten und klein schneiden, zum Fleisch mit der Brühe (mit dem Paprikagewürz versehen), dem Tomatenmark, den Lorbeerblättern und den gemischten Kräutern zugeben. Nachwürzen und zum Sieden bringen. Alle Zutaten in den Keramiktopf umfüllen und diesen in das Unterteil einsetzen. Den Glasdeckel aufsetzen. Ca. 5 bis 8 Stunden kochen lassen. Die Lorbeerblätter vor dem Servieren herausnehmen und die Sauce bei Bedarf andicken.

Rindfleisch in Rotwein

3 Esslöffel	Öl
2	große Zwiebeln, gehackt
1,5 kg	Rindfleisch zum Kochen, gewürfelt
16	schwarze Oliven
2	Knoblauchzehen, zerdrückt (wahlweise)
10	Tomaten, gehäutet, entkernt und grob zerkleinert
800 g	Pilze
1 Liter	trockener Rotwein

Salz und frisch gemahlener schwarzer

Pfeffer

2 Lorbeerblätter

Frisch gehackte Petersilie

Die Zwiebel in Öl glasig dünsten. Das Rindfleisch zugeben und von allen Seiten anbraten. Alle übrigen Zutaten außer die Petersilie hinzugeben und zum Sieden bringen. Alle Zutaten in den Keramiktopf umfüllen und diesen in das Unterteil des Schongarers einsetzen. Den Deckel auf den Schongarer aufsetzen. Ca. 4 bis 8 Stunden kochen lassen. Vor dem Servieren die Lorbeerblätter herausnehmen und mit Petersilie besprenkeln.

D

Ungarischer Gulasch

1 kg	Steak zum Kochen, gewürfelt
75 g	gewürztes Mehl
5 Esslöffel	Pflanzenöl
2	große Zwiebeln, fein gehackt
1	grüner Pfeffer, entkernt und zerkleinert
2	Karotten, geschält und klein geschnitten
2	Selleriestangen, kleingehackt
3 Teelöffel	Paprikagewürz
5 Esslöffel	Tomatenmark
	Eine Prise geriebenen Muskat
5 Teelöffel	gemischte Kräuter
	Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
400 ml	Rinderbrühe
400 g	Dose Tomaten, grob zerkleinert
400 ml	Rotwein (wahlweise)
5 Teelöffel	Worcestershire-Sauce

Das Fleisch in gewürztem Mehl wälzen. Das Öl in der Pfanne erhitzen und die Zwiebeln, den Pfeffer, die Karotten und den Sellerie anbraten. Das Fleisch zugeben und braun anbraten. Das Paprikagewürz, Tomatenmark, den Muskat, die gemischten Kräuter und die Gewürze zugeben und weitere zwei Minuten kochen lassen. Die Brühe, die Tomaten, den Rotwein und die Worcestershire-Sauce zugeben. Zum Sieden bringen. Alle Zutaten in den Keramiktopf umfüllen und diesen in das Unterteil des Schongarers einsetzen. Den Deckel auf den Schongarer aufsetzen. Ca. 5 bis 7 Stunden kochen lassen.

Chilli Con Carne

3 Esslöffel	Pflanzenöl
2	große Zwiebeln, gehackt
4	Knoblauchzehen, zerdrückt
1	grüner Pfeffer, entkernt und zerkleinert
1 kg	Rinderhack
2 x 400 g	Dosen Tomaten, zerkleinert
3 Teelöffel	Chillipulver
3 Esslöffel	Mehl
3 Teelöffel	brauner Zucker
7 Esslöffel	Tomatenmark
	Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
2 x 400 g	Dose rote Kidney-Bohnen, abgetropft

Die Zwiebeln, den Knoblauch und Pfeffer in einer Pfanne anbraten. Das Rinderhack zugeben und hellbraun anbraten. Chillipulver, Mehl, den braunen Zucker und das Tomatenmark zusammenmischen. Die Tomaten, Chilli-Mischung und die Gewürze einrühren. Alle Zutaten in den Keramiktopf umfüllen und diesen in das Unterteil des Schongarers einsetzen. Den Deckel auf den Schongarer aufsetzen. Ca. 3 bis 7 Stunden kochen lassen. Eine Stunde vor dem Servieren die Kidney-Bohnen zugeben. Dazu gekochten Reis oder Backkartoffeln servieren.

Bolognese-Sauce

1 kg	Rinderhack
2	große Zwiebeln, fein gehackt
4	Selleriestangen, in dünne Streifen geschnitten
2	Knoblauchzehen, zerdrückt
5 Esslöffel	Tomatenmark
3 Esslöffel	Mehl
2 x 400 g	Dosen Tomaten mit Flüssigkeit
400 ml	Rinderbrühe
200 g	Pilze, zerkleinert
1 Teelöffel	gemischte Kräuter
Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer	

Das Hackfleisch ohne Zugabe von Fett oder Öl in einer Pfanne anbraten. Wenn das Fett aus dem Fleisch austritt, die Zwiebeln, das Sellerie und den Knoblauch zugeben. Ein paar Minuten braten lassen und das Tomatenmark zugeben. Etwas Tomatensaft mit Mehl vermischen, um eine sämige Creme herzustellen. Die übrigen Tomaten mit dem Saft zum Fleisch hinzufügen und zum Kochen bringen. Dabei ununterbrochen rühren, bis die Masse angebackt ist. Die übrigen Zutaten hinzufügen und gut umrühren. Alle Zutaten in den Keramiktopf umfüllen und diesen in das Unterteil des Schongarers einsetzen. Den Deckel auf den Schongarer aufsetzen. Ca. 3 bis 8 Stunden kochen lassen. (Hinweis: Oben kann sich eine hellbraune Fleischkruste bilden. Diese verschwindet aber wieder, sobald die Sauce untergerührt wird.)

Schweinegulasch

3 Esslöffel	Öl
2	Zwiebeln, fein gehackt
7 Esslöffel	Mehl
2 Teelöffel	Paprikagewürz
Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer	
1,5 kg	Schweinefleisch zum Kochen, gewürfelt
2	rote Paprika, gesäubert und gewürfelt
1 Teelöffel	Oregano
5 Esslöffel	Tomatenmark
1 Liter	Brühe
2	kleine Päckchen saure Sahne oder Joghurt

Die Zwiebel in Öl glasig dünsten. Mehl, Paprikagewürz, Salz und Pfeffer zusammenmischen. Das Schweinefleisch in gewürztem Mehl wälzen und in die Pfanne geben. Von allen Seiten braun anbraten. Roten Pfeffer, Oregano, das Tomatenmark und die Brühe zugeben. Zum Kochen bringen, dabei ständig umrühren, bis die Masse angebackt ist. Alle Zutaten in den Keramiktopf umfüllen und diesen in das Unterteil des Schongarers einsetzen. Den Deckel aufsetzen und ca. 4 bis 8 Stunden garen lassen. Die Sahne bzw. den Joghurt kurz vor dem Servieren in den Gulasch einrühren.

D

Schweinebraten mit Honig auf orientalische Art

1 kg	Schweinefilet
6 Esslöffel	gewürztes Stärkemehl
6 Esslöffel	Maisöl
1	große Zwiebel, gehackt
2	Knoblauchzehen, zerdrückt
2	grüne Paprika, gesäubert und zerkleinert
2x 400 g	Ananasstücke (den Saft aufheben)
8	Pilze, zerkleinert
6	reife Tomaten, geviertelt

Sauce

1 Liter	Hühnerbrühe
5 Esslöffel	Honig
3 Esslöffel	Sojasauce
5 Esslöffel	Stärkemehl

Ananassaft (vom Abtropfen der Fruchtstücke)

Das Schweinefleisch würfeln und in gewürztem Mehl wälzen. Öl in einer Pfanne erhitzen und den Knoblauch und die Zwiebel anbraten. Das Schweinefleisch zugeben und leicht anbraten, bis es von allen Seiten gebräunt ist. Die Temperatur verringern und Paprika, Ananas, Pilze und Tomaten zugeben, auf schwacher Hitze gestellt lassen und die Sauce zubereiten. Zum Herstellen der Sauce die Hühnerbrühe, den Honig und die Sojasauce zusammenmischen. Das Stärkemehl mit dem Ananassaft vermischen und zur Mischung hinzufügen. Die Sauce in die Pfanne füllen, umrühren und zum Kochen bringen. Sämtliche Zutaten in den Keramikbehälter umfüllen, in das Unterteil des Schongarers einsetzen und den Deckel aufsetzen. Ca. 5 bis

8 Stunden kochen lassen. Mit Reis und frischem grünen Gemüse servieren.

Ananas-Curry mit Schweinefleisch

2 kg	mageres Schweinefleisch, gewürfelt
100 g	Mehl
2 Teelöffel	Salz
3 Esslöffel	Öl
2	große Zwiebeln, gehackt
3 Teelöffel	Currypulver
2 Teelöffel	Paprikagewürz
1 Liter	Hühnerbrühe
3 Esslöffel	Mango Chutney
3 Teelöffel	Worcester-Sauce
400 g	Dose Ananasstücke, mit Saft
4	Lorbeerblätter

Das Schweinefleisch in Mehl und Salz wälzen. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch anbraten. Die Zwiebeln zugeben und dünsten. Das Currypulver und Paprikagewürz unterrühren. Gut umrühren und ein paar Minuten kochen lassen. Die übrigen Zutaten zugeben, zum Sieden bringen und in den Keramikeinsatz umfüllen. Den Keramikeinsatz in das Unterteil einsetzen und ca. 4 bis 7 Stunden kochen lassen. Vor dem Servieren die Lorbeerblätter herausnehmen.

**Gekochter Schinken
Räucherschinken am Stück bis 1,5 kg**

Den Räucherschinken in einen Topf geben, mit kaltem Wasser füllen und zum Kochen bringen. Abgießen und abspülen. In den Keramikeinsatz legen und mit kochendem Wasser bedecken. Den Keramiktopf in das Unterteil des Schongarers einsetzen und Deckel aufsetzen. Ca. 5 bis 7

Stunden kochen lassen. Abschütten und etwas abkühlen lassen, bevor die Haut abgenommen wird. Abkühlen lassen. Fest in Küchenfolie einwickeln. In den Kühlschrank legen, bis es gut gekühlt ist. Vor dem Servieren das Fett mit getoasteten Brotkrümeln benetzen.

WICHTIG

Beim Kauf eines Stücks Fleisch sollten Sie darauf achten, dass es in den Keramikeinsatz des Schongarers hineinpasst. Auch nach dem Bedecken mit Flüssigkeit sollten dabei noch 2,5 cm Abstand bis zum Rand des Topfs verbleiben. Das Fleischstück darf nicht über den Topfrand hinausragen, und es muss genügend Platz vorhanden sein, um das Fleisch mit Wasser bedecken zu können. Die Form des Fleischstücks ist genauso wichtig wie dessen Gewicht.

Irish Stew

8	Lammkoteletts
4	Zwiebeln, in Stücke geschnitten
3 Teelöffel	gemischte Kräuter
2	große Pastinak
1 kg	Karotten, in dicke Stücke geschnitten
1,5 kg	Kartoffeln, geviertelt
1 Liter	heiße Gemüsebrühe
3	Lauchstangen, zerkleinert

Das überschüssige Fett von den Koteletts abtrennen und mit den Zwiebeln in eine Pfanne geben. Die Koteletts auf beiden Seiten braun anbraten. Die gemischten Kräuter darüber sprengeln. Pastinak, die Karotten, Kartoffeln, den Lauch hinzufügen und die Brühe darübergießen. Zum Sieden bringen. Alle Zutaten in den Keramiktopf umfüllen und diesen in das Unterteil des Schongarers einsetzen. Den Deckel auf den Keramiktopf setzen. Ca. 5 bis 8 Stunden kochen lassen.

Lamm mit Linsen

800 g	Karotten, in Streifen geschnitten
225 g	Pastinak, zerkleinert
2	Knoblauchzehen, zerdrückt
2	Lorbeerblätter
250 g	orange Linsen, 1 Stunde eingelegt
Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer	
400 ml	Rotwein
1,5 kg	Lammfilet, gewürfelt
4 Esslöffel	Sojasauce
300 g	Champignons
Petersilienstrauß zum Garnieren	

Die Karotten, Pastinak, Knoblauch, Lorbeeren und die abgetropften Linsen in den Keramiktopf geben und mit Salz und Pfeffer würzen. Nach dem Sieden in einem Topf den Wein hinzugießen. Das Fleisch rundum mit Sojasauce benetzen und mit Salz und Pfeffer besprenkeln. Über das Gemüse legen. Den Keramiktopf in das Unterteil des Schongarers einsetzen und Deckel aufsetzen. Ca. 6 bis 8 Stunden kochen lassen. Die letzten 30 Minuten die Pilze dazugeben. Die Lorbeerblätter herausnehmen. Mit Petersilie garnieren und mit frischem grünen Salat servieren.

Wursttopf

3 Esslöffel	Öl
1,5 kg	Wurst
2	große Zwiebeln, fein gehackt
4	Karotten, dünn geschnitten
2	Lauchstangen, zerkleinert
5 Esslöffel	Mehl
1 Liter	Rinderbrühe
5 Esslöffel	Chutney
3 Esslöffel	Worcestershire-Sauce
Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer	

Die Würstchen in einer Pfanne von allen Seiten braun anbraten. Die Zwiebeln, Karotten und den Lauch glasig dünsten. Das Mehl einrühren und bei niedriger Temperatur kochen, bis das Öl eingezogen ist. Die Brühe langsam dazugeben und zum Kochen bringen. Dabei ununterbrochen umrühren, bis die Brühe angedickt ist. Das Chutney, die Worcestershire-Sauce und die Gewürze unterrühren. Alle Zutaten in den Keramiktopf umfüllen und diesen in das Unterteil des Schongarers einsetzen. Den Deckel aufsetzen und ca. 5 bis 8 Stunden garen lassen. Wenn die Würstchen sehr fett sind, kann das überschüssige Fett mit einem Papiertuch von der Oberfläche des fertigen Gerichts abgenommen werden.

Vegetarisches Curry

5 Esslöffel	Bratfett
4	große Zwiebeln, gehackt
2	Knoblauchzehen, zerdrückt
5 Teelöffel	Currypulver
600 g	Linzen
2 Liter	klare Brühe
3 Teelöffel	Zitronensaft
Salz und frisch gemahlener Pfeffer	
4	Karotten, gewürfelt
2	Äpfel, geschält, entkernt und in Stücke geschnitten
125 g	Sultanas

Das Öl in einer Pfanne erwärmen. Die Zwiebel, Karotten und den Knoblauch dünsten. Das Currypulver hinzugeben. 1 Minute lang kochen. Die Brühe, den Zitronensaft, das Salz, den Pfeffer und die Linzen einrühren. Zum Kochen bringen und 3 Minuten lang kochen lassen. Alle Zutaten in den Keramiktopf umfüllen und diesen in das Unterteil des Schongarers einsetzen. Die Äpfel und Sultanas einrühren. Den Deckel auf den Schongarer aufsetzen. Ca. 5 bis 8 Stunden kochen lassen. Das Gemüse muss beim Garen komplett in Flüssigkeit getaucht sein.

Dessert-Rezepte**Reispudding**

40 g	Butter
150 g	Milchreis
150 g	Zucker
1 1/2	Liter Milch
Prise Muskat	

Den Keramikeinsatz des Schongarers von innen einfetten. Alle Zutaten zugeben und umrühren. Den Keramiktopf in das Unterteil des Schongarers einsetzen und Deckel aufsetzen. Ca. 3 bis 4 Stunden garen lassen.

Obstkompott

500 g	getrocknetes Mischobst wie z. B. Äpfel, Zwetschgen, Birnen, Aprikosen und Pflirsiche
60 g	Sultanas
60 g	Rosinen
35 g	Mandelflocken
5 Esslöffel	Puderzucker
1 Liter	Wasser
5 Esslöffel	Cointreau

Alle Zutaten mit Ausnahme des Cointreau in den Keramiktopf des Schongarers füllen. Da die Apfelringe gern an die Oberfläche treiben und sich dort verfärben, sollten diese ganz nach unten eingefüllt werden. Ca. 5 bis 7 Stunden kochen lassen. Das Obst in einen Servierbehälter umfüllen und abkühlen lassen. Das Obst muss zuerst abgekühlt sein, bevor es in eine Servierschüssel aus Glas gefüllt wird. Den Cointreau einrühren und gekühlt servieren.

Umrechnungstabelle für Gewicht/Volumen

g	in	oz
5		0.2
10		0.35
100		3.5
500		17.6
1000 (1Kg)		35

ml	in	floz
50		1.7
100		3.4
200		7
500		17
1000 (1 l)		34

Den Schongarer reinigen

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

Das Glas in heißer Seifenlauge mit einem Schwamm oder Spültuch abwaschen. Abspülen und gründlich trocknen lassen.

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

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

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

Support

Sollten Sie Schwierigkeiten mit Ihrem neuen Gerät haben, helfen wir Ihnen gern weiter. Oft können wir eher behilflich sein als das Geschäft, in dem Sie das Gerät gekauft haben.

Damit unsere Mitarbeiter Ihre Anfrage zügig bearbeiten können, sollten Sie folgende Angaben parat halten:

- Name des Gerätes
- Modell- und Seriennummer (an der Unterseite des Geräts zu finden).

ZWEI JAHRE GARANTIE

Für dieses Gerät gilt eine Garantie von zwei Jahren.

Als Kaufnachweis sollte die Quittung des Fachhändlers aufgehoben werden. Heften Sie Ihren Beleg an der Rückseite dieser Unterlagen ein.

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

Modellnr. Seriennr.

Vor dem Verlassen des Werks werden alle Morphy Richards Produkte geprüft. Sollte einmal der Fall auftreten, dass sich ein Gerät innerhalb der Garantiezeit als fehlerhaft erweist, wenden Sie sich bitte an unsere Service-Hotline (01805-398346 – 12 Cent pro Minute).

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

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

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

- 1 der Fehler auf einen versehentlich Gebrauch, Missbrauch, unachtsamen Gebrauch oder auf einen Gebrauch zurückzuführen ist, der den Empfehlungen des Herstellers entgegenwirkt oder wenn der Fehler durch Stromspitzen oder durch Transportschäden verursacht wurde.
- 2 das Gerät mit einer Spannung versorgt wurde, die nicht auf dem Typenschild abgedruckt ist.
- 3 von anderen Personen als unserem Reparatur- und Wartungspersonal (oder von einem unserer Vertragshändler) Reparaturversuche unternommen wurden.
- 4 wenn das Gerät für Vermietungszwecke oder nicht allein für private Zwecke gebraucht wurde.

GARANTIEKARTE

Kaufdatum

Typen-Nr.

Händlerstempel und Unterschrift

Name und Anschrift des Käufers

Fehler / Mangel

Deutschland:

Bei Störung oder Schäden wenden Sie sich bitte an unsere Service Hotline unter:
Tel.: 01805 / 398 346 (0,14 /Min.)
Fax: 01805 / 355 467
eMail: 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

- 5 Morphy Richards kann nicht dafür haftbar gemacht werden, Reparaturarbeiten im Rahmen der Garantieleistung auszuführen.
- 6 Verbrauchsmaterialien wie Tüten, Filter und Glaskaraffen sind von der Garantie ausgeschlossen.

E

Cómo sacar el mayor partido a su nueva olla digital de cocción lenta...

La seguridad primero

- No sumerja la base eléctrica en agua ni en ningún otro líquido.
- No toque las superficies calientes. Utilice guantes de horno o un paño cuando retire la tapadera o cuando maneje los contenedores hirvientes. Utilice las asas o pomos.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

El uso de un aparato eléctrico requiere la aplicación de las siguientes normas básicas de seguridad de sentido común.

En primer lugar, existe el peligro de lesiones o muerte y, en segundo, el peligro de dañar el aparato. Se indican en el texto mediante las dos siguientes convenciones:

PRECAUCIÓN: ¡Peligro para el usuario!

IMPORTANTE: ¡Peligro para el aparato!

Asimismo, le ofrecemos los siguientes consejos esenciales de seguridad.

Su seguridad

- Nunca toque la parte exterior de la olla de cocción lenta durante su funcionamiento o antes de que se enfríe. No toque las superficies calientes. Utilice guantes de horno o un paño cuando retire la tapadera o cuando maneje los contenedores hirvientes puesto que se podría liberar vapor caliente.

- Para evitar incendios, descargas eléctricas y daños personales, no introduzca el cable, los enchufes o el aparato en agua o en cualquier otro líquido.
- Desenchúfelo de la toma de corriente cuando no lo utilice, antes de colocar o de retirar accesorios y antes de limpiarlo.
- No utilice ningún aparato que tenga el cable o enchufe deteriorado, cuando haya funcionado mal, se haya caído o haya sufrido algún tipo de daño. Pida asesoramiento a Morphy Richards sobre inspecciones, reparaciones o ajustes eléctricos y mecánicos.
- No encienda la olla si el recipiente de cerámica está vacío.
- Nunca cocine directamente en la unidad base. Utilice el recipiente de cerámica.
- Este aparato no debe ser utilizado por personas (incluidos los niños) cuyas facultades físicas, sensoriales o mentales estén mermadas, o que no tengan suficiente experiencia o conocimientos, a menos que estén supervisadas o hayan recibido instrucciones acerca del uso del aparato por parte de una persona responsable de su seguridad.

Ubicación

- No lo utilice en el exterior.
- Asegúrese de que este aparato está situado fuera del alcance de los niños.
- No lo coloque directamente debajo de los muebles de la cocina cuando esté en funcionamiento puesto que produce grandes cantidades de vapor. Evite colocarse por encima de la olla de cocción lenta cuando esté en funcionamiento.

Cable de corriente

- El cable de corriente deberá extenderse desde la toma de corriente hasta la unidad base sin forzar las conexiones.
- No deje que el cable cuelgue por el borde de la mesa o la encimera y manténgalo alejado de las

D**E**

superficies calientes, incluida la propia olla.

- No deje que el cable atraviese un espacio abierto, p. ej. entre un enchufe bajo y una mesa.

- Deje enfriar la tapa y el recipiente antes de sumergirlos en agua.
- No utilice el recipiente de cerámica ni la tapa de cristal si están resquebrajados o astillados.

Niños

- Nunca deje que los niños utilicen este aparato. Enseñe a los niños a ser conscientes de los peligros de la cocina, adviértales de los riesgos de acceder a zonas donde no pueden ver correctamente o a las que no deberían acceder.
- Asegúrese de que los niños no jueguen con este aparato.

Otras consideraciones de seguridad

- No utilice accesorios o herramientas que no estén recomendadas por Morphy Richards, pues podrían causar incendios, descargas eléctricas o lesiones.
- Debe emplear una precaución extrema al trasladar la olla cuando contenga alimentos calientes, agua u otros líquidos hirvientes.
- Para abrirla, levante la tapa hacia usted pero inclinada hacia el otro lado.
- No utilice ninguna pieza de la olla en un microondas o sobre superficies de cocinado o calientes.
- No la coloque encima o cerca de un quemador de gas o eléctrico caliente, o en un horno precalentado.
- No utilice este aparato para otra cosa que no sea su fin específico.
- Nunca deje el aparato conectado a la toma de corriente cuando no lo utilice.
- No encienda el aparato cuando esté boca abajo o de lado.
- La tapadera de cristal y el recipiente de cerámica son frágiles. Manipúlelos con cuidado.

Requisitos eléctricos

Compruebe que la tensión indicada en la placa de características del aparato se corresponde con el suministro eléctrico de su casa, que debe ser de CA (corriente alterna).

Si las tomas de corriente de su casa no son las apropiadas para el enchufe suministrado con este aparato, se debe retirar dicho enchufe y colocar uno adecuado.

PRECAUCIÓN: Si estuviera roto, el enchufe retirado del cable de corriente debe destruirse puesto que un enchufe con un cordón flexible descubierto es peligroso si se conecta a una toma de corriente electrificada.

En los lugares en que se use, si hubiera que cambiar el fusible en el enchufe de 13 A, se instalará un fusible BS1362 de 3 A.

PRECAUCIÓN: Este aparato debe conectarse a tierra.

Componentes

- 1 Tapa de cristal
- 2 Recipiente de cerámica (olla)
- 3 Base
- 4 Panel de control
- 5 Indicador de encendido
- 6 Interruptor de encendido/apagado
- 7 Botón del temporizador
- 8 Pantalla LCD
- 9 Botón de aumento del tiempo de cocción
- 10 Botón de disminución del tiempo de cocción
- 11 Asas

Capacidad de cocción

La olla digital de cocción lenta de 6,5 litros tiene una capacidad de trabajo máxima de 4,5 litros.

Antes de usar la olla digital de cocción lenta por primera vez

- 1 Retire todas las etiquetas del producto.
- 2 Lave el recipiente de cerámica y la tapa de cristal en agua caliente jabonosa, con una esponja o un paño de cocina, aclare bien y seque.

PRECAUCIÓN: No sumerja la base de la olla de cocción lenta en agua.

Téngase en cuenta:

Durante el primer uso, puede que note un ligero olor debido a que se estén quemando los residuos de fabricación. Es algo completamente normal y desaparecerá tras varios usos.

Instrucciones de uso

- 1 Coloque la base **3** en una superficie seca, plana y resistente al calor, lejos del borde de la superficie de trabajo. No la utilice sobre el suelo.
- 2 Introduzca los ingredientes en el recipiente de cerámica **2** y coloque éste en la base. Cubra con la tapadera de cristal. Si necesita precocinar o dorar los alimentos antes de la cocción lenta, hágalo en una cazuela. No intente dorar o precocinar los alimentos en la olla de cocción lenta.
- 3 Enchufe la olla a la toma de corriente.

Arranque rápido

- Cuando se enchufe el aparato, el indicador luminoso rojo se encenderá y la unidad mostrará "06:00" como tiempo de cocción por defecto.
- Si la receta requiere un tiempo de cocción de 6 horas, simplemente pulse O/I y la cocción comenzará. El indicador luminoso verde se encenderá para indicar que la cocción ha comenzado.
- Durante el proceso de cocción, la pantalla contará hacia a atrás minuto a minuto hasta el tiempo de mantenimiento en caliente cuando la comida está lista para consumir. Entonces se mostrará "WARM", indicando que el proceso de cocción se ha detenido y la unidad está en mantenimiento en caliente.
- Respete los tiempos de las recetas para las duraciones de cocción recomendadas.

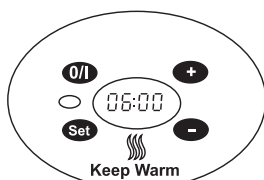
Ajuste del tiempo de cocción

- Si la receta requiere un tiempo de cocción alternativo, siga este procedimiento para ajustar el tiempo de cocción.

Téngase en cuenta:

El tiempo de cocción se puede ajustar entre 4 y 12 horas.

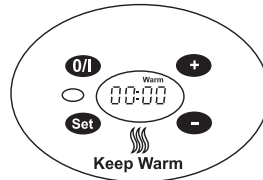
- 4 Pulse el botón SET (los números parpadearán).
- 5 Pulse + para aumentar el tiempo de cocción en horas o - para disminuir el tiempo de cocción hasta que se muestre el tiempo deseado.



La unidad se enchufa y el tiempo de cocción por defecto aparece.



La unidad está cocinando y quedan 2 horas y 30 minutos de cocción.



La unidad ha terminado de cocinar y está en mantenimiento en caliente. La comida está lista.

- 6 Pulse el botón SET de nuevo para ajustar el tiempo de cocción por minutos al igual que anteriormente (el tiempo avanza en incrementos de 10 minutos).
- 7 Pulse el botón SET de nuevo (los números dejan de parpadear) y pulse O/I cuando esté listo para que comience la cocción. El indicador luminoso se iluminará en verde para indicar que la cocción ha comenzado.

Mantenimiento en caliente

- Al finalizar el tiempo de cocción la unidad pasará a la función de mantenimiento en caliente.
- Entonces se mostrará "WARM" en la pantalla digital, indicando que el proceso de cocción se ha detenido y la unidad está en mantenimiento en caliente.
- 8 Apague y desenchufe la olla de cocción lenta después de cocinar y retire el recipiente de cerámica utilizando guantes para horno.

PRECAUCIÓN: Tenga cuidado de no tocar la unidad base tras cocinar, ya que continuará caliente.

Acerca de la cocción lenta

- La cocción lenta siempre ha sido la mejor manera de preparar platos calientes nutritivos con el mínimo de preparación y el máximo de tiempo libre lejos de la cocina. Morphy Richards ha actualizado este estilo de cocina con este moderno sistema de cocción.
- Tradicionalmente, la cocción lenta se ha centrado en sopas y guisos, pero con este recipiente de cerámica ovalado también se pueden preparar la mayoría de comidas actuales para la familia y platos especiales para cenas. Esta olla es cómoda y práctica además de tener un aspecto lo suficientemente bueno como para llevarla directamente a la mesa para servir. (Colóquela siempre sobre una superficie o salvamanteles resistente al calor).

- Este método de cocción es perfecto para preparar piezas más duras de carne, proporcionándoles la cocción lenta larga y suave que garantiza que queden tiernas y sabrosas.

IMPORTANTE

La olla de cocción lenta funciona acumulando calor y manteniendo una temperatura constante. Para obtener los mejores resultados de cocción, no retire la tapa durante el proceso, ya que liberará calor y, por lo tanto, ralentizará el tiempo de cocción. La tapadera de cristal le permite controlar el progreso de la cocción sin interrumpir el tiempo de cocción. Cada vez que quite la tapadera añadirá 10 minutos de cocción adicional.

Alimentos adecuados

- La mayoría de alimentos son adecuados para los métodos de cocción lenta; no obstante, hay algunas directrices que se deben seguir.
- Asegúrese de que todos los ingredientes congelados están bien descongelados.
- Corte los tubérculos en trozos pequeños y uniformes, ya que tardan más tiempo en cocinarse que la carne, y saltéelos suavemente durante 2-3 minutos antes de la cocción lenta. Asegúrese de que los tubérculos siempre se colocan en la parte inferior de la olla y todos los ingredientes quedan cubiertos por el líquido de cocción.
- Corte cualquier exceso de grasa de la carne antes de cocinarla, ya que el método cocción lenta no permite que ésta se evapore.
- Si está adaptando una receta existente a partir de la cocción convencional, puede que tenga que reducir la cantidad de líquido empleada. El líquido no se evaporará en la olla de cocción lenta en la misma medida que en la cocción convencional.
- Nunca deje alimentos crudos a temperatura ambiente en la olla de cocción lenta.

- No utilice la olla de cocción lenta para recalentar alimentos.
- Las alubias rojas deben ponerse en remojo y cocerse durante al menos 10 minutos para eliminar toxinas antes de cocinarlas en una olla de cocción lenta.
- Introduzca un termómetro para carne en los asados, piezas de jamón o pollos enteros para asegurarse de que se cocinan a la temperatura deseada.

Lo que debe y no debe hacerse con la olla de cocción lenta

- El gres auténtico se somete a temperaturas elevadas, por lo que es probable que el recipiente tenga pequeñas imperfecciones superficiales, las cuales pueden provocar que la tapadera de cristal se mueva ligeramente. La cocción lenta no produce vapor, por lo tanto, la pérdida de calor será mínima. Debido al desgaste normal que se produce a lo largo de la vida del producto, la superficie exterior puede empezar a parecer 'agrietada'.
- No coloque el recipiente de cerámica ni la tapadera de cristal en un horno, congelador, microondas o encimera de gas/eléctrica.
- No lo precaliente antes de añadir los ingredientes.
- No someta el recipiente a cambios repentinos de temperatura. Si añade agua fría a una olla muy caliente puede hacer que se resquebraje.
- No deje el recipiente sumergido en agua durante mucho tiempo (puede dejar agua dentro del mismo para remojar). Hay una zona en la base que debe permanecer sin cristal para fines de fabricación. Esta zona sin cristal es porosa, por lo tanto, puede empaparse de agua, lo cual debería evitarse.
- No encienda la olla cuando el recipiente de cerámica esté vacío o fuera de la base.

Consejos para la cocción lenta

- La olla de cocción lenta debe llenarse al menos hasta la mitad para obtener los mejores resultados.
- La tapadera no es un accesorio hermético. No la retire innecesariamente, ya que dejará escapar el calor acumulado. Cada vez que quite la tapadera añadirá 10 minutos de cocción adicional.
- Si está haciendo una sopa, deje un espacio de 5 cm entre la parte superior del recipiente y la superficie del alimento para que pueda hervir lentamente.
- Muchas recetas requieren todo el día de cocción; si no tiene tiempo para preparar la comida por la mañana, prepárela la noche anterior y guárdela en un recipiente tapado en el frigorífico. Pase luego la comida al recipiente de cocción y añada el líquido/alíño para hervir.
- La mayoría de recetas de carne y verduras requieren entre 4-6 horas.
- No utilice carne o pollo congelado a menos que se descongele primero totalmente.
- Algunos ingredientes no son adecuados para la cocción lenta. La pasta, el marisco, la leche y la nata deben añadirse al final del tiempo de cocción. Hay varias cosas que pueden afectar a la rapidez con que se prepara una receta, como el agua, el contenido de materia grasa, la temperatura inicial de los alimentos y el tamaño de los mismos.
- Los alimentos cortados en trozos pequeños se cocinarán más rápidamente; se necesitará cierto grado de 'prueba y error' para optimizar al máximo la potencia de la olla de cocción lenta.
- Las verduras suelen tardar más tiempo en cocinarse que la carne, por lo que debe intentar colocarlas en la mitad inferior del recipiente.
- Todos los alimentos deben quedar cubiertos por un líquido, alíño o salsa. En una cazuela o jarra prepare el líquido, alíño o salsa que luego cubrirá totalmente los alimentos del recipiente de cerámica.

- Dore primero la carne y las cebollas en una cazuela para sellar los jugos. De este modo se reduce también el contenido de grasa si se aparta antes de añadir los alimentos al recipiente de cerámica. Este paso no es necesario si no se dispone de mucho tiempo, pero mejora el sabor.
- Cuando se cocinen trozos de carne, jamón, pollo, etc. hay que tener en cuenta el tamaño y forma de los mismos. Intente colocar los trozos en las 2/3 partes inferiores de la olla y cubrirlos completamente de agua. Si es necesario, córtelos por la mitad. El peso de los trozos debe mantenerse dentro del límite máximo.

1,5 kg Olla de cocción lenta de tamaño grande

Guía de cocción

- La recetas se basan en los **VOLÚMENES DE TRABAJO MÁXIMOS**, que son:

6,5 litros
Capacidad de trabajo 4.5
litros / 8 pts

De este modo se deja un espacio de 3 cm entre la parte superior del recipiente y el alimento.

RECETAS

Sopas

Sopa minestrone

55gr	mantequilla
100gr	bacon picado
2	cebollas muy picadas
2	dientes de ajo machacados
4	tallos de apio picados
500gr	patatas peladas
	y cortadas en dados
2	zanahorias grandes peladas
	y cortadas en dados

4	hojas de repollo cortadas en tiras
4	tomates grandes, sin piel y cortados en trozos grandes
2.25	litros de caldo de pollo
3 tbsp	puré de tomate
3 tsp	salsa Worcestershire
Sal y pimienta negra recién molida	
2 tbsp	perejil picado muy fino
150gr	conchitas de pasta
3 tbsp	queso parmesano rallado
Derrita la mantequilla en una cazuela y fría el bacon y las verduras hasta que queden blandas. Prepare el caldo y añádalo, junto con el bacon y las verduras, al recipiente de cerámica. Añada el resto de ingredientes excepto el perejil, las conchitas de pasta y el queso parmesano. Coloque el recipiente de cerámica en la unidad base, cúbralo con la tapadera y cocine durante 4-6 horas aproximadamente. 45 minutos antes de servir, añada la pasta y el perejil. Rectifique de sal y pimienta si es necesario y espolvoree el queso parmesano. Sirva con pan francés crujiente.	

Sopa de lentejas

200gr	bacon ahumado picado
2	cebollas grandes muy picadas
4	zanahorias cortadas en dados pequeños
4	tallos de apios cortados en rodajas finas
400gr	lentejas naranjas
2x400gr	tomates troceados (lata)
2 litros	caldo de pollo
4 tsp	salsa Worcestershire

pellizco	nuez moscada
1	hoja de laurel
2 tsp	albahaca
sal y pimienta negra recién molida	
2 tbsp	perejil picado muy fino

En una cazuela, fría el bacon suavemente hasta que empiece a soltar la grasa. Añada el resto de ingredientes excepto el perejil y lleve a ebullición. Hierva a fuego lento durante 2 minutos. Pase al recipiente de cerámica. Coloque el recipiente en la base de la olla de cocción lenta y cubra con la tapadera. Cocine durante 4-8 horas aproximadamente. Si quiere obtener una consistencia más ligera, licúe la sopa una vez fría y vuelva a calentarla en una cazuela. Espolvoree con perejil y sirva con pan francés crujiente.

Sopa de verdura

60gr	mantequilla
2,2kg	verduras variadas, como patatas, cebolla, zanahoria, chirivías, apio, puerro, tomate
60gr	harina
Sal y pimienta negra recién molida	
2 tsp	hierbas mezcladas

Pele, lave y corte las verduras en dados o rodajas. Derrita la mantequilla en una cazuela y fría suavemente las verduras durante 2-3 minutos. Añada el caldo caliente. Remueva bien y lleve a ebullición. Sazone al gusto y añada las hierbas mezcladas. Pase todos los ingredientes al recipiente de cerámica y coloque éste en la base de la olla de cocción lenta. Cubra con la tapadera y cocine durante 6-8 horas aproximadamente. Enfrie y licúe la sopa; después, vuélvala a calentar en una cazuela. Espésela con harina.

Pollo

Pollo al pimentón

8	piezas de pollo
60gr	mantequilla
60gr	harina sazónada
4	cebollas grandes picadas
6	zanahorias peladas y cortadas en rodajas
2	pimientos verdes, sin semillas y picados
3 tsp	pimentón
3 tsp	puré de tomate
1 litro	caldo de pollo
Sal y pimienta negra recién molida	

Limpie y seque el pollo, y páselo por harina sazónada. En una cazuela, fría el pollo en la mantequilla hasta que quede dorado. Añada las cebollas y las zanahorias, y fría hasta que queden blandas. Añada el pimiento, el pimentón, el puré de tomate y la harina restante, y remueva bien. Añada gradualmente el caldo de pollo. Lleve a ebullición y sazone. Pase todos los ingredientes al recipiente de cerámica y coloque éste en la unidad base. Cubra con la tapadera y cocine durante 4-7 horas aproximadamente.

Pollo caribeño

3 tbsp	aceite vegetal
2	cebollas grandes picadas
4	tallos de apio picados
3	zanahorias cortadas en rodajas
500gr	champiñones laminados
2	pimientos rojos sin semillas y cortados en rodajas
8	piezas de pollo sin piel
400gr	melocotón (lata) cortado en gajos
400gr	piña (lata) troceada
10 tbsp	harina de maíz
3 tsp	pimentón
3 tsp	salsa de soja
3 tbsp	salsa Worcestershire
8 tbsp	vinagre de vino/malta
1 litro	agua hirviendo
Sal y pimienta negra recién molida	

Fría la cebolla, el apio, la zanahoria, los champiñones y los pimientos en una cazuela. Añada los trozos de pollo y fríalos hasta que queden dorados. Escorra el melocotón y la piña, reservando el jugo, y añádalos a la sartén. Para hacer la salsa, mezcle la harina de maíz y el pimentón con la salsa de soja, la salsa Worcestershire, el vinagre y el jugo reservado, sazone, añada el agua hirviendo y vierta en una cazuela. Lleve la salsa a ebullición, removiendo continuamente. Pase todos los ingredientes al recipiente de cerámica y coloque éste en la unidad base. Cubra con la tapadera y cocine durante 5-7 horas aproximadamente.

Pollo en salsa de vino blanco

8	piezas de pollo sin piel
75gr	mantequilla
2	cebollas grandes muy picadas
250gr	champiñones laminados
3 tbsp	harina de maíz
1 litro	vino blanco seco
3 tsp	hierbas mezcladas
Sal y pimienta negra recién molida	
2	yemas de huevo
9 tbsp	nata doble

Coloque los trozos de pollo y la mantequilla en una cazuela y fría suavemente hasta que se sellen todos los jugos. Añada la cebolla y fríala hasta que quede blanda, pero no dorada. Añada los champiñones y cocínelos durante un minuto a fuego bajo. Mezcle la harina de maíz con un poco de vino. Vierta el resto del vino en la olla con la mezcla de harina y las hierbas mezcladas, y sazone. Lleve a ebullición, removiendo continuamente hasta que espese. Pase todos los ingredientes al recipiente de cerámica, coloque éste en la base de la olla de cocción lenta y cubra con la tapadera. Cocine durante 5-8 horas aproximadamente. Justo antes de servir, bata las yemas de huevo junto con la nata. Añada unas cucharadas de salsa caliente y mezcle todo bien. Vierte esta mezcla en el recipiente de cocción lenta y remueva hasta que la salsa espese.

Guiso de pollo con champiñones

8	cuartos de pollo
75gr	mantequilla
3 tbsp	harina
2	cebollas grandes muy picadas
3	tallos de apio cortados en rodajas finas
500gr	champiñones en láminas finas
2	dientes de ajo machacados
1 litro	caldo de pollo
Sal y pimienta negra recién molida	
7 tbsp	nata (opcional)

Pase el pollo por harina, colóquelo en una cazuela y fríalo en la mantequilla hasta que quede dorado por todos lados. Añade la cebolla y el apio, y fría suavemente hasta que quede blando pero no dorado. Añade los champiñones y el ajo, y luego el caldo. Lleve a ebullición y sazone. Pase todos los ingredientes al recipiente de cocción lenta y coloque éste en la unidad base. Ponga la tapadera en la olla. Asegúrese de que el pollo y las verduras quedan cubiertos por el líquido. Cocine durante 5-7 horas aproximadamente. Antes de servir, añada la nata.

Estofado de pavo

8	porciones de pavo
2	cebollas grandes muy picadas
75gr	mantequilla
225gr	champiñones laminados
"Bouquet garni"	
Trozo de cáscara de limón	
Sal y pimienta negra recién molida	

1	litro de caldo
5 tbsp	harina de maíz
9 tbsp	leche

En una cazuela, fría suavemente la cebolla en la mantequilla hasta que quede blanda pero no dorada. Corte la carne de pavo en dados y añádala a la sartén. Añada el resto de ingredientes excepto la leche y la harina de maíz, y lleve a ebullición.

Pase todos los ingredientes al recipiente de cerámica. Coloque éste en la unidad base de la olla de cocción lenta. Ponga la tapadera en la olla. Cocine durante 4-6 horas aproximadamente. Retire el "bouquet garni" y el limón media hora antes de servir. Vierta el líquido en una cazuela. Mezcle la harina de maíz con la leche y vierta la mezcla en la cazuela, remueva bien y deje que espese.

Carne**Ternera de Nueva Inglaterra**

1,5kg	redondo
1	"Bouquet garni"
1 1/2 tsp	tomillo
1 1/2 tsp	pimienta negra en grano
8	chalotes
400gr	zanahorias cortadas en rodajas
200gr	nabos cortados en dados

Coloque la ternera en una cazuela y cúbrala con agua. Añada el resto de ingredientes, cúbralos y lleve casi a ebullición. Sazone bien y pase todos los ingredientes al recipiente de cocción lenta. Coloque éste en la base de la olla de cocción lenta. Ponga la tapadera en la olla. Cocine durante 5-7 horas aproximadamente. Saque la ternera de la olla de cocción lenta con una espumadera y deje enfriar durante 10 minutos. El líquido de cocción se

puede utilizar como base para hacer una salsa. Corte la ternera en rodajas y vierta por encima un poco del líquido de cocción. Sirva con verduras y adorne con perejil fresco.

IMPORTANTE

Cuando compre una pieza de carne, asegúrese de que se ajuste al recipiente de cerámica, de manera que cuando se cubra con líquido aún queden 2,5 cm hasta el borde del recipiente. La pieza no debe sobresalir por encima del borde y debería haber espacio suficiente para cubrir la carne con agua. La forma de la carne es tan importante como su peso.

Guiso de carne con riñones

1,5kg	carne para guisar
300gr	riñones
3 tbsp	harina
4	cebollas grandes cortadas en cuatro partes
1 litro	caldo de ternera caliente
400 ml	vino tinto
5 tbsp	puré de tomate
2 tsp	salsa Worcestershire
225gr	champiñones pequeños

Con un cuchillo bien afilado, corte la carne de ternera en trozos de 2,5 cm. Corte los riñones en dados no muy grandes. Pase la ternera por harina. Colóquela en una cazuela con las cebollas, el caldo, el vino y el puré de tomate. Lleve casi a ebullición. Añada la salsa Worcestershire y sazone. Pase todos los ingredientes al recipiente de cerámica y coloque éste en la unidad base. Ponga la tapadera en la olla. Cocine durante 5-7 horas aproximadamente. Añada los champiñones pequeños una hora antes de servir. Esta receta se puede utilizar como base para un pastel de carne y riñones.

Ternera al curry

5 tbsp	aceite vegetal
2	manzanas grandes para cocer, sin piel ni semillas y en rodajas
4	cebollas grandes picadas
1,5kg	carne para guisar troceada
5 tsp	curry en polvo
5 tbsp	harina pura
1 litro	caldo de ternera
Sal y pimienta negra recién molida	
5 tbsp	salsa picante de mango
125gr	pasas de Esmirna
400gr	tomates troceados (lata)
2 tbsp	zum de limón

Fría la manzana y la cebolla en una cazuela hasta que queden blandas. Pase la carne por harina sazonada, añádala a la cazuela y fríala hasta que quede ligeramente dorada. Añada el caldo y lleve casi a ebullición. Añada el resto de ingredientes y vuelva a llevar casi a ebullición. Pase todos los ingredientes al recipiente de cerámica y coloque éste en la base de la olla de cocción lenta. Ponga la tapadera en la olla. Cocine durante 4-7 horas aproximadamente. Al finalizar el tiempo de cocción, puede ser necesario espesar la salsa.

Ternera al pimentón

1,5kg	carne para guisar
75gr	harina sazónada
4	cebollas grandes picadas
2	dientes de ajo machacados
75gr	grasa para cocinar
1kg	tomates
1 litro	caldo oscuro de ternera
3 tsp	pimentón
3 tbsp	puré de tomate
4	hojas de laurel
3 tsp	hierbas mezcladas
Sal y pimienta negra recién molida	

Trocee la carne y pásela por harina sazónada. En una cazuela, fría las cebollas y el ajo hasta que queden blandos; añada después la carne y siga friendo hasta que esté ligeramente dorada. Pele y pique los tomates en trozos pequeños, añada a la carne con el caldo (mezclado con el pimentón), el puré de tomate, las hojas de laurel y las hierbas mezcladas. Sazone al gusto y lleve casi a ebullición. Pase todos los ingredientes al recipiente de cerámica y coloque éste en la base de la olla de cocción lenta. Cubra con la tapadera. Cocine durante 5-8 horas aproximadamente. Antes de servir retire las hojas de laurel y espese la salsa si es necesario.

Ternera al vino tinto

3 tbsp	aceite
2	cebollas grandes picadas
1,5kg	carne para guisar troceada
16	aceitunas negras
2	dientes de ajo machacados (opcional)
10	tomates sin piel ni semillas y cortados en trozos grandes
800gr	champiñones
1 litro	vino tinto seco
Sal y pimienta negra recién molida	
2	hojas de laurel
Perejil fresco picado	

En una cazuela, fría suavemente la cebolla en el aceite hasta que quede blanda. Añada la tercera y dórela por todos lados. Añada el resto de ingredientes excepto el perejil y lleve casi a ebullición. Pase todos los ingredientes al recipiente de cerámica y coloque éste en la base de la olla de cocción lenta. Ponga la tapadera en la olla. Cocine durante 4-8 horas aproximadamente. Antes de servir, retire el laurel y espolvoree con perejil.

E

Goulash húngaro

1kg	carne para guisar, troceada
75gr	harina sazónada
5 tbsp	aceite vegetal
2	cebollas grandes muy picadas
1	pimiento verde, sin semillas y picado
2	zanahorias, peladas y picadas
2	tallos de apio picados
3 tsp	pimentón
5 tbsp	puré de tomate
	Pellizco de nuez moscada rallada
5 tsp	hierbas mezcladas
	Sal y pimienta negra recién molida
400 ml	caldo de ternera
400gr	tomates (lata) cortados en trozos grandes
400 ml	vino tinto (opcional)
5 tsp	salsa Worcestershire

Pase la carne por harina sazónada. Caliente el aceite en la cazuela y fría las cebollas, el pimiento, las zanahorias y el apio hasta que queden blandos. Añada la carne y fríala hasta que quede dorada. Añada el pimentón, el puré de tomate, la nuez moscada, las hierbas mezcladas, sazón y cocine durante dos minutos más. Añada el caldo, los tomates, el vino tinto y la salsa Worcestershire. Lleve casi a ebullición. Pase todos los ingredientes al recipiente de cerámica y coloque éste en la base de la olla de cocción lenta. Ponga la tapadera en la olla. Cocine durante 5-7 horas aproximadamente.

Chile con carne

3 tbsp	aceite vegetal
2	cebollas grandes picadas
4	dientes de ajo machacados
1	pimiento verde, sin semillas y picado
1kg	ternera picada
2 x 400gr	tomates troceados (lata)
3 tsp	chile en polvo
3 tbsp	harina
3 tsp	azúcar moreno
7 tbsp	puré de tomate
	Sal y pimienta negra recién molida
2 x 400gr	frijoles (lata) escurridos

Fría las cebollas, el ajo y el pimiento en una cazuela hasta que queden blandos. Añada la ternera picada y fríala hasta que quede ligeramente dorada. Mezcle el chile en polvo, la harina, el azúcar moreno y el puré de tomate. Añada los tomates y la pasta de chile, y sazón. Pase todos los ingredientes al recipiente de cerámica y coloque éste en la base de la olla de cocción lenta. Ponga la tapadera en la olla. Cocine durante 3-7 horas aproximadamente. Una hora antes de servir añada los frijoles. Sirva con arroz cocido o patatas asadas.

Salsa boloñesa

1kg	ternera picada
2	cebollas grandes muy picadas
4	tallos de apio cortados en rodajas finas
2	dientes de ajo machacados
5 tbsp	puré de tomate
3 tbsp	harina
2x400gr	tomates enlatados incluido el jugo
400ml	caldo de ternera
200gr	champiñones laminados
1 tsp	hierbas mezcladas
Sal y pimienta negra recién molida	

En una cazuela, dore suavemente la carne picada sin añadir grasa o aceite alguna. Cuando la carne haya empezado a soltar la grasa, añada la cebolla, el apio y el ajo. Fría durante un par de minutos y después añada el puré de tomate. Mezcle parte del jugo de tomate con la harina para hacer una crema suave. Añada a la carne con el resto de tomates y el jugo, y lleve a ebullición removiendo continuamente hasta que espese. Añada el resto de ingredientes y mezcle bien. Pase todos los ingredientes al recipiente de cerámica y coloque éste en la base de la olla de cocción lenta. Ponga la tapadera en la olla. Cocine durante 3-8 horas aproximadamente (Nota: Puede aparecer una ligera capa de carne marrón en la parte superior, pero desaparecerá de inmediato si se incorpora en la salsa removiendo).

Goulash de cerdo

3 tbsp	aceite
2	cebollas muy picadas
7 tbsp	harina
2 tsp	pimentón
Sal y pimienta negra recién molida	
1,5kg	cerdo para guisar troceado
2	pimientos rojos sin semillas y cortados en dados
1 tsp	orégano
5 tbsp	puré de tomate
1 litro	caldo
2	envases pequeños de crema agria o yogur

En una cazuela, fría suavemente la cebolla en el aceite hasta que quede blanda. Mezcle la harina, el pimentón, la sal y la pimienta. Pase el cerdo por harina sazonada y añada a la cazuela; fríalo hasta que quede dorado por todos lados. Añada el pimiento rojo, el orégano, el puré y el caldo. Lleve a ebullición, removiendo continuamente hasta que espese. Pase todos los ingredientes al recipiente de cerámica y coloque éste en la base de la olla de cocción lenta. Ponga la tapadera y cocine durante 4-8 horas aproximadamente. Justo antes de servir, añada la crema o yogur al goulash y remueva.

E

Cerdo oriental a la miel

1kg	filetes de cerdo
6 tbsp	harina de maíz sazónada
6 tbsp	aceite de maíz
1	cebolla grande picada
2	dientes de ajo machacados
2	pimientos verdes, sin semillas y picados
2x 400gr	piña troceada en lata (reserve el jugo)
8	champiñones laminados
6	tomates maduros cortados en cuatro partes

Salsa

1 litro	caldo de pollo
5 tbsp	miel
3 tbsp	salsa de soja
5 tbsp	harina de maíz
Jugo de piña (reservado de las latas)	

Trocee el cerdo y páselo por harina de maíz sazónada. Caliente el aceite en una cazuela y fría el ajo y la cebolla. Añada el cerdo y fríalo ligeramente hasta que quede un poco dorado por todos lados. Baje el fuego y añada los pimientos, la piña, los champiñones y los tomates, deje cocinar a fuego suave mientras prepara la salsa. Para hacer la salsa, mezcle el caldo de pollo, la miel y la salsa de soja. Mezcle la harina de maíz con el jugo de piña y añada a la mezcla. Añada la salsa a la cazuela y remueva mientras lleva a ebullición. Pase todos los ingredientes al recipiente de cerámica, coloque éste en la base de la olla de cocción lenta y cubra con la tapadera. Cocine durante 5-8 horas aproximadamente. Sirva con arroz y verduras frescas de hoja verde.

Cerdo con piña al curry

2kg	cerdo magro troceado
100gr	harina
2 tsp	sal
3 tbsp	aceite
2	cebollas grandes picadas
3 tsp	curry en polvo
2 tsp	pimentón
1 litro	caldo de pollo
3 tbsp	salsa picante de mango
3 tsp	salsa Worcester
400gr	piña troceada en lata, con jugo
4	hojas de laurel

Pase el cerdo por harina y sale. En una cazuela, caliente el aceite y dore la carne. Añada las cebollas y frías hasta que queden blandas. Añada al curry en polvo y el pimentón. Remueva bien y cocine durante unos minutos. Añada el resto de ingredientes, lleve casi a ebullición y pase al recipiente de cerámica. Coloque este recipiente en la unidad base y cocine durante 4-7 horas aproximadamente. Retire las hojas de laurel antes de servir.

Jamón cocido**Pieza de jamón de hasta 1,5 Kg**

Coloque el jamón en una cazuela, cubra con agua fría y lleve a ebullición, escurra y enjuague. Colóquelo en el recipiente de cerámica y cubra con agua hirviendo. Coloque el recipiente en la unidad base de la olla de cocción lenta y cubra con la tapadera. Cocine durante 5-7 horas aproximadamente. Escurra y enfríe ligeramente antes de retirar la piel. Deje enfriar. Envuelva bien en papel de aluminio. Coloque en el frigorífico hasta que esté bien frío. Recubra de pan rallado tostado antes de servir.

IMPORTANTE

Cuando compre una pieza de carne, asegúrese de que se ajuste al tamaño del recipiente de cerámica de la olla de cocción lenta. Debe ajustarse a este recipiente, de manera que cuando se cubra con líquido aún queden 2,5 cm hasta el borde del mismo. La pieza no debe sobresalir por encima del borde y debería haber espacio suficiente para cubrir la carne con agua. La forma de la carne es tan importante como su peso.

Guiso irlandés

8	chuletas de cordero
4	cebollas cortadas en rodajas
3 tsp	hierbas mezcladas
2	chirivías grandes
1kg	zanahorias cortadas en rodajas gruesas
1,5kg	patatas cortadas en cuatro partes
1 litro	caldo de verdura caliente
3	puerros cortados en rodajas

Quite cualquier exceso de grasa de las chuletas y colóquelas en una cazuela con las cebollas. Dore las chuletas por ambos lados. Espolvoree por encima las hierbas mezcladas. Añada las chirivías, las zanahorias, las patatas y los puerros, y vierta el caldo. Lleve casi a ebullición. Pase todos los ingredientes al recipiente de cerámica y coloque éste en la base de la olla de cocción lenta. Ponga la tapadera en la olla. Cocine durante 5-8 horas aproximadamente.

Cordero con lentejas

800gr	zanahorias cortadas en rodajas
225gr	chirivías cortadas en rodajas
2	dientes de ajo machacados
2	hojas de laurel
250gr	lentejas naranjas puestas en remojo 1 hora
Sal y pimienta negra recién molida	
400ml	vino tinto
1,5kg	filetes de pierna de cordero cortados en dados
4 tbsp	salsa de soja
300gr	champiñones pequeños
ramitas de perejil para adornar	

Coloque las zanahorias, las chirivías, el ajo, las hojas de laurel y las lentejas escurridas en el recipiente de cocción lenta, y salpimente. Vierta el vino después de llevar casi a ebullición en una cazuela. Aplique la salsa de soja a toda la carne y espolvoree con sal y pimienta. Colóquela por encima de las verduras. Coloque el recipiente de cerámica en la base de la olla de cocción lenta y ponga la tapadera. Cocine durante 6-8 horas aproximadamente. Añada los champiñones cuando queden 30 minutos. Retire el laurel. Adorne con perejil y sirva con una fresca ensalada verde.

Guiso de salchichas

3 tbsp	aceite
1,5kg	salchichas
2	cebollas grandes muy picadas
4	zanahorias cortadas en rodajas finas
2	puerros cortados en rodajas
5 tbsp	harina
1 litro	caldo de ternera
5 tbsp	salsa picante
3 tbsp	salsa Worcestershire
Sal y pimienta negra recién molida	

En una cazuela, dore rápidamente las salchichas por todos lados en el aceite. Añada las cebollas, las zanahorias y los puerros, y saltee suavemente hasta que queden blandos pero no dorados. Añada la harina y cocine a fuego lento hasta que se absorba el aceite. Añada poco a poco el caldo y lleve a ebullición, removiendo continuamente hasta que espese. Añada la salsa picante, la salsa Worcestershire y sazone. Pase todos los ingredientes al recipiente de cerámica y coloque éste en la base de la olla de cocción lenta. Cubra con la tapadera y cocine durante 5-8 horas aproximadamente. Si las salchichas tienen mucha grasa, puede eliminarse el exceso de la superficie del plato acabado con papel de cocina.

Curry vegetariano

5 tbsp	aceite de cocina
4	cebollas grandes picadas
2	dientes de ajo machacados
5 tsp	curry en polvo
600gr	lentejas
2 litros	caldo blanco
3 tsp	zumo de limón
Sal y pimienta recién molida	
4	zanahorias cortadas en dados
2	manzanas sin piel ni semillas y troceadas
125gr	pasas de Esmirna

Caliente el aceite en una cazuela. Saltee la cebolla, las zanahorias y el ajo ligeramente. Añada el curry en polvo. Cocine suavemente durante 1 minuto. Añada el caldo, el zumo de limón, la sal, la pimienta y las lentejas. Lleve a ebullición y continúe hirviendo durante 3 minutos. Pase todos los ingredientes al recipiente de cerámica y coloque éste en la base de la olla de cocción lenta. Añada las manzanas y las pasas de Esmirna. Ponga la tapadera en la olla. Cocine durante 5-8 horas aproximadamente. Asegúrese de que las verduras quedan cubiertas por el líquido durante la cocción.

Postres

Pastel de arroz

40gr	mantequilla
150gr	arroz redondo
150gr	azúcar
1 1/2	litro de leche
Pellizco de nuez moscada	

Unte con mantequilla el interior del recipiente de cocción lenta. Añada todos los ingredientes y remueva. Coloque el recipiente en la base de la olla de cocción lenta y cubra con la tapadera. Cocine durante 3-4 horas aproximadamente.

Compota de frutas

500gr	frutas deshidratadas
	mezcladas, como manzanas, ciruelas pasas, peras, albaricoques y melocotones
60gr	pasas de Esmirna
60gr	pasas
35gr	almendras laminadas
5 tbsp	azúcar extrafino
1 litro	agua
5 tbsp	Cointreau

Introduzca todos los ingredientes, excepto el Cointreau, en el recipiente de cocción lenta. Como los aros de manzana tienden a flotar en la superficie y perder su color, lo mejor es colocarlos en la parte inferior. Cocine durante 5-7 horas aproximadamente. Pase la fruta a una fuente y deje enfriar. Enfríe la fruta antes de ponerla en una fuente de vidrio tallado. Añada el Cointreau y sirva bien frío.

Tabla de conversión de peso/volumen

gramos (gr) a onzas

5	0.2
10	0.35
100	3.5
500	17.6
1000 (1Kg)	35

mililitros (ml) a onzas líquidas

50	1.7
100	3.4
200	7
500	17
1000 (1L)	34

Limpieza de la olla de cocción lenta

El recipiente de cerámica se puede lavar en un lavavajillas o a mano con agua caliente y jabón. No utilice limpiadores abrasivos fuertes.

Lave el cristal en agua caliente jabonosa, con una esponja o un paño de cocina. Enjuague y seque bien.

PRECAUCIÓN: No sumerja la base eléctrica en agua ni ningún otro líquido.

La base se puede limpiar del siguiente modo. Desenchufe la base de la toma de corriente. Limpíela suavemente con un paño de cocina.

Asegúrese de que el enchufe y las conexiones eléctricas permanezcan secas en todo momento.

Número de atención telefónica

Si tiene cualquier dificultad con su aparato, no dude en llamarnos. Podemos ayudarle más que en la tienda donde la compró.

Por favor, tenga la siguiente información lista para que nuestro equipo pueda solucionar su pregunta rápidamente:

- Nombre del producto
- Número de modelo y de serie que aparece en la parte inferior del aparato.

GARANTÍA DE DOS AÑOS

Este aparato tiene una garantía de reparación o sustitución de dos años.

Es importante guardar el recibo del minorista como prueba de compra. Grape la factura a esta contraportada para futura referencia.

Indique la siguiente información si el producto tiene algún fallo. Estos números se encuentran en la base del producto.

Nº de modelo Nº de serie

Todos los productos de Morphy Richards se prueban individualmente antes de salir de fábrica. En el improbable caso de que un aparato tenga un fallo, hay que devolverlo al lugar en el que se compró en los 28 días posteriores a la compra para cambiarlo.

Si el fallo se produce pasados 28 días de la compra y antes de 24 meses, debe ponerse en contacto con Morphy Richards indicando el número de modelo y de serie del producto, o escribir a Morphy Richards a la dirección que se indica.

Le pedirán devolver el producto (en un embalaje seguro y adecuado) a la siguiente dirección junto con una copia de la factura de compra.

El aparato defectuoso se reparará o se sustituirá y se enviará en un plazo de 7 días laborables desde la

recepción del mismo, a menos que se produzca una de las siguientes excepciones (1-6).

En caso de que reciba un artículo nuevo en el periodo de garantía de 2 años, la garantía del nuevo artículo se calculará desde la fecha original de compra. Por lo tanto, es esencial guardar el recibo original o la factura indicando la fecha inicial de compra.

Para que la garantía de 2 años pueda aplicarse, el aparato debe haberse utilizado siguiendo las instrucciones del fabricante. Por ejemplo, debe eliminarse la cal de los aparatos y mantener los filtros limpios según se indica en estas instrucciones.

Morphy Richards no se hace responsable de sustituir o reparar los productos en virtud de las condiciones de la garantía en los siguientes casos:

- 1 El fallo se ha producido o se puede atribuir a un uso accidental, erróneo, negligente o contrario a las recomendaciones del fabricante, o ha sido causado por una subida de tensión o por daños en el transporte.
- 2 El aparato se ha utilizado con una tensión diferente a la indicada en los productos.
- 3 Han intentado repararlo personas que no pertenecen a nuestro personal técnico (o proveedor autorizado).

Productos Glen Dimplex

Carta de GARANTÍA

Producto adquirido

Sello del establecimiento

Fecha de compra

Titular de la Garantía

- 4 El aparato ha sido objeto de alquiler o de uso no doméstico.
- 5 Morphy Richards no se responsabiliza de realizar ninguna reparación, en virtud de la garantía.
- 6 La garantía excluye los consumibles como bolsas, filtros y jarras de vidrio.

Esta garantía no confiere derechos distintos de los expuestos anteriormente y no cubre ninguna reclamación por las pérdidas o daños resultantes. Esta garantía se ofrece como ventaja adicional y no afecta a sus derechos legales como consumidor.



Optimaal gebruik van uw nieuwe digitale slowcooker...

Veiligheid voorop!

- De elektrische voet niet in water of in een andere vloeistof onderdompelen.
- Raak hete oppervlakken nooit aan. Gebruik ovenwanten of een doekje om het deksel te verwijderen of hete bakjes te hanteren. Gebruik altijd de handgrepen of knoppen.

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSVORSCHRIFTEN

Bij het gebruik van elektrische apparaten dienen de volgende veiligheidsvoorschriften te worden nageleefd.

Het niet naleven van de voorschriften kan leiden tot lichamelijk of dodelijk letsel of schade aan het apparaat. De volgende symbolen in de tekst duiden de risico's aan:

WAARSCHUWING: Gevaar voor lichamelijk letsel!

BELANGRIJK: Schade aan het apparaat!

Daarnaast geven wij u nog de volgende essentiële veiligheidstips.

Uw veiligheid

- Raak de buitenkant van de slowcooker nooit tijdens het koken of voor het afkoelen aan. Raak hete oppervlakken nooit aan. Gebruik ovenwanten of een doekje om het deksel te verwijderen of hete bakjes te hanteren, aangezien er hete stoom vrijkomt.
- Voorkom brand, elektrische schokken en lichamelijk letsel: dompel het snoer, de stekker of het apparaat nooit in water of andere vloeistoffen.
- Trek de stekker uit het stopcontact wanneer het apparaat niet wordt gebruikt, voor het opzetten of verwijderen van accessoires en voordat u het apparaat reinigt.
- Gebruik het apparaat nooit wanneer het snoer of de stekker is beschadigd, wanneer het apparaat slecht functioneert, wanneer het is gevallen of op enige wijze is beschadigd. Neem contact op met Morphy Richards voor advies over controles, reparaties en elektrische of mechanische aanpassingen.
- Schakel de slowcooker niet in als de crockpot leeg is.
- Kook nooit direct in het onderste gedeelte. Gebruik de crockpot.
- De waterkoker is niet geschikt voor het gebruik door personen (met inbegrip van kinderen) met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten, of gebrek aan ervaring en kennis, zonder hulp of toezicht door een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.

Gebruiksplaats

- Niet buitenshuis gebruiken.
- Houd dit apparaat buiten het bereik van kinderen.
- Gebruik het apparaat niet direct onder een keukenkast omdat grote hoeveelheden stoom vrijkomen. Houd uw hand nooit boven de slowcooker tijdens het koken.



Netsnoer

- Het netsnoer moet zonder strak te staan van het apparaat naar het stopcontact lopen.
- Laat het snoer niet over de rand van de tafel of het werkblad hangen en houd het uit de buurt van hete oppervlakken, met inbegrip van de slowcooker zelf.
- Laat het snoer niet vrij hangen, b.v. tussen een laag stopcontact en een tafel.
- Schakel het apparaat niet in als dit ondersteboven staat of op zijn kant ligt.
- Het glazen deksel en de crockpot zijn breekbaar. Hanteer ze voorzichtig.
- Laat het deksel en de crockpot eerst afkoelen voordat u ze in water onderdompelt.
- Gebruik de crockpot of het glazen deksel niet als ze gescheurd of afgebrokkeld zijn.

Kinderen

- Laat kinderen dit apparaat nooit gebruiken. Vertel kinderen over de gevaren in de keuken. Leer hen dat het gevaarlijk is om voorwerpen proberen te pakken die ze niet goed kunnen zien of waar ze niet aan mogen komen.
- Let op dat jonge kinderen niet met het apparaat kunnen spelen.

Andere veiligheidsoverwegingen

- Gebruik alleen de accessoires of gereedschappen die zijn aanbevolen door Morphy Richards, anders kunt u brand, elektrische schokken en letsel veroorzaken.
- Wees erg voorzichtig wanneer u de slowcooker verplaatst terwijl deze nog heet voedsel, water of andere hete vloeistoffen bevat.
- Open de slowcooker door het deksel schuin naar u toe te verwijderen.
- Gebruik de onderdelen van de slowcooker nooit in de magnetron of op een andere kookplaat/warmhouder.
- Plaats de slowcooker nooit in de buurt van een gasfornuis of elektrisch fornuis of in een warme oven.
- Gebruik het apparaat uitsluitend voor het beoogde doel.
- Laat de stekker van het apparaat nooit in het stopcontact zitten als u het niet gebruikt.

Elektrische vereisten

Controleer of de spanning op het typeplaatje van het apparaat overeenkomt met de netspanning (wisselstroom).

Wanneer uw stopcontacten niet geschikt zijn voor de stekker van dit apparaat, dient de stekker te worden verwijderd en vervangen te worden door een aangepaste stekker.

WAARSCHUWING: De stekker die van het netsnoer wordt verwijderd, moet worden vernietigd. Een stekker met ongeïsoleerde draden kan erg gevaarlijk zijn wanneer deze in een stroomvoerende stopcontact wordt gestoken.

Gebruik een BS1362-zekering van 3 amp. als dezekering van de 13 amp. stekker vervangen moet worden.

WAARSCHUWING: Dit apparaat moet worden geaard.

Funcities

- ❶ Glazen deksel
- ❷ Keramische crockpot
- ❸ Voet
- ❹ Bedieningspaneel
- ❺ Stroomindicatielampje
- ❻ Stroom aan-/uit knop
- ❼ Timer instelknop
- ❽ LCD-display
- ❾ Kooktijd verhogen knop
- ❿ Kooktijd verlagen knop
- ⓫ Handvatten

Kookcapaciteit

De 6,5 liter digitale slowcooker heeft een maximale capaciteit van 4,5 liter.

Voor het eerste gebruik van de digitale slowcooker:

- 1 Verwijder alle etiketten en labels van het product.
- 2 Was de crockpot en het glazen deksel in warm zeepwater met een spons of theedoek, spoel grondig af en laat drogen.

WAARSCHUWING: De voet van de slowcooker mag niet in water worden ondergedompeld.

Opmerking:
tijdens het eerste gebruik kunt u een lichte geur waarnemen wegens het afbranden van de productieresten. Dit is normaal en de geur verdwijnt nadat u de slowcooker enkele keren heeft gebruikt.

Gebruiksaanwijzing

- 1 Plaats de voet **3** op een droog, vlak, hittebestendig oppervlak, van de rand van het werkblad vandaan. Gebruik de slowcooker niet op de vloer.
- 2 Doe de ingrediënten in de keramische crockpot **2**, en plaats de pot in de voet. Doe het glazen deksel op de pot. Als u voedsel moet voorkoken of bruineren voor het langzaam koken, dan moet dit in een pan gebeuren. Probeer niet om voedsel voor te koken of te bruineren in een slowcooker.

- 3 Steek de stekker van de slowcooker in het stopcontact.

Snelstart

- Na het steken van de stekker in het stopcontact, gaat het rode led-lampje branden en verschijnt er "06:00" als de standaardkooktijd op het apparaat.
- Als het recept 6 uur lang moet koken, drukt u gewoon op O/I en hierna wordt het koken gestart. Het groene led-lampje gaat branden om aan te tonen dat het koken is gestart.
- Tijdens het kookproces wordt de tijd op het display minuuut voor minuuut afgeteld tot de warmhoudtijd wanneer uw maaltijd genuttigd kan worden. "WARM" verschijnt hierna op het display om aan te geven dat het kookproces doorlopen is en het apparaat op warmhouden staat.
- Volg de kooktijden in de recepten voor aanbevolen kookduur.

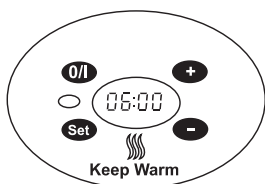
Kooktijd aanpassen

- Als het recept een alternatieve kooktijd vereist, moet u deze procedure volgen om de kooktijd te veranderen.

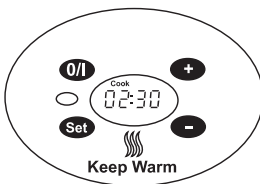
Opmerking:

de kooktijd kan tussen 4 en 12 uur worden ingesteld.

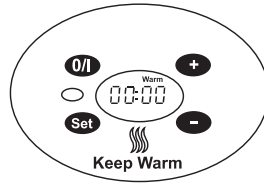
- 4 Druk op de SET-toets (insteltoets) (de nummers gaan nu knipperen).
- 5 Druk op + om de kooktijd in uren te verhogen of op - om de kooktijd te verlagen, totdat de gewenste kooktijd wordt weergegeven.



De stekker van het apparaat zit in het stopcontact en de standaardkooktijd is weergegeven.



Het voedsel kookt en de resterende kooktijd is 2 uur en 30 minuten.



Het voedsel is gekookt en de slowcooker staat in de warmhoudstand. De maaltijd is klaar.

- 6 Druk opnieuw op de SET-toets om de kooktijd in minuten aan te passen, zoals hierboven, (de tijd wordt in stappen van 10 minuten verhoogd).
- 7 Druk opnieuw op de SET-toets, (de nummers houden op met knipperen) en druk op O/I als u met koken wilt beginnen. Het led-lampje gaat groen branden om aan te duiden dat het koken is gestart.

Warm houden:

- Na het verstrijken van de kooktijd schakelt de slowcooker over op de warmhoudfunctie.
- "WARM" verschijnt hierna op het display om aan te geven dat het kookproces doorlopen is en het apparaat op warmhouden staat.
- 8 Zet na het koken de slowcooker uit en trek de stekker uit het stopcontact en verwijder de crockpot met behulp van ovenwanten.

WAARSCHUWING: Raak de voet na het koken niet aan want de voet blijft lang heet.

Koken met een slowcooker

- Sudderden is altijd de beste manier geweest om voedzame hete maaltijden klaar te maken met een minimum aan bereidingstijd en om weinig tijd in de keuken door te brengen. Morphy Richards heeft deze manier van koken gemoderniseerd met dit moderne kookstelsel.
- Zoals vanouds gebruikelijk, werden alleen soepen en stoofschotels langzaam gekookt, maar met deze ovale keramische crockpot kunt u ook de meest moderne gezinsmaaltijden en gerechten voor dineetjes klaarmaken. Deze pot is handig en ziet er bovendien stijlvol genoeg uit om als serveerschaal te gebruiken. (Zet de crockpot altijd op een hittebestendige onderzetter of oppervlak).
- Deze methode van koken is ideaal voor het klaarmaken van taaiere stukken vlees, zodat ze lang en langzaam kunnen sudderen en mals worden met een volle smaak.

BELANGRIJK

De slowcooker werkt door warmte op te bouwen en een gelijkmatige temperatuur te handhaven. Voor optimale kookresultaten, mag het deksel niet tijdens het koken worden verwijderd. Hierdoor ontstaat warmteverlies en vertraagt de kooktijd. Het glazen deksel stelt u in staat om het koken te volgen zonder de kooktijd te onderbreken. Telkens als u het deksel optilt, wordt de kooktijd met 10 aanvullende minuten verhoogd.

Geschiedt voedsel

- Het meeste voedsel leent zich voor langzaam koken, maar er moeten enkele richtlijnen worden gevolgd.
- Zorg ervoor dat alle diepvriesingrediënten goed ontdooid zijn.
- Snij wortelgroenten in kleine, gelijke stukjes, omdat ze langer dan vlees moeten koken. Ze moeten voor het bereiden in de slowcooker 2-3 minuten voorzichtig gesauteerd worden. Plaats wortelgroenten altijd onderin de crockpot en zorg ervoor dat alle ingrediënten in de kookvloeistof zijn ondergedompeld.
- Snij het overtollige vet van het vlees voor het koken, omdat het vet tijdens de langzame kookmethode niet wordt verdampt.
- Als u een bestaand recept dat normaal wordt gekookt, wilt aanpassen dan kan het zijn dat u minder vloeistof moet gebruiken. Vloeistof verdampt niet in dezelfde mate uit de slowcooker als bij traditioneel koken.
- Laat nooit ongeookt voedsel op kamertemperatuur in de slowcooker staan.
- Gebruik de slowcooker niet om voedsel op te warmen.
- Ongekookte rode bonen moeten weken en minstens 10 minuten koken om de toxines te verwijderen voordat u ze in de slowcooker doet.
- Steek een vleesthermometer in braadstukken, ham, of hele kippen om ervoor te zorgen dat ze op de gewenste temperatuur worden bereid.

Geboden en verboden voor crockpotten

- Het authentieke aardewerk wordt op hoge temperaturen gebakken en daarom kan het zijn dat het oppervlak van de crockpot door kleine onvolkomenheden is aangetast. Ook kan het glazen deksel enigszins schommelen vanwege deze onvolkomenheden. Bij het koken op lage temperatuur komt er geen stoom vrij en hierdoor ontstaat er weinig warmteverlies. Door de normale slijtage tijdens de levensduur van het product, kan de buitenkant een 'craquelépatroon' krijgen.
- Plaats de crockpot of het glazen deksel nooit in een oven, diepvriezer, magnetron of op een gasstel/elektrische kookplaat.
- De crockpot mag niet voor het toevoegen van ingrediënten worden voorverwarmd.
- Stel de crockpot niet bloot aan plotselingen temperatuurwisselingen. Door het toevoegen van koud water aan een zeer hete pot kan scheurvorming ontstaan.
- Laat de pot niet lange tijd in water staan (U kunt water in de pot doen om deze te laten weken). Op de voet van de crockpot bevindt zich een zone die ongeglazuurd moet blijven voor fabricagedoeleinden. Dit ongeglazuurde gedeelte is poreus en neemt water op. Daarom moet het plaatsen in water worden vermeden.
- Zet de slowcooker niet aan wanneer de crockpot leeg is of van de voet is verwijderd.
- Laat bij het koken van soep altijd 5 cm ruimte over tussen de bovenkant van de kookpot en het voedseloppervlak om sudderen mogelijk te maken.
- Veel recepten moeten de hele dag worden gekookt. Als u geen tijd hebt om voedsel 's morgens klaar te maken, dan kunt u dit de avond hiervoor doen en het voedsel in een afgedekt bakje in de koelkast zetten. Plaats het voedsel vanuit het bakje in de crockpot en voeg kookvloeistof / jus toe.
- De meeste vlees- en groentenrecepten vereisen 4-6 uur.
- Gebruik geen bevroren vlees of gevogelte. Dit moet eerst volledig ontdooid worden.
- Sommige ingrediënten zijn niet geschikt voor langzaam koken. Pasta, zeebanket, melk en room moeten tegen het einde van de kooktijd worden toegevoegd. Veel factoren kunnen het koken van een recept beïnvloeden zoals water en vetgehalte, de oorspronkelijke temperatuur van het voedsel en de afmetingen hiervan.
- In stukken gesneden voedsel kookt sneller. Met 'vallen en opstaan' zult u het potentieel van uw slowcooker volledig leren benutten.
- Groenten moeten normaal langer koken dan vlees, probeer dus de groenten in de onderste helft van de pot te plaatsen.
- Het voedsel moet met vloeistof, jus of saus worden bedekt. Maak in een afzonderlijke pan of kan uw vloeistof, jus of saus klaar en bedek het voedsel in de crockpot hiermee.
- Bruineer vlees en uien in een pan om ze dicht te schroeien. Dit vermindert ook het vetgehalte voordat u het voedsel in de crockpot plaatst. Dit is niet nodig als u weinig tijd heeft, maar het verbetert de smaak.

Tips voor langzaam koken.

- Voor optimale resultaten moet de slowcooker minstens voor de helft vol zijn.
- Het deksel sluit niet hermetisch af. Verwijder het deksel niet onnodig omdat de opgebouwde warmte hierdoor ontsnapt. Telkens als u het deksel optilt, wordt de kooktijd met 10 aanvullende minuten verhoogd.
- Bij het bereiden van braadstukken, ham, gevogelte e.d. zijn de afmetingen en vorm belangrijk. Probeer het braadstuk in het onderste 2/3 gedeelte van de pot te houden en bedek dit volledig met water. Snij het braadstuk indien

nodig in twee stukken. Het gewicht van het braadstuk moet binnen de maximale limiet blijven.

1,5 kg voor een slowcooker met grote afmetingen

Kookgids

- De recepten zijn gebaseerd op de hieronder weergegeven **MAXIMAAL BRUIKBARE VOLUMES** :

6,5 liter
Capaciteit 4,5
liter / 8 pints

Hierdoor blijft er een ruimte van 3 cm tussen de bovenkant van de pot en het voedsel over.

RECEPTEN

Soep

Minestrone-soep

55g	boter
100g	in blokjes gesneden doorregen spek
2	fijnggehakte uien
2	geperste teentjes knoflook
4	gehakte selderijstengels
500g	geschildte en in blokjes gesneden aardappels
2	geschildte en in doppelsteentjes gesneden grote wortelen
4	geschaafde koolbladeren
4	ontvelde en grof gesneden grote tomaten
2.25	liter kippenbouillon
3 eetlepels	tomatenpuree

3 theelepels worcestershiresaus

Zout en versgemalen zwarte peper

2 eetlepels fijnggehakte peterselie

150g macaroni

3 eetlepels geraspte parmezaanse kaas

Smelt de boter in een pan en bak het spek en de groenten totdat ze zacht zijn. Bereid de kippenbouillon en voeg bouillon, spek en groenten aan de crockpot toe. Voeg de resterende ingrediënten toe, behalve de peterselie, de macaroni en de parmezaanse kaas. Plaats de crockpot in de slowcooker, doe het deksel erop en kook gedurende ongeveer 4-6 uur. Voeg 45 minuten voor het serveren de macaroni en peterselie toe. Breng op smaak indien nodig en bestrooi met parmezaanse kaas. Serveer met knapperig stokbrood.

Linzensoep

200g	gehakt gerookt spek
2	fijnggehakte grote uien
4	in kleine doppelsteentjes gesneden wortelen
4	fijngesneden selderijstengels
400g	oranje linzen
2x400g	gesneden tomaten uit blik
2 liter	kippenbouillon
4 theelepels	worcestershiresaus
snuifje	nootmuskaat
1	laurierblad
2 theelepels	basilicum
Zout en versgemalen zwarte peper	
2 eetlepels	fijnggehakte peterselie

Bak het spek op laag vuur in een pan totdat het vet gesmolten is. Voeg alle resterende ingrediënten behalve de peterselie toe en breng aan de kook. Laat 2 minuten sudderen. Doe ze in de crockpot. Plaats de crockpot in de slowcooker en doe het deksel erop. Kook gedurende ongeveer 4-8 uur. Als een gladdere tekstuur is vereist, voeg dan vloeistof toe aan de soep na het afkoelen en verwarm de soep in een pan. Bestrooi met peterselie en serveer met knapperig stokbrood.

Groentensoep

60g	boter
2,2kg	gemende groenten, b.v.
	aardappelen, uien, wortelen,
	pastinaken, selderij, prei,
	tomaten
60g	bloem
Zout en versgemalen zwarte peper	
2 theelepels	gemengde kruiden

Schil, was en snij de aardappels in blokjes of plakjes. Smelt boter in een pan en bak de groenten gedurende 2-3 minuten op laag vuur. Voeg de hete bouillon toe. Roer goed en breng aan de kook. Breng op smaak en voeg gemengde kruiden toe. Plaats alle ingrediënten in de crockpot en plaats de pot in de slowcooker. Doe het deksel erop en kook gedurende 6-8 uur. Laat de soep afkoelen en voeg water toe en verwarm de soep hierna in een pan op de kookplaat. Bind de soep met bloem.

Gevogelte

Paprikakip

8	Kipdelen
60g	boter
60g	gekruidde bloem
4	gehakte grote uien
6	geschildte en in plakjes gesneden wortelen
2	onpitte en gehakte groene paprika's
3 theelepels	paprikapoeder
3 theelepels	tomatenpuree
1 liter	kippenbouillon
Zout en versgemalen zwarte peper	

Maak de kip schoon en droog deze af en bedek de kip hierna met gekruidde bloem. Braad de kip in boter in een pan aan alle kanten mooi bruin. Voeg de uien en wortelen toe en bak deze totdat ze zacht zijn. Voeg peper, paprikapoeder, tomatenpuree en de resterende bloem toe, en roer goed. Roer hier geleidelijk de kippenbouillon door. Breng aan de kook en breng op smaak. Plaats alle ingrediënten in de crockpot en zet de pot in de slowcooker. Doe het deksel erop en kook gedurende 4-7 uur.

NL

Caraïbische kip

3 eetlepels	plantaardige olie
2	gehakte grote uien
4	gehakte selderijstengels
3	in plakjes gesneden wortelen
500g	in plakjes gesneden champignons
2	ontpitte en in plakjes gesneden rode paprika's
8	ontvelde kippenbouten
400g	plakjes perzik uit blik
400g	stukjes ananas uit blik
10 eetlepels	maïzena
3 theelepels	paprikapoeder
3 theelepels	sojasaus
3 eetlepels	worcestershiresaus
8 eetlepels	mout-/wijnazijn
1 liter	kokend water
Zout en versgemalen zwarte peper	

Bak de uien, selderij, wortelen, champignons en paprika in een pan. Voeg de kippenbouten toe en bak ze aan alle kanten mooi bruin. Giet de perzikken en ananas af, bewaar het sap en voeg ze aan de pan toe. Meng de maïzena en paprika met de sojasaus, worcestershiresaus, azijn en het bewaarde vruchtensap en voeg kruiden en kokend water toe om de saus te maken en giet in de pan. Breng de saus al roerend aan de kook. Plaats alle ingrediënten in de crockpot en zet de pot in de slowcooker. Doe het deksel erop en kook gedurende 5-7 uur.

Kip in witte wijnsaus

8	ontvelde kippenbouten
75g	boter
2	fijngehakte grote uien
250g	in plakjes gesneden champignons
3 eetlepels	maïzena
1 liter	droge witte wijn
3 theelepels	gemengde kruiden
Zout en versgemalen zwarte peper	
2	eidooiers
9 eetlepels	dikke room

Doe de kippenbouten en boter in een pan en braad op laag vuur totdat ze zijn dichtgeschroeid. Voeg de ui toe en bak totdat deze zacht maar niet bruin is. Voeg de champignons toe en kook gedurende 1 minuut op laag vuur. Vermeng de maïzena met een beetje witte wijn. Giet de resterende wijn in de pot met de vermengde maïzena, gemengde kruiden en specerijen. Breng al roerend aan de kook totdat de saus dik is. Plaats alle ingrediënten in de crockpot en zet deze in de slowcooker en doe het deksel erop. Kook gedurende ongeveer 5-8 uur. Klop de eidooiers en de room kort voor het serveren los. Voeg hier een paar eetlepels hete saus aan toe en meng deze goed samen. Giet dit mengsel in de crockpot van de slowcooker en roer totdat de saus is ingedikt.

Stoofschotel van kip en champignons

8	kipdelen
75g	boter
3 eetlepels	bloem
2	fijngehakte grote uien
3	in dunne plakjes gesneden selderijstengels
500g	in dunne plakjes gesneden champignons
2	geperste teentjes knoflook
1 liter	kippenbouillon
Zout en versgemalen zwarte peper	
7 eetlepels	room (optioneel)

Wentel de kipdelen in de bloem, doe ze in een pan en braad in de boter totdat ze aan alle kanten goudbruin zijn. Voeg de uien en selderij toe en braad voorzichtig totdat ze zacht maar nog niet bruin zijn. Voeg de champignons en de knoflook toe en roer de bouillon erdoor. Breng aan de kook en breng op smaak. Plaats alle ingrediënten in de crockpot en zet de pot in de slowcooker. Doe het deksel op de slowcooker. Zorg ervoor dat de kip en de groenten ondergedompeld zijn. Kook gedurende ongeveer 5-7 uur. Voeg de room al roerend voor het serveren toe.

Kalkoen fricassee

8	kalkoendelen
2	fijngehakte grote uien
75g	boter
225g	in plakjes gesneden champignons
Kruidenbuitje	
Reepje citroenschil	
Zout en versgemalen zwarte peper	
1	liter bouillon
5 eetlepels	maïzena
9 eetlepels	melk

Bak de uien zachtjes in de boter totdat ze zacht maar nog niet bruin zijn. Snij het kalkoenvlees in blokjes en voeg deze aan de pan toe. Voeg alle resterende ingrediënten behalve de melk en de maïzena toe en breng aan de kook.

Plaats alle ingrediënten in de crockpot. Zet de crockpot in de slowcooker. Doe het deksel op de slowcooker. Kook gedurende ongeveer 4-6 uur. Verwijder het kruidenbuitje en de citroen een half uur voor het serveren. Giet de vloeistof in een pan. Meng de maïzena met de melk en giet in de pan, roer goed en laat dik worden.

NL

Vlees

New England rundvlees

1,5kg	biefstuk
1	kruidenbultje
1 1/2 theelepel	tijm
1 1/2 theelepel	zwarte peperkorrels
8	sjalotten
400g	in plakjes gesneden wortelen
200g	in dobbelsteentjes gesneden koolraap

Doe het rundvlees in een pan en bedek met koud water. Voeg alle overige ingrediënten toe, doe het deksel erop en laat deze sudderen. Breng goed op smaak en doe alle ingrediënten in de crockpot van de slowcooker. Zet de crockpot in de slowcooker. Doe het deksel op de slowcooker. Kook gedurende ongeveer 5-7 uur. Haal het rundvlees met een gegleufde lepel uit de crockpot van de slowcooker en laat gedurende 10 minuten afkoelen. Het kookvloeistof kan als bouillon gebruikt worden om jus te maken. Snij het rundvlees in plakjes en schep hier met een lepel een beetje kookvloeistof op. Serveer met groenten en garneer met verse peterselie.

BELANGRIJK

Als u een braadstuk koopt, zorg er dan voor dat het in de crockpot past, zodat het zich 2,5 cm onder de rand van de crockpot bevindt wanneer het met vloeistof is bedekt. Het braadstuk mag niet boven de rand uitsteken en er moet voldoende ruimte over zijn om het vlees met water te bedekken. De vorm van het vlees is net zo belangrijk als het gewicht.

Ragout met rundvlees en nieren

1,5kg	runderstoofvlees
300g	niertjes
3 eetlepels	bloem
4	in vieren gesneden grote uien
1 liter	hete runderbouillon
400 ml	rode wijn
5 eetlepels	tomatenpuree
2 theelepels	worcestershiresaus
225g	knoopchampignons

Gebruik een scherp mes om het vet van het rundvlees te verwijderen en snij dit in blokjes van 2,5 cm. Snij de niertjes in bijtklare stukken. Wentel het rundvlees in bloem. Doe dit in een pan met de uien, bouillon, wijn en tomatenpuree. Laat sudderen. Voeg de worcestershiresaus toe en breng op smaak. Plaats alle ingrediënten in de crockpot en zet de pot in de slowcooker. Doe het deksel op de slowcooker. Kook gedurende ongeveer 5-7 uur. Voeg de knoopchampignons één uur voor het serveren toe. Dit recept kan als vulling voor een pastei met rundvlees en nieren worden gebruikt.

Rundvleeskerrie

5 eetlepels	plantaardige olie
2 grote	geschilde, uitgeboorde en in plakjes gesneden moesappels
4	gehakte grote uien
1,5 kg	in blokjes gesneden runderstoofvlees
5 theelepels	kerriepoeder
5 eetlepels	bloem zonder bakpoeder
1 liter	runderbouillon
Zout en versgemalen zwarte peper	
5 eetlepels	mangochutney
125g	sultana rozijnen
400g	gehakte tomaten in blik
2 eetlepels	citroensap

Bak de appel en de ui in een pan totdat ze zacht zijn. Wentel het vlees in de gekruide bloem en doe dit in de pan en braad totdat het vlees lichtbruin is. Voeg de bouillon al roerend toe en laat sudderen. Voeg de overige ingrediënten toe en laat sudderen. Plaats alle ingrediënten in de crockpot en zet de pot in de slowcooker. Doe het deksel op de slowcooker. Kook gedurende ongeveer 4-7 uur. Na het verstrijken van de kooktijd kan het nodig zijn om de saus te verdikken.

Rundvlees met paprika

1,5kg	runderstoofvlees
75g	gekruide bloem
4	gehakte grote uien
2	geperste teentjes knoflook
75g	braadvet
1kg	tomaten
1 liter	bruine bouillon
3 theelepels	paprikapoeder
3 eetlepels	tomatenpuree
4	laurierblaadjes
3 theelepels	gemengde kruiden
Zout en versgemalen zwarte peper	

Snij het vlees in blokjes en wentel dit in de gekruide bloem. Bak de uien en de knoflook in een pan totdat ze zacht zijn en voeg hierna het vlees toe en braad dit totdat het lichtbruin is. Ontvel de tomaten en hak ze fijn, voeg het vlees met de bouillon (vermengd met het paprikapoeder), tomatenpuree, laurierblaadjes en gemengde kruiden toe. Breng op smaak en laat sudderen. Plaats alle ingrediënten in de crockpot en zet de pot in de slowcooker. Doe het glazen deksel erop. Kook gedurende ongeveer 5-8 uur. Verwijder voor het serveren de laurierblaadjes en verdik de saus indien nodig.

NL

Rundvlees in rode wijn

3 eetlepels olie

2 gehakte grote uien

1,5kg in blokjes gesneden
runderstoofvlees

16 zwarte olijven

2 geperste teentjes knoflook
(optioneel)10 ontvelde, ontpitte en grof
gehakte tomaten

800g champignons

1 liter droge rode wijn

Zout en versgemalen zwarte peper

2 laurierblaadjes

verse fijngehakte peterselie

Bak de ui in een pan met olie totdat deze zacht is. Voeg het rundvlees toe en laat dit aan alle kanten bruin worden. Voeg alle resterende ingrediënten behalve de peterselie toe en laat sudderen. Plaats alle ingrediënten in de crockpot en zet de pot in de slowcooker. Doe het deksel op de slowcooker. Kook gedurende ongeveer 4-8 uur. Verwijder de laurierblaadjes en besprenkel met peterselie voor het serveren.

Hongaarse goulash1kg in blokjes gesneden
runderstoofvlees

75g gekruide bloem

5 eetlepels plantaardige olie

2 fijngehakte grote uien

1 ontpitte en in stukjes
gesneden groene paprika2 geschilde en in blokjes
gesneden wortelen

2 gehakte selderijstengels

3 theelepels paprikapoeder

5 eetlepels tomatenpuree

Snuffje geraspte nootmuskaat

5 theelepels gemengde kruiden

Zout en versgemalen zwarte peper

400 ml runderbouillon

400g grof gehakte tomaten
uit blik

400 ml rode wijn (optioneel)

5 theelepels worcestershiresaus

Wentel het vlees in de gekruide bloem. Verhit de olie in de pan en bak de uien, paprika, wortelen en selderij totdat ze zacht zijn. Voeg het vlees toe en bak dit totdat het bruin is. Voeg het paprikapoeder, de tomatenpuree, nootmuskaat, gemengde kruiden en specerijen toe en kook gedurende twee minuten. Voeg de bouillon, tomaten, rode wijn en worcestershiresaus toe. Laat sudderen. Plaats alle ingrediënten in de crockpot en zet de pot in de slowcooker. Doe het deksel op de slowcooker. Kook gedurende ongeveer 5-7 uur.

Chilli con carne

3 eetlepels plantaardige olie

2 gehakte grote uien

4 geperste teentjes knoflook

1 ontpitte en fijngehakte
groene paprika

1 kg gehakt rundvlees

2 x 400g gesneden tomaten uit blik

3 theelepels chilipoeder

3 eetlepels	bloem
3 theelepels	bruine suiker
7 eetlepels	tomatenpuree
Zout en versgemalen zwarte peper	
2 x 400g	rode bonen in blik, afgegoten

Bak de uien, knoflook en paprika in een pan totdat ze zacht zijn. Voeg het gehakte rundvlees toe en braad dit totdat het vlees een lichtbruine kleur heeft. Meng het chilipoeder, de bloem, bruine suiker en tomatenpuree. Voeg de tomaten, de chilipasta en specerijen al roerend toe. Plaats alle ingrediënten in de crockpot en zet de pot in de slowcooker. Doe het deksel op de slowcooker. Kook gedurende ongeveer 3-7 uur. Voeg de rode bonen één uur voor het serveren toe. Serveer met gekookte rijst of gebakken aardappelen.

Bolognese saus

1 kg	gehakt rundvlees
2	fijngehakte grote uien
4	in dunne plakjes gesneden selderijstengels
2	geperste teentjes knoflook
5 eetlepels	tomatenpuree
3 eetlepels	bloem
2x400g	tomaten uit blik met sap
400ml	runderbouillon
200g	in plakjes gesneden champignons
1 theelepels	gemengde kruiden
Zout en versgemalen zwarte peper	

Braad het gehakte rundvlees zonder vet of olie op laag vuur bruin. Voeg de uien, selderijen en knoflook toe zodra het vet uit het vlees stroomt. Braad gedurende enkele minuten en voeg hierna de tomatenpuree toe. Meng een beetje tomatensap met

bloem om een gladde roomsaus te maken. Voeg deze met de overige tomaten en sap aan het vlees toe en breng al roerend aan de kook totdat de saus dik is. Voeg de overige ingrediënten toe en roer deze goed door elkaar. Plaats alle ingrediënten in de crockpot en zet de pot in de slowcooker. Doe het deksel op de slowcooker. Kook gedurende ongeveer 3-8 uur (Opmerking: het kan zijn dat er een korstje van bruin vlees op de saus wordt gevormd. Dit verdwijnt zodra het laagje door de saus wordt geroerd.

Goulash van varkensvlees

3 eetlepels	olie
2	fijngehakte uien
7 eetlepels	bloem
2 theelepels	paprikapoeder
Zout en versgemalen zwarte peper	
1,5kg	in blokjes gesneden varkensstoofvlees
2	ontpitte en in dobbelseentjes gesneden rode paprika's
1 theelepel	oregano
5 eetlepels	tomatenpuree
1 liter	bouillon
2	kleine kartonnetjes zure room of yoghurt

Bak de ui in een pan met olie totdat deze zacht is. Meng de bloem, paprika, zout en peper. Wentel het varkensvlees in de gekruide bloem en voeg aan de pan toe. Bak totdat het vlees aan alle kanten bruin is. Voeg de rode paprika, oregano, tomatenpuree en bouillon toe. Breng al roerend aan de kook totdat de saus is ingedikt. Plaats alle ingrediënten in de crockpot en zet de pot in de slowcooker. Doe het deksel erop en kook gedurende 4-8 uur. Roer de room of yoghurt voor het serveren in de goulash.

Oosters varkensvlees met honing

1kg	varkenshaas
6 eetlepels	gekruid maïzena
6 eetlepels	maïsolie
1	gehakte grote ui
2	geperste teentjes knoflook
2	ontpitte en gehakte groene paprika's
2x 400g	stukjes ananas (siroop bewaren)
8	in plakjes gesneden champignons
6	in vieren gesneden rijpe tomaten

Saus

1 liter	kippenbouillon
5 eetlepels	honing
3 eetlepels	sojasaus
5 eetlepels	maïzena

Ananassap (bewaard van stukjes)

Snij het varkensvlees in blokjes en wentel dit in de gekruide maïzena. Verhit de olie in een pan en bak de knoflook en de ui. Voeg het varkensvlees toe en braad dit totdat het aan alle kanten bruin is. Zet het vuur lager en voeg de paprika, ananas, champignons en tomaten toe en laat deze op een zacht pitje staan terwijl u de saus klaarmaakt. Meng de kippenbouillon, honing en sojasaus om de saus te maken. Meng de maïzena met het ananassap en voeg dit aan het mengsel toe. Voeg de saus al roerend aan de pan toe en breng deze aan de kook. Plaats alle ingrediënten in de crockpot en zet deze in de slowcooker en doe het deksel erop. Kook gedurende ongeveer 5-8 uur. Serveer met rijst en verse groene groenten.

Varkensvlees en ananas kerrieschotel

2kg	in blokjes gesneden mager varkensvlees
100g	bloem
2 theelepels	zout
3 eetlepels	olie
2	gehakte grote uien
3 theelepels	kerrievoeder
2 theelepels	paprikapoeder
1 liter	kippenbouillon
3 eetlepels	mangochutney
3 theelepels	worcestersaus
400g	stukjes ananas uit blik, met siroop
4	laurierblaadjes

Wentel het varkensvlees in de bloem en het zout. Verhit de olie in een pan en laat het vlees bruin worden. Voeg de uien toe en bak ze totdat ze zacht zijn. Roer het kerrievoeder en het paprikapoeder erdoor. Roer goed door en kook gedurende enkele minuten. Voeg de overige ingrediënten toe, laat sudderen en doe deze in de crockpot. Plaats de crockpot in de slowcooker en kook gedurende ongeveer 4-7 uur. Verwijder de laurierblaadjes voor het serveren.

Gekookte ham**Braadstuk van gerookte ham tot 1,5 kg**

Doe de gerookte ham in een pan, bedek met koud water en breng aan de kook. Giet hierna af en spoel af. Doe de ham in de crockpot en bedek met kokend water. Plaats de crockpot in de slowcooker en doe het deksel erop. Kook gedurende ongeveer 5-7 uur. Giet af en laat enigszins afkoelen voordat u de huid verwijdt. Laat afkoelen. Wikkel in keukenfolie. Plaats in de koelkast totdat de ham goed is afgekoeld. Bedek het vlees met geroosterde broodkruimels voor het serveren.

BELANGRIJK

Als u een braadstuk koopt, zorg er dan voor dat het in de crockpot van de slowcooker past. Het moet in de crockpot passen en er moet na het bedekken met vloeistof nog steeds een ruimte van 2,5 cm onder de rand van de pot over zijn. Het braadstuk mag niet boven de rand uitsteken en er moet voldoende ruimte over zijn om het vlees met water te bedekken. De vorm van het vlees is net zo belangrijk als het gewicht.

Ierse stoofschotel

8	lamskarbonaden
4	in plakjes gesneden uien
3 theelepels	gemengde kruiden
2	grote pastinaken
1 kg	in dunne plakjes gesneden wortelen
1,5 kg	in vieren gesneden aardappels
1 liter	hete groentenbouillon
3	in plakjes gesneden preistengels

Verwijder het overtollige vet van de karbonaden en doe ze in een pan met de uien. Laat de karbonades aan beide kanten bruin worden. Bestrooi met de gemengde kruiden. Voeg de pastinaken, wortelen, aardappels en prei toe en giet over het bouillon. Laat sudderen. Plaats alle ingrediënten in de crockpot en zet de pot in de slowcooker. Plaats het deksel op de crockpot. Kook gedurende ongeveer 5-8 uur.

Lamsvlees met linzen

800g	in plakjes gesneden wortelen
225g	in plakjes gesneden pastinaak
2	geperste teentjes knoflook
2	laurierblaadjes
250g	1 uur in water geweekte oranje linzen
Zout en versgemalen zwarte peper	
400ml	rode wijn
1,5 kg	in blokjes gesneden lamsbout
4 eetlepels	sojasaus
300g	knoophampignons
Peterselietakjes om te garneren	

Doe de wortelen, pastinaken, knoflook, laurierblaadjes en afgegoten linzen in de crockpot van de slowcooker en breng op smaak met zout en peper. Giet de wijn erin nadat de inhoud van de pan suddert. Bedek het vlees met sojasaus en bestrooi met zout en peper. Plaats het vlees bovenop de groenten. Plaats de crockpot in de slowcooker en doe het deksel erop. Kook gedurende ongeveer 6-8 uur. Voeg de champignons gedurende de laatste 30 minuten toe. Gooi de laurierblaadjes weg. Garneer met peterselie en serveer met verse groene sla.

Worstshotel

3 eetlepels	olie
1,5kg	worst
2	fijngehakte grote uien
4	in dunne plakjes gesneden wortelen
2	in plakjes gesneden preistengels
5 eetlepels	bloem
1 liter	runderbouillon
5 eetlepels	chutney
3 eetlepels	worcestershiresaus

Zout en versgemalen zwarte peper

Bak de worst in een pan met olie aan alle kanten bruin. Voeg de uien, wortelen en prei toe en sauteer lichtjes totdat ze zacht maar nog niet bruin zijn. Roer de bloem erdoor en kook op een laag vuur totdat de olie is geabsorbeerd. Voeg de bouillon langzaam toe en breng aan de kook. Blijf roeren totdat de saus is ingedikt. Roer de chutney, worcestershiresaus en kruiden erdoor. Plaats alle ingrediënten in de crockpot en zet de pot in de slowcooker. Doe het deksel erop en kook gedurende 5-8 uur. Als de worstjes veel vet bevatten, kan het overtollige vet met keukenspapier van de bovenlaag van het bereide gerecht worden verwijderd.

Vegetarische kerriesotel

5 eetlepels	slaolie
4	gehakte grote uien
2	geperste teentjes knoflook
5 theelepels	kerriepoeder
600g	linzen

2 liter	witte bouillon
3 theelepels	citroensap
Zout en versgemalen peper	
4	in dobbelsteentjes gesneden wortelen
2	geschilde, uitgeboorde en gehakte appels
125g	sultana rozijnen

Verhit de olie in een pan. Sauteer de uien, wortelen en knoflook. Voeg het kerriepoeder toe. Kook gedurende 1 minuut op laag vuur. Roer de bouillon, het citroensap, het zout, de peper en de linzen erdoor. Breng aan de kook en laat gedurende 3 minuten koken. Plaats alle ingrediënten in de crockpot en zet de pot in de slowcooker. Roer de appels en de sultana rozijnen erdoor. Doe het deksel op de slowcooker. Kook gedurende ongeveer 5-8 uur. Zorg ervoor dat de groenten tijdens het koken zijn ondergedompeld.

Nagerechten**Rijstpudding**

40g	boter
150g	puddingrijst
150g	suiker
1 1/2	liter melk

Snuijfe nootmuskaat

Vet de binnenkant van de crockpot met boter in. Voeg alle ingrediënten toe en roer ze door elkaar. Plaats de crockpot in de slowcooker en doe het deksel erop. Kook gedurende ongeveer 3-4 uur.

Vruchtencompote

500g	gedroogd, gemengd fruit
	zoals appels, pruimen, peren, abrikozen en perzikken
60g	sultana rozijnen
60g	rozijnen
35g	amandelschilfers
5 eetlepels	poedersuiker
1 liter	water
5 eetlepels	Cointreau

Doe alle ingrediënten, behalve de Cointreau, in de crockpot. Omdat de appelringel naar de oppervlakte drijven en ontkleuren, moeten ze onderin worden geplaatst. Kook gedurende ongeveer 5-7 uur. Doe het fruit in een serveerschaal en laat afkoelen. Laat het fruit eerst afkoelen voordat u dit in een glazen schaal doet. Roer de Cointreau erin en serveer gekoeld.

**Gewicht/volume
conversietabel**

g	naar	oz
5		0.2
10		0.35
100		3.5
500		17.6
1000 (1Kg)		35
ml	naar	floz
50		1.7
100		3.4
200		7
500		17
1000 (1L)		34

Reiniging van slowcooker

De crockpot kan in de vaatwasser of met de hand in heet zeepwater worden gewassen. Gebruik geen schuursponsjes of schuurmiddelen.

Was het glas in heet zeepwater, en gebruik een spons of theedoek. Spoel na en droog goed af.

WAARSCHUWING: De elektrische voet niet in water of in een andere vloeistof onderdompelen.

De voet kan als volgt schoongeveegd worden. Haal de stekker van de voet uit het stopcontact. Veeg de voet voorzichtig af met een theedoek.

Zorg ervoor dat de stekker en de elektrische aansluitingen te allen tijde droog blijven.

Helpline

Mocht u problemen met het apparaat ondervinden, aarzel dan niet om contact met ons op te nemen. Wij kunnen u waarschijnlijk beter van dienst zijn dan de winkel waar u het apparaat hebt gekocht.

Houd de volgende informatie bij de hand zodat onze medewerkers u snel kunnen helpen.

- Naam van het product
- Modelnummer en serienummer zoals aangegeven op de onderkant van het apparaat.

TWEE JAAR GARANTIE

Producten van Morphy Richards worden geproduceerd overeenkomstig internationaal erkende kwaliteitsnormen. Boven uw wettelijke vastgestelde rechten uit, garandeert Morphy Richards dat dit product vanaf de datum van aankoop gedurende een periode van TWEE JAAR vrij zal zijn van materiaal- en fabricagefouten.

Bewaar uw kassabon als bewijs van aankoop. Niet uw kassabon aan deze pagina.

Wij zullen u om deze gegevens vragen als het apparaat defect raakt. Deze nummers vindt u op de onderzijde van het product.

Modelnummer
Serienummer

Wanneer het apparaat is vervangen tijdens de garantieperiode (2 jaar), loopt de garantie voor het nieuwe product vanaf de originele aankoopdatum. Daarom is het

belangrijk dat uw aankoopbewijs of factuur de originele aankoopdatum vermeldt.

Deze garantie geldt alleen wanneer het apparaat is gebruikt conform de instructies van de fabrikant. Zo moeten apparaten volgens de gebruiksaanwijzing ontkalkt zijn en moeten filters schoongehouden worden.

UITZONDERINGEN

Morphy Richards zal de goederen niet vervangen of repareren volgens de garantievoorwaarden wanneer

- 1 Het defect het gevolg is of kan zijn van accidenteel gebruik, misbruik, nalatigheid of oneigenlijk gebruik, gebruik buiten de aanbevelingen van de fabrikant of defecten die zijn veroorzaakt door stroompieken of schade die is veroorzaakt bij de transit.
- 2 Het apparaat is gebruikt met een andere spanning dan aangeduid op het product.
- 3 Reparaties zijn ondernomen door andere mensen dan onze servicedienst (of erkende dealer).
- 4 Het apparaat is verhuurd of niet huishoudelijk is gebruikt.
- 5 Morphy Richards is onder de garantie niet aansprakelijk voor het uitvoeren van onderhoud.
- 6 De plastic filters voor alle waterkokers en koffiezetapparaten van Morphy Richards vallen niet onder de garantie.

Deze garantie verleent geen andere rechten dan deze die uitdrukkelijk zijn vermeld en dekt geen aanspraken op schade of gevolgschade. Deze garantie is een bijkomend voordeel en heeft geen invloed op uw wettelijke rechten als consument.

P

Tirar o melhor partido da sua nova panela eléctrica de cozedura lenta...

A segurança em primeiro lugar

- Não submirja a base eléctrica em água ou qualquer outro líquido.
- Não toque nas superfícies quentes. Utilize luvas de cozinha ou um pano quando retirar a tampa ou manusear recipientes quentes. Utilize as pegas ou saliências.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES

A utilização de qualquer aparelho eléctrico exige o cumprimento de regras básicas de segurança.

Antes de mais, existe o perigo de ferimentos ou morte, assim como o perigo de danos no aparelho. Estes são indicados ao longo do texto pelas duas seguintes convenções:

AVISO: Perigo pessoal!

IMPORTANTE: Danos para o aparelho!

Apresentamos ainda os seguintes conselhos essenciais sobre segurança.

A sua segurança

- Nunca toque na superfície externa da panela eléctrica durante o seu funcionamento ou antes que esta arrefeça. Não toque nas superfícies quentes. Utilize luvas de cozinha ou um pano quando retirar a tampa ou manusear recipientes quentes, pois poderá ocorrer uma fuga de vapor quente.
- Para se proteger do risco de incêndio, choque eléctrico e danos pessoais, não introduza o cabo de alimentação, as fichas ou o aparelho em água ou qualquer outro líquido.
- Antes de colocar ou retirar qualquer acessório e de efectuar a limpeza, retire a ficha da tomada quando o aparelho não se encontrar em utilização.

- Não coloque em funcionamento nenhum aparelho com ficha ou cabo de alimentação danificados, ou após o seu mau funcionamento, queda, ou danos de qualquer outro tipo. Contacte a Morphy Richards para aconselhamento relativo a análise, reparação ou ajustes mecânicos ou eléctricos.
- Não ligue o aparelho se o recipiente de cerâmica se encontrar vazio.
- Nunca cozinhe os alimentos directamente na unidade da base. Utilize o recipiente de cerâmica.
- Este aparelho não foi concebido para ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) cujas capacidades físicas, sensoriais ou mentais sejam reduzidas ou que não possuam os conhecimentos e experiência necessários, excepto se forem vigiadas e instruídas acerca da utilização do aparelho por uma pessoa responsável pela sua segurança.

Localização

- Não utilize o aparelho no exterior.
- Certifique-se de que este aparelho se encontra fora do alcance das crianças.
- Quando em utilização, não coloque directamente por baixo de armários de cozinha, pois são expelidas grandes quantidades de vapor. Durante a utilização, evite debruçar-se sobre o aparelho.

Cabo de alimentação

- O cabo de alimentação deve ter o comprimento adequado, desde a tomada até à unidade da base sem esticar as ligações.
- Evite que o cabo fique suspenso sobre o bordo da mesa ou balcão e mantenha-o afastado de quaisquer superfícies quentes, incluindo do próprio aparelho.
- Não permita que o cabo atravesse um espaço em aberto, por exemplo, entre uma tomada baixa e uma mesa.

Crianças

- Nunca permita que crianças utilizem este aparelho. Ensine as crianças a tomar consciência dos perigos na cozinha, avise-as dos perigos de alcançar áreas que não consigam visualizar correctamente ou que não devam utilizar.
- As crianças pequenas devem ser vigiadas para evitar que brinquem com o aparelho.

Outras recomendações de segurança

- Não utilize quaisquer acessórios ou ferramentas não recomendadas pela Morphy Richards, pois poderá causar incêndios, choques eléctricos ou danos pessoais.
- Tenha extremo cuidado quando deslocar a panela eléctrica com alimentos quentes, água ou outros líquidos quentes.
- Para abrir, levante a tampa na sua direcção, mas inclinada para a posição oposta.
- Não utilize nenhuma peça da panela eléctrica em micro-ondas ou qualquer outra superfície de cozedura/aquecimento.
- Não coloque sobre ou junto a gás quente ou bico eléctrico, ou num forno aquecido.
- Utilize o aparelho apenas para o propósito determinado.
- Nunca deixe o aparelho ligado à tomada quando não estiver a ser utilizado.
- Não ligue o aparelho quando este estiver ao contrário ou de lado.
- A tampa de vidro e o recipiente de cerâmica são frágeis. Proceda sempre com cautela.
- Permita que a tampa e o recipiente de cerâmica arrefeçam antes de os imergir em água.
- Não utilize o recipiente de cerâmica ou a tampa de vidro se estes se encontrarem rachados ou estalados.

NL

P

Requisitos eléctricos

Verifique se a voltagem na placa nominal do seu aparelho corresponde à alimentação existente na sua habitação, que deve ser CA (Corrente Alternada).

Se as tomadas da sua habitação não forem apropriadas para a ficha fornecida com este aparelho, a mesma deverá ser retirada e deve instalar-se uma nova e adequada.

AVISO: Se a ficha retirada do cabo de alimentação estiver cortada, deverá ser eliminada, uma vez que uma ficha com o cabo de alimentação exposto pode ser perigosa se ligada a uma tomada eléctrica activa.

Caso seja necessário substituir o fusível na ficha de 13 A, deve ser colocado um fusível BS1362 de 13 A.

AVISO: Este aparelho deve ser ligado à massa.

Componentes

- 1 Tampa de vidro
- 2 Recipiente de cerâmica
- 3 Base
- 4 Painel de controlo
- 5 Indicador de alimentação
- 6 Botão para ligar/desligar
- 7 Botão do temporizador
- 8 Ecrã LCD
- 9 Botão para aumentar a duração da cozedura
- 10 Botão para diminuir a duração da cozedura
- 11 Pegas

Capacidade de cozedura

A panela eléctrica digital de 6,5 litros, tem uma capacidade de trabalho máxima de 4,5 litros.

Antes de utilizar a panela eléctrica digital de cozedura lenta pela primeira vez

- 1 Retire todas as etiquetas e rótulos do produto.
- 2 Lave o recipiente de cerâmica e a tampa de vidro com detergente e água quente, esfregue com uma

esponja ou pano de loiça, passe abundantemente por água e enxugue.

AVISO: Não submerja a base da panela eléctrica em água.

Note

Durante as utilizações iniciais pode notar um leve odor devido à calcinação dos resíduos de fabrico. Isto é perfeitamente normal e desaparecerá após algumas utilizações.

Modo de utilização

- 1 Posicione a base ❸ numa superfície seca, nivelada, resistente ao calor e afastada do bordo da superfície de trabalho. Não utilize o aparelho no chão.
- 2 Coloque os ingredientes no recipiente de cerâmica ❷, e coloque a panela eléctrica na base. Tape com a tampa de vidro. Se necessitar de pré-cozinhar ou alourar a comida antes de a cozinhar na panela eléctrica, terá de o fazer numa frigideira. Não tente pré-cozinhar ou alourar os alimentos na panela eléctrica.
- 3 Ligue a panela eléctrica à tomada eléctrica.

Iniciação rápida

- Quando ligada à tomada, o Indicador Luminoso acenderá com a cor vermelha e o mostrador indicará "06:00" como duração pré-definida da cozedura.
- Se a receita necessita 6 horas de cozedura, simplesmente prima O/I e a cozedura iniciará. O Indicador Luminoso acenderá com a cor verde para indicar que a cozedura começou.
- Durante o processo de cozedura, o ecrã apresentará a contagem decrescente ao minuto até chegar à função de manutenção de temperatura, altura em que sua comida se encontra pronta a ser consumida. Será depois apresentado no ecrã a palavra "WARM", para indicar que o processo de cozedura já acabou e que o aparelho se encontra agora em função de manutenção de temperatura.

- Por favor siga os tempos indicados nas receitas fornecidas para as durações recomendadas de cozedura.

Ajustar a duração da cozedura

- Se a receita necessitar de uma duração de cozedura diferente, siga este processo para ajustar a duração da cozedura.

Note:

A duração da cozedura pode ser ajustada entre 4 a 12 horas.

- 4 Prima o botão SET (os números vão piscar).
- 5 Prima + para aumentar a duração da cozedura em horas ou - para diminuir a duração da cozedura até a duração desejada ser apresentada.
- 6 Prima novamente o botão SET para ajustar os minutos da duração da cozedura do mesmo modo acima indicado (a duração pode ser regulada em incrementos de 10 minutos).
- 7 Prima novamente o botão SET (os números param de piscar) e prima O/I quando estiver pronto para dar início à cozedura. O Indicador Luminoso acenderá com a cor verde para indicar que a cozedura começou.

Função de manutenção de temperatura

- No final da cozedura o aparelho activará a função de manutenção de temperatura.

- Será depois apresentada no ecrã a palavra "WARM", para indicar que o processo de cozedura já acabou e que o aparelho se encontra agora em função de manutenção de temperatura.

- 8 Desligue o aparelho e a ficha depois da cozedura e retire o recipiente de cerâmica utilizando luvas de cozinha.

AVISO: Tenha cuidado para não tocar na base após a cozedura, pois esta ainda se mantém quente.

Acerca da cozedura lenta

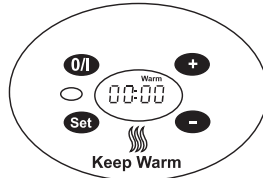
- A cozedura lenta foi sempre a melhor forma de preparar refeições quentes e nutritivas com o mínimo de preparação e o máximo de tempo livre para disfrutar fora da cozinha. Com este sistema de cozedura moderno, a Morphy Richards transportou este estilo de cozinhar para os nossos tempos.
- Tradicionalmente a cozedura lenta baseava-se em sopas e caçarolas, mas com este recipiente cerâmico oval poderá também produzir refeições familiares modernas e pratos para jantares festivos. Este recipiente, para além de conveniente, é suficientemente apresentável para levar directamente para a mesa. (Coloque sempre o recipiente de cerâmica numa base ou superfície resistente ao calor).
- Este método de cozedura é ideal para preparar pedaços de carne mais duros, dando-lhes uma fervura lenta que os torna tenros e cheios de sabor.



O aparelho está ligado a duração pré-definida da cozedura aparece.



O aparelho está a cozinhar e faltam 2 horas e 30 minutos de cozedura.



O aparelho acabou de cozinhar e encontra-se na função de manutenção de temperatura. A refeição está pronta.

IMPORTANTE

A panela eléctrica digital de cozedura lenta trabalha aumentando a temperatura progressivamente e depois mantendo-a. Para conseguir os melhores resultados, não retire a tampa durante a cozedura, já que isto resultaria na perda de calor e, como tal, num atraso na cozedura. A tampa de vidro permite-lhe controlar o progresso da cozedura sem interferir com a duração da mesma. De cada vez que retirar a tampa, acrescente dez minutos extra ao seu tempo inicial.

Alimentos adequados

- A maior parte dos alimentos são adequados para o método de cozedura lenta, no entanto existem algumas orientações que devem ser seguidas.
- Certifique-se de que os alimentos congelados se encontram completamente descongelados.
- Corte os vegetais com raiz em pedaços pequenos e iguais, já que estes demoram mais a cozinhar do que a carne. Estes devem ser ligeiramente salteados 2 a 3 minutos antes de serem cozinhados. Certifique-se de que os vegetais com raiz são colocados no fundo do recipiente e que todos os ingredientes estão imersos no líquido de cozedura.
- Retire os excessos de gordura da carne antes de a cozinhar, já que o método de cozedura lenta não derrete a gordura.
- Se adaptar uma receita de cozinha tradicional, poderá ser necessário diminuir um pouco a quantidade de líquido utilizado. O líquido não evapora na cozedura lenta à mesma velocidade que numa cozedura normal.
- Nunca deixe alimentos crus à temperatura ambiente na panela eléctrica.
- Não utilize a panela eléctrica para aquecer os alimentos.
- Feijões vermelhos crus devem ser ensopados e cozidos pelo menos 10 minutos antes de serem cozinhados na panela eléctrica para a remoção das toxinas.
- Insira um termómetro de carne na carne para assar, presuntos, ou galinhas inteiras para se assegurar de que são cozinhados à temperatura certa.

O que pode e não pode fazer no recipiente de cerâmica

- Utensílios de cerâmica são fabricados através de temperaturas elevadas, como tal, o recipiente de cerâmica pode ter pequenas deformidades na superfície e a tampa de vidro pode chacoalhar um pouco devido a estas imperfeições. A cozedura lenta não produz vapor, por isso haverá pouca perda de calor. Devido ao desgaste natural resultante do uso, a superfície exterior poderá começar a ter um aspecto 'rachado'.
- Não coloque o recipiente de cerâmica ou a tampa de vidro num forno, congelador, micro-ondas ou sobre um bico eléctrico/a gás.
- Não aqueça antes de adicionar os alimentos.
- Não submeta o recipiente de cerâmica a diferenças de temperatura súbitas. Adicionar água fria a um recipiente de cerâmica muito quente poderá rachá-lo.
- Não deixe o recipiente de cerâmica submerso em água durante muito tempo (Pode deixar água dentro do recipiente para ensopar os resíduos). Há uma área na base do recipiente de cerâmica que não pode ficar vidrada por motivos de fabrico. Esta área não vidrada é porosa, daí ser desaconselhado submergir o recipiente de cerâmica em água.
- Não ligue a panela eléctrica quando o recipiente cerâmico está vazio ou fora da base.

Dicas para a cozedura lenta

- A panela eléctrica deve estar, no mínimo, meia cheia para conseguir os melhores resultados.
- A tampa não é uma peça selada. Não a retire sem necessidade pois deixa escapar o calor acumulado. De cada vez que retirar a tampa, acrescente dez minutos extra ao seu tempo inicial.
- Se estiver a preparar sopas, deixe um espaço de 5cm entre o topo do recipiente de cerâmica e a superfície da comida para permitir a fervura.
- Muitas receitas exigem uma cozedura ao longo do dia todo, se não tiver tempo de preparar os alimentos nessa manhã, prepare-os na noite anterior e guarde os alimentos num recipiente fechado no frigorífico. Transfira os alimentos para o recipiente de cerâmica e acrescente líquido / molho para cozer.
- A maioria das receitas de carne ou vegetais requerem 4 a 6 horas.
- Não utilize carnes ou aves congeladas sem verificar primeiro se estão completamente descongeladas.
- Alguns alimentos não são adequados para o método de cozedura lenta. Massa, marisco, leite e natas só devem ser adicionados no final da cozedura. Vários factores podem afectar a rapidez da cozedura, como a água ou gordura, a temperatura inicial dos alimentos e o seu tamanho.
- Alimentos cortados em bocados pequenos cozinharão mais depressa, será necessário um certo número de 'tentativas' para otimizar o potencial da sua panela eléctrica.
- Os vegetais, geralmente, demoram mais tempo a cozinhar do que a carne, como tal tente colocar os vegetais no fundo do recipiente.
- Todos os alimentos devem estar cobertos com líquido, molho de carne ou molho. Numa panela separada ou jarro prepare o seu líquido, molho de carne ou molho e cubra toda a comida no recipiente de cerâmica.
- Aloure a carne e as cebolas numa frigideira até apurar. Desta forma, irá reduzir o teor de gorduras, se estas forem separadas antes de adicionar ao recipiente de cerâmica. Não necessita de o fazer se o tempo for limitado, mas melhora o sabor.
- Quando cozinhar pedaços de carne, presunto, aves, etc., o tamanho e forma do pedaço é importante. Tente manter o pedaço de carne nos 2/3 inferiores do recipiente e cubra até cima com água. Se necessário, corte em dois pedaços. O peso do pedaço não deve exceder o limite máximo.

1.5 kg Panela eléctrica grande de cozedura lenta

Guia de receitas

- As receitas baseiam-se nos **VOLUMES MÁXIMOS DE TRABALHO** que são:

6,5 Litros
Capacidade de trabalho 4,5
litros / 8 pts

Permite um espaço de 3cm entre a parte superior do recipiente de cerâmica e os alimentos.

P

RECEITAS

Sopas

Sopa Minestrone

55g	manteiga
100g	de bacon cortado aos bocadinhos
2	cebolas, cortadas aos bocadinhos
2	dentes de alho, esmagados
4	hastes de aipo picadas
500g	batatas, descascadas e cortadas aos cubos
2	cenouras grandes, descascadas e cortadas aos cubos
4	folhas de couve, em juliana
4	tomates grandes, pelados e cortados grosseiramente
2.25	litros de caldo de galinha
3 colheres	de sopa puré de tomate
3 colheres	de chá molho inglês
	Sal e pimenta preta acabada de moer
2	colheres de sopa salsa, cortada aos bocadinhos
150g	massa tipo cotovelos
3 colheres	de sopa queijo parmesão, ralado

Derreta a manteiga numa frigideira e frite o bacon e os vegetais até ficarem macios. Deixe apurar o caldo e, de seguida, adicione o caldo, bacon e vegetais ao recipiente de cerâmica. Adicione os ingredientes restantes excepto a salsa, a massa tipo cotovelo e o queijo parmesão. Coloque o recipiente na unidade base, tape e deixe a cozinhar durante aproximadamente 4 a 6 horas. 45 minutos antes de servir, adicione a massa tipo cotovelo e a salsa. Regule o tempero, se necessário, e polvilhe com queijo parmesão. Sirva com pão francês estaladiço.

Sopa de lentilhas

200g	bacon fumado, cortado em pedaços
2	cebolas grandes, cortadas aos bocadinhos
4	cenouras cortadas aos bocadinhos
4	hastes de aipo, cortas em rodela finas
400g	lentilhas laranja
2x400g	latas de tomate cortado
2 litros	caldo de galinha
4 colheres	de chá molho inglês
	pitada de noz moscada
1	folha de louro
2 colheres	de chá manjerição
	sal e pimenta preta acabada de moer
2 colheres	de sopa salsa, cortada aos bocadinhos

Frite ligeiramente o bacon numa frigideira até sair a gordura. Adicione todos os ingredientes restantes, excepto a salsa, e deixe ferver. Deixe a cozinhar a lume brando durante 2 minutos. Transfira para o recipiente de cerâmica. Coloque o recipiente de cerâmica na base da panela eléctrica e tape com a tampa. Deixe cozinhar durante, aproximadamente, 4 a 8 horas. Se desejar obter uma consistência mais suave, passe a sopa após arrefecer e aqueça novamente a sopa numa caçarola. Polvilhe com salsa e sirva com pão francês estaladiço.

Sopa de Vegetais

60g	manteiga
2,2kg	vários vegetais, por ex. batatas, cebola, cenoura, pastinacas, aipo, alho- francês, tomate
60g	farinha
Sal e pimenta preta acabada de moer	
2 colheres de chá	
ervas aromáticas misturadas	

Descasque, lave e corte os vegetais aos cubos ou em rodelas. Derreta a manteiga numa frigideira e frite ligeiramente os vegetais durante 2 a 3 minutos. Adicione o caldo quente. Mexa bem e deixe ferver. Tempere a seu gosto e adicione ervas aromáticas. Transfira todos os ingredientes para o recipiente de cerâmica e coloque-o na base da panela eléctrica. Coloque a tampa e deixe a cozinhar durante aprox. 6 a 8 horas. Deixe arrefecer e passe a sopa com a varinha mágica, aquecendo-a de seguida numa caçarola. Engrosse-a com farinha.

Frango

Frango Páprica

8	pedaços de frango
60g	manteiga
60g	farinha com especiarias
4	cebolas grandes cortadas
6	cenouras descascadas e cortadas às rodelas
2	pimentão verde, sem sementes e e cortado em pedaços
3 colheres de chá páprica	
3 colheres de chá puré de tomate	
1 litro	caldo de galinha
Sal e pimenta preta acabada de moer	

Lave, limpe e seque o frango e cubra com farinha com especiarias. Utilizando uma frigideira, frite o frango na manteiga até ficar completamente alourado. Adicione cebolas e cenouras e frite até amolecer. Adicione pimenta, páprica, puré de tomate, a farinha restante e mexa bem. Junte gradualmente o caldo de galinha. Deixe ferver e tempere. Transfira todos os ingredientes para o recipiente de cerâmica e coloque-o na unidade base. Coloque a tampa e deixe a cozinhar durante aprox. 4 a 7 horas.

Frango das Caraíbas

3 colheres de sopa	óleo vegetal
2	cebolas grandes cortadas
4	hastes de aipo cortado
3	cenouras, cortadas às rodelas
500g	cogumelos laminados
2	pimentões vermelhos, sem sementes e cortados aos pedaços
8	pedaços de frango, sem pele
400g	pêssego de lata laminados
400g	pedaços de ananás em lata
10 colheres de sopa	farinha maisena
3 colheres de chá	páprica
3 colheres de chá	molho de soja
3 colheres de sopa	molho inglês
8 colheres de sopa	vinagre de vinho/malte
1 litro	água a ferver
	Sal e pimenta preta acabada de moer

Frite as cebolas, aipo, cenoura, cogumelos e pimentão numa frigideira. Adicione pedaços de frango e frite até ficar completamente alourado. Escorra o pêssego e ananás, aproveitando o sumo, e adicione-os à frigideira. Para fazer o molho, misture a farinha de milho e páprica com o molho de soja, o molho inglês, vinagre e molho aproveitado, adicione tempero, água a ferver e

verta para a frigideira. Deixe ferver, mexendo continuamente. Transfira todos os ingredientes para o recipiente de cerâmica e coloque-o na unidade base. Coloque a tampa e deixe a cozinhar durante aprox. 5 a 7 horas.

Frango com molho de vinho branco

8	pedaços de frango, sem pele
75g	manteiga
2	cebolas grandes, cortadas aos bocadinhos
250g	cogumelos laminados
3 colheres de sopa	farinha maisena
1 litro	vinho branco seco
3 colheres de chá	ervas aromáticas misturadas
	Sal e pimenta preta acabada de moer
2	gemas de ovo
9 colheres de sopa	natas

Coloque os pedaços de frango e manteiga numa frigideira e frite ligeiramente até apurar. Adicione cebola e frite até amolecer, mas sem alourar. Adicione cogumelos e deixe cozinhar durante um minuto a lume brando. Misture a farinha maisena com um pouco de vinho. Verta o vinho restante para o recipiente com a farinha de milho misturada, ervas aromáticas e tempero. Deixe ferver, mexendo continuamente até engrossar. Transfira todos os ingredientes para o recipiente de cerâmica, coloque-o na base da panela eléctrica e coloque a tampa. Deixe cozinhar durante aproximadamente 5 a 8 horas. Antes de servir, bata as gemas e as natas. Adicione algumas colheres de sopa de molho quente e misture bem. Verta esta mistura para o recipiente de cerâmica e mexa até o molho engrossar.

Caçarola de frango e cogumelos

8	pedaços de frango cortados em quartos
75g	manteiga
3 colheres de sopa	farinha
2	cebolas grandes, cortadas aos bocadinhos
3	aipo picado
500g	cogumelos laminados
2	dentes de alho, esmagados
1 litro	caldo de galinha
Sal e pimenta preta acabada de moer	
7 colheres de sopa natas (opcional)	

Envolve o frango em farinha, coloque numa frigideira e frite com a manteiga até alourar de todos os lados. Adicione a cebola e o aipo e frite ligeiramente até amolecer, mas sem alourar. Adicione cogumelos e alho e adicione o caldo, mexendo-o. Deixe ferver e tempere. Transfira todos os ingredientes para o recipiente de cerâmica e coloque-o na unidade base. Coloque a tampa na panela eléctrica digital de cozedura lenta. Assegure-se de que o frango e os vegetais ficam imersos. Deixe cozinhar durante aproximadamente 5 a 7 horas. Antes de servir, adicione as natas, mexendo-as.

Fricassé de Peru

8	pedaços de peru
2	cebolas grandes, cortadas aos bocadinhos
75g	manteiga
225g	cogumelos laminados
Bouquet garni	
Raspa de limão	
Sal e pimenta preta acabada de moer	
1	litro de caldo
5 colheres de sopa farinha maisena	
9 colheres de sopa leite	

Numa frigideira, frite ligeiramente as cebolas na manteiga até amolecer mas sem alourar. Corte o peru aos cubos e coloque na frigideira. Adicione todos os ingredientes restantes, excepto o leite e a farinha de milho, e deixe ao lume.

Transfira todos os ingredientes para o recipiente de cerâmica. Coloque o recipiente de cerâmica na unidade base da panela eléctrica. Coloque a tampa sobre a panela eléctrica. Deixe cozinhar durante aproximadamente 4 a 6 horas. Retire o bouquet garni e limão meia hora antes de servir. Verta o líquido para uma frigideira. Misture a farinha de milho com leite e verta para uma frigideira, mexa bem e deixe engrossar.

P

Carne

Carne à Nova Inglaterra

1,5kg	lombo de vaca
1	bouquet garni
1 colher e meia tomilho	
1 colher e meia pimenta preta em grão	
8	chalotas
400g	cenouras, cortadas às rodelas
200g	nabo, cortado aos pedaços

Coloque a carne numa frigideira e cubra com água fria. Adicione todos os ingredientes restantes, tape e deixe ferver. Tempere bem e transfira todos os ingredientes para o recipiente de cerâmica da panela eléctrica. Coloque o recipiente de cerâmica na unidade base da panela eléctrica. Coloque a tampa na panela eléctrica digital de cozedura lenta. Deixe cozinhar durante aproximadamente 5 a 7 horas. Retire a carne para fora da panela com uma escumadeira e deixe arrefecer durante 10 minutos. O líquido da cozedura pode ser utilizado como base para o molho de carne. Corte a carne em fatias e verta um pouco de líquido da cozedura por cima. Sirva com vegetais e guarneça com raminhos de salsa.

IMPORTANTE

Quando comprar a carne, certifique-se de que o pedaço caberá no recipiente de cerâmica de modo a que, quando estiver coberto com líquido, ainda se encontre 2,5 cm abaixo da borda do recipiente. O pernil de porco não deve ficar acima do bordo do recipiente de cerâmica e deve ter espaço suficiente para ser coberto com água. A forma da carne é tão importante como o seu peso.

Ragu de bife e rins

1,5kg	bife guisado
300g	rins
3 colheres de sopa	farinha
4	cebolas grandes, aquarteladas
1 litro	caldo de carne quente
400 ml	vinho tinto
5 colheres de sopa	puré de tomate
2 colheres de chá	molho inglês
225g	cogumelos pequenos

Utilize uma faca aguçada para limpar a carne e cortá-la em cubos de 2,5 cm. Corte os rins em pedaços pequenos. Cubra a carne com a farinha. Coloque numa panela com as cebolas, caldo, vinho e puré de tomate. Deixe ferver. Adicione o molho inglês e tempere. Transfira todos os ingredientes para o recipiente de cerâmica e coloque-o na unidade base. Coloque a tampa na panela eléctrica digital de cozedura lenta. Deixe cozinhar durante aproximadamente 5 a 7 horas. Adicione os cogumelos pequenos uma hora antes de servir. Esta receita pode ser usada como base para a tarte de bife e rins.

Caril de Carne

5 colheres de sopa	óleo vegetal
2 maçãs	grandes cozidas, descascadas, sem caroço e cortadas aos pedaços
4	cebolas grandes cortadas
1,5 kg	bife para guisar, cortado aos cubos
5 colheres de chá	pó de caril
5 colheres de sopa	farinha normal
1 litro	caldo de carne
Sal e pimenta preta acabada de moer	
5 colheres de sopa	molho agriço de manga
125g	sultanas
400g	tomate de lata, cortado aos pedaços
2 colheres de sopa	sumo de limão

Frite a maçã e a cebola numa frigideira até ficarem moles. Cubra a carne com farinha temperada, adicione à frigideira e frite até alourar ligeiramente. Adicione o caldo e mexa-o até ferver. Adicione os ingredientes restantes até ferver. Transfira todos os ingredientes para o recipiente de cerâmica e coloque-o na base da panela eléctrica. Coloque a tampa na panela eléctrica digital de cozedura lenta. Deixe cozinhar durante aproximadamente 4 a 7 horas. No final do tempo de cozedura, pode ser necessário engrossar o molho.

Carne páprica

1,5kg	bife guisado
75g	farinha com especiarias
4	cebolas grandes cortadas
2	dentes de alho, esmagados
75g	banha
1kg	tomates
1 litro	caldo de carne assada
3 colheres de chá	páprica
3 colheres de sopa	puré de tomate
4	folhas de louro
3 colheres de chá	ervas aromáticas misturadas
Sal e pimenta preta acabada de moer	

Corte a carne em cubos e envolva na farinha maisena com especiarias. Numa frigideira, frite cebolas e alho até ficarem moles e depois acrescente a carne e continue a fritar até a carne ficar ligeiramente alourada. Pele e corte os tomates em pedaços pequenos, acrescente a carne com o caldo, (misturado com a páprica) puré de tomate, folhas de louro e ervas aromáticas. Tempere a gosto e deixe ferver. Transfira todos os ingredientes para o recipiente de cerâmica e coloque-o na unidade base. Tape com a tampa de vidro. Deixe cozinhar durante aproximadamente 5 a 8 horas. Antes de servir, retire as folhas de louro e engrosse o molho, se necessário.

P

Carne com vinho tinto

3 colheres de sopa óleo

2 cebolas grandes cortadas

1,5kg bife para guisar, cortado aos cubos

16 azeitonas pretas

2 dentes de alho, esmagados (opcional)

10 tomates pelados, sem sementes e cortados grosseiramente

800g cogumelos

1 litro vinho tinto seco

Sal e pimenta preta acabada de moer

2 folhas de louro

Salsa cortada aos bocadinhos

Numa frigideira, frite as cebolas no óleo até ficarem moles. Adicione a carne e aloure de todos os lados. Adicione todos os ingredientes restantes excepto a salsa e deixe ferver. Transfira todos os ingredientes no recipiente de cerâmica e coloque-o na base da panela eléctrica. Coloque a tampa na panela eléctrica digital de cozedura lenta. Deixe cozinhar durante aproximadamente 4 a 8 horas. Antes de servir, retire as folhas de louro e espalhe a salsa.

Gulache Húngaro

1kg bife para guisar, corte em cubos

75g farinha com especiarias

5 colheres de sopa óleo vegetal

2 cebolas grandes, cortadas aos bocadinhos

1 pimentão verde, sem sementes e picado

2 cenouras, descascadas e picadas

2 aipo cortado aos bocadinhos

3 colheres de chá

páprica

5 colheres de sopa

puré de tomate

Uma pitada de noz moscada moída

5 colheres de chá

ervas aromáticas misturadas

Sal e pimenta preta acabada de moer

400 ml caldo de carne

400g lata de tomates, cortados em pedaços

400 ml vinho tinto (opcional)

5 colheres de chá

molho inglês

Envolve a carne com farinha com especiarias. Aqueça o óleo numa frigideira e frite cebolas, pimentões, cenouras e aipo até ficarem moles. Acrescente a carne e frite até alourar. Acrescente a páprica, puré de tomate, noz moscada, mistura de ervas secas e cozinhe por mais dois minutos. Acrescente o caldo, os tomates, o vinho tinto e o molho inglês. Deixe ferver. Transfira todos os ingredientes no recipiente de cerâmica e coloque-o na base da panela eléctrica. Coloque a tampa na panela eléctrica digital de cozedura lenta. Deixe cozinhar durante, aproximadamente 5 a 7 horas.

Chilli com carne

3 colheres de sopa	
óleo vegetal	
2	cebolas grandes picadas
4	dentes de alho, esmagados
1	pimentão verde, sem sementes e picado
1 kg	carne picada
2 x 400g	lata de tomates, cortados aos pedaços
3 colheres de chá	pimentão em pó
3 colheres de sopa	farinha
3 colheres de chá	açúcar amarelo
7 colheres de sopa	puré de tomate
Sal e pimenta preta	acabada de moer
2 x 400g	latas de feijões vermelhos, escorridos

Frite as cebolas, alho e pimentão numa frigideira até ficarem moles. Acrescente a carne picada e frite até alourar. Misture o pimentão em pó, a farinha, o açúcar amarelo e o puré de tomate. Junte e mexa os tomates, a massa de chilli e tempero. Transfira todos os ingredientes no recipiente de cerâmica e coloque-o na base da panela eléctrica. Coloque a tampa na panela eléctrica digital de cozedura lenta. Deixe cozinhar durante, aproximadamente 3 a 7 horas. Uma hora antes de servir acrescente os feijões vermelhos. Sirva com arroz ou batata assada.

Molho à bolonesa

1 kg	carne picada
2	cebolas grandes, cortadas aos bocadinhos
4	aipo picado
2	dentes de alho, esmagados
5 colheres de sopa	puré de tomate
3 colheres de sopa	farinha
2x400g	lata de tomates, incluindo o sumo
400ml	caldo de carne
200g	cogumelos laminados
1 colher de chá	ervas aromáticas misturadas
Sal e pimenta preta	acabada de moer

Numa frigideira aloure ligeiramente a carne picada sem juntar gordura ou óleo. Quando a gordura começar a escorrer da carne, acrescente a cebola, o aipo e o alho. Frite por uns minutos e depois acrescente o puré de tomate. Misture um pouco do sumo de tomate com a farinha para fazer um molho suave. Acrescente à carne com os restantes tomates e sumo e mexa continuamente até ferver. Adicione os restantes ingredientes e misture bem. Transfira todos os ingredientes para o recipiente de cerâmica e coloque-o na base da panela eléctrica. Coloque a tampa na panela eléctrica digital de cozedura lenta. Deixe cozinhar durante, aproximadamente 3 a 8 horas (Note: Pode aparecer um leve crosta na carne no topo. Desaparece assim que mexer a carne junto com o molho).

Gulache de carne de porco

3 colheres de sopa	óleo
2	cebolas, cortadas aos bocadinhos
7 colheres de sopa	farinha
2 colher de chá	páprica
Sal e pimenta preta acabada de moer	
1,5kg	carne de porco para guisar, cortada aos cubos
2	pimentões vermelhos, sem sementes e cortados aos cubos
1 colher de chá	orégãos
5 colheres de sopa	puré de tomate
1 litro	caldo de carne
2	pacotes pequenos de natas ou iogurte

Frite as cebolas frigideira até ficarem moles. Misture a farinha, páprica, sal e pimenta. Envolve a carne de porco com farinha e acrescente ao preparado da frigideira para fritar até estar louro de ambos os lados. Acrescente pimentão vermelho, puré e caldo de carne. Deixe ferver, mexendo continuamente até engrossar. Transfira todos os ingredientes para o recipiente de cerâmica e coloque-o na base da panela eléctrica. Coloque a tampa e deixe a cozinhar durante aprox. 4 a 8 horas. Mesmo antes de servir, verta as natas ou o iogurte em movimentos giratórios no gulache

Carne de porco oriental com mel

1kg	filete de carne de porco
6 colheres de sopa	farinha maisena com especiarias
6 colheres de sopa	óleo de milho
1	cebolas grandes cortadas
2	dentes de alho, esmagados
2	pimentões verdes, sem sementes e cortados aos bocadinhos
2x 400g	pedaços de ananás (guarde o sumo)
8	cogumelos laminados
6	tomates maduros
	aquartelados

Molho

1 litro	caldo de galinha
5 colheres de sopa	mel
3 colheres de sopa	molho de soja
5 colheres de sopa	farinha maisena
Sumo de ananás (guardado dos pedaços)	

Corte a carne de porco em cubos e envolva com a farinha maisena com especiarias. Aqueça óleo numa frigideira e frite alho e cebolas. Acrescente a carne de porco e frite até alourar levemente em todos os lados. Baixe a temperatura e acrescente pimenta, o ananás, os cogumelos e os tomates, deixe em lume brando enquanto prepara o molho. Para fazer o molho, misture caldo de galinha, mel e molho de

soja. Misture a farinha maisena com o sumo de ananás e acrescente ao preparado. Acrescente o molho ao preparado na frigideira e mexa até ferver. Transfira todos os ingredientes para o recipiente de cerâmica e coloque-o na base da panela eléctrica. Deixe cozinhar durante aproximadamente 5 a 8 horas. Sirva com arroz e vegetais verdes frescos.

Caril de carne de porco e ananás

2kg	carne de porco magra, cortada aos cubos
100g	farinha
2 colheres de chá sal	
3 colheres de sopa óleo	
2	cebolas grandes cortadas
3 colheres de chá pó de caril	
2 colheres de chá páprica	
1 litro	caldo de galinha
3 colheres de sopa molho agri-doce de manga	
3 colheres de chá molho inglês	
400g	ananás em lata cortado aos cubos com o sumo
4	folhas de louro

Envolva a carne com farinha e sal. Numa frigideira deixe a carne alourar. Acrescente as cebolas e frite até ficarem moles. Acrescente e mexa o pó de pimentão e a páprica. Mexa bem e deixe cozinhar por uns minutos. Acrescente os restantes ingredientes, deixe ferver e transfira para o recipiente de cerâmica. Coloque o recipiente de cerâmica na base da panela eléctrica e deixe cozinhar durante, aproximadamente, 4 a 7 horas. Retire as folhas de louro antes de servir.

Presunto cozido 1,5Kg de pernil de porco

Coloque o pernil de porco numa panela, cubra com água fria e deixe até ferver, escorra e passe por água. Coloque no recipiente de cerâmica e cubra com a água da cozedura. Coloque o recipiente de cerâmica na base da panela eléctrica e tape com a tampa. Deixe cozinhar durante aproximadamente 5 a 7 horas. Escorra e deixe arrefecer ligeiramente antes de retirar a pele. Deixe arrefecer. Envolve em papel de alumínio. Deixe no frigorífico até ficar bem frio. Cubra a gordura do pernil de porco com migalhas de pão tostadas antes de servir.

IMPORTANTE

Quando comprar o pedaço de pernil de porco que quer, assegure-se primeiro que cabe no recipiente de cerâmica da panela eléctrica digital de cozedura lenta. Deve caber no recipiente de cerâmica de modo a que o pernil coberto com o líquido ainda fique a 2,5cm do bordo do recipiente. O pernil de porco não deve ficar acima do bordo do recipiente de cerâmica e deve ter espaço suficiente para ser coberto com água. A forma da carne é tão importante como o peso.

P

Guisado irlandês

8 costeletas de carneiro

4 cebolas cortadas em
pedaços3 colheres de chá ervas aromáticas
misturadas

2 pastinacas grandes

1 kg cenouras, cortadas aos
pedaços grossos

1,5 kg batatas quartelada

1 litro caldo de legumes quente

3 alho francês cortado em
pedaços

Retire qualquer excesso de gordura das costeletas e depois coloque-as numa frigideira junto com as cebolas. Aloure as costeletas de ambos os lados. Acrescente uma pitada de ervas aromáticas. Acrescente pastinacas, batatas, alho francês e verta por cima o caldo de legumes. Deixe ferver. Transfira todos os ingredientes para o recipiente de cerâmica e coloque-o na base da panela eléctrica. Coloque a tampa. Deixe cozinhar durante aproximadamente 5 a 8 horas.

Cabrito com lentilhas800g cenouras, cortadas às
rodela

225g pastinacas cortadas aos

bocados

2 dentes de alho, esmagados

2 folhas de louro

250g lentilhas cor-de-laranja,
ensopadas por 1 hora.

Sal e pimenta preta acabada de moer

400ml vinho tinto

1,5 kg filete de perna de cabrito
cortado aos cubos

4 colheres de sopa molho de soja

300g cogumelos pequenos

raminho de salsa para guarnecer

Coloque as cenouras, pastinacas, alho, folhas de louro e lentilhas escorridas no recipiente de cerâmica e tempere com sal e pimenta. Verta o vinho no recipiente de cerâmica depois de este ter atingido o ponto de ebulição numa panela. Pincele a carne com molho de soja e acrescente uma pitada de sal e pimenta. Coloque a carne por cima dos vegetais. Coloque o recipiente de cerâmica na base da panela eléctrica e tape com a tampa. Deixe cozinhar durante aproximadamente 6 a 8 horas. Acrescente os cogumelos nos últimos 30 minutos. Retire a folha de louro. Guarneça com o raminho de salsa e sirva com uma salada fresca.

Panela de salsicha

3 colheres de sopa óleo

1,5kg salsichas

2 cebolas grandes, cortadas
aos bocadinhos4 cenouras, cortadas aos
pedaços finos2 alho francês cortado em
pedaços

5 colheres de sopa farinha

1 litro caldo de carne

5 colheres de sopa molho agri-doce

3 colheres de sopa molho inglês

Sal e pimenta preta acabada de moer

Numa frigideira aloure ligeiramente as salsichas por todos os lados. Adicione a cebola, cenoura e alho francês e salteie até ficarem ligeiramente moles, mas não deixe alourar. Misture a farinha e deixe cozinhar em lume brando até o óleo ser absorvido. Acrescente o caldo lentamente até ferver e mexa continuamente até engrossar. Junte o molho agri-doce, o molho inglês e tempero. Transfira todos os ingredientes para o recipiente de cerâmica e coloque-o na base da panela eléctrica. Coloque a tampa e deixe a cozinhar durante aprox. 5 a 8 horas. Se as salsichas tiverem muita gordura, o excesso pode ser absorvido com papel de cozinha quando o prato estiver pronto.

Aqueça o óleo numa frigideira. Salteie ligeiramente as cebolas, cenouras e alho. Acrescente o pó de caril. Cozinhe ligeiramente por 1 minuto. Junte o caldo, sumo de limão, sal, pimenta e lentilhas. Deixe ferver e continue a cozinhar por 3 minutos. Transfira todos os ingredientes para o recipiente de cerâmica e coloque-o na base da panela eléctrica. Misture as maçãs e as sultanas. Coloque a tampa na panela eléctrica digital de cozedura lenta. Deixe cozinhar durante aproximadamente 5 a 8 horas. Assegure-se de que os vegetais ficam imersos durante a cozedura.

Sobremesas

Caril vegetariano

5 colheres de sopa	óleo de cozinha
4	cebolas grandes cortadas
2	dentes de alho, esmagados
5 colheres de chá	pó de caril
600g	lentilhas
2 litros	caldo de ossos cozidos
3 colheres de chá	sumo de limão
Sal e pimenta preta acabada de moer	
4	cenouras, cortadas aos cubos
2	maçãs, descascadas, sem caroço e picadas
125g	sultanas

Pudim de arroz

40g	manteiga
150g	pudim de arroz
150g	açúcar
1 1/2	litros de leite
Uma pitada de noz moscada moída	

Envolve o interior do recipiente de cerâmica com manteiga. Adicione todos os ingredientes e misture bem. Coloque o recipiente de cerâmica na base da panela eléctrica e tape com a tampa. Deixe cozinhar durante, aproximadamente 3 a 4 horas.

Compota de fruto

500g	fruta seca e misturada, tais como maçãs, ameixas secas, pêras, damascos e pêssegos
60g	sultanas
60g	uvas passas
35g	amêndoas laminadas
5 colheres de sopa	açúcar em pó
1 litro	água
5 colheres de sopa	licor de laranja

Transfira todos os ingredientes para o recipiente de cerâmica excepto o licor de laranja. Como os pedaços de maçã tendem a flutuar para a superfície e perder a cor, coloque-os no fundo. Deixe cozinhar durante aproximadamente 5 a 7 horas. Transfira a fruta para uma prato de servir e deixe arrefecer. Deixe a fruta arrefecer antes de a colocar num prato de vidro. Misture o licor de laranja e sirva frio.

**Peso/Volume
tabela de conversão**

g	para	oz
5		0.2
10		0.35
100		3.5
500		17.6
1000 (1Kg)		35
ml	para	floz
50		1.7
100		3.4
200		7
500		17
1000 (1L)		34

**Limpar a sua panela
eléctrica digital de
cozedura lenta**

O recipiente de cerâmica pode ser lavado na máquina de lavar louça ou à mão com água quente com detergente. Não utilize esfregões ou produtos de limpeza abrasivos.

Lave o vidro em água quente com detergente, usando uma esponja ou pano da loiça. Passe por água e enxágue muito bem.

**AVISO : Não submerja a base
eléctrica da panela em água ou
qualquer outro líquido.**

A base pode ser limpa da seguinte forma. Desligue da alimentação. Limpe a base gentilmente com um pano de loiça.

Assegure-se de que a tomada e as ligações eléctricas são mantidas sempre secas.

Linha de assistência

Se houver algum problema com o seu aparelho, não hesite em contactar-nos. Talvez sejamos capazes de fornecer uma melhor assistência do que na loja onde o produto foi adquirido.

Tenha à disposição a seguinte informação, de forma a permitir que a nossa equipa consiga resolver o seu problema rapidamente:

- Nome do produto
- Número do modelo e de série conforme indicado na parte inferior do aparelho.

**A SUA GARANTIA DE
DOIS ANOS**

É importante guardar o talão de compra como comprovativo de compra. Agrafe o seu comprovativo de compra na parte de trás desta brochura para futura referência. Mencione a seguinte informação se o produto apresentar uma avaria. Estes dados podem ser encontrados na base do artigo.

Modelo n.º N.º de série.

Todos os artigos Morphy Richards são testados individualmente antes de saírem da fábrica. No caso improvável de um aparelho apresentar avarias dentro de um período de 28 dias de compra, o mesmo deve ser devolvido no local de compra, para sua substituição. Se a avaria ocorrer passados 28 dias e dentro de um período de 24 meses após a data original de compra, deve contactar a Linha de Assistência, indicando o número do Modelo e número de Série do artigo, ou escrever à Morphy Richards para o endereço apresentado.

Ser-lhe-á solicitada a devolução do produto (numa embalagem segura e adequada) para o endereço indicado a seguir, juntamente com uma cópia do comprovativo de compra.

À parte das excepções abaixo referenciadas (ver Excepções) o artigo avariado será reparado ou substituído e enviado, normalmente no prazo de 7 dias úteis a contar da data de recepção.

Se, por qualquer razão, este artigo for substituído durante o período de garantia de 2 anos, a garantia do novo artigo será calculada a partir da data original de compra. Por esta razão, é importante guardar o talão ou factura originais de modo a indicar a data inicial de compra.

Para que a garantia de 2 anos seja válida, o artigo deverá ter sido utilizado de acordo com as instruções do fabricante. Por exemplo, os jarros eléctricos devem ser regularmente descalcificados.

EXCEPÇÕES

A Morphy Richards não será obrigada a substituir ou reparar artigos nos termos da garantia quando:

- 1 A avaria tiver sido provocada ou for atribuída a uma utilização acidental, indevida, negligente ou contrária às recomendações do fabricante, ou no caso de ter sido causada por oscilações de corrente ou danos provocados pelo transporte.
- 2 O aparelho tiver sido utilizado com uma voltagem diferente da recomendada.
- 3 Tiverem sido efectuadas tentativas de reparação por pessoas que não os técnicos da Morphy Richards (ou o seu representante autorizado).
- 4 O aparelho tiver sido utilizado com fins de aluguer ou utilização não doméstica.
- 5 A Morphy Richards não for responsável pela execução de qualquer tipo de trabalho de manutenção, sob a garantia.
- 6 Os filtros de plástico para qualquer jarro eléctrico ou máquina de café da Morphy Richards não estão abrangidos pela garantia.

Esta garantia não confere quaisquer direitos para além dos expressamente definidos anteriormente e não abrange quaisquer reclamações por danos ou perdas sucessivos. Esta garantia é um benefício adicional e não afecta quaisquer direitos estatutários do consumidor.



Per ottenere il meglio dal vostro nuovo slow cooker digitale...

Sicurezza

- Non immergere mai la base elettrica in acqua o in qualsiasi altro liquido.
- Non toccare le superfici bollenti. Utilizzare guanti da forno o un panno per rimuovere il coperchio o maneggiare i contenitori caldi. Utilizzare manici o manopole.

IMPORTANTI INFORMAZIONI DI SICUREZZA

Per utilizzare un qualsiasi elettrodomestico, è necessario seguire le basilari regole di sicurezza dettate dal buon senso comune.

Sussiste infatti il rischio di lesioni personali o morte e di danneggiare l'apparecchio. Questi rischi sono indicati in due modi nel presente libretto, ovvero:

AVVERTENZA: pericolo per la persona!



IMPORTANTE: pericolo di danni all'apparecchio.

Di seguito sono riportate altre importanti informazioni di sicurezza.

Informazioni per la sicurezza personale

- Non toccare mai la parte esterna dello slow cooker durante il funzionamento o prima che raffreddi. Non toccare le superfici bollenti. Utilizzare guanti da forno o un panno per rimuovere il coperchio o maneggiare i contenitori caldi, poiché potrebbe fuoriuscire vapore bollente.
- Per evitare incendi, scosse elettriche e lesioni personali, non immergere il cavo, la spina o l'elettrodomestico in acqua o in altri liquidi.
- Scollegare l'elettrodomestico dalla presa quando non è in utilizzo, prima di collegare o rimuovere dei componenti e prima di eseguirne la pulizia.
- Non utilizzare alcun elettrodomestico che presenti un cavo o una spina danneggiata, che abbia presentato problemi di funzionamento o che sia caduto o danneggiato in qualche modo. Contattare Morphy Richards per ricevere informazioni sul controllo, la riparazione o la regolazione elettrica o meccanica dell'elettrodomestico.
- Non accendere la pentola se il contenitore in ceramica è vuoto.
- Non cucinare mai direttamente nell'unità di base. Utilizzare il contenitore in ceramica.
- Questo elettrodomestico non è destinato a essere utilizzato da persone (inclusi i bambini) le cui capacità fisiche, sensoriali o mentali, o mancanza di esperienza o conoscenza, ne impediscano l'uso sicuro senza assistenza o controllo da parte di una persona responsabile della loro sicurezza.

Luogo di utilizzo

- Non utilizzare all'aperto.
- Accertarsi che l'elettrodomestico sia tenuto lontano dalla portata dei bambini.
- Non collocarlo direttamente sotto un pensile da cucina quando in funzione, perché produce grandi quantità di vapore. Evitare di spostare lo slow cooker se è in funzione.

Cavo di alimentazione

- Il cavo di alimentazione che va dalla presa all'unità deve essere sufficientemente lungo.
- Non lasciare che il cavo di alimentazione penda dal bordo del tavolo o dello scaffale e tenerlo lontano da superfici bollenti, compresa la pentola stessa.
- Non lasciare che il cavo attraversi uno spazio aperto come, ad esempio, tra una presa bassa e il tavolo.

Bambini

- Non consentire mai a un bambino di utilizzare l'elettrodomestico. Spiegare ai bambini i pericoli della cucina e cosa può succedere se si tenta di raggiungere aree non chiaramente visibili o che non vanno raggiunte.
- E' opportuno che i bambini vengano controllati affinché non utilizzino l'elettrodomestico per giocare.

Altre informazioni di sicurezza

- Non utilizzare componenti o strumenti diversi da quelli consigliati da Morphy Richards, in quanto potrebbero provocare incendi, scosse elettriche o lesioni.
- Spostare la pentola con estrema attenzione se contiene cibi, acqua o altri liquidi bollenti.
- Per aprirla, sollevare il coperchio tirandolo, ma sempre rivolto nella direzione opposta alla persona.

- Non utilizzare i componenti della pentola in un forno a microonde o su superfici calde o di cottura.
- Non posizionarla sopra o vicino a un fornello a gas o elettrico o a un forno riscaldato.
- Non utilizzare l'elettrodomestico per scopi diversi da quelli a cui è destinato.
- Non lasciare l'elettrodomestico collegato alla presa quando non è in uso.
- Non accendere l'elettrodomestico se capovolto o su un fianco.
- Il coperchio in vetro e la pentola di ceramica sono fragili. Maneggiarli con cura.
- Attendere il raffreddamento del coperchio e del contenitore di ceramica prima di immergerli in acqua.
- Non utilizzarli se sono presenti crepe o sbeccature.

distrutta. È pericoloso collegare alla corrente una spina con un flessibile scoperto.

Se è necessario sostituire il fusibile nella spina a 13 A, utilizzare un fusibile BS1362 da 3 A.

AVVERTENZA:
l'elettrodomestico deve essere collegato a terra.

Componenti

- 1 Coperchio
- 2 Pentola di ceramica
- 3 Base
- 4 Pannello di controllo
- 5 Spia dell'alimentazione
- 6 Interruttore di accensione/spegnimento
- 7 Pulsante di impostazione del timer
- 8 Display LCD
- 9 Tasto di aumento tempo di cottura
- 10 Tasto di diminuzione tempo di cottura
- 11 Manici

Capacità di cottura

Lo slow cooker digitale da 6,5 litri ha una capacità di lavoro massima di 4,5 litri.

Requisiti elettrici

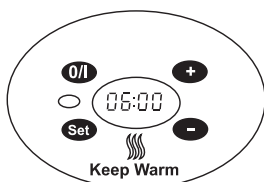
Controllare che la tensione indicata sulla targhetta dei dati dell'elettrodomestico corrisponda a quella dell'abitazione, che deve essere a corrente alternata.

Se le prese dell'abitazione non sono adatte alla spina fornita con l'elettrodomestico, rimuovere la spina e sostituirla con una adatta.

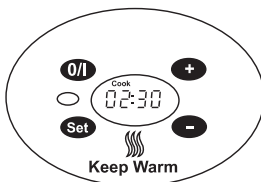
AVVERTENZA: la spina rimossa dal cavo di alimentazione, se danneggiata, deve essere

Prima di utilizzare lo slow cooker per la prima volta

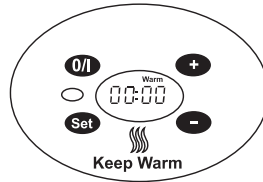
- 1 Rimuovere tutte le etichette e cartellini dal prodotto.
- 2 Lavare il contenitore in ceramica e il coperchio di vetro con acqua calda saponata, con una spugna o panno per piatti, risciacquare accuratamente e asciugare.



L'unità è collegata ed è visualizzato il tempo di cottura predefinito.



L'unità è in cottura e restano 2 ore e 30 minuti al termine della cottura.



L'unità ha terminato la cottura ed è nella fase di tenuta in caldo. Il piatto è pronto.

AVVERTENZA: non immergere la base dello slow cooker in acqua.

Nota

Durante i primi utilizzi si potrebbe notare un leggero odore dovuto al bruciarsi di residui di fabbricazione. E' assolutamente normale e scomparirà dopo alcuni utilizzi.

Istruzioni per l'uso

- 1** Posizionare la base **3** su una superficie asciutta, piana e resistente al calore, lontana dal bordo della superficie di lavoro. Non utilizzare sul pavimento.
- 2** Sistemare gli ingredienti nella pentola di ceramica **2** e posizionarla sulla base. Coprire con il coperchio di vetro. Se si ha la necessità di precuocere o rosolare i cibi prima della cottura è necessario farlo in una normale pentola. Non rosolare o precuocere cibi in uno slow cooker.
- 3** Collegare lo slow cooker alla presa elettrica.

Avvio rapido

- Quando è collegato, il LED rosso si accenderà e l'unità visualizzerà "06:00" come tempo di cottura predefinito.
- Se la ricetta richiede 6 ore di cottura, premere O/I e la cottura avrà inizio. Il LED verde si accenderà ad indicare che la cottura è iniziata.
- Durante il processo di cottura, il display effettuerà il conteggio alla rovescia minuto per minuto fino al tempo di tenuta in caldo quando il piatto sarà pronto per essere consumato. Verrà quindi visualizzata la scritta "WARM", ad indicare che la procedura di cottura si è interrotta e l'unità ha raggiunto il tempo di tenuta in caldo.
- Si prega di attenersi ai tempi indicati nelle ricette fornite per quanto riguarda la durata di cottura consigliata.

Regolazione del tempo di cottura

- Se la ricetta richiede un tempo di cottura diverso, seguire questa procedura per regolarlo.

Nota:

il tempo di cottura può essere regolato tra 4 e 12 ore.

- 4** Premere il tasto SET, (i numeri lampeggeranno).
- 5** Premere + per aumentare il tempo di cottura in ore o - per diminuire il tempo di cottura fino alla visualizzazione del tempo di cottura desiderato.
- 6** Premere di nuovo il pulsante SET per regolare il tempo di cottura in minuti nello stesso modo di cui sopra, (il tempo avanza ad incrementi di 10 minuti).
- 7** Premere di nuovo il pulsante SET, (i numeri smettono di lampeggiare) e premere O/I quando si è pronti per iniziare la cottura. Il LED verde si accenderà ad indicare che la cottura è iniziata.

Tenuta in caldo

- Al termine del tempo di cottura l'unità entrerà nella funzione di tenuta in caldo.
- Verrà quindi visualizzata la scritta "WARM" sul display digitale ad indicare che la procedura di cottura si è interrotta e l'unità ha raggiunto il tempo di tenuta in caldo.
- 8** Spegnerne e scollegare lo slow cooker dopo la cottura e rimuovere il contenitore di ceramica utilizzando guanti da forno.

AVVERTENZA: Fare attenzione a non toccare l'unità di base dopo la cottura perché è ancora calda.

Informazioni sulla cottura lenta

- La cottura lenta è sempre stato il metodo migliore per preparare nutrienti pasti caldi con una minima preparazione ed il massimo tempo libero lontano dalla cucina. Morphy Richards ha attualizzato questo stile di cottura con questo moderno sistema.
- Tradizionalmente la cottura lenta si è incentrata su zuppe e stufati ma con questa pentola ovale in ceramica è possibile preparare i pasti per la famiglia e pranzi in modo assolutamente moderno. Questa pentola è pratica e sufficientemente elegante per poter essere portata direttamente in tavola. (Sistemare sempre il contenitore in ceramica su un sottopentola o su una superficie a prova di calore).
- Questo metodo di cottura è ideale per preparare i tagli di carne più coriacei consentendo loro di sobbollire delicatamente a lungo per divenire teneri e saporiti.

IMPORTANTE

Lo slow cooker funziona creando calore e mantenendo una temperatura costante. Per ottenere i migliori risultati di cottura non rimuovere il coperchio durante la cottura poiché in questo modo si perderà il calore e si rallenterà il tempo di cottura. Il coperchio di vetro consente di controllare il processo di cottura senza interrompere il tempo. Ogni volta che si rimuove il coperchio aumentare di 10 minuti il tempo di cottura.

Cibi idonei

- La maggior parte dei cibi sono idonei ai metodi di cottura lenti, tuttavia è necessario seguire alcune linee guida.
- Verificare che tutti gli ingredienti congelati siano completamente scongelati.
- Tagliare le radici commestibili in pezzi piccoli e regolari poiché richiedono un tempo di cottura più lungo rispetto alla carne. Dovrebbero essere saltate

delicatamente per 2-3 minuti prima di passare alla cottura lenta. Verificare che esse siano sempre posizionate in fondo alla pentola e che tutti gli ingredienti siano immersi nel liquido di cottura.

- Tagliare tutto il grasso in eccesso dalla carne prima di cuocerla poiché il metodo di cottura lenta non consente al grasso di evaporare.
- Se si adatta una ricetta esistente con cottura tradizionale potrebbe essere necessario diminuire la quantità di liquido utilizzato. Il liquido non evaporerà dallo slow cooker nella stessa misura che con una cottura tradizionale.
- Non lasciare mai cibi non cotti a temperatura ambiente nello slow cooker.
- Non utilizzare lo slow cooker per riscaldare cibi.
- I fagioli rossi non precotti devono essere lasciati in ammollo e bolliti per almeno 10 minuti per rimuovere le tossine prima di utilizzarli con lo slow cooker.
- Inserire un termometro per la carne nei tagli da arrosto, prosciutto o polli interi per verificare che siano cotti alla temperatura desiderata.

Cosa fare e cosa non fare con la pentola di ceramica

- Autentico gres viene cotto ad elevata temperatura e pertanto la pentola può presentare difetti di lieve entità in superficie, il coperchio in vetro potrebbe dondolare leggermente a causa di queste imperfezioni. La cottura a bassa temperatura non produce vapore e pertanto la perdita di calore sarà inferiore. A causa della normale usura e avanzamento della durata del prodotto, la superficie esterna potrebbe iniziare ad apparire "screpolata".
- Non mettere la pentola o il coperchio di vetro in forno, nel congelatore, nel microonde o su un fornello a gas o elettrico.
- Non preriscaldare prima di aggiungere gli ingredienti.

- Non sottoporre la pentola in ceramica a improvvisi cambiamenti di temperatura. Aggiungere acqua fredda ad una pentola molto calda può provocarne la rottura.
- Non lasciare la pentola a lungo in acqua (è possibile lasciare acqua all'interno per l'ammollo). C'è una zona alla base della pentola che deve restare non invetriata per motivi di fabbricazione. Questa zona è porosa e pertanto assorbirà l'acqua, un fatto da evitare.
- Non accendere l'apparecchio quando la pentola in ceramica è vuota o non sulla base.

Consigli per la cottura lenta

- Per ottenere i risultati migliori lo slow cooker deve essere almeno pieno per metà.
- Il coperchio non è sigillato. Non rimuoverlo senza motivo poiché fuoriuscirà il calore che si è creato. Ogni volta che si rimuove il coperchio aumentare di 10 minuti il tempo di cottura.
- Se si sta cuocendo una zuppa, lasciare 5cm di spazio tra il bordo superiore della pentola e la superficie del cibo per consentire la sobbollitura.
- Molte ricette richiederanno una cottura di un giorno intero, se non si ha il tempo di preparare i cibi al mattino, prepararli la notte precedente e sistemarli in un contenitore coperto in frigorifero. Trasferire il cibo nella pentola di ceramica ed aggiungere il liquido/la salsa per la bollitura.
- La maggior parte delle ricette per carne e verdure richiedono 4-6 ore.
- Non utilizzare carne o pollo congelati senza averli prima scongelati completamente.
- Alcuni ingredienti non sono idonei alla cottura lenta. Pasta, frutti di mare, latte e panna devono essere aggiunti verso la fine del tempo di cottura. Molte cose possono influenzare la velocità di cottura di una ricetta, acqua e contenuto di grassi, temperatura iniziale e dimensioni degli alimenti.
- I pezzi di cibo tagliati in piccoli pezzi cuoceranno più velocemente, saranno necessari 'tentativi ed errori' per ottimizzare a pieno il potenziale dello slow cooker.
- Le verdure di norma richiedono un tempo di cottura maggiore rispetto alla carne. Provare quindi a sistemare le verdure nella parte inferiore della pentola.
- Tutti i cibi dovrebbero essere coperti da un liquido, salsa o intingolo. In un tegame o caraffa a parte preparare il liquido, salsa o intingolo e coprire completamente il cibo nella pentola di ceramica.
- Pre-rosolare la carne e le cipolle in un tegame per sigillarne i succhi. In questo modo si riduce inoltre il contenuto di grassi se questi vengono eliminati prima di aggiungerli alla pentola. Questa operazione non è necessaria se il tempo è limitato ma migliora il sapore.
- Quando si cuociono tagli di carne, prosciutto o pollame le dimensioni e la forma dei pezzi sono importanti. Cercare di tenere il pezzo di carne nei 2/3 inferiori della pentola e coprire completamente con acqua. Se necessario, dividere il taglio in due parti. Il peso deve essere mantenuto entro il limite massimo.

1,5 kg Slow cooker grande

Guida alla cottura

- Le ricette sono basate su **VOLUMI DI LAVORO MASSIMI** e cioè:

6,5 litri
Capacità di lavoro 4,5
litri / 8 parti

Si consente così uno spazio di 3cm tra il bordo della pentola e il cibo.

RICETTE

Zuppe

Minestrone

55g	burro
100g	pancetta affumicata tritata
2	cipolle, tritate finemente
2	spicchi d'aglio schiacciati
4	gambi di sedano, tritati
500g	patate, pelate e tagliate a cubetti
2	grosse carote, pelate e tagliate pezzi
4	foglie di cavolo, sminuzzate
4	grossi pomodori, privati della pelle e tritati grossolanamente
2.25	litri di brodo di pollo
3 cucchiaini	passata di pomodoro
3 cucchiaini	salsa Worcester
Sale e pepe nero macinato fresco	
2 cucchiaini	prezzemolo, tritato finemente
150g	pasta
3 cucchiaini	parmigiano grattugiato

Sciogliere il burro in un tegame e soffriggere la pancetta e le verdure fino a quando non saranno ammorbidite. Preparare e aggiungere il brodo, la pancetta e le verdure nella pentola di ceramica. Aggiungere i restanti ingredienti ad eccezione del prezzemolo, della pasta e del parmigiano. Sistemare la pentola di ceramica sull'unità di base, chiudere con il coperchio e cuocere per circa 4-6 ore. 45 minuti prima di servire aggiungere la pasta e il prezzemolo. Se necessario regolare di sale e spolverare di parmigiano. Servire con pane francese tostato.

Zuppa di lenticchie

200g	di pancetta affumicata, tritata
2	grosse cipolle, tritate finemente
4	carote tagliate a pezzi
4	gambi di sedano, tritati finemente
400g	lenticchie rosse
2x400g	pomodoro in scatola a pezzi
2 litri	brodo di pollo
4 cucchiaini	salsa Worcester
presa	di noce moscata
1	foglia di alloro
2 cucchiaini	basilico
sale e pepe nero macinato fresco	
2 cucchiaini	prezzemolo, tritato finemente

In un tegame soffriggere delicatamente la pancetta fino a quando si scioglie il grasso. Aggiungere i restanti ingredienti ad eccezione del prezzemolo e portare a bollitura. Far sobbollire per 2 minuti. Trasferire il tutto nella pentola di ceramica. Sistemare la pentola sulla base dello slow cooker, coprire con il coperchio. Cuocere per circa 4-8 ore. Se serve una consistenza più morbida, rendere liquida la zuppa dopo il raffreddamento e quindi riscaldare la zuppa in un tegame. Spolverare con il prezzemolo e servire con pane francese tostato.

Zuppa di verdure

60g	burro
2,2kg	verdure miste, ad es.
	patate, cipolle, carote,
	pastinaca, sedano, porro,
	pomodoro
60g	farina
Sale e pepe nero macinato fresco	
2 cucchiaini	erbe miste

Pelare, lavare e tagliare a cubetti o a fette la verdura. Sciogliere il burro in un tegame e soffriggere delicatamente le verdure per 2-3 minuti. Aggiungere il brodo. Mescolare bene e portare ad ebollizione. Insaporire a piacere ed aggiungere le erbe miste. Trasferire tutti gli ingredienti nella pentola di ceramica e posizionarla sulla base dello slow cooker. Coprire con il coperchio e cuocere per circa 6-8 ore. Raffreddare e rendere liquida la zuppa quindi riscaldarla in un tegame sul fornello. Addensare con la farina.

Pollame**Pollo alla paprika**

8	pezzi di pollo
60g	burro
60g	farina insaporita
4	grosse cipolle tritate
6	carote pelate e affettate
2	peperoni verdi, senza semi e tagliati a pezzi
3 cucchiaini	paprika
3 cucchiaini	passata di pomodoro
1 litro	brodo di pollo
Sale e pepe nero macinato fresco	

Pulire, asciugare il pollo e impanarlo nella farina insaporita. Prendere un tegame, rosolare il pollo nel burro fino a quando sarà completamente dorato. Aggiungere le cipolle e le carote e soffriggere fino a quando saranno ammorbidite. Aggiungere i peperoni, la paprika, la passata di pomodoro e la farina restante. Mescolare bene. Aggiungere gradualmente mescolando il brodo di pollo. Portare ad ebollizione e insaporire. Trasferire tutti gli ingredienti nella pentola di ceramica e posizionarla sull'unità di base. Coprire con il coperchio e cuocere per circa 4-7 ore.

Pollo alla caraibica

3 cucchiaini	olio vegetale
2	grosse cipolle tritate
4	gambi di sedano, tritati
3	carote affettate
500g	funghi a fettine
2	peperoni rossi, senza semi e tagliati a fette
8	pezzi di pollo senza pelle
400g	pesche in scatola in pezzi
400g	fette di ananas in scatola
10 cucchiaini	farina di granoturco
3 cucchiaini	paprika
3 cucchiaini	salsa di soia
3 cucchiaini	salsa Worcester
8 cucchiaini	aceto di vino/malto
1 litro	acqua bollente
Sale e pepe nero macinato fresco.	

Soffriggere le cipolle, il sedano, le carote, i funghi e i peperoni in un tegame. Aggiungere i pezzi di pollo e rosolarli fino a completa doratura. Sgocciolare le pesche e l'ananas conservando il succo ed aggiungerli al tegame. Per preparare la salsa mescolare la farina di granoturco e la paprika con la salsa di soia, la salsa Worcester, l'aceto e il succo

messo da parte, insaporire, aggiungere acqua bollente e versare nel tegame. Portare la salsa ad ebollizione mescolando in continuazione. Trasferire tutti gli ingredienti nella pentola di ceramica e posizionarla sull'unità di base. Coprire con il coperchio e cuocere per circa 5-7 ore.

Pollo in salsa di vino bianco

8	pezzi di pollo senza pelle
75g	burro
2	grosse cipolle, tritate finemente
250g	funghi a fettine
3 cucchiaini	farina di granoturco
1 litro	vino bianco secco
3 cucchiaini	erbe miste
Sale e pepe nero macinato fresco	
2	tuorli d'uovo
9 cucchiaini	panna

Sistemare i pezzi di pollo e il burro in un tegame e rosolarli per sigillare tutti i succhi. Aggiungere la cipolla e soffriggerla fino a quando sarà ammorbidita ma senza che prenda colore. Aggiungere i funghi e cuocere per un minuto a fuoco basso. Mescolare la farina con un po' di vino. Versare il vino restante nella pentola con la farina stemperata e le erbe miste e insaporire. Portare la salsa ad ebollizione mescolando in continuazione fino a quando sarà addensata. Trasferire tutti gli ingredienti nella pentola di ceramica e posizionarla sulla base dello slow cooker con il coperchio. Cuocere per circa 5-8 ore. Prima di servire sbattere i tuorli e la panna. Continuare a sbattere inserendo alcuni cucchiaini di salsa calda e mescolare bene. Versare il tutto nella pentola di ceramica e mescolare fino a quando la salsa si addensa.

Stufato di pollo e funghi

8	quarti di pollo
75g	burro
3 cucchiaini	farina
2	grosse cipolle, tritate finemente
3	gambi di sedano, tritati finemente
500g	funghi, a fettine sottili
2	spicchi d'aglio schiacciati
1 litro	brodo di pollo
Sale e pepe nero macinato fresco	
7 cucchiaini	panna (facoltativa)

Impanare il pollo con la farina, sistemarlo in un tegame e farlo rosolare bene su tutti i lati. Aggiungere la cipolla e il sedano e soffriggerli fino a farli ammorbidire ma senza che prendano colore. Aggiungere i funghi e l'aglio e mescolare nel brodo. Portare ad ebollizione e insaporire. Trasferire tutti gli ingredienti nella pentola di ceramica e posizionarla sull'unità di base. Mettere il coperchio. Verificare che il pollo e le verdure siano immersi nel liquido. Cuocere per circa 5-7 ore. Prima di servire mescolare con panna.

Fricassee di tacchino

8	pezzi di tacchino
2	grosse cipolle, tritate finemente
75g	burro
225g	funghi a fettine
Mazzetto aromatico	
Pezzetto di zesta di limone	
Sale e pepe nero macinato fresco	
1	litro di brodo
5 cucchiaini	farina di granoturco
9 cucchiaini	latte

In un tegame rosolare le cipolle nel burro fino a quando saranno ammorbidite ma senza che prendano colore. Tagliare a cubetti la carne di tacchino e aggiungerla alla pentola. Aggiungere i restanti ingredienti ad eccezione del latte e della farina e portare ad ebollizione.

Trasferire tutti gli ingredienti nella pentola di ceramica. Sistemare la pentola sulla base dello slow cooker. Mettere il coperchio. Cuocere per circa 4-6 ore. Togliere il mazzetto aromatico e il limone mezz'ora prima di servire. Versare il liquido in un tegame. Mescolare la farina con il latte e versare nel tegame, mescolare bene e lasciar addensare.

Carne rossa**Manzo del New England**

1,5kg	controgirello
1	mazzetto aromatico
1 cucchiaino	e timo
1 cucchiaino	e pepe nero in grani
8	scalogni
400g	carote affettate
200g	navone, a fette

Sistemare la carne in un tegame e coprire con acqua fredda. Aggiungere i restanti ingredienti, coprire e portare a lenta ebollizione. Insaporire bene e trasferire tutti gli ingredienti nella pentola di ceramica. Sistemare la pentola sulla base dello slow cooker. Mettere il coperchio. Cuocere per circa 5-7 ore. Estrarre la carne dallo slow cooker con una paletta e far raffreddare per 10 minuti. Il liquido di cottura può essere utilizzato come base per preparare la salsa. Tagliare la carne a fette e cospargerla con un po' del liquido di cottura. Servire con verdura e guarnire con prezzemolo fresco.

IMPORTANTE

Quando si acquista un taglio di carne, assicurarsi che entri nella pentola in modo che una volta ricoperto di liquido resti 2,5cm al di sotto del bordo della pentola. Il taglio di carne non deve fuoriuscire dal bordo e dovrebbe restare sufficiente spazio per coprire la carne con acqua. La forma della carne è importante quanto il peso.

Stufato di carne e rognone

1,5kg	carne da spezzatino
300g	rognone
3 cucchiaini	farina
4	grosse cipolle tagliate in quarti
1 litro	brodo di manzo caldo
400 ml	vino rosso
5 cucchiaini	passata di pomodoro
2 cucchiaini	salsa Worcester
225g	funghi champignon

Utilizzando un coltello affilato tagliare la carne in cubetti di circa 2,5 cm. Tagliare il rognone a pezzettini. Impanare il manzo con la farina. Sistemarlo in un tegame con le cipolle, il brodo, il vino e la passata di pomodoro. Portare a leggera ebollizione. Aggiungere la salsa worcester e insaporire. Trasferire tutti gli ingredienti nella pentola di ceramica e posizionarla

sull'unità di base. Mettere il coperchio. Cuocere per circa 5-7 ore. Aggiungere i funghi un'ora prima di servire. Questa ricetta può essere utilizzata come base per il pasticcio di manzo e rognone.

Curry di manzo

5 cucchiai	olio vegetale
2 grosse	mele da cuocere, senza torsolo, pelate e affettate
4	grosse cipolle tritate
1,5 kg	spezzatino di carne
5 cucchiaini	curry in polvere
5 cucchiai	farina
1 litro	brodo di manzo
Sale e pepe nero macinato fresco	
5 cucchiai	chutney di mango
125g	uva sultanina
400g	pomodoro in scatola in pezzi
2 cucchiai	succo di limone

Soffriggere la mela e la cipolla in un tegame fino ad ammorbidirle. Impanare la carne nella farina insaporita, aggiungerla nel tegame e rosolarla fino a dorarla leggermente. Mescolarla al brodo e riportare a lenta ebollizione. Aggiungere i restanti ingredienti e riportare a lenta ebollizione. Trasferire tutti gli ingredienti nella pentola di ceramica e posizionarla sulla base dello slow cooker. Mettere il coperchio. Cuocere per circa 4-7 ore. Al termine del tempo di cottura potrebbe essere necessario addensare la salsa.

Manzo alla paprika

1,5kg	carne da spezzatino
75g	farina insaporita
4	grosse cipolle tritate
2	spicchi d'aglio, schiacciati
75g	grasso da cucina
1kg	pomodori
1 litro	sugo di carne
3 cucchiaini	paprika
3 cucchiai	passata di pomodoro
4	foglie di alloro
3 cucchiaini	erbe miste
Sale e pepe nero macinato fresco.	

Tagliare la carne a cubetti e impanarla nella farina insaporita. In un tegame soffriggere le cipolle e l'aglio fino a quando saranno ammorbiditi, quindi aggiungere la carne e continuare a rosolarla fino a quando sarà leggermente dorata. Pelare e tagliare finemente i pomodori, aggiungere la carne con il sugo (mescolato alla paprika), la passata di pomodoro, le foglie di alloro e le erbe miste. Insaporire a piacere e portare a lenta ebollizione. Trasferire tutti gli ingredienti nella pentola di ceramica e posizionarla sulla base dell'unità. Coprire con il coperchio di vetro. Cuocere per circa 5-8 ore. Prima di servire togliere le foglie di alloro e addensare la salsa se necessario.

Manzo al vino rosso

3 cucchiaini	olio
2	grosse cipolle tritate
1,5kg	spezzatino di carne
16	olive nere
2	spicchi d'aglio schiacciati (facoltativi)
10	pomodori, privati della pelle, senza semi e tritati grossolanamente
800g	funghi
1 litro	vino rosso secco
Sale e pepe nero macinato fresco	
2	foglie di alloro
Parmigiano grattugiato fresco	

In un tegame rosolare delicatamente la cipolla nell'olio fino a quando sarà ammorbidita. Aggiungere la carne e rosolarla su tutti i lati. Aggiungere i restanti ingredienti ad eccezione del prezzemolo e portare a lenta ebollizione. Trasferire tutti gli ingredienti nella pentola di ceramica e posizionarla sulla base dello slow cooker. Mettere il coperchio. Cuocere per circa 4-8 ore. Prima di servire togliere le foglie di alloro e cospargere di prezzemolo.

Goulash ungherese

1kg	spezzatino di carne
75g	farina insaporita
5 cucchiaini	olio vegetale
2	grosse cipolle, tritate finemente
1	peperone verde, senza semi e tagliato a pezzi
2	carote, pelate e tagliate a pezzi
2	gambi di sedano, tritati
3 cucchiaini	paprika
5 cucchiaini	passata di pomodoro
Presa di noce moscata grattugiata	
5 cucchiaini	erbe miste
Sale e pepe nero macinato fresco	
400 ml	brodo di manzo
400g	pomodoro in scatola tagliato in grossi pezzi
400 ml	vino rosso (facoltativo)
5 cucchiaini	salsa Worcester

Impanare la carne nella farina insaporita. Riscaldare l'olio in un tegame e soffriggere la cipolla, il peperone, la carota e il sedano fino a quando saranno ammorbiditi. Aggiungere la carne e rosolare sino a quando sarà dorata. Aggiungere la paprika, la passata di pomodoro, la noce moscata, le erbe miste, sale e pepe e cuocere ancora per due minuti. Aggiungere il brodo, i pomodori, il vino rosso e la salsa Worcester. Portare a leggera ebollizione. Trasferire tutti gli ingredienti nella pentola di ceramica e posizionarla sulla base dello slow cooker. Mettere il coperchio. Cuocere per circa 5-7 ore.

Chili con carne

3 cucchiaini	olio vegetale
2	grosse cipolle tritate
4	spicchi d'aglio schiacciati
1	peperone verde, senza semi e tagliato a pezzi
1 kg	macinato di manzo
2 x 400g	scatole di pomodoro a pezzi
3 cucchiaini	chili in polvere
3 cucchiaini	farina
3 cucchiaini	zucchero di canna
7 cucchiaini	passata di pomodoro
Sale e pepe nero macinato fresco	
2 x 400g	fagioli rossi in scatola, sgocciolati

Soffriggere le cipolle, l'aglio e il peperone in un tegame fino ad ammorbidirli. Aggiungere il macinato e rosolare sino a quando sarà leggermente dorato. Miscelare il chili in polvere, la farina, lo zucchero di canna e la passata di pomodoro. Aggiungere mescolando i pomodori, la pasta di chili e insaporire. Trasferire tutti gli ingredienti nella pentola di ceramica e posizionarla sulla base dello slow cooker. Mettere il coperchio. Cuocere per circa 3-7 ore. Un'ora prima di servire aggiungere i fagioli rossi. Servire con riso bollito o patate al forno.

Ragù alla bolognese

1 kg	macinato di manzo
2	grosse cipolle, tritate finemente
4	gambi di sedano, tritati finemente
2	spicchi d'aglio schiacciati
5 cucchiaini	passata di pomodoro
3 cucchiaini	farina
2x400g	pomodoro in scatola compreso il succo
400ml	brodo di manzo
200g	funghi a fettine
1 cucchiaino	erbe miste
Sale e pepe nero macinato fresco	

In un tegame rosolare delicatamente il macinato senza aggiungere nessun grasso o olio. Quando il grasso della carne inizia a sciogliersi, aggiungere la cipolla, il sedano e l'aglio. Soffriggere un paio di minuti e aggiungere la passata di pomodoro. Mescolare un po' di succo di pomodoro con la farina per creare una crema morbida da versare. Aggiungerla alla carne con i pomodori restanti e il succo e portare ad ebollizione mescolando continuamente fino a quando non è addensata. Aggiungere i restanti ingredienti e mescolare bene. Trasferire tutti gli ingredienti nella pentola di ceramica e posizionarla sulla base dello slow cooker. Mettere il coperchio. Cuocere per circa 3-8 ore (Nota: nella parte superiore potrebbe apparire una sottile crosta di carne marrone. Scompare subito se mescolata nella salsa).

Goulash di maiale

3 cucchiaini	olio
2	cipolle, tritate fini
7 cucchiaini	farina
2 cucchiaini	paprika
Sale e pepe nero macinato fresco	
1,5kg	spezzatino di maiale
2	peperoni rossi, senza semi e tagliati a pezzi
1 cucchiaino	origano
5 cucchiaini	passata di pomodoro
1 litro	brodo
2	confezioni piccole di panna acida o yogurt

In un tegame rosolare delicatamente la cipolla nell'olio fino a quando sarà ammorbidita. Miscelare farina, paprika, sale e pepe. Impanare la carne nella farina insaporita, aggiungerla nel tegame e rosolarla fino a dorarla su tutti i lati. Aggiungere i peperoni, l'origano, la passata e il brodo. Portare la salsa ad ebollizione mescolando in continuazione fino a quando sarà addensata. Trasferire tutti gli ingredienti nella pentola di ceramica e posizionarla sulla base dello slow cooker. Coprire con il coperchio e cuocere per circa 4-8 ore. Appena prima di servire versare la panna o lo yogurt sul goulash.

Maiale al miele all'orientale

1kg	filetto di maiale
6 cucchiaini	farina di mais insaporita
6 cucchiaini	olio di mais
1	grossa cipolla tritata
2	spicchi d'aglio schiacciati
2	peperoni verdi, senza semi e tagliati a pezzi
2x 400g	fette di ananas (conservare il succo)
8	funghi a fettine
6	pomodori maturi in quarti

Salsa

1 litro	brodo di pollo
5 cucchiaini	miele
3 cucchiaini	salsa di soia
5 cucchiaini	farina di granoturco
Succo di ananas (messo da parte)	

Tagliare la carne a cubetti e impanarla nella farina insaporita. Riscaldare l'olio in un tegame e soffriggere l'aglio e la cipolla. Aggiungere la carne e rosolarla fino a quando sarà dorata su tutti i lati. Abbassare la fiamma e aggiungere i peperoni, l'ananas, i funghi e i pomodori, lasciare a fuoco basso mentre si prepara la salsa. Per preparare la salsa mescolare il brodo di pollo, il miele e la salsa di soia. Mescolare la farina con il succo di ananas e aggiungere alla miscela. Aggiungere la salsa nel tegame e mescolare portando ad ebollizione. Trasferire tutti gli ingredienti nella pentola di ceramica e posizionarla sulla base dello slow cooker con il coperchio. Cuocere per circa 5-8 ore. Servire con riso e verdura fresca.

Curry di maiale e ananas

2kg	spezzatino di maiale magro
100g	farina
2	cucchiaini sale
3	cucchiiai olio
2	grosse cipolle tritate
3	cucchiaini curry in polvere
2	cucchiaini paprika
1 litro	brodo di pollo
3 cucchiiai	chutney di mango
3 cucchiaini	salsa Worcester
400g	fette di ananas a cubetti (con il succo)
4	foglie di alloro

Impanare la carne nella farina e sale. In un tegame riscaldare l'olio e rosolare la carne. Aggiungere le cipolle e soffriggere sino a quando saranno ammorbidite. Mescolare il curry in polvere e la paprika. Rigrirare bene e cuocere alcuni minuti. Aggiungere i restanti ingredienti, portare a lenta ebollizione e trasferire il tutto nella pentola in ceramica. Posizionare la pentola sull'unità di base e cuocere per circa 4-7 ore. Prima di servire togliere le foglie di alloro.

Prosciutto cotto**Un taglio di prosciutto da 1,5 Kg**

Sistemare il prosciutto in un tegame, coprire con acqua fredda e portare ad ebollizione, toglierlo dall'acqua e risciacquarlo. Sistemarlo nella pentola in ceramica e coprire con acqua bollente. Sistemare la pentola sulla base dello slow cooker e coprire con il coperchio. Cuocere per circa 5-7 ore. Sgocciolare e raffreddare leggermente la carne prima di togliere la pelle. Lasciare raffreddare. Avvolgere in carta di alluminio. Inserire nel congelatore fino a quando la carne sarà ben raffreddata. Prima di servire impanare con mollica tostata.

IMPORTANTE

Quando si acquista un taglio di carne, verificare che esso sia adeguato alle dimensioni della pentola in ceramica dello slow cooker. Una volta ricoperto di liquido esso dovrebbe restare 2,5cm al di sotto del bordo della pentola. Il taglio di carne non deve fuoriuscire dal bordo e dovrebbe restare sufficiente spazio per coprire la carne con acqua. La forma della carne è importante quanto il peso.

Stufato irlandese

8	pezzi di agnello
4	cipolle a fette
3	cucchiaini erbe miste
2	grosse pastinache
1 kg	carote a fette spesse
1,5 kg	patate in quarti
1 litro	brodo vegetale caldo
3	porri a fettine

Togliere tutto il grasso in eccesso dai pezzi di carne e posizionarli in un tegame con le cipolle. Dorare i pezzi su entrambi i lati. Spargere sopra le erbe miste. Aggiungere le pastinache, le carote, i porri e versarvi sopra il brodo. Portare a leggera ebollizione. Trasferire tutti gli ingredienti nella pentola di ceramica e posizionarla sulla base dello slow cooker. Mettere il coperchio sulla pentola. Cuocere per circa 5-8 ore.

Agnello con le lenticchie

800g	carote affettate
225g	pastinache a fette
2	spicchi d'aglio schiacciati
2	foglie di alloro
250g	lenticchie rosse ammollate per 1 ora
Sale e pepe nero macinato fresco	
400ml	vino rosso
1,5 kg	filetto di coscia di agnello a cubetti
4 cucchiaini	salsa di soia
300g	funghi champignon
foglie di prezzemolo per guarnire	

Mettere le carote, le pastinache, l'aglio, le foglie di alloro e le lenticchie sgocciolate nella pentola di ceramica e insaporire con sale e pepe. Versare il vino dopo aver portato il tutto a ebollizione in un tegame. Pennellare bene la carne con la salsa di soia, salare e pepare. Sistemarla sopra le verdure. Sistemare la pentola sulla base dello slow cooker e riposizionare il coperchio. Cuocere per circa 6-8 ore. Aggiungere i funghi negli ultimi 30 minuti. Eliminare la foglia di alloro. Guarnire con il prezzemolo e servire con un'insalata croccante.

Salsiccia in umido

3 cucchiaini	olio
1,5kg	salsiccia
2	grosse cipolle, tritate finemente
4	carote a fette sottili
2	porri a fettine

5 cucchiaini	farina
--------------	--------

1 litro	brodo di manzo
---------	----------------

5 cucchiaini	chutney
--------------	---------

3 cucchiaini	salsa Worcester
--------------	-----------------

Sale e pepe nero macinato fresco	
----------------------------------	--

In un tegame rosolare velocemente nell'olio la salsiccia su tutti i lati. Aggiungere le cipolle, le carote e i porri e soffriggerli delicatamente fino a farli ammorbidire ma senza che prendano colore. Aggiungere la farina mescolando e cuocere a fuoco basso fino all'assorbimento dell'olio. Aggiungere lentamente il brodo e portare la salsa ad ebollizione mescolando in continuazione fino a quando sarà addensata. Aggiungere mescolando il chutney, la salsa Worcester e insaporire. Trasferire tutti gli ingredienti nella pentola di ceramica e posizionarla sulla base dello slow cooker. Coprire con il coperchio e cuocere per circa 5-8 ore. Se le salsicce contengono molto grasso è possibile rimuovere quello in eccesso dalla superficie del piatto finito con carta da cucina.

Curry vegetariano

5 cucchiaini	olio per cucinare
4	grosse cipolle tritate
2	spicchi d'aglio schiacciati
5 cucchiaini	curry in polvere
600g	lenticchie
2 litri	brodo chiaro
3 cucchiaini	succo di limone
Sale e pepe macinato fresco	
4	carote affettate
2	mele senza torsolo, pelate e affettate
125g	uva sultanina

Riscaldare l'olio in un tegame. Saltare leggermente la cipolla, le carote e l'aglio. Aggiungere il curry in polvere. Cuocere delicatamente per 1 minuto. Mescolare il brodo, il succo di limone, il sale, il pepe e le lenticchie. Portare ad ebollizione e continuare la cottura per 3 minuti. Trasferire tutti gli ingredienti nella pentola di ceramica e posizionarla sulla base dello slow cooker. Aggiungere mescolando le mele e l'uva sultanina. Mettere il coperchio. Cuocere per circa 5-8 ore. Verificare che le verdure siano immerse nel liquido durante la cottura.

Sistemare tutti gli ingredienti nella pentola di ceramica ad eccezione del cointreau. Poiché le fette di mele tendono a galleggiare sulla superficie e a perdere il colore, sistemarle sul fondo. Cuocere per circa 5-7 ore. Trasferire la frutta su un piatto di portata e far raffreddare. Far raffreddare la frutta prima di sistemarla su un piatto di portata in vetro. Aggiungere il cointreau mescolando e servire freddo.

Dessert

Budino di riso

40g	burro
150g	riso per budino
150g	zucchero
1 1/2	litri di latte
Presa di noce moscata	

Imburrare la parte interna della pentola di ceramica. Aggiungere tutti gli ingredienti e mescolare. Sistemare la pentola sulla base dello slow cooker e coprire con il coperchio. Cuocere per circa 3-4 ore.

Composta di frutta

500g	frutta secca mista quale mele, prugne, pere albicocche e pesche
60g	uva sultanina
60g	uvetta
35g	mandorle in scaglie
5 cucchiaini	zucchero semolato
1 litro	acqua
5 cucchiaini	cointreau

Tabella di conversione peso/volume

g	in	oz
5		0.2
10		0.35
100		3.5
500		17.6
1000 (1Kg)		35
ml	in	floz
50		1.7
100		3.4
200		7
500		17
1000 (1L)		34

Pulizia dello slow cooker

La pentola di ceramica può essere lavata in lavastoviglie o a mano in acqua calda e sapone. Non utilizzare detergenti aggressivi e abrasivi.

Lavare il vetro in acqua calda e sapone utilizzando una spugna o un panno. Sciacquare e asciugare accuratamente.

AVVERTENZA: non immergere mai la base elettrica in acqua o in qualsiasi altro liquido.

La base può essere pulita come segue. Scollegare la base dall'alimentazione di rete. Pulirla delicatamente con un panno umido.

Verificare che la spina e i collegamenti elettrici rimangano sempre asciutti.

Servizio di assistenza telefonica

Se si verificano problemi con l'apparecchio, chiamare il nostro servizio di assistenza. Riusciremo ad aiutarvi meglio del rivenditore presso il quale l'avete acquistato.

Per consentire al personale di aiutarvi velocemente, abbiate pronte le seguenti informazioni:

- Nome del prodotto
- Numero del modello e numero di matricola riportati sulla base dell'elettrodomestico.

GARANZIA DI DUE ANNI

È importante conservare lo scontrino del rivenditore come prova di acquisto. Pinzare lo scontrino sulla retrocopertina di quest'opuscolo per futuro riferimento.

Riportare le informazioni che seguono in caso di guasto all'apparecchio. Tali numeri sono riportati sulla base del prodotto.

N. modello N. di serie

Tutti i prodotti Morphy Richards vengono testati singolarmente prima di lasciare lo stabilimento.

Nell'improbabile eventualità della comparsa di un difetto entro 28 giorni dall'acquisto, richiedere la sostituzione dell'apparecchio nel punto vendita presso cui è stato acquistato.

Se il problema si manifesta dopo 28 giorni ed entro 24 mesi dall'acquisto, contattare il servizio di assistenza telefonica citando il numero di modello e di matricola riportati sul prodotto, oppure scrivere a Morphy Richards all'indirizzo indicato.

Vi sarà chiesto di rispedire il prodotto (in un imballaggio idoneo e sicuro) all'indirizzo sotto riportato unitamente alla copia della prova d'acquisto.

Fatte salve le esclusioni sotto riportate (vedere la sezione "Esclusioni"), l'apparecchio difettoso viene riparato o sostituito,

e spedito di solito entro sette giorni lavorativi dal ricevimento.

Se, per qualsiasi motivo, l'articolo viene sostituito entro il periodo di validità della garanzia di 2 anni, la garanzia sul nuovo prodotto sarà calcolata a decorrere dalla data dell'acquisto originale. È pertanto importante conservare lo scontrino o la fattura originale per poter dimostrare la data d'acquisto.

Per usufruire della garanzia di due anni, l'apparecchio acquistato deve essere stato utilizzato nel modo indicato dal produttore. Ad esempio, è necessario disincrostare regolarmente i bollitori.

ESCLUSIONI

Morphy Richards non è tenuta a sostituire o riparare i prodotti, come previsto dalle disposizioni di garanzia, se:

- 1 Il guasto è stato causato o è attribuibile a un uso accidentale, improprio, negligente o contrario alle istruzioni del produttore oppure il guasto è stato causato da sovratensioni momentanee o dal trasporto.
- 2 L'apparecchio è stato utilizzato a una tensione diversa da quella indicata.
- 3 Le riparazioni sono state eseguite da persone diverse dal personale tecnico Morphy Richards (o dal rivenditore autorizzato).
- 4 L'elettrodomestico è stato noleggiato oppure non impiegato per uso domestico.
- 5 Morphy Richards non è tenuta a eseguire alcun tipo di intervento di assistenza ai sensi della garanzia.
- 6 I filtri in plastica di tutti i bollitori e macchine per caffè Morphy Richards non sono coperti dalla garanzia.

La presente garanzia non conferisce alcun diritto diverso da quelli sopra elencati e non copre alcuna richiesta di danni indiretti. La presente garanzia viene offerta a titolo di beneficio aggiuntivo e non incide sui diritti del consumatore previsti dalla legge.



Få mest ud af din nye digitale gryde til langtidsstegning...

Sikkerheden først

- Nedsænk ikke den elektriske base i vand eller anden væske.
- Berør ikke varme overflader. Brug grillhandsker eller en klud, når låget tages af eller ved håndtering af varme beholdere. Brug håndtag eller greb.

VIGTIGE SIKKERHEDS-FORSKRIFTER

Brug af enhver elektrisk enhed kræver overholdelse af følgende sikkerhedsregler baseret på sund fornuft.

Der er først og fremmest fare for personskade eller dødsfald og dernæst fare for beskadigelse af enheden. De er indikeret i teksten med følgende to meddelelser:

ADVARSEL: Fare for personskade!

VIGTIGT: Beskadigelse af enheden!

Derudover har vi de følgende sikkerhedsråd.

Din sikkerhed

- Berør aldrig ydersiden af gryden til langtidsstegning under brug eller før afkøling. Berør ikke varme overflader. Brug grillhandsker eller en klud, når du tager låget af eller håndterer varme beholdere, da der kommer varm damp ud.
- For at beskytte enheden mod brand, elektrisk stød eller personskade må ledningen, stikket eller enheden ikke nedsænkes i vand eller anden væske.
- Tag stikket ud af stikkontakten, når enheden ikke er i brug, før tilbehør sættes på eller tages af og før rengøring.
- Brug ikke en enhed med beskadiget ledning eller stik. Enheden må heller ikke bruges, når den ikke længere fungerer korrekt, eller hvis den er

blevet tabt eller beskadiget på nogen måde. Kontakt Morphy Richards for at få rådgivning om eftersyn, reparation eller elektrisk/mechanisk justering.

- Tænd ikke for enheden, hvis den keramiske gryde er tom.
- Tilbered aldrig mad direkte på baseenheden. Brug den keramiske gryde.
- Denne enhed er ikke beregnet til brug af personer (herunder børn) med begrænsede fysiske, sansemæssige eller mentale evner eller mangel på erfaring og viden, medmindre de overvåges eller undervises i brug af enheden af en person med ansvar for deres sikkerhed.

Placering

- Må ikke anvendes udendørs.
- Sørg for, at denne enhed er placeret uden for børns rækkevidde.
- Placer ikke direkte under køkkenskabe, når den er i brug, da den producerer store mængder damp. Undgå at række hen over gryden til langtidsstegning, når den er i brug.

Netledning

- Netledningen skal kunne nå fra stikkontakten til baseenheden, uden at den belaster tilslutningerne.
- Ledningen må ikke hænge ud over bordkanten eller køkkenbordet eller berøre varme overflader, herunder selve gryden til langtidsstegning.
- Før ikke ledningen på tværs af et åbent område, f.eks. mellem en lavtsiddende stikkontakt og et bord.

Børn

- Lad aldrig børn bruge denne enhed. Lær børn at være opmærksomme på farerne i et køkken, og advare dem om eventuelle farer på steder, hvor de ikke kan se ordentligt eller ikke bør befinde sig.

- Der skal altid føres opsyn med små børn for at sikre, at de ikke leger med enheden.

Andre sikkerhedsovervejelser

- Brug ikke tilbehør eller værktøj, der ikke anbefales af Morphy Richards, da dette kan forårsage brand, elektrisk stød eller personskade.
- Vær yderst forsigtig, når du flytter enheden, når den indeholder varm mad, vand eller andre varme væsker.
- Låget åbnes ved at løfte det mod dig men samtidigt vippe det væk fra dig.
- Brug ikke delene til gryden til langtidsstegning i mikroovn eller på kogeplader eller varme overflader.
- Anbring ikke på eller i nærheden af varmt gasblus eller elkogepåde eller i en opvarmet ovn.
- Brug ikke enheden til andet end dens beregnede brug.
- Efterlad aldrig enheden tilsluttet til et stik, når det er i brug.
- Tænd ikke for enheden, når den står på hovedet eller ligger på siden
- Glaslåget og den keramiske gryde er skrøbelige. Håndter med omhu.
- Lad låget og gryden køle af, før de nedsænkes i vand.
- Brug ikke gryden eller låget, hvis der er revner eller skår.

Elektriske krav

Kontroller, at den angivne spænding på enhedens typeskilt svarer til husholdningens elforsyning, der skal være vekselstrøm.

Hvis stikkontakterne i dit hjem ikke svarer til enhedens medfølgende stik, skal stikket udskiftes med et egnet stik.

ADVARSEL: Stikket, der fjernes fra ledningen, skal bortskaffes, hvis ledningen skæres over, da et stik med en ledning uden isolering udgør en stor fare, hvis det sættes i en strømførende stikkontakt.

Hvis sikringen i stikket på 13 A skal udskiftes, skal den udskiftes med en 3 A BS1362-sikring.

ADVARSEL: Denne enhed skal jordforbindes.

Dele

- 1 Glaslåg
- 2 Keramisk gryde til langtidsstegning
- 3 Base
- 4 Styrepanel
- 5 Strømindikator
- 6 Tænd-/slukknapp
- 7 Timerknap
- 8 LCD-display
- 9 Knap til længere tilberedning
- 10 Knap til kortere tilberedning
- 11 Håndtag

Tilberedningskapacitet

Den digitale gryde til langtidsstegning på 6,5 liter har maksimal arbejdskapacitet på 4,5 liter.

Før den digitale gryde til langtidsstegning tages i brug første gang

- 1 Fjern alle mærkater fra produktet.
- 2 Vask gryden og glaslåget i varmt sæbevand med en svamp eller en en klud, skyl omhyggeligt og tør.

ADVARSEL: Nedsænk ikke basen til gryden til langtidsstegning i vand.

Bemærk

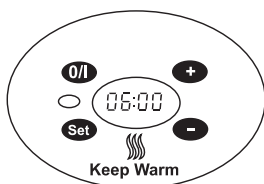
Ved brug første gang kan du bemærke en let lugt på grund af afbrænding af rester fra fabrikationen. Dette er helt normalt og går væk efter et par ganges brug.

Brugsvejledning

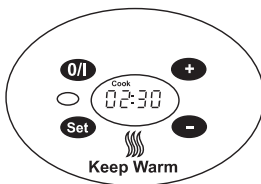
- 1 Placer basen **3** på en tør, flad, varmebestandig overflade og væk fra kanten på bordpladen. Må ikke anvendes på gulvet.
- 2 Læg ingredienserne i den keramiske gryde **2**, og sæt gryden på basen. Dæk til med glaslåget. Hvis du skal tilberede eller brune ingredienser i forvejen før langtidsstegning, skal dette gøres på en pande. Forsøg ikke at brune eller tilberede ingredienser i forvejen i en gryde til langtidsstegning.
- 3 Tilslut gryden til langtidsstegning til stikkontakten.

Kvikstart

- Når den er sat til, lyser den røde LED, og enheden viser "06:00" som standardtilberedningstid.
- Hvis opskriften kræver 6 timers tilberedning, skal du bare trykke på O/I , og tilberedningen begynder. Den grønne LED lyser for at vise, at tilberedningen er begyndt.
- Under tilberedningen tæller displayet ned minut for minut for at holde maden varm, når dit måltid er klart til at blive spist. "WARM" (varm) vises for at angive, at tilberedningen er stoppet, og enheden holder nu kun maden varm.
- Følg tidsangivelserne i de medfølgende opskrifter for anbefalet tilberedningstid.



Enheden stik er i stikkontakten, og standardtilberedningstiden vises.



Enheden tilbereder, og der er 2 timer og 30 minutter tilbage af tilberedningen.



Enheden er færdig med tilberedningen og holder nu kun maden varm. Måltidet er klar til servering.

Justering af tilberedningstiden

- Hvis opskriften kræver en alternativ tilberedningstid, skal du følge denne procedure for at justere tilberedningstid.

Bemærk:

Tilberedningstid kan justeres til mellem 4 og 12 timer.

- 4 Tryk på knappen SET (indstil), (tal vil blinke).
- 5 Tryk på + for at øge tilberedningstiden i timer eller - for at reducere tilberedningstiden, indtil den ønskede tilberedningstid vises.
- 6 Tryk på knappen SET igen for at justere tilberedningstiden med minutter på samme måde som vist herover (tidsintervallerne er på 10 minutter).
- 7 Tryk på knappen SET igen, (tal holder op med at blinke), og tryk på O/I, når du er klar til, at tilberedningen skal begynde. LED'en lyser grønt for at vise, at tilberedningen er begyndt.

Hold varm

- Ved afslutning af tilberedningstiden aktiverer enheden funktionen, der holder maden varm.
- "WARM" (varm) vises på det digitale display for at angive, at tilberedningen er stoppet, og enheden holder nu kun maden varm.
- 8 Sluk, og tag stikket til gryden til langtidsstegning ud af stikkontakten, og fjern gryden med grillhandsker.

DK

ADVARSEL: Pas på ikke at røre basen efter tilberedning, da den forbliver varm.

Om langtidsstegning

- Langtidsstegning har altid været den bedste måde at tilberede nærende, varme måltider med mindst mulig tilberedelse og mest mulig fritid uden for køkkenet. Morphy Richards har opdateret denne tilberedningsform med dette moderne tilberedningssystem.
- Traditionelt fokuserede langtidsstegning på supper og gryderetter, men med denne ovale, keramiske gryde kan du også lave de mest moderne familiemåltider og festmiddagsretter. Denne gryde er praktisk og pæn nok til at sætte direkte på bordet til servering (sæt altid gryden på en bordskåner eller varmebestandig overflade).
- Denne tilberedningsmetode er ideel til at tilberede mere seje stykker kød, da langvarig, blid snurren sikrer, at de bliver møre og fulde af smag.

VIGTIGT

Gryden til langtidsstegning fungerer ved at opbygge varme og bevare en jævn temperatur. For at opnå de bedste tilberedningsresultater må låget ikke fjernes under tilberedningen, da dette vil forårsage tab af varme og dermed forlænge tilberedningstiden. Glaslåget gør det muligt at overvåge status på tilberedningen uden at forstyrre tilberedningstiden. Hver gang du fjerner låget, skal du lægge 10 minutter ekstra tid til tilberedningstiden.

Egnede fødevarer

- De fleste fødevarer er egnede til langtidsstegning, men der dog et par retningslinjer, som skal overholdes.
- Sørg for, at alle frosne ingredienser er helt optøede.
- Skær rodfrugter i små stykker af ensartet størrelse, da de kræver længere tilberedningstid end kød. De skal sautes ved middel varme i 2-3 minutter før langtidsstegning. Sørg for, at rodfrugter ligger i bunden af gryden, og at alle ingredienser er dækket af væske.
- Skær alt overskydende fedt fra kødet før tilberedning, da langtidsstegningsmetoden ikke gør det muligt for fedtet at fordampe.
- Hvis du tilpasser en eksisterende opskrift fra almindelig tilberedning, kan det være nødvendigt at skære ned på mængde af anvendt væske. Væske fordamper ikke fra gryden til langtidsstegning i samme omfang som ved almindelig tilberedning.
- Efterlad aldrig rå fødevarer ved stuetemperatur i gryden til langtidsstegning.
- Brug ikke gryden til langtidsstegning til at genopvarme mad.
- Utilberedte røde bønner skal ligge i blød og koges i mindst 10 minutter for at fjerne giftstoffer før brug i gryden til langtidsstegning.
- Sæt et stegetermometer i steg, skinke eller hele kyllinger for at sikre, at de tilberedes jævnt til den ønskede temperatur.

Regler for anvendelse af gryden

- Ægte stentøj brændes ved høje temperaturer, og derfor kan gryden have mindre fejl på overfladen, og glaslåget kan vippe lidt på grund af disse skønhedsfejl. Tilberedning ved lav varme frembringer ikke damp, så der vil kun være lidt varmetab. Som følge af almindelig slitage i løbet af produktets levetid kan den ydre overflade begynde at se 'krakeleret' ud.
- Gryden eller glaslåget må ikke sættes i ovn, fryser eller på kogeplade eller gasblus.
- Den skal ikke forvarmes, før ingredienserne kommer i.

- Udsæt ikke gryden for pludselige temperaturskift. Hvis koldt vand tilsættes en meget varm gryde, kan det få den til at revne.
- Lad ikke gryden stå i vand i lang tid (du kan lade gryde stå med vand i for at sætte den i blød). Der er et område på bunden af gryden, der skal forblive uglasseret af produktionsmæssige årsager. Dette uglasserede område er porøst og vil derfor opsuge vand. Dette bør undgås.
- Tænd ikke for gryden, når den er tom eller ikke står på basen.
- Stykker af ingredienser skåret i mindre stykker tilberedes på kortere tid. Det kræver et par forsøg, før du lærer at få det optimale ud af din gryde til langtidsstegning.
- Grøntsager tager som regel længere tid at tilberede end kød, så forsøg at arrangere grøntsagerne i den nederste halvdel af gryden.
- Alle ingredienser skal være dækket med væske, fond eller sauce. Lav væske, fond eller sauce klar i en separat pande eller kande, så du kan tildække ingredienserne i gryden.

Tips til langtidsstegning

- Gryden til langtidsstegning skal være mindst halvt fuld for at opnå de bedste resultater.
- Låget lukker ikke helt tæt. Fjern det ikke unødigt, da den opbyggede varme forsvinder. Hver gang du fjerner låget, skal du lægge 10 minutter ekstra tid til tilberedningstiden.
- Hvis du laver suppe, skal der være 5 cm afstand mellem kanten af gryden og overfladen på ingredienserne, så det kan simre.
- Mange opskrifter kræver en hel dags tilberedning. Hvis du ikke har tid til at forberede ingredienserne om morgenen, kan du forberede dem aftenen før og opbevare dem i en beholder med låg i køleskabet. Læg ingredienserne i gryden til langtidsstegning, og tilsæt kogevæske/sauce.
- De fleste opskrifter med kød og grøntsager kræver 4-6 timer.
- Brug ikke frosset kød eller fjerkræ, medmindre det er helt optøet først.
- Nogle ingredienser er ikke egnet til langtidsstegning. Pasta, skaldyr, mælk og fløde skal tilsættes hen mod slutningen af tilberedningstiden. Mange ting kan påvirke, hvor meget tid en opskrift kræver - vand- og fedtindhold, indledende temperatur på ingredienserne og størrelsen på ingredienserne.
- Brun kød og løg på en pande for at forsegle deres saft. Dermed reduceres fedtindholdet også, hvis det tages fra, før ingredienserne lægges i gryden. Det er ikke nødvendigt, hvis du har begrænset med tid, men det forbedrer smagen.
- Når du tilbereder steg, skinke, fjerkræ osv., er størrelsen og formen på kødet vigtig. Forsøg at holde kødet i de nedre 2/3 af gryden, og dæk helt med vand. Skær om nødvendigt i to stykker. Vægten på kødet skal være inden for den maksimale grænse.

1,5 kg stor gryde til langtidsstegning

Tilberedningsvejledning

- Opskrifterne er baseret på **MAKSIMAL ARBEJDSVOLUMEN**, som er:

**6,5 liter
Arbejdskapacitet 4,5
liter**

Dermed er der 3 cm afstand mellem grydens kant og ingredienserne.

DK

OPSKRIFTER**Supper****Minestrone**

55 g	smør
100 g	stribet bacon i tern
2	løg, finthakket
2	fed hvidløg, knust
4	seleristilke, hakket
500 g	kartofler, skrællet og i tern
2	store gulerødder, skrællet og i tern
4	kålblade, strimlet
4	store tomater, flået og grofthakket
2,25	liter kyllingbouillon
3 spsk.	tomatpuré
3 tsk.	Worcestershire-sauce
Salt og friskmalet sort peber	
2 spsk.	persille, finthakket
150 g	pastaskaller
3 spsk.	parmesanost, revet

Smelt smøret i en pande, og steg bacon og grøntsager, indtil de er bløde. Lav bouillon, og tilsæt bouillon, bacon og grøntsager til gryden. Tilsæt resten af ingredienserne undtagen persille, pasta og parmesanost. Sæt gryden på basen, læg låget på, og tilbered i ca. 4-6 timer. 45 minutter før servering tilsættes pasta og persille. Smag til med krydderier, hvis det er nødvendigt, og drys parmesanost henover. Server med rustikt, hvidt brød.

Linsesuppe

200 g	røget bacon, hakket
2	store løg, finthakket
4	gulerødder, finthakket
4	seleristilke i tynde skiver
400 g	orange linser
2 x 400 g	dåser hakkede tomater
2 liter	kyllingbouillon
4 tsk.	Worcestershire-sauce
knivspids	muskatnød
1	laurbærblad
2 tsk.	basilikum
salt og friskmalet sort peber	
2 spsk.	persille, finthakket

Steg bacon på en pande ved middel varme, indtil fedtet begynder at smelte. Tilsæt resten af ingredienserne undtagen persille, og bring i kog. Lad simre i 2 minutter. Hæld over i gryden. Sæt gryden til langtidstegning på basen, og tildæk med låg. Tilbered i ca. 4-8 timer. Hvis du ønsker en mere glat konsistens, kan du blende suppen, når den er nedkølet og derefter genopvarme på komfuret. Drys med persille, og server med rustikt, hvidt brød.

Grøntsagssuppe

60 g	smør
2,2 kg	blandede grøntsager, f.eks. kartofler, løg, gulerødder, pastinak, bladselleri, porrer, tomat
60 g	mel
Salt og friskmalet sort peber	
2 tsk.	blandede krydderurter

Skræl og skyl grøntsager, og skær i tern eller skiver. Smelt smøret på en pande, og steg grøntsagerne ved middel varme i 2-3 minutter. Tilsæt varm bouillon. Rør grundigt, og bring i kog. Smag til, og tilsæt blandede krydderurter. Hæld alle ingredienser over i gryden, og sæt gryden til langtidstegning på basen. Dæk til med låg, og tilbered i ca. 6-8 timer. Lad suppen køle af, blend den, og genopvarm den dernæst på komfuret. Jævn med mel.

Fjerkræ

Kylling med paprika

8	portioner kylling
60 g	smør
60 g	krydret mel
4	store løg, hakket
6	gulerødder, skrællet og i skiver
2	grønne peberfrugter, uden frø og hakket
3 tsk.	paprika
3 tsk.	tomatpuré
1 liter	kyllingbouillon
Salt og friskmalet sort peber	

Rengør kyllingen, og tør den af. Vend i krydret mel. Steg kylling på pande i smør, indtil den er brunet på alle sider. Tilsæt løg og gulerødder, og steg indtil de er bløde. Tilsæt peberfrugt, paprika, tomatpuré og resten af melet. Rør grundigt. Tilsæt gradvist kyllingbouillon. Bring i kog, og tilsæt salt og peber. Hæld alle ingredienser over i gryden, og sæt den på basen. Dæk til med låg, og tilbered i ca. 4-7 timer.

Caraibisk kylling

3 spsk.	vegetabilsk olie
2	store løg, hakket
4	seleristilke, hakket
3	gulerødder i skiver
500 g	champignon i skiver
2	røde peberfrugter, uden frø og i skiver
8	stykker kylling uden skind
400 g	dåse med fersken i skiver
400 g	dåse med ananas i tern
10 spsk.	majsstivelse
3 tsk.	paprika
3 tsk.	soyasauce
3 spsk.	Worcestershire-sauce
8 spsk.	malt-/vineddike
1 liter	kogende vand
Salt og friskmalet sort peber.	

Steg løg, seleri, gulerødder, champignon og peberfrugter på panden. Tilsæt kyllingestykker, og brun jævnt. Hæld væsken fra fersken og ananas (gem til senere), og hæld frugten på panden. Sauce laves ved at blande majsstivelse med paprika og soyasauce, Worcestershire-sauce, eddike og væske fra frugterne, tilsætte krydderier, kogende vand og hælde på panden. Bring sauce i kog under omrøring. Hæld alle ingredienser over i gryden til langtidstegning, og sæt den på basen. Dæk til med låg, og tilbered i ca. 5-7 timer.

Kylling i hvidvinssauce

8	stykker kylling uden skind
75 g	smør
2	store løg, finthakket
250 g	champignon i skiver
3 spsk.	majsstivelse
1 liter	tør hvidvin
3 tsk.	blandede krydderurter
Salt og friskmalet sort peber	
2	æggeblommer
9 spsk.	piskefløde

Læg kyllingestykkerne og smør på pande, og steg ved middel varme for at forsegle saften i kødet. Tilsæt løg, og steg dem bløde men ikke brune. Tilsæt champignoner, og tilbered i et minut ved lav varme. Bland majsstivelse med lidt af vinen. Hæld resten af vinen i gryden med blandet majsstivelse, blandede krydderurter og salt og peber. Bring i kog under omrøring indtil jævnet. Hæld alle ingredienser i gryden, sæt på basen til langtidsstegning, og læg låg på. Tilbered i ca. 5-8 timer. Pisk æggeblomme og fløde sammen lige før servering. Pisk et par skefulde af varm sauce i, og bland godt. Hæld denne blanding i gryden til langtidsstegning, og rør indtil saucen jævnes.

Gryderet med kylling og champignon

8	kvarte kyllinger
75 g	smør
3 spsk.	mel
2	store løg, finthakket
3	seleristilke i tynde skiver
500 g	champignon i tynde skiver
2	fed hvidløg, knust

1 liter	kyllingbouillon
---------	-----------------

Salt og friskmalet sort peber

7 spsk.	fløde (valgfrit)
---------	------------------

Vend kylling i melet, læg på pande, og steg i smør, indtil stykkerne er brunet på alle sider. Tilsæt løg og seleri, og steg ved middel varme, indtil de er bløde men ikke brune. Tilsæt champignon og hvidløg, og rør bouillon i. Bring i kog, og tilsæt salt og peber. Hæld alle ingredienser over i gryden til langtidsstegning, og sæt den på basen. Læg låg på gryden. Sørg for, at kyllingestykker og grøntsager er dækket af vand. Tilbered i ca. 5-7 timer. Rør fløde i før servering.

Frikassé med kalkun

8	stykker kalkun
2	store løg, finthakket
75 g	smør
225 g	champignon i skiver
Suppevisk	
Strimmel af citronskal	
Salt og friskmalet sort peber	
1	liter bouillon
5 spsk.	majsstivelse
9 spsk.	mælk

Steg løg i smør ved middel varme på pande, indtil de er bløde men ikke brune. Skær kalkunkødet i tern, og læg på panden. Tilsæt resten af ingredienserne undtagen mælk og majsstivelse, og bring i kog.

Hæld alle ingredienser over i gryden. Sæt gryden på basen til langtidsstegning. Læg låg på gryden til langtidsstegning. Tilbered i ca. 4-6 timer. Tag suppevisk og citronskal ud en halv time før servering. Hæld væsken på en pande. Bland majsstivelse med mælk, og hæld på panden. Rør grundigt, og lad det jævne.

Kød**New England-ryderet**

1,5 kg	okseinderlår
1	suppevisk
1 1/2 tsk.	timian
1 1/2 tsk.	sorte peberkorn
8	skalotteløg
400 g	gulerødder i skiver
200 g	kålroe i tern

Læg oksekød på pande, og dæk med koldt vand. Tilsæt resten af ingredienserne, og dæk til. Skaldernæst simre. Tilsæt salt og peber, og hæld alle ingredienser i gryden til langtidsstegning. Sæt gryden på basen til langtidsstegning. Læg låg på gryden til langtidsstegning. Tilbered i ca. 5-7 timer. Tag kødet op af gryden til langtidsstegning med en hulske, og lad det køle af i 10 minutter. Tilberedningsvæsken kan bruges som udgangspunkt for sauce. Skær kødet i skiver, og hæld lidt af tilberedningsvæsken henover. Server med grøntsager, og pynt med frisk persille.

VIGTIGT

Når du køber et stykke kød, skal du sikre dig, at det passer i gryden til langtidsstegning, så når det er dækket med væske, skal der stadig være 2,5 cm fra overfladen til grydens kant. Kødet må ikke stikke op over kanten, og der skal være plads nok til at dække kødet med vand. Formen på kødet er lige så vigtigt som vægten.

Ragout med oksekød og nyrer

1,5 kg	oksekød, f.eks. bov
300 g	nyrer
3 spsk.	mel
4	store løg i kvarte
1 liter	varm oksebouillon
400 ml	rødvín

5 spsk.	tomatpuré
2 tsk.	Worcestershire-sauce
225 g	små champignoner

Brug en skarp kniv til at pudse kødet af og skære i tern på 2,5 cm. Skær nyrerne i mundrette stykker. Vend kødet i mel. Læg på en pande med løg, bouillon, vin og tomatpuré. Få til at simre. Tilsæt Worcestershire-sauce og salt og peber. Hæld alle ingredienser over i gryden til langtidsstegning, og sæt den på basen. Læg låg på gryden til langtidsstegning. Tilbered i ca. 5-7 timer. Tilsæt de små champignoner en time før servering. Denne opskrift kan bruges som udgangspunkt for steak & kidney pie.

Karryret med oksekød

5 spsk.	vegetabilsk olie
2 store	madæbler, skrællede, uden kernehus og skåret i skiver
4	store løg, hakket
1,5 kg	oksekød, f.eks. bov, i tern
5 tsk.	karry
5 spsk.	mel
1 liter	oksebouillon
Salt og friskmalet sort peber	
5 spsk.	mango chutney
125 g	sultanas
400 g	dåse med hakkede tomater
2 spsk.	citronsaft

Steg æble og løg på panden, indtil det er blødt. Vend kødet i krydret mel, læg på panden, og brun let. Rør bouillon i, og få til at simre igen. Tilsæt resten af ingredienser, og få til at simre igen. Hæld alle ingredienser over i gryden, og sæt gryden til langtidsstegning på basen. Læg låg på gryden til langtidsstegning. Tilbered i ca. 4-7 timer. Ved slutningen af tilberedningen kan det være nødvendigt at jævne sauce.

Oksekød med paprika

1,5 kg	oksekød, f.eks. bov
75 g	krydret mel
4	store løg, hakket
2	fed hvidløg, knust
75 g	fedtstof
1 kg	tomater
1 liter	kalvebouillon
3 tsk.	paprika
3 spsk.	tomatpuré
4	laurbærblade
3 tsk.	blandede krydderurter

Salt og friskmalet sort peber.

Skær kødet i tern, og vend i det krydrede mel. Steg løg og hvidløg blødt på en pande, tilsæt kød, og fortsæt med at stege, indtil kødet er let brunet. Flå og hak tomaterne fint, tilsæt til kødet med bouillon, (blandet med paprika) tomatpuré, laurbærblade og blandede krydderurter. Tilsæt salt og peber, og få til at simre. Hæld alle ingredienser over i gryden, og sæt den på basen. Dæk til med låget. Tilbered i ca. 5-8 timer. Før servering fjernes laurbærbladene, og saucen jævnes eventuelt.

Oksekød i rødvin

3 spsk.	olie
2	store løg, hakket
1,5 kg	oksekød, f.eks. bov, i tern
16	sorte oliven
2	fed hvidløg, knust (valgfrit)
10	tomater, flået, uden kerner
	og grofthakket
800 g	champignoner

1 liter tør rødvin

Salt og friskmalet sort peber

2 laurbærblade

Friskhakket persille

Steg løg i olie på en pande, indtil det er blødt. Tilsæt oksekød, og brun på alle sider. Tilsæt resten af ingredienserne undtagen persille, og få til at simre. Hæld alle ingredienser over i gryden til langtidsstegning, og sæt den på basen. Læg låg på gryden til langtidsstegning. Tilbered i ca. 4-8 timer. Før servering fjernes laurbærblade, og retten drysses med persille.

Ungarsk gullasch

1 kg	oksekød, f.eks. bov, skåret i tern
75 g	krydret mel
5 spsk.	vegetabilsk olie
2	store løg, finthakket
1	grøn peberfrugt, uden kerner
	og i tern
2	gulerødder, skrællede og hakket
2	seleristilke, hakket
3 tsk.	paprika
5 spsk.	tomatpuré
	En knivspids revet muskat
5 tsk.	blandede krydderurter
	Salt og friskmalet sort peber
400 ml	oksebouillon
400 g	dåse med tomater, grofthakket
400 ml	rødvin (valgfrit)
5 tsk.	Worcestershire-sauce

Vend kødet i krydret mel. Varm olien på en pande, og steg løg, peberfrugt, gulerødder og selleri, indtil det hele er blødt. Tilsæt kød, og brun det. Tilsæt paprika, tomatpuré, muskatnød, blandede krydderurter og salt og peber, og steg i yderligere to minutter. Tilsæt bouillon, tomater, rødvin og Worcestershire-sauce. Få til at simre. Hæld alle ingredienser over i gryden til langtidsstegning, og sæt den på basen. Læg låg på gryden til langtidsstegning. Tilbered i ca. 5-7 timer.

Chilli con carne

3 spsk.	vegetabilsk olie
2	store løg, hakket
4	fed hvidløg, knust
1	grøn peberfrugt, uden frø
	og hakket
1 kg	hakket oksekød
2 x 400 g	dåse hakkede tomater
3 tsk.	chillipulver
3 spsk.	mel
3 tsk.	brun farin
7 spsk.	tomatpuré
Salt og friskmalet sort peber	
2 x 400 g	dåser røde kidney-bønner,
	uden væske

Steg løg, hvidløg og peberfrugt på panden, indtil det er blødt. Tilsæt hakkekød, og brun det let. Bland chillipulver, mel, brun farin og tomatpuré sammen. Rør tomater, chillipasta og salt og peber i. Hæld alle ingredienser over i gryden til langtidsstegning, og sæt gryden på basen. Læg låg på gryden. Tilbered i ca. 3-7 timer. En time før servering tilsættes de brune bønner. Server med ris eller bagte kartofler.

Bolognese-sauce

1 kg	hakket oksekød
2	store løg, finthakket
4	seleristilke i tynde skiver
2	fed hvidløg, knust
5 spsk.	tomatpuré
3 spsk.	mel
2 x 400 g	dåser tomater
	med saft
400 ml	oksebouillon
200 g	champignon i skiver
1 tsk.	blandede krydderurter
Salt og friskmalet sort peber	

Brun hakkekødet let på en pande uden at tilsætte fedtstof eller olie. Når fedtet begynder at smelte fra kødet, tilsættes løg, selleri og hvidløg. Steg i et par minutter, og tilsæt dernæst tomatpuré. Bland noget tomatssaft med mel til en glat, lind væske. Tilsæt til kødet med resten af tomaterne og saften, og få til at simre under konstant omrøring, indtil saucen er jævn. Tilsæt resten af ingredienserne, og bland godt. Hæld alle ingredienser over i gryden, og sæt gryden til langtidsstegning på basen. Læg låg på gryden til langtidsstegning. Tilbered i ca. 3-8 timer (bemærk: der kan komme et lag af en let skorpe af brunt kød. Det forsvinder, så snart det røres ned i saucen).

Gullasch med svinekød

3 spsk.	olie
2	løg, finthakket
7 spsk.	mel
2 tsk.	paprika
Salt og friskmalet sort peber	
1,5 kg	svinekød, f.eks. bov, i tern
2	røde peberfrugter, uden frø
	og i tern
1 tsk.	oregano
5 spsk.	tomatpuré
1 liter	bouillon
2	små bægre cremefraiche
	eller yoghurt

Steg løg i olie på en pande, indtil det er blødt. Bland mel, paprika, salt og peber. Vend svinekødet i det krydrede mel, og læg på panden. Brun på alle sider. Tilsæt røde peberfrugter, oregano, puré og bouillon. Bring i kog under omrøring indtil jævnet. Hæld alle ingredienser over i gryden til langtidsstegning, og sæt gryden på basen. Dæk til med låg, og tilbered i ca. 4-8 timer. Lige før servering røres en hvirvel af cremefraiche eller yoghurt i gullaschen.

Orientalisk svinekød med honning

1 kg	mørbrad
6 spsk.	krydret majsstivelse
6 spsk.	majsolie
1	stort løg, hakket
2	fed hvidløg, knust
2	grønne peberfrugter, uden frø
	og hakket
2 x 400 g	ananastern
	(gem saften)

8	champignon i skiver
6	modne tomater i kvarte

Sauce

1 liter	kyllingbouillon
5 spsk.	honning
3 spsk.	soyasauce
5 spsk.	majsstivelse

Ananassaft (fra dåsen med tern)

Skær svinekødet i tern, og vend i det krydrede mel. Opvarm olie på en pande, og steg hvidløg og løg. Tilsæt svinekød, og brun let på alle sider. Skru ned, og tilsæt peberfrugt, ananas, champignoner og tomater. Lad stå på lav varme, mens saucen forberedes. Sauce laves ved at blande kyllingebouillon, honning og soyasauce. Bland majsstivelse med ananassaft, og tilsæt til blandingen. Tilsæt sauce til panden, og rør, mens det bringes i kog. Hæld alle ingredienser i gryden, sæt på basen til langtidsstegning, og læg låg på. Tilbered i ca. 5-8 timer. Server med ris og grøntsager.

Karryret med svinekød og ananas

2 kg	magert svinekød i tern
100 g	mel
2 tsk.	salt
3 spsk.	olie
2	store løg, hakket
3 tsk.	karry
2 tsk.	paprika
1 liter	kyllingbouillon
3 spsk.	mango chutney
3 tsk.	Worcestershire-sauce
400 g	dåse ananas i tern
	med saft
4	laurbærblade

Vend svinekød i mel og salt. Opvarm olien på en pande, og brun kødet. Tilsæt løg, og steg dem bløde. Rør karry og paprika i. Rør grundigt, og tilbered i et par minutter. Tilsæt resten af ingredienserne, få til at simre, og hæld det hele over i gryden til langtidsstegning. Sæt gryden på basen, og tilbered i ca. 4-7 timer. Fjern laurbærblade før servering.

Kogt skinke Skinke op til 1,5 kg

Læg skinken i gryde, dæk med koldt vand, og bring i kog, hæld vand fra og skyl. Læg i gryden til langtidsstegning, og dæk med kogende vand. Sæt gryden til langtidsstegning på basen, dæk til med låget. Tilbered i ca. 5-7 timer. Hæld vand fra, og lad den køle lidt af, før sværden tages af. Lad den køle af. Pak tæt ind i film. Læg i køleskab, indtil den er helt afkølet. Drys rasp på fedtsiden før servering.

VIGTIGT

Når du køber et stykke kød, skal du sørge for, at det passer til størrelsen på gryden til langtidsstegning. Den bør passe ned i gryden, så når den er dækket med væske, er der stadig 2,5 cm afstand fra overfladen til grydens kant. Kødet må ikke stikke op over kanten, og der skal være plads nok til at dække kødet med vand. Formen på kødet er lige så vigtigt som vægten.

Irsk stuvning

8	lammekoteletter
4	løg i skiver
3 tsk.	blandede krydderurter
2	store pastinakker
1 kg	gulerødder i tykke skiver
1,5 kg	kartofler i kvarte
1 liter	varm grøntsagsbouillon
3	porrer i skiver

Fjern alt overskydende fedt fra koteletterne, og læg dem på en pande med løgene. Brun koteletterne på begge sider. Drys blandede krydderurter henover. Tilsæt pastinakker, gulerødder, kartofler og porrer, og hæld bouillon henover. Få til at simre. Hæld alle ingredienser over i gryden, og sæt gryden til langtidsstegning på basen. Sæt låget på gryden. Tilbered i ca. 5-8 timer.

Lam med linser

800 g	gulerødder i skiver
225 g	pastinakker i skiver
2	fed hvidløg, knust
2	laurbærblade
250 g	orange linser, der har ligget i blød i 1 time
Salt og friskmalet sort peber	
400 ml	rødvin
1,5 kg	lammekølle i tern
4 spsk.	soyasauce
300 g	små champignoner
persille til garniture	

Læg gulerødder, pastinakker, hvidløg, laurbærblade og afdryppede linser i gryden til langtidsstegning, og tilsæt salt og peber. Hæld vin i, efter at den er begyndt at simre på en pande. Pensl kødet med soyasauce, og drys salt og peber henover. Læg oven på grøntsagerne. Sæt gryden til langtidsstegning på basen, og læg låg på igen. Tilbered i ca. 6-8 timer. Tilsæt champignoner 30 minutter før endt tilberedning. Fjern laurbærblade. Pynt med persille, og server med sprød, grøn salat.

Pølsegrøde

3 spsk.	olie
1,5 kg	pølse
2	store løg, finthakket
4	gulerødder i tynde skiver
2	porrer i skiver
5 spsk.	mel
1 liter	oksebouillon
5 spsk.	chutney
3 spsk.	Worcestershire-sauce
Salt og friskmalet sort peber	

Brun hurtigt pølserne i olie på alle sider på en pande. Tilsæt løg, gulerødder og porrer, og steg ved middel varme, indtil de er bløde men ikke brune. Rør mel i, og tilbered ved lav varme, indtil olien er absorberet. Tilsæt langsomt bouillon, og bring i kog under konstant omrøring, indtil retten er jævnet. Rør chutney, Worcestershire-sauce og salt og peber i. Hæld alle ingredienser over i gryden, og sæt gryden til langtidstegning på basen. Dæk til med låg, og tilbered i ca. 5-8 timer. Hvis pølsen indeholder meget fedt, kan overskydende fedt fjernes fra overfladen af den færdige ret med køkkenrulle.

Vegetarkarryret

5 spsk.	madolie
4	store løg, hakket
2	fed hvidløg, knust
5 tsk.	karry
600 g	linser
2 liter	kyllingebouillon
3 tsk.	citronsaft
Salt og friskmalet sort peber	
4	gulerødder i tern

2	madæbler, skrællede,
	uden kernehus og i tern
125 g	sultanas

Varm olien op i en gryde. Sauter løg, gulerødder og hvidløg let. Tilsæt karry. Tilbered ved middel varme i 1 minut. Rør bouillon, citronsaft, salt, peber og linser i. Bring i kog, og kog i 3 minutter. Hæld alle ingredienser over i gryden, og sæt gryden til langtidstegning på basen. Rør æbler og sultanas i. Læg låg på gryden. Tilbered i ca. 5-8 timer. Sørg for, at grøntsagerne er dækket af væske under tilberedning.

Desserter**Risbudding**

40 g	smør
150 g	grødris
150 g	sukker
1 1/2	liter mælk
En knivspids muskat	

Smør indersiden af gryden til langtidstegning. Tilsæt alle ingredienser, og rør dem sammen. Sæt gryden til langtidstegning på basen, og dæk til med låget. Tilbered i ca. 3-4 timer.

Frugtkompot

500 g	tørret, blandet frugt, f.eks.
	æbler, blommer, pærer,
	abrikoser og ferskener
60 g	sultanas
60 g	rosiner
35 g	mandelflager
5 spsk.	sukker
1 liter	vand
5 spsk.	Cointreau

Læg alle ingredienserne undtagen Cointreau'en i gryden til langtidsstegning. Da æbleringe plejer at flyde op til overfladen og blive brune, skal de lægges i bunden. Tilbered i ca. 5-7 timer. Hæld frugten over i skål, og lad den køle ned. Afkøl frugten først, før den hældes i en glasskål. Røg Cointreau i, og server afkølet.

Hav venligst følgende informationer parat, når du ringer, for at gøre det lettere og hurtigere for vores medarbejdere at hjælpe dig.

- Produktets navn
- Modelnummeret og serienummeret, der findes på undersiden af apparatet.

Vægt/volume konverteringstabel

g	til	oz
5		0.2
10		0.35
100		3.5
500		17.6
1000 (1 kg)		35
ml	til	floz
50		1.7
100		3.4
200		7
500		17
1000 (1 l)		34

Rengøring af gryden til langtidsstegning

Gryden kan gå i opvaskemaskinen eller kan vaskes i hånden i varmt sæbevand. Brug ikke skuremidler eller rengøringsmidler, der indeholder slibemidler.

Vask glasset i varmt sæbevand med en svamp eller en klud. Skyl efter, og aftør delene grundigt.

ADVARSEL: Nedsæk ikke den elektriske base i vand eller anden væske.

Basen kan tørres ren som følger. Tag basens stik ud af stikkontakten. Tør basen forsigtigt af med en klud.

Sørg for, at stikket og elektriske forbindelser forbliver tørre til enhver tid.

Hjælpelinje

Hvis der opstår problemer med dit apparat, er du velkommen til at ringe til os. Vi kan højst sandsynligt hjælpe dig bedre end forretningen, hvor du købte enheden.

DIN TOÅRIGE GARANTI

Det er vigtigt, at du gemmer kvitteringen som dokumentation for købet. Du kan hæfte kvitteringen fast her på bagsiden af vejledningen, så du har den til fremtidig brug. Opgiv venligst følgende numre, hvis der opstår fejl ved produktet. Du finder numrene på produktets underside.

Modelnr. Serienr.

Alle produkter fra Morphy Richards testes individuelt, før de forlader fabrikken. Hvis det usandsynlige skulle ske, at der opstår fejl ved apparatet inden for 28 dage efter købsdatoen, skal det returneres til den forretning, hvor det er købt, og ombyttes med et andet.

Hvis fejlen opstår efter de første 28 dage efter købsdatoen, men inden for 24 måneder efter købsdatoen, skal du ringe til Hjælpelinjen og opgive produktets modelnummer og serienummer eller skrive til Morphy Richards på adressen nedenfor. Du bliver bedt om at returnere produktet (sikkert og forsvarligt emballeret) til nedenstående adresse sammen med en kopi af din kvittering.

Det defekte apparat reparerer eller ombyttes derefter, sædvanligvis inden for 7 arbejdsdage efter modtagelse, dog med forbehold af undtagelserne som beskrevet nedenfor (se undtagelserne).

Hvis apparatet af en eller anden grund ombyttes inden for den toårige garantiperiode, beregnes garantien på det nye apparat fra den oprindelige købsdato. Derfor er det vigtigt at gemme den originale kvittering eller faktura, så du kan dokumentere købsdatoen.

For at være berettiget til den toårige garanti skal enheden have været brugt i overensstemmelse med

producentens vejledninger. Kedler skal for eksempel afkalkes regelmæssigt.

UNDTAGELSE

Det er ikke Morphy Richards ansvar at ombytte eller reparere apparatet under garantiens betingelser, hvis:

- 1 Defekten er forårsaget af eller kan tilskrives uforståelig brug, misbrug, forsømmelig brug eller brug i modstrid med fabrikantens anbefalinger, eller hvis defekten er forårsaget af elektriske spændingsbølger eller er opstået under transport.
- 2 Enheden er anvendt med en anden strømspænding end den, der er påtrykt produktet.
- 3 Andre personer (ud over vores serviceafdeling eller en autoriseret forhandler) har forsøgt at reparere enheden.
- 4 Enheden har været brugt til udlejningsformål eller har været anvendt til andre formål end husholdningsbrug.
- 5 Morphy Richards er ikke ansvarlig for at udføre nogen form for servicearbejde under garantien.
- 6 Plastfiltre til Morphy Richards-kedler og -kaffemaskiner er ikke omfattet af garantien.

Denne garanti overdrager ikke nogen rettigheder ud over dem, der udtrykkeligt er beskrevet ovenfor, og dækker ikke krav i forbindelse med følgetab eller -skader. Denne garanti tilbydes som en ekstra fordel og påvirker ikke dine lovbestemte rettigheder som forbruger.



Så här får du ut det mesta av din nya digitala långkokare...

Säkerheten främst

- Sänk inte ner den elektriska basen i vatten eller i någon annan vätska.
- Vidrör inte de heta ytorna. Används grytvantar eller grytlappar vid borttagning av locket eller vid hantering av varma kärl. Använd handtagen eller rattarna.
- Rör aldrig de yttre delarna på långkokaren under användning eller innan de har svalnat. Vidrör inte de heta ytorna. Använd grytvantar eller grytlapp när du tar bort locket eller hanterar varma behållare eftersom det kommer ut het ånga.
- Skydda mot brand, elektrisk stöt och personskada genom att inte sänka ner sladd, kontakter eller apparaten i vatten eller i annan vätska.
- Koppla ur apparaten ur uttaget när du inte använder den, när du sätter på eller tar bort tillbehör samt före rengöring.
- Använd inte en hushållsapparat med skadad sladd eller kontakt, och ej heller en apparat med tekniskt fel eller en apparat som har tappats eller skadats på något sätt. Kontakta Morphy Richards för att få råd om undersökning, reparationer eller elektriska eller mekaniska justeringar.
- Sätt aldrig på långkokaren om keramikgrytan är tom.
- Tillaga aldrig något direkt i basenheten. Använd keramikgrytan.
- Personer (inklusive barn) med nedsatta fysiska, sensoriska eller mentala förmågor samt personer som inte är vana vid apparaten eller har kännedom om den, bör inte

VIKTIGA SÄKERHETS-INSTRUKTIONER

Användningen av elektrisk utrustning kräver att nedanstående grundläggande och förnuftiga säkerhetsregler följs.

Primärt finns risken för personskada och/eller dödsfall och sekundärt finns risken att orsaka skada i hushållsapparaten. Dessa indikeras i texten med följande två konventioner:

WARNING: Fara för person!

VIKTIGT! Fara för hushållsapparaten!

Dessutom ger vi följande viktiga säkerhetsråd.

Din säkerhet

använda apparaten utan tillsyn såvida de inte fått information om hur man använder den av den person som ansvarar för deras säkerhet.

Placering

- Använd den inte utomhus.
- Förvara apparaten utom räckhåll för barn.
- Placera inte apparaten under köksskåp när du använder den, eftersom det bildas stora mängder ånga. Undvik att sträcka dig över långkokaren när den används.
- Öppna locket genom att lyfta det mot dig och tippa det från dig.
- Använd inte några delar från långkokaren i mikrovågsugnar eller andra matlagningsmaskiner med heta ytor.
- Placera inte på eller nära gasspis eller elektrisk spis eller i uppvärmd ugn.
- Använd inte hushållsapparaten för något annat än dess avsedda användning.
- Lämna aldrig långkokarens elsladd i eluttaget när den inte används.

Nätsladd

- Nätsladden ska räckas från eluttaget till basenheten utan att anslutningarna sträcks ut.
- Låt inte sladden hänga över bords- eller bänkanter och håll den borta från varma ytor, inklusive själva långkokaren.
- Låt inte sladden ledas över ett öppet utrymme, exempelvis mellan ett lågt sittande uttag och ett bord.
- Glaslocket och keramikgrytan är ömtåliga. Hantera dem försiktigt.
- Låt locket och keramikgrytan kallna innan de sänks ner i vatten.
- Använd inte locket eller keramikgrytan om de är spräckta eller kantstöta.

Elektriska krav

Kontrollera att spänningen på märkplåten på din köksmaskin motsvarar ditt hus elförsörjning som måste vara växelström.

Om eluttagen i ditt hem inte är avpassade för den kontakt som medföljer denna hushållsapparat, ska kontakten avlägsnas och en som passar installeras.

VARNING: Om den kontakt som avlägsnas från nätsladden går sönder måste den förstöras, eftersom en kontakt med en oisolerad sladd är farlig om den sätts i ett strömförande uttag.

Om kontaktens säkring på 13 ampere behöver bytas ut, måste en BS1362-säkring på 3 ampere installeras.

VARNING: Denna hushållsapparat måste jordas.

Barn

- Låt aldrig barn använda denna hushållsapparat. Lär barn att vara medvetna om farorna i köket, varna dem om farorna av att nå upp till ytor där de inte kan se vad som finns på dem, och att de heller inte ska försöka nå upp till dessa ytor.
- Se till att inte små barn leker med hushållsapparaten.

Övriga säkerhetsföreskrifter

- Använd inga andra tillbehör eller redskap än de som rekommenderas av Morphy Richards eftersom det finns risk för brand, elektriska stötar eller personsador.
- Var mycket försiktig om du flyttar långkokaren när den innehåller varm mat, vatten eller andra heta vätskor.

DK

S

Delar A

- 1 Glaslock
- 2 Keramikgryta
- 3 Bas
- 4 Kontrollpanel
- 5 Strömindikator
- 6 På/av-knapp
- 7 Knapp för inställning av timern
- 8 LCD-skärm
- 9 Knapp för ökning av tillagningstid
- 10 Knapp för minskning av tillagningstid
- 11 Handtag

Tillagningskapacitet

Den digitala 6,5 liters långkokaren har en maximal kapacitet på 4,5 liter.

Innan du använder den digitala långkokaren första gången

- 1 Ta bort alla etiketter och lappar från produkten.
- 2 Diska keramikgrytan och glaslocket med en svamp i varmt vatten och diskmedel, skölj noga och torka.

WARNING: Sänk inte ner långkokarens bas i vatten.

Observera

Vid första användning kan man märka en dålig lukt på grund av avbränning av tillverkningsrester. Detta är helt normalt och det försvinner efter några gångers användning.

Bruksanvisning

- 1 Placera basen 3 på en torr, plan, värmetålig yta en bit från kanten på din arbetsbänk. Använd den inte på golvet.

- 2 Placera ingredienserna i keramikgrytan 2 och placera grytan i basen. Täck med glaslocket. Om du behöver förkoka eller bryna maten innan tillagning i långkokaren, måste detta göras i en annan kastrull. Försök inte bryna eller förkoka mat i långkokaren.

- 3 Anslut sladden till eluttaget.

Komma igång snabbt

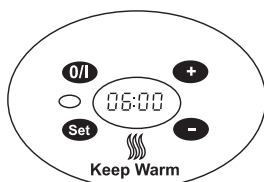
- När sladden till långkokaren är isatt lyser skärmen med lysdioden och enheten visar "06:00" som förinställd tillagningstid.
- Om du enligt receptet ska tillaga maten i sex timmar trycker du bara på O/I så sätter tillagningen igång. Den gröna lysdioden lyser nu och visar att tillagningen har börjat.
- Under tillagningen kommer skärmen med lysdioden att räkna ned minut för minut tills den når varmhållningsfunktionen och din mat är klar. "VARM" visas då, vilket indikerar att tillagningsprocessen har stoppats och enheten har gått över till håll varm.
- Följ de rekommenderade tillagningstiderna i de medföljande recepten.

Justering av tillagningstiden

- Om receptet kräver en annan tillagningstid, följ den här proceduren för att justera tiden.

Observera:

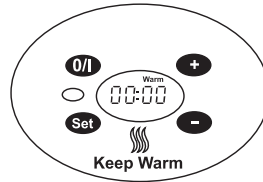
Tillagningstiden kan justeras till mellan 4 och 12 timmar.



Enheten är inkopplad och tillagningstiden visas.



Enheten tillagar maten och det återstår 2 timmar och 30 minuter av tillagningen.



Enheten har avslutat tillagningen och har gått över till funktionen håll varm. Maten är klar.

- 4 Tryck på knappen STÄLL IN, (siffror blinkar).
 - 5 Tryck på + för att öka tillagningstiden i timmar eller - för att minska tillagningstiden tills den önskade tillagningstiden visas.
 - 6 Tryck på knappen STÄLL IN igen för att justera tillagningstiden i minuter på samma sätt som ovan, (tiden justeras i 10-minutersintervaller).
 - 7 Tryck på knappen STÄLL IN igen, (siffrorna slutar blinka) och tryck på O/I när tillagningen ska börja. Lysdioden lyser grönt för att indikera att tillagningen har börjat.
- Den här tillagningsmetoden är idealisk vid tillagning av lite segare kött, eftersom köttbitarna får småkoka under en lång tid och på så vis bli möra och fulla av smak.

VIKTIGT

Långkokaren fungerar genom att generera värme och bibehålla en jämn temperatur. För bästa resultat ska man inte ta bort locket under tillagning eftersom värmen går förlorad och tiden måste förlängas. Glaslocket gör att man kan följa tillagningsprocessen utan att avbryta tillagningstiden. Varje gång locket tas bort ska man förlänga tillagningstiden med tio minuter.

Håll varm

- När tillagningstiden har nått slutet går enheten över till funktionen håll varm.
- "VARM" visas då på den digitala skärmen, vilket indikerar att tillagningsprocessen har stoppats och enheten har gått över till håll varm.
- 8 Stäng av och dra ur elsladden till långkokaren när tillagningen är avslutad och ta bort keramikgrytan och använd grytvantarna.

WARNING: Var försiktig så du inte vidrör basenheten efter tillagningen, eftersom den fortfarande kan vara varm.

Om långkokning

- Långkokning har alltid varit det bästa sättet att tillaga näringsrik mat med minsta förberedelse och maximal tid utanför köket. Morphy Richards har moderniserat det här tillagningssättet.
- Traditionellt sätt användes långkokning för soppor och grytor, men med den här ovala keramikgrytan kan du också tillaga världens modernaste familjemåltider och festmåltider. Den här grytan är både bekväm och tillräckligt snygg att den kan bäras fram direkt på matbordet. (Placera alltid keramikgrytan på en värmetålig yta).

Lämplig mat

- De flesta råvarorna lämpar sig för långkokning, men det finns några principer som måste följas.
- Se till att alla frusna ingredienser är ordentligt upptinade.
- Skär rotfrukter i små, jämna bitar eftersom de tar längre tid att tillaga än kött. De ska sauteras varsamt i 2-3 minuter före långkokningen. Se till att rotfrukterna placeras i botten på grytan och att samtliga ingredienser är nedsänkta i vätska.
- Ta bort allt synligt fett från köttet före tillagning, eftersom långkokningen inte kan få fett att evaporera.
- Om du vill använda ett recept från vanlig matlagning kan du behöva mindre mängd vätska. Vätskan evaporerar inte lika mycket i långkokaren som under vanlig matlagning.
- Lämna aldrig rå mat i rumstemperatur i långkokaren.
- Använd inte långkokaren för att värma mat.
- Okokta röda bönor måste läggas i blöt och kokas i minst 10 minuter för att giftiga ämnen ska avlägsnas innan de tillagas i långkokaren.
- Använd en kötttermometer i stekar, skinkor eller hela kycklingar för säkerställa att de når önskad temperatur.

S

Vad man får och inte för göra med keramikgrytan

- Stengods avbränns vid höga temperaturer och därför kan keramikgrytan ha smärre skönhetsfel, vilket kan innebära att glaslocket vickar lite. Tillagning vid låga temperaturer avger ingen ånga så därför blir värmeförlusten liten. Vid normalt slitage kan den yttre ytan bli lite "tråkig".
- Sätt aldrig keramikgrytan eller glaslocket i ugnen, frysen, mikrovågsugnen eller på en gasspis eller en keramikhäll.
- Värm inte upp den innan du lägger i ingredienserna.
- Utsätt inte keramikgrytan för plötsliga temperaturväxlingar. Om man håller i kallt vatten i en mycket varm keramikgryta kan den spricka.
- Låt inte keramikgrytan stå i vatten alltför länge (den kan stå i vatten för att låta dra). Det finns ett område i botten på keramikgrytan som måste vara ogaserad av tillverkningskäl. Det här ogaserade området är poröst och suger därför till sig vatten, vilket ska undvikas.
- Sätt inte på långkokaren om keramikgrytan är tom eller om den inte står på sin bas.
- De flesta kött- och grönsaksrecepten kräver 4-6 timmar.
- Använd inte fruset kött eller frusen kyckling om det inte har tinat ordentligt först.
- Vissa ingredienser är inte lämpliga för långkokning. Pasta, skaldjur, mjölk och grädde ska tillsättas mot slutet av tillagningstiden. Mycket kan påverka hur snabbt ett recept tillagas; vatten- och fettinnehåll, initial temperatur på maten och storleken på maten.
- Mat som är skuren i små bitar tillagas snabbare. Man får helt enkelt pröva sig fram för att uppnå bästa resultat med långkokaren.
- Grönsaker tar normalt längre tid att tillaga än kött, så försök att lägga grönsakerna i den nedre halvan av grytan.
- All mat måste vara täckt av vätska, sky eller sås. Förbered vätskan, skyn eller såsen i en separat kastrull och håll den över maten i keramikgrytan så att den täcks helt och hållet.
- Bryn kött och lök i en kastrull för att stänga in vätskan. Detta gör också att fettinnehållet reduceras innan det läggs ner i keramikgrytan. Om man inte har tid, är detta inget som är nödvändigt, men det gör att smaken förhöjs.

Tips för långkokning

- Långkokaren måste vara åtminstone halvfull för att uppnå bästa resultat.
- Locket sluter inte helt tätt. Ta inte bort det i onödan eftersom den värme som genererats försvinner. Varje gång locket tas bort ska man förlänga tillagningstiden med 10 minuter.
- Vid tillagning av soppa ska man lämna 5 cm mellan keramikgrytans topp och soppans yta för att soppan ska kunna sjuda.
- Många recept kräver tillagning under en hel dag. Om du inte har tid att förbereda på förmiddagen går det bra att göra det kvällen före och sätta in i en behållare i kylan. Lägg över maten i keramikgrytan och tillsätt kokande vatten/sky.
- När man tillagar stekar av t.ex. oxkött, fläskkött och kyckling är storleken och formen viktig. Försök att lägga steken i den nedre 2/3-delen av grytan och täck den helt med vatten. Om det behövs kan den skäras i två halvor. Vikten på steken ska vara inom den maximala gränsen.

1,5 kg i en stor långkokare

Tillagningsguide

- Recepten är baserade på **MAXIMAL ARBETSVOLYM** vilka är:

**6,5 liter
arbetskapa-
citet 4,5
liter / 8 portioner**

Då tillåter att det är 3 cm mellan övre kanten på keramikgrytan och maten.

kryddningen om så behövs, och strö över parmesanost. Servera med sprödbakat vitt bröd.

RECEPT

Soppor

Minestrinesoppa

55g	smör
100g	bacon, hackad
2	lökar, finhackade
2	vittlöksklyftor, krossade
4	selleristjälkar, hackade
500g	potatis, skalad
	och skuren i tärningar
2	stora morötter, skalade
	och skurna i tärningar
4	kålblad, finskurna
4	stora tomater, utan skal och hackade
2.25	liter kycklingbuljong
3 msk	tomatpuré
3 tsk	worcestershiresås
Salt och nymalen peppar	
2 msk	persilja, finhackad
150g	pastasnäckor
3 msk	parmesanost, riven

Smält smöret i en kastrull och stek bacon och grönsaker tills de är mjuka. Gör en buljong och håll den tillsammans med bacon och grönsaker i keramikgrytan. Tillsätt resten av ingredienserna förutom persiljan, pastasnäckorna och parmesanosten. Sätt keramikgrytan i basenheten, sätt på locket och låt koka i ungefär 4-6 timmar. Tillsätt pastasnäckorna och persiljan 45 minuter före servering. Ändra på

Linssoppa

200g	rökt bacon, hackad
2	stora lökar, finhackade
4	morötter, fint tärnade
4	selleristjälkar, fint skivade
400g	orange linser
2x400g	krossade tomater på burk
2 liter	kycklingbuljong
4 tsk	worcestershiresås
nypa	muskot
1	lagerblad
2 tsk	basilika
salt och nymalen peppar	
2 msk	persilja, finhackad

Stek baconen lätt tills fettet börjar flyta ut. Tillsätt resterande ingredienser förutom persiljan och låt det koka upp. Låt det sjuda i 2 minuter. Flytta över det i keramikgrytan. Placera keramikgrytan på långkokarens bas och sätt på locket. Låt det koka i ungefär 4-8 timmar. Om en mer lättflytande konsistens önskas, kan man spåda soppan när den har svalnat och sedan hetta upp den igen. Strö över persilja och servera med sprödbakat vitt bröd.

S

Grönsakssoppa

60g	smör
2,2kg	blandade grönsaker, t.ex. potatis, lök, morot, palsternacka, selleri, purjolök, tomat
60g	mjöl
Salt och nymalen peppar	
2 tsk	blandade örter

Skala, skölj och skär grönsakerna i tärningar eller skivor. Smält smöret i en kastrull och stek grönsakerna lätt i 2-3 minuter. Tillsätt buljongen. Rör om ordentligt och låt det koka upp. Krydda efter smak och tillsätt de blandade örterna. Flytta över alla ingredienserna till keramikgrytan och sätt den på långkokarens bas. Sätt på locket och låt det koka i ungefär 6-8 timmar. Låt det svalna och tillsätt vätska, och återupphetta sedan soppan i en kastrull på spisen. Red den med mjöl.

Fågel**Paprikakykling**

8	kycklingportioner
60g	smör
60g	mjöl
4	stora lökar, hackade
6	morötter, skalade och skivade
2	gröna paprikor, hackade och med kärnorna borttagna
3 tsk	paprikapulver
3 tsk	tomatpuré
1 liter	kycklingbuljong
Salt och nymalen peppar	

Skölj och torka kycklingen, och vänd den i mjöl. Bryn kycklingen i smör i en stekpanna. Tillsätt lök och morötter och stek tills de är mjuka. Tillsätt paprika, paprikapulver, tomatpuré och retsen av mjölet. Rör om. Tillsätt kycklingbuljongen efter hand. Låt det koka upp och tillsätt kryddorna. Flytta över alla ingredienserna till keramikgrytan och sätt den på basenheten. Sätt på locket och låt det koka i ungefär 4-7 timmar.

Karibisk kyckling

3 msk	vegetabilisk olja
2	stora lökar, hackade
4	selleristjälkar, hackade
3	morötter, skivade
500g	champinjoner, skivade
2	röd paprikor, utan kärnor och skivade
8	bitar av kyckling utan skinn
400g	persikor på burk, skivade
400g	ananasbitar på burk
10 msk	majsmjöl
3 tsk	paprikapulver
3 tsk	sojasås
3 msk	worcestershiresås
8 msk	malt-/vinvinäger
1 liter	kokande vatten
Salt och nymalen peppar.	

Stek löken, sellerin, morötterna, champinjoner och paprikan i en kastrull. Tillsätt kycklingen och bryn den. Låt persikorna och ananasen rinna av och lägg därefter ner dem i kastrullen. Spara juicen. Tillred såsen genom att blanda majsmjöl och paprikapulver med sojasås, worcestershiresås, vinäger och den sparade juicen. Tillsätt kryddor, kokande vatten och häll i kastrullen. Låt såsen koka upp, rör om. Flytta över alla ingredienserna till långkokarens keramikgryta och sätt

den på basenheten. Sätt på locket och låt det koka i ungefär 5-7 timmar.

Kyckling i vitvinssås

8	bitar av kyckling utan skinn
75g	smör
2	stora lökar, finhackade
250g	champinjoner, skivade
3 msk	majsmjöl
1 liter	torrt vitt vin
3 tsk	blandade örter
Salt och nymalen peppar	
2	äggulor
9 msk	vispgrädde

Lägg kycklingen och smör i en kastrull och stek lätt för att behålla vätskan. Tillsätt lök och stek tills den är mjuk, men inte brun. Tillsätt champinjoner och låt koka i 1 minut på låg värme. Blanda mjölet med lite av vinet. Häll resten av vinet i grytan tillsammans med mjölblandningen, blandade örter och kryddor. Låt det koka upp, rör om tills det har tjocknat. Flytta över alla ingredienserna till grytan, sätt den på långkokarens bas och sätt på locket. Låt det koka i ungefär 5-8 timmar. Vispa upp äggulorna och grädden precis före servering. Blanda i några teskedar stark sås, blanda väl. Häll blandningen i långkokarens gryta och rör om tills såsen har tjocknat.

Kyckling och champinjongryta

8	fjärdedelar av kyckling
75g	smör
3 msk	mjöl
2	stora lökar, finhackade
3	selleristjälkar, fint skivade
500g	champinjoner, tunt skivade
2	vitlöksklyftor, pressade

1 liter kycklingbuljong

Salt och nymalen peppar

7 msk grädde (valfritt)

Vänd kycklingbitarna i mjöl, lägg dem i pannan och stek i smör tills de blir gyllenbruna på alla sidor. Tillsätt löken och sellerin och stek lätt tills de är mjuka men inte brända. Tillsätt champinjoner och vitlöken och häll i buljongen. Låt det koka upp och tillsätt kryddorna. Flytta över alla ingredienserna till långkokarens keramikgryta och sätt den på basenheten. Sätt på locket på långkokaren. Se till att kycklingen och grönsakerna är väl täckta. Låt det koka i ungefär 5-7 timmar. Häll i grädden före servering.

Kalkonfrikassé

8	portioner kalkon
2	stora lökar, finhackade
75g	smör
225g	champinjoner, skivade

Bouquet garni

Strimlor av citronskal

Salt och nymalen peppar

1	liter buljong
5 msk	majsmjöl
9 msk	mjöl

Stek löken lätt i smör i en panna tills den är mjuk, men inte bränd. Skär kalkonen i tärningar och lägg i pannan. Tillsätt resterande ingredienser, förutom mjölen och majsmjölet, och låt det koka upp.

Flytta över alla ingredienserna i keramikgrytan. Sätt keramikgrytan i långkokarens basenhet. Sätt på locket på långkokaren. Låt det koka i ungefär 4-6 timmar. Ta bort bouquet garni och citronen en halvtimme före servering. Häll vätskan i en gryta. Blanda majsmjöl och mjöl och häll i pannan, rör om och låt det tjockna.

Kött**Biff**

1,5kg	innanlår
1	bouquet garni
1 1/2 tsk	timjan
1 1/2 tsk	svarta pepparkorn
8	charlottenlök
400g	morötter, skivade
200g	kålrot, skuren i tärningar

Lägg köttet i pannen och täck med kallt vatten. Tillsätt de övriga ingredienserna, täck och låt det sjuda. Krydda väl och flytta alla ingredienserna till långkokarens keramikgryta. Sätt keramikgrytan i långkokarens basenhet. Sätt på locket på långkokaren. Låt det koka i ungefär 5-7 timmar. Ta ur köttet ur långkokaren med en hålslev och låt det svalna i 10 minuter. Vätskan kan användas som bas för att göra sås. Skär köttet i skivor och häll över lite av vätskan. Servera med grönsaker och garnera med färsk persilja.

VIKTIGT

Vid köp av stek är det viktigt att den passar i keramikgrytan. Det är också viktigt att det finns ett mellanrum på 2,5 cm mellan övre kanten på keramikgrytan och själva vätskan. Steken får inte gå ovanför kanten och det ska finnas tillräckligt med utrymme så att steken kan täckas med vatten. Formen på steken är lika viktig som dess vikt.

Kött och njurragu

1,5kg	grytbitar
300g	njure
3 msk	mjöl
4	stora lökar, delade i 4 delar
1 liter	varm köttbuljong
400 ml	rött vin
5 msk	tomatpuré
2 tsk	worcestershiresås
225g	champinjonhattar

Använd en vass kniv för att skära bort fett på köttet och skär det i kuber på ca 2,5 cm. Skär njuren i ganska små bitar. Vänd köttet i mjöl. Lägg i en panna med löken, buljongen, vinet och tomatpurén. Låt det sjuda. Tillsätt worcestershiresåsen och krydda. Flytta över alla ingredienserna till långkokarens keramikgryta och sätt den på basenheten. Sätt på locket på långkokaren. Låt det koka i ungefär 5-7 timmar. Tillsätt champinjonhattarna 1 timme före servering. Detta receptet kan användas som bas för kött och njurpaj.

Köttcurry

5 msk	vegetabilisk olja
2 stora	matlagningsäpplen, skalade, urkärnade och skurna i skivor
4	stora lökar, hackade
1,5 kg	grytbitar, tärnade
5 tsk	currypulver
5 msk	vanligt mjöl
1 liter	köttbuljong
Salt och nymalen peppar	
5 msk	mango chutney
125g	sultanarussin
400g	krossade tomater på burk
2 msk	citronsaft

Stek äpplena och löken i en panna tills de är mjuka. Vänd köttet i mjöl och bryn det i en panna. Häll i buljongen och låt det sjuda. Tillsätt de kvarvarande ingredienserna och låt det sjuda. Flytta över alla ingredienserna till keramikgrytan och sätt den på långkokarens bas. Sätt på locket på långkokaren. Låt det koka i ungefär 4-7 timmar. Vid slutet av tillagningen kan man behöva reda såsen.

Paprikakött

1,5kg	grytbitar
75g	mjöl
4	stora lökar, hackade
2	vitlöksklyftor, krossade
75g	matfett
1 kg	tomater
1 liter	buljong
3 tsk	paprikapulver
3 msk	tomatpuré

4	lagerblad
3 tsk	blandade örter
Salt och nymalen peppar.	

Skär köttet i tärningar och vänd det i mjöl. Fräs lök och vitlök i en panna tills det är mjukt, tillsätt köttet och fortsätt att steka tills köttet är brynt. Ta bort skalet på tomaterna och hacka dem fint, lägg dem i pannan och tillsätt buljong (tillsammans med paprikapulvret), tomatpuré, lagerblad och blandade örter. Krydda efter smak och låt det sjuda. Flytta över alla ingredienserna till keramikgrytan och sätt den på basenheten. Sätt på locket. Låt det koka i ungefär 5-8 timmar. Ta bort lagerbladen före servering och red såsen om så behövs.

Kött i rödvin

3 msk	olja
2	stora lökar, hackade
1,5kg	grytbitar, tärnade
16	svarta oliver
2	vitlöksklyftor, pressade (valfritt)
10	tomater utan skal, utan kärnor och grovt hackade
800g	champinjoner
1 liter	torrt rött vin
Salt och nymalen peppar	
2	lagerblad
Färs hackad persilja	

I en stekpanna, stek löken i olja tills den är mjuk. Tillsätt köttet och bryn på alla sidorna. Tillsätt resterande ingredienser förutom persiljan och låt det sjuda. Flytta över alla ingredienserna till keramikgrytan och sätt den på långkokarens bas. Sätt på locket på långkokaren. Låt det koka i ungefär 4-8 timmar. Ta bort lagerbladen och strö över persiljan före servering.

Ungersk gulasch

1 kg	grytbitar, skurna i tärningar
75g	mjöl
5 msk	vegetabilisk olja
2	stora lökar, finhackade
1	grön paprika, utan kärnor och hackad
2	morötter, skalade och hackade
2	selleristjälkar, hackade
3 tsk	paprikapulver
5 msk	tomatpuré
En nypa riven muskot	
5 tsk	blandade örter
Salt och nymalen peppar	
400 ml	köttbuljong
400g	burktomater, grovt hackade
400 ml	rött vin (valfritt)
5 tsk	worcestershiresås

Vänd köttet i mjölet. Hetta upp olja i pannen och stek löken, paprikan, morötterna och sellerin tills de är mjuka. Tillsätt köttet och bryn det. Tillsätt paprika, tomatpuré, muskot, blandade örter och kryddor, och stek det i ytterligare två minuter. Tillsätt buljong, tomater, rött vin och worcestershiresås. Låt det sjuda. Flytta över alla ingredienserna till keramikgrytan och sätt den på långkokarens bas. Sätt på locket på långkokaren. Låt det koka i ungefär 5-7 timmar.

Chilli con carne

3 msk	vegetabilisk olja
2	stora lökar, hackade
4	vitlöksklyftor, pressade

1	grön paprika, utan kärnor och hackad
1 kg	malet kött
2 x 400g	krossade tomater på burk
3 tsk	chilipulver
3 msk	mjöl
3 tsk	brunt socker
7 msk	tomatpuré
Salt och nymalen peppar	
2 x 400g	röda bönor på burk, avrunna

Stek äpple, vitlök och paprika i en panna tills de är mjuka. Tillsätt det malda köttet och bryn det. Blanda chilipulver, mjöl, brunt socker och tomatpuré. Rör i tomaterna, chilimassan och kryddor. Flytta över alla ingredienserna till keramikgrytan och sätt den på långkokarens bas. Sätt på locket på långkokaren. Låt det koka i ungefär 3-7 timmar. Tillsätt de röda bönorna 1 timme före servering. Servera med kokt ris eller bakad potatis.

Bolognese-sås

1 kg	malet kött
2	stora lökar, finhackade
4	selleristjälkar, fint skivade
2	vitlöksklyftor, pressade
5 msk	tomatpuré
3 msk	mjöl
2x400g	burktomater inklusive juicen
400ml	köttbuljong
200g	champinjoner, skivade
1 tsk	blandade örter
Salt och nymalen peppar	

Bryn det malda köttet i en panna utan att använda olja eller matfett. När fettet från köttet börja rinna, tillsätt lök, selleri och vitlök. Stek i några minuter och tillsätt sedan tomatpurén. Blanda lite av tomatjuicen med mjöl för att få en rinnande kräm. Blanda det i köttet med resten av tomatjuicen och låt det koka upp under tiden som du rör om tills det har tjocknat. Tillsätt resten av ingredienserna och blanda noggrant. Flytta över alla ingredienserna till keramikgrytan och sätt den på långkokarens bas. Sätt på locket på långkokaren. Låt det koka i ungefär 3-8 timmar (Obs: En liten kant av brunt kött kan synas på ytan. Det försvinner om det rörs ut i såsen).

Gulasch gjord på fläskkött

3 msk	olja
2	lökar, finhackade
7 msk	mjöl
2 tsk	paprikapulver
Salt och nymalen peppar	
1,5kg	grytbitar av fläskkött, tärnade
2	röd paprikor utan kärnor
	och skurna i tärningar
1 tsk	oregano
5 msk	tomatpuré
1 liter	buljong
2	små burkar med creme
	fraiche eller yoghurt

I en stekpanna, stek löken i olja tills den är mjuk. Blanda mjöl, paprikapulver, salt och peppar. Vänd fläskköttet i mjöl och bryn det i pannan. Tillsätt röd paprika, oregano, tomatpuré och buljong. Låt det koka upp, rör om tills det har tjocknat. Flytta över alla ingredienserna till keramikgrytan och sätt den på långkokarens bas. Sätt på locket och låt det koka i ungefär 4-8 timmar. Precis före servering kan man lägga en klick creme fraiche eller yoghurt på gulaschen.

Orientalisk fläskfilé med honung

1 kg	fläskfilé
6 msk	majsmjöl
6 msk	majsolja
1	stor lök, hackad
2	vitlöksklyftor, pressade
2	gröna paprikor, utan kärnor
	och hackade
2x 400g	ananas i bitar
	(spara juicen)
8	champinjoner, skivade
6	mogna tomater skurna i fyra delar

Sås

1 liter	kycklingbuljong
5 msk	honung
3 msk	sojasås
5 msk	majsmjöl

Ananasjuice (den som sparats)

Skär fläskköttet i tärningar och vänd det i majsmjöl. Hetta upp olja i en panna och fräs lök och vitlök. Tillsätt fläskköttet och bryn det. Sänk värmen och tillsätt paprika, ananasen, champinjoner och tomaterna, låt det stå på medelgod värme medan du tillreder såsen. Till såsen blandar man kycklingbuljong, honung och sojasås. Blanda majsmjölet med ananasjuicen och håll det över blandningen. Tillsätt såsen och rör om. Flytta över alla ingredienserna till grytan, sätt den på långkokarens bas och sätt på locket. Låt det koka i ungefär 5-8 timmar. Servera med ris och färska gröna grönsaker.

Fläskkött och ananascurry

2kg	magert fläskkött, skuret i
-----	----------------------------

tärningar	
-----------	--

100g	mjöl
------	------

2 tsk	salt
-------	------

3 msk	olja
-------	------

2	stora lökar, hackade
---	----------------------

3 tsk	currypulver
-------	-------------

2 tsk	paprikapulver
-------	---------------

1 liter	kycklingbuljong
---------	-----------------

3 msk	mango chutney
-------	---------------

3 tsk	worcestersås
-------	--------------

400g	ananas i bitar,
------	-----------------

	med juice
--	-----------

4	lagerblad
---	-----------

Vänd fläskkötet i mjöl och salt. Hetta upp olja i en panna och bryn köttet. Fräs löken tills den är mjuk. Blanda i curry- och paprikapulver. Rör om väl och låt steka i några minuter. Tillsätt resten av ingredienserna, låt det sjuda och flytta över ingredienserna till keramikgrytan. Sätt keramikgrytan på basenheten och låt det koka i ungefär 4-7 timmar. Ta bort lagerbladen före servering.

Kokt skinka**Skinkstek, upp till 1,5 kg**

Lägg skinkan i en panna, täck med kallt vatten och låt det koka upp, håll av vattnet och skölj. Lägg den i keramikgrytan och täck med kokande vatten. Placera keramikgrytan på långkokarens bas och sätt på locket. Låt det koka i ungefär 5-7 timmar. Låt den rinna av och svalna innan skinnet tas bort. Låt den svalna. Svep in den i aluminiumfolie. Lägg den i kylskåpet tills den är riktigt kall. Täck fettett med ett lager skorpmjöl före servering.

VIKTIGT

Vid köp av stek, se till att den passar i långkokarens keramikgryta. När den täcks med vätska ska det vara 2,5 cm kvar till den övre kanten på keramikgrytan. Steken får inte gå ovanför kanten och det ska finnas tillräckligt med utrymme så att steken kan täckas med vatten. Formen på steken är lika viktig som dess vikt.

Irländsk gryta

8	lammkotletter
---	---------------

4	lökar, skivade
---	----------------

3 tsk	blandade örter
-------	----------------

2	stora palsternackor
---	---------------------

1 kg	morötter, tjockt skivad
------	-------------------------

1,5 kg	potatis, delade i 4 delar
--------	---------------------------

1 liter	varm grönsaksbuljong
---------	----------------------

3	purjolökar, skivade
---	---------------------

Ta bort allt fett från kotletterna och lägg dem i en panna tillsammans med löken. Bryn dem på båda sidorna. Strö över blandade örter. Tillsätt palsternackorna, morötterna, potatisen, purjolöken och håll över buljongen. Låt det sjuda. Flytta över alla ingredienserna till keramikgrytan och sätt den på långkokarens bas. Sätt på locket på långkokaren. Låt det koka i ungefär 5-8 timmar.

Lamm med linser

800g	morötter, skivade
225g	palsternackor, skivade
2	vitlöksklyftor, pressade
2	lagerblad
250g	orange linser, lagda i blöt i 1 timme

Salt och nymalen peppar

400ml	rött vin
1,5 kg	lammfilé, tärnat
4 msk	sojasås
300g	champinjonhattar

persiljekvist till garnering

Lägg morötterna, palsternackorna, vitlöken, lagerbladen och de avrunna linserna i långkokarens keramikgryta och krydda med salt och peppar. Häll i vinet när det börjar sjuda. Pensla köttet med sojasås och salta och peppra. Lägg det över grönsakerna. Placera keramikgrytan på långkokarens bas och sätt på locket. Låt det koka i ungefär 6-8 timmar. Tillsätt champinjoner när det återstår cirka 30 minuter. Ta ur lagerbladen. Garnera med persiljan och servera med en grön sallad.

Korvgryta

3 msk	olja
1,5kg	korv
2	stora lökar, finhackade
4	morötter, tunt skivade
2	purjolökar, skivade
5 msk	mjöl
1 liter	köttbuljong
5 msk	chutney
3 msk	worcestershiresås

Salt och nymalen peppar

Bryn korven i olja i en panna. Tillsätt löken, morötterna och purjolöken och stek lätt tills de är mjuka men inte brända. Tillsätt mjöl samtidigt som du rör om och låt puttra på svag värme tills oljan har absorberats. Tillsätt buljongen lite i taget och låt koka upp, rör om då och då tills det har tjocknat. Rör i chutney, worcestershiresås och kryddor. Flytta över alla ingredienserna till keramikgrytan och sätt den på långkokarens bas. Sätt på locket och låt det koka i ungefär 5-8 timmar. Om korven innehåller mycket fett kan man skumma bort det från ytan när rätten är färdig.

Vegetarisk curry

5 msk	matlagningsolja
4	stora lökar, hackade
2	vitlöksklyftor, pressade

5 tsk currypulver

600g linser

2 liter vit buljong

3 tsk citronsaft

Salt och nymalen peppar

4 morötter, tärnade

2 äpplen, skalade,

urkärnade och hackade

125g sultanarussin

Värm oljan i en panna. Fräs löken, morötterna och vitlöken. Tillsätt currypulvret. Låt det steka i 1 minut. Häll i buljongen, citronsaften, salt, peppar och linserna. Låt det koka upp och koka i 3 minuter. Flytta över alla ingredienserna till keramikgrytan och sätt den på långkokarens bas. Lägg i äpplen och russin. Sätt på locket på långkokaren. Låt det koka i ungefär 5-8 timmar. Se till att grönsakerna är ordentligt täckta med vätska under tillagning.

Efterrätter**Rispudding**

40g	smör
150g	grötris
150g	socker
1 1/2	liter mjölk

Nypa muskot

Smöra insidan på långkokarens keramikgryta. Tillsätt alla ingredienserna och rör om. Placera keramikgrytan på långkokarens bas och sätt på locket. Låt det koka i ungefär 3-4 timmar.

Fruktkompott

500g	torkad blandad frukt, som t.ex. äpplen, plommon, päron, aprikoser och persikor
60g	sultanarussin
60g	russin
35g	mandelflarn
5 msk	strösocker
1 liter	vatten
5 msk	cointreau

Lägg alla ingredienserna, utom cointreau, i långkokarens keramikgryta. Lägg de torkade äpplena i botten, eftersom de annars brukar flyta upp till ytan och bli missfärgade. Låt det koka i ungefär 5-7 timmar. Lägg upp frukten på ett serveringsfat och låt svalna. Låt frukten kallna innan du lägger den i ett coupeglas. Häll i cointreau och servera kallt.

Vikt/volume**omräkningstabell**

g	till	oz
5		0.2
10		0.35
100		3.5
500		17.6
1000 (1Kg)		35
ml	till	floz
50		1.7
100		3.4
200		7
500		17
1000 (1L)		34

Rengöra långkokaren

Keramikgrytan kan diskas i diskmaskin eller för hand. Använd inte rengöringsmedel med slipeffekt.

Diska glaset i varmt vatten med diskmedel, och använd en svamp eller diskborste. Skölj av och torka noggrant.

WARNING: Sänk inte ner den elektriska basen i vatten eller i någon annan vätska.

Basen kan rengöras enligt följande. Dra ur elsladden ut vägguttaget. Torka av basen försiktigt med en disktrasa.

Se till att kontakten och de elektriska anslutningarna inte blir blöta.

Hjälplinje

Tveka inte att kontakta oss om du får problem med långkokaren. Det är troligt att vi kan hjälpa dig mer än den affär som du köpte den från.

Ha följande information tillgänglig så att vår personal snabbt kan ta itu med din fråga:

- Namnet på produkten
- Modell- och serienumret som finns på undersidan av hushållsapparaten.

DIN TVÅÅRIGA GARANTI

Det är viktigt att du behåller kvittot från återförsäljaren som inköpsbevis. Häfta fast ditt kvitto på baksidan av detta dokument för framtida referens.

Uppge följande information om det uppstår ett fel på produkten. Dessa nummer finns på produktens undersida.

Modellnr Serienr

Alla produkter från Morphy Richards testas var för sig innan de levereras från fabriken. Om någon apparat mot förmodan skulle uppvisa fel inom 28 dagar från inköpsdatumet skall den returneras till inköpsstället för utbyte.

Kontakta hjälplinjen på angivet nummer eller skriv till Morphy Richards på nedanstående adress om felet uppstår efter 28 dagar, men inom 24 månader, från ursprungligt inköpsdatum. Du ombeds sedan skicka produkten (säkert och lämpligt förpackad) till adressen nedan, tillsammans med en kopia av inköpsbeviset.

Den felaktiga apparaten repareras eller byts ut, under förutsättning att inga av de undantag som beskrivs nedan (se Undantag) är gällande. Den reparerade eller nya apparaten skickas vanligtvis inom sju (7) arbetsdagar från mottagandet.

Om denna artikel av någon anledning byts ut under den tvååriga garantiperioden beräknas garantin på den nya artikeln från ursprungligt inköpsdatum. Det är därför mycket viktigt att du behåller ditt ursprungliga kassakvitto eller din faktura som visar datumet för det ursprungliga inköpet.

Apparaten måste ha använts i enlighet med tillverkarens anvisningar för att den tvååriga garantin ska gälla. Exempelvis måste vattenkokare regelbundet ha avkalkats.

UNDANTAG

Morphy Richards skall inte vara ansvarigt för att byta ut eller reparera varorna under villkoren i garantin där:

- 1 Felet har orsakats av eller kan tillskrivas oavsiktlig användning, felaktig användning, försumlig användning eller att produkten inte har använts i enlighet med tillverkarens rekommendationer, eller om felet har orsakats av överspänning eller skada som uppkommit under transport.
- 2 Hushållsapparaten har använts med en annan spänning än vad som markerats på produkterna.
- 3 Andra personer än vår servicepersonal (eller auktoriserad återförsäljare) har försökt utföra reparationer.
- 4 Hushållsapparaten har använts för uthyrningssyften eller för icke-hushållsanvändning.
- 5 Morphy Richards inte är ansvarigt för att utföra någon typ av servicearbete, under garantin.
- 6 Inga plastfilter till Morphy Richards vattenkokare och kaffebryggare omfattas av garantin.

Denna garanti ger inte några andra rättigheter än dem som uttryckligen beskrivs ovan och omfattar inte något anspråk på efterföljande förlust eller följdskada. Denna garanti erbjuds som ytterligare förmån och påverkar inte dina lagstadgade rättigheter som konsument.

PL

Jak najlepiej wykorzystać zalety nowego wolnowaru elektronicznego...

Przed wszystkim bezpieczeństwo

- Nie zanurzaj elektronicznej podstawy w wodzie ani żadnej innej cieczy.
- Nie dotykaj gorących powierzchni. Zdejmując pokrywkę lub posługując się gorącymi naczyniami, korzystaj z rękawic kuchennych. Używaj uchwytyłów lub gałek.

ISTOTNE UWAGI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Użytkowanie każdego urządzenia elektrycznego wymaga przestrzegania poniższych podstawowych zasad bezpieczeństwa.

Po pierwsze istnieje ryzyko obrażeń ciała lub śmierci, po drugie – ryzyko uszkodzenia urządzenia. Stopnie ryzyka oznaczono w instrukcji obsługi w następujący sposób:

OSTRZEŻENIE: Zagrożenie zdrowia i życia osób!

WAŻNE: Ryzyko uszkodzenia urządzenia!

Ponadto poniżej podajemy ważne porady dotyczące bezpiecznego użytkowania urządzenia.

Bezpieczeństwo osobiste

- Nigdy nie dotykaj zewnętrznej powierzchni wolnowaru, gdy jest on włączony ani zanim ostygnie. Nie dotykaj gorących powierzchni. Zdejmując pokrywkę lub posługując się gorącymi naczyniami, korzystaj z rękawic kuchennych, ponieważ na zewnątrz wydostaje się gorąca para.
- Aby uniknąć pożaru, porażenia prądem oraz obrażeń ciała, nie zanurzaj przewodu zasilającego, wtyczek ani urządzenia w wodzie ani innych cieczach.

- Gdy urządzenie nie jest używane, przed założeniem lub zdjęciem przystawek oraz przed rozpoczęciem czyszczenia odłącz urządzenie od gniazdka.
- Nie używaj urządzenia, które ma uszkodzony przewód zasilający lub wtyczkę, wcześniej działało niewłaściwie lub zostało upuszczone albo w jakikolwiek inny sposób uszkodzone. W takim przypadku skontaktuj się z firmą Morphy Richards w celu uzyskania porady na temat sprawdzenia, naprawy lub regulacji elektrycznej albo mechanicznej.
- Nie włączaj wolnowaru, jeśli naczynie ceramiczne jest puste.
- Nigdy nie gotuj bezpośrednio w podstawie. Korzystaj z naczynia ceramicznego.
- Urządzenie to nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych bądź nieposiadające odpowiedniego doświadczenia i wiedzy, chyba że osoby te są nadzorowane lub zostały poinstruowane odnośnie obsługi urządzenia przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo.

Lokalizacja

- Nie wolno używać urządzenia na wolnym powietrzu.
- Urządzenie musi znajdować się w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- Gdy urządzenie jest włączone, nie stawiaj go bezpośrednio pod wiszącymi szafkami, ponieważ wytwarza ono duże ilości pary. Gdy wolnowar jest włączony, nie sięgaj nad nim po żadne przedmioty.

Przewód zasilający

- Po podłączeniu do gniazdka sieciowego przewód zasilający nie powinien być naprężony.
- Nie pozwól, aby przewód zasilający zwisał z krawędzi stołu ani blatu, i trzymaj go z dala od gorących powierzchni, w tym od samego wolnowaru.

- Nie powól, aby przewód zasilający zwiisał swobodnie, np. między nisko umieszczonym gniazdkiem a stołem.

Dzieci

- Nigdy nie pozwalaj dziecku na obsługę tego urządzenia. Dzieci należy pouczyć o zagrożeniach występujących w kuchni oraz ostrzec je przed niebezpieczeństwami związanymi z sięganiem tam, gdzie nie widzą dokładnie wszystkiego lub gdzie nie powinny sięgać.
- Małe dzieci należy pilnować, aby nie bawiły się urządzeniem.

Pozostałe uwagi dotyczące bezpieczeństwa

- Nie korzystaj z przystawek lub narzędzi dodatkowych niezatwierdzonych i niesprzedawanych przez firmę Morphy Richards, ponieważ może to wywołać pożar lub spowodować porażenie prądem albo inne obrażenia ciała.
- Podczas przenoszenia wolnowaru zawierającego gorącą potrawę, wodę lub inne gorące płyny należy zachować szczególną ostrożność.
- Aby otworzyć naczynie, podnieś pokrywkę w swoim kierunku, ale odchylając ją od siebie.
- Żadnych części wolnowaru nie używaj w kuchence mikrofalowej ani na żadnych rozgrzanych powierzchniach kuchennych.
- Nie wolno umieszczać urządzenia na lub w pobliżu gorącego palnika elektrycznego lub gazowego ani w gorącym piekarniku.
- Nie używaj urządzenia niezgodnie z jego przeznaczeniem.
- Gdy urządzenie nie jest używane, nie pozostawiaj go podłączonego do gniazdka.
- Nie włączaj urządzenia, gdy znajduje się do góry dnem lub leży na boku.

- Szklana pokrywka i naczynie ceramiczne to elementy delikatne. Posługuj się nimi ostrożnie.
- Przed zanurzeniem pokrywki i naczynia ceramicznego w wodzie odczekaj, aż ostygną.
- Nie używaj naczynia ceramicznego ani szklanej pokrywki, jeśli są pęknięte lub ukruszone.

Wymogi elektryczne

Upewnij się, że napięcie podane na tabliczce znamionowej urządzenia odpowiada napięciu w gniazdku sieciowym doprowadzającym prąd zmienny.

Jeśli wtyczka urządzenia nie pasuje do gniazdek sieciowych w miejscu użytkowania urządzenia, należy wymienić wtyczkę na inną.

Ostrzeżenie: Jeśli wtyczka odłączona od przewodu zasilającego jest uszkodzona, należy ją zniszczyć, ponieważ wtyczka z niezolowanymi przewodami stanowi zagrożenie, jeśli zostanie podłączona do gniazdka pod napięciem.

Jeśli wystąpi konieczność wymiany bezpiecznika 13 A we wtyczce, należy go wymienić na bezpiecznik 13 A o oznaczeniu BS1362.

OSTRZEŻENIE: Urządzenie wymaga uziemienia.

Elementy A

- 1 Pokrywka szklana
- 2 Naczynie ceramiczne
- 3 Podstawa
- 4 Panel kontrolny
- 5 Wskaźnik zasilania
- 6 Przycisk włącz/wyłącz
- 7 Przycisk do ustawiania wyłącznika czasowego
- 8 Wyświetlacz LCD
- 9 Przycisk wydłużający czas gotowania
- 10 Przycisk skracający czas gotowania
- 11 Uchwyty

PL

Pojemność gotowania

Maksymalna pojemność robocza 6,5-litrowego wolnowaru elektronicznego wynosi 4,5 litra.

Przed pierwszym użyciem wolnowaru elektronicznego

- 1 Zdejmij z urządzenia wszystkie etykiety i oznaczenia.
- 2 Umyj naczynie ceramiczne i pokrywkę szklaną w gorącej wodzie z mydłem, używając w tym celu gąbki lub ściereczki do naczyń, a następnie dokładnie wypłucz i wysusz.

Ostrzeżenie: Nie zanurzaj podstawy wolnowaru w wodzie.

Uwaga:

Na początku użytkowania urządzenia można czasem wyczuć delikatny nieprzyjemny zapach, spowodowany wypalaniem pozostałości produkcyjnych. Jest on zjawiskiem w pełni normalnym i znika po kilku gotowaniach.

Instrukcja użytkowania

- 1 Ustaw podstawę ❸ na suchej, poziomej, odpornej na wysoką temperaturę powierzchni, z dala od krawędzi blatu. Nie korzystaj z urządzenia na podłodze.
- 2 Włóż składniki do naczynia ceramicznego ❷ i umieść naczynie w podstawie. Załóż pokrywkę szklaną. Jeśli przed gotowaniem w wolnowarze chcesz składniki wstępnie podgotować lub przyrumienić, zrób to w rondlu. Nie

próbuj przyrumieniać składników ani wstępnie ich podgotowywać w wolnowarze.

- 3 Podłącz wolnowar do gniazdka sieciowego.

Szybkie uruchomienie

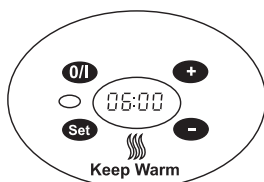
- Po podłączeniu urządzenia do gniazdka włączy się czerwona dioda LED, a na wyświetlaczu pojawi się wartość „06:00” określająca domyślny czas gotowania.
- Jeśli przepis przewiduje gotowanie przez 6 godzin, naciśnij przycisk O/I, aby rozpocząć gotowanie. Włączy się zielona dioda LED, informująca o rozpoczęciu gotowania.
- Podczas gotowania wyświetlacz będzie odliczał czas minuta po minucie aż włączy się funkcja „podtrzymywania ciepła”, kiedy potrawa będzie gotowa do spożycia. Na wyświetlaczu pojawi się słowo „WARM” (Ciepło), informujące o zakończeniu gotowania i włączeniu funkcji podtrzymywania ciepła.
- Przestrzegaj zalecanych czasów gotowania podanych w przepisach.

Regulacja czasu gotowania

- Jeśli przepis przewiduje inny czas gotowania, wykonaj poniższe czynności, aby ustawić odpowiedni czas.

Uwaga:

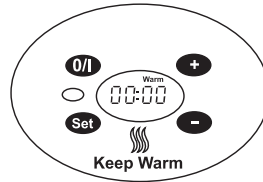
Czas gotowania można regulować w zakresie od 4 do 12 godzin.



Urządzenie jest podłączone do zasilania i widać domyślny czas gotowania.



W urządzeniu trwa gotowanie, do którego zakończenia zostało 2 godz. 30 minut.



Gotowanie się zakończyło i włączyła się funkcja podtrzymywania ciepła. Potrawa jest gotowa.

- 4 Naciśnij przycisk SET (cyfry zaczną migać).
- 5 Naciśnij przycisk „+”, aby wydłużyć czas gotowania w godzinach, lub przycisk „-”, aby skrócić czas gotowania i uzyskać odpowiednią wartość na wyświetlaczu.
- 6 Naciśnij ponownie przycisk SET, aby wyregulować czas gotowania w minutach w taki sam sposób jak powyżej (czas ustawia się w skokach co 10 minut).
- 7 Naciśnij ponownie przycisk SET (cyfry przestaną migać), a gdy będzie można rozpocząć gotowanie, naciśnij przycisk O/I. Dioda LED zaświeci na zielono, informując o rozpoczęciu gotowania.

Podtrzymywanie ciepła

- Gdy upłynie czas gotowania, w urządzeniu włączy się funkcja podtrzymywania ciepła.
- Na wyświetlaczu cyfrowym pojawi się słowo „WARM” (Ciepło), informujące o zakończeniu gotowania i włączeniu funkcji podtrzymywania ciepła.
- 8 Po zakończeniu gotowania wyłącz wolnowar i odłącz go od gniazdka, a następnie wyjmij naczynie ceramiczne przy użyciu rękawic kuchennych.

OSTRZEŻENIE: Uważaj, aby po gotowaniu nie dotknąć podstawy, ponieważ jest ona wciąż gorąca.

Informacje o gotowaniu w wolnowarze

- Gotowanie w wolnowarze zawsze było najlepszym sposobem przygotowywania pożywnych gorących potraw, zapewniającym minimum wysiłku i maksimum czasu spędzanego poza kuchnią. Dzięki nowoczesnemu zestawowi do gotowania firmy Morphy Richards ten tradycyjny sposób przygotowywania posiłków odpowiada wymogom dzisiejszych czasów.
- Gotowanie w wolnowarze tradycyjnie stosuje się głównie do zup i potrawek, ale nasze owalne naczynie ceramiczne pozwala

również przygotowywać posiłki rodzinne i dania na przyjęcia. Naczynie jest wygodne w użyciu i na tyle estetyczne, że można je zanieść prosto na stół w celu podania posiłku. (Naczynie ceramiczne należy zawsze stawiać na podkładce lub powierzchni żaroodpornej).

- Ta metoda kulinarna idealnie nadaje się do przygotowywania twardszych kawałków mięsa, ponieważ umożliwia długie, delikatne gotowanie, dzięki któremu mięso staje się miękkie i zyskuje bogatszy smak.

WAŻNE

Działanie wolnowaru polega na akumulacji ciepła i utrzymaniu stałej temperatury. Chcąc uzyskać optymalne rezultaty gotowania, nie należy w jego trakcie zdejmować pokrywki, ponieważ powoduje to utratę ciepła, a zatem wydłuża czas gotowania. Szklana pokrywka pozwala obserwować postępy gotowania bez powodowania przerw. Po każdym zdjęciu pokrywki należy doliczyć 10 minut do czasu gotowania.

Odpowiednie potrawy

- Większość potraw nadaje się do gotowania w wolnowarze, jednak należy przestrzegać kilku wskazówek.
- Upewnij się, że wszystkie zamrożone składniki dobrze się rozmroziły.
- Warzywa korzeniowe pokrój w niewielkie, równe kawałki, ponieważ gotują się dłużej niż mięso. Około 2–3 minuty przed gotowaniem w wolnowarze delikatnie je podsmaż. Warzywa korzeniowe należy zawsze umieszczać na dnie naczynia i pilnować, aby wszystkie z nich były zanurzone w wywarze.
- Przed gotowaniem mięsa usuń z niego cały nadmiar tłuszczu, ponieważ podczas gotowania w wolnowarze tłuszcz nie odparowuje.
- Jeśli modyfikujesz tradycyjny przepis kulinarny, może wystąpić potrzeba zmniejszenia ilości używanego wywaru. Z wolnowaru wywar nie wyparowuje tak samo szybko jak przy gotowaniu tradycyjnym.

- W wolnowarze nigdy nie zostawiaj nieugotowanych potraw w temperaturze pokojowej.
- Nie używaj wolnowaru do odgrzewania potraw.
- Niegotowaną czerwoną fasolę przed umieszczeniem w wolnowarze należy namoczyć i gotować we wrzątku przez co najmniej 10 minut w celu usunięcia toksyn.
- Przygotowując pieczeń, szynkę lub całego kurczaka, włóż w potrawę termometr do mięsa, aby sprawdzić, czy osiągnęła ona odpowiednią temperaturę gotowania.

Naczynie ceramiczne – co robić, a czego nie

- Prawdziwe naczynia kamionkowe są wypalane w wysokiej temperaturze i dlatego naczynie wchodzące w skład tego zestawu może mieć niewielkie skazy na powierzchni, które mogą powodować delikatne kołysanie się pokrywki szklanej. Podczas gotowania w wolnowarze nie wytwarza się para, więc utrata ciepła będzie niewielka. Na skutek normalnego zużycia podczas eksploatacji urządzenia zewnętrzna powierzchnia naczynia może wyglądać tak, jakby pokryła się siatką drobnych pęknięć.
- Nie wkładaj naczynia ceramicznego ani pokrywki szklanej do piekarnika, lodówki lub kuchenki mikrofalowej ani nie stawiaj ich na palniku gazowym lub elektrycznym.
- Nie rozgrzewaj naczynia przed włożeniem składników.
- Nie narażaj naczynia ceramicznego na nagłe zmiany temperatury. Dolanie zimnej wody do bardzo gorącego naczynia może spowodować jego pęknięcie.
- Naczynie nie może długo stać w wodzie (choć wodę można pozostawić w naczyniu, np. w celu namoczenia fasoli). Część powierzchni na podstawie naczynia ceramicznego musi pozostać nieszkliwiona ze względów produkcyjnych. To miejsce niezawierające szkliwa jest porowate, a więc nasiąka wodą, a tego należy unikać.
- Nie włączaj wolnowaru, gdy naczynie ceramiczne jest puste lub wyjęte z podstawy.

Wskazówki pomocne przy gotowaniu w wolnowarze

- Optymalne rezultaty gotowania zapewnią wolnowar wypełniony co najmniej w połowie.
- Pokrywka nie zapewnia szczelnego zamknięcia. Nie zdejmuj jej niepotrzebnie, ponieważ nagromadzone ciepło wydostaje się wówczas na zewnątrz. Po każdym zdjęciu pokrywki należy doliczyć 10 minut do czasu gotowania.
- Gotując zupę, pozostaw 5 cm odstępu między górą naczynia ceramicznego a powierzchnią potrawy, aby umożliwić jej lekkie wrzenie.
- Wiele przepisów wymaga całonocnego gotowania. Jeśli nie masz czasu przygotować potrawy rano, przygotuj ją wieczór wcześniej i schowaj w przykrytym pojemniku do lodówki. Następnie przełóż potrawę do naczynia ceramicznego i dodaj wywaru/sosu do pieczeni.
- Większość przepisów mięsnych i warzywnych wymaga gotowania przez 4–6 godzin.
- Nie używaj zamrożonego mięsa ani drobu – przed gotowaniem muszą się dokładnie rozmrozić.
- Niektóre składniki nie nadają się do gotowania w wolnowarze. Makaron, owoce morza, mleko i śmietanę należy dodawać pod koniec gotowania. Na szybkość gotowania potrawy może wpłynąć wiele czynników – zawartość wody i tłuszczu, początkowa temperatura składników oraz wielkość potrawy.
- Składniki pokrojone w drobne kawałki gotuje się szybciej. Do optymalnego wykorzystania możliwości wolnowaru niezbędne będzie zastosowanie metody „prób i błędów”.
- Warzywa zwykle gotuje się dłużej niż mięso, więc spróbuj układać je w dolnej części naczynia.

- Wszystkie składniki powinny być zakryte wywarem lub sosem. Przygotuj wywar lub sos w osobnym garnku lub kubku, a następnie wlej go do naczynia ceramicznego, aby całkowicie zakrył potrawę.
 - Mięso i cebulę przyrumień w rondlu w celu zatrzymania soków. Ta metoda pozwala także zmniejszyć ilość tłuszczu, jeśli odleje się go przed dodaniem składników do naczynia ceramicznego. Jeśli masz mało czasu, nie jest to czynność konieczna, ale poprawia smak potrawy.
 - Przy gotowaniu mięsa, szynki, drobiu itp. ważna jest wielkość i kształt gotowanego kawałka. Gotowany kawałek powinien znajdować się w dolnych 2/3 naczynia i musi być całkowicie przykryty wodą. W razie potrzeby przetnij go na dwie części. Nie wolno przekraczać maksymalnej dopuszczalnej wagi kawałka mięsa.
- 1,5 kg (wolnowar o dużych rozmiarach)

Przewodnik kulinarny

- Przepisy opracowano z uwzględnieniem **MAKSYMALNEJ POJEMNOŚCI ROBOCZEJ**, czyli:

6,5 litra

Pojemność robocza:

4,5 litra

Umożliwia to zachowanie 3 cm odstępu między górą naczynia ceramicznego a potrawą.

PRZEPISY

Zupy

Zupa minestrone

55 g	masła
100 g	posiekanego boczku
2	drobno posiekane cebule
2	wyciśnięte ząbki czosnku
4	posiekane gałązki selera naciowego
500 g	obrane i pokrojonych w kostkę ziemniaków
2	duże marchwie, obrane i pokrojone w kosteczkę
4	poszatkowane liście kapusty
4	duże pomidory, obrane i grubo posiekane
2,25 litra	wywaru z kurczaka
3 łyżki	puree pomidorowego
3 łyżeczki	sosu Worcester
Sól i świeżo zmielony czarny pieprz	
2 łyżki	drobno posiekanej natki pietruszki
150 g	makaronu muszelki
3 łyżki	startego sera parmezan

Mało roztopić w rondlu i podsmażyć boczki oraz warzywa, aż zmiękną. Przygotować wywar i dodać go wraz z boczkiem i warzywami do naczynia ceramicznego. Dodać pozostałe składniki poza natką pietruszki, makaronem muszelki i parmezanem. Włożyć naczynie ceramiczne w podstawę, przykryć pokrywką i gotować przez ok. 4–6 godzin. 45 minut przed podaniem dodać makaron muszelki i natkę pietruszki. W razie potrzeby doprawić, posypać parmezanem. Podawać z chrupiącą bagietką.

Zupa z soczewicy

200 g	posiekanego wędzonego boczku
2	duże, drobno posiekane cebule
4	marchwie pokrojone w kosteczkę
4	łodygi selera naciowego pokrojone w drobne plasterki
400 g	soczewicy pomarańczowej
2 x 400 g	posiekanych pomidorów z puszką
2 litry	wywaru z kurczaka
4 łyżeczki	sosu Worcester
szczypta	gałki muszkatołowej
1	liść laurowy
2 łyżeczki	bazylii
Sól i świeżo zmielony czarny pieprz	
2 łyżki	drobno posiekanej natki pietruszki

Delikatnie podsmażyć boczek w rondlu, aż zacznie puszczać tłuszcz. Dodać wszystkie pozostałe składniki poza natką pietruszki i doprowadzić do wrzenia. Gotować na wolnym ogniu przez 2 minuty. Przenieść do naczynia ceramicznego. Włożyć naczynie ceramiczne w podstawę wolnowaru, przykryć pokrywką. Gotować przez ok. 4–8 godzin. Jeśli wymagana jest płynniejsza konsystencja, po ostygnięciu zupy przetrzeć ją, a następnie podgrzać w rondlu. Posypać natką pietruszki i podawać z chrupiącą bagietką.

Zupa warzywna

60 g	masła
2,2 kg	różnych warzyw, np. ziemniaków, cebuli, marchwi, pasternaku, selera naciowego, pora, pomidorów
60 g	mąki
Sól i świeżo zmielony czarny pieprz	
2 łyżeczki	mieszanki ziołowej

Warzywa obrać, umyć i pokroić w kostkę lub plasterki. Roztopić masło w rondlu i delikatnie podsmażyć warzywa przez 2–3 minuty. Dodać gorący wywar. Dobrze zamieszać i doprowadzić do wrzenia. Doprawić do smaku i dodać mieszankę ziołową. Przenieść wszystkie składniki do naczynia ceramicznego i włożyć naczynie w podstawę wolnowaru. Przykryć pokrywką i gotować przez ok. 6–8 godzin. Ostudzić i przetrzeć zupę, a następnie podgrzać ją w rondlu na kuchence. Zagęścić mąką.

Potrawy z drobiu**Kurczak z papryką**

8	porcji kurczaka
60 g	masła
60 g	mąki z przyprawami
4	duże, posiekane cebule
6	marchwi, obranych i pokrojonych w plasterki
2	wydrążone i posiekane zielone papryki
3 łyżeczki	papryki mielonej
3 łyżeczki	puree pomidorowego
1 litr	wywaru z kurczaka
Sól i świeżo zmielony czarny pieprz	

Kurczaka umyć, wytrzeć i osuszyć, a następnie obtoczyć w mące z przyprawami. Podsmżyć kurczaka w maśle w rondlu, aż zarumieni się ze wszystkich stron. Dodać cebulę oraz marchew i smażyć, aż zmiękną. Dodać paprykę, paprykę mieloną, puree pomidorowe i pozostałą mąkę. Dobrze zamieszać. Stopniowo dolewać wywar z kurczaka. Doprowadzić do wrzenia i doprawić. Przenieść wszystkie składniki do naczynia ceramicznego i włożyć je w podstawę. Przykryć pokrywką i gotować przez ok. 4–7 godzin.

Kurczak po karaibsku

3 łyżki	oleju roślinnego
2	duże, posiekane cebule
4	posiekane gałeczki selera naciowego
3	marchwie pokrojone w plasterki
500 g	grzybów pokrojonych w plasterki
2	czerwone papryki, wydrążone i pokrojone w plasterki
8	kawałków kurczaka bez skóry
400 g	brzoskwiń z puszki pokrojonych w plasterki
400 g	ananasu w kawałkach z puszki
10 łyżek	mąki kukurydzianej
3 łyżeczki	papryki mielonej
3 łyżeczki	sosu sojowego
3 łyżki	sosu Worcester

8 łyżek octu słodowego/winnego

1 litr wrzątku

Sól i świeżo zmielony czarny pieprz

Cebulę, seler naciowy, marchew, grzyby i paprykę podsmżyć w rondlu. Dodać kawałki kurczaka i podsmżyć, aż zarumieni się ze wszystkich stron. Odsączyć brzoskwinie i ananasa, zachowując sok, i wrzucić je do rondla. W celu przyrządzenia sosu zmieszać mąkę kukurydzianą i paprykę mieloną z sosem sojowym, sosem Worcester, octem i zachowanym sokiem, dodać przyprawy i wrzątek oraz całość przelać do rondla. Doprowadzić sos do wrzenia, cały czas mieszając. Przenieść wszystkie składniki do naczynia ceramicznego i włożyć naczynie w podstawę wolnowaru. Przykryć pokrywką i gotować przez ok. 5–7 godzin.

Kurczak w sosie z białego wina

8	kawałków kurczaka bez skóry
75 g	masła
2	duże, drobno posiekane cebule
250 g	grzybów pokrojonych w plasterki
3 łyżki	mąki kukurydzianej
1 litr	białego wina wytrawnego
3 łyżeczki	mieszanki ziołowej
Sól i świeżo zmielony czarny pieprz	
2	żółtka z jaj
9 łyżek	bardzo tłustej śmietany

Kawałki kurczaka oraz masło włożyć do rondla i podsmażyć delikatnie w celu zatrzymania wszystkich soków wewnątrz. Dodać cebulę i podsmażać, aż zmięknie, ale bez przyrumienienia. Dodać grzyby i gotować przez minutę na małym ogniu. Zmieszać mąkę kukurydzianą z niewielką ilością wina. Wlać pozostałe wino do naczynia ze zmieszaną mąką kukurydzianą, mieszanką ziołową i przyprawami. Doprowadzić do wrzenia, cały czas mieszając do zgęstnienia całości. Przenieść wszystkie składniki do naczynia ceramicznego, włożyć w podstawę wolnowaru i przykryć pokrywką. Gotować przez ok. 5–8 godzin. Bezpośrednio przed podaniem ubić razem żółtka i śmietanę. Podczas ubijania dodać kilka łyżek gorącego sosu, dobrze wymieszać. Wlać tę mieszankę do naczynia ceramicznego i mieszać do momentu zgęstnienia sosu.

Potrawka z kurczaka i grzybów

8	ćwiartek kurczaka
75 g	masła
3 łyżki	mąki

2	duże, drobno posiekane cebule
3	gałązki selera naciowego pokrojone w cienkie plasterki
500 g	grzybów pokrojonych w cienkie plasterki
2	wyciśnięte ząbki czosnku
1 litr	wywaru z kurczaka
Sól i świeżo zmielony czarny pieprz	
7 łyżek	śmietany (według uznania)

Kurczaka obtoczyć w mące, włożyć do rondla i smażyć w maśle, aż zezłoci się ze wszystkich stron. Dodać cebulę oraz seler naciowy i smażyć delikatnie, aż zmiękną, ale bez przyrumienienia. Dodać grzyby i czosnek oraz stopniowo dolać wywar. Doprowadzić do wrzenia i doprawić. Przenieść wszystkie składniki do naczynia ceramicznego i włożyć naczynie w podstawę wolnowaru. Przykryć wolnowar pokrywką. Sprawdzić, czy kurczak i warzywa są zanurzone w wywarze. Gotować przez ok. 5–7 godzin. Przed podaniem wmieszać śmietanę.

Frykas z indyka

8	porcji indyka
2	duże, drobno posiekane cebule
75 g	masła
225 g	grzybów pokrojonych w plasterki

Mieszanka przypraw bouquet garni

Cienki pasek skórki cytrynowej

Sól i świeżo zmielony czarny pieprz

1 litr	wywaru
5 łyżek	mąki kukurydzianej
9 łyżek	mleka

W rondlu delikatnie podsmażyć cebulę w maśle, aż zmięknie, ale bez przyrumienienia. Pokroić indyka w kostkę i włożyć do rondla. Dodać pozostałe składniki poza mlekiem i mąką kukurydzianą, a następnie doprowadzić całość do wrzenia.

Przenieść wszystkie składniki do naczynia ceramicznego. Włożyć naczynie ceramiczne w podstawę wolnowaru. Przykryć wolnowar pokrywką. Gotować przez ok. 4–6 godzin. Pół godziny przed podaniem wyjąć mieszankę przypraw bouquet garni i skórkę cytrynową. Wlać płynną potrawę do rondla. Zmieszać mąkę kukurydzianą z mlekiem i wlać do rondla, dobrze zamieszać i pozostawić do zgęstnienia.

Mięso

Wołowina z Nowej Anglii

1,5 kg	wołowiny ekstra
1	mieszanka przypraw bouquet garni
1 1/2 łyżeczki	tymianku
1 1/2 łyżeczki	ziaren pieprzu czarnego
8	szalotek
400 g	marczy pokrojonej w plasterki
200 g	brukwi pokrojonej w kosteczkę

Wołowinę włożyć do rondla i wlać zimną wodę do zakrycia mięsa. Dodać wszystkie pozostałe składniki, przykryć i doprowadzić do lekkiego wrzenia. Dobrze doprawić i przenieść wszystkie składniki do naczynia ceramicznego. Włożyć naczynie ceramiczne w podstawę wolnowaru. Przykryć wolnowar pokrywką. Gotować przez ok. 5–7 godzin. Łyżką cedzakową wyjąć wołowinę z wolnowaru i pozostawić do ostygnięcia na 10 minut. Na

bazie wywaru można przyrządzić sos. Wołowinę pokroić w plastry i łyżką polać je niewielką ilością wywaru. Podawać z warzywami i ozdobić świeżą natką pietruszki.

WAŻNE

Kupując sztukę mięsa, należy sprawdzić, czy zmieści się ona w naczyniu ceramicznym, tak aby po przykryciu wodą znajdowała się 2,5 cm poniżej brzegu naczynia. Sztuka mięsa nie może wystawać nad brzeg naczynia i musi zapewniać wystarczająco miejsca, aby przykryć mięso wodą. Kształt mięsa jest równie ważny jak jego waga.

Ragout z wołowiny i nerek

1,5 kg	wołowiny gulaszowej
300 g	nerek
3 łyżki	mąki
4	duże cebule pokrojone w ćwiartki
1 litr	gorącego wywaru wołowego
400 ml	czerwonego wina
5 łyżek	puree pomidorowego
2 łyżeczki	sosu Worcester
225 g	pieczarek

Oстрым nożem usunąć tłuszcz z wołowiny i pokroić ją w kostkę 2,5 cm. Nerki pokroić w kawałki wielkości kęsa. Obtoczyć wołowinę w mące. Włożyć do rondla z cebulą, wywarem, winem i puree pomidorowym. Doprowadzić do lekkiego wrzenia. Dodać sos Worcester i doprawić. Przenieść wszystkie składniki do naczynia ceramicznego i włożyć naczynie w podstawę wolnowaru. Przykryć wolnowar pokrywką. Gotować przez ok. 5–7 godzin. Godzinę przed podaniem dodać pieczarki. Na bazie tego przepisu można przyrządzić zapiekankę w cieście z wołowiny i nerek.

Wołowina z curry

5 łyżek	oleju roślinnego
2	duże jabłka nadające się do gotowania, obrane, wydrążone i pokrojone w plasterki
4	duże, posiekane cebule
1,5 kg	pokrojonej w kostkę wołowiny gulaszowej
5 łyżeczek	curry w proszku
5 łyżek	mąki zwykłej
1 litr	wywaru wołowego
Sól i świeżo zmielony czarny pieprz	
5 łyżek	sosu mango chutney
125 g	rodzynek sułtańskich
400 g	posiekanych pomidorów z puszki
2 łyżki	soku z cytryny

Jabłka i cebulę podsmażyć w rondlu, aż zmiękną. Obtoczyć mięso w mące z przyprawami, włożyć do rondla i podsmażyć do lekkiego zarumienienia. Wmieszać wywar i doprowadzić do lekkiego wrzenia. Dodać pozostałe składniki i ponownie doprowadzić do lekkiego wrzenia. Przenieść wszystkie składniki do naczynia ceramicznego i włożyć naczynie w podstawę wolnowaru. Przykryć wolnowar pokrywką. Gotować przez ok. 4–7 godzin. Na zakończenie gotowania może być wymagane zagęszczenie sosu.

Wołowina z papryką

1,5 kg	wołowiny gulaszowej
75 g	mąki z przyprawami
4	duże, posiekane cebule
2	wyciśnięte ząbki czosnku
75 g	tluszczu kuchennego
1 kg	pomidorów
1 litr	brązowego wywaru
3 łyżeczki	papryki mielonej
3 łyżki	puree pomidorowego
4	liście laurowe
3 łyżeczki	mieszanki ziołowej
Sól i świeżo zmielony czarny pieprz	

Mięso pokroić w kostkę i obtoczyć w mące z przyprawami. Cebulę i czosnek podsmażyć w rondlu, a następnie dodać mięso i podsmażyć dalej, aż mięso lekko się przyrumieni. Pomidory obrać ze skórki i drobno posiekać, dodać do mięsa wraz z wywarem, puree pomidorowym (wymieszanym z papryką), liśćmi laurowymi i mieszanką ziołową. Doprawić do smaku i doprowadzić do lekkiego wrzenia. Przenieść wszystkie składniki do naczynia ceramicznego i włożyć je w podstawę. Przykryć pokrywką. Gotować przez ok. 5–8 godzin. Przed podaniem wyjąć liście laurowe i w razie potrzeby zagęścić sos.

Wołowina w czerwonym winie

3 łyżki	oleju
2	duże, posiekane cebule
1,5 kg	pokrojonej w kostkę wołowiny gulaszowej
16	czarnych oliwek
2	wyciśnięte ząbki czosnku (według uznania)
10	pomidorów, obranych, wydrążonych i grubo posiekanych
800 g	grzybów
1 litr	czerwonego wina wytrawnego
Sól i świeżo zmielony czarny pieprz	
2	liście laurowe
Świeżo posiekana natka pietruszki	

Cebulę delikatnie podsmażyć w rondlu na oleju, aż zmięknie. Dodać wołowinę i przyrumienić ze wszystkich stron. Dodać wszystkie pozostałe składniki poza natką pietruszki i doprowadzić do lekkiego wrzenia. Przenieść wszystkie składniki do naczynia ceramicznego i włożyć naczynie w podstawę wolnowaru. Przykryć wolnowar pokrywką. Gotować przez ok. 4–8 godzin. Przed podaniem wyjąć liście laurowe i posypać natką pietruszki.

Gulasz po węgiersku

1 kg	pokrojonej w kostkę wołowiny gulaszowej
75 g	mąki z przyprawami
5 łyżek	oleju roślinnego
2	duże, drobno posiekane cebule

1	wydrążona i posiekana zielona papryka
2	obrane i posiekane marchwie
2	posiekane gałązki selera naciowego
3 łyżeczki	papryki mielonej
5 łyżek	puree pomidorowego
Szczypta startej gałki muskatołowej	
5 łyżeczek	mieszanek ziółowej
Sól i świeżo zmielony czarny pieprz	
400 ml	wywaru wołowego
400 g	grubo posiekanych pomidorów z puszek
400 ml	czerwonego wina (według uznania)
5 łyżeczek	sosu Worcester

Mięso obtoczyć w mące z przyprawami. Rozgrzać olej w rondlu i podsmażyć cebulę, paprykę, marchew i seler naciowy, aż zmiękną. Dodać mięso i podsmażyć do zarumienienia. Dodać paprykę mieloną, puree pomidorowe, gałkę muskatołową, mieszanek ziółową oraz przyprawy i gotować przez kolejne dwie minuty. Dodać wywar, pomidory, czerwone wino i sos Worcester. Doprowadzić do lekkiego wrzenia. Przenieść wszystkie składniki do naczynia ceramicznego i włożyć naczynie w podstawę wolnowaru. Przykryć wolnowar pokrywką. Gotować przez ok. 5–7 godzin.

Chilli con carne

3 łyżki	oleju roślinnego
2	duże, posiekane cebule
4	wyciśnięte ząbki czosnku
1	wydrążona i posiekana zielona papryka
1 kg	mielonej wołowiny
2 x 400 g	posiekanych pomidorów z puszki
3 łyżeczki	chilli w proszku
3 łyżki	mąki
3 łyżeczki	brązowego cukru
7 łyżek	puree pomidorowego
Sól i świeżo zmielony czarny pieprz	
2 x 400 g	osuszonej czerwonej fasoli nerkowej z puszki

Cebulę, czosnek i paprykę podsmażyć w rondlu, aż zmiękną. Dodać mieloną wołowinę i podsmażyć do lekkiego przyrumienienia. Zmieszać chilli w proszku, mąkę, brązowy cukier i puree pomidorowe. Wmieszać pomidory, pastę z chilli i przyprawy. Przenieść wszystkie składniki do naczynia ceramicznego i włożyć naczynie w podstawę wolnowaru. Przykryć wolnowar pokrywką. Gotować przez ok. 3–7 godzin. Godzinę przed dodaniem dodać fasolę nerkową. Podawać z gotowanym ryżem lub pieczonymi ziemniakami.

Sos boloński

1 kg	mielonej wołowiny
2	duże, drobno posiekane cebule
4	gałązki selera naciowego pokrojone w cienkie plasterki
2	wyciśnięte ząbki czosnku
5 łyżek	puree pomidorowego
3 łyżki	mąki
2 x 400 g	pomidorów z puszki wraz z sokiem
400 ml	wywaru wołowego
200 g	grzybów pokrojonych w plasterki
1 łyżeczka	mieszanek ziołowej
Sól i świeżo zmielony czarny pieprz	

Mielone mięso delikatnie przyrumienić w rondlu bez dodawania tłuszczu ani oleju. Gdy mięso zacznie puszczać tłuszcz, dodać cebulę, seler naciowy i czosnek. Smażyć przez parę minut, a następnie dodać puree pomidorowe. Zmieszać część soku pomidorowego z mąką, aby uzyskać płynny krem. Dodać do mięsa wraz z pozostałymi pomidorami oraz sokiem i doprowadzić do wrzenia, cały czas mieszając aż do zgęstnienia. Dodać pozostałe składniki i dokładnie wymieszać. Przenieść wszystkie składniki do naczynia ceramicznego i włożyć naczynie w podstawę wolnowaru. Przykryć wolnowar pokrywką. Gotować przez ok. 3–8 godzin. (Uwaga: Na górze potrawy może pojawić się delikatna skorupka z brązowego mięsa. Szybko zniknie, gdy wmiesza się ją w sos).

Gulasz wieprzowy

3 łyżki	oleju
2	drobno posiekane cebule
7 łyżek	mąki
2 łyżeczki	papryki mielonej
Sól i świeżo zmielony czarny pieprz	
1,5 kg	wieprzowiny gulaszowej
	pokrojonej w kostkę
2	czerwone papryki, wydrążone
	i pokrojone w kostkę
1 łyżeczka	oregano
5 łyżek	puree pomidorowego
1 litr	wywaru
2	kartoniki kwaśnej śmietany
	lub jogurtu

Cebulę delikatnie podsmażyć w rondlu na oleju, aż zmięknie. Zmieszać ze sobą mąkę, paprykę mieloną, sól i pieprz. Wieprzowinę obtoczyć w mące z przyprawami i włożyć do rondla, a następnie przyrumienić ze wszystkich stron. Dodać czerwoną paprykę, oregano, puree i wywar. Doprowadzić do wrzenia, cały czas mieszając do zgęstnienia całości. Przenieść wszystkie składniki do naczynia ceramicznego i włożyć naczynie w podstawę wolnowaru. Przykryć wolnowar pokrywką i gotować przez ok. 4–8 godzin. Bezpośrednio przed podaniem wmieszać do gulaszu śmietanę lub jogurt.

Orientalna wieprzowina z miodem

1 kg	filetów wieprzowych
6 łyżek	mąki kukurydzianej z
	przyprawami
6 łyżek	oleju kukurydzianego
1	duża, posiekana cebula
2	wyciśnięte ząbki czosnku

2	wydrążone i posiekane
	zielone papryki
2 x 400 g	ananasa w kawałkach
	(sok zachować)
8	grzybów pokrojonych w
	plasterki
6	dojrzałych pomidorów
	pokrojonych w ćwiartki
Sos	
1 litr	wywaru z kurczaka
5 łyżek	miodu
3 łyżki	sosu sojowego
5 łyżek	mąki kukurydzianej
Sok z ananasa (zachowany wcześniej)	

Wieprzowinę pokroić w kostkę i obtoczyć w mące kukurydzianej z przyprawami. Rozgrzać olej w rondlu i podsmażyć czosnek oraz cebulę. Dodać wieprzowinę i delikatnie podsmażyć, aż lekko przyrumieni się ze wszystkich stron. Zmniejszyć temperaturę i dodać pieprz, ananasa, grzyby i pomidory, a następnie pozostawić na niewielkim ogniu podczas przyrządzania sosu. Aby zrobić sos, wymieszać ze sobą wywar z kurczaka, miód i sos sojowy. Zmieszać mąkę kukurydzianą z sokiem z ananasa i dodać do wcześniej przygotowanej mieszanki. Wlać sos do rondla i doprowadzić do wrzenia, cały czas mieszając. Przenieść wszystkie składniki do naczynia ceramicznego, włożyć naczynie w podstawę wolnowaru i przykryć pokrywką. Gotować przez ok. 5–8 godzin. Podawać z ryżem i świeżymi zielonymi warzywami.

Wieprzowina z ananasaem i curry

2 kg	chudej wieprzowiny
	pokrojonej w kostkę
100 g	mąki
2 łyżeczki	soli
3 łyżki	oleju
2	duże, posiekane cebule
3 łyżeczki	curry w proszku
2 łyżeczki	papryki mielonej
1 litr	wywaru z kurczaka
3 łyżki	sosu mango chutney
3 łyżeczki	sosu Worcester
400 g	ananasa w kostkach
	z puszki (z sokiem)
4	liście laurowe

Wieprzowinę obtoczyć w mące i soli. W rondlu rozgrzać olej i przyrumienić mięso. Dodać cebulę i podsmażyć, aż zmięknie. Wmieszać curry w proszku i paprykę mieloną. Dobrze zamieszać i gotować przez kilka minut. Dodać pozostałe składniki, doprowadzić do lekkiego wrzenia i przenieść do naczynia ceramicznego. Włożyć naczynie ceramiczne w podstawę wolnowaru i gotować przez ok. 4–7 godzin. Przed podaniem wyjąć liście laurowe.

Szynka gotowana**Szynka wędzona o wadze do 1,5 kg**

Włożyć szynkę do rondla, wlać zimną wodę do zakrycia mięsa, doprowadzić do wrzenia, wyjąć mięso z wody i opłukać. Włożyć szynkę do naczynia ceramicznego i wlać wrzątek do zakrycia mięsa. Włożyć naczynie ceramiczne w podstawę wolnowaru i przykryć pokrywką. Gotować przez ok. 5–7 godzin. Odcedzić i lekko ostudzić, a następnie zdjąć skórę. Pozostawić do ostygnięcia. Owinąć ciasno folią kuchenną. Włożyć do lodówki i pozostawić do mocnego schłodzenia. Przed podaniem pokryć grubą warstwą opieczonej bułki tartej.

WAŻNE

Kupując sztukę mięsa, należy sprawdzić, czy zmieści się ona w naczyniu ceramicznym. Powinna ona wejść do naczynia ceramicznego na tyle, aby po przykryciu wodą znajdowała się 2,5 cm poniżej brzegu naczynia. Sztuka mięsa nie może wystawać nad brzeg naczynia i musi zapewniać wystarczająco miejsca, aby przykryć mięso wodą. Kształt mięsa jest równie ważny jak jego waga.

Potrawka irlandzka

8	kotlety jagnięce
4	cebule pokrojone w plasterki
3 łyżeczki	mieszanki ziołowej
2	duże pasternaki
1 kg	marchwi pokrojonej w grube plasterki
1,5 kg	ziemniaków pokrojonych w ćwiartki
1 litr	gorącego wywaru warzywnego
3	pory pokrojone w plasterki

Z kotletów usunąć nadmiar tłuszczu i włożyć je z cebulą do rondla. Przyrumienić kotlety po obu stronach. Posypać mieszanką ziołową. Dodać pasternaki, marchew, ziemniaki, por i zalać wywarem. Doprowadzić do lekkiego wrzenia. Przenieść wszystkie składniki do naczynia ceramicznego i włożyć naczynie w podstawę wolnowaru. Przykryć wolnowar pokrywką. Gotować przez ok. 5–8 godzin.

Jagnięcina z soczewicą

800 g	marchwi pokrojonej w plasterki
225 g	pasternaków pokrojonych w plasterki
2	wyciśnięte ząbki czosnku
2	liście laurowe
250 g	soczewicy pomarańczowej, moczzonej przez godzinę
Sól i świeżo zmielony czarny pieprz	
400 ml	czerwonego wina
1,5 kg	pokrojonej w kostkę giczy jagnięcej bez kości
4 łyżki	sosu sojowego
300 g	pieczarek

Gałązki natki pietruszki do ozdobienia

Marchew, pasternak, czosnek, liście laurowe i odsączoną soczewicę włożyć do naczynia ceramicznego oraz doprawić solą i pieprzem. Dodać wino po uprzednim doprowadzeniu go do lekkiego wrzenia w rondlu. Pędzelkiem posmarować mięso ze wszystkich stron sosem sojowym oraz posypać solą i pieprzem. Położyć na warzywach. Włożyć naczynie ceramiczne w podstawę wolnowaru i założyć pokrywkę. Gotować przez ok. 6–8 godzin. Na ostatnie 30 minut dodać grzyby. Wyjąć liście laurowe. Ozdobić natką pietruszki i podać z chrupiącą zieloną surówką.

Potrawka z parówek

3 łyżki	oleju
1,5 kg	parówek
2	duże, drobno posiekane cebule
4	marchwie pokrojone w cienkie plasterki
2	pory pokrojone w plasterki
5 łyżek	mąki
1 litr	wywaru wołowego
5 łyżek	sosu chutney
3 łyżki	sosu Worcester

Sól i świeżo zmielony czarny pieprz

W rondlu na oleju szybko przyrumienić parówki ze wszystkich stron. Dodać cebulę, marchew oraz por i delikatnie podsmażyć, aż zmiękną, ale bez przyrumienienia. Wmieszać mąkę i gotować na małym ogniu, aż olej się wchłonie. Stopniowo dodać wywar i doprowadzić do wrzenia, cały czas mieszając do zgęstnienia całości. Wmieszać sos chutney, sos Worcester i przyprawy. Przenieść wszystkie składniki do naczynia ceramicznego i włożyć naczynie w podstawę wolnowaru. Przykryć pokrywką i gotować przez ok. 5–8 godzin. Jeśli parówki zawierają dużo tłuszczu, jego nadmiar można usunąć z powierzchni gotowej potrawy papierem kuchennym.

Wegetariańska potrawa z curry

5 łyżek	oleju do gotowania
4	duże, posiekane cebule
2	wyciśnięte ząbki czosnku
5 łyżeczek	curry w proszku
600 g	soczewicy
2 litry	białego bulionu
3 łyżeczki	soku z cytryny
Sól i świeżo zmielony pieprz	
4	pokrojone w kostkę marchwie
2	obrane, wydrążone i posiekane jabłka
125 g	rodzynek sułtańskich

Olej rozgrzać w rondlu. Lekko podsmażyć cebulę, marchew i czosnek. Dodać curry w proszku. Gotować delikatnie przez minutę. Wmieszać bulion, sok z cytryny, sól, pieprz i soczewicę. Doprowadzić do wrzenia i gotować przez 3 minuty. Przenieść wszystkie składniki do naczynia ceramicznego i włożyć naczynie w podstawę wolnowaru. Wmieszać jabłka i rodzynki sułtańskie. Przykryć wolnowar pokrywką. Gotować przez ok. 5–8 godzin. Pilnować, aby podczas gotowania warzywa były zanurzone w wywarze.

Desery**Budyń ryżowy**

40 g	masła
150 g	ryżu budyńowego
150 g	cukru
1 1/2 litra	mleka
Szczypta	gałki muskatołowej

Wysmarować masłem wnętrze naczynia ceramicznego. Dodać wszystkie składniki i zamieszać. Włożyć naczynie ceramiczne w podstawę wolnowaru i przykryć pokrywką. Gotować przez ok. 3–4 godziny.

Kompot z suszonych owoców

500 g	różnych suszonych owoców, np. jabłek, śliwek, gruszek, moreli i brzoskwiń
60 g	rodzynek sułtańskich
60 g	rodzynek zwykłych
35 g	płatków migdałowych
5 łyżek	drobnego cukru
1 litr	wody
5 łyżek	likieru Cointreau

Umieścić w naczyniu ceramicznym wszystkie składniki poza likierem Cointreau. Ponieważ kawałki jabłek zwykle wypływają na powierzchnię i odbarwiają się, najlepiej ułożyć je na dnie. Gotować przez ok. 5–7 godzin. Przenieść owoce do docelowego naczynia i pozostawić do ostygnięcia. Przed włożeniem owoców do naczynia z rżniętego szkła należy je ostudzić. Wmieszać likier Cointreau i podawać na zimno.

Tabela do przeliczania wagi/objętości

g	→	oz
5		0.2
10		0.35
100		3.5
500		17.6
1000 (1 kg)		35
ml	→	floz
50		1.7
100		3.4
200		7
500		17
1000 (1 litr)		34

Czyszczenie wolnowaru

Naczynie ceramiczne można myć w zmywarce lub ręcznie w gorącej wodzie z mydłem. Nie stosuj ściernych środków czyszczących.

Szklaną pokrywkę umyj gąbką lub ściereczką do naczyń w gorącej wodzie z mydłem. Dobrze ją wypłucz i dokładnie osusz.

OSTRZEŻENIE: Nie zanurzaj elektronicznej podstawy w wodzie ani żadnej innej cieczy.

Podstawę można wytrzeć. W tym celu odłącz podstawę od źródła zasilania. Wytrzyj ją delikatnie ściereczką do naczyń.

Dbaj o to, aby wtyczka i połączenia elektryczne były zawsze suche.

Infolinia

Jeżeli wystąpią jakiegokolwiek trudności z obsługą lub użytkowaniem urządzenia, prosimy bez wahania dzwonić na numer infolinii. Z pewnością będziemy mogli służyć bardziej kompetentną pomocą niż sklep, w którym kupiliście Państwo nasz produkt.

Przed wybraniem numeru telefonu prosimy przygotować następujące informacje i przekazać je naszym specjalistom, którzy będą mogli kompetentnie odpowiedzieć na zadawane przez Państwa pytania:

- Nazwa produktu
- Model produktu i numer seryjny podane na spodzie urządzenia

WOJA DWULETNIA GWARANCJA

Zachowaj paragon ze sklepu jako dowód zakupu. Aby móc skorzystać z niego w przyszłości, przymocuj swój paragon do tylnej okładki tej instrukcji za pomocą zszywacza.

Jeśli powód wystąpienia wady urządzenia jest inny niż podane poniżej (1-6), zostanie ono naprawione lub wymienione oraz odesłane w ciągu 7 dni roboczych.

Jeśli z jakiegos powodu urządzenie zostanie wymienione w ciągu 2 lat gwarancji, gwarancja nowego

urządzenia będzie liczona od momentu nabycia oryginalnego produktu. Dlatego też należy zachować oryginalny paragon lub fakturę z umieszczoną datą zakupu urządzenia.

Aby dwuletnia gwarancja obowiązywała, urządzenie musi być użytkowane zgodnie z instrukcją eksploatacji wydaną przez producenta. Na przykład niektóre urządzenia muszą być regularnie odkamieniane, a filtry należy utrzymywać w czystości według zaleceń producenta.

Morphy Richards nie dokona naprawy ani wymiany urządzenia w ramach gwarancji jeśli:

- 1 Wada została spowodowana lub jest związana z przypadkową, niewłaściwą lub niezgodną z zaleceniami producenta eksploatacją urządzenia lub jest wynikiem skoków napięcia czy też niewłaściwego transportu.
- 2 Urządzenie zostało podłączone do źródła zasilania o innym napięciu niż oznaczono na urządzeniu.
- 3 Dokonano prób naprawy urządzenia przez osoby niewykwalifikowane, nienależące do personelu serwisowego firmy Morphy Richards (lub autoryzowanego sprzedawcy urządzenia).
- 4 Urządzenie było przedmiotem wypożyczenia lub było użytkowane w celach innych niż przewidziane w gospodarstwie domowym.
- 5 Firma Morphy Richards nie wykonuje żadnych czynności serwisowych w ramach niniejszej gwarancji.
- 6 Gwarancja nie obejmuje elementów eksploatacyjnych, np. worków, filtrów czy szklanych karafek.

Niniejsza gwarancja nie nadaje żadnych praw innych niż te wyraźnie określone powyżej oraz nie pokrywa roszczeń związanych ze stratami lub uszkodzeniami wynikającymi z eksploatacji urządzenia. Niniejsza gwarancja stanowi dodatkową korzyść i nie narusza praw konsumenckich użytkownika.

RU

Ваша новая долговарка – все лучшее для Вас...

Безопасность прежде всего

- Не погружайте подставку в воду или другую жидкость.
- Не дотрагивайтесь до горячих поверхностей. Используйте термостойкие перчатки или кусок ткани для снятия крышки и переноски горячих емкостей. Пользуйтесь только ручками и рукоятками.

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

При использовании любого электроприбора необходимо соблюдать основные правила безопасности.

Во-первых, неправильное использование может повлечь травму или смерть, а, во-вторых, привести к повреждению устройства. Меры безопасности в данном руководстве подразделяются на следующие две категории:

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Опасность получения травмы!

ВАЖНО: Опасность повреждения устройства!

Кроме этого, мы даем следующие очень важные советы по мерам безопасности.

Личная безопасность

- Не дотрагивайтесь до корпуса "долговарки" во время работы, и пока она не остынет. Не дотрагивайтесь до горячих поверхностей. Используйте термостойкие перчатки или кусок ткани для снятия крышки и переноски горячих емкостей (возможен выход горячего пара).
- Во избежание пожара, поражения электрическим током и получения травмы не погружайте вилку, провод или само устройство в воду или другие жидкости.

- Отсоединяйте прибор от сети питания, когда он не используется, или когда вы надеваете или снимаете приспособления, а также перед очисткой.
- Не используйте прибор с поврежденным проводом или вилкой, если прибор неисправен, а так же если он упал или был каким либо образом поврежден. Свяжитесь с компанией Morphy Richards для получения консультации, проверки, ремонта и настройки прибора.
- Не включайте электрокастрюлю если керамическая емкость пуста.
- Никогда не готовьте непосредственно внутри подставки. Используйте керамическую кастрюлю.

Размещение

- Не пользуйтесь прибором вне помещений.
- Прибор должен быть недоступен для детей.
- При использовании устройства не ставьте его непосредственно под буфетом, поскольку при работе выделяется большое количество пара. Не наклоняйтесь над "долговаркой" во время ее работы.

Сетевой провод

- Сетевой провод должен быть подключен к розетке без натяжения.
- Не допускайте, чтобы провод питания свисал с края стола или рабочего места, или касался горячих поверхностей, в т.ч. "долговарки".
- Следите за тем, чтобы провод не проходил через открытое пространство, т. е. от низкорасположенной розетки к столу.

Дети

- Никогда не позволяйте детям пользоваться этим устройством. Объясните детям, что кухня – небезопасное место. Предупредите их о том, что опасно пытаться дотронуться до предметов, которые им плохо видны или которые им трогать просто не следует.
- Чтобы маленькие дети не играли с прибором, они должны находиться под присмотром взрослых.
- Стеклопанельная крышка и керамическая емкость хрупкие. Обращайтесь с осторожностью.
- Перед погружением в воду дайте остыть крышке и кастрюле.
- Не используйте кастрюлю и стеклянную крышку, если они разбиты или покрыты трещинами.
- Данный прибор не предназначен для использования детьми или людьми с физическими, сенсорными или умственными недостатками, или людьми с недостаточным опытом или знаниями без посторонней помощи или под присмотром лица, ответственного за безопасность, во время использования прибора.

Другие меры предосторожности

- Используйте только рекомендованные компанией Morphy Richards насадки и приспособления. Несоблюдение данного условия может привести к пожару, поражению электрическим током или травме.
- Соблюдайте особую осторожность при перемещении пароварки с горячей пищей, водой или другими жидкостями внутри.
- При открытии крышки поднимите ее "на себя", одновременно наклонив "от себя".
- Не используйте "долговарку" в микроволновой печи или других нагревательных приборах.
- Не оставляйте устройство на газовой/электрической плите или рядом с ней, а также внутри горячего духового шкафа.
- Запрещается использовать устройство не по назначению.
- Не оставляйте электроприбор включенным в розетку, если Вы им не пользуетесь.
- Не включайте устройство, если оно перевернуто или лежит на бок.

Электротехнические требования

Убедитесь в том, что напряжение на табличке с паспортными данными прибора соответствует напряжению в электрической сети в вашем доме. Это должно быть напряжение переменного тока.

Если вилка сетевого провода прибора не подходит к домашним электрическим розеткам, необходимо ее заменить вилкой соответствующего образца.

Предупреждение: После удаления со шнура питания поврежденной штепсельной вилки, ее необходимо уничтожить, поскольку вилка с оголенным проводом представляет опасность в случае ее подключения к находящейся под напряжением розетке.

При необходимости замены предохранителя в вилке на 13 А следует установить предохранитель BS1362 на 3 А.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Данное устройство должно быть заземлено.

RU

Составные части А

- 1 Стекла́нная крышка
- 2 Керамическая кастрю́ля
- 3 Подставка
- 4 Пу́льт управле́ния
- 5 Индикатор вклю́чения
- 6 Выключатель пита́ния
- 7 Кнопка устано́вки тайме́ра
- 8 ЖК диспле́й
- 9 Кнопка увели́чения вре́мени пригото́вления
- 10 Кнопка умень́шения вре́мени пригото́вления
- 11 Ручки

Вместимость

6.5-литровая цифровая «долговарка» имеет максимальную рабочую емкость 4.5 литра.

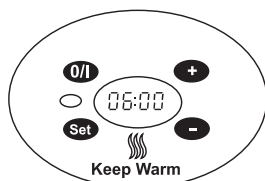
Перед использованием цифровой «долговарки» и ее первое использование

- 1 Удалите все наклейки и ярлыки с прибора.
- 2 Вымойте керамическую кастрюлю и стеклянную крышку теплой водой с мылом, используя губку или ткань для мытья, сполосните и высушите.

Предупреждение: Не погружайте «долговарку» в воду.

Обратите внимание!

Во время первого использования вы можете почувствовать слабый запах от выгорания веществ, оставшихся после изготовления прибора. Это нормальное явление, и оно пройдет через несколько циклов эксплуатации.



Устройство включено, и отображается время приготовления пищи по умолчанию.



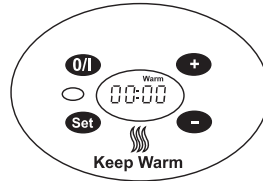
Устройство осуществляет процесс приготовления и до полного приготовления осталось 2 часа 30 минут.

Инструкции по применению

- 1 Установите подставку 3 на сухую, ровную, теплостойкую поверхность, вдали от краев рабочей поверхности. Не пользуйтесь прибором на полу.
- 2 Поместите составляющие блюда в керамическую кастрюлю 2, и поставьте кастрюлю на подставку. Закройте стеклянной крышкой. Если вы хотите предварительно приготовить или поджарить пищу перед приготовлением в «долговарке», сделайте это на сковороде. Не пытайтесь поджарить пищу в электрокастрюле.
- 3 Вставьте вилку электрокастрюли в розетку сетевого питания.

Быстрый старт

- Когда устройство включится, загорится красный светодиод, а на экране появятся цифры «06:00» – время приготовления по умолчанию.
- Если согласно рецепту время приготовления составляет 6 часов, просто нажмите O/I, и процесс приготовления начнется. Загорится зеленый светодиод, показывая, что начался процесс приготовления.
- Во время процесса приготовления дисплей будет отсчитывать время поминутно, показывая время, оставшееся до готовности. На дисплее появится слово 'WARM', показывая, что процесс приготовления прекратился, и устройство находится в режиме поддержания тепла.



Устройство завершило приготовление пищи и находится в режиме поддержания тепла. Блюдо готово.

- Пожалуйста, устанавливайте рекомендованное время приготовления продуктов, указанное в рецептах.

Как выставить время приготовления

- Если согласно рецепту время приготовления иное, выполните эти действия для регулировки времени приготовления блюд.

Обратите внимание:

Время приготовления можно выставить между 4 и 12 часами.

- Нажмите кнопку установки (загорятся цифры).
- Нажимайте кнопку +, чтобы увеличить время приготовления в часах, или кнопку -, чтобы уменьшить время приготовления, пока на экране не появится желаемое время.
- Снова нажмите кнопку установки, чтобы выставить время приготовления в минутах точно также, как указано выше (время выставляется 10-минутными интервалами).
- Еще раз нажмите кнопку установки (цифры перестанут мигать) и нажмите О/Л, когда будете готовы начать приготовление блюда. Загорится зеленый светодиод, показывая, что начался процесс приготовления.

Поддержка тепла

- По окончании времени приготовления устройство включит функцию поддержки тепла.
- На цифровом дисплее появится слово 'WARM', показывая, что процесс приготовления прекратился, и устройство находится в режиме поддержания тепла.
- После окончания приготовления выключите электрокастрюлю и выньте вилку из розетки. Извлеките керамическую кастрюлю используя теплозащитные перчатки.

Предупреждение: Будьте осторожны: не дотрагивайтесь до подставки после окончания приготовления, поскольку она горячая.

О щадящей термообработке

- Щадящая термообработка это лучший способ приготовления полезных горячих блюд; кроме того он позволяет проводить максимальное количество времени вне кухни. С помощью данной новейшей системой приготовления пищи компания Morphy Richards подняла этот стиль приготовления на современный уровень.
- Традиционно, щадящая термообработка применяется для приготовления супов и запеканок, однако с помощью этой овальной керамической кастрюли можно готовить и блюда современной семейной кухни, а так же блюда для обеденных приемов. Кастрюля удобна в применении и может использоваться для сервировки стола, поскольку имеет привлекательный внешний вид. (Всегда устанавливайте кастрюлю на жаропрочный коврик или поверхность).
- Этот способ приготовления пищи идеален для приготовления жестких кусков мяса при длительном медленном кипении, что делает их нежнее и позволяет сохранить аромат.

ВАЖНО!

Во время приготовления температура поднимается и поддерживается на заданном уровне. Для достижения наилучшего результата не снимайте крышку во время приготовления, поскольку это приводит к потерям тепла и увеличивает необходимое время приготовления. Стеклопанель крышки позволяет наблюдать за ходом приготовления без прерывания процесса приготовления. Каждый раз, когда снимается крышка, время приготовления удлиняется на 10 минут.

RU

Что можно готовить

- Методом щадящей термообработки можно готовить большинство блюд, однако следует придерживаться нескольких правил.
- Убедитесь, что все ранее замороженные составляющие блюда хорошо разморожены.
- Порежьте овощи на небольшие куски одинакового размера, поскольку они могут готовиться дольше чем мясо. Слегка посолите продукты за 2-3 минуты перед началом щадящего приготовления. Убедитесь, что все корнеплоды лежат на дне кастрюли, и все составляющие полностью погружены в жидкость.
- Перед приготовлением срежьте весь лишний жир с мяса, поскольку при щадящей термообработке жир не испаряется.
- Если вы хотите использовать традиционный рецепт для приготовления методом щадящей термообработки, необходимо уменьшить объем используемой жидкости. В отличие от традиционных методов приготовления при щадящей термообработке жидкость не испаряется.
- Никогда не оставляйте неприготовленную пищу в электрокастрюле при комнатной температуре.
- Не используйте электрокастрюлю для повторного разогрева пищи.
- Сырые красные бобы перед приготовлением в электрокастрюле следует вымочить и прокипятить в течение не менее 10 минут для выведения токсинов.
- Для того, что бы убедиться что жаркое, мясо или курица готовится при требуемой температуре, вставьте внутрь блюда термометр для мяса.

Что можно и чего нельзя делать с керамической кастрюлей

- При изготовлении керамической кастрюли натуральная глина обжигается при высокой температуре, поэтому кастрюля может иметь некоторые небольшие дефекты поверхности. В результате этого стоящая кастрюля может слегка покачиваться. При использовании метода щадящей термообработки пар не образовывается, поэтому тепловые потери минимальные. В результате нормального износа в процессе эксплуатации, наружная поверхность кастрюли может покрываться трещинами.
- Не ставьте керамическую кастрюлю и стеклянную крышку в духовку, холодильник, микроволновую печь или на газовую/электрическую конфорку.
- Не подогревайте кастрюлю перед добавлением составляющих блюда.
- Избегайте резкого изменения температуры, поскольку это может привести к растрескиванию кастрюли. Добавление холодной воды в очень горячую кастрюлю может привести к образованию трещин.
- Не оставляйте кастрюлю в воде на длительное время (вы можете оставить воду внутри кастрюли для замачивания). По технологическим соображениям на основании кастрюли оставлена зона, оставшаяся без керамического напыления. Эта зона является пористой, поэтому может впитывать воду. Этого следует избегать.
- Не включайте электрокастрюлю, если керамическая емкость пуста или не установлена на подставку.

Советы по использованию щадящей термообработки

- Для достижения наилучшего результата следует заполнять кастрюлю не менее чем на половину.
- Крышка закрывается не герметично. Не снимайте ее, если в этом нет необходимости, поскольку это приводит к потерям тепла. Каждый раз, когда снимается крышка, время приготовления удлинняется на 10 минут.
- При приготовлении супов следует оставлять не менее 5 см между поверхностью супа и краем кастрюли для кипения.
- Многие рецепты блюд предполагают занятость приготовлением пищи весь день. Если у вас нет возможности приготовить их утром, приготовьте их предыдущим вечером и поместите в холодильник в закрытой емкости. Переложите блюда в керамическую кастрюлю и добавьте кипящую жидкость или подливку.
- Большинство овощных и мясных блюд готовятся 4-6 часов.
- Не используйте замороженное мясо и птицу. Сначала их надо разморозить.
- Некоторые составляющие не подходят для приготовления методом щадящей термообработки. Макароны, изделия, морепродукты, молоко и сливки следует добавлять в конце процесса приготовления. На время приготовления блюда влияет множество факторов, например количество воды и жира, начальная температура и размеры кусков.
- Пища разрезанная на мелкие куски готовится быстрее, и для полного раскрытия потенциала вашей электрокастрюли необходимо действовать методом "проб и ошибок".
- Приготовление овощей как правило занимает больше времени, чем приготовление мяса, поэтому старайтесь располагать овощи в нижней части кастрюли.
- Вся пища должна быть покрыта жидкостью, подливкой или соусом. Рекомендуется отдельно приготовить подливку или соус, а затем добавить ее в кастрюлю, так что бы она полностью покрывала пищу.
- Чтобы сохранить сок, предварительно обжарьте мясо и лук. Это так же позволяет отделить жир перед добавлением в электрокастрюлю. Это необязательно делать если у вас мало времени, но позволяет усилить аромат.
- При приготовлении мяса, ветчины, птицы и т.д. имеют большое значение размеры и форма кусков. Старайтесь заполнить кусками нижние 2/3 кастрюли и полностью закрыть их жидкостью. В случае необходимости, разрежьте их на две части. Общий вес должен не должен выходить за пределы верхней границы.

1,5 кг кастрюля для щадящего приготовления крупных кусков

Руководство по приготовлению

- Рецепты указаны на основании **МАКСИМАЛЬНОГО РАБОЧЕГО ОБЪЕМА**, который составляет:

6,5 литров
Рабочий объем 4.5
литра / 8 пинт

Это обеспечивает расстояние в 3 см между пищей и верхним краем кастрюли.

RU

РЕЦЕПТЫ

Супы

Мясной суп с овощами

55 г	сливочного масла
100 г	измельченного бекона с прослойками жира
2	луковицы, мелко нарезанные
2	зубчика чеснока, раздавленные
4	веточки сельдерея, мелко нарезанные
500 г	картофеля без кожуры, нарезанного кубиками
2	больших моркови без кожуры, нарезанные кубиками
4	листа капусты, шинкованных
4	крупных томата со снятой кожицей и нарезанные крупными кусками
2.25	литра куриного бульона
3 ст. л.	томат-пасты
3 ч.л.	вустерширского соуса
Соль и черный перец свежего помола	
2 ст. л.	петрушки, мелко нарезанные
150 г	ракушек (макаронные изделия)
3 ст. л.	сыр «пармезан», тертый

Растопите масло в кастрюле, поджарьте бекон и овощи до мягкости. Сделайте бульон и добавьте бульон, бекон и овощи в керамическую кастрюлю. Добавьте оставшиеся ингредиенты, за исключением петрушки, ракушек и сыра "пармезан". Установите керамическую кастрюлю в базовую часть, накройте крышкой и готовьте 4-6 часов. За 45 минут до подачи на стол добавьте ракушки и петрушку. При необходимости добавьте приправу и посыпьте сыром "пармезан". Подавать на стол с хрустящим французским батоном.

Чечевичная похлебка

200 г	измельченного копченого бекона
2	больших луковицы, мелко нарезанные
4	моркови, нарезанных мелкими кубиками
4	веточки сельдерея, мелко нарезанные
400 г	оранжевой чечевицы
2x400 г	баночки нарезанных томатов
2 литра	куриного бульона
4 ч.л.	вустерширского соуса
щепотка	мускатного ореха
1	лавровый лист
2 ч.л.	базилика
соль и черный перец свежего помола	
2 ст. л.	петрушки, мелко нарезанные

В кастрюле медленно поджарьте бекон, пока не начнет вытекать жир. Добавьте оставшиеся ингредиенты, за исключением петрушки и доведите до кипения. Кипятите 2 минуты. Перелейте пищу в керамическую кастрюлю. Установите керамическую кастрюлю в базовую часть "долговарки", накройте крышкой. Готовьте в течение 4 - 8 часов. Если необходим более однородный состав, разбавьте суп после охлаждения и снова нагрейте суп в кастрюле. Подавать на стол с петрушкой и хрустящим французским батоном.

Овощной суп

60 г	сливочного масла
2,2 кг	овощной смеси, например:
	картофель, лук, морковь,
	пастернак, сельдерей,
	зеленый лук, помидоры
60 г	муки
	Соль и черный перец свежего помола
2 ч.л.	смеси трав

Очистите, вымойте овощи и нарежьте их кубиками или дольками. Растопите масло в кастрюле, поджарьте овощи на медленном огне в течение 2 -3 минут. Добавьте горячий бульон. Хорошо помешивая, доведите до кипения. Приправьте специями по вкусу и добавьте смесь трав. Поместите все ингредиенты в керамическую кастрюлю и установите ее в базу "долговарки". Накройте крышкой и готовьте в течение 6 - 8 часов. Охладите и разбавьте суп, затем разогрейте его в кастрюле на полке для подогревания пищи. Загустите мукой.

Птица

Цыпленок в паприке

8	порций цыпленка
60 г	сливочного масла
60 г	муки с приправами
4	большие луковицы, мелко нарезанные
6	больших морковин без кожур, нарезанные пластинами
2	штуки зеленого перца с вытесненными семенами и нарезанные
3 ч.л.	паприки
3 ч.л.	томат-пасты
1 литр	куриного бульона
	Соль и черный перец свежего помола

Очистите, промойте и высушите цыпленка, обваляйте в муке с приправами. На сковороде поджарьте цыпленка в масле до образования коричневой корочки. Добавьте лук и морковь, и поджарьте до размягчения. Добавьте перец, паприку, томатное пюре и оставшуюся муку. Хорошо перемешайте. Постепенно смешайте с куриным бульоном. Доведите до кипения и приправьте. Поместите все ингредиенты в керамическую кастрюлю, и установите ее в подставку. Накройте крышкой и готовьте в течение 4 -7 часов.

Цыпленок по-карибски

3 ст. л.	растительного масла
2	большие луковицы, мелко нарезанные
4	веточки сельдерея, мелко нарезанные
3	моркови, нарезанной пластинами
500 г	грибов, нарезанных пластинами
2	штуки красного перца, с вытасненными семенами и нарезанные пластинами
8	кусков цыпленка без кожи
400 г	банка нарезанных персиков
400 г	банка нарезанных ананасов
10 ст. л.	кукурузной муки
3 ч.л.	паприки
3 ч.л.	соевого соуса
3 ст. л.	вустерширского соуса
8 ст. л.	солода/виноградного уксуса
1 литр	кипящей воды
Соль и черный перец свежего помола.	

Обжарьте лук, сельдерей, морковь, грибы и перец на сковороде. Добавьте куски цыпленка и обжаривайте до образования коричневой корочки. Слейте сок из персиков и ананасов, сохраните его, и добавьте куски в сковороду. Для приготовления соуса смешайте кукурузную муку и паприку с соевым соусом, вустерским соусом, уксусом и сохраненным соком. Добавьте приправу,

кипящую воду и залейте в сковороду. Доведите соус до кипения, постоянно помешивая. Поместите все ингредиенты в керамическую кастрюлю и установите ее в подставку "долговарки". Накройте крышкой и готовьте в течение 5 - 7 часов.

Цыпленок в соусе из белого вина

8	кусков цыпленка без кожи
75 г	сливочного масла
2	больших луковицы, мелко нарезанные
250 г	грибов, нарезанных пластинами
3 ст. л.	кукурузной муки
1 литр	сухого белого вина
3 ч.л.	смеси трав
Соль и черный перец свежего помола	
2	яичных желтка
9 ст. л.	двойных сливок

Поместите куски цыпленка и масло в сковороду и поджаривайте на медленном огне для сохранения всех соков. Добавьте лук и жарьте до размягчения, но без изменения цвета на коричневый. Добавьте грибы и готовьте еще одну минуту на медленном огне. Смешайте кукурузную муку с небольшим количеством вина. Вылейте оставшееся вино в сковороду со смесью кукурузной муки, смесью трав и приправы. Доведите до кипения, постоянно помешивая до загустения. Поместите все ингредиенты в керамическую кастрюлю, установите ее в подставку "долговарки" и накройте крышкой. Готовьте в течение 5 - 8 часов. Перед сервировкой взбейте желтки и сливки. Добавьте несколько столовых ложек горячего соуса, хорошо смешайте. Вылейте эту смесь в керамическую кастрюлю и помешивайте до загустения соуса.

Запеканка из цыпленка с грибами

8	четвертинок цыпленка
75 г	сливочного масла
3 ст. л.	муки
2	больших луковицы, мелко нарезанные
3	веточки сельдерея, мелко нарезанные
500 г	грибов, нарезанных тонкими пластинами
2	зубчика чеснока, раздавленные
1 литр	куриного бульона
Соль и черный перец свежего помола	
7 ст. л.	сливок (по желанию)

Обваляйте цыпленка в муке, положите на сковороду и жарьте в масле до появления золотистой корочки со всех сторон. Добавьте лук и сельдерей, и осторожно поджарьте до размягчения, но без образования коричневого цвета. Добавьте грибы и чеснок, и помешивая, добавьте бульон. Доведите до кипения и приправьте. Поместите все ингредиенты в керамическую кастрюлю и установите ее в подставку "долговарки". Установите крышку на "долговарку". Убедитесь, что цыпленок и овощи покрыты жидкостью. Готовьте в течение 5 - 7 часов. Перед сервировкой добавьте сливки.

Фрикасе из индейки

8	порций индейки
2	больших луковицы, мелко нарезанные
75 г	сливочного масла
225 г	грибов, нарезанных пластинами
Букет гарни	
Шепотка лимонной цедры	
Соль и черный перец свежего помола	
1	литр куриного бульона
5 ст. л.	кукурузной муки
9 ст. л.	молока

На сковороде поджарьте лук в масле до размягчения, но без образования коричневой корочки. Нарежьте мясо индейки кубиками и выложите на сковороду. Добавьте оставшиеся ингредиенты, за исключением молока и кукурузной муки, и доведите до кипения.

Поместите все ингредиенты в керамическую кастрюлю. Установите керамическую кастрюлю в подставку "долговарки". Установите крышку на "долговарку". Готовьте в течение 4 -6 часов. За пол часа перед сервировкой удалите букет гарни и лимон. Налейте жидкость в кастрюлю. Смешайте кукурузную муку с молоком и вылейте в кастрюлю, хорошо смешайте и оставьте до загустения.

Мясные блюда

Говядина по ново-английски

1,5 кг	кусок вырезки
1	букет гарни
1 1/2 ч.л.	тимьяна
1 1/2 ч.л.	черного перца в зернах
8	лука-шалота
400 г	моркови, нарезанной пластинами
200 г	брюквы, нарезанной кубиками

Поместите говядину в кастрюлю и залейте холодной водой. Добавьте оставшиеся ингредиенты, накройте крышкой и доведите до кипения. Хорошо приправьте и поместите все ингредиенты в керамическую кастрюлю. Установите керамическую кастрюлю в подставку "долговарки". Установите крышку на "долговарку". Готовьте в течение 5 -7 часов. Достаньте говядину из "долговарки" сетчатой ложкой и охладите в течение 10 минут. Жидкость, полученную в ходе приготовления, можно использовать как основу для подливки. Нарезьте говядину на кусочки и сбрызните их жидкостью, полученной в ходе приготовления. Подавать с овощами и украсить свежей петрушкой.

ВАЖНО!

При покупке куска мяса, убедитесь, что он войдет в керамическую кастрюлю, покроется жидкостью, над которой останется 2,5 см. до края кастрюли. Кусок не должен выступать за кромку кастрюли и должно быть достаточно места, чтобы залить мясо водой. Форма куска мяса не менее важна, чем его масса.

Рагу из мяса и почек

1,5 кг	тушеного мяса
300 г	почек
3 ст. л.	муки
4	большие луковицы, нарезанные на 4 части
1 литр	горячего говяжьего бульона
400 мл.	красного вина
5 ст. л.	томат-пасты
2 ч.л.	вустерширского соуса
225 г	шляпок грибов

Острым ножом обрежьте говядину и нарежьте ее на кубики 2,5 см. Нарезьте почки на мелкие куски. Покройте говядину мукой. Положите в кастрюлю с луком, бульоном, вином и томатной-пастой. Доведите до кипения. Добавьте вустерский соус и приправу. Поместите все ингредиенты в керамическую кастрюлю и установите ее в подставку "долговарки". Установите крышку на "долговарку". Готовьте в течение 5 -7 часов. Добавьте шляпки грибов за час до подачи на стол. Этот рецепт можно использовать как основу пирога из мяса и почек.

Говядина, приправленная кэрри

5 ст. л.	растительного масла
2 больших	яблока для тепловой
	обработки без кожуры,
	сердцевин, нарезанные
	пластинами
4	большие луковицы, мелко
	нарезанные
1,5 кг	тушеного мяса,
	нарезанного кубиками
5 ч.л.	порошковой приправы
	"кэрри"
5 ст. л.	обычной муки
1 литр	говяжьего бульона
Соль и черный перец свежего помола	
5 ст. л.	чатни из манго
125 г	кишмиша
400 г	консервированных
	томатов, нарезанных
2 ст. л.	лимонного сока

Поджарьте в сковороде лук и яблоко до размягчения. Покройте мясо мукой с приправой, добавьте в сковороду и жарьте до светло-коричневого цвета. Помешивая, влейте бульон и доведите до кипения. Добавьте оставшиеся ингредиенты и доведите до кипения. Поместите все ингредиенты в керамическую кастрюлю и установите ее в базу "долговарки". Установите крышку на "долговарку". Готовьте в течение 4 -7 часов. В конце времени приготовления может потребоваться загустить соус.

Говядина в паприке

1,5 кг	тушеного мяса
75 г	муки с приправами
4	большие луковицы, мелко
	нарезанные
2	зубчика чеснока,
	раздавленные
75 г	кулинарного жира
1 кг	помидор
1 литр	коричневого бульона
3 ч.л.	паприки
3 ст. л.	томат-пасты
4	лавровых листа
3 ч.л.	смеси трав
Соль и черный перец свежего помола.	

Разрежьте мясо на кусочки и обваляйте в муке с приправами. Поджарьте в сковороде лук и чеснок до размягчения, затем добавьте мясо и продолжайте жарить до приобретения мясом светло-коричневого цвета. Снимите с томатов кожицу и мелко их нарежьте, добавьте к мясу с бульоном, (смешенной с паприкой) томат-пастой, лавровым листом и смесью трав. Приправьте по вкусу и доведите до кипения. Поместите все ингредиенты в керамическую кастрюлю, и установите ее в подставку. Закройте крышкой. Готовьте в течение 5 - 8 часов. Перед сервировкой удалите лавровый лист и загустите соус, при необходимости.

Говядина в красном вине

3 ст. л.	масла
2	большие луковицы, мелко нарезанные
1,5 кг	тушеного мяса, нарезанного кубиками
16	черных оливок
2	зубчика чеснока, раздавленные (по желанию)
10	томатов с удаленными семенами и нарезанные крупными кусками
800 г	грибов
1 литр	сухого красного вина
	Соль и черный перец свежего помола
2	лавровых листа
	Свежесрезанная петрушка

На сковороде на медленном огне поджарьте лук в масле до размягчения. Добавьте говядину и жарьте до коричневого цвета со всех сторон. Добавьте оставшиеся ингредиенты, за исключением петрушки и доведите до кипения. Поместите все ингредиенты в керамическую кастрюлю и установите ее в подставку "долговарки". Установите крышку на "долговарку". Готовьте в течение 4 - 8 часов. Перед сервировкой удалите лавровый лист и посыпьте петрушкой.

Венгерский гуляш

1 кг	тушеного мяса, нарезанного кубиками
75 г	муки с приправами
5 ст. л.	растительного масла

2	больших луковицы, мелко нарезанные
1	зеленый перец с удаленными семенами и нарезанный кусками
2	морковины, очищенных и мелко нарезанных
2	веточки сельдерея, мелко нарезанные
3 ч.л.	паприки
5 ст. л.	томат-пасты
	Щепотка натертого мускатного ореха
5 ч.л.	смеси трав
	Соль и черный перец свежего помола
400 мл	говяжьего бульона
400 г	баночка томатов, крупно нарезанных
400 мл	красного вина (по желанию)
5 ч.л.	вустерширского соуса

Обваляйте мясо в муке с приправами. Разогрейте в сковороде масло и пожарьте в ней лук, чеснок, перец, морковь и сельдерей до размягчения. Добавьте мясо и поджарьте до образования коричневой корочки. Добавьте паприку, томатное пюре, мускатный орех, смесь трав и приправу и готовьте еще две минуты. Добавьте бульон, томаты, красное вино и вустерский соус. Доведите до кипения. Поместите все ингредиенты в керамическую кастрюлю и установите ее в подставку "долговарки". Установите крышку на "долговарку". Готовьте в течение 5 -7 часов.

Чили кон карне

3 ст. л.	растительного масла
2	большие луковицы, мелко нарезанные
4	зубчика чеснока, раздавленные
1	зеленый перец с вытщенными семенами и мелко нарезанный
1 кг	говяжьего фарша
2 x 400 г	баночки нарезанных томатов
3 ч.л.	порошковый перец-чили
3 ст. л.	муки
3 ч.л.	коричневого сахара
7 ст. л.	томат-пасты
Соль и черный перец свежего помола	
2 x 400 г	баночки красной фасоли, без воды

Поджарьте в сковороде лук, чеснок и перец до размягчения. Добавьте говяжий фарш и поджарьте до светло-коричневого цвета. Смешайте чили-порошок, муку, коричневый сахар и томат-пасту. Добавьте, помешивая, томаты, пасту чили и приправу. Поместите все ингредиенты в керамическую кастрюлю и установите ее в базу "долговарки". Установите крышку на "долговарку". Готовьте в течение 3 -7 часов. Добавьте фасоль за час до подачи на стол. Подавать с отварным рисом или запеченным картофелем.

Соус "Болонез"

1 кг	говяжьего фарша
2	больших луковицы, мелко нарезанные
4	веточки сельдерея, мелко нарезанные
2	зубчика чеснока, раздавленные
5 ст. л.	томат-пасты
3 ст. л.	муки
2x400 г	баночки томатов с соком
400 мл	говяжьего бульона
200 г	грибов, нарезанных пластинами
1 ч.л.	смеси трав
Соль и черный перец свежего помола	

В сковороде на медленном огне поджарьте мясной фарш до коричневого цвета, не добавляя жир или масло. Когда из мяса начнет выделяться жир, добавьте лук, сельдерей и чеснок. Жарьте в течение нескольких минут, затем добавьте томат-пасту. Смешайте немного томатного сока с мукой до однородной массы, напоминающую легко текущие сливки. Добавьте к мясу с остатком томатов и сока и доведите до кипения, постоянно помешивая до загустения. Добавьте оставшиеся ингредиенты и хорошо перемешайте. Поместите все ингредиенты в керамическую кастрюлю и установите ее в базу "долговарки". Установите крышку на долговарку. Готовьте в течение 3 - 8 часов. (Примечание: на поверхности может образоваться тонкая корочка из коричневого мяса. Она быстро исчезает при размешивании в соусе).

RU

Свиной гуляш

3 ст. л.	масла
2	луковицы, мелко нарезанные
7 ст. л.	муки
2 ч.л.	паприки
Соль и черный перец свежего помола	
1,5 кг	тушеной свинины, нарезанной кубиками
2	штуки красного перца, с вытащенными семенами и нарезанные кубиками
1 ч.л.	душицы
5 ст. л.	томат-пасты
1 литр	бульона
2	маленькие упаковки сметаны или йогурта

На сковороде на медленном огне поджарьте лук в масле до размягчения. Смешайте муку, паприку, соль и перец. Обваляйте свинину в муке с приправой, добавьте в сковороду и жарьте до коричневого цвета. Добавьте красный перец, душицу, пасту и бульон. Доведите до кипения, постоянно помешивая до загустения. Поместите все ингредиенты в керамическую кастрюлю и установите ее в базу "долговарки". Накройте крышкой и готовьте в течение 4 -8 часов. Перед самой подачей на стол, помешивая залейте сметану или йогурт в гуляш.

Свинина с медом по-восточному

1 кг	свиного филе
6 ст. л.	кукурузной муки с приправами
6 ст. л.	кукурузного масла

1	большая луковица, мелко нарезанная
2	зубчика чеснока, раздавленные
2	зеленых перца с вытащенными семенами и мелко нарезанных
2х 400 г	ананасов кусочками (не выливайте сок)
8	грибов, нарезанных пластинами
6	зрелых томатов разрезанных на 4 части

Соус

1 литр	куриного бульона
5 ст. л.	меда
3 ст. л.	соевого соуса
5 ст. л.	кукурузной муки

Ананасовый сок (из баночек с кусочками ананасов)

Разрежьте свинину на кубики и обваляйте в кукурузной муке с приправами. Нагрейте в сковороде масло и поджарьте чеснок и лук. Добавьте свинину и жарьте до светло-коричневого цвета со всех сторон. Уменьшите огонь и добавьте перец, ананас, грибы и томаты, оставьте на медленном огне, пока готовится соус. Чтобы сделать соус, смешайте куриный бульон, мед и соевый соус. Смешайте кукурузную муку с ананасовым соком и добавьте в смесь. Добавьте соус в сковороду и, помешивая, доведите до кипения. Поместите все ингредиенты в керамическую кастрюлю, установите ее в подставку "долговарки" и накройте крышкой. Готовьте в течение 5 - 8 часов. Подавать на стол с рисом и свежими зелеными овощами.

Свинина и ананасовое кэрри

2 кг	постной свинины, нарезанной кубиками
100 г	муки
2 ч.л.	соли
3 ст. л.	масла
2	большие луковицы, мелко нарезанные
3 ч.л.	порошковой приправы "кэрри"
2 ч.л.	паприки
1 литр	куриного бульона
3 ст. л.	чатни из манго
3 ч.л.	вустерширского соуса
400 г	ананасов кубиками с соком
4	лавровых листа

Обваляйте свинину в муке и соли. Нагрейте в сковороде масло и поджарьте мясо до коричневого цвета. Добавьте лук и поджарьте до размягчения. Помешивая, добавьте порошок кэрри и паприку. Хорошо помешивайте и готовьте еще несколько минут. Добавьте оставшиеся ингредиенты, доведите до кипения и поместите в керамическую кастрюлю. Установите керамическую кастрюлю в подставку и готовьте в течение 4 -7 часов. Перед сервировкой уберите лавровый лист.

Вареный окорок**Кусок окорока до 1,5 кг**

Поместите окорок на сковороду, залейте холодной водой и доведите до кипения, слейте воду и промойте. Поместите говядину в керамическую кастрюлю и залейте кипящей водой. Установите керамическую кастрюлю в подставку "долговарки" и накройте

крышкой. Готовьте в течение 5 -7 часов. Слейте воду и немного охладите перед снятием кожи. Дайте остыть. Плотно заверните в кухонную фольгу. Поместите в холодильник до охлаждения. Перед сервировкой покройте жир гренками.

ВАЖНО!

При покупке куска мяса убедитесь, что его размер соответствует размеру керамической кастрюли долговарки. Он должен войти в керамическую кастрюлю так, чтобы его можно было покрыть жидкостью, над которой останется 2,5 см. до края кастрюли. Кусок не должен выступать за кромку кастрюли и должно быть достаточно места, чтобы залить мясо водой. Форма куска мяса не менее важна, чем его масса.

Ирландское рагу

8	отбивных из молодой баранины
4	луковицы, нарезанные пластинами
3 ч.л.	смеси трав
2	больших пастернака
1 кг	моркови, нарезанной крупными пластинами
1,5 кг	картофеля, разрезанного на 4 части
1 литр	горячего овощного бульона
3	лука-порея, нарезанного пластинами

Удалите излишки жира из отбивных, затем поместите их в сковороду с луком. Обжарьте до коричневого цвета с двух сторон. Посыпьте смесью трав. Добавьте пастернак, морковь, картофель, лук и налейте бульон. Доведите до кипения. Поместите все ингредиенты в керамическую кастрюлю и установите ее на

подставку “долговарки”.
Установите на крышку на
керамическую кастрюлю.
Готовьте в течение 5 - 8 часов.

Баранина с чечевицей

800 г	моркови, нарезанной пластинами
225 г	пастернака, нарезанного пластинами
2	зубчика чеснока, раздавленные
2	лавровых листа
250 г	оранжевой чечевицы, замоченной на 1 час
Соль и черный перец свежего помола	
400 мл	красного вина
1,5 кг	филе из бараньей ноги, нарезанного кубиками
4 стл.	соевого соуса
300 г	шляпок грибов
побеги петрушки для украшения	

Поместите морковь, пастернак, чеснок, лавровый лист и слитую чечевицу в керамическую кастрюлю и приправьте солью и перцем. Налейте вина после доведения до кипения. Промажьте все мясо сверху соевым соусом и посыпьте солью и перцем. Поместите поверх овощей. Установите керамическую кастрюлю в подставку “долговарки”, накройте крышкой. Готовьте в течение 6 - 8 часов. За 30 минут перед приготовлением добавьте грибы. Удалите лавровый лист. Подавать с хрустящим зеленым салатом и украсить свежей петрушкой.

Колбасный горшочек

3 ст. л.	масла
1,5 кг	сосисок
2	больших луковицы, мелко нарезанные
4	моркови, нарезанной тонкими пластинами
2	лука-порей, нарезанного пластинами
5 ст. л.	муки
1 литр	говяжьего бульона
5 ст. л.	чатни
3 ст. л.	вустерширского соуса
Соль и черный перец свежего помола	

На сковороде быстро поджарьте сосиски в масле со всех сторон. Добавьте лук, морковь и лук-порей, и жарьте под крышкой на медленном огне до размягчения, но без образования коричневого цвета. Помешивая, добавьте муку и готовьте на медленном огне, пока не впитается масло. Медленно добавьте бульон, доведите до кипения, постоянно помешивая до загустения. Добавьте, помешивая, чатни, вустерский соус и приправу. Поместите все ингредиенты в керамическую кастрюлю и установите ее в базу “долговарки”. Накройте крышкой и готовьте в течение 5 - 8 часов. Если сосиски содержат много жира, излишки можно удалить кухонной бумагой с поверхности готового блюда.

Вегетарианская кэрри

5 ст. л.	кулинарного жира
4	большие луковицы, мелко нарезанные
2	зубчика чеснока, раздавленные
5 ч.л.	порошковой приправы "кэрри"
600 г	чечевицы
2 литра	белого бульона
3 ч.л.	лимонного сока
Соль и перец свежего помола	
4	моркови, нарезанные кубиками
2	яблока для тепловой обработки без кожуры, сердцевин, нарезанные пластинами
125 г	кишмиша

Подогрейте масло в сковороде. Слегка обжарьте лук, морковь и чеснок, накрыв крышкой. Добавьте приправу "кэрри". Готовьте на медленном огне в течение 1 минуты. Добавьте, помешивая, бульон, лимонный сок, соль, перец и чечевицу. Доведите до кипения и продолжайте кипятить 3 минуты. Поместите все ингредиенты в керамическую кастрюлю и установите ее на подставку "долговарки". Добавьте, помешивая, яблоки и кишмиш. Установите крышку на "долговарку". Готовьте в течение 5 - 8 часов. Убедитесь, что овощи покрыты жидкостью во время приготовления.

Десерты**Рисовый пудинг**

40 г	сливочного масла
150 г	риса для пудинга
150 г	сахара
1 1/2	литра молока

Щепотка мускатного ореха

Смажьте маслом внутреннюю часть керамической кастрюли. Добавьте все ингредиенты и перемешайте. Установите керамическую кастрюлю в подставку "долговарки" и накройте крышкой. Готовьте в течение 3 - 4 часов.

Фруктовый компот

500 г	смеси из сушеных фруктов: яблок, слив, груш, абрикосов и персиков
60 г	кишмиша
60 г	изюма
35 г	миндальных хлопьев
5 ст. л.	сахарной пудры
1 литр	воды
5 ст. л.	куантро

Поместите все ингредиенты в керамическую кастрюлю, за исключением куантро. Поскольку кольца яблок всплывают на поверхность и обесцвечивают компот, поместите их на дно. Готовьте в течение 5 - 7 часов. Поместите фрукты на сервировочное блюдо и дайте остыть. Перед помещением фруктов в хрустальную посуду их необходимо охладить. Помешивая, добавьте куантро и подавайте охлажденным.

RU

Таблица для пересчета веса и объема

г	в	унции
5		0.2
10		0.35
100		3.5
500		17.6
1000 (1 кг)		35
мл	в	жидк. унции
50		1.7
100		3.4
200		7
500		17
1000 (1 литр)		34

Очистка долговарки

Кастриюлю можно мыть в посудомоечной машине или вручную в теплой мыльной воде. Не пользуйтесь абразивными чистящими средствами.

Стеклоянные части мойте в теплой мыльной воде используя мочалку или тряпочку для мытья посуды. Тщательно ополосните и просушите.

Предупреждение: Не погружайте электрическую подставку в воду или другую жидкость.

Подставку можно очистить следующим образом. Отсоедините шнур питания подставки от электрической розетки. Протрите наружную поверхность подставки тряпкой для мытья посуды.

Убедитесь, что на вилку и электрические соединения не попала вода.

Служба поддержки

В случае возникновения проблем с данным прибором, не колеблясь, звоните нам. Скорее всего, мы сможем вам больше помочь, чем тот магазин, в котором вы купили данное изделие.

Держите под рукой следующую информацию, которая позволит нашему персоналу быстро разобраться с вашим вопросом:

- Наименование изделия
- Номер модели и серийный номер указаны на днище корпуса прибора.

ПРЕДОСТАВЛЯЕМАЯ ДВУХЛЕТНЯЯ ГАРАНТИЯ

Очень важно сохранять товарный чек, который является подтверждением покупки. Советуем прикрепить стэплером товарный чек к задней обложке данного руководства (к гарантийному талону).

Все изделия MorphyRichards перед отправкой с завода проходят индивидуальную проверку.

Гарантийный срок начинается со дня покупки и действует в течение 24 месяцев (2 года). Подтверждением права на гарантийное обслуживание является предоставление покупателем чека на покупку и гарантийного талона, заполненного и подписанного продавцом. Серийный номер прибора должен соответствовать номеру, указанному в гарантийном талоне.

В течение гарантийного срока осуществляется гарантийная замена (если неисправность допущена по вине завода-изготовителя).

Если по каким-либо причинам в течение двухлетнего гарантийного периода данное изделие было заменено новым, гарантия на новое изделие будет исчисляться с момента первоначальной покупки прибора. В связи с этим, очень важно сохранять квитанцию или счет-фактуру, подтверждающие дату первоначальной покупки.

Двухлетняя гарантия распространяется только на те изделия, которые эксплуатируются в соответствии с указаниями производителя. Например, изделия должны очищаться от накипи, фильтры должны поддерживаться в чистом состоянии.

- Компания MorphyRichards вправе отказать в гарантийной замене в следующих случаях:
- 1 Поломка была вызвана или связана с использованием прибора не по назначению, неправильным применением, неаккуратным использованием или использованием с несоблюдением рекомендаций производителя, поломка явилась следствием перепадов напряжения в электросети или нарушений правил транспортировке.
 - 2 Изделие использовалось под напряжением, отличающимся от указанного на изделии.

Предпринимались попытки ремонта изделия лицами, которые не являются нашим обслуживающим персоналом (или персоналом официального дилера).
 - 3 Прибор использовался на условиях аренды или применялся для бытовых целей.
 - 4 Отсутствуют основания для проведения какого-либо гарантийного ремонта компанией MorphyRichards.

Гарантия не распространяется на расходные материалы, такие как пакеты, фильтры и стеклянные сосуды.

Данная гарантия не предоставляет каких-либо других прав, кроме тех, которые четко изложены выше, при этом изготовитель не принимает каких-либо претензий, связанных с косвенными ущербами и убытками. Данная гарантия предлагается в качестве дополнительной льготы и не ограничивает ваших прав потребителя.

morphy richards®

Уважаемый покупатель!

Благодарим Вас за выбор изделия фирмы «MorphyRichards» и надеемся, что оно Вам понравится. В случае если Ваше изделие будет нуждаться в гарантийном обслуживании, просим обратиться к дилеру, у которого Вы приобрели это изделие или в один из Авторизованных технических центров РТЦ «СОВИНСЕРВИС», список которых можно получить у продавцов или позвонив на горячую линию «Morphy Richards»

+7 (095) 720 - 60 - 92

Изделие:

Модель:

Серийный номер:

Дата продажи:

Торговая организация:

Фамилия и подпись продавца:

МП
продавца

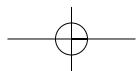
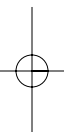
Изделие получено. Претензий к внешнему виду и комплектации не имею, с условиями гарантийного обслуживания согласен.

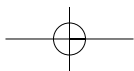
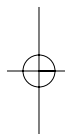
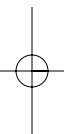
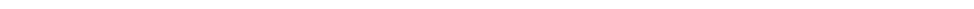
Фамилия и подпись покупателя:

RU

morphy richards®

1. Гарантийное обслуживание продукции Morphy Richards осуществляется на всей территории России техническими центрами РТЦ «СОВИНСЕРВИС».
2. Гарантийный срок на изделия Morphy Richards составляет 2 года с момента продажи.
3. Гарантийное обслуживание распространяется на дефекты, возникшие в процессе использования изделия при условии соблюдения требований производителя по эксплуатации изделия и не выходящая за рамки личных нужд и при соответствующем напряжении питающей сети.
4. Гарантия не распространяется на:
 - a. расходные материалы;
 - b. естественный износ;
 - c. механические повреждения изделия или его частей;
 - d. повреждения, вызванные качеством воды;
 - e. повреждения, вызванные эксплуатацией, выходящей за рамки личных нужд;
 - f. повреждения, вызванные небрежной или неправильной эксплуатацией, а также вызванные попаданием внутрь изделия посторонних предметов, жидкостей или насекомых;
 - g. повреждения, вызванные воздействием высоких температур;
 - h. повреждения, вызванные отложением накипи вне зависимости от типа воды;
 - i. повреждения, вызванные самостоятельным изменением конструкции изделия или его комплектующих.
5. Потребителю может быть отказано в гарантийном обслуживании если:
 - a. отсутствует или не заполнен гарантийный талон;
 - b. стерт или поврежден серийный номер изделия;
 - c. вскрыты или повреждены пломбы на изделии;
 - d. изделие ремонтировалось вне авторизованного сервисного центра уполномоченного Morphy Richards.
6. Настоящая гарантия не ущемляет других законных прав потребителя, предоставленных ему действующим законодательством страны.





- GB** Morphy Richards products are intended for household use only. Morphy Richards has a policy of continuous improvement in product quality and design. The Company, therefore, reserves the right to change the specification of its models at any time.

The After Sales Division,
Morphy Richards Ltd, Mexborough, South Yorkshire, England, S64 8AJ
Helpline (office hours) UK 0870 060 2609 Republic of Ireland 1800 409119

AUS Australia - Service centre locations

Asko Appliances (Australia) Pty Ltd.
Victoria

35 Sunmore Close, Moorabbin. 3189 T: 03 8551 2200

New South Wales

F3/ 3-9 Birnie Ave., Lidcombe. 2141 T: 02 8748 2900

Queensland

2/112 Fison Ave., Eagle Farm. 4009 T: 07 3868 2989

South Australia

45 Hampton Road, Keswick. 5035 T: 08 8293 1833

Western Australia

15 Walters Drive, Osborne Park. 6017 T: 08 9244 4366

- F** Les produits Morphy Richards sont conçus pour un usage exclusivement domestique. Morphy Richards s'engage à mener une politique d'amélioration continue en termes de qualité et de conception. Le fabricant se réserve donc le droit de modifier sans préavis la spécification de ses modèles.

Glen Dimplex France
2,1 de l'Eglantier
20, rue des Cerisiers
91028 Evry cedex 2851
T: + 33 (0)1 69 11 11 91

F: + 33 (0)1 60 86 15 24

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

Glen Dimplex Deutschland GmbH
Otto-Bergner-Str. 28
96515 Sonneberg
Service-Hotline-Telefon:
+49(0) 1805/395-346
Service-Fax: +49(0) 3675/879-235
email: service@glendimplex.de

Austria
Kundendienst
Merangasse 17
A-8010 Graz
Telefon : +42(0) 316/323-041

Telefax: +49(0)316/382-963

- E** Los productos Morphy Richards están concebidos solamente para uso doméstico. Morphy Richards tiene una política de mejora en la calidad y diseño de sus artículos. La compañía, por lo tanto, se reserva el derecho de cambiar en cualquier momento las especificaciones de sus modelos.

Glen Dimplex España
C/ Bailén, 20. 4º 2ª
08010 Barcelona
España
Tel. 93 238 61 59
www.glendimplex.es

Fax. 93 238 43 75

Glen Dimplex España
Servicio de Asistencia Técnica en toda España
PRESAT S.A.
Calle Ribes 49-53
08013 Barcelona, España
Línea de ayuda (horas de oficina) 93 247 85 70
presat@presat.net

- NL** De producten van Morphy Richards zijn alleen bedoeld voor huishoudelijk gebruik. Morphy Richards streeft ernaar de kwaliteit en het design van zijn producten voortdurend te verbeteren. Het bedrijf behoudt zich daarom het recht voor om de specificaties van de producten op ieder ogenblik te wijzigen.

Glen Dimplex Benelux BV
Antennestraat 84
1322 AS Almere
Nederland

T: +31-(0)-36 538 70 40
Service: +31-(0)-36-538 70 55
E: info@glendimplex.nl

F: +31-(0)-36-538 70 41

www.morphyrichards.nl

- B** Les produits Morphy Richards sont conçus pour un usage exclusivement domestique. Morphy Richards s'engage à mener une politique d'amélioration continue en termes de qualité et de conception. Le fabricant se réserve donc le droit de modifier sans préavis la spécification de ses modèles.

De producten van Morphy Richards zijn alleen bedoeld voor huishoudelijk gebruik.

Morphy Richards streeft ernaar de kwaliteit en het design van zijn producten voortdurend te verbeteren. Het bedrijf behoudt zich daarom het recht voor om de specificaties van de producten op ieder ogenblik te wijzigen.

Glen Dimplex Benelux BV
Gentsestraat 60
B- 9300 Aalst
België

T: +32-(0)-53 82 88 62
E: info@glendimplex.be

F: +32-(0)-53 82 88 63
www.morphyrichards.be

- P** Os produtos Morphy Richards foram concebidos apenas para utilização doméstica. A Morphy Richards respeita uma política de aperfeiçoamento contínuo da qualidade e design do produto. Desta forma, a companhia reserva-se o direito de alterar as especificações destes modelos a qualquer momento.

Imporaudio Lda
Rua D. Marcos Da Cruz 1281
4455-482 Perafita
Portugal
T: +351 22 996 67 40

Fax: +351 22 996 67 41

- I** I prodotti Morphy Richards sono concepiti esclusivamente per uso domestico. Morphy Richards è costantemente impegnata a migliorare la qualità e il design dei propri prodotti, pertanto si riserva il diritto di modificare le specifiche dei diversi modelli in qualunque momento.

Glen Dimplex Italia Srl
Via delle Rose 7, 24040 Lallio (BG)
Assistenza telefonica (Lun-Ven)
08:30 - 12:30 / 14:00 - 18:00
T: 035-201042

F: 035-200492

- DK** Morphy Richards produkter er kun beregnet til husholdningsbrug. Det er praksis hos Morphy Richards at fortsætte udviklingen af produktets kvalitet og design. Firmaet forbeholder sig derfor retten til at ændre modellerne specifikationer når som helst.

- S** Produkter från Morphy Richards är endast avsedda för hushållsbruk. Morphy Richards har en policy för kontinuerlig förbättring i produktkvalitet och utformning. Företaget förbehåller sig därför rätten att när som helst ändra specifikationerna för sina modeller.

- PL** Produkty Morphy Richards są przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Morphy Richards prowadzi politykę ciągłej poprawy jakości i wzoru produktów. Firma zastrzega sobie prawo zmiany specyfikacji modeli w dowolnej chwili.

Glen Dimplex Polska Sp. z o.o.
Ul. Strzeszyńska 33
60-479 Poznań
NIP 781-16-70-985
T + 48 (0)61 8425 805

F: + 48 (0)61 8425 806

- RU** Изделия Morphy Richards предназначены только для бытового использования. Morphy Richards постоянно совершенствует качество и дизайн своей продукции. Таким образом, компания оставляет за собой право в любое время вносить изменения в технические характеристики своих изделий.



- GB** For electrical products sold within the European Community.
At the end of the electrical products useful life it should not be disposed of with household waste.
Please recycle where facilities exist.
Check with your Local Authority or retailer for recycling advice in your country.
- F** Pour les appareils électriques vendus dans la Communauté européenne.
Lorsque les appareils électriques arrivent à la fin de leur vie utile, il ne faut pas les jeter à la poubelle.
Il faut les recycler dans des centres spécialisés, s'ils existent.
Consultez la municipalité ou le magasin où vous avez acheté l'appareil pour obtenir des conseils sur le recyclage dans votre pays.
- D** Für elektrische Artikel, die in der europäischen Gemeinschaft verkauft werden.
Am Ende der Nutzungsdauer sollte das Gerät nicht im regulären Hausmüll entsorgt werden.
Bitte einer Recycling-Sammelstelle zuführen.
Informationen über geeignete Recycling-Annahmestellen erhalten Sie bei Ihrer Stadt- bzw. Ortsverwaltung.
- E** Para productos eléctricos vendidos en la Comunidad Europea.
Al final de su vida útil los productos eléctricos no deberán desecharse con el resto de residuos domésticos.
Recíclelos en las instalaciones destinadas para ello.
Infórmese sobre consejos de reciclaje en su tienda habitual o consulte a las autoridades locales de su país.
- NL** Voor elektrische producten verkocht in de Europese Gemeenschap.
Op het einde van zijn levensduur mag een elektrisch product niet worden meegegeven met het gewone huisvuil.
Laat het product recycleren als deze mogelijkheid voorzien is.
Vraag bij uw lokale overheid of in uw winkel waar u daarvoor terecht kunt.
- P** Para produtos eléctricos vendidos na Comunidade Europeia.
Quando os produtos eléctricos atingirem o final da sua vida útil, não devem ser eliminados juntamente com o lixo doméstico.
Faça a reciclagem nos locais apropriados.
Contacte as autoridades locais ou o revendedor para saber como efectuar a reciclagem no seu país.
- I** Per gli elettrodomestici venduti all'interno della Comunità europea.
Al termine della vita utile, non smaltire l'elettrodomestico nei rifiuti domestici.
Riciclarlo laddove esistano le strutture.
Verificare con la Locale Autorità o con il dettagliante in merito alle possibilità di riciclaggio nel proprio paese.
- DK** Angående elektriske produkter, der sælges inden for EU.
Når det elektriske produkt har nået enden af sin levetid, må det ikke bortkastes sammen med husholdningsaffaldet.
Det bedes genbrugt, hvor der er faciliteter hertil.
Bed de lokale myndigheder eller forhandleren om råd om genbrug i dit land.
- S** Gäller elektriska produkter som säljs inom Europeiska Unionen.
När elektriska produkter inte längre kan användas ska de inte kastas med vanliga hushållssopor.
Lämn dem till återvinning där det finns möjlighet.
Kontakta lokala myndigheter eller försäljningsstället och kontrollera vad som gäller för återvinning i ditt land.
- PL** Dla produktów elektrycznych sprzedawanych na terenie Wspólnoty Europejskiej.
Po zakończeniu okresu używalności produktów elektrycznych, nie należy ich wyrzucać wraz z odpadkami pochodzącymi z gospodarstwa domowego.
Jeżeli istnieją odpowiednie zakłady zajmujące się utylizacją, produkty należy poddać recyklingowi.
W celu uzyskania porady na temat recyklingu w Twoim kraju zwróć się do miejscowych władz lub lokalnego sprzedawcy.

GB

F

D

E

NL

P

I

DK

S

PL

morphyrichards®

SC48730MEE Rev 1 03/07

www.morphyrichards.com