



PDF ONLINE
www.lidl-service.com



SLOW COOKER SSC 200 C1 SLOW COOKER SSC 200 C1 MIJOTEUSE ÉLECTRIQUE SSC 200 C1

DE AT

SLOW COOKER

Bedienungsanleitung und Sicherheitshinweise

FR BE

MIJOTEUSE ÉLECTRIQUE

Mode d'emploi et consignes de sécurité

PL

WOLNOWAR

Instrukcja montażu i wskazówki bezpieczeństwa

SK

HRNIEC NA POMALÉ VARENIE

Návod na používanie a bezpečnostné pokyny

GB IE

SLOW COOKER

Operating instructions and safety instructions

NL BE

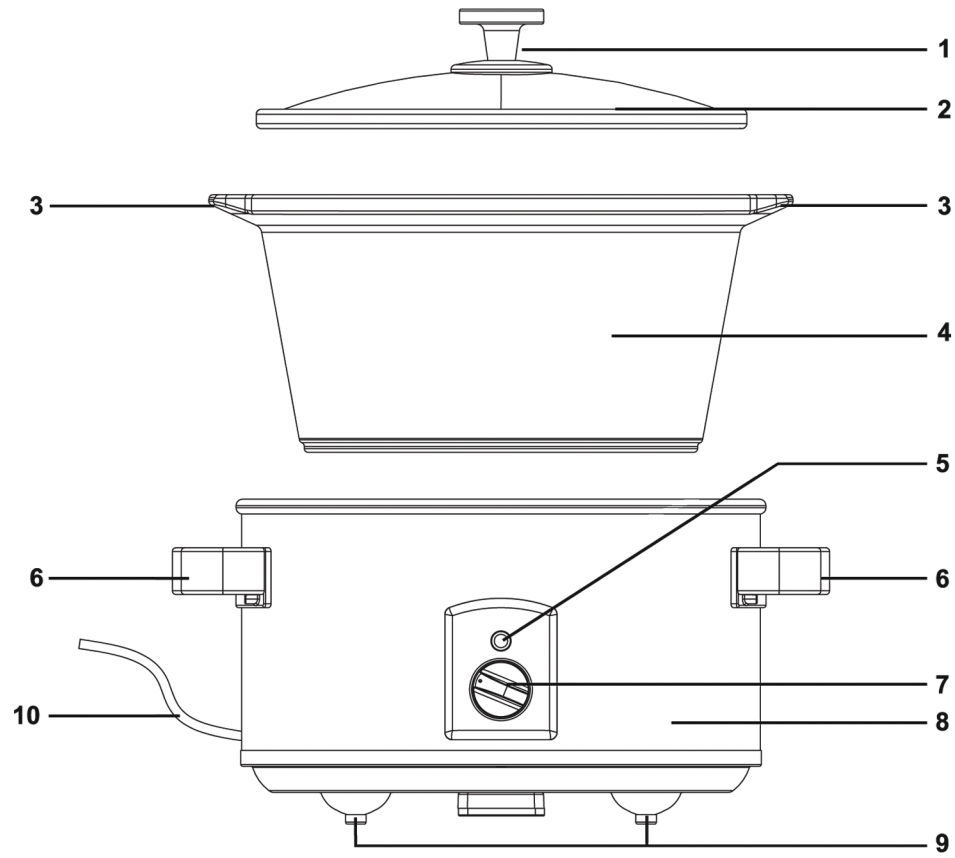
SLOW COOKER

Handleiding en veiligheidsaanwijzingen

CZ

SLOW COOKER

Návod k obsluze a bezpečnostní pokyny



| | |
|-------------------------|------------|
| Deutsch | 2 |
| English | 33 |
| Français | 63 |
| Nederlands | 99 |
| Polski | 131 |
| Čeština | 165 |
| Slovensky | 195 |

Inhalt

| | |
|---|-----------|
| 1. Bestimmungsgemäße Verwendung | 3 |
| 2. Lieferumfang | 4 |
| 3. Teileliste | 5 |
| 4. Technische Daten | 5 |
| 5. Sicherheitshinweise | 6 |
| 6. Vor der Inbetriebnahme | 17 |
| 7. Inbetriebnahme | 17 |
| 7.1 Slow Cooker aufstellen | 18 |
| 8. Bedienung | 19 |
| 8.1 Bedienelemente | 19 |
| 8.2 Keramiktopf füllen..... | 20 |
| 8.3 Sanftgaren mit dem Slow Cooker | 20 |
| 8.4 Einschalten / Heizstufe wählen | 22 |
| 8.4.1 Empfohlene Garzeiten | 23 |
| 8.5 Ausschalten / Keramiktopf entnehmen | 24 |
| 9. Rezeptbeispiele | 24 |
| 9.1 Vegetarische Minestrone | 24 |
| 9.2 Bolognese-Sauce..... | 25 |
| 9.3 Pulled Beef | 26 |
| 9.4 Asiatisches Orangen-Hähnchen | 26 |
| 9.5 Erbseneintopf..... | 27 |
| 9.6 Filettopf Toskana..... | 28 |
| 10. Nach dem Gebrauch..... | 29 |
| 10.1 Wartung/Reinigung..... | 29 |
| 10.1.1 Keramiktopf und Glasdeckel reinigen..... | 29 |
| 10.1.2 Heizeinheit reinigen..... | 29 |
| 11. Problemlösung | 30 |
| 12. Umwelthinweise und Entsorgungsangaben..... | 30 |
| 13. Konformität..... | 31 |
| 14. Garantiehinweise | 31 |

Herzlichen Glückwunsch!

Mit dem Kauf des SilverCrest Slow Cookers SSC 200 C1, nachfolgend als Slow Cooker bezeichnet, haben Sie sich für ein hochwertiges Produkt entschieden.

Machen Sie sich vor der ersten Inbetriebnahme mit dem Slow Cooker vertraut und lesen Sie diese Bedienungsanleitung aufmerksam durch. Beachten Sie vor allem die Sicherheitshinweise und benutzen Sie den Slow Cooker nur, wie in dieser Bedienungsanleitung beschrieben und für die angegebenen Einsatzbereiche.

Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung gut auf. Händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Slow Cookers an Dritte ebenfalls mit aus.

1. Bestimmungsgemäße Verwendung



Dieser Slow Cooker ist ausschließlich für den Betrieb im Innenbereich, in trockenen und geschlossenen Räumen geeignet.

Dieser Slow Cooker ist dazu bestimmt, im Haushalt und ähnlichen Anwendungen verwendet zu werden, wie beispielsweise:

- in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen;
- in landwirtschaftlichen Anwesen;
- von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen;
- in Frühstückspensionen

Dieser Slow Cooker ist nicht für den gewerblichen Einsatz bestimmt. Andere Stoffe als Lebensmittel dürfen nicht verarbeitet werden.

Achten Sie immer auf einen festen Stand des Slow Cookers.

Der Slow Cooker erfüllt alle, im Zusammenhang mit der CE-Konformität, relevanten Normen und Standards. Bei einer nicht mit dem Hersteller abgestimmten Änderung des Gerätes ist die Einhaltung dieser Normen nicht mehr gewährleistet.

Vorhersehbarer Missbrauch

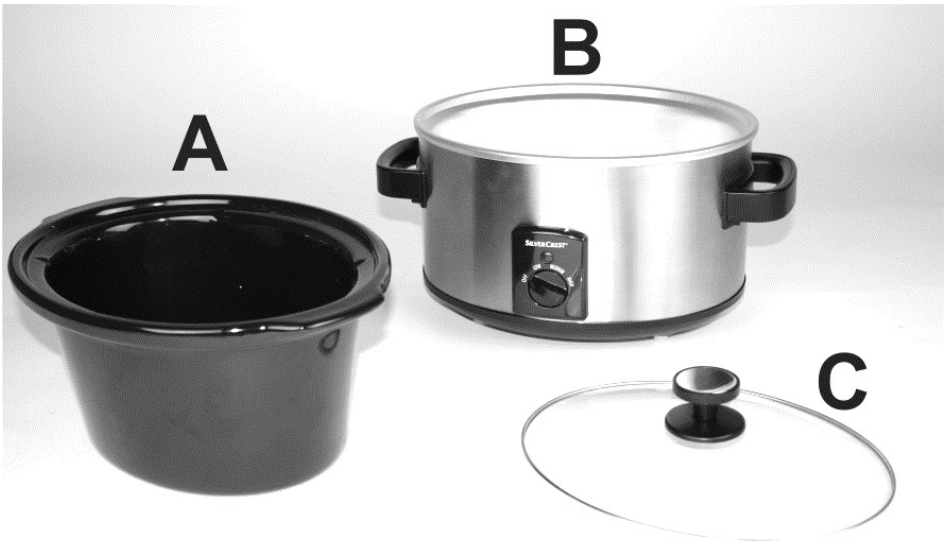
- Verwenden Sie den Keramiktopf (4) samt Glasdeckel (2) nur mit der hierfür entwickelten Heizeinheit (8). Verwenden Sie ihn nicht auf dem Herd, im Backofen, in der Mikrowelle oder im

Gefrierfach. Verwenden Sie auch keine Heizeinheit eines anderen Slow Cookers.

- Der Slow Cooker ist nicht dazu bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem betrieben zu werden.

2. Lieferumfang

Nehmen Sie den Slow Cooker und alle Zubehörteile aus der Verpackung. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und überprüfen Sie, ob alle Komponenten vollständig und unbeschädigt sind. Im Falle einer unvollständigen oder beschädigten Lieferung wenden Sie sich an den Hersteller.



- A. Keramiktopf
- B. Heizeinheit mit Netzkabel und -stecker
- C. Glasdeckel
- D. diese Bedienungsanleitung (ohne Abbildung)

3. Teileliste

Diese Bedienungsanleitung ist mit einem ausklappbaren Umschlag versehen. In der Innenseite des Umschlags ist der Slow Cooker mit einer Bezifferung abgebildet. Die Ziffern haben folgende Bedeutung:

- 1 Glasdeckelgriff
- 2 Glasdeckel
- 3 Keramiktopfgriffe
- 4 Keramiktopf
- 5 Betriebsanzeige
- 6 Tragegriffe
- 7 Drehregler
- 8 Heizeinheit
- 9 Standfüße
- 10 Netzkabel

4. Technische Daten

| | |
|---------------------------|--|
| Hersteller: | SilverCrest |
| Modellbezeichnung: | SSC 200 C1 |
| Betriebsspannung: | 220 - 240 V~ (Wechselspannung), 50/60 Hz |
| Leistung: | 190 - 230 W 4 Einstellungen über Drehregler (7) möglich - OFF - LOW = warmhalten (60 °C - 70 °C) - MEDIUM = niedrige Gartemperatur (80 °C - 90 °C) - HIGH = hohe Gartemperatur (90 °C - 100 °C) |
| Netzkabellänge: | ca. 100 cm |
| Abmessungen: | ca. 350 x 255 x 235 mm (B x T x H) |
| Gewicht: | ca. 3744 g |
| Volumen des Keramiktopfs: | 3,5 l |

5. Sicherheitshinweise

Vor der ersten Verwendung des Gerätes lesen Sie die folgenden Anweisungen genau durch und beachten Sie alle Warnhinweise, selbst wenn Ihnen der Umgang mit Elektrogeräten vertraut ist.

WARNUNG!

Bei Fehlanwendung besteht Verletzungsgefahr durch Verbrennungen sowie Gefahr für Leib und Leben durch Kurzschlüsse und Brand.

Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig als zukünftige Referenz auf. Wenn Sie das Gerät verkaufen oder weitergeben, händigen Sie unbedingt auch diese Bedienungsanleitung aus. Sie ist Bestandteil des Produkts.

Erläuterung der Symbole

Warnhinweise werden in dieser Bedienungsanleitung folgendermaßen verwendet. Einige dieser Symbole sind auch auf dem Produkt

selbst angebracht, um den Anwender auf mögliche Risiken hinzuweisen.



Gefahr durch Stromschläge!

Dieses Symbol warnt vor Gefahren, die bei Nichtbeachtung Leib und Leben durch Stromschläge gefährden können.



Gefahr von Verbrennungen!

Dieses Symbol warnt vor heißen Oberflächen.



Gefahr von Brand!

Dieses Symbol warnt vor Bränden, die bei Nichtbeachtung entstehen können.



WARNUNG!

Dieses Symbol kennzeichnet wichtige Hinweise für den sicheren Betrieb des Gerätes und zum Schutz des Anwenders. Es warnt vor Gefahren, die bei Nichtbeachtung Leib und Leben gefährden sowie Verletzungen oder Sachschäden hervorrufen können.



Dieses Symbol kennzeichnet weitere informative Hinweise zum Thema.



Dieses Symbol besagt, dass der Glasdeckel (2) und der Keramiktopf (4) auch in der Spülmaschine bei maximal 60 °C gespült werden dürfen.



Dieses Symbol kennzeichnet Produkte, die auf ihre physische und chemische Zusammensetzung getestet wurden und gemäß der Anforderung der Verordnung EG 1935/2004 als gesundheitlich unbedenklich für den Kontakt mit Lebensmitteln befunden wurden.



Dieses Symbol im Inneren der Heizeinheit signalisiert, dass das Metall-Innenteil über die Schraube mit dem Schutzleiter am Netzkabel verbunden ist.

Kinder und Personen mit Einschränkungen

Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit reduzierten

physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Reinigung und die Wartung durch den Benutzer dürfen nicht durch diese Personengruppen vorgenommen werden, es sei denn, sie werden beaufsichtigt. Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern jünger als 8 Jahre fernzuhalten. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.



WARNUNG vor Erstickung!

Verpackungsmaterial ist kein Kinderspielzeug. Kinder dürfen nicht mit den Kunststoffbeuteln spielen. Es besteht Erstickungsgefahr.



WARNUNG vor herunterfallenden Gegenständen!

Achten Sie darauf, dass Kinder das Gerät nicht

am Netzkabel (10) von der Arbeitsfläche ziehen können. Es besteht Verletzungsgefahr.

Bewahren Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern auf.

Allgemeine Sicherheitshinweise



Gefahr durch Stromschläge!

- *Bedienen Sie das Gerät nicht mit feuchten Händen.*
- *Das Netzkabel (10) darf nicht beschädigt werden. Ersetzen Sie niemals ein schadhaftes Netzkabel (10), sondern wenden Sie sich an den Kundendienst (siehe „Garantiehinweise“ auf Seite 31). Bei beschädigtem Netzkabel (10) besteht Gefahr durch Stromschlag.*
- *Öffnen Sie niemals das Gehäuse der Heizeinheit (8), da diese keine zu wartenden Teile enthält. Bei geöffnetem Gehäuse besteht Gefahr durch Stromschlag.*

- *Falls Sie Rauchentwicklung, ungewöhnliche Geräusche oder Gerüche feststellen, schalten Sie das Gerät sofort aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose. In diesen Fällen darf das Gerät nicht weiter verwendet werden, bevor eine Überprüfung durch einen Fachmann durchgeführt wurde. Atmen Sie keinesfalls Rauch aus einem möglichen Gerätebrand ein. Sollten Sie dennoch Rauch eingeatmet haben, suchen Sie einen Arzt auf. Das Einatmen von Rauch kann gesundheitsschädlich sein.*
- *Stellen Sie sicher, dass das Netzkabel (10) nicht durch scharfe Kanten oder heiße Stellen beschädigt werden kann.*
- *Stellen Sie sicher, dass das Netzkabel (10) nicht eingeklemmt oder gequetscht wird.*
- *Das Gerät ist bei nicht vorhandener Aufsicht und vor dem Zusammenbau, dem*

Auseinandernehmen oder Reinigen stets vom Stromnetz zu trennen.

- *Um den Netzstecker aus der Steckdose zu ziehen, ziehen Sie nur am Stecker und niemals am Kabel selbst.*
- *Wenn Sie sichtbare Beschädigungen am Slow Cooker oder am Netzkabel (10) feststellen, schalten Sie das Gerät aus, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und setzen Sie sich mit dem Kundendienst in Verbindung (siehe „Garantiehinweise“ auf Seite 31).*
- *Schließen Sie den Slow Cooker nur an eine ordnungsgemäß installierte, leicht zugängliche Steckdose an, deren Netzspannung der Angabe auf dem Typenschild entspricht. Die Steckdose muss nach dem Anschließen weiterhin leicht zugänglich sein, damit Sie im Notfall den Netzstecker schnell ziehen können.*

- *Tauchen Sie die Heizeinheit (8), das Netzkabel (10) oder den Netzstecker niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Sollte Flüssigkeit in die Heizeinheit (8) gelangt sein, ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose und setzen Sie sich mit dem Kundendienst in Verbindung (siehe „Garantiehinweise“ auf Seite 31).*



Gefahr von Verbrennungen!

- *Berühren Sie bei und unmittelbar nach dem Betrieb keinesfalls den Keramiktopf (4). Halten oder tragen Sie den Keramiktopf (4) nur an den Keramiktopfgriffen (3). Tragen Sie ggf. Topf-Handschuhe.*
- *Wenn der Inhalt kocht, entweicht heißer Dampf. Achten Sie darauf, dass Sie sich nicht verbrennen. Beugen Sie sich nicht über das Gerät. Tragen Sie ggf. Topf-Handschuhe.*

- *Öffnen Sie den Glasdeckel (2) langsam und von sich abgewandt, damit der heiße Dampf nach hinten entweichen kann.*
- *Halten oder tragen Sie den Slow Cooker nur an den Tragegriffen (6). Tragen Sie ggf. Topf-Handschuhe.*
- *Reinigen Sie das Gerät nur, wenn es vollständig abgekühlt ist.*
- *Überfüllen Sie den Keramiktopf (4) nicht. Wenn Sie zu viel Inhalt einfüllen, kann der Keramiktopf (4) überkochen und Verbrennungen und Sachschäden verursachen.*
- *Garen Sie den Inhalt nur mit geschlossenem Glasdeckel (2). Anderenfalls kann der Slow Cooker überkochen und Verbrennungen und Sachschäden verursachen.*
- *Nach der Anwendung verfügt die Oberfläche des Heizelements noch über Restwärme.*



Warnung vor Sachschäden

- *Der Keramiktopf (4) darf nur mit der vorgesehenen Heizeinheit (8) benutzt werden.*
- *Verwenden Sie den Keramiktopf (4) nicht auf dem Herd, im Backofen, in der Mikrowelle oder im Gefrierfach.*
- *Stellen Sie den Slow Cooker nur auf eine ebene, stabile und feuerfeste Oberfläche.*
- *Lassen Sie einen Abstand von mindestens 20 cm rund um das Gerät frei.*
- *Der Glasdeckel (2) und der Keramiktopf (4) sind zerbrechlich. Sie können bei sehr schnellen Temperaturänderungen zerspringen. Lassen Sie sie abkühlen, bevor Sie sie abspülen oder in Wasser tauchen.*
- *Legen Sie ggf. eine Unterlage unter das Gerät, weil Arbeitsplatten gelegentlich mit Reinigungsmitteln behandelt werden, die die*

Standfüße (9) angreifen oder gar auflösen könnten.



Gefahr von Überhitzung und Brand

- *Stellen Sie den Slow Cooker nicht auf textilen Oberflächen auf, wie z. B. einer Tischdecke.*
- *Stellen Sie den Slow Cooker nicht auf Metalloberflächen auf. Diese können sich stark erhitzen und einen Brand verursachen.*
- *Stellen Sie den Slow Cooker nicht unter oder unmittelbar neben brennbaren Gegenständen auf, z. B. Vorhängen oder Gardinen.*
- *Betreiben Sie den Slow Cooker nur mit gefülltem Keramiktopf (4) und niemals leer.*
- *Gebrauchen Sie das Gerät nicht unter direkter Sonneneinstrahlung und auch nicht neben heizenden Geräten (Heizungen, Kochplatten, Backöfen usw.).*

- *Um eine Überhitzung zu vermeiden, dürfen Sie das Gerät im Betrieb nicht abdecken.*

Urheberrecht

Alle Inhalte dieser Anleitung unterliegen dem Urheberrecht und werden dem Leser ausschließlich als Informationsquelle bereitgestellt. Jegliches Kopieren oder Vervielfältigen von Daten und Informationen ist ohne ausdrückliche und schriftliche Genehmigung durch den Autor verboten. Dies betrifft auch die gewerbliche Nutzung der Inhalte und Daten. Text und Abbildungen entsprechen dem technischen Stand bei Drucklegung.

6. Vor der Inbetriebnahme

Nehmen Sie das Gerät aus der Verpackung. Überprüfen Sie zunächst, ob alle Teile vollständig und unversehrt sind. Wenn Teile fehlen oder beschädigt sind, rufen Sie die Hotline an (siehe „Garantiehinweise“ auf Seite 31). Halten Sie das Verpackungsmaterial von Kindern fern und entsorgen Sie es umweltgerecht.

7. Inbetriebnahme



Warnung!

- *Gebrauchen Sie das Gerät ausschließlich in geschlossenen, trockenen Räumen. Verwenden Sie es niemals im Freien.*
- *Stellen Sie den Slow Cooker nur auf eine ebene, stabile und feuerfeste Oberfläche. Wenn der Slow Cooker nicht auf einer stabilen, ebenen Oberfläche steht, kann er umkippen und Sachschäden und ggf. auch Verbrennungen verursachen.*
- *Lassen Sie einen Abstand von mindestens 20 cm rund um das Gerät frei. Dadurch vermeiden Sie Schäden durch entweichenden Dampf und Wärme.*



Gefahr von Brand!

- *Stellen Sie das Gerät nicht auf textilen Oberflächen auf, wie z. B. einer Tischdecke.*
- *Stellen Sie das Gerät nicht auf Metalloberflächen auf. Diese können sich stark erhitzen und einen Brand verursachen.*
- *Stellen Sie das Gerät nicht unter oder unmittelbar neben brennbaren Gegenständen auf, z. B. Vorhängen oder Gardinen.*

Vor der ersten Inbetriebnahme sollten Sie den Slow Cooker reinigen. Stellen Sie vor dem Gebrauch sicher, dass alle Teile vollständig trocken sind.



Beim ersten Aufheizen kann es zu leichter Rauchentwicklung kommen. Daher sollten Sie das Gerät vor dem ersten Zubereiten von Speisen nur mit Wasser aufheizen und wieder abkühlen lassen. Während dieses Vorgangs sollten Sie ein Fenster öffnen, um für ausreichende Raumbelüftung zu sorgen.

1. Reinigen Sie den Slow Cooker und alle Zubehörteile. Siehe dazu den Abschnitt „Wartung/Reinigung“ auf Seite 29.
2. Stellen Sie die Heizeinheit (8) auf eine ebene, rutschfeste und trockene Oberfläche. Schließen Sie den Stecker des Netzkabels (10) noch nicht an die Netzsteckdose an!
3. Setzen Sie den Keramiktopf (4) in die Heizeinheit (8) ein.
4. Füllen Sie den Keramiktopf (4) mit 500 ml Wasser.
5. Legen Sie den Glasdeckel (2) auf den Keramiktopf (4).
6. Stellen Sie sicher, dass sich der Drehregler (7) in der Position „Off“ befindet.
7. Schließen Sie den Netzstecker des Netzkabels (10) an eine stromführende Steckdose an.
8. Drehen Sie den Drehregler (7) in die Position „HIGH“. Daraufhin leuchtet die Betriebsanzeige (5) und das Gerät beginnt zu heizen.
9. Nach ca. 60 Minuten können Sie den Drehregler (7) wieder in die Position „OFF“ bewegen, um das Gerät auszuschalten.
10. Ziehen Sie den Netzstecker des Netzkabels (10) aus der Steckdose.
11. Nachdem das Gerät vollständig abgekühlt ist, reinigen Sie es erneut. Anschließend ist es betriebsbereit.

7.1 Slow Cooker aufstellen

1. Stellen Sie die Heizeinheit (8) auf eine ebene, rutschfeste und trockene Oberfläche. Schließen Sie den Stecker des Netzkabels (10) noch nicht an die Netzsteckdose an!
2. Setzen Sie den Keramiktopf (4) in die Heizeinheit (8) ein.
3. Legen Sie den Glasdeckel (2) auf den Keramiktopf (4).
4. Stellen Sie sicher, dass sich der Drehregler (7) in der Position „Off“ befindet.

8. Bedienung



Warnung!


- *Gebrauchen Sie das Gerät ausschließlich in geschlossenen, trockenen Räumen. Verwenden Sie es niemals im Freien.*
- *Stellen Sie den Slow Cooker nur auf eine ebene, stabile und feuerfeste Oberfläche. Wenn der Slow Cooker nicht auf einer stabilen, ebenen Oberfläche steht, kann er umkippen und Sachschäden und ggf. auch Verbrennungen verursachen.*
- *Lassen Sie einen Abstand von mindestens 20 cm rund um das Gerät frei. Dadurch vermeiden Sie Schäden durch entweichenden Dampf und Wärme.*



Gefahr von Brand!

- *Stellen Sie das Gerät nicht auf textilen Oberflächen auf, wie z. B. einer Tischdecke.*
- *Stellen Sie das Gerät nicht auf Metalloberflächen auf. Diese können sich stark erhitzen und einen Brand verursachen.*
- *Stellen Sie das Gerät nicht unter oder unmittelbar neben brennbaren Gegenständen auf, z. B. Vorhängen oder Gardinen.*

8.1 Bedienelemente

- 1 Glasdeckelgriff:** Wenn Sie den Glasdeckel (2) öffnen oder schließen möchten, fassen Sie ihn immer am Griff. So können Sie ihn einfach handhaben und vermeiden Verbrennungen.
- 2 Glasdeckel:** Decken Sie den Keramiktopf (4) mit dem Glasdeckel (2) ab, um Ihre Speisen langsam zu garen.
- 3 Keramiktopfgriffe:** Verwenden Sie diese Griffe, wenn Sie den Keramiktopf (4) in heißem Zustand bewegen oder tragen möchten.
 Die Keramiktopfgriffe können sehr heiß werden. Tragen Sie ggf. Topf-Handschuhe.
- 4 Keramiktopf:** Der Kocheinsatz des Slow Cookers ist aus Keramik. Dadurch ist er gut zu reinigen und die Speisen lassen sich sanft und geschmacksneutral zubereiten.
- 5 Betriebsanzeige:** Diese Anzeige leuchtet, wenn der Slow Cooker auf einer der Stufen Low, Medium oder High eingeschaltet ist. Sie erlischt, wenn Sie den Drehregler (7) in die Position Off stellen (Slow Cooker ausgeschaltet).
- 6 Tragegriffe:** Verwenden Sie diese Tragegriffe, wenn Sie den Slow Cooker bewegen oder tragen möchten.
- 7 Drehregler:** Der Slow Cooker besitzt drei Heizstufen (Low, Medium und High), die Sie mit diesem Regler wählen können. Wählen Sie Off, um den Slow Cooker auszuschalten.

- 8 Heizeinheit:** Die Heizeinheit erwärmt den Keramiktopf (4) samt Inhalt. Sie wird an das Stromnetz angeschlossen und besitzt ein Bedienfeld, um den Garvorgang zu steuern.
- 9 Standfüße:** Die Standfüße sorgen für einen stabilen Halt und verhindern, dass der Slow Cooker auf der Installationsoberfläche rutscht.
- 10 Netzkabel:** Hierüber wird der Slow Cooker mit Strom versorgt.

8.2 Keramiktopf füllen

1. Entfernen Sie den Glasdeckel (2) vom Keramiktopf (4).
2. Füllen Sie den Keramiktopf (4) mit den gewünschten Zutaten. Überfüllen Sie den Keramiktopf (4) nicht!



Warnung!

- *Sie müssen mindestens 1 Liter Gargut inkl. Flüssigkeit in den Keramiktopf (4) geben. Verwenden Sie dabei mindestens 1 Tasse Flüssigkeit. Anderenfalls kann das Gerät überhitzen und Sachschäden oder Brand verursachen.*
- *Sie dürfen maximal 3,3 Liter Gargut inkl. Flüssigkeit in den Keramiktopf (4) geben. Anderenfalls kann der Inhalt überkochen und Sachschäden oder Verbrennungen verursachen.*
- *Sie erzielen die besten Ergebnisse, wenn Sie ca. 1,5 bis 2 Liter Gargut inkl. Flüssigkeit in den Keramiktopf (4) geben. Der Keramiktopf (4) ist dann etwa halb voll.*
- *Hartes Gemüse wie Kartoffeln oder Karotten aber auch Bohnen sollten beim Kochen immer mit Flüssigkeit bedeckt sein.*



3. Setzen Sie den Glasdeckel (2) wieder auf den Keramiktopf (4).

8.3 Sanftgaren mit dem Slow Cooker

Beim Sanftgaren werden die Zutaten schonend und gesund unterhalb des Siedepunkts gegart. Dadurch entfaltet das Gericht seinen vollen Geschmack, kann nicht anbrennen und die Flüssigkeit verkocht nicht. Allerdings sind zum Sanftgaren sehr lange Garzeiten, manchmal mehrere Stunden, notwendig.

Durch die lange Garzeit werden aber auch gerade zähe und feste Fleischstücke sehr zart. Hülsenfrüchte wie Erbsen, Linsen und Bohnen sowie hartes Gemüse wie Karotten, Kartoffeln und Rüben lassen sich ebenfalls sehr gut mit dem Slow Cooker zubereiten.

Gerichte wie Eintöpfe und Suppen erhalten nicht nur eine hervorragende Konsistenz, sondern auch einen ganz besonderen Geschmack.

Nachfolgend erhalten Sie einige Tipps und Hinweise, was Sie beim Kochen mit dem Slow Cooker beachten sollten:

**Gefahr!**

- **Bohnen sind im rohen Zustand giftig.** Sie müssen Bohnen ausreichend lange und auf der Heizstufe „HIGH“ garen, bevor Sie sie verzehren können.
- Rote Bohnen enthalten ein giftiges Eiweiß, das nur bei sehr hohen Temperaturen zerfällt. Der Sanftgarprozess im Slow Cooker ist dazu nicht ausreichend. **Sie müssen rote Bohnen unbedingt 10 Minuten in kochendem Wasser vorkochen, bevor Sie sie in den Slow Cooker geben.**
- Geflügel muss vollständig gar sein, bevor Sie es verzehren, um das Risiko einer Salmonellenvergiftung zu vermeiden.

Allgemeine Empfehlungen:

- Sie erzielen die besten Ergebnisse, wenn Sie ca. 1,5 bis 2 Liter Gargut inkl. Flüssigkeit in den Keramiktopf (4) geben. Der Keramiktopf (4) ist dann etwa halb voll.
- Sie sollten gefrorene Lebensmittel auftauen, bevor Sie sie mit dem Slow Cooker zubereiten. Anderenfalls kann es aufgrund der niedrigen Gartemperatur vorkommen, dass sie nicht richtig durchgegart werden.
- Wenn sich am Ende des Garvorgangs im Keramiktopf (4) viel Flüssigkeit angesammelt hat, nehmen Sie den Glasdeckel (2) ab und schalten den Drehregler (7) auf die Position „HIGH“. Dadurch kann die Flüssigkeit besser verdampfen.
- Der Slow Cooker ist nicht zum Aufwärmen von Speisen geeignet.
- Der Slow Cooker ist nicht zum Anbraten von Speisen geeignet.

Gemüse, Bohnen und Hülsenfrüchte:

- Schneiden Sie hartes Gemüse in gleichmäßige, nicht zu große Stücke.
- Hartes Gemüse wie Kartoffeln oder Karotten aber auch Bohnen sollten beim Kochen immer mit Flüssigkeit bedeckt sein.
- Hartes Gemüse muss etwas länger garen als Fleisch. Geben Sie das Gemüse daher zuerst in den Keramiktopf (4), damit es unten bleibt.
- Wenn Sie Bohnen zusammen mit anderem Gemüse (z. B. Kartoffeln oder Karotten) zubereiten möchten, sollten Sie die Bohnen am Vortag vorkochen und über Nacht stehen lassen. Dann müssen Sie nur noch das andere Gemüse hinzugeben und das Gericht fertig garen.
- Grundsätzlich können Sie alle Zutaten ebenfalls am Vortag vorbereiten, in den Keramiktopf (4) geben und abgedeckt kalt stellen. Am Folgetag brauchen Sie den Keramiktopf (4) nur noch auf die Heizeinheit (8) setzen und das Gericht garen lassen.
- Erbsen, Linsen und andere Hülsenfrüchte sollten Sie über Nacht einweichen und das Wasser anschließend wegschütten, bevor Sie sie mit frischem Wasser zubereiten.

Suppen und Eintöpfe:

- Wenn Sie Suppen oder Eintöpfe zubereiten, sollten Sie den Keramiktopf (4) nicht höher als 3 bis 4 cm unter den Rand auffüllen. Anderenfalls kann der Keramiktopf (4) beim Entnehmen aus der Heizeinheit (8) leicht überschwappen.

Fleisch:

- Schneiden Sie das Fleisch in gleich große Stücke. Größere Stücke legen Sie unten, kleinere Stücke oben in den Keramiktopf (4).
- Entfernen Sie vor dem Garen überschüssiges Fett vom Fleisch. Anderenfalls bleibt das Fett durch die geringe Gartemperatur im Slow Cooker erhalten und das Fleisch sehr fettig.
- Bei einigen Fleischgerichten wie Rouladen oder Gulasch sollten Sie das Fleisch anbraten, bevor Sie es in den Slow Cooker geben. Dadurch erhält es einen besseren Geschmack und wird krosser.
- Sie sollten bei Geflügel und großen Fleischstücken ein Kochthermometer verwenden, um die Kerntemperatur des Garguts zu überprüfen und sicherzustellen, dass es vollständig gar ist. Wenn dies nicht möglich ist, nehmen Sie ein Stück Fleisch aus dem Keramiktopf (4) und schneiden es durch, um den Garzustand zu prüfen.
- Es empfiehlt sich, Würstchen anzustechen, damit sie nicht aufplatzen.

Milchprodukte, Nudeln und Fisch:

- Milchprodukte, Nudeln und Fisch zerfallen oder zerflocken, wenn sie sanft gegart werden. Sie sollten diese Zutaten erst hinzugeben, nachdem der Garvorgang der anderen Lebensmittel beendet ist.

8.4 Einschalten / Heizstufe wählen

1. Füllen Sie den Keramiktopf (4) wie im Abschnitt „Keramiktopf füllen“ beschrieben und setzen Sie ihn auf die Heizeinheit (8).



Warnung!

Achten Sie darauf, dass das Netzkabel (10) nicht in Ihrem Arbeitsbereich liegt. Anderenfalls könnten Sie versehentlich daran ziehen und der Slow Cooker umkippen bzw. von der Arbeitsfläche fallen.

2. Schließen Sie den Netzstecker des Netzkabels (10) an eine stromführende Steckdose an.
3. Drehen Sie den Drehregler (7) in die gewünschte Position: LOW (kleinste Heizleistung), MEDIUM (mittlere Heizleistung) oder HIGH (größte Heizleistung). Daraufhin leuchtet die Betriebsanzeige (5) und das Gerät beginnt zu heizen.



Lassen Sie den Glasdeckel (2) während des Kochvorgangs möglichst geschlossen. Die Garzeit verlängert sich mit jedem Öffnen des Glasdeckels (2).



Gefahr von Verbrennungen!

Glasdeckel (2) und Keramiktopf (4) werden beim Betrieb des Slow Cookers sehr heiß. Achten Sie darauf, dass Sie sich nicht verbrennen. Tragen Sie ggf. Topf-Handschuhe.

4. Gegen Ende der Garzeit sollten Sie prüfen, ob die Zutaten ausreichend gegart sind. Wenn nicht, lassen Sie sie noch etwas länger garen.

8.4.1 Empfohlene Garzeiten

In der folgenden Tabelle finden Sie empfohlene Garzeiten für verschiedene Lebensmittel. Beachten Sie, dass es sich hierbei nur um Richtwerte handelt. Die tatsächliche Garzeit hängt von der Größe und Frische der Lebensmittel, der Menge im Keramiktopf (4) und Ihrem persönlichen Geschmack ab.

| Gargut | Heizstufe | Garzeit | Anmerkungen |
|--|-----------|--------------|--|
| Schweinefleisch | MEDIUM * | ca. 5 Std. | |
| Rindfleisch | MEDIUM * | ca. 6 Std. | |
| Geflügel | MEDIUM * | ca. 5 Std. | |
| Hartes Gemüse (Kartoffeln., Karotten usw.) | HIGH | ca. 5-6 Std. | |
| Grüne Erbsen | MEDIUM * | ca. 5 Std. | |
| weiße Bohnen | HIGH | | Getrocknete Bohnen sollten eine Nacht lang eingeweicht werden. Bohnen müssen immer auf Heizstufe „HIGH“ gegart werden. |
| schwarze Bohnen | HIGH | | |
| grüne Stangenbohnen | HIGH | | |
| rote Bohnen | HIGH | | Getrocknete Bohnen sollten eine Nacht lang eingeweicht werden. GEFAHR! Rote Bohnen enthalten ein giftiges Eiweiß, das nur bei sehr hohen Temperaturen zerfällt. Der Sanftgarprozess im Slow Cooker ist dazu nicht ausreichend. Sie müssen rote Bohnen unbedingt 10 Minuten in kochendem Wasser vorkochen, bevor Sie sie in den Slow Cooker geben. |

* Auf Heizstufe „LOW“ verlängert sich die Garzeit um ca. 2 Stunden, auf Heizstufe „HIGH“ verkürzt sie sich um ca. 1,5 Stunden.

8.5 Ausschalten / Keramiktopf entnehmen



Gefahr von Verbrennungen!

Glasdeckel (2) und Keramiktopf (4) werden beim Betrieb des Slow Cookers sehr heiß. Achten Sie darauf, dass Sie sich nicht verbrennen. Tragen Sie ggf. Topf-Handschuhe.

1. Nachdem Ihre Lebensmittel gar sind, können Sie den Drehregler (7) wieder in die Position „OFF“ bewegen, um das Gerät auszuschalten.
2. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose.
3. Nehmen Sie den Keramiktopf (4) von der Heizeinheit (8). Tragen Sie dazu Topf-Handschuhe, damit Sie sich nicht verbrennen.
4. Servieren Sie Ihre Speisen. Falls Sie sie direkt im Keramiktopf (4) servieren, verwenden Sie eine hitzebeständige Unterlage, damit der Tisch nicht beschädigt wird.
5. Reinigen Sie das Gerät. Siehe dazu den Abschnitt „Wartung/Reinigung“ auf Seite 29.

9. Rezeptbeispiele

Dieser Abschnitt enthält einige Rezepte, die Sie durch Austausch einiger Zutaten vielseitig und individuell variieren können.

9.1 Vegetarische Minestrone

Für 4 Personen

Zutaten:

- 1,8 Liter Gemüsebrühe (warm)
- 800 Gramm (2 Dosen) gehackte Tomaten
- 425 Gramm (1 Dose) Kidneybohnen
- 2 Zwiebeln
- 2 Stangen Staudensellerie
- 3 Möhren
- 200 g junge Brechbohnen aus dem Glas oder der Dose
- 1 kleine Zucchini
- 2 Zehen Knoblauch
- 1/2 Bund frische Petersilie
- 2 Teelöffel getrockneten Oregano
- 1 Teelöffel Salz
- 1/2 Teelöffel getrockneter Thymian
- gemahlener schwarzer Pfeffer
- 75 g Hörnchennudeln
- 30 g Parmesan, frisch gerieben

Zubereitung:

Sellerie, Möhren, Zucchini waschen und alles in feine Würfel schneiden. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und fein hacken.

Gemüsebrühe, Tomaten, Kidneybohnen, Brechbohnen sowie die vorbereiteten Zutaten in den Keramiktopf (4) geben. Im Anschluss die getrockneten Kräuter hinzugeben und die Minestrone mit Salz und Pfeffer abschmecken.



- *Falls Sie frische grüne Bohnen verwenden, müssen Sie diese ca. 20 Minuten Vorkochen bevor Sie diese in den Slow Cooker geben.*
- *Frische Kräuter verlieren durch die lange Garzeit ihr Aroma, daher gibt man die frische Petersilie erst zum Schluss hinzu.*

Den Glasdeckel (2) schließen und die Minestrone 6 Stunden lang auf der Heizstufe „LOW“ garen lassen. Wenn die Minestrone fertig ist, in einem separaten Topf gesalzenes Wasser zum Kochen bringen und die Nudeln nach Packungsanweisung kochen.

Die Petersilie waschen und fein hacken.

Die gekochten Nudeln und die Petersilie in die fertige Minestrone geben und etwas frisch geriebenen Parmesan darüber geben.

9.2 Bolognese-Sauce

Für 4 Personen

Zutaten:

- | | |
|---|--|
| • 1 Zwiebel | • 2 Esslöffel Butter |
| • 1 Knoblauchzehe | • 1/8 Liter Rotwein |
| • 1 Möhre | • 200 ml Brühe |
| • 100 Gramm geräucherter Speck in Würfeln | • 400 Gramm (1 kleine Dose) geschälte/stückige Tomaten |
| • 1-2 Stangen Staudensellerie | • 500 Gramm passierte Tomaten |
| • 500 Gramm Hackfleisch gemischt | • Salz, Pfeffer, Zucker, Oregano |

Dazu empfehlen wir:

- 500 Gramm gekochte Spaghetti
- frisch geriebener Parmesan

Zubereitung:

Zwiebel und Knoblauch schälen, Möhre und Sellerie putzen. Alles fein hacken.

In einer Pfanne die Butter langsam erhitzen. Zuerst die Speckwürfel anbraten, danach Zwiebeln, Knoblauch, Sellerie und die Möhren erhitzen. Jetzt das Hackfleisch hinzugeben und die Fleisch-/Gemüse-Mischung gut vermengen und anbraten.

Den Rotwein unter ständigem Rühren hinzugeben bis dieser fast verdampft ist.

Das angebratene Hackfleisch in den Keramiktopf (4) geben. Anschließend die Brühe und die Tomaten hinzugeben. Alles gut verrühren und mit Salz, Pfeffer, etwas Zucker und Oregano leicht würzen.

Den Glasdeckel (2) schließen und die Sauce 6 Stunden lang auf der Heizstufe „LOW“ garen lassen.

9.3 Pulled Beef

Für 4-6 Personen

Zutaten:

- 1,2 kg Rinderbraten
- 2 Zwiebeln
- 180 ml warme Rinderbrühe
- 1-2 EL Grillgewürz oder Steakgewürz
- Salz, Pfeffer, Balsamico-Essig und etwas Honig

Zubereitung:

Den Braten unter kaltem Wasser abspülen und mit Küchenpapier trocken tupfen. Anschließend den Braten mit dem Gewürz einreiben.

Die Zwiebeln schälen und in feine Ringe schneiden. Danach die Zwiebeln auf dem Topfboden vom Keramiktopf (4) verteilen und mit der warmen Rinderbrühe übergießen.

Den Braten in den Keramiktopf (4) geben und ein paar Tropfen Balsamico-Essig auf das Fleisch geben.

Den Glasdeckel (2) schließen und ca. 5-6 Stunden lang auf Heizstufe "HIGH" garen lassen.

Anschließend den Braten mithilfe von Gabeln in kleine Stücke reißen. Je nach Geschmack mit Salz, Pfeffer und Honig würzen.

9.4 Asiatisches Orangen-Hähnchen

Für 4 Personen

Zutaten:

- 3 - 4 Hähnchenbrustfilets ohne Haut und Knochen
- 3 Teelöffel Maisstärke oder Speisestärke
- 2 Teelöffel Speiseöl
- 1 Teelöffel Reisessig oder alternativ hellen Balsamicoessig
- 3 Teelöffel Sojasauce
- 1/2 Teelöffel Sesamöl
- 150 Gramm Orangenmarmelade
- 4 Teelöffel brauner Zucker
- 1/2 Teelöffel Salz
- 1 Stange Zitronengras
- etwas gemahlener Pfeffer
- 2 Teelöffel Sesam ungeschält
- 1 rote Chillischote

Dazu empfehlen wir:

- gekochten Reis

Zubereitung:

In einer großen Schüssel den braunen Zucker, Reisessig, Orangenmarmelade, Sesamöl und die Sojasauce mixen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Marinade zur Seite stellen.

Die Hähnchenbrustfilets unter kaltem Wasser abspülen und mit Küchenpapier trocken tupfen.

Anschließend das Fleisch in kleine Stücke schneiden.

Maisstärke/Speisestärke in einen Gefrierbeutel oder eine Schüssel geben.

Das klein geschnittene Fleisch hinzufügen und alles durchmengen, bis das Fleisch ummantelt ist.

In einer Pfanne das Speiseöl langsam erhitzen und das Hähnchenfleisch goldbraun anbraten. Das Fleisch muss in der Pfanne nicht durchgebraten werden, da es im Anschluss im Slow Cooker weitergart.

Jetzt das Hähnchenfleisch sowie die Marinade in den Slow Cooker geben. Die Zutaten vorsichtig vermengen.

Die äußeren Blätter vom Zitronengras entfernen und das untere Ende dünn abschneiden. Dann mithilfe eines Fleischklopfers oder kleinen Topfes etwas flach klopfen.

Dann das Zitronengras in den Slow Cooker geben.

Den Glasdeckel (2) schließen und 4-5 Stunden bei Heizstufe „LOW“ oder 2-3 Stunden auf Heizstufe „HIGH“ garen.

Zum Schluss den Sesam über das Orangenhähnchen geben.

Falls Sie dem Gericht etwas Schärfe verleihen möchten, können Sie fein geschnittene Ringe von einer roten Chili hinzugeben.

9.5 Erbseneintopf

Für 4 Personen

Zutaten:

- 1,8 Liter Gemüsebrühe (warm)
- 500 Gramm Schälerbsen (ungeschälte Erbsen müssen vorher 12 Stunden eingeweicht werden!)
- 20 Gramm Schweineschmalz
- 150 Gramm Bauchspeck
- 2 Zwiebeln fein gehackt
- 100 Gramm Knollensellerie fein gewürfelt
- 1 Stange Porree/Lauch fein gewürfelt
- 2 Möhren fein gewürfelt
- 300 Gramm Kartoffeln (mehlig kochend) fein gewürfelt
- 1/2 Bund frische Petersilie fein gehackt
- 1 Teelöffel getrockneter Majoran
- 1-2 Teelöffel Salz
- gemahlener schwarzer Pfeffer
- 4 Bockwürstchen in Scheiben geschnitten

Zubereitung:

Knollensellerie, Möhren und den Porree waschen und in feine Würfel schneiden. Kartoffeln schälen und in gleichgroße Stücke würfeln. Die Zwiebel schälen und fein hacken.

Den Bauchspeck in feine Stücke schneiden.

In einer Pfanne das Butterschmalz erhitzen und den Bauchspeck hinzugeben, bis dieser goldbraun ist.

Anschließend die Zwiebeln hinzugeben sowie den Knollensellerie, den Porree und die Möhren. Das Gemüse kurz scharf anbraten lassen.

Den Slow Cooker auf LOW einstellen und das angebratene Gemüse mit den Zwiebeln und dem Bauchspeck in den Slow Cooker geben. Die Kartoffelwürfel und die Erbsen hinzugeben und mit der warmen Brühe auffüllen.

Den getrockneten Majoran hinzugeben. Alles gut umrühren und den Glasdeckel (2) schließen.

Nach ca. 5 Stunden die Bockwurstchen-Scheiben hinzugeben (auf Stufe "HIGH" ca. 4 Stunden).

Alternativ nach den 6 Stunden Garzeit die Würstchen hinzugeben und den Eintopf für mindestens weitere 30 Minuten durchziehen lassen.

Den Eintopf mit Salz und Pfeffer abschmecken und kurz vor Anrichten die fein geschnittene Petersilie hinzugeben.

9.6 Filettopf Toskana

Für 4 Personen

Zutaten:

- 500 Gramm Schweinefilet
- 1 Packung Bacon
- 400 ml Schlagsahne
- 1 Dose Tomatenmark
- 1 Dose gestückelte Tomaten
- 2 Zehen Knoblauch
- 3-4 Esslöffel Tomatenketchup
- 2 Teelöffel Butter
- 2 Teelöffel Paprikapulver edelsüß
- Messerspitze Cayennepfeffer
- 1/2 Teelöffel Rosmarin getrocknet
- 1/2 Teelöffel Thymian getrocknet
- 1/2 Teelöffel Basilikum getrocknet
- Salz und gemahlener schwarzer Pfeffer

Dazu empfehlen wir: Baguette oder gekochten Reis

Zubereitung:

Schweinefilet waschen und trocken tupfen, ggf. von Fett und Sehnen befreien. Das Fleisch in ca. 2cm dicke Stücke schneiden und mit 1-2 Baconscheiben umwickeln.

In einer Pfanne die Butter erhitzen und die Fleischstücke von allen Seiten goldbraun anbraten.

Den Slow Cooker auf „MEDIUM“ stellen und die angebratenen Fleischstücke auf dem Topfboden verteilen.

In einer Schüssel Sahne, Tomatenmark, Tomaten, Ketchup, Paprikapulver, Cayennepfeffer, Rosmarin, Thymian, Basilikum, Salz und Pfeffer gut verrühren.

Diese Masse über das Fleisch geben und den Glasdeckel (2) schließen.

Den Filettopf für ca. 5 Stunden auf der Stufe "MEDIUM" garen lassen.

10. Nach dem Gebrauch

Nach dem Gebrauch des Slow Cookers reinigen Sie ihn wie im folgenden Abschnitt „Wartung/Reinigung“ beschrieben. Wenn Lebensmittelreste sich erst einmal im Keramiktopf (4) festsetzen, sind sie schwer zu entfernen. Verstauen Sie den Slow Cooker anschließend an einem sicheren, trockenen und staubfreien Ort.

10.1 Wartung/Reinigung

Es empfiehlt sich, den Slow Cooker vor dem ersten Gebrauch und unmittelbar nach jeder Verwendung zu reinigen, damit sich keine Lebensmittelreste im Keramiktopf (4) festsetzen können.



Gefahr durch Stromschläge!

- *Ziehen Sie vor der Reinigung der Heizeinheit (8) den Netzstecker aus der Steckdose. Anderenfalls besteht Stromschlaggefahr.*
- *Schütten oder sprühen Sie keine Flüssigkeiten auf die Heizeinheit (8) und tauchen Sie sie auch nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Anderenfalls besteht Stromschlag- und Brandgefahr durch Kurzschlüsse.*
- *Tauchen Sie die Heizeinheit (8) niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Anderenfalls besteht Stromschlaggefahr.*



Warnung vor Sachschäden

- *Verwenden Sie zur Reinigung der Heizeinheit (8) keine kratzenden oder ätzenden Reinigungsmittel und auch keine kratzenden Gegenstände. Anderenfalls kann das Gehäuse der Heizeinheit (8) beschädigt werden.*
- *Der Glasdeckel (2) und der Keramiktopf (4) sind zerbrechlich. Sie können bei sehr schnellen Temperaturänderungen zerspringen. Lassen Sie sie abkühlen, bevor Sie sie abspülen oder in Wasser tauchen.*

10.1.1 Keramiktopf und Glasdeckel reinigen

Sie können den Glasdeckel (2) und den Keramiktopf (4) ganz normal wie anderes Geschirr mit warmem Wasser und Spülmittel reinigen und anschließend abtrocknen.

Alternativ dazu können Sie sie auch in der Spülmaschine reinigen.

10.1.2 Heizeinheit reinigen

Die Heizeinheit (8) und das Netzkabel (10) reinigen Sie mit einem trockenen oder leicht angefeuchteten Tuch.

Trocknen Sie die Heizeinheit (8) gut ab.

11. Problemlösung

Sollte Ihr Slow Cooker einmal nicht wie gewohnt funktionieren, versuchen Sie zunächst anhand der folgenden Hinweise das Problem zu lösen. Falls nach Durcharbeiten der folgenden Tipps der Fehler fortbesteht, setzen Sie sich mit unserer Hotline in Verbindung (siehe „Garantiehinweise“ auf Seite 31).



Gefahr durch Stromschläge!

Versuchen Sie nicht, das Gerät eigenhändig zu reparieren.

| Problem | Mögliche Ursache | Abhilfe |
|--|--|--|
| Der Slow Cooker funktioniert nicht. | Netzstecker nicht angeschlossen | Schließen Sie den Netzstecker an eine stromführende Steckdose an. |
| | Keine Heizstufe gewählt | Drehen Sie den Drehregler (7) in eine der Positionen LOW, MEDIUM oder HIGH. |
| | Überhitzungsschutz aktiv | Schalten Sie den Slow Cooker aus (Drehregler [7] in Position OFF), trennen Sie das Netzkabel (10) vom Stromnetz und lassen Sie das Gerät abkühlen. |
| Der Inhalt ist nicht ausreichend gegart. | Zu viele Zutaten im Keramiktopf (4) | Geben Sie vor dem Kochen weniger Zutaten in den Keramiktopf (4). |
| | Einige Zutaten erfordern eine längere Garzeit. | Setzen Sie den Garvorgang fort. |

12. Umwelthinweise und Entsorgungsangaben



Wenn dieses Symbol eines durchgestrichenen Abfalleimers auf einem Produkt angebracht ist, unterliegt dieses Produkt der europäischen Richtlinie 2012/19/EU. Alle Elektro- und Elektronikaltgeräte müssen getrennt vom Hausmüll über dafür staatlich vorgesehene Stellen entsorgt werden.



Das Gerät darf nicht mit dem Haus- oder Sperrmüll entsorgt werden. Informationen zu Sammelplätzen oder Abholungsterminen erfahren Sie über Ihre Gemeindeverwaltung oder über Ihr örtliches Entsorgungsunternehmen.



Führen Sie auch die Verpackung einer umweltgerechten Entsorgung zu. Kartonagen können bei Altpapiersammlungen oder an öffentlichen Sammelplätzen zur Wiederverwertung abgegeben werden. Folien und Kunststoffe des Lieferumfangs werden über Ihr örtliches Entsorgungsunternehmen eingesammelt und umweltgerecht entsorgt.



Beachten Sie die Kennzeichnung der Verpackungsmaterialien bei der Abfalltrennung, diese sind gekennzeichnet mit Abkürzungen (a) und Nummern (b) mit folgender Bedeutung:

1–7: Kunststoffe / 20–22: Papier und Pappe / 80–98: Verbundstoffe.

13. Konformität



Dieses Gerät entspricht den grundlegenden Anforderungen und den anderen relevanten Vorschriften der EMV-Richtlinie 2014/30/EU, der Richtlinie für Niederspannungsgeräte 2014/35/EU, der ErP-Richtlinie 2009/125/EC sowie der RoHS Richtlinie 2011/65/EU.

Die vollständige EU-Konformitätserklärung kann unter folgendem Link heruntergeladen werden:

https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/321529_1901.pdf

14. Garantiehinweise

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

Sie erhalten auf dieses Gerät 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Im Falle von Mängeln dieses Produkts stehen Ihnen gegen den Verkäufer des Produkts gesetzliche Rechte zu. Diese gesetzlichen Rechte werden durch unsere im Folgenden dargestellte Garantie nicht eingeschränkt.

Garantiebedingungen

Die Garantiefrist beginnt mit dem Kaufdatum. Bitte bewahren Sie den originalen Kassenbon gut auf. Diese Unterlage wird als Nachweis für den Kauf benötigt. Tritt innerhalb von drei Jahren ab dem Kaufdatum dieses Produkts ein Material- oder Fabrikationsfehler auf, wird das Produkt von uns – nach unserer Wahl – für Sie kostenlos repariert oder ersetzt.

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

Die Garantiezeit wird durch die Gewährleistung nicht verlängert. Dies gilt auch für ersetzte und reparierte Teile. Eventuell schon beim Kauf vorhandene Schäden und Mängel müssen sofort nach dem Auspacken gemeldet werden. Nach Ablauf der Garantiezeit anfallende Reparaturen sind kostenpflichtig.

Garantieumfang

Das Gerät wurde nach strengen Qualitätsrichtlinien sorgfältig produziert und vor Auslieferung gewissenhaft geprüft. Die Garantieleistung gilt für Material- oder Fabrikationsfehler. Diese Garantie erstreckt sich nicht auf Produktteile, die normaler Abnutzung ausgesetzt sind und daher als Verschleißteile angesehen werden können oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter, Akkus oder die aus Glas gefertigt sind. Diese Garantie verfällt, wenn das Produkt beschädigt, nicht sachgemäß benutzt oder gewartet wurde. Für eine sachgemäße Benutzung des Produkts sind alle in der Bedienungsanleitung aufgeführten Anweisungen genau einzuhalten. Verwendungszwecke und Handlungen, von denen in der Bedienungsanleitung abgeraten oder vor denen gewarnt wird, sind

unbedingt zu vermeiden. Das Produkt ist nur für den privaten und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt. Bei missbräuchlicher und unsachgemäßer Behandlung, Gewaltanwendung und bei Eingriffen, die nicht von unserer autorisierten Service-Niederlassung vorgenommen wurden, erlischt die Garantie. Mit Reparatur oder Austausch des Produkts beginnt kein neuer Garantiezeitraum.

Abwicklung im Garantiefall

Um eine schnelle Bearbeitung Ihres Anliegens zu gewährleisten, folgen Sie bitte den folgenden Hinweisen:

- Bitte lesen Sie vor Inbetriebnahme Ihres Produktes sorgfältig die beigefügte Dokumentation. Sollte es mal zu einem Problem kommen, welches auf diese Weise nicht gelöst werden kann, wenden Sie sich bitte an unsere Hotline.
- Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenbon und die Artikelnummer bzw. wenn vorhanden die Seriennummer als Nachweis für den Kauf bereit.
- Für den Fall, dass eine telefonische Lösung nicht möglich ist, wird durch unsere Hotline in Abhängigkeit der Fehlerursache ein weiterführender Service veranlasst.



Service

DE Telefon: 0800 5435111

E-Mail: targa@lidl.de

AT Telefon: 0820 201222

E-Mail: targa@lidl.at

CH Telefon: 0842 665 566

E-Mail: targa@lidl.ch

IAN: 321529_1901



Hersteller

Bitte beachten Sie, dass die folgende Anschrift keine Serviceanschrift ist. Kontaktieren Sie zunächst die oben benannte Servicestelle.

TARGA GmbH

Coesterweg 45

DE-59494 Soest

DEUTSCHLAND

Contents

| | |
|---|-----------|
| 1. Intended use | 34 |
| 2. Package contents | 35 |
| 3. Components list | 36 |
| 4. Technical specifications | 36 |
| 5. Safety instructions | 37 |
| 6. Before you start | 46 |
| 7. Getting started | 46 |
| 7.1 Setting up the slow cooker..... | 47 |
| 8. Usage | 48 |
| 8.1 Controls..... | 48 |
| 8.2 Filling the ceramic pan | 49 |
| 8.3 Slow cooking | 49 |
| 8.4 Switching on / Selecting the power level | 51 |
| 8.4.1 Recommended cooking times..... | 51 |
| 8.5 Switching off / Removing the ceramic pan | 52 |
| 9. Sample recipes | 53 |
| 9.1 Vegetarian minestrone | 53 |
| 9.2 Bolognaise sauce | 54 |
| 9.3 Pulled beef | 54 |
| 9.4 Asian orange chicken | 55 |
| 9.5 Pea stew | 56 |
| 9.6 Toscana fillet stew | 56 |
| 10. After use | 57 |
| 10.1 Maintenance/cleaning..... | 57 |
| 10.1.1 Cleaning the ceramic pan and glass lid | 57 |
| 10.1.2 Cleaning the heater unit..... | 58 |
| 11. Troubleshooting | 58 |
| 12. Environmental regulations and disposal information | 58 |
| 13. Conformity | 59 |
| 14. Warranty information | 59 |

Congratulations!

By purchasing the SilverCrest Slow Cooker SSC 200 C1, hereinafter referred to as the slow cooker, you have opted for a quality product.

Before first using the slow cooker, familiarise yourself with the way it works and read these operating instructions through carefully. Be careful to follow the safety instructions and only use the slow cooker as described in the operating instructions and for the applications given.

Keep these operating instructions in a safe place. If you pass the slow cooker on to someone else, make sure to give them all the relevant documents with it.

1. Intended use



This slow cooker is suitable exclusively for use indoors, in dry, enclosed spaces.

This slow cooker is intended for domestic and similar use, for example:

- in staff kitchens in shops, offices and other commercial premises;
- in agricultural enterprises;
- by customers in hotels, motels and other accommodation facilities;
- in bed and breakfast establishments

This slow cooker is not intended for commercial use. Non-food substances should not be processed.

Always make sure the slow cooker is on a stable surface.

The slow cooker fulfils all relevant norms and standards associated with CE Conformity. Any modifications to the device other than recommended changes by the manufacturer may result in these standards no longer being met.

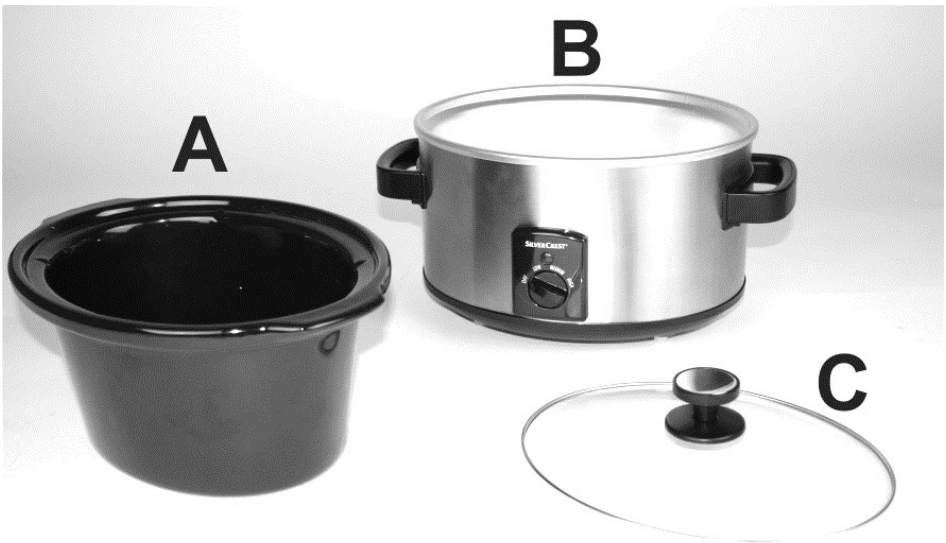
Predictable misuse

- Only heat the ceramic pan (4) with the glass lid (2) using the specially designed heater unit (8). Do not use it on the hob, in the oven, in the microwave or in the freezer. Do not use the heater unit from a different slow cooker.

- The slow cooker is not designed to be operated with an external timer or a separate remote control system.

2. Package contents

Remove the slow cooker and all its accessories from the packaging. Remove the packaging material and check that all components are complete and undamaged. If you find anything missing or damaged, please contact the manufacturer.



- A. Ceramic pan
- B. Heater unit with power cord and mains plug
- C. Glass lid
- D. These operating instructions (not shown)

3. Components list

These operating instructions have a fold-out cover. On the inside of the cover, the slow cooker is depicted with a numbered key. The meanings of the numbers are as follows:

- 1 Glass lid handle
- 2 Glass lid
- 3 Ceramic pan handles
- 4 Ceramic pan
- 5 Status indicator
- 6 Carry handles
- 7 Control dial
- 8 Heater unit
- 9 Non-slip feet
- 10 Power cord

4. Technical specifications

| | |
|------------------------|---|
| Manufacturer: | SilverCrest |
| Model name: | SSC 200 C1 |
| Operating voltage: | 220 to 240 V~ (AC), 50/60 Hz |
| Power: | 190 - 230 W 4 settings selectable via Control dial (7) - OFF - LOW = to keep food warm (60 °C - 70 °C) - MEDIUM = low cooking temperature (80 °C - 90 °C) - HIGH = high cooking temperature (90 °C - 100 °C) |
| Power cord length: | approx. 100 cm |
| Dimensions: | approx. 350 x 255 x 235 mm (W x D x H) |
| Weight: | approx. 3,744 g |
| Volume of ceramic pan: | 3.5 l |

5. Safety instructions

Before using the device for the first time, read the following instructions carefully and pay attention to all warnings, even if you are familiar with handling electrical devices.



WARNING!

Mishandling can cause injuries from burning as well as danger to life from short-circuit and fire.

Keep these operating instructions in a safe place for future reference. If you sell the device or give it away, pass on the operating instructions at the same time. It forms part of the product.

Explanation of symbols

In this user manual, warnings are used as follows. Some of these symbols are affixed to the product itself in order to alert the user to potential risks.



Risk of electric shock!

This symbol warns of risks which could, if left unheeded, cause damage to life and limb

through electric shock.



Risk of burns!

This symbol warns of hot surfaces.



Risk of fire!

This symbol warns that fires could start if the warning is left unheeded.



WARNING!

This symbol denotes important information for the safe operation of the product and user safety. It warns against risks which could, if left unheeded, cause danger to life and limb, injuries or material damage.



This symbol denotes further information on the topic.



This symbol means that the glass lid (2) and the ceramic pan (4) are dishwasher-safe to a maximum of 60 °C.



This symbol inside the heater unit (8) indicates that the inner metal piece is connected to the

power cord (10) ground wire via the screw.



This symbol designates products whose physical and chemical composition has been tested and found to be non-hazardous to health when used in contact with food in accordance with the requirements of Ordinance EU 1935/2004.

Children and persons with disabilities

This device may be used by children of 8 years and older and by persons with reduced physical, sensory or mental capacities or those persons who have lack of knowledge or experience, as long as they are supervised or they have received instructions regarding the proper use of the device and they understand the associated risks. User cleaning and maintenance should not be carried out by these people unless they are under supervision. The device and its power cord should be kept out of the reach of children younger than 8 years. Children must not play with the appliance.



Risk of suffocation!

Packaging material is not a toy. Do not allow children to play with plastic bags. There is a risk of suffocation.



Risk of falling objects!

Make sure that children cannot pull the device from the work surface by the power cord (10). There is a danger of injury.

Keep the device out of the reach of children.

General safety instructions



Risk of electric shock!

- *Never operate the device with wet hands.*
- *The power cord (10) must not be damaged. Never replace a damaged power cord (10), instead contact our hotline (see "Warranty information" on page 59). There is a risk of electric shock in the case of a damaged power cord (10).*
- *Do not open the heater unit (8) housing - it*

contains no serviceable parts. Opening the housing can expose you to the risk of electric shock.

- *If you notice any smoke, unusual noises or strange smells, switch off the device immediately and remove the plug from the mains socket. If this occurs, do not continue to use the device and have it checked out by an expert. Never inhale smoke from a possible device fire. If you do inadvertently inhale smoke, seek medical attention. Smoke inhalation can be damaging to your health.*
- *Make sure that the power cord (10) cannot be damaged by sharp edges or hot spots.*
- *Make sure that the power cord (10) cannot become crushed or squashed.*
- *The device must always be disconnected from the mains when left unsupervised and*

before assembly, disassembly or cleaning.

- *When disconnecting the mains plug from the mains socket, always pull on the plug and never on the cord itself.*
- *If you notice visible damage to the slow cooker or the power cord (10), switch off the device, remove the mains plug from the mains socket, and contact customer service (see "Warranty information" on page 59).*
- *Only connect the slow cooker to a properly installed, easily accessible mains socket with the same mains voltage as detailed on the rating plate. After connecting the appliance, the mains socket must still be easily accessible so that you can remove the mains plug quickly in the event of an emergency.*
- *Never immerse the heater unit (8), the power cord (10) or the mains plug in water or other liquids. If liquid does penetrate the heater unit (8), disconnect the mains plug*

from the mains socket immediately and contact our hotline (see "Warranty information" on page 59).



Risk of burns!

- *Never touch the ceramic pan (4) during or immediately after operation. Only hold or carry the ceramic pan (4) using the ceramic pan handles (3). Wear oven gloves if necessary.*
- *When the contents boil, hot steam will be emitted. Be careful not to burn yourself. Do not lean over the device. Wear oven gloves if necessary.*
- *Open the glass lid (2) slowly and away from you so that the hot steam can escape to the rear.*
- *Only hold or carry the slow cooker using the carry handles (6). Wear oven gloves if necessary.*

- *Clean the device only after it has completely cooled down.*
- *Do not overfill the ceramic pan (4).
Overfilling can result in the ceramic pan (4) spilling over and could cause burns or damage to property.*
- *Make sure the glass lid (2) is closed while food is cooking. Otherwise the slow cooker could spill over and cause burns and property damage.*
- *After use, the surface of the heating element retains some residual heat.*



Warning about damage to equipment

- *The ceramic pan (4) should only be used with the heater unit (8) provided.*
- *Do not use the ceramic pan (4) the hob, in the oven, in the microwave or in the freezer.*
- *Place the slow cooker on an even, stable and heat-resistant surface only.*

- *Maintain a clearance of at least 20 cm around the device.*
- *The glass lid (2) and the ceramic pan (4) are breakable. They can shatter if subjected to very fast changes in temperature. Allow them to cool down before washing them up or immersing them in water.*
- *If necessary, place something underneath the device, as work-surfaces are sometimes treated with detergents which could attack or even dissolve the non-slip feet (9).*



Risk of overheating and fire

- *Do not place the slow cooker on textile surfaces such as tablecloths.*
- *Do not place the slow cooker on metal surfaces. These can heat up quickly and cause a fire.*
- *Never place the slow cooker under or directly next to flammable items such as*

curtains or net curtains.

- *Only ever operate the slow cooker with the ceramic pan (4) filled and never empty.*
- *Do not use the device in direct sunlight or near heating devices (heaters, stoves, ovens etc.).*
- *In order to prevent overheating, never cover the device while it is in use.*

Copyright

All the contents of this user manual are protected by copyright and provided to the reader for information only. Copying data and information without the prior explicit written consent of the author is strictly forbidden. This also applies to any commercial use of the contents and information. All texts and diagrams are up-to-date as of the date of printing.

6. Before you start

Unpack the appliance. First check whether all the parts are complete and undamaged. If any items are missing or damaged, please phone our hotline (see "Warranty information" on page 59). Keep the packaging material away from children and dispose of appropriately.

7. Getting started



Warning!

- *Only use the device in dry, enclosed spaces. Never use it outdoors.*
- *Place the slow cooker on an even, stable and heat-resistant surface only. If the slow cooker is not placed on an even surface, the movement of the boiling contents could make it tip over, possibly causing damage to property and burns.*
- *Maintain a clearance of at least 20 cm around the device. This prevents damage from rising steam and heat.*

**Risk of fire!**

- Do not place the device on textile surfaces such as tablecloths.
- Do not place the device on metal surfaces. These can heat up quickly and cause a fire.
- Do not place the device under or directly next to flammable objects, e.g. curtains or blinds.

The slow cooker should be cleaned before first use. Before use, ensure that all parts are completely dry.



Minor smoke development can occur when the device is heated first. For this reason, the device should be filled with water, heated and then left to cool again before preparing food for the first time. During this process, open a window to ensure sufficient room ventilation.

1. Clean the slow cooker and all its accessories. For more on this, please refer to the "Maintenance/cleaning" section on page 57.
2. Place the heater unit (8) on an even, non-slip and dry surface. Do not connect the power cord (10) plug to the mains socket yet!
3. Place the ceramic pan (4) into the heater unit (8).
4. Fill the ceramic pan (4) with 500 ml of water.
5. Place the glass lid (2) on the ceramic pan (4).
6. Check that the control dial (7) is in the OFF position.
7. Connect the power cord (10) plug to a live mains socket.
8. Turn the control dial (7) to the HIGH position. The power indicator (5) lights up and the device begins heating up.
9. After approx. 60 minutes, you can move the control dial (7) back to the OFF position to switch the device off.
10. Disconnect the power cord (10) plug from the mains socket.
11. Once the device has cooled down completely, clean it again. It is then ready to use.

7.1 Setting up the slow cooker

1. Place the heater unit (8) on an even, non-slip and dry surface. Do not connect the power cord (10) plug to the mains socket yet!
2. Place the ceramic pan (4) into the heater unit (8).
3. Place the glass lid (2) on the ceramic pan (4).
4. Check that the control dial (7) is in the OFF position.

8. Usage



Warning!


- *Only use the device in dry, enclosed spaces. Never use it outdoors.*
- *Place the slow cooker on an even, stable and heat-resistant surface only. If the slow cooker is not placed on an even surface, the movement of the boiling contents could make it tip over, possibly causing damage to property and burns.*
- *Maintain a clearance of at least 20 cm around the device. This prevents damage from rising steam and heat.*



Risk of fire!

- *Do not place the device on textile surfaces such as tablecloths.*
- *Do not place the device on metal surfaces. These can heat up quickly and cause a fire.*
- *Do not place the device under or directly next to flammable objects, e.g. curtains or blinds.*

8.1 Controls

- 1 Glass lid handle:** Always use the handle to open or close the glass lid (2). This makes it easier to handle and prevents burns.
- 2 Glass lid:** Cover the ceramic pan (4) with the glass lid (2) to cook your food slowly.
- 3 Ceramic pan handles:** Always use these handles to move or carry the ceramic pan (4) when it is hot.
 The ceramic pan handles can get very hot. Wear oven gloves if necessary.
- 4 Ceramic pan:** The slow cooker cooking insert is made of ceramics. It is neutral in taste, easy to clean and food is cooked gently.
- 5 Power indicator:** This lights up when the slow cooker is switched to Low, Medium or High levels. It goes out when the control dial (7) is moved to the Off position (slow cooker switched off).
- 6 Carry handles:** Use these carry handles to move or carry the slow cooker.
- 7 Control dial:** The slow cooker has three heat levels (Low, Medium and High) which you can select using this dial. Select Off to switch the slow cooker off.
- 8 Heater unit:** The heater unit warms the ceramic pan (4) and its contents. It is connected to the power network and has a control panel in order to control the cooking process.
- 9 Non-slip feet:** The non-slip feet ensure a stable footing and prevent the slow cooker slipping on the surface.

10 Power cord: This supplies the slow cooker with power.

8.2 Filling the ceramic pan

1. Remove the glass lid (2) from the ceramic pan (4).
2. Add the desired ingredients to the ceramic pan (4). Do not overfill the ceramic pan (4)!



Warning!

- *You need to fill the ceramic pan (4) with at least 1 litre of ingredients, including liquid. Always use at least 1 cup of liquid. Otherwise, the device can overheat and cause a fire or damage to equipment.*
- *Fill the ceramic pan (4) with no more than 3.3 litres of ingredients, including liquid. Otherwise, the contents can boil over and cause burns or damage to equipment.*
- *You can achieve best results by adding between 1.5 to 2 litres of ingredients, including liquid, into the ceramic pan (4). This means the ceramic pan (4) is around half full.*
- *Beans and hard vegetables like potatoes or carrots should always be covered with liquid for cooking.*



3. Place the glass lid (2) back on to the ceramic pan (4).

8.3 Slow cooking

Slow cooking cooks ingredients gently and healthily below boiling point. This allows the dish to release its full flavour without sticking or the liquid boiling away. But slow cooking requires very long cooking times, sometimes several hours.

But the long cooking time makes even tough, firm meat tender. Legumes such as peas, lentils and beans and hard vegetables like carrots, potatoes and turnips are also excellent when prepared in the slow cooker.

Dishes like soups and stews are not only given an excellent consistency, they also taste wonderful.

Below are a few tips and tricks you should bear in mind when cooking with the slow cooker:



Danger!

- ***Beans are toxic when raw.*** *You need to cook beans for sufficient time on HIGH before they are edible.*
- *Red beans contain a toxic protein which is only broken down at very high temperatures. Using the slow cooker is not sufficient. **Red beans must be pre-cooked for 10 minutes in boiling water before putting them in the slow cooker.***
- *Poultry must be fully cooked before eating to avoid the risk of salmonella poisoning.*

General recommendations:

- You can achieve best results by adding between 1.5 to 2 litres of ingredients, including liquid, into the ceramic pan (4). This means the ceramic pan (4) is around half full.
- Defrost frozen ingredients before preparing them in the slow cooker. Otherwise, they may not cook through properly because of the low cooking temperature.
- If there is a lot of liquid in the ceramic pan (4) at the end of the cooking process, remove the glass lid (2) and switch the control dial (7) to the HIGH position. This allows the liquid to evaporate better.
- The slow cooker is not suitable for heating food.
- The slow cooker is not suitable for frying food.

Vegetables, beans and legumes:

- Chop hard vegetables into even pieces which are not too large.
- Beans and hard vegetables like potatoes or carrots should always be covered with liquid for cooking.
- Hard vegetables take slightly longer to cook than meat. So put the vegetables into the ceramic pan (4) first so they stay at the bottom.
- If you wish to prepare beans together with other vegetables (e.g. potatoes or carrots), pre-boil the beans the day before and allow them to stand overnight. Then all you need to do is add the other vegetables and finish cooking the dish.
- Essentially, you can prepare all the ingredients the previous day, add them to the ceramic pan (4), cover and leave to stand cold. The next day, all you need to do is place the ceramic pan (4) on the heater unit (8) and cook the dish.
- Peas, lentils and other legumes should be soaked overnight and the water poured away before you prepare the dish with fresh water.

Soups and stews:

- When preparing soups and stews, do not fill the ceramic pan (4) beyond 3 or 4 cm below the top. Otherwise, it is easy to spill the liquid when removing the ceramic pan (4) from the heater unit (8).

Meat:

- Cut the meat into even-sized pieces. Put the larger pieces underneath and smaller pieces on top in the ceramic pan (4).
- Before cooking, remove excess fat from the meat. Otherwise, the fat is retained because of the low cooking temperature in the slow cooker and the meat can be very fatty.
- For some meat dishes such as roulades or goulash, you need to seal the meat before putting it in the slow cooker. This gives it a better flavour and makes it crisper.

- For poultry and larger pieces of meat, use a cooking thermometer to check the core temperature and ensure it is cooked through. If this is not possible, take a piece of meat out of the ceramic pan (4) and cut through it to check it is cooked.
- It is recommended that you pierce sausages to prevent them bursting.

Dairy products, pasta and fish:

- Dairy products, pasta and fish break down or flake when cooked in the slow cooker. Only add these ingredients once the cooking process is complete for the other ingredients.

8.4 Switching on / Selecting the power level

1. Fill the ceramic pan (4) as described in the "Filling the ceramic pan" section and place it on the heater unit (8).



Warning!

Make sure the power cord (10) is not in your working area. Otherwise, you could accidentally pull on it and tip it over or make the slow cooker fall off the work surface.

2. Connect the power cord (10) plug to a live mains socket.
3. Turn the control dial (7) to the position you want: LOW (lowest setting), MEDIUM (medium setting) or HIGH (highest setting). The power indicator (5) lights up and the device begins heating up.



Leave the glass lid (2) closed during cooking where possible. Every time you open the glass lid (2), the cooking time gets longer.



Risk of burns!

The glass lid (2) and ceramic pan (4) get very hot when the slow cooker is in use. Be careful not to burn yourself. Wear oven gloves if necessary.

4. Towards the end of the cooking time, check that the ingredients are properly cooked. If not, allow them to cook a little longer.

8.4.1 Recommended cooking times

The table below sets out the recommended cooking times for various foods. Please note that these are guidelines only. The actual cooking time depends on the size and freshness of the food, the amount in the ceramic pan (4) and your personal taste.

| Ingredient | Heat setting | Cooking time | Remarks |
|---|--------------|----------------------|--|
| Pork | MEDIUM* | approx. 5 hours | |
| Beef | MEDIUM* | approx. 6 hours | |
| Poultry | MEDIUM* | approx. 5 hours | |
| Hard vegetables (potatoes, carrots, etc.) | HIGH | approx. 5 to 6 hours | |
| Green peas | MEDIUM* | approx. 5 hours | |
| White beans | HIGH | | Dried beans should be left to soak overnight. Beans must always be cooked on HIGH. |
| Black beans | HIGH | | |
| Green beans | HIGH | | |
| Red beans | HIGH | | Dried beans should be left to soak overnight. DANGER! Red beans contain a toxic protein which is only broken down at very high temperatures. Using the slow cooker is not sufficient. Red beans must be pre-cooked for 10 minutes in boiling water before putting them in the slow cooker. |

* The cooking time is extended by around 2 hours on the LOW setting and reduced by around 1.5 hours on the HIGH setting.

8.5 Switching off / Removing the ceramic pan



Risk of burns!

The glass lid (2) and ceramic pan (4) get very hot when the slow cooker is in use. Be careful not to burn yourself. Wear oven gloves if necessary.

1. Once your food is cooked, you can move the control dial (7) back to the OFF position to switch the device off.
2. Unplug the power cord plug from the wall socket.

3. Remove the ceramic pan (4) from the heater unit (8). Wear oven gloves so you do not get burnt.
4. Serve your dish. If you are serving directly from the ceramic pan (4), use a heat-resistant base to prevent damage to the table.
5. Clean the device. For more on this, please refer to the "Maintenance/cleaning" section on page 57.

9. Sample recipes

This section contains some versatile recipes that can be altered to suit individual tastes by replacing certain ingredients.

9.1 Vegetarian minestrone

For 4 people

Ingredients:

- 1.8 litres vegetable stock (warm)
- 800 grams (2 tins) chopped tomatoes
- 425 grams (1 tin) kidney beans
- 2 onions
- 2 sticks of celery
- 3 carrots
- 200 g baby green beans from a jar or tins
- 1 courgette
- 2 cloves garlic
- 1/2 bunch fresh parsley
- 2 teaspoons dried oregano
- 1 teaspoon salt
- 1/2 teaspoon dried thyme
- Freshly ground black pepper
- 75 g elbow pasta
- 30 g freshly grated Parmesan

Method:

Wash the celery, carrots and courgette and dice finely. Peel the onions and garlic and chop finely. Add the vegetable stock, tomatoes, kidney beans, green beans and the prepared ingredients into the ceramic pan (4). Then, add the dried herbs to the minestrone and season with salt and pepper to taste.



- *If you are using fresh green beans, pre-cook them for around 20 minutes before adding them to the slow cooker.*
- *Fresh herbs lose their flavour after a long cooking time, so only add the fresh parsley at the end.*

Close the lid (2) and cook the minestrone for 6 hours on LOW.

When the minestrone is ready, bring salted water to the boil in a separate pan and cook the pasta based on the instructions on the packet.

Wash and finely chop the parsley.

Add the cooked pasta and the parsley to the prepared minestrone and sprinkle a little freshly grated Parmesan on top.

9.2 Bolognese sauce

For 4 people

Ingredients:

- 1 onion
- 1 garlic clove
- 1 carrot
- 100 grams smoked lardons
- 1-2 sticks of celery
- 500 grams of mixed mince
- 2 tablespoons butter
- 1/8 litre red wine
- 200 ml stock
- 400 grams (1 tin) peeled/whole tomatoes
- 500 grams passata
- Salt, pepper, sugar, oregano

We also recommend:

- 500 grams cooked spaghetti
- Freshly grated Parmesan

Method:

Peel the onions, garlic, carrots and celery. Chop everything finely.

Heat the butter gently in a pan. First fry the lardons, then add the onions, garlic, celery and carrots. Now add the mince and stir the meat/vegetable mix to brown evenly.

Add the red wine, stirring all the time until it has almost all evaporated.

Add the browned mince to the ceramic pan (4). Then add the stock and the tomatoes. Mix well and season with salt, pepper, a little sugar and oregano.

Close the lid (2) and cook the sauce for 6 hours on LOW.

9.3 Pulled beef

For 4-6 people

Ingredients:

- 1.2 kg beef joint
- 2 onions
- 180 ml warm beef stock
- 1-2 tbsp barbecue or steak seasoning
- Salt, pepper, balsamic vinegar and a little honey

Method:

Rinse the joint off in cold water and pat dry with kitchen roll. Then rub the seasoning into the joint.

Peel the onions and cut into fine rings. Then spread the onions over the base of the ceramic pan (4) and cover with the warm beef stock.

Put the joint in the ceramic pan (4) and sprinkle a few drops of balsamic vinegar over the meat.

Close the lid (2) and cook for 5-6 hours on HIGH.

Then tear the meat into small pieces using two forks. Season with salt, pepper and honey to taste.

9.4 Asian orange chicken

For 4 people

Ingredients:

- 3 - 4 boneless, skinless chicken breasts
- 3 teaspoons corn starch or cornflour
- 2 teaspoons cooking oil
- 1 teaspoons rice vinegar or light balsamic vinegar
- 3 teaspoons soy sauce
- 1/2 teaspoon sesame oil
- 150 grams orange marmalade
- 4 teaspoons brown sugar
- 1/2 teaspoon salt
- 1 stick of lemon grass
- A little ground pepper
- 2 teaspoons unpeeled sesame
- 1 red chilli

We also recommend:

- Cooked rice

Method:

Mix the brown sugar, rice vinegar, orange marmalade, sesame oil and soy sauce in a large bowl. Season with salt and pepper.

Put the marinade to one side.

Rinse the chicken breasts off in cold water and pat dry with kitchen roll.

Then cut the meat into small pieces.

Put the corn starch/cornflour into a freezer bag or a bowl.

Add the pieces of meat and mix together until the meat is coated.

In a pan, gently heat the sesame oil and fry the chicken until golden brown. The meat does not need to be cooked through in the pan, as it will continue to cook in the slow cooker.

Now add the chicken and the marinade to the slow cooker. Carefully mix the ingredients.

Remove the outside leaves of the lemon grass and chop the bottom end finely. Then flatten slightly using a meat tenderiser or a small pan.

Then add the lemon grass to the slow cooker.

Close the lid (2) and cook for 4-5 hours on LOW or 2-3 hours on HIGH.

Finally, sprinkle the sesame over the orange chicken.

If you would like the dish a little hotter, you can add a finely chopped red chilli.

9.5 Pea stew

For 4 people

Ingredients:

- 1.8 litres vegetable stock (warm)
- 500 grams split peas (unshelled peas must be soaked for 12 hours in advance!)
- 20 grams lard
- 150 grams pork belly
- 2 onions, finely chopped
- 100 grams celery, finely diced
- 1 leek, finely diced
- 2 carrots, finely diced
- 300 grams potatoes (floury variety), finely diced
- 1/2 bunch fresh parsley, finely chopped
- 1 teaspoon dried marjoram
- 1-2 teaspoons salt
- Freshly ground black pepper
- 4 Frankfurters, cut into slices

Method:

Wash and finely dice the celery, carrots and leeks. Peel the potatoes and dice into even-sized pieces. Peel and finely chop the onions.

Cut the pork belly into small pieces.

In a pan, heat the lard and add the pork belly, cooking until it is golden brown. Then add the onions and the celery, leeks and carrots. Fry the vegetables quickly.

Set the Slow Cooker to LOW and add the fried vegetables, onions and belly pork to the Slow Cooker.

Add the diced potatoes and the peas and top up with the warm stock.

Add the dried marjoram. Stir well and close the glass lid ().

After around 5 hours, add the sliced Frankfurters (or around 4 hours on the "HIGH" setting). Alternatively, after the 6 hour cooking time, add the sausages and allow the stew to cook for another 30 minutes.

Season the stew with salt and pepper and add the finely chopped parsley just before serving.

9.6 Toscana fillet stew

For 4 people

Ingredients:

- 500 grams pork fillet
- 1 pack bacon
- 400 ml whipping cream
- 1 tin tomato purée
- 1 tin chopped tomatoes
- 2 cloves garlic
- 3-4 tablespoons tomato ketchup
- 2 teaspoons butter
- 2 teaspoons sweet paprika
- Pinch cayenne pepper
- 1/2 teaspoon dried rosemary
- 1/2 teaspoon dried thyme
- 1/2 teaspoon dried basil
- Salt and freshly ground black pepper

We also recommend: French bread or rice

Method:

Wash the pork fillet and pat dry, removing any fat and sinew where necessary. Cut the meat into approx. 2 cm pieces and wrap with 1-2 rashers of bacon.

In a pan, heat the butter and fry the pieces of meat on all sides until they are golden brown.

Set the slow cooker to "MEDIUM" and spread the sealed pieces of meat over the base of the pan.

In a bowl, mix the cream, tomato purée, tomatoes, ketchup, paprika, cayenne pepper, rosemary, thyme, basil, salt and pepper and mix well.

Pour this mixture over the meat and close the glass lid (2).

Allow the fillet stew to cook for approx. 5 hours on the "MEDIUM" setting.

10. After use

After use, clean the slow cooker as described in the "Maintenance / cleaning" section below. If food residues solidify in the ceramic pan (4), they become difficult to remove. Then store the slow cooker in a safe, dry place away from dust.

10.1 Maintenance/cleaning

It is recommended that you clean the slow cooker before first use and immediately after each use so that no remnants of food can set in the ceramic pan (4).

**Risk of electric shock!**

- *Always remove the mains plug from the mains socket before cleaning the heater unit (8). Failure to do so could cause an electric shock.*
- *Do not pour or spray any liquids onto the heater unit (8) and do not immerse it in water or other liquids. This could cause short circuits which could cause electric shocks or burns.*
- *Never immerse the heater unit (8) in water or other liquids. This could result in an electric shock.*

**Warning about damage to equipment**

- *Do not use abrasive or astringent detergents or tools which could scratch the surface to clean the heater unit (8). This could cause damage to the heater unit (8) housing.*
- *The glass lid (2) and the ceramic pan (4) are breakable. They can shatter if subjected to very fast changes in temperature. Allow them to cool down before washing them up or immersing them in water.*

10.1.1 Cleaning the ceramic pan and glass lid

You can clean the glass lid (2) and the ceramic pan (4) like other cookware with warm water and washing-up liquid and then dry it.

Alternatively, they can also be cleaned in the dishwasher.

10.1.2 Cleaning the heater unit

Clean the heater unit (8) and the power cord (10) with a dry or damp cloth.

Dry the heater unit (8) well.

11. Troubleshooting

If your slow cooker does not work as normal, follow the instructions below to try to solve the problem. If working through the tips below does not fix the fault, please contact our hotline (see "Warranty information" on page 59).



Risk of electric shock!

Never try to repair the device yourself.

| Problem | Possible cause | Remedy |
|-----------------------------------|---|---|
| The slow cooker does not work. | Mains plug not connected | Connect the mains plug to a live mains socket. |
| | No heat level selected | Turn the control dial (7) to LOW, MEDIUM or HIGH. |
| | Overheating protection enabled | Switch the slow cooker off (control dial (7) to OFF position), disconnect the power cord (10) from the mains and allow the device to cool down. |
| Contents are not cooked properly. | Too many ingredients in the ceramic pan (4) | Add fewer ingredients to the ceramic pan (4) before cooking. |
| | Some ingredients require a longer cooking time. | Continue cooking. |

12. Environmental regulations and disposal information



A symbol depicting a crossed-out rubbish bin on a product means it is subject to European Directive 2012/19/EU. All electrical and electronic devices must be disposed of separately from household waste at official disposal centres.

Do not dispose of the appliance in household waste or bulky waste collections. Information on collection points and pick-up times can be obtained from your local council or waste disposal company.



Do not dispose of the appliance in household waste or bulky waste collections. Information on collection points and pick-up times can be obtained from your local council or waste disposal company.



Dispose of all packaging in an environmentally friendly manner. Cardboard packaging can be taken to paper recycling centres or public collection points for recycling. Any film or plastic contained in the packaging should be taken to your public collection points for disposal.



Please note the markings on the packaging material when disposing of it, it is labelled with abbreviations (a) and numbers (b), the meanings of which are as follows:

1-7: plastic / 20-22: paper and cardboard / 80-98: composite materials.

13. Conformity



This device complies with the basic and other relevant requirements of the EMC Directive 2014/30/EU, the Low-voltage Directive 2014/35/EU, the ErP Directive 2009/125/EC and the RoHS Directive 2011/65/EU.

The complete EU Declaration of Conformity is available for download from this link:
https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/321529_1901.pdf

14. Warranty information

Dear Customer,

This device is sold with three years warranty from the date of purchase. In the event of product defects, you have legal rights towards the seller. These statutory rights are not restricted by our warranty as described below.

Warranty conditions

The warranty period commences upon the date of purchase. Please keep the original receipt in a safe place as it is required as proof of purchase. If any material or manufacturing faults occur within three years of purchase of this product, we will repair or replace the product free of charge as we deem appropriate.

Warranty period and legal warranty rights

The warranty period is not extended in the event of a warranty claim. This also applies to replaced and repaired parts. Any damage or defects discovered upon purchase must be reported immediately when the product has been unpacked. Any repairs required after the warranty period will be subject to charge.

Scope of warranty

The device was carefully manufactured in compliance with stringent quality guidelines and subjected to thorough testing before it left the works. The warranty applies to material and manufacturing faults. This warranty does not cover product components which are subject to normal wear and which can therefore be regarded as wearing parts, or damage to fragile components such as switches, rechargeable batteries or components made of glass. This warranty is void if the product is damaged, incorrectly used or serviced. To ensure correct use of the product, always comply fully with all instructions contained in the user manual. The warnings and recommendations in the user manual regarding correct and incorrect use and handling of the product must always be observed and complied with. The product is solely designed for private use and is not suitable for commercial applications. The warranty is rendered void in the event of incorrect handling and misuse, if it is subjected to force, and also if any person other than our authorised service technicians interfere with the device. No new warranty period commences if the product is repaired or replaced.

Submitting warranty claims

To ensure speedy handling of your complaint, please note the following:

- Before using your product for the first time, please read the enclosed documentation carefully. Should any problems arise which cannot be solved in this way, please call our hotline.
- Always have your receipt, the product article number as well as the serial number (if available) to hand as proof of purchase.
- If it is not possible to solve the problem on the phone, our hotline support staff will initiate further servicing procedures depending on the fault.



Service

GB Phone: 0800 404 7657
E-Mail: targa@lidl.co.uk

IE Phone: 1 890 930 034
E-Mail: targa@lidl.ie

MT Phone: 800 62230
E-Mail: targa@lidl.com.mt



Phone: 8009 4409

E-Mail: targa@lidl.com.cy

IAN: 321529_1901



Manufacturer

Please note that the following address is not a service address. First contact the service point stated above.

TARGA GmbH

Coesterweg 45

DE-59494 Soest

GERMANY

Table des matières

| | |
|---|-----------|
| 1. Utilisation prévue | 64 |
| 2. Contenu de l'emballage | 65 |
| 3. Liste des composants | 66 |
| 4. Spécifications techniques | 66 |
| 5. Instructions de sécurité | 67 |
| 6. Avant de commencer | 78 |
| 7. Mise en route..... | 78 |
| 7.1 Installation de la mijoteuse | 80 |
| 8. Utilisation | 80 |
| 8.1 Commandes..... | 80 |
| 8.2 Remplissage de la cocotte en céramique..... | 81 |
| 8.3 Cuisson lente..... | 82 |
| 8.4 Allumage / Sélection du niveau de puissance..... | 84 |
| 8.4.1 Temps de cuisson recommandés | 84 |
| 8.5 Extinction / Retrait de la cocotte en céramique | 85 |
| 9. Exemples de recettes | 86 |
| 9.1 Soupe minestrone végétarienne | 86 |
| 9.2 Sauce Bolognaise..... | 87 |
| 9.3 Effiloché de bœuf..... | 88 |
| 9.4 Poulet à l'orange asiatique | 88 |
| 9.5 Ragoût de pois cassés | 89 |
| 9.6 Ragoût de filet de porc à la Toscane..... | 90 |
| 10. Après l'utilisation | 91 |
| 10.1 Entretien/nettoyage | 91 |
| 10.1.1 Nettoyage de la cocotte en céramique et du couvercle en verre..... | 91 |
| 10.1.2 Nettoyage de la base chauffante | 92 |
| 11. Résolution des problèmes..... | 92 |
| 12. Réglementation environnementale et informations sur la mise au rebut | 92 |
| 13. Conformité..... | 93 |
| 14. Information concernant la garantie | 93 |

Félicitations !

En achetant la mijoteuse SilverCrest SSC 200 C1, dénommée ci-après « la mijoteuse », vous avez choisi un produit de qualité.

Avant de l'utiliser, veuillez vous familiariser avec son fonctionnement et lire ce manuel d'utilisation avec la plus grande attention. Veuillez à respecter les consignes de sécurité et n'utilisez la mijoteuse que de la manière décrite dans le manuel d'utilisation et pour les usages indiqués.

Conservez ce manuel d'utilisation dans un endroit sûr. Si vous cédez la mijoteuse à quelqu'un d'autre, veuillez à lui remettre également tous les documents qui s'y rapportent.

1. Utilisation prévue



Cette mijoteuse a été conçue exclusivement pour une utilisation à l'intérieur, dans des espaces clos et secs.

Cette mijoteuse est destinée à un usage domestique ou similaire, par exemple :

- dans les cuisines du personnel dans les magasins, les bureaux et autres locaux commerciaux ;
- dans les entreprises agricoles ;
- par les clients dans les hôtels, motels et autres structures d'hébergement ;
- dans les chambres d'hôtes.

Cette mijoteuse n'est pas destinée à un usage commercial. Elle ne doit pas être utilisée pour les substances non alimentaires.

Veuillez toujours à ce que la mijoteuse repose sur une surface stable.

La mijoteuse satisfait à toutes les normes et tous les standards de conformité CE. Toute modification apportée à l'appareil et non expressément approuvée par le fabricant peut avoir pour conséquence le non respect de ces normes.

Mauvaise utilisation prévisible

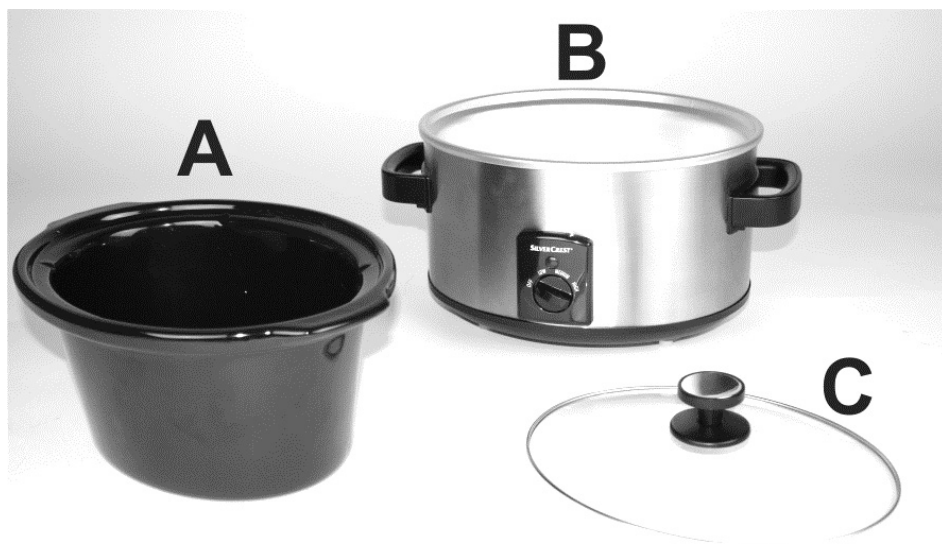
- Ne faites chauffer la cocotte en céramique (4) avec le couvercle en verre (2) qu'en utilisant la base chauffante (8) spécialement prévue à cet effet. Ne la mettez pas sur les plaques de cuisson, dans le four, au micro-ondes ou dans le

congélateur. N'utilisez pas la base chauffante d'une autre mijoteuse.

- La mijoteuse n'est pas conçue pour être utilisée avec une minuterie externe ou avec un système de commande à distance séparé.

2. Contenu de l'emballage

Sortez la mijoteuse et tous ses accessoires de l'emballage. Retirez les matériaux d'emballage et vérifiez que tous les composants sont complets et intacts. Si un ou plusieurs composants manquent ou sont endommagés, veuillez contacter le fabricant.



- A. Cocotte en céramique
- B. Base chauffante avec cordon et fiche d'alimentation
- C. Couverture en verre
- D. Ce mode d'emploi (non représenté)

3. Liste des composants

Ce manuel d'utilisation inclut une couverture dépliant. L'intérieur de la couverture comporte une illustration de la mijoteuse avec des numéros. Voici la liste des éléments auxquels correspondent les numéros :

- 1 Poignée du couvercle en verre
- 2 Couvercle en verre
- 3 Poignées de la cocotte en céramique
- 4 Cocotte en céramique
- 5 Voyant d'état
- 6 Poignées de transport
- 7 Bouton de commande
- 8 Base chauffante
- 9 Pieds antidérapants
- 10 Cordon d'alimentation

4. Spécifications techniques

| | |
|-------------------------------------|---|
| Fabricant : | SilverCrest |
| Nom du modèle : | SSC 200 C1 |
| Tension de fonctionnement : | 220 - 240 V~ (courant alternatif), 50/60 Hz |
| Puissance : | 190 - 230 W 4 réglages pouvant être sélectionnés à l'aide du bouton de commande (7) - OFF - LOW = maintien au chaud (60 °C - 70 °C) - MEDIUM = température de cuisson basse (80 °C - 90 °C) - HIGH = température de cuisson haute (90 °C - 100 °C) |
| Longueur du cordon d'alimentation : | environ 100 cm |
| Dimensions : | env. 350 x 255 x 235 mm (L x P x H) |
| Poids : | env. 3 744 g |
| Volume de la cocotte en céramique : | 3,5 l |

5. Instructions de sécurité

Avant d'utiliser cet appareil pour la première fois, veuillez lire attentivement les instructions qui vont suivre et tenir compte de tous les avertissements, même si vous avez l'habitude de manipuler des appareils électriques.

AVERTISSEMENT !

Les manipulations erronées peuvent causer des blessures par brûlure ainsi que des courts-circuits et incendies pouvant avoir des conséquences fatales.

Conservez ce manuel d'utilisation en lieu sûr afin de pouvoir vous y reporter à tout moment. Si vous vendez ou cédez cet appareil à une tierce personne, veuillez à lui remettre également ce mode d'emploi. Il fait partie du produit.

Explication des symboles

Dans ce manuel d'utilisation, les symboles suivants sont utilisés pour vous avertir des dangers éventuels.

Certains de ces symboles sont présents sur le produit lui-même afin d'informer l'utilisateur des risques potentiels.



Risque d'électrocution !

Ce symbole vous informe de risques qui, si vous n'y prenez pas garde, pourraient mettre en danger votre vie et votre intégrité physique suite à une électrocution.



Risques de brûlure !

Ce symbole indique la présence de surfaces chaudes.



Risque d'incendie !


Ce symbole vous avertit qu'un incendie pourrait démarrer si vous n'y prenez pas garde.




AVERTISSEMENT !

Ce symbole indique la présence d'informations importantes concernant l'utilisation sans risque de ce produit et la sécurité de l'utilisateur. Il vous informe de risques qui, si vous n'y prenez

pas garde, pourraient mettre en danger votre vie et votre intégrité physique, causer des blessures ou des dommages matériels.

 *Ce symbole signale la présence d'informations supplémentaires sur le sujet.*

 *Ce symbole situé à l'intérieur de la base chauffante (8) indique que la pièce métallique intérieure est connectée au conducteur de terre du cordon d'alimentation (10) par la vis.*



Ce symbole signifie que la couvercle en verre (2) et la cocotte en céramique (4) peuvent être lavés au lave-vaisselle, à une température maximale de 60 °C.



Ce symbole désigne les produits dont la composition physique et chimique a été testée et prouvée non dangereuse pour la santé en cas d'utilisation en contact avec des denrées alimentaires, conformément aux exigences du Règlement CE N° 1935/2004.

Enfants et personnes handicapées

Cet appareil peut être utilisé par les enfants de 8 ans et plus et par les personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou qui ne possèdent pas les connaissances ou l'expérience nécessaires, à condition qu'ils soient supervisés, qu'ils aient reçu les instructions nécessaires pour une bonne utilisation de l'appareil, et qu'ils aient compris les risques existants. Le nettoyage et l'entretien du produit ne doivent pas être effectués par ces personnes, à moins qu'ils soient supervisés. L'appareil et son cordon d'alimentation doivent être tenus hors de portée des enfants de moins de 8 ans. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.

Risque d'étouffement !

L'emballage n'est pas un jouet. Ne laissez pas les enfants jouer avec les sacs en plastique. Risque d'asphyxie.



Risque de chute d'objets !

Veillez à ce que les enfants ne fassent pas tomber l'appareil de la surface de travail en tirant sur le cordon d'alimentation (10). Ils pourraient se blesser.

Maintenez l'appareil hors de portée des enfants.

Consignes générales de sécurité



Risque d'électrocution !

- *N'utilisez jamais l'appareil avec les mains mouillées.*
- *Le cordon d'alimentation (10) ne doit pas être endommagé. Ne remplacez jamais un cordon d'alimentation (10) endommagé vous-même. Contactez plutôt notre assistance téléphonique (voir « Informations concernant la garantie » à la page 93). S'il est endommagé, le cordon d'alimentation (10) présente un risque d'électrocution.*

- *N'ouvrez pas le boîtier de la base chauffante (8). Il ne contient pas de pièces pouvant être réparées par l'utilisateur. L'ouverture du boîtier peut vous exposer à un risque d'électrocution.*
- *En cas de fumée, d'odeur ou de bruit inhabituel, éteignez immédiatement l'appareil et débranchez-le de la prise de courant. Si cela se produit, ne continuez pas d'utiliser l'appareil et faites-le vérifier par un expert. Ne respirez jamais la fumée provenant d'un appareil probablement en feu. Si vous avez accidentellement respiré de la fumée, consultez immédiatement un médecin. L'inhalation de fumée est dangereuse pour la santé.*
- *Veillez à ce que le cordon d'alimentation (10) ne puisse pas être endommagé par des arêtes tranchantes ou des points chauds.*

- *Veillez à ce que le cordon d'alimentation (10) ne puisse pas être écrasé ou aplati.*
- *L'appareil doit toujours être débranché de l'alimentation lorsqu'il est laissé sans surveillance et avant les opérations de montage, démontage ou nettoyage.*
- *Pour débrancher la fiche d'alimentation de la prise de courant, tirez toujours sur la fiche et jamais sur le cordon lui-même.*
- *Si vous remarquez des dégâts visibles sur la mijoteuse ou le cordon d'alimentation (10), éteignez l'appareil, débranchez-le de la prise de courant et contactez notre centre d'assistance clientèle (voir « Informations concernant la garantie » à la page 93).*
- *Ne branchez la mijoteuse que sur une prise de courant correctement installée et facile d'accès dont la tension correspond à celle indiquée sur la plaque signalétique de*

l'appareil. Une fois l'appareil branché, la prise de courant doit être facilement accessible afin que vous puissiez le débrancher rapidement en cas d'urgence.

- *N'immergez jamais la base chauffante (8), le cordon d'alimentation (10) ou la fiche dans de l'eau ou d'autres liquides. Si toutefois un liquide pénètre dans la base chauffante (8), débranchez la fiche de la prise de courant immédiatement et contactez notre service d'assistance téléphonique (voir « Informations concernant la garantie » à la page 93).*



Risques de brûlure !

- *Ne touchez jamais la cocotte en céramique (4) pendant ou juste après son fonctionnement. Utilisez toujours les poignées (3) pour tenir ou déplacer la cocotte en céramique (4). Portez des gants de cuisine si nécessaire.*

- *Lorsque le contenu de la cocotte bout, de la vapeur chaude s'échappe de ce dernier. Faites attention de ne pas vous brûler. Ne vous penchez pas au-dessus de l'appareil. Portez des gants de cuisine si nécessaire.*
- *Ouvrez le couvercle en verre (2) lentement sans vous en approcher afin que la vapeur chaude puisse s'échapper par l'arrière.*
- *Utilisez toujours les poignées de transport (6) pour tenir ou déplacer la mijoteuse. Portez des gants de cuisine si nécessaire.*
- *Attendez que l'appareil ait complètement refroidi avant de le nettoyer.*
- *Ne remplissez pas trop la cocotte en céramique (4). Si vous la remplissez trop, la cocotte en céramique (4) pourrait déborder et causer des brûlures ou des dommages matériels.*

- *Assurez-vous que le couvercle en verre (2) est bien fermé lors de la cuisson des aliments. Dans le cas contraire, la mijoteuse pourrait déborder et causer des brûlures et des dommages matériels.*
- *Après l'utilisation, la surface de la base chauffante garde de la chaleur résiduelle.*



Avertissement relatif aux dommages à l'équipement

- *La cocotte en céramique (4) ne doit être utilisée qu'avec la base chauffante (8) fournie.*
- *Ne mettez pas la cocotte en céramique (4) sur les plaques de cuisson, dans le four, au micro-ondes ou dans le congélateur.*
- *Placez toujours la mijoteuse sur une surface plane, stable et résistante à la chaleur.*
- *Respectez un espace libre d'au moins 20 cm autour de l'appareil.*

- *Le couvercle en verre (2) et la cocotte en céramique (4) peuvent casser. Ils peuvent voler en éclats s'ils sont soumis à des changements de température très brusques. Laissez-les refroidir avant de les laver ou de les immerger dans l'eau.*
- *Si nécessaire, placez quelque chose sous l'appareil. En effet, les plans de travail sont parfois traités avec des détergents qui risquent d'attaquer ou même de faire fondre les pieds antidérapants (9).*



Risque de surchauffe et d'incendie

- *Ne placez pas la mijoteuse sur des surfaces en tissu telles qu'une nappe.*
- *Ne placez pas la mijoteuse sur des surfaces métalliques. Ces dernières peuvent vite chauffer et causer un incendie.*
- *Ne placez jamais la mijoteuse sous ou à proximité immédiate d'éléments*

inflammables tels que des rideaux ou des voilages.

- *Ne faites fonctionner la mijoteuse qu'avec la cocotte en céramique (4) remplie et jamais si cette dernière est vide.*
- *N'utilisez pas l'appareil s'il est exposé aux rayons du soleil ou à proximité d'appareils de chauffage (radiateurs, poêles, fours, etc.).*
- *Afin d'éviter toute surchauffe, ne couvrez jamais l'appareil lorsqu'il est utilisé.*

Droits d'auteur

L'ensemble du présent manuel d'utilisation est protégé par copyright et est fourni au lecteur uniquement à titre d'information. La copie des données et des informations, sans l'autorisation écrite et explicite préalable de l'auteur, est strictement interdite. Cela s'applique également à toute utilisation commerciale du contenu et des informations. Tous les textes et les illustrations sont à jour à la date d'impression.

6. Avant de commencer

Déballez l'appareil. Vérifiez tout d'abord que toutes les pièces sont complètes et intactes. S'il manque des éléments ou si certains d'entre eux sont endommagés, veuillez téléphoner à notre service d'assistance téléphonique (voir « Informations concernant la garantie » à la page 93). Conservez les matériaux d'emballage hors de portée des enfants et veillez à les éliminer comme il se doit.

7. Mise en route



Avertissement !

- *N'utilisez l'appareil que dans espaces clos et secs. Ne l'utilisez jamais à l'extérieur.*
- *Placez toujours la mijoteuse sur une surface plane, stable et résistante à la chaleur. Si la*

mijoteuse n'est pas placée sur une surface plane, les mouvements de son contenu en ébullition pourraient la faire se renverser, avec pour conséquence d'éventuels dommages matériels et brûlures.

- *Respectez un espace libre d'au moins 20 cm autour de l'appareil. Cela permettra d'éviter les dommages dus à la vapeur et à la chaleur dégagées par l'appareil.*



Risque d'incendie !

- *Ne placez pas l'appareil sur des surfaces en tissu telles qu'une nappe.*
- *Ne placez pas l'appareil sur des surfaces métalliques. Ces dernières peuvent vite chauffer et causer un incendie.*
- *Ne placez jamais l'appareil sous ou à proximité immédiate d'objets inflammables tels que, par exemple, des rideaux ou des stores.*

La mijoteuse doit être nettoyée avant la première utilisation. Avant l'utilisation, assurez-vous que toutes les pièces sont totalement sèches.



Une légère fumée peut se dégager lors du premier allumage de l'appareil. C'est pourquoi il faut remplir l'appareil d'eau, le faire chauffer puis le laisser refroidir avant d'y faire cuire des aliments pour la première fois. Pendant cette opération, ouvrez une fenêtre pour assurer une aération suffisante de la pièce.

1. Nettoyez la mijoteuse et tous ses accessoires. Pour en savoir plus à ce propos, veuillez consulter la section « Entretien / nettoyage » à la page 91.
2. Placez la base chauffante (8) sur une surface plane, non glissante et sèche. Ne branchez pas encore le cordon d'alimentation (10) sur la prise de courant !
3. Placez la cocotte en céramique (4) dans la base chauffante (8).
4. Remplissez la cocotte en céramique (4) avec 500 ml d'eau.
5. Placez le couvercle en verre (2) sur la cocotte en céramique (4).
6. Vérifiez que le bouton de commande (7) est dans la position OFF.
7. Branchez le cordon d'alimentation (10) sur une prise murale alimentée.
8. Tournez le bouton de commande (7) dans la position HIGH. Le voyant d'alimentation (5) s'allume et l'appareil commence à chauffer.
9. Au bout d'environ 60 minutes, vous pouvez remettre le bouton de commande (7) dans la position OFF pour éteindre l'appareil.
10. Débranchez le cordon d'alimentation (10) de la prise murale alimentée.
11. Une fois que l'appareil a complètement refroidi, nettoyez-le à nouveau. Il est alors prêt à l'utilisation.

7.1 Installation de la mijoteuse

1. Placez la base chauffante (8) sur une surface plane, non glissante et sèche. Ne branchez pas encore le cordon d'alimentation (10) sur la prise de courant !
2. Placez la cocotte en céramique (4) dans la base chauffante (8).
3. Placez le couvercle en verre (2) sur la cocotte en céramique (4).
4. Vérifiez que le bouton de commande (7) est dans la position OFF.

8. Utilisation



Avertissement !

- *N'utilisez l'appareil que dans espaces clos et secs. Ne l'utilisez jamais à l'extérieur.*
- *Placez toujours la mijoteuse sur une surface plane, stable et résistante à la chaleur. Si la mijoteuse n'est pas placée sur une surface plane, les mouvements de son contenu en ébullition pourraient la faire se renverser, avec pour conséquence d'éventuels dommages matériels et brûlures.*
- *Respectez un espace libre d'au moins 20 cm autour de l'appareil. Cela permettra d'éviter les dommages dus à la vapeur et à la chaleur dégagées par l'appareil.*



Risque d'incendie !

- *Ne placez pas l'appareil sur des surfaces en tissu telles qu'une nappe.*
- *Ne placez pas l'appareil sur des surfaces métalliques. Ces dernières peuvent vite chauffer et causer un incendie.*
- *Ne placez jamais l'appareil sous ou à proximité immédiate d'objets inflammables tels que, par exemple, des rideaux ou des stores.*

8.1 Commandes

- 1 Poignée du couvercle en verre :** Utilisez toujours la poignée pour ouvrir ou fermer le couvercle en verre (2). Cela permet de le manipuler plus facilement et d'éviter les brûlures.
- 2 Couvercle en verre :** Couvrez la cocotte en céramique (4) avec le couvercle en verre (2) pour que vos aliments cuisent lentement.
- 3 Poignées de la cocotte en céramique :** Utilisez toujours ces poignées pour déplacer ou transporter la cocotte en céramique (4) lorsqu'elle est chaude.



Les poignées de la cocotte en céramique peuvent devenir très chaudes. Portez des gants de cuisine si nécessaire.

- 4 Cocotte en céramique :** La cocotte de la mijoteuse est fabriquée en céramique. Elle est neutre en goût, facile à nettoyer et permet de cuire les aliments en douceur.
- 5 Voyant d'alimentation :** Il s'allume lorsque la mijoteuse est réglée sur les niveaux LOW, MEDIUM ou HIGH. Il s'éteint lorsque le bouton de commande (7) est placé dans la position OFF (la mijoteuse est éteinte).
- 6 Poignées de transport :** Utilisez ces poignées de transport pour déplacer ou transporter la mijoteuse.
- 7 Bouton de commande :** La mijoteuse présente trois niveaux de chaleur (LOW, MEDIUM et HIGH) que vous pouvez sélectionner à l'aide de ce bouton. Mettez le bouton dans la position OFF pour éteindre la mijoteuse.
- 8 Base chauffante :** La base chauffante fait chauffer la cocotte en céramique (4) et son contenu. Elle est raccordée au réseau d'alimentation électrique et présente un panneau de commande qui permet de surveiller la cuisson.
- 9 Pieds antidérapants :** Les pieds antidérapants assurent la stabilité de la mijoteuse et évitent que cette dernière ne glisse sur la surface sur laquelle elle est posée.
- 10 Cordon d'alimentation :** Il permet d'alimenter la mijoteuse en électricité.

8.2 Remplissage de la cocotte en céramique

1. Retirez le couvercle en verre (2) de la cocotte en céramique (4).
2. Ajoutez les ingrédients de votre choix dans la cocotte en céramique (4). Ne remplissez pas trop la cocotte en céramique (4) !



Avertissement !

- *Vous devez placer dans la cocotte en céramique (4) au moins 1 litre d'ingrédients, liquide compris. Utilisez toujours au moins 1 tasse de liquide. Sinon, l'appareil pourrait surchauffer et causer un incendie ou des dommages matériels.*
- *Ne mettez pas plus de 3,3 litres d'ingrédients, liquide compris, dans la cocotte en céramique (4). Sinon, le contenu de la cocotte pourrait déborder lors de l'ébullition et causer des brûlures ou des dommages matériels.*
- *Vous obtiendrez généralement les meilleurs résultats en ajoutant de 1,5 à 2 litres d'ingrédients, liquide compris, dans la cocotte en céramique (4). Cela signifie que la cocotte céramique (4) est remplie environ à moitié.*
- *Les haricots secs et les légumes fermes tels que les pommes de terre et les carottes doivent toujours être recouverts de liquide pour pouvoir cuire.*

3. Remettez le couvercle en verre (2) sur la cocotte en céramique (4).

8.3 Cuisson lente

La cuisson lente permet de cuire les ingrédients en douceur et de manière très saine en-dessous du point d'ébullition. Cela permet au plat de dégager toutes ses saveurs sans coller et sans que le liquide ne s'évapore. Mais la cuisson lente nécessite des temps de cuisson très longs, parfois plusieurs heures.

Cependant, les temps de cuisson prolongés permettent de rendre tendres même les viandes les plus fermes. Les légumineuses telles que les pois, les lentilles et les haricots secs ainsi que les légumes fermes comme les carottes, les pommes de terre et les navets sont également excellents lorsqu'ils sont préparés à la mijoteuse.

Les plats tels que les soupes et les plats en sauce ont non seulement une consistance parfaite, ils sont également délicieux.

Vous trouverez ci-dessous quelques conseils et astuces que nous vous conseillons de garder à l'esprit lorsque vous cuisinerez avec la mijoteuse :



Danger !

- ***Les haricots secs sont toxiques lorsqu'ils sont crus.*** Vous devez cuire les haricots secs pendant une durée suffisante au niveau de température HIGH avant qu'ils deviennent comestibles.
- *Les haricots rouges contiennent une protéine toxique qui n'est éliminée qu'à de très hautes températures. L'utilisation de la mijoteuse n'est pas suffisante. **Les haricots rouges doivent être précuits pendant 10 minutes à l'eau bouillante avant d'être placés dans la mijoteuse.***
- *La volaille doit être cuite à cœur avant d'être mangée afin d'éviter tout risque d'intoxication par la salmonelle.*

Recommandations générales :

- Vous obtiendrez généralement les meilleurs résultats en ajoutant de 1,5 à 2 litres d'ingrédients, liquide compris, dans la cocotte en céramique (4). Cela signifie que la cocotte céramique (4) est remplie environ à moitié.
- Décongelez les aliments congelés avant de les cuisiner dans la mijoteuse. Sinon, ils risquent de ne pas cuire correctement à cause de la faible température de cuisson.
- S'il y a beaucoup de liquide dans la cocotte en céramique (4) à la fin de la cuisson, retirez le couvercle en verre (2) et placez le bouton de commande (7) dans la position HIGH. Cela permettra au liquide de mieux s'évaporer.
- La mijoteuse n'est pas adaptée pour chauffer des aliments.
- La mijoteuse n'est pas adaptée pour faire frire des aliments.

Légumes, haricots secs et légumineuses :

- Coupez les légumes fermes en morceaux réguliers et pas trop gros.

- Les haricots secs et les légumes fermes tels que les pommes de terre et les carottes doivent toujours être recouverts de liquide pour pouvoir cuire.
- Les légumes fermes sont légèrement plus longs à cuire que la viande. Veillez donc à placer les légumes en premier dans la cocotte en céramique (4) de telle sorte qu'ils restent au fond.
- Si vous souhaitez préparer des haricots secs avec d'autres légumes (ex : pommes de terre ou carottes), faites préalablement bouillir les haricots la veille et laissez-les reposer toute la nuit. Ensuite, tout ce que vous aurez à faire sera d'ajouter les autres légumes et de terminer la cuisson du plat.
- En principe, vous pouvez préparer tous les ingrédients la veille, les mettre dans la cocotte en céramique (4), la couvrir et la laisser au frais. Le lendemain, il vous suffira de placer la cocotte en céramique (4) sur la base chauffante (8) et de lancer la cuisson de votre plat.
- Les pois, les lentilles et les autres légumineuses doivent tremper pendant toute une nuit et l'eau de trempage doit être jetée avant de préparer votre plat avec de l'eau fraîche.

Soupes et plats en sauce :

- Lors de la préparation de soupes et de plats en sauce, ne remplissez pas la cocotte en céramique (4) au-delà de 3 ou 4 cm du haut. Sinon, vous risquez de renverser le liquide lorsque vous retirerez la cocotte en céramique (4) de la base chauffante (8).

Viande :

- Découpez la viande en morceaux réguliers. Placez les morceaux plus gros au-dessous et les morceaux plus petits au-dessus dans la cocotte en céramique (4).
- Avant la cuisson, éliminer l'excès de gras de la viande. Sinon, la graisse sera conservée à cause de la faible température de cuisson dans la mijoteuse et la viande risque d'être très grasse.
- Pour certains plats de viande tels que les paupiettes ou le goulasch, vous aurez besoin de saisir la viande avant de la mettre dans la mijoteuse. Cela lui donnera une meilleure saveur et elle sera plus croustillante.
- Pour la volaille et les pièces de viande plus grosses, utilisez un thermomètre de cuisson pour vérifier la température à cœur et vous assurer que la viande est parfaitement cuite. Si cela n'est pas possible, sortez un morceau de viande de la cocotte en céramique (4) et coupez-le pour vérifier qu'elle est cuite.
- Il est recommandé de piquer les saucisses pour éviter qu'elles n'éclatent.

Produits laitiers, pâtes et poisson :

- Les produits laitiers, les pâtes et le poisson ont tendance à se décomposer ou à partir en morceaux lorsqu'ils sont cuits à la mijoteuse. N'ajoutez ces ingrédients qu'une fois que le processus de cuisson des autres ingrédients est terminé.

8.4 Allumage / Sélection du niveau de puissance

1. Remplissez la cocotte en céramique (4) tel que décrit dans la section « Remplissage de cocotte en céramique » et placez-la sur la base chauffante (8).



Avertissement !

Veillez à ce que le cordon d'alimentation (10) n'encombre pas votre espace de travail. Dans le cas contraire, vous pourriez accidentellement tirer dessus et renverser la mijoteuse ou la faire tomber du plan de travail.

2. Branchez le cordon d'alimentation (10) sur une prise murale alimentée.
3. Tournez le bouton de commande (7) dans la position de votre choix : LOW (réglage le plus bas), MEDIUM (réglage intermédiaire) ou HIGH (réglage le plus haut). Le voyant d'alimentation (5) s'allume et l'appareil commence à chauffer.



Dans la mesure du possible, laissez le couvercle en verre (2) fermé lors de la cuisson. À chaque fois que vous ouvrez le couvercle en verre (2), le temps de cuisson se trouve rallongé.



Risques de brûlure !

Le couvercle en verre (2) et la cocotte en céramique (4) deviennent très chauds lors de l'utilisation de la mijoteuse. Faites attention de ne pas vous brûler. Portez des gants de cuisine si nécessaire.

4. Vers la fin du temps de cuisson, vérifiez que les ingrédients sont bien cuits. Si ce n'est pas le cas, laissez-les cuire un peu plus longtemps.

8.4.1 Temps de cuisson recommandés

Le tableau ci-dessous présente les temps de cuisson recommandés pour différents aliments. Sachez qu'il ne s'agit que de durées indicatives. Le temps de cuisson réel dépend de la taille et de la fraîcheur des aliments, de la quantité placée dans la cocotte en céramique (4) et de vos goûts personnels.

| Ingrédient | Réglage de chaleur | Temps de cuisson | Remarques |
|--|--------------------|----------------------|--|
| Porc | MEDIUM* | environ 5 heures | |
| Bœuf | MEDIUM* | environ 6 heures | |
| Volaille | MEDIUM* | environ 5 heures | |
| Légumes fermes (pommes de terre, carottes, etc.) | HIGH | environ 5 à 6 heures | |
| Petits pois | MEDIUM* | environ 5 heures | |
| Haricots blancs | HIGH | | Les haricots secs doivent tremper toute une nuit. Les haricots secs doivent toujours être cuits à la puissance HIGH. |
| Haricots noirs | HIGH | | |
| Haricots verts | HIGH | | |
| Haricots rouges | HIGH | | Les haricots secs doivent tremper toute une nuit. DANGER ! Les haricots rouges contiennent une protéine toxique qui n'est éliminée qu'à de très hautes températures. L'utilisation de la mijoteuse n'est pas suffisante. Les haricots rouges doivent être précuits pendant 10 minutes à l'eau bouillante avant d'être placés dans la mijoteuse. |

* Le temps de cuisson est prolongé d'environ 2 heures lorsque l'on utilise le réglage LOW et est réduit d'environ 1,5 heure lorsque l'on utilise le réglage HIGH.

8.5 Extinction / Retrait de la cocotte en céramique



Risques de brûlure !

Le couvercle en verre (2) et la cocotte en céramique (4) deviennent très chauds lors de l'utilisation de la mijoteuse. Faites attention de ne pas vous brûler. Portez des gants de cuisine si nécessaire.

1. Une fois que les aliments sont cuits, vous pouvez remettre le bouton de commande (7) dans la position OFF pour éteindre l'appareil.
2. Débranchez la fiche du cordon d'alimentation de la prise de courant.
3. Retirez la cocotte en céramique (4) de la base chauffante (8). Portez des gants de cuisine afin de ne pas vous brûler.
4. Servez votre plat. Si vous faites le service directement depuis la cocotte en céramique (4), utilisez un dessous de plat résistant à la chaleur pour ne pas endommager votre table.
5. Nettoyez l'appareil. Pour en savoir plus à ce propos, veuillez consulter la section « Entretien / nettoyage » à la page 91.

9. Exemples de recettes

Cette section contient quelques recettes polyvalentes qui peuvent être modifiées en fonction des goûts de chacun en remplaçant certains ingrédients.

9.1 Soupe minestrone végétarienne

Pour 4 personnes

Ingrédients :

- 1,8 litre de bouillon de légumes (chaud)
- 800 grammes (2 boîtes) de tomates concassées
- 425 grammes (1 boîte) de haricots rouges
- 2 oignons
- 2 branches de céleri
- 3 carottes
- 200 g de petits haricots verts en bocal ou en boîte
- 1 courgette
- 2 gousses d'ail
- 1/2 bouquet de persil frais
- 2 cuillères à café d'origan séché
- 1 cuillère à café de sel
- 1/2 cuillère à café de thym séché
- Poivre noir fraîchement moulu
- 75 g de pâtes (coudes)
- 30 g de Parmesan fraîchement râpé

Méthode :

Lavez le céleri, les carottes et la courgette et coupez-les en petits dés. Épluchez les oignons et l'ail et coupez-les finement.

Mettez le bouillon de légumes, les tomates, les haricots rouges, les haricots verts et les ingrédients préparés dans la cocotte en céramique (4). Ensuite, ajoutez les herbes sèches et assaisonnez avec du sel et du poivre selon vos goûts.



- *Si vous utilisez des haricots verts frais, il faut les précuire pendant environ 20 minutes avant de les mettre dans la mijoteuse.*
- *Les herbes fraîches perdent leur saveur après un temps de cuisson prolongé c'est pourquoi vous ne devez ajouter le persil frais qu'à la fin.*

Fermez le couvercle (2) et faites cuire le minestrone pendant 6 heures à la puissance LOW.

Lorsque le minestrone est prêt, portez de l'eau salée à ébullition dans une autre casserole et faites-y cuire les pâtes en suivant les instructions présentes sur le paquet.

Lavez et coupez finement le persil.

Ajoutez les pâtes cuites et le persil au minestrone préparé et saupoudrez un peu de parmesan fraîchement râpé au-dessus.

9.2 Sauce Bolognaise

Pour 4 personnes

Ingrédients :

- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- 1 carotte
- 100 grammes de lardons fumés
- 1 à 2 branches de céleri
- 500 grammes de viande hachée
- 2 cuillères à soupe de beurre
- 1/8 de litre de vin rouge
- 200 ml de bouillon
- 400 grammes (1 boîte) de tomates pelées/entières
- 500 grammes de coulis de tomates
- Sel, poivre, sucre, origan

Nous recommandons également :

- 500 grammes de spaghettis cuits
- Parmesan fraîchement râpé

Méthode :

Épluchez les oignons, l'ail, les carottes et le céleri. Coupez le tout en petits morceaux.

Faites chauffer doucement le beurre dans une casserole. Faites d'abord frire les lardons, puis ajoutez les oignons, l'ail, le céleri et les carottes. Maintenant, ajoutez la viande hachée et mélangez la viande et les légumes de manière à ce que le tout soit uniformément doré.

Ajoutez le vin rouge en continuant toujours de mélanger jusqu'à ce qu'il soit presque totalement évaporé.

Versez la préparation à la viande hachée dans la cocotte en céramique (4). Ensuite, ajoutez le bouillon et les tomates. Mélangez bien et assaisonnez avec du sel, du poivre, un peu de sucre et de l'origan.

Fermez le couvercle (2) et faites cuire la sauce pendant 6 heures à la puissance LOW.

9.3 Effiloché de bœuf

Pour 4 à 6 personnes

Ingrédients :

- 1,2 kg de rôti de bœuf
- 2 oignons
- 180 ml de bouillon de bœuf chaud
- 1 à 2 cuillères à soupe d'épices à barbecue ou à steak
- Sel, poivre, vinaigre balsamique et un peu de miel

Méthode :

Rincez le rôti à l'eau froide et tamponnez-le avec de l'essuie-tout. Ensuite, frottez le rôti avec les épices. Épluchez les oignons et coupez-les en fines rondelles. Ensuite, éparpillez les oignons dans le fond de la cocotte en céramique (4) et couvrez avec le bouillon de bœuf chaud.

Placez le rôti dans la cocotte en céramique (4) et versez quelques gouttes de vinaigre balsamique sur la viande.

Fermez le couvercle (2) et faites cuire pendant 5 à 6 heures à la puissance HIGH.

Ensuite, effilochez la viande en petits morceaux à l'aide d'une fourchette. Assaisonnez avec du sel, du poivre et du miel selon les goûts.

9.4 Poulet à l'orange asiatique

Pour 4 personnes

Ingrédients :

3 à 4 blancs de poulet sans os ni peau

- 3 cuillères à café d'amidon de maïs ou de farine de maïs
- 2 cuillères à café d'huile de cuisson
- 1 cuillère à café de vinaigre de riz ou de vinaigre balsamique léger
- 3 cuillères à café de sauce soja
- 1/2 cuillère à café d'huile de sésame
- 150 grammes de confiture d'orange
- 4 cuillères à café de cassonade
- 1/2 cuillère à café de sel
- 1 tige de citronnelle
- Un peu de poivre moulu
- 2 cuillères à café de graines de sésame entières
- 1 piment rouge

Nous recommandons également :

- Riz cuit

Méthode :

Mélangez la cassonade, le vinaigre de riz, la confiture d'orange, l'huile de sésame et la sauce soja dans un grand bol. Assaisonnez avec du sel et du poivre.

Mettez la marinade de côté.

Rincez les blancs de poulet à l'eau froide et tamponnez-les avec de l'essuie-tout.

Ensuite, découpez la viande en petits morceaux.

Placez l'amidon de maïs / la farine de maïs dans un sac congélation ou un bol.

Ajoutez les morceaux de viande et mélangez bien jusqu'à ce que la viande soit bien couverte.

Dans une poêle, faites chauffer doucement l'huile de sésame et faites frire le poulet jusqu'à ce qu'il soit doré. La viande n'a pas besoin d'être cuite à cœur dans la poêle puisqu'elle continuera de cuire dans la mijoteuse.

Maintenant, placez le poulet et la marinade dans la mijoteuse. Mélangez avec soin tous les ingrédients.

Retirez les feuilles extérieures de la tige de citronnelle et coupez finement l'extrémité inférieure. Ensuite, écrasez-la légèrement en utilisant un attendrisseur à viande ou une petite poêle.

Ensuite, ajoutez la citronnelle dans la mijoteuse.

Fermez le couvercle (2) et faites cuire pendant 4 à 5 heures à la puissance LOW ou 2 à 3 heures à la puissance HIGH.

Enfin, saupoudrez le sésame sur le poulet à l'orange.

Si vous souhaitez que le plat soit un peu plus épicé, vous pouvez ajouter un piment rouge finement coupé.

9.5 Ragoût de pois cassés

Pour 4 personnes

Ingrédients :

- 1,8 litre de bouillon de légumes (chaud)
- 500 grammes de pois cassés (les pois non écossés doivent tremper 12 heures à l'avance !)
- 20 grammes de lard
- 150 grammes de poitrine de porc
- 2 oignons, émincés finement
- 100 grammes de céleri coupé en petits dés
- 1 poireau coupé en petits morceaux
- 2 carottes coupées en petits dés
- 300 grammes de pommes de terre (variété farineuse), coupées en petits dés
- 1/2 bouquet de persil frais, coupé finement
- 1 cuillère à café de marjolaine séchée
- 1 à 2 cuillères à café de sel
- Poivre noir fraîchement moulu
- 4 saucisses de Francfort coupées en rondelles

Méthode :

Lavez le céleri, les carottes et le poireau et coupez-les en petits morceaux. Épluchez les pommes de terre et coupez-les en dés de taille régulière. Épluchez et coupez finement les oignons.

Coupez la poitrine de porc en petits morceaux.

Dans une poêle, faites chauffer le lard et ajoutez la poitrine de porc et faites cuire jusqu'à ce qu'elle soit dorée. Ensuite, ajoutez les oignons, le céleri, le poireau et les carottes. Faites rapidement revenir les légumes.

Réglez la mijoteuse sur la puissance LOW et versez-y les légumes frits, les oignons et la poitrine de porc.

Ajoutez les pommes de terre coupées en dés et les pois puis recouvrez de bouillon chaud.

Ajoutez la marjolaine séchée. Mélangez bien et fermez le couvercle en verre (2).

Au bout de 5 heures environ, ajoutez les saucisses de Francfort coupées en rondelles (ou au bout de 4 heures en cas de cuisson à la puissance HIGH). Vous pouvez également ajouter les saucisses au bout de 6 heures de cuisson et laisser le ragoût cuire encore 30 minutes.

Assaisonnez votre ragoût avec du sel et du poivre et ajoutez le persil finement coupé juste avant de servir.

9.6 Ragoût de filet de porc à la Toscane

Pour 4 personnes

Ingrédients :

500 grammes de filet de porc

- 1 paquet de bacon
- 400 ml de crème fleurette
- 1 boîte de purée de tomates
- 1 boîte de tomates concassées
- 2 gousses d'ail
- 3 à 4 cuillères à soupe de ketchup
- 2 cuillères à café de beurre
- 2 cuillères à café de paprika doux
- Une pincée de piment de Cayenne
- 1/2 cuillère à café de romarin séché
- 1/2 cuillère à café de thym séché
- 1/2 cuillère à café de basilic séché
- Sel et poivre noir fraîchement moulu

Nous recommandons également : Baguette ou riz

Méthode :

Lavez le filet de porc et séchez-le puis retirez la graisse et les tendons si nécessaire. Coupez la viande en morceaux d'environ 2 cm et enveloppez-les dans 1 à 2 tranches de bacon.

Dans une poêle, faites chauffer le beurre et faites revenir les morceaux de viande de tous les côtés jusqu'à ce qu'ils soient dorés.

Réglez la mijoteuse sur la puissance MEDIUM et étalez les morceaux de viande saisis au fond de la cocotte.

Dans un bol, mélangez la crème, la purée de tomates, les tomates, le ketchup, le paprika, le piment de Cayenne, le romarin, le thym, le basilic, le sel et le poivre.

Versez ce mélange sur la viande et fermez le couvercle en verre (2).

Laissez le ragoût de filet cuire pendant environ 5 heures à la puissance MEDIUM.

10. Après l'utilisation

Après l'utilisation, nettoyez la mijoteuse en suivant les instructions de la section « Entretien / nettoyage » ci-dessous. Si des résidus d'aliments durcissent dans la cocotte en céramique (4), ils seront difficiles à éliminer. Rangez ensuite la mijoteuse dans un endroit sûr et sec à l'abri de la poussière.

10.1 Entretien/nettoyage

Il est recommandé de nettoyer la mijoteuse avant la première utilisation et juste après chaque utilisation afin qu'il ne reste pas de résidus d'aliments dans la cocotte en céramique (4).



Risque d'électrocution !

- *Débranchez toujours la fiche d'alimentation de la prise de courant avant de nettoyer la base chauffante (8). Dans le cas contraire, vous risqueriez de vous électrocuter.*
- *Ne versez ou ne vaporisez jamais de liquides sur la base chauffante (8) et ne l'immergez pas dans de l'eau ou d'autres liquides. Cela pourrait causer des courts-circuits entraînant un risque d'électrocution ou de brûlures.*
- *Ne plongez jamais la base chauffante (8) dans de l'eau ou dans d'autres liquides. Vous pourriez vous électrocuter.*



Avertissement relatif aux dommages à l'équipement

- *N'utilisez pas de détergents abrasifs ou astringents ou d'ustensiles qui pourraient rayer la surface de la base chauffante (8) pour nettoyer cette dernière. Le boîtier de la base chauffante (8) pourrait se trouver endommagé.*
- *Le couvercle en verre (2) et la cocotte en céramique (4) peuvent casser. Ils peuvent voler en éclats s'ils sont soumis à des changements de température très brusques. Laissez-les refroidir avant de les laver ou de les immerger dans l'eau.*

10.1.1 Nettoyage de la cocotte en céramique et du couvercle en verre

Vous pouvez laver le couvercle en verre (2) et la cocotte en céramique (4) comme le reste de votre vaisselle avec de l'eau chaude et du liquide vaisselle, puis les sécher.

Vous pouvez également les laver au lave-vaisselle.

10.1.2 Nettoyage de la base chauffante

Nettoyez la base chauffante (8) et le cordon d'alimentation (10) avec un chiffon sec ou humide.

Séchez soigneusement la base chauffante (8).

11. Résolution des problèmes

Si votre mijoteuse ne fonctionne pas normalement, suivez les instructions ci-dessous afin d'essayer de résoudre le problème. Si les conseils ci-dessous ne vous permettent pas de résoudre le problème, veuillez contacter notre service d'assistance téléphonique (voir « Informations concernant la garantie » à la page 93).



Risque d'électrocution !

N'essayez jamais de réparer vous-même l'appareil.

| Problème | Cause possible | Solution |
|--------------------------------------|---|---|
| La mijoteuse ne fonctionne pas. | La fiche d'alimentation n'est pas branchée. | Branchez la fiche d'alimentation sur une prise murale alimentée. |
| | Aucun niveau de chaleur n'a été sélectionné | Tournez le bouton de commande (7) dans la position LOW, MEDIUM ou HIGH. |
| | La protection contre la surchauffe est activée | Éteignez la mijoteuse (bouton de commande (7) dans la position OFF), débranchez le cordon d'alimentation (10) de la prise murale et laissez l'appareil refroidir. |
| Les aliments ne sont pas bien cuits. | Vous avez mis trop d'ingrédients dans la cocotte en céramique (4) | Mettez moins d'ingrédients dans la cocotte en céramique (4) avant la cuisson. |
| | Certains ingrédients mettent plus de temps à cuire. | Poursuivez la cuisson. |

12. Réglementation environnementale et informations sur la mise au rebut



Si le symbole d'une poubelle barrée figure sur un produit, ledit produit est soumis à la Directive européenne 2012/19/UE. Les appareils électriques ou électroniques usagés ne doivent en aucun cas être jetés avec les déchets ménagers, mais déposés dans des centres de collecte officiels.



Le produit est recyclable, il est soumis à la responsabilité du fabricant et doit être collecté séparément.



Ne jetez pas cet appareil avec les ordures ménagères ou dans les conteneurs pour déchets volumineux. Vous trouverez des informations sur les points de collecte et les dates de collecte auprès de votre mairie ou de l'organisme local responsable de l'élimination des déchets.



Les matériaux d'emballage doivent être mis au rebut de manière respectueuse de l'environnement. Les cartons d'emballage peuvent être déposés dans des centres de recyclage du papier ou dans des points de collecte publics destinés au recyclage. Tous les films ou plastiques contenus dans l'emballage doivent être déposés dans des points de collecte publics.



Veillez tenir compte des marquages présents sur le matériau d'emballage lors de sa mise au rebut. Il comporte des abréviations (a) et des numéros (b), qui ont la signification suivante :

1-7 : plastique / 20-22 : papier et carton / 80-98 : matériaux composites.

13. Conformité



Cet appareil a été testé et certifié conforme aux exigences de base et aux autres règlements en vigueur de la directive sur la compatibilité électromagnétique 2014/30/UE, de la directive concernant les appareils basse tension 2014/35/UE, de la directive 2009/125/CE concernant les produits liés à l'énergie et de la directive RoHS 2011/65/UE concernant l'utilisation des substances dangereuses.

La déclaration de conformité UE complète est disponible en téléchargement depuis le lien suivant : https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/321529_1901.pdf

14. Information concernant la garantie

Garantie de TARGA GmbH



Cher client, chère cliente,

La garantie accordée sur ce produit est de trois ans à partir de la date d'achat. En cas de vice sur ce produit, vous disposez de droits que vous pouvez faire valoir vis-à-vis du vendeur du produit. L'exercice de ces droits n'est pas limité par notre garantie exposée ci-après.

Conditions de garantie

La période de garantie commence à la date d'achat. Merci de conserver soigneusement le ticket de caisse d'origine. Il vous sera demandé comme preuve d'achat. Si un vice matériel ou de fabrication survient dans les trois ans qui suivent la date d'achat de ce produit, le produit sera réparé ou remplacé gratuitement, le choix restant à notre discrétion.

Période de garantie et droits résultant de vices

La période de garantie n'est pas prolongée en cas de son exercice. La même chose s'applique pour les pièces remplacées et réparées. Les dégâts et vices éventuellement présents dès l'achat doivent être signalés immédiatement dès le déballage. Une fois la période de garantie écoulée, toute réparation est payante.

Prestations incluses dans la garantie

L'appareil a été fabriqué selon des directives qualité strictes et a été soigneusement contrôlé avant d'être livré. La garantie s'applique aux défauts matériels ou de fabrication. Cette garantie ne s'étend pas aux pièces soumises à une usure normale et qui peuvent donc être considérées comme des pièces d'usure, ni aux dégâts sur les pièces fragiles comme p. ex. les interrupteurs, les piles rechargeables ou les pièces en verre. Cette garantie est invalidée si le produit est endommagé, est utilisé ou entretenu de manière inappropriée. Pour assurer une utilisation conforme du produit, toutes les instructions indiquées dans le mode d'emploi doivent être soigneusement respectées. Les utilisations et manipulations non conseillées dans le mode d'emploi ou qui font l'objet d'un avertissement doivent impérativement être évitées. Ce produit est destiné exclusivement à une utilisation privée et non commerciale. La garantie prend fin en cas de manipulation abusive et inappropriée, de recours à la force et d'interventions qui ne sont pas effectuées par notre service technique autorisé. La réparation ou le remplacement du produit ne prolonge pas d'autant la période de garantie.

Processus d'application de la garantie

Afin de permettre un traitement rapide de votre demande, nous vous prions de suivre les indications suivantes :

- Avant de mettre votre produit en service, merci de lire avec attention la documentation jointe. Si un problème survient qui ne peut être résolu de cette manière, merci de vous adresser à notre assistance téléphonique.
- Pour toute demande, ayez la référence de l'article et si disponible, le numéro de série, à portée de main pour apporter la preuve de votre achat.
- S'il est impossible d'apporter une solution par téléphone, notre assistance téléphonique organisera une intervention technique en fonction de l'origine de la panne.

Indépendamment de la garantie commerciale souscrite, le vendeur reste tenu des défauts de conformité du bien et des vices rédhibitoires dans les conditions prévues aux articles L217-4 à L217-13 du Code de la consommation et aux articles 1641 à 1648 et 2232 du Code Civil.

Article L217-16 du Code de la consommation

Lorsque l'acheteur demande au vendeur, pendant le cours de la garantie commerciale qui lui a été consentie lors de l'acquisition ou de la réparation d'un bien meuble, une remise en état couverte par la garantie, toute période d'immobilisation d'au moins sept jours vient s'ajouter à la durée de la garantie qui

restait à courir. Cette période court à compter de la demande d'intervention de l'acheteur ou de la mise à disposition pour réparation du bien en cause, si cette mise à disposition est postérieure à la demande d'intervention.

Article L217-4 du Code de la consommation

Le vendeur livre un bien conforme au contrat et répond des défauts de conformité existant lors de la délivrance.

Il répond également des défauts de conformité résultant de l'emballage, des instructions de montage ou de l'installation lorsque celle-ci a été mise à sa charge par le contrat ou a été réalisée sous sa responsabilité.

Article L217-5 du Code de la consommation

Le bien est conforme au contrat :

1° S'il est propre à l'usage habituellement attendu d'un bien semblable et, le cas échéant :

- s'il correspond à la description donnée par le vendeur et posséder les qualités que celui-ci a présentées à l'acheteur sous forme d'échantillon ou de modèle ;
- s'il présente les qualités qu'un acheteur peut légitimement attendre eu égard aux déclarations publiques faites par le vendeur, par le producteur ou par son représentant, notamment dans la publicité ou l'étiquetage ;

2° Ou s'il présente les caractéristiques définies d'un commun accord par les parties ou être propre à tout usage spécial recherché par l'acheteur, porté à la connaissance du vendeur et que ce dernier a accepté.

Article L217-12 du Code de la consommation

L'action résultant du défaut de conformité se prescrit par deux ans à compter de la délivrance du bien.

Article 1641 du Code civil

Le vendeur est tenu de la garantie à raison des défauts cachés de la chose vendue qui la rendent impropre à l'usage auquel on la destine, ou qui diminuent tellement cet usage que l'acheteur ne l'aurait pas acquise, ou n'en aurait donné qu'un moindre prix, s'il les avait connus.

Article 1648 1er alinéa du Code civil

L'action résultant des vices rédhibitoires doit être intentée par l'acquéreur dans un délai de deux ans à compter de la découverte du vice.

Les pièces détachées indispensables à l'utilisation du produit sont disponibles pendant la durée de la garantie du produit.



Service



Téléphone : 0800 919270

E-Mail : targa@lidl.fr

IAN: 321529_1901



Fabricant

Important : l'adresse suivante n'est pas l'adresse de notre service technique. Contactez d'abord notre service technique aux coordonnées ci-dessus.

TARGA GmbH

Coesterweg 45

DE-59494 Soest

ALLEMAGNE

Garantie de TARGA GmbH

Cher client, chère cliente,

La garantie accordée sur ce produit est de trois ans à partir de la date d'achat. En cas de vice sur ce produit, vous disposez de droits que vous pouvez faire valoir vis-à-vis du vendeur du produit. L'exercice de ces droits n'est pas limité par notre garantie exposée ci-après.

Conditions de garantie

La période de garantie commence à la date d'achat. Merci de conserver soigneusement le ticket de caisse d'origine. Il vous sera demandé comme preuve d'achat. Si un vice matériel ou de fabrication survient dans les trois ans qui suivent la date d'achat de ce produit, le produit sera réparé ou remplacé gratuitement, le choix restant à notre discrétion.

Période de garantie et droits résultant de vices

La période de garantie n'est pas prolongée en cas de son exercice. La même chose s'applique pour les pièces remplacées et réparées. Les dégâts et vices éventuellement présents dès l'achat doivent être signalés immédiatement dès le déballage. Une fois la période de garantie écoulée, toute réparation est payante.

Prestations incluses dans la garantie

L'appareil a été fabriqué selon des directives qualité strictes et a été soigneusement contrôlé avant d'être livré. La garantie s'applique aux défauts matériels ou de fabrication. Cette garantie ne s'étend pas aux pièces soumises à une usure normale et qui peuvent donc être considérées comme des pièces d'usure, ni aux dégâts sur les pièces fragiles comme p. ex. les interrupteurs, les piles rechargeables ou les pièces en verre. Cette garantie est invalidée si le produit est endommagé, est utilisé ou entretenu de manière inappropriée. Pour assurer une utilisation conforme du produit, toutes les instructions indiquées dans le mode d'emploi doivent être soigneusement respectées. Les utilisations et manipulations non conseillées dans le mode d'emploi ou qui font l'objet d'un avertissement doivent impérativement être évitées. Ce produit est destiné exclusivement à une utilisation privée et non commerciale. La garantie prend fin en cas de manipulation abusive et inappropriée, de recours à la force et d'interventions qui ne sont pas effectuées par notre service technique autorisé. La réparation ou le remplacement du produit ne prolonge pas d'autant la période de garantie.

Processus d'application de la garantie

Afin de permettre un traitement rapide de votre demande, nous vous prions de suivre les indications suivantes :

- Avant de mettre votre produit en service, merci de lire avec attention la documentation jointe. Si un problème survient qui ne peut être résolu de cette manière, merci de vous adresser à notre assistance téléphonique.
- Pour toute demande, ayez la référence de l'article et si disponible, le numéro de série, à portée de main pour apporter la preuve de votre achat.

- S'il est impossible d'apporter une solution par téléphone, notre assistance téléphonique organisera une intervention technique en fonction de l'origine de la panne.



Service

BE Téléphone : 070 270 171
E-Mail : targa@lidl.be

LU Téléphone : +32 70 270 171
E-Mail : targa@lidl.be

CH Téléphone : 0842 665 566
E-Mail : targa@lidl.ch

IAN: 321529_1901



Fabricant

Important : l'adresse suivante n'est pas l'adresse de notre service technique. Contactez d'abord notre service technique aux coordonnées ci-dessus.

TARGA GmbH
Coesterweg 45
DE-59494 Soest
ALLEMAGNE

Inhoud

| | |
|---|------------|
| 1. Beoogd gebruik..... | 100 |
| 2. Inhoud van de verpakking | 101 |
| 3. Onderdelenlijst | 102 |
| 4. Technische specificaties | 102 |
| 5. Veiligheidsinstructies | 103 |
| 6. Voordat u begint | 114 |
| 7. Aan de slag | 114 |
| 7.1 De slowcooker installeren..... | 115 |
| 8. Gebruik | 115 |
| 8.1 Knoppen | 116 |
| 8.2 De keramische pan vullen..... | 116 |
| 8.3 Slowcooking | 117 |
| 8.4 Aanzetten/vermogen kiezen | 119 |
| 8.4.1 Aanbevolen kooktijden..... | 119 |
| 8.5 Uitzetten/de keramische pan verwijderen | 120 |
| 9. Voorbeeldrecepten..... | 121 |
| 9.1 Vegetarische minestrone..... | 121 |
| 9.2 Bolognaisesaus..... | 122 |
| 9.3 Pulled beef | 122 |
| 9.4 Aziatische sinaasappelkip | 123 |
| 9.5 Erwtensoep | 124 |
| 9.6 Toscaanse varkensstoofpot..... | 124 |
| 10. Na gebruik | 125 |
| 10.1 Onderhoud/reiniging | 125 |
| 10.1.1 De keramische pan en het glazen deksel reinigen | 126 |
| 10.1.2 De verwarmingseenheid reinigen..... | 126 |
| 11. Problemen oplossen | 126 |
| 12. Milieuregelgeving en informatie over afvalverwerking | 127 |
| 13. Conformiteit..... | 127 |
| 14. Garantie | 127 |

Gefeliciteerd!

Met de aanschaf van deze SilverCrest Slow Cooker SSC 200 C1, hierna 'slowcooker' genoemd, hebt u gekozen voor een kwaliteitsproduct.

Raak vóór het eerste gebruik vertrouwd met de manier waarop de slowcooker werkt en lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door. Volg de veiligheidsinstructies zorgvuldig op en gebruik de slowcooker alleen zoals beschreven in de gebruiksaanwijzing en voor de aangegeven toepassingen.

Bewaar deze gebruiksaanwijzing op een veilige plaats. Als u de slowcooker aan iemand anders overdraagt, geeft u er ook alle relevante documenten bij.

1. Beoogd gebruik



Deze slowcooker is uitsluitend geschikt voor gebruik binnenshuis in droge, afgesloten ruimten.

Deze slowcooker is bedoeld voor huishoudelijk gebruik en soortgelijke toepassingen, bijvoorbeeld:

- in personeelskeukens in winkels, kantoren en andere bedrijfsruimten;
- in agrarische bedrijven;
- door klanten in hotels, motels en andere accommodatie;
- in bed&breakfasts.

Deze slowcooker is niet bedoeld voor commercieel gebruik. Niet-voedingsmiddelen mogen niet worden verwerkt.

Plaats de slowcooker altijd op een vlakke, stabiele plaats.

De slowcooker voldoet aan alle relevante normen en standaarden met betrekking tot CE-conformiteit. Wijzigingen in het apparaat, anders dan wijzigingen die worden aanbevolen door de fabrikant, kunnen ertoe leiden dat niet meer aan deze normen wordt voldaan.

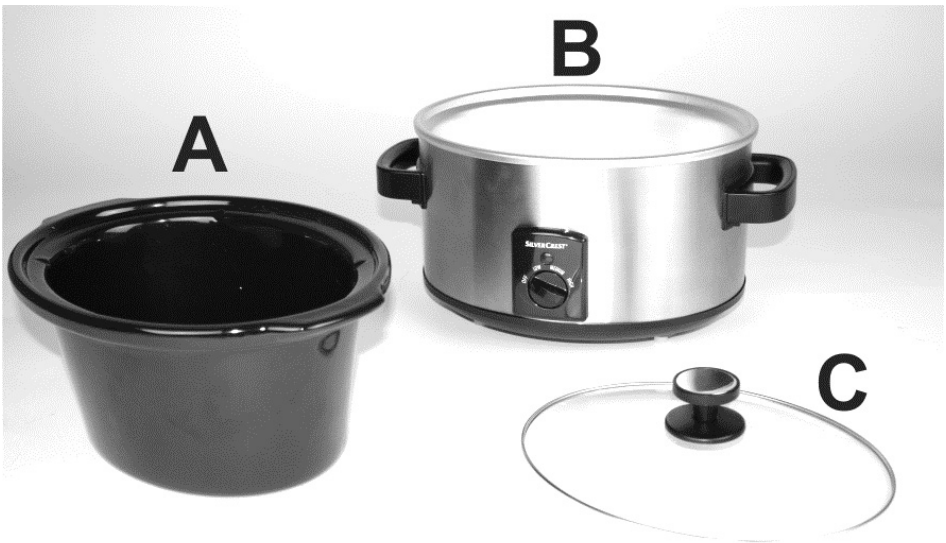
Voorspelbaar misbruik

- Verwarm de keramische pan (4) alleen met de glazen deksel (2) en de speciaal ontworpen verwarmingseenheid (8). Gebruik deze niet op de kookplaat, in de oven, in de magnetron of in de vriezer. Gebruik niet de verwarmingseenheid van een andere slowcooker.

- Het is niet de bedoeling dat de slowcooker wordt gebruikt met een externe timer of een apart afstandsbedieningssysteem.

2. Inhoud van de verpakking

Haal de slowcooker en alle accessoires uit de verpakking. Verwijder het verpakkingsmateriaal en controleer of alle onderdelen volledig en onbeschadigd zijn. Bel de fabrikant als iets ontbreekt of beschadigd is.



- A. Keramische pan
- B. Verwarmingseenheid met netsnoer en netstekker
- C. Glazen deksel
- D. Deze bedieningsinstructies (niet afgebeeld)

3. Onderdelenlijst

Deze bedieningsinstructies hebben een uitvouwbare omslag. Aan de binnenzijde van de omslag staat een afbeelding van de slowcooker met nummers. Deze nummers hebben de volgende betekenis:

- 1 Handgreep glazen deksel
- 2 Glazen deksel
- 3 Handgrepen keramische pan
- 4 Keramische pan
- 5 Statuslampje
- 6 Draaghandgrepen
- 7 Bedieningsknop
- 8 Verwarmingseenheid
- 9 Antislipvoetjes
- 10 Netsnoer

4. Technische specificaties

Fabrikant: SilverCrest

Modelnaam: SSC 200 C1

Werkingsvoltage: 220 - 240 V~ (AC), 50/60 Hz

Vermogen: 190 - 230 W
4 instellingen via regeling (7)
- OFF (uit)
- LOW (laag) = voedsel warmhouden (60 °C - 70 °C)
- MEDIUM = lage kooktemperatuur (80 °C - 90 °C)
- HIGH (hoog) = hoge kooktemperatuur (90 °C - 100 °C)

Lengte netsnoer: circa 100 cm

Afmetingen: ca. 350 x 255 x 235 mm (b x d x h)

Gewicht: circa 3.744 g

Volume van keramische pan: 3,5 l

5. Veiligheidsinstructies

Voordat u het apparaat voor het eerst gebruikt, leest u de onderstaande gebruikershandleiding zorgvuldig en volgt u alle waarschuwingen op, zelfs als u bekend bent met de bediening van elektronische apparatuur.

WAARSCHUWING!

Onjuist gebruik kan brandwonden veroorzaken en levensgevaarlijk zijn door kortsluiting en vuur.

Bewaar deze bedieningsinstructies op een veilige plaats, zodat u deze later kunt raadplegen. Als u het apparaat verkoopt of weggeeft, dient u ook de bedieningsinstructies erbij te doen. Deze maken deel uit van het product.

Verklaring van de symbolen

In deze handleiding worden waarschuwingen als volgt gebruikt. Sommige van deze symbolen worden

aangebracht op het product zelf om de gebruiker te waarschuwen voor potentiële gevaren.



Risico op elektrische schok!

Dit symbool waarschuwt voor de risico's die, als ze worden genegeerd, gevaar kunnen opleveren voor lijf en leden door een elektrische schok.



Kans op brandwonden!

Dit symbool waarschuwt voor hete oppervlakken.



Brandgevaar!


Dit symbool waarschuwt dat er brand kan uitbreken als de waarschuwing wordt genegeerd.




WAARSCHUWING!

Dit symbool staat bij belangrijke informatie voor een veilig gebruik van het product en de veiligheid van de gebruiker. Dit waarschuwt voor de risico's die, als ze worden genegeerd,

gevaar kunnen opleveren voor lijf en leden of tot letsel of materiële schade kunnen leiden.

 *Dit symbool staat bij nadere informatie over het onderwerp.*

 *Dit symbool staat binnenin de verwarmingseenheid (8) en geeft aan dat het binnenste stuk metaal via de schroef is verbonden met de aardingsgeleider van het netsnoer (10).*



Dit symbool betekent dat het glazen deksel (2) en de keramische pan (4) vaatwasmachinebestendig zijn tot een maximum van 60 °C.



Dit symbool duidt producten aan waarvan de fysische en chemische samenstelling is getest en niet-gevaarlijk is bevonden voor de gezondheid bij gebruik in contact met levensmiddelen in overeenstemming met de eisen van de EU-verordening 1935/2004.

Kinderen en personen met een handicap

Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of verstandelijke vermogens, of met onvoldoende ervaring en kennis als er toezicht aanwezig is of als ze instructies hebben ontvangen over het veilige gebruik van het apparaat en de risico's begrijpen die ermee samenhangen. Reiniging en onderhoud door de gebruiker mag niet door deze personen worden uitgevoerd, tenzij ze onder toezicht staan. Houd het apparaat en het netsnoer buiten het bereik van kinderen die jonger zijn dan 8 jaar. Kinderen mogen niet met dit apparaat spelen.



Verstikkingsgevaar!

Verpakkingsmateriaal is geen speelgoed. Laat kinderen niet met plastic zakken spelen. Er bestaat gevaar voor verstikking.



Risico op vallende voorwerpen!

Zorg ervoor dat kinderen het apparaat niet

aan het netsnoer (10) van het werkoppervlak kunnen trekken. Er bestaat gevaar voor letsel.

Houd het apparaat buiten het bereik van kinderen.

Algemene veiligheidsinstructies



Risico op elektrische schok!

- *Gebruik het apparaat nooit met natte handen.*
- *Het netsnoer (10) mag niet beschadigd zijn. Vervang nooit een beschadigd netsnoer (10), maar neem contact op met de klantenservice (zie 'Garantie' op pagina 127). Als het netsnoer (10) beschadigd is, loopt u het risico van een elektrische schok.*
- *Open de behuizing van de verwarmingseenheid (8) niet. Deze bevat geen onderdelen die u zelf kunt repareren. Als u de behuizing opent, kunt u worden blootgesteld aan een elektrische schok.*

- *Als u merkt dat het apparaat rook, geur of vreemde geluiden produceert, schakelt u de slowcooker onmiddellijk uit en verwijdt u de stekker uit het stopcontact. Als dit gebeurt, mag u het apparaat niet meer gebruiken en moet u het laten nakijken door een deskundige. Adem rook die uit het apparaat komt nooit in. Raadpleeg een arts als u per ongeluk rook inademt. De ingeademde rook kan schadelijk zijn voor uw gezondheid.*
- *Zorg ervoor dat het netsnoer (10) niet kan worden beschadigd door scherpe randen of hete delen.*
- *Zorg ervoor dat het netsnoer (10) niet platgedrukt kan worden.*
- *Trek de stekker van het apparaat altijd uit het stopcontact als u niet aanwezig bent en voor montage, demontage of reiniging.*
- *Trek altijd aan de stekker en nooit aan het*

netsnoer zelf als u de stekker uit het stopcontact haalt.

- *Als u zichtbare schade aan de slowcooker of het netsnoer (10) opmerkt, schakelt u het apparaat uit, trekt u de stekker uit het stopcontact en neemt u contact op met de klantenservice (zie 'Garantie' op pagina 127).*
- *Sluit de slowcooker alleen aan op een correct geïnstalleerd, gemakkelijk bereikbaar stopcontact waarvan de netspanning overeenkomt met die op het typeplaatje. Na het aansluiten van het apparaat moet het stopcontact nog steeds gemakkelijk bereikbaar zijn, zodat u de stekker snel uit het stopcontact kunt trekken bij een noodsituatie.*
- *Dompel de verwarmingseenheid (8), het netsnoer (10) of de stekker nooit onder in water of andere vloeistoffen. Als vloeistof*

doordringt in de verwarmingseenheid (8), trekt u onmiddellijk de stekker uit het stopcontact en neemt u contact op met onze hotline (zie 'Garantie' op pagina 127).



Kans op brandwonden!

- *Raak de keramische pan (4) nooit aan tijdens of onmiddellijk na de werking. Houd de keramische pan (4) alleen vast aan of draag deze met de handgrepen (3). Draag indien nodig ovenwanten.*
- *Als de inhoud kookt, komt er hete stoom uit de slowcooker. Wees voorzichtig en brand u niet. Leun niet over het apparaat. Draag indien nodig ovenwanten.*
- *Open het glazen deksel (2) langzaam en van u af, zodat de hete stoom kan ontsnappen aan de achterzijde.*
- *Houd de slowcooker alleen vast of draag deze met de draaghandgrepen (6). Draag*

indien nodig ovenwanten.

- *Reinig het apparaat alleen, nadat dit volledig is afgekoeld.*
- *Maak de keramische pan (4) niet te vol. Te hoog vullen kan ertoe leiden dat de keramische pan (4) overkookt en brandwonden of schade veroorzaakt.*
- *Zorg ervoor dat het glazen deksel (2) gesloten is terwijl het voedsel kookt. Anders kan de slowcooker overkoken en brandwonden en schade veroorzaken.*
- *Na gebruik blijft het oppervlak van de verwarmingseenheid enigszins warm.*



Waarschuwing voor schade aan apparatuur

- *Gebruik de keramische pan (4) alleen op de bijgeleverde verwarmingseenheid (8).*
- *Gebruik de keramische pan (4) niet op de kookplaat, in de oven, in de magnetron of in*

de vriezer.

- *Plaats de slowcooker uitsluitend op een vlakke, stabiele en hittebestendige ondergrond.*
- *Bewaar een afstand van minstens 20 cm rondom het apparaat.*
- *Het glazen deksel (2) en de keramische pan (4) zijn breekbaar. Ze kunnen breken als ze worden blootgesteld aan zeer snelle temperatuurswisselingen. Laat ze afkoelen voordat u ze afwast of onderdompelt in water.*
- *Leg, indien nodig, iets onder het apparaat, aangezien werkoppervlakken soms worden behandeld met reinigingsmiddelen die schadelijk zijn voor de kunststof anti-slipvoetjes (9) of deze zelfs kunnen oplossen.*



Risico op oververhitting en brand

- *Plaats de slowcooker niet op textieloppervlakken, zoals een tafellaken.*

- *Plaats de slowcooker niet op metalen oppervlakken. Deze kunnen snel opwarmen en brand veroorzaken.*
- *Plaats de slowcooker nooit onder of direct naast brandbare voorwerpen, zoals (over)gordijnen.*
- *Laat de slowcooker alleen werken met een gevulde keramische pan (4), nooit met een lege pan.*
- *Gebruik het apparaat niet in direct zonlicht of in de buurt van verwarmingstoestellen (kachels, fornuizen, ovens, enz.).*
- *Bedek het apparaat nooit tijdens gebruik om oververhitting te voorkomen.*

Copyright

De volledige inhoud van deze gebruikershandleiding wordt beschermd door het auteursrecht en wordt uitsluitend ter informatie aan de lezer verstrekt. Het is strikt verboden om gegevens en informatie te kopiëren zonder voorafgaande uitdrukkelijke schriftelijke toestemming van de auteur. Dit geldt ook voor commercieel gebruik van de inhoud en informatie. Alle teksten en afbeeldingen waren actueel op het moment dat deze handleiding werd gedrukt.

6. Voordat u begint

Pak het apparaat uit. Controleer eerst of alle onderdelen aanwezig en onbeschadigd zijn. Bel onze hotline als er onderdelen ontbreken of beschadigd zijn (zie 'Garantie' op pagina 127). Houd het verpakkingsmateriaal buiten bereik van kinderen en voer dit op de juiste wijze af.

7. Aan de slag



Waarschuwing!

- *Gebruik het apparaat alleen in droge, gesloten ruimten. Gebruik het nooit buiten.*
- *Plaats de slowcooker uitsluitend op een vlakke, stabiele en hittebestendige ondergrond. Als de slowcooker niet op een vlak oppervlak wordt geplaatst, kan de slowcooker omvallen door de beweging van de kokende inhoud, hetgeen tot schade aan eigendommen en brandwonden kan leiden.*
- *Bewaar een afstand van minstens 20 cm rondom het apparaat. Dit voorkomt schade door stijgende stoom en hitte.*



Brandgevaar!

- *Plaats het apparaat niet op textieloppervlakken, zoals een tafellaken.*
- *Plaats het apparaat niet op metalen oppervlakken. Deze kunnen snel opwarmen en brand veroorzaken.*
- *Plaats het apparaat nooit onder of direct naast brandbare voorwerpen, zoals (over)gordijnen.*

Reinig de slowcooker voor het eerste gebruik. Zorg er vóór gebruik voor dat alle onderdelen helemaal droog zijn.



Er kan een geringe rookontwikkeling optreden wanneer het apparaat voor de eerste keer wordt verhit. Daarom moet het apparaat worden gevuld met water, worden verwarmd en afgekoeld voordat u voor het eerst eten gaat bereiden. Tijdens dit proces opent u een venster om de ruimte voldoende te ventileren.

1. Reinig de slowcooker en alle accessoires. Zie 'Onderhoud/reiniging' op pagina 125 voor meer informatie.
2. Plaats de verwarmingseenheid (8) op een vlak, droog en antislipoppervlak. Steek de stekker van het netsnoer (10) nog niet in het stopcontact!
3. Plaats de keramische pan (4) op de verwarmingseenheid (8).
4. Vul de keramische pan (4) met maximaal 500 ml water.
5. Plaats het glazen deksel (2) op de keramische pan (4).
6. Controleer of de regeling (7) in de uit-stand (OFF) staat.
7. Steek de stekker van het netsnoer (10) in een werkend stopcontact.

8. Draai de regeling (7) op de HIGH-stand (hoog). Het statuslampje (5) brandt en het apparaat wordt opgewarmd.
9. Na ca. 60 minuten kunt u de bedieningsknop (7) terug naar de uit-stand (OFF) zetten om het apparaat uit te schakelen.
10. Trek de stekker van het netsnoer (10) uit het stopcontact.
11. Zodra het apparaat volledig is afgekoeld, reinigt u het opnieuw. Daarna is het apparaat klaar voor gebruik.

7.1 De slowcooker installeren

1. Plaats de verwarmingseenheid (8) op een vlak, droog en antislippoppervlak. Steek de stekker van het netsnoer (10) nog niet in het stopcontact!
2. Plaats de keramische pan (4) op de verwarmingseenheid (8).
3. Plaats het glazen deksel (2) op de keramische pan (4).
4. Controleer of de bedieningsknop (7) in de uit-stand (OFF) staat.

8. Gebruik



Waarschuwing!


- *Gebruik het apparaat alleen in droge, gesloten ruimten. Gebruik het nooit buiten.*
- *Plaats de slowcooker uitsluitend op een vlakke, stabiele en hittebestendige ondergrond. Als de slowcooker niet op een vlak oppervlak wordt geplaatst, kan de slowcooker omvallen door de beweging van de kokende inhoud, hetgeen tot schade aan eigendommen en brandwonden kan leiden.*
- *Bewaar een afstand van minstens 20 cm rondom het apparaat. Dit voorkomt schade door stijgende stoom en hitte.*



Brandgevaar!

- *Plaats het apparaat niet op textieloppervlakken, zoals een tafellaken.*
- *Plaats het apparaat niet op metalen oppervlakken. Deze kunnen snel opwarmen en brand veroorzaken.*
- *Plaats de slowcooker nooit onder of direct naast brandbare voorwerpen, zoals (over)gordijnen.*

8.1 Knoppen

- 1 Handgreep glazen deksel:** Open of sluit het glazen deksel (2) altijd met de handgreep. Hierdoor is deze gemakkelijker vast te pakken en dit voorkomt brandwonden.
- 2 Glazen deksel:** bedek de keramische pan (4) met het glazen deksel (2) om uw voedsel langzaam te koken.
- 3 Handgrepen keramische pan:** gebruik deze handgrepen altijd om de keramische pan (4) te verplaatsen of te dragen als deze heet is.
 De handgrepen van de keramische pan kunnen heel heet worden. Draag indien nodig ovenwanten.
- 4 Keramische pan:** De bodem van de slowcooker is gemaakt van keramiek. Deze is neutraal qua smaak, gemakkelijk schoon te maken en voedsel wordt voorzichtig gekookt.
- 5 Statuslampje:** Dit lampje gaat branden als u de slowcooker schakelt naar de standen Low (laag), Medium of High (hoog). Het lampje gaat uit als u de bedieningsknop (7) op de stand Off (slowcooker uitgeschakeld) zet.
- 6 Draaghandgrepen:** gebruik deze handgrepen om de slow-cooker te verplaatsen of te dragen.
- 7 Bedieningsknop:** De slowcooker heeft drie verwarmingsniveaus (Low (laag), Medium en High (hoog)) die u met deze draaiknop kunt kiezen. Kies Off (uit) om de slowcooker uit te schakelen.
- 8 Verwarmingseenheid:** De verwarmingseenheid verwarmt de keramische pan (4) en de inhoud ervan. Deze is aangesloten op het stroomnetwerk en heeft een bedieningspaneel om het kookproces te regelen.
- 9 Antislipvoetjes:** de antislipvoetjes zorgen ervoor dat de slowcooker stabiel staat en voorkomen dat de slowcooker op het oppervlak glijdt.
- 10 Netsnoer:** hiermee wordt de slowcooker voorzien van stroom.

8.2 De keramische pan vullen

1. Verwijder het glazen deksel (2) van de keramische pan (4).
2. Plaats de gewenste ingrediënten in de keramische pan (4). Maak de keramische pan (4) niet te voll!



Waarschuwing!

- *Vul de keramische pan (4) met minstens 1 liter ingrediënten, inclusief vloeistof. Gebruik altijd minstens 1 kopje vloeistof. Zo niet, dan kan het apparaat oververhit raken en brand of beschadiging van de apparatuur veroorzaken.*
- *Vul de keramische pan (4) met niet meer dan 3,3 liter ingrediënten, inclusief vloeistof. Zo niet, dan kan de inhoud van de slowcooker overkoken en brandwonden en schade aan de apparatuur veroorzaken.*



- *U behaalt de beste resultaten met 1,5 tot 2 liter ingrediënten, inclusief vloeistof, in de keramische pan (4). Dit betekent dat de keramische pan (4) ongeveer halfvol is.*
- *Bonen en harde groenten, zoals aardappelen of wortelen, moeten altijd met vloeistof zijn bedekt voor het koken.*

3. Plaats het glazen deksel (2) terug op de keramische pan (4).

8.3 Slowcooking

Met slowcooking worden ingrediënten langzaam, voorzichtig en gezond onder het kookpunt gegaard. Hierdoor behoudt het gerecht zijn volle smaak zonder te plakken en zonder dat de vloeistof verdampt. Slowcooking vereist wel zeer lange kooktijden, soms enkele uren.

Door de lange kooktijd wordt taai, stevig vlees echter heel mals. Peulvruchten, zoals erwten, linzen en bonen, en harde groenten, zoals wortelen, aardappelen en rapen, smaken ook uitstekend wanneer ze zijn bereid in de slowcooker.

Gerechten, zoals soepen en stoofpotten, krijgen niet alleen een uitstekende consistentie, ze smaken ook heerlijk.

Hieronder staan een paar tips en trucs die u in gedachten moet houden bij het koken met de slowcooker.



Gevaar!

- ***Bonen zijn giftig als ze rauw zijn.*** *U moet bonen voldoende lang op HIGH (hoog) koken voordat ze eetbaar zijn.*
- *Rode bonen bevatten een giftig eiwit dat alleen bij zeer hoge temperaturen wordt afgebroken. Koken in de slowcooker is niet voldoende. **Rode bonen moeten 10 minuten in kokend water worden voorgedroogd voordat u ze in de slowcooker doet.***
- *Pluimvee moet volledig gaar zijn voordat u het eet om het risico op salmonellavergiftiging te vermijden.*

Algemene aanbevelingen:

- U behaalt de beste resultaten met 1,5 tot 2 liter ingrediënten, inclusief vloeistof, in de keramische pan (4). Dit betekent dat de keramische pan (4) ongeveer halfvol is.
- Ontdooi bevroren ingrediënten voordat u ze in de slowcooker bereidt. Zo niet, dan kunnen ze niet voldoende zijn gekookt door de lage kooktemperatuur.
- Als er aan het einde van het kookproces veel vloeistof in de keramische pan (4) zit, verwijdert u de glazen deksel (2) en zet u de bedieningsknop (7) in de stand HIGH (hoog). Zo verdampt de vloeistof sneller.
- De slowcooker is niet bedoeld voor het verwarmen van voedsel van gerechten.
- De slowcooker is niet bedoeld voor het frituren van voedsel.

Groenten, bonen en peulvruchten:

- Hak harde groenten in gelijke stukken die niet te groot zijn.
- Bonen en harde groenten, zoals aardappelen of wortelen, moeten altijd met vloeistof zijn bedekt voor het koken.
- Harde groenten kosten iets meer tijd om te koken dan vlees. Leg dus de groenten eerst in de keramische pan (4) zodat ze op de bodem liggen.
- Als u bonen samen wilt voegen met andere groenten (bijvoorbeeld aardappelen of wortelen), kook de bonen dan de dag ervoor voor en laat ze een nachtje in de pan liggen. Dan hoeft u alleen de andere groenten nog maar toe te voegen en het gerecht verder laten koken.
- Eigenlijk kunt u alle ingrediënten de vorige dag bereiden, toevoegen aan de keramische pan (4), bedekken en koud laten staan. De volgende dag hoeft u alleen de keramische pan (4) op de verwarmingseenheid (8) te plaatsen en het gerecht verder te laten koken.
- Erwten, linzen en andere peulvruchten laat u een nacht weken, waarna u het weekvocht afgiet. Bereid het gerecht met vers water.

Soepen en stoofpotten:

- Vul de keramische pan (4) met niet meer dan 3 of 4 cm onder de bovenkant bij het bereiden van soepen en stoofpotten. Zo niet, dan knoeit u gemakkelijk vloeistof als u de keramische pan (4) van de verwarmingseenheid (8) haalt.

Vlees:

- Snijd het vlees in even grote stukken. Leg de grotere stukken onderaan en kleinere stukken bovenaan in de keramische pan (4).
- Verwijder overtollig vet van het vlees voordat u dit kookt. Door de lage kooktemperatuur in de slowcooker lost het vet niet op en kan het vlees kan zeer vet zijn.
- Bij sommige vleesgerechten, zoals roulades of goulash, moet u het vlees aanbraden voordat u het in de slowcooker doet. Zo krijgt het een betere en krachtigere smaak.
- Voor pluimvee en grotere stukken vlees gebruikt u een kookthermometer om de kerntemperatuur te controleren en ervoor te zorgen dat het vlees goed gaar is. Als dit niet mogelijk is, neemt u een stuk vlees uit de keramische pan (4) en snijdt u dit door om te controleren of het gaar is.
- Het wordt aanbevolen om een paar gaatjes in worsten te prikken om te voorkomen dat ze openbarsten.

Zuivelproducten, pasta en vis:

- Zuivelproducten, pasta en vis vallen uit elkaar of vlokken als deze worden bereid in de slowcooker. Voeg deze ingrediënten pas toe als het kookproces is voltooid voor de andere ingrediënten.

8.4 Aanzetten/vermogen kiezen

1. Vul de keramische pan (4), zoals beschreven in het hoofdstuk 'De keramische pan vullen', en plaats deze op de verwarmingseenheid (8).



Waarschuwing!

Controleer of het netsnoer (10) niet op het werkoppervlak ligt, anders zou de slowcooker kunnen kantelen of van het werkoppervlak kunnen vallen als u er per ongeluk aan trekt.

2. Steek de stekker van het netsnoer (10) in een werkend stopcontact.
3. Draai de bedieningsknop (7) op de gewenste stand: LOW (laagste stand), MEDIUM (medium stand) of HIGH (hoogste stand). Het statuslampje (5) brandt en het apparaat wordt opgewarmd.



Laat het glazen deksel (2) er zo mogelijk tijdens het koken op liggen. Telkens wanneer u het glazen deksel (2) opent, wordt de kooktijd langer.



Kans op brandwonden!

Het glazen deksel (2) en de keramische pan (4) worden erg warm wanneer de slowcooker in gebruik is. Wees voorzichtig en brand u niet. Draag indien nodig ovenwanten.

4. Controleer aan het einde van de kooktijd of de ingrediënten goed gaar zijn. Zo niet, laat ze nog even koken.

8.4.1 Aanbevolen kooktijden

In de onderstaande tabel staan de aanbevolen kooktijden voor verschillende voedingsmiddelen. Denk eraan dat dit enkel richtlijnen zijn. De werkelijke kooktijd hangt af van de grootte en de versheid van het eten, de hoeveelheid in de keramische pan (4) en uw persoonlijke smaak.

| Ingrediënt | Warmte-instelling | Kooktijd | Opmerkingen |
|--|-------------------|----------------------|--|
| Varkensvlees | MEDIUM* | Circa 5 uur | |
| Rundvlees | MEDIUM* | Circa 6 uur | |
| Gevogelte | MEDIUM* | Circa 5 uur | |
| Harde groenten (aardappelen, wortelen, enz.) | HIGH | circa 5 tot 6 uur | |
| Groene erwten | MEDIUM* | Circa 5 uur | |
| Witte bonen | HIGH | | Gedroogde bonen moeten een nacht weken. Bonen moeten altijd op HIGH (hoog) worden gekookt. |
| Zwarte bonen | HIGH | | |
| Sperziebonen | HIGH | | |

| Ingrediënt | Warmte-instelling | Kooktijd | Opmerkingen |
|------------|-------------------|----------|---|
| Rode bonen | HIGH | | Gedroogde bonen moeten een nacht weken. GEVAAR! Rode bonen bevatten een giftig eiwit dat alleen bij zeer hoge temperaturen wordt afgebroken. Koken in de slowcooker is niet voldoende. Rode bonen moeten 10 minuten in kokend water worden voorgekookt voordat u ze in de slowcooker doet. |

* De kooktijd wordt met ongeveer 2 uur verlengd op de stand LOW (laag) en met ongeveer 1,5 uur verkort op de stand HIGH (hoog).

8.5 Uitzetten/de keramische pan verwijderen



Kans op brandwonden!

Het glazen deksel (2) en de keramische pan (4) worden erg warm wanneer de slowcooker in gebruik is. Wees voorzichtig en brand u niet. Draag indien nodig ovenwanten.

1. Zodra het eten gaar is kunt u de bedieningsknop (7) terug naar de uit-stand (OFF) zetten om het apparaat uit te schakelen.
2. Haal de stekker uit het stopcontact.
3. Haal de keramische pan (4) van de verwarmingseenheid (8). Draag ovenhandschoenen zodat u uw handen niet brandt.
4. Serveer het gerecht. Als u het gerecht direct vanuit de keramische pan (4) serveert, gebruikt u een hittebestendige onderzetter om schade aan de tafel te voorkomen.
5. Reinig het apparaat. Zie 'Onderhoud/reiniging' op pagina 125 voor meer informatie.

9. Voorbeeldrecepten

Hieronder staan een aantal veelzijdige recepten die kunnen worden aangepast aan de individuele smaak door bepaalde ingrediënten te vervangen.

9.1 Vegetarische minestrone

Voor 4 personen

Ingrediënten:

- 1,8 liter plantaardige bouillon (warm)
- 800 gram (2 blikken) tomaten in stukjes
- 425 gram (1 blik) kidneybonen
- 2 uien
- 2 stengels bleekselderij
- 3 wortelen
- 200 g sperziebonen uit een pot of blik
- 1 courgette
- 2 teentjes knoflook
- 1/2 bos verse peterselie
- 2 theelepels gedroogde oregano
- 1 theelepel zout
- 1/2 theelepel gedroogde tijm
- versgemalen zwarte peper
- 75 g elleboogpasta
- 30 gram versgeraspte Parmezaanse kaas

Bereiding:

Was de bleekselderij, wortelen en courgette en snijd deze in fijne blokjes. Schil de uien en knoflook en hak ze fijn.

Giet de plantaardige bouillon in de keramische pan (4) en voeg de tomaten, kidneybonen, sperziebonen en de voorbereide ingrediënten toe. Voeg vervolgens de gedroogde kruiden aan de minestrone toe en kruid met zout en peper naar smaak.



- *Als u verse sperziebonen gebruikt, kookt u ze ongeveer 20 minuten voor, voordat u ze in de slowcooker doet.*
- *Verse kruiden verliezen hun smaak na een lange kooktijd, dus voegt u de verse peterselie pas aan het einde toe.*

Sluit het deksel (2) en kook de minestrone gedurende 6 uur op LOW (laag).

Als de minestrone klaar is, brengt u water met zout in een aparte pan aan de kook en kookt u de pasta volgens de aanwijzingen op de verpakking.

Was de peterselie en hak deze fijn.

Roer de gekookte pasta en de peterselie door de bereide minestrone en strooi een beetje vers geraspte Parmezaanse kaas erover.

9.2 Bolognaisesaus

Voor 4 personen

Ingrediënten:

- 1 ui
- 1 teentje knoflook
- 1 wortel
- 100 gram gerookte spekjes
- 1-2 stengels bleekselderij
- 500 gram gehakt half-om-half
- 2 eetlepels boter
- 1/8 liter rode wijn
- 200 ml bouillon
- 400 gram (1 blik) tomaten in stukjes/gepelde tomaten
- 500 gram passata
- zout, peper, suiker, oregano

Bij voorkeur serveren met:

- 500 gram gekookte spaghetti
- versgeraspte Parmezaanse kaas

Bereiding:

Schil de uien, knoflook, wortelen en bleekselderij. Hak alles fijn.

Verhit de boter zachtjes in een pan. Bak eerst de spekjes en voeg dan de uien, knoflook, bleekselderij en wortels toe. Voeg nu het gehakt toe en roer de vlees-/groentemix door om alles gelijkmatig te bakken.

Voeg de rode wijn toe en blijf roeren tot deze bijna is verdampt.

Schep de gebakken vlees-/groentemix in de keramische pan (4). Voeg de bouillon en de tomaten toe.

Meng goed door elkaar en kruid met zout, peper, een beetje suiker en oregano.

Sluit het deksel (2) en kook de saus gedurende 6 uur op LOW (laag).

9.3 Pulled beef

Voor 4 tot 6 personen

Ingrediënten:

- 1,2 kg sukadelappen
- 2 uien
- 180 ml warme rundvleesbouillon
- 1-2 eetlepels barbecue- of steakkruiden
- Zout, peper, balsamicoazijn en een beetje honing

Bereiding:

Spoel de sukadelappen af in koud water en dep ze droog met een stukje keukenrol. Wrijf vervolgens de kruiden op de sukadelappen.

Schil de uien en snijd deze in fijne ringen. Spreid vervolgens de uien uit over de bodem van de keramische pan (4) en bedek ze met de warme rundvleesbouillon.

Leg de sukadelappen in de keramische pan (4) en druppel een beetje balsamicoazijn over het vlees. Sluit het deksel (2) en kook het vlees gedurende 5 tot 6 uur op HIGH (hoog). Trek het vlees vervolgens uit elkaar met twee vorken. Kruid met zout, peper en honing naar smaak.

9.4 Aziatische sinaasappelkip

Voor 4 personen

Ingrediënten:

- 3 à 4 kipfilets zonder bot
- 3 theelepels maïs(zet)meel
- 2 theelepels kookolie
- 1 theelepel rijstazijn of lichte balsamicoazijn
- 3 theelepels sojasaus
- 1/2 theelepel sesamolie
- 150 gram sinaasappelmarmelade
- 4 theelepels bruine suiker
- 1/2 theelepel zout
- 1 stengel citroengras (sereh)
- een beetje gemalen peper
- 2 theelepels sesamzaadjes
- 1 rode chilipeper

Bij voorkeur serveren met:

- gekookte rijst

Bereiding:

Meng de bruine suiker, rijstazijn, sinaasappelmarmelade, sesamolie en sojasaus in een grote kom. Breng op smaak met zout en peper.

Schuif de marinade naar één kant.

Spoel de kipfilets af in koud water en dep ze droog met een stukje keukenrol.

Snijd de kip vervolgens in kleine stukken.

Schep het maïs(zet)meel in een diepvrieszak of een kom.

Voeg de stukken kip toe en meng tot de kip helemaal met meel is bedekt.

Verhit de sesamolie zachtjes in een pan en bak de kip goudbruin. De kip hoeft niet volledig gaar te worden in de pan, aangezien deze in de slowcooker blijft garen.

Schep nu de kip en de marinade in de slowcooker. Meng de ingrediënten zorgvuldig.

Verwijder de buitenste blaadjes van de stengel citroengras en hak het onderste uiteinde fijn. Druk de rest lichtjes plat met een vleesmes of een kleine pan.

Schep het citroengras in de slowcooker.

Sluit het deksel (2) en kook de kip gedurende 4 tot 5 uur op LOW (laag) of 2 tot 3 uur op HIGH (hoog).

Strooi tot slot de sesamzaadjes over de sinaasappelkip.

Als u het gerecht een beetje pittiger wilt maken, voegt u een fijngehakte rode chilipeper toe.

9.5 Erwtensoep

Voor 4 personen

Ingrediënten:

- 1,8 liter plantaardige bouillon (warm)
- 500 gram spliterwten (gedroogde hele erwten moeten 12 uur vooraf worden geweekt!)
- 20 gram spek
- 150 gram buikspek
- 2 uien, fijngesneden
- 100 gram selderij, fijngesneden
- 1 prei, fijngesneden
- 2 wortelen, fijngesneden
- 300 gram aardappelen (bloemig), fijngesneden
- 1/2 bos verse peterselie, fijngehakt
- 1 theelepel gedroogde majoraan
- 1-2 theelepels zout
- versgemalen zwarte peper
- 4 Frankfurters, in plakken

Bereiding:

Was de selderij, wortelen en prei en snijd deze fijn. Schil de aardappelen en snijd deze in even grote stukjes. Schil de uien en hak deze fijn.

Snijd het buikspek in kleine stukjes.

Verhit de pan en voeg de spekjes en het buikspek toe en bak deze goudbruin. Voeg vervolgens de uien, selderij, prei en wortelen toe. Bak de groenten even mee.

Zet de slowcooker op LOW (laag) en schep de gebakken groenten, uien en het (buik)spek in de slowcooker. Voeg de fijngehakte aardappels en de erwten toe en schenk de warme bouillon erover.

Voeg de gedroogde majoraan toe. Roer goed en doe het glazen deksel (2) op de pan.

Voeg na ongeveer 5 uur de gesneden Frankfurters toe (of na ongeveer 4 uur op de stand HIGH (hoog)).

U kunt de worst ook na 6 uur kooktijd toevoegen en de soep nog 30 minuten laten koken.

Kruid de soep met zout en peper en voeg de fijngesneden peterselie net voor het serveren toe.

9.6 Toscaanse varkensstoofpot

Voor 4 personen

Ingrediënten:

- 500 gram varkensfilet
- 1 pakje bacon
- 400 ml room
- 1 blikje tomatenpuree
- 1 blikje tomaten in stukjes
- 2 teentjes knoflook
- 3-4 eetlepels tomatenketchup
- 2 theelepels boter
- 2 theelepels zoete paprikapoeder
- een snufje cayennepeper
- 1/2 theelepel gedroogde rozemarijn
- 1/2 theelepel gedroogde tijm
- 1/2 theelepel gedroogde basilicum
- Zout en versgemalen zwarte peper

Bij voorkeur serveren met: stokbrood of rijst

Bereiding:

Was de varkensfilet en dep deze droog. Verwijder eventueel vet en zenen. Snijd het vlees in stukken van ca. 2 cm en omwikkel deze met 1 à 2 plakjes bacon.

Verhit de boter in een pan en bak de filets aan beide kanten tot ze goudbruin zijn.

Zet de slowcooker op MEDIUM en leg de filets met bacon op de bodem van de pan.

Meng in een kom de room, tomatenpuree, tomatenketchup, paprikapoeder, cayennepeper, rozemarijn, tijm, basilicum, zout en peper.

Schenk dit mengsel over het vlees en sluit het glazen deksel (2).

Laat de filetfootpot ongeveer 5 uur koken op de stand MEDIUM.

10. Na gebruik

Na gebruik reinigt u de slowcooker, zoals beschreven in het hoofdstuk 'Onderhoud/reiniging' hieronder. Als er etensresten aancoeken in de keramische pan (4), zijn ze moeilijk te verwijderen. Berg de slowcooker vervolgens op een veilige, droge plaats op, uit de buurt van stof.

10.1 Onderhoud/reiniging

Wij raden u aan om de slowcooker schoon te maken voor het eerste gebruik en onmiddellijk na elk gebruik, zodat er geen voedselresten in de keramische pan (4) achterblijven.

**Risico op elektrische schok!**

- *Trek altijd de stekker uit het stopcontact vóór het schoonmaken van de verwarmingseenheid (8). Als u dit niet doet, kan dit resulteren in een elektrische schok.*
- *Giet of spuit geen vloeistoffen op de verwarmingseenheid (8) en dompel deze niet onder in water of andere vloeistoffen. Dit kan leiden tot kortsluiting die elektrische schokken of brandwonden kan veroorzaken.*
- *Dompel de verwarmingseenheid (8) nooit onder in water of andere vloeistoffen. Dit kan leiden tot een elektrische schok.*

**Waarschuwing voor schade aan apparatuur**

- *Gebruik geen schurende of chemische schoonmaakmiddelen of gereedschap die het oppervlak van de verwarmingseenheid (8) kunnen bekrassen. Dit kan schade aan de behuizing van de verwarmingseenheid (8) veroorzaken.*
- *Het glazen deksel (2) en de keramische pan (4) zijn breekbaar. Ze kunnen breken als ze worden blootgesteld aan zeer snelle temperatuurswisselingen. Laat ze afkoelen voordat u ze afwast of onderdompelt in water.*

10.1.1 De keramische pan en het glazen deksel reinigen

U kunt het glazen deksel (2) en de keramische pan (4) net als andere kookgerei met warm water en afwasmiddel schoonmaken en vervolgens afdrogen.

Ze kunnen ook worden gereinigd in de vaatwasser.

10.1.2 De verwarmingseenheid reinigen

Reinig de verwarmingseenheid (8) en het netsnoer (10) met een droge of vochtige doek.

Droog de verwarmingseenheid (8) goed.

11. Problemen oplossen

Als uw slowcooker niet normaal werkt, volgt u de onderstaande instructies om te proberen het probleem op te lossen. Als de storing niet kan worden opgelost via de onderstaande tips, neemt u contact op met onze hotline (zie 'Garantie' op pagina 127).



Risico op elektrische schok!

Probeer het apparaat nooit zelf te repareren.

| Probleem | Mogelijke oorzaak | Oplossing |
|--------------------------|--|---|
| De slowcooker werkt niet | De stekker is niet in het stopcontact gestoken. | Steek de stekker in een werkend stopcontact. |
| | Geen verwarmingsniveau gekozen. | Draai de bedieningsknop (7) op de stand LOW, MEDIUM of HIGH. |
| | Oververhittingsbeveiliging ingeschakeld. | Schakel de slowcooker uit (bedieningsknop (7) naar de stand OFF (uit)), trek het netsnoer (10) uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen. |
| Inhoud is niet goed gaar | Te veel ingrediënten in de keramische pan (4) | Voeg minder ingrediënten aan de keramische pan (4) toe vóór het koken. |
| | Sommige ingrediënten vereisen een langere kooktijd | Laat nog even koken. |

12. Milieuregelgeving en informatie over afvalverwerking



Een symbool van een doorgekruiste afvalbak op een product betekent dat het is onderworpen aan de Europese richtlijn 2012/19/EU. Alle elektrische en elektronische apparaten moeten worden gescheiden van huishoudelijk afval en bij een officiële afvalverwerkingsinstantie worden ingeleverd.



Gooi het apparaat niet bij het huishoudelijk afval of het grofvuil. Voor meer informatie over inzamelpunten en ophaaldatum neemt u contact op met de gemeente of de plaatselijke afvalverwerkende instantie.



Gooi al het verpakkingsmateriaal weg op een milieuvriendelijke manier. De kartonnen verpakking kan voor recycling naar de oudpapierbak of een openbaar inzamelpunt worden gebracht. Folie of plastic in de verpakking moet worden ingeleverd via een daarvoor bestemde inzamelmethode.



Let bij het verwijderen van het verpakkingsmateriaal op de aangebrachte merktekens; op het etiket staan de afkortingen (a) en (b) met de volgende betekenis:

1-7: kunststof / 20-22: papier en karton / 80-98: samengestelde materialen.

13. Conformiteit



Dit apparaat voldoet aan het basisstation- en andere relevante vereisten van de EMC-richtlijn 2014/30/EU, de laagspanningsrichtlijn 2014/35/EU, de ErP-richtlijn 2009/125/EC en de RoHS-richtlijn 2011/65/EU.

De volledige Europese conformiteitsverklaring is te downloaden via deze link:

https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/321529_1901.pdf

14. Garantie

Geachte klant,

U krijgt op dit apparaat 3 jaar garantie vanaf de datum van aankoop. In het geval van gebreken aan dit product heeft u ten opzichte van de verkoper van het product bepaalde wettelijke rechten. Deze wettelijke rechten worden door onze hierna volgende garantie niet beperkt.

Garantievoorwaarden

De garantietermijn begint op de datum van aankoop. Bewaart u de originele kassabon goed. Deze bon is nodig als bewijs van aankoop. Indien er binnen drie jaar vanaf de datum van aankoop van dit product een materiaal- of fabricagefout optreedt, wordt het product door ons – naar ons goedgevoelen – gratis gerepareerd of vervangen.

Garantietermijn en wettelijke aanspraak bij gebreken

De garantietermijn wordt door de wettelijke aanspraak bij gebreken niet verlengd. Dit geldt ook voor vervangen en gerepareerde onderdelen. Eventueel reeds bij aankoop aanwezige schade en gebreken dienen onmiddellijk na het uitpakken te worden gemeld. Na afloop van de garantietermijn benodigde reparaties worden alleen tegen betaling uitgevoerd.

Garantiedekking

Het apparaat is zorgvuldig gefabriceerd volgens strenge kwaliteitsrichtlijnen en voor de levering nauwgezet onderzocht. De garantie dekt materiaal- en fabricagefouten. Deze garantie dekt geen onderdelen van het product die onderhevig zijn aan normale slijtage en daardoor kunnen worden beschouwd als slijtbare onderdelen of beschadigingen aan breekbare onderdelen zoals schakelaars, batterijen of onderdelen gemaakt van glas. De garantie vervalt als het product beschadigd, niet doelmatig gebruikt of onderhouden is. Voor een doelmatig gebruik van het product dienen alle in de meegeleverde handleiding opgenomen aanwijzingen strikt te worden nageleefd. Gebruiksdoeleinden en handelingen die in de handleiding worden afgeraden of waarvoor wordt gewaarschuwd, dienen in elk geval te worden vermeden. Het product is uitsluitend bestemd voor privégebruik en niet voor commercieel gebruik. In geval van misbruik of niet doelmatig gebruik, gebruik van geweld of ingrepen die niet zijn uitgevoerd door onze geautoriseerde service-afdeling, komt de garantie te vervallen. Met de reparatie of vervanging van het product begint geen nieuwe garantietermijn.

Afwikkeling van een garantieclaim

Gelieve voor een snelle verwerking van uw probleem de volgende aanwijzingen in acht te nemen:

- Lees voordat u het product in gebruik neemt de bijbehorende documentatie aandachtig door. Mocht er een probleem optreden dat op deze manier niet kan worden opgelost, neem dan contact op met onze hotline.
- Houdt u bij elke navraag de kassabon en het artikelnummer of indien beschikbaar het serienummer als bewijs van aankoop bij de hand.

- In het geval dat een oplossing per telefoon niet mogelijk is, zal onze hotline er afhankelijk van de oorzaak van het probleem voor zorgen dat het probleem op andere wijze wordt opgelost.

**Service**

NL Telefoon: 0900 0400 223
E-Mail: targa@lidl.nl

BE Telefoon: 070 270 171
E-Mail: targa@lidl.be

LU Telefoon: +32 70 270 171
E-Mail: targa@lidl.be

IAN: 321529_1901

**Fabrikant**

Merk op dat het volgende adres geen service-adres is. Neem eerst contact op met de bovenvermelde service-afdeling.

TARGA GmbH
Coesterweg 45
DE-59494 Soest
DUITSLAND

Spis treści

| | |
|--|------------|
| 1. Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem | 132 |
| 2. Zawartość opakowania | 133 |
| 3. Wykaz części składowych..... | 134 |
| 4. Dane techniczne..... | 134 |
| 5. Wskazówki bezpieczeństwa | 135 |
| 6. Czynności przygotowawcze | 147 |
| 7. Rozpoczęcie użytkowania..... | 148 |
| 7.1 Ustawianie wolnowaru | 149 |
| 8. Użytkowanie..... | 149 |
| 8.1 Części składowe i regulatory | 150 |
| 8.2 Napełnianie naczynia ceramicznego..... | 150 |
| 8.3 Wolne gotowanie | 151 |
| 8.4 Włączanie / wybór poziomu mocy..... | 153 |
| 8.4.1 Zalecane czasy gotowania | 153 |
| 8.5 Wyłączanie / wyjmowanie naczynia ceramicznego..... | 154 |
| 9. Przykładowe przepisy | 155 |
| 9.1 Wegetariańska zupa minestrone | 155 |
| 9.2 Sos boloński..... | 156 |
| 9.3 Szarpana wołowina..... | 156 |
| 9.4 Azjatycki pomarańczowy kurczak | 157 |
| 9.5 Gulasz grochowy z parówkami..... | 158 |
| 9.6 Gulasz z polędwiczki wieprzowej po tokańsku | 159 |
| 10. Po użyciu | 159 |
| 10.1 Konserwacja/czyszczenie | 159 |
| 10.1.1 Czyszczenie naczynia ceramicznego i szklanej pokrywki..... | 160 |
| 10.1.2 Czyszczenie zespołu grzewczego..... | 160 |
| 11. Rozwiązywanie problemów | 160 |
| 12. Przepisy dotyczące ochrony środowiska oraz informacje o utylizacji produktu | 161 |
| 13. Zgodność z dyrektywami..... | 162 |
| 14. Informacje dotyczące gwarancji..... | 162 |

Gratulacje!

Dokonując zakupu wolnowaru SilverCrest SSC 200 C1, zwanego dalej wolnowarem, wybrali Państwo produkt wysokiej jakości.

Przed pierwszym użyciem wolnowaru prosimy o zapoznanie się z jego działaniem i uważne przeczytanie niniejszej instrukcji obsługi. Prosimy o przestrzeganie wskazówek dotyczących bezpieczeństwa i używanie wolnowaru wyłącznie w sposób opisany w instrukcji obsługi i zgodnie z przeznaczeniem.

Niniejszą instrukcję obsługi należy przechowywać w bezpiecznym miejscu. W przypadku przekazania wolnowaru innej osobie należy dołączyć również wszystkie istotne dokumenty.

1. Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem



Niniejszy wolnowar nadaje się do użytku wyłącznie w suchych pomieszczeniach zamkniętych.

Niniejszy wolnowar jest przeznaczony do użytku domowego i podobnego, na przykład:

- w kuchniach przeznaczonych dla personelu sklepów, biur i innych obiektów handlowych;
- w gospodarstwach rolnych;
- przez klientów w hotelach, motelach i innych obiektach noclegowych;
- w obiektach oferujących zakwaterowanie ze śniadaniem.

Niniejszy wolnowar nie jest przeznaczony do użytku komercyjnego. Nie należy go używać do przetwarzania produktów nieżywnościowych.

Wolnowar musi być zawsze ustawiony na stabilnej powierzchni.

Wolnowar spełnia wymagania wszystkich stosownych norm i dyrektyw unijnych (zgodność CE). Wszelkie modyfikacje urządzenia, inne niż zalecane przez producenta, mogą spowodować, że wymagania tych norm nie będą już spełniane.

Dające się przewidzieć niewłaściwe użycie

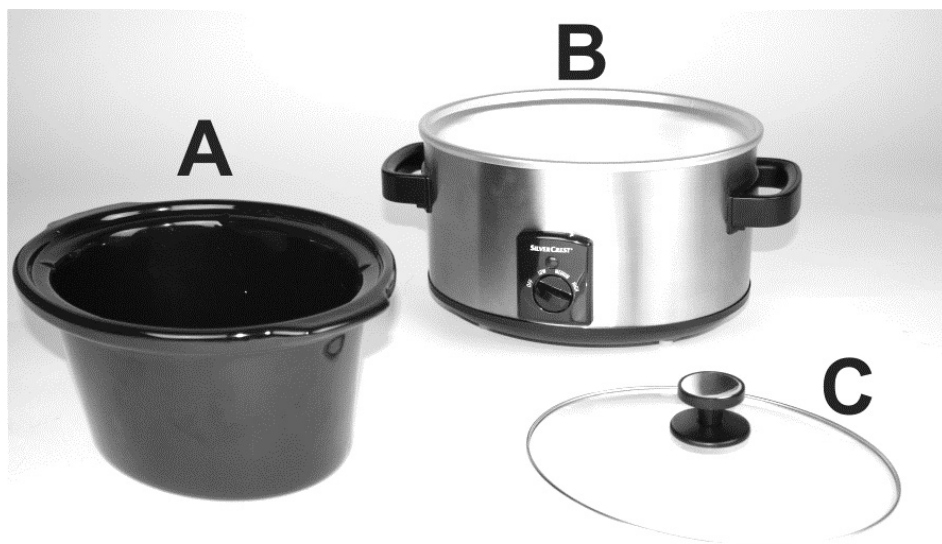
- Naczynie ceramiczne (4) należy ogrzewać wyłącznie z umieszczoną na nim szklaną pokrywką (2) przy użyciu specjalnie zaprojektowanego zespołu grzewczego (8). Nie wolno umieszczać go na płycie grzewczej, w

piekarniku, w kuchence mikrofalowej ani w zamrażarce. Nie wolno używać zespołu grzewczego pochodzącego z innego wolnowaru.

- Wolnowar nie jest przeznaczony do współpracy z zewnętrznym zegarem sterującym ani z odrębnym układem zdalnego sterowania.

2. Zawartość opakowania

Wyjąć wolnowar i wszystkie jego akcesoria z opakowania. Usunąć materiał opakowaniowy i sprawdzić, czy wszystkie elementy są kompletne i nieuszkodzone. W przypadku stwierdzenia braku lub uszkodzenia jakiejś części należy skontaktować się z producentem.



- A. Naczynie ceramiczne
- B. Zespół grzewczy z przewodem zasilającym i wtyczką
- C. Szklana pokrywka
- D. Niniejsza instrukcja obsługi (nie pokazano)

3. Wykaz części składowych

Niniejsza instrukcja obsługi ma rozkładaną okładkę. Na wewnętrznej stronie okładki pokazano wolnowar z częściami oznaczonymi numerami. Poniżej podano znaczenie poszczególnych numerów:

- 1 uchwyt szklanej pokrywki
- 2 szklana pokrywka
- 3 uchwyty naczynia ceramicznego
- 4 naczynie ceramiczne
- 5 kontrolka stanu zasilania
- 6 uchwyty do przenoszenia
- 7 pokrętko regulacyjne
- 8 zespół grzewczy
- 9 stopki antypoślizgowe
- 10 przewód zasilający

4. Dane techniczne

| | |
|----------------------------------|--|
| Producent: | SilverCrest |
| Nazwa modelu: | SSC 200 C1 |
| Napięcie robocze: | 220 do 240 V~ (AC), 50/60 Hz |
| Moc: | 190 - 230 W 4 ustawienia wybierane za pomocą pokrętki regulacyjnego (7) - OFF (WYŁ.) - LOW (NISKI) = utrzymywanie potrawy w stanie podgrzania (60°C - 70°C) - MEDIUM (ŚREDNI) = niska temperatura gotowania (80°C - 90°C) - HIGH (WYSOKI) = wysoka temperatura gotowania (90°C - 100°C) |
| Długość kabla zasilającego: | ok. 100 cm |
| Wymiary: | ok. 350 x 255 x 235 mm (szer. x gł. x wys.) |
| Masa: | ok. 3744 g |
| Pojemność naczynia ceramicznego: | 3,5 l |

5. Wskazówki bezpieczeństwa

Przed pierwszym użyciem urządzenia należy uważnie przeczytać poniższe instrukcje, zwracając szczególną uwagę na wszystkie ostrzeżenia. Dotyczy to również osób, które mają duże doświadczenie w korzystaniu z urządzeń elektrycznych.

OSTRZEŻENIE!

Nieprawidłowa obsługa może spowodować obrażenia ciała w wyniku oparzeń, jak również zagrożenie dla życia w wyniku zwarcia i pożaru.

Niniejszą instrukcję obsługi należy przechowywać w bezpiecznym miejscu do wykorzystania w przyszłości. W przypadku sprzedaży lub odstąpienia urządzenia należy również przekazać niniejszą instrukcję obsługi. Stanowi ona część produktu.

Objaśnienie symboli

W niniejszej instrukcji obsługi zostały użyte przedstawione poniżej symbole ostrzegawcze. Niektóre z tych symboli są umieszczone na produkcie w celu ostrzegania użytkownika o potencjalnych zagrożeniach.



Niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym!

Ten symbol ostrzega przed niebezpieczeństwami, których zlekceważenie może stwarzać zagrożenie dla zdrowia i życia w wyniku porażenia prądem elektrycznym.



Niebezpieczeństwo poparzenia!

Ten symbol ostrzega przed gorącymi powierzchniami.




Niebezpieczeństwo pożaru!

Ten symbol ostrzega przed możliwością powstania pożaru w przypadku zlekceważenia tego ostrzeżenia.

OSTRZEŻENIE!

Tym symbolem oznaczono ważne informacje dotyczące bezpiecznego użytkowania produktu oraz bezpieczeństwa użytkownika. Ostrzega on przed niebezpieczeństwami, których zlekceważenie może stwarzać zagrożenie dla zdrowia i życia lub spowodować szkody materialne.

 *Tym symbolem oznaczono dodatkowe informacje związane z omawianym tematem.*



Ten symbol oznacza, że szklaną pokrywkę (2) i naczynie ceramiczne (4) można myć w zmywarce w temperaturze do 60°C.



Ten symbol umieszczony wewnątrz zespołu grzewczego (8) informuje, że wewnętrzny element metalowy jest podłączony do żyły uziemiającej przewodu zasilającego (10) za pomocą śruby.



Tym symbolem oznaczone są produkty, których skład fizyczny i chemiczny został poddany

badaniom, w wyniku których stwierdzono, że produkty te nie są szkodliwe dla zdrowia w przypadku kontaktu z żywnością, zgodnie z wymaganiami rozporządzenia UE 1935/2004.

Dzieci i osoby niepełnosprawne

Niniejsze urządzenie może być używane przez dzieci od 8 roku życia oraz przez osoby o ograniczonych możliwościach fizycznych, sensorycznych lub mentalnych bądź przez osoby nieposiadające stosownej wiedzy lub doświadczenia pod warunkiem, że znajdują się one pod nadzorem lub zostały poinstruowane w zakresie prawidłowego posługiwania się urządzeniem i rozumieją związane z tym zagrożenia. Czynności należące do użytkownika, takie jak czyszczenie i konserwacja, nie powinny być wykonywane przez te osoby, jeśli nie znajdują się one pod nadzorem. Urządzenie wraz z przewodem zasilającym należy przechowywać w miejscu

niedostępnym dla dzieci w wieku poniżej 8 lat. Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem.

Ryzyko uduszenia!

Materiał opakowaniowy to nie zabawka. Nie wolno pozwalać dzieciom na zabawę plastikowymi torebkami. Istnieje ryzyko uduszenia.

Ryzyko dotyczące spadających przedmiotów!

Należy zadbać o to, aby dzieci nie mogły ściągnąć urządzenia z powierzchni roboczej, ciągnąc za przewód zasilający (10). Istnieje niebezpieczeństwo odniesienia obrażeń ciała.

Urządzenie należy umieszczać w miejscu niedostępnym dla dzieci.

Ogólne instrukcje bezpieczeństwa

Niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym!

- *W żadnym wypadku nie należy obsługiwać*

urządzenia mokrymi rękami.

- *Przewód zasilający (10) nie może być uszkodzony. W żadnym wypadku nie wolno samodzielnie wymieniać uszkodzonego przewodu zasilającego (10), lecz należy skontaktować się z naszą gorącą linią (patrz „Informacje dotyczące gwarancji” na stronie 162). Uszkodzony przewód zasilający (10) stwarza niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym.*
- *Nie należy otwierać obudowy zespołu grzewczego (8) – wewnątrz nie ma części nadających się do naprawy przez użytkownika. Otworzenie obudowy grozi porażeniem prądem elektrycznym.*
- *W przypadku zauważenia dymu, nietypowych odgłosów lub dziwnych zapachów urządzenie należy natychmiast wyłączyć i wyjąć wtyczkę z gniazda*

sieciowego. W takim przypadku urządzenia nie wolno dalej używać, lecz należy je przekazać do sprawdzenia przez specjalistę. W żadnym wypadku nie wolno wdychać dymu wydobywającego się z urządzenia. Jeśli dym przypadkowo przedostanie się do płuc, należy skorzystać z pomocy medycznej. Wdychanie dymu może być bardzo szkodliwe dla zdrowia.

- *Upewnić się, że przewód zasilający (10) nie zostanie uszkodzony przez ostre krawędzie ani elementy o wysokiej temperaturze.*
- *Upewnić się, że przewód zasilający (10) nie zostanie zgnieciony ani zmiążdżony.*
- *W przypadku pozostawienia bez nadzoru, a także przed demontażem, montażem lub czyszczeniem, urządzenie należy bezwzględnie odłączyć od sieci zasilającej.*
- *Podczas wyjmowania wtyczki sieciowej z*

gniazda sieciowego należy zawsze chwycić za wtyczkę, nigdy zaś za sam przewód.

- *W przypadku zauważenia widocznego uszkodzenia wolnowaru lub przewodu zasilającego (10) urządzenie należy wyłączyć, wyjąć wtyczkę sieciową z gniazda sieciowego i skontaktować się z działem obsługi klienta (patrz „Informacje dotyczące gwarancji” na stronie 162).*
- *Wolnowar należy podłączać wyłącznie do prawidłowo zainstalowanego i łatwo dostępnego gniazda sieciowego o napięciu sieciowym takim samym jak podane na tabliczce znamionowej. Po podłączeniu urządzenia gniazdo sieciowe musi pozostać łatwo dostępne, aby możliwe było szybkie wyjęcie wtyczki sieciowej w nagłym przypadku.*
- *W żadnym wypadku nie wolno zanurzać*

zespołu grzewczego (8), przewodu zasilającego (10) ani wtyczki sieciowej w wodzie lub innych płynach. W przypadku przedostania się płynu do zespołu grzewczego (8) należy natychmiast wyjąć wtyczkę sieciową z gniazda sieciowego i skontaktować się z naszą gorącą linią (patrz „Informacje dotyczące gwarancji” na stronie 162).



Niebezpieczeństwo poparzenia!

- *W żadnym wypadku nie należy dotykać naczynia ceramicznego (4) w trakcie jego pracy lub bezpośrednio po wyłączeniu. Do trzymania lub przenoszenia naczynia ceramicznego (4) należy używać wyłącznie uchwytów naczynia ceramicznego (3). W razie potrzeby założyć rękawice kuchenne.*
- *W trakcie wrzenia zawartości z naczynia wydostaje się gorąca para. Zachować ostrożność, aby się nie poparzyć. Nie*

nachylać się nad urządzeniem. W razie potrzeby założyć rękawice kuchenne.

- *Szklaną pokrywkę (2) należy unosić powoli i w kierunku od siebie, aby gorąca para mogła wydostać się do tyłu.*
- *Do trzymania lub przenoszenia wolnowaru należy używać wyłącznie uchwytów do przenoszenia (6). W razie potrzeby założyć rękawice kuchenne.*
- *Urządzenie należy czyścić dopiero po jego całkowitym ostygnięciu.*
- *Naczynia ceramicznego (4) nie należy przepelniać. Przepelnienie może doprowadzić do wykipienia zawartości naczynia ceramicznego (4) i spowodować oparzenia lub szkody materialne.*
- *Podczas gotowania potrawy naczynie musi być przykryte szklaną pokrywką (2). W przeciwnym razie potrawa mogłaby*

wykipieć z wolnowaru i spowodować oparzenia i szkody materialne.

- *Po użyciu powierzchnia elementu grzejnego utrzymuje tzw. ciepło resztkowe.*



Ostrzeżenia dotyczące możliwości uszkodzenia urządzenia

- *Naczynie ceramiczne (4) należy używać wyłącznie ze znajdującym się w komplecie zespołem grzewczym (8).*
- *Nie wolno umieszczać naczynia ceramicznego (4) na płycie grzewczej, w piekarniku, w kuchence mikrofalowej ani w zamrażarce.*
- *Wolnowar należy ustawiać wyłącznie na równej, stabilnej i odpornej na wysokie temperatury powierzchni.*
- *Wokół urządzenia należy pozostawić odstęp wynoszący co najmniej 20 cm.*
- *Szklana pokrywka (2) i naczynie*

ceramiczne (4) są łatwo tłukące się. Mogą się rozpaść na kawałki, jeśli zostaną poddane bardzo szybkim zmianom temperatury. Przed umyciem lub zanurzeniem w wodzie należy poczekać, aż ostygną.

- *W razie potrzeby należy umieścić coś pod urządzeniem, gdyż powierzchnie robocze są niekiedy zmywane detergentami, które mogą uszkodzić lub nawet rozpuścić stopki antypoślizgowe (9).*



Ryzyko przegrzania i pożaru

- *Nie wolno umieszczać wolnowaru na powierzchniach tekstylnych, na przykład na obrusie.*
- *Nie wolno umieszczać wolnowaru na powierzchniach metalowych. Mogą się one szybko rozgrzać i spowodować pożar.*
- *W żadnym wypadku nie wolno umieszczać*

wolnowaru pod lub w bezpośrednim sąsiedztwie materiałów łatwopalnych, takich jak zasłony lub firanki.

- *Wolnowar można użytkować tylko w przypadku gdy naczynie ceramiczne (4) jest napelnione, nigdy zaś gdy jest puste.*
- *Nie należy używać urządzenia w bezpośrednim świetle słonecznym lub w pobliżu urządzeń grzewczych (grzejników, kuchenek, pieców itp.).*
- *Aby zapobiec przegrzaniu, nie należy nigdy zakrywać urządzenia w trakcie jego użytkowania.*

Prawa autorskie

Cała zawartość niniejszej instrukcji obsługi jest chroniona prawami autorskimi i przekazywana czytelnikowi wyłącznie w celach informacyjnych. Kopiowanie danych i informacji bez wcześniejszego uzyskania wyraźnej pisemnej zgody autora jest surowo zabronione. Dotyczy to również komercyjnego wykorzystywania treści i informacji. Wszystkie teksty i ilustracje są aktualne na dzień przekazania do druku.

6. Czynności przygotowawcze

Rozpakować urządzenie. Najpierw sprawdzić, czy wszystkie części są kompletne i nieuszkodzone. W przypadku stwierdzenia braku lub uszkodzenia jakiegś części prosimy o telefoniczny kontakt z naszą gorącą linią (patrz „Informacje dotyczące gwarancji” na stronie 162). Materiał opakowaniowy należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci i utylizować go we właściwy sposób.

7. Rozpoczęcie użytkowania



Ostrzeżenie!

- *Urządzenie należy używać wyłącznie w suchych pomieszczeniach zamkniętych. W żadnym wypadku nie należy używać go na zewnątrz.*
- *Wolnowar należy ustawiać wyłącznie na równej, stabilnej i odpornej na wysokie temperatury powierzchni. Jeśli wolnowar nie zostanie ustawiony na równej powierzchni, ruch wrzącej zawartości może doprowadzić do jego przewrócenia i spowodować oparzenia oraz szkody materialne.*
- *Wokół urządzenia należy pozostawić odstęp wynoszący co najmniej 20 cm. Zapobiega to uszkodzeniom spowodowanym przez parę wodną i ciepło.*



Niebezpieczeństwo pożaru!

- *Nie umieszczać urządzenia na powierzchniach tekstylnych, na przykład na obrusie.*
- *Nie umieszczać urządzenia na powierzchniach metalowych. Mogą się one szybko rozgrzać i spowodować pożar.*
- *Nie umieszczać urządzenia pod lub w bezpośrednim sąsiedztwie materiałów łatwopalnych, takich jak zasłony lub rolety.*

Wolnowar należy umyć przed pierwszym użyciem. Przed użyciem należy dokładnie osuszyć wszystkie części.



Podczas pierwszego rozgrzewania urządzenia może wystąpić niewielkie dymienie. Z tego powodu urządzenie należy napęlić wodą, rozgrzać, a następnie pozostawić do ostygnięcia przed przystąpieniem do pierwszego przygotowania potrawy. Podczas tego procesu należy otworzyć okno, aby zapewnić odpowiednią wentylację pomieszczenia.

1. Umyć wolnowar i wszystkie jego akcesoria. Więcej informacji można znaleźć w części „Konserwacja/czyszczenie” na stronie 159.
2. Ustawić zespół grzewczy (8) na równej, antypoślizgowej i suchej powierzchni. Nie podłączać jeszcze przewodu zasilającego (10) do gniazda sieciowego!
3. Umieścić naczynie ceramiczne (4) w zespole grzewczym (8).
4. Wlać do naczynia ceramicznego (4) 500 ml wody.
5. Umieścić szklaną pokrywkę (2) na naczyniu ceramicznym (4).
6. Sprawdzić, czy pokrętko regulacyjne (7) znajduje się w położeniu OFF (WYŁ.).
7. Podłączyć wtyczkę przewodu zasilającego (10) do sprawnego gniazda sieciowego.
8. Obrócić pokrętko regulacyjne (7) do położenia HIGH (WYSOKI). Zapala się kontrolka zasilania (5) i urządzenie zaczyna się nagrzewać.

9. Po upływie ok. 60 minut można obrócić pokrętkę regulacyjną (7) z powrotem do położenia OFF (WYŁ.), aby wyłączyć urządzenie.
10. Wyjąć wtyczkę przewodu zasilającego (10) z gniazda sieciowego.
11. Po całkowitym ostygnięciu urządzenia, należy je ponownie umyć. Urządzenie jest wówczas gotowe do użytku.

7.1 Ustawianie wolnowaru

1. Ustawić zespół grzewczy (8) na równej, antypoślizgowej i suchej powierzchni. Nie podłączać jeszcze przewodu zasilającego (10) do gniazda sieciowego!
2. Umieścić naczynie ceramiczne (4) w zespole grzewczym (8).
3. Umieścić szklaną pokrywę (2) na naczyniu ceramicznym (4).
4. Sprawdzić, czy pokrętkę regulacyjną (7) znajduje się w położeniu OFF (WYŁ.).

8. Użytkowanie



Ostrzeżenie!

- *Urządzenie należy używać wyłącznie w suchych pomieszczeniach zamkniętych. W żadnym wypadku nie należy używać go na zewnątrz.*
- *Wolnowar należy ustawiać wyłącznie na równej, stabilnej i odpornej na wysokie temperatury powierzchni. Jeśli wolnowar nie zostanie ustawiony na równej powierzchni, ruch wrzącej zawartości może doprowadzić do jego przewrócenia i spowodować oparzenia oraz szkody materialne.*
- *Wokół urządzenia należy pozostawić odstęp wynoszący co najmniej 20 cm. Zapobiega to uszkodzeniom spowodowanym przez parę wodną i ciepło.*



Niebezpieczeństwo pożaru!

- *Nie umieszczać urządzenia na powierzchniach tekstylnych, na przykład na obrusie.*
- *Nie umieszczać urządzenia na powierzchniach metalowych. Mogą się one szybko rozgrzać i spowodować pożar.*
- *Nie umieszczać urządzenia pod lub w bezpośrednim sąsiedztwie materiałów łatwopalnych, takich jak zasłony lub rolety.*

8.1 Części składowe i regulatory

- 1 Uchwyt szklanej pokrywki:** W celu otworzenia lub zamknięcia szklanej pokrywki (2) należy zawsze używać uchwytu. Ułatwia to obsługę i zapobiega oparzeniom.
- 2 Szklana pokrywka:** W celu zapewnienia powolnego gotowania się potrawy należy przykryć naczynie ceramiczne (4) szklaną pokrywką (2).
- 3 Uchwyty naczynia ceramicznego:** W celu przemieszczania lub przenoszenia gorącego naczynia ceramicznego (4) należy zawsze używać tych uchwytów.
 Uchwyty naczynia ceramicznego mogą stać się bardzo gorące. W razie potrzeby założyć rękawice kuchenne.
- 4 Naczynie ceramiczne:** Wkład do wolnowaru wykonany jest z ceramiki. Nie ma on wpływu na smak potrawy, jest łatwy do umycia i umożliwia delikatne gotowanie potrawy.
- 5 Kontrolka zasilania:** Zapala się po przełączeniu wolnowaru na Low (Niski), Medium (Średni) lub High (Wysoki) poziom grzania. Gaśnie po obróceniu pokrętki regulacyjnego (7) do położenia Off (Wył.) (wolnowar wyłączony).
- 6 Uchwyty do przenoszenia:** Uchwytów tych należy używać do przemieszczania lub przenoszenia wolnowaru.
- 7 Pokrętło regulacyjne:** Wolnowar ma trzy poziomy grzania [Low (Niski), Medium (Średni) i High (Wysoki)], które można wybierać za pomocą tego pokrętki. Aby wyłączyć wolnowar, należy wybrać położenie Off (Wył.).
- 8 Zespół grzewczy:** Zespół grzewczy nagrzewa naczynie ceramiczne (4) i jego zawartość. Jest podłączony do sieci zasilającej i posiada panel sterowania umożliwiający sterowanie procesem gotowania.
- 9 Stopki antypoślizgowe:** Stopki antypoślizgowe zapewniają stabilną podstawę i zapobiegają poślizgowi wolnowaru na powierzchni roboczej.
- 10 Przewód zasilający:** Doprowadza zasilanie do wolnowaru.

8.2 Napętnianie naczynia ceramicznego


1. Zdjąć szklaną pokrywkę (2) z naczynia ceramicznego (4).
2. Umieścić wymagane składniki w naczyniu ceramicznym (4). Naczynia ceramicznego (4) nie należy przepętniać!



Ostrzeżenie!

- *W naczyniu ceramicznym (4) należy umieścić co najmniej 1 litr składników, łącznie z płynem. Zawsze należy wlać co najmniej 1 kubek płynu. W przeciwnym razie*

urządzenie może się nadmiernie rozgrzać i spowodować pożar lub uszkodzenie sprzętu.

- W naczyniu ceramicznym (4) można umieścić nie więcej niż 3,3 litra składników, łącznie z płynem. W przeciwnym razie zawartość może się zagotować i spowodować oparzenia lub uszkodzenie sprzętu.
-  Najlepsze rezultaty można osiągnąć umieszczając w naczyniu ceramicznym (4) od 1,5 do 2 litrów składników, łącznie z płynem. Oznacza to, że naczynie ceramiczne (4) powinno być napelnione mniej więcej do połowy.
- Fasola i twarde warzywa, takie jak ziemniaki czy marchew, powinny być zawsze przykryte płynem podczas gotowania.

3. Umieścić szklaną pokrywkę (2) z powrotem na naczyniu ceramicznym (4).

8.3 Wolne gotowanie

Podczas wolnego gotowania składniki gotowane są delikatnie i zdrowo poniżej temperatury wrzenia. Umożliwia to uwolnienie pełnego smaku potrawy bez jej przywierania lub bez wygotowywania płynu. Wolne gotowanie wymaga jednak bardzo długich czasów gotowania, czasami kilku godzin.

Jednak długi czas gotowania sprawia, że nawet twarde, zwarte mięso staje się miękkie. Rośliny strączkowe, takie jak groch, soczewica i fasola oraz twarde warzywa, takie jak marchew, ziemniaki i rzepa, również doskonale nadają się do przygotowania w wolnowarze.

Potrawy takie jak zupy i gulasze nie tylko mają doskonałą konsystencję, ale również świetnie smakują.

Poniżej podano kilka wskazówek i trików, o których należy pamiętać podczas gotowania przy użyciu wolnowaru:



Niebezpieczeństwo!

- **Surowa fasola jest toksyczna.** Niezbędne jest gotowanie fasoli przez wystarczająco długi czas na poziomie HIGH (WYSOKI), zanim stanie się ona jadalna.
- Fasola czerwona zawiera toksyczne białko, które ulega rozkładowi dopiero w bardzo wysokich temperaturach. Użycie wolnowaru nie jest wystarczające. **Fasola czerwona musi być wstępnie gotowana przez 10 minut we wrzącej wodzie przed włożeniem jej do wolnowaru.**
- Drób musi być w pełni ugotowany przed spożyciem, aby uniknąć ryzyka zatrucia salmonellą.

Zalecenia ogólne:

- Najlepsze rezultaty można osiągnąć umieszczając w naczyniu ceramicznym (4) od 1,5 do 2 litrów składników, łącznie z płynem. Oznacza to, że naczynie ceramiczne (4) powinno być napelnione mniej więcej do połowy.

- Zamrożone składniki należy rozmrozić przed ich przygotowaniem w wolnowarze. W przeciwnym razie mogą one nie ugotować się prawidłowo z powodu niskiej temperatury gotowania.
- Jeśli po zakończeniu procesu gotowania w naczyniu ceramicznym (4) znajduje się duża ilość płynu, należy zdjąć szklaną pokrywkę (2) i przełączyć pokrętko regulacyjne (7) do położenia HIGH (WYSOKI). Pozwala to na lepsze odparowanie płynu.
- Wolnowar nie nadaje się do podgrzewania potraw.
- Wolnowar nie nadaje się do smażenia potraw.

Warzywa, fasola i rośliny strączkowe:

- Twarde warzywa należy pokroić na równe, niezbyt duże kawałki.
- Fasola i twarde warzywa, takie jak ziemniaki czy marchew, powinny być zawsze przykryte płynem podczas gotowania.
- Twarde warzywa gotują się nieco dłużej niż mięso. Tak więc najpierw należy włożyć do naczynia ceramicznego (4) warzywa, aby pozostały na dnie.
- Jeśli chcemy przygotować fasolę razem z innymi warzywami (np. ziemniakami lub marchewką), należy wstępnie ugotować fasolę dzień wcześniej i pozostawić ją na noc. Następnie wystarczy dodać inne warzywa i dokończyć gotowanie potrawy.
- Zasadniczo, można przygotować wszystkie składniki poprzedniego dnia, a następnie umieścić je w naczyniu ceramicznym (4), przykryć i pozostawić w zimnym stanie. Następnego dnia wystarczy jedynie umieścić naczynie ceramiczne (4) na zespole grzewczym (8) i ugotować potrawę.
- Groch, soczewica i inne rośliny strączkowe należy namoczyć na noc, po czym wodę wylać i przygotować potrawę ze świeżą wodą.

Zupy i gulasze:

- W przypadku przygotowywania zup i gulaszy nie należy napępiać naczynia ceramicznego (4) bardziej niż 3 lub 4 cm poniżej górnej krawędzi. W przeciwnym razie, podczas wyjmowania naczynia ceramicznego (4) z zespołu grzewczego (8) można łatwo rozlać płyn.

Mięso:

- Mięso należy pokroić na równe kawałki. Umieścić większe kawałki na spodzie, mniejsze zaś na wierzchu w naczyniu ceramicznym (4).
- Przed gotowaniem usunąć z mięsa nadmiar tłuszczu. W przeciwnym razie tłuszcz zostanie zatrzymany ze względu na niską temperaturę gotowania w wolnowarze i mięso może być bardzo tłuste.
- W przypadku niektórych potraw mięsnych, takich jak rolady lub gulasz, przed włożeniem mięsa do wolnowaru należy je szczelnie zawinąć. Zapewnia to lepszy smak i sprawia, że mięso staje się bardziej kruche.

- W przypadku drobiu i większych kawałków mięsa należy użyć termometru w celu sprawdzania temperatury wewnątrz potrawy i upewnienia się, że potrawa jest całkowicie ugotowana. Jeśli nie jest to możliwe, należy wyjąć kawałek mięsa z naczynia ceramicznego (4) i przekroić go w celu sprawdzenia, czy jest całkowicie ugotowany.
- Zaleca się nakłucie kiełbasy, aby zapobiec jej pękaniu.

Nabiał, makarony i ryby:

- Produkty mleczarskie, makarony i ryby ulegają rozkładowi lub zwarzeniu podczas gotowania w wolnowarze. Tego typu składniki należy dodawać dopiero po zakończeniu procesu gotowania pozostałych składników.

8.4 Włączanie / wybór poziomu mocy

1. Napełnić naczynie ceramiczne (4) zgodnie z opisem w dziale „Napełnianie naczynia ceramicznego” i umieścić je na zespole grzewczym (8).



Ostrzeżenie!

Zwrócić uwagę na umieszczenie przewodu zasilającego (10) poza obszarem roboczym. W przeciwnym razie można go przypadkowo pociągnąć i spowodować przewrócenie lub spadnięcie wolnowaru z powierzchni roboczej.

2. Podłączyć wtyczkę przewodu zasilającego (10) do sprawnego gniazda sieciowego.
3. Obrócić pokrętkę regulacyjną (7) do wymaganego położenia: LOW (ustawienie najniższe), MEDIUM (ustawienie średnie) lub HIGH (ustawienie najwyższe). Zapala się kontrolka zasilania (5) i urządzenie zaczyna się nagrzewać.



W miarę możliwości należy pozostawić szklaną pokrywkę (2) zamkniętą podczas gotowania. Każde otwarcie szklanej pokrywki (2) powoduje wydłużenie czasu gotowania.



Niebezpieczeństwo poparzenia!

Podczas użytkowania wolnowaru szklana pokrywka (2) i naczynie ceramiczne (4) osiągną bardzo wysoką temperaturę. Zachować ostrożność, aby się nie poparzyć. W razie potrzeby założyć rękawice kuchenne.

4. Pod koniec czasu gotowania należy sprawdzić, czy składniki są prawidłowo ugotowane. Jeśli nie, należy pogotować je nieco dłużej.

8.4.1 Zalecane czasy gotowania

W tabeli poniżej podano zalecane czasy gotowania dla różnych potraw. Należy pamiętać, że są to jedynie wytyczne. Rzeczywisty czas gotowania zależy od wielkości i świeżości potrawy, ilości potrawy w naczyniu ceramicznym (4) oraz osobistych upodobań.

| Składnik | Nastawa mocy grzewczej | Czas gotowania | Uwagi |
|--|------------------------|-------------------|---|
| Wieprzowina | MEDIUM* | ok. 5 godzin | |
| Wołowina | MEDIUM* | ok. 6 godzin | |
| Drób | MEDIUM* | ok. 5 godzin | |
| Twarde warzywa (ziemniaki, marchew itp.) | HIGH | ok. 5 do 6 godzin | |
| Groszek zielony | MEDIUM* | ok. 5 godzin | |
| Fasola biała | HIGH | | Suchą fasolę należy pozostawić na noc do namoczenia. Fasola musi być zawsze gotowana na poziomie HIGH (WYSOKI). |
| Fasola czarna | HIGH | | |
| Fasola szparagowa | HIGH | | |
| Fasola czerwona | HIGH | | Suchą fasolę należy pozostawić na noc do namoczenia. NIEBEZPIECZEŃSTWO! Fasola czerwona zawiera toksyczne białko, które ulega rozkładowi dopiero w bardzo wysokich temperaturach. Użycie wolnowaru nie jest wystarczające. Fasola czerwona musi być wstępnie gotowana przez 10 minut we wrzącej wodzie przed włożeniem jej do wolnowaru. |

* Czas gotowania wydłuża się o około 2 godziny przy ustawieniu LOW (NISKI) i skraca się o około 1,5 godziny przy ustawieniu HIGH (WYSOKI).

8.5 Wyłączenie / wyjmowanie naczynia ceramicznego



Niebezpieczeństwo poparzenia!

Podczas użytkowania wolnowaru szklana pokrywa (2) i naczynie ceramiczne (4) osiągną bardzo wysoką temperaturę. Zachować ostrożność, aby się nie poparzyć. W razie potrzeby założyć rękawice kuchenne.

- Po ugotowaniu potrawy można obrócić pokrętko regulacyjne (7) z powrotem do położenia OFF (WYŁ.), aby wyłączyć urządzenie.
- Odtłączyć wtyczkę przewodu zasilającego od gniazdka ściennego.

3. Wyjąć naczynie ceramiczne (4) z zespołu grzewczego (8). Stosować rękawice kuchenne, aby się nie poparzyć.
4. Podać ugotowaną potrawę. W przypadku podawania potrawy bezpośrednio z naczynia ceramicznego (4), należy użyć żaroodpornej podstawy, aby zapobiec uszkodzeniu stołu.
5. Umyć urządzenie. Więcej informacji można znaleźć w części „Konserwacja/czyszczenie” na stronie 159.

9. Przykładowe przepisy

W tej części podano kilka uniwersalnych przepisów, które można modyfikować stosownie do indywidualnych upodobań przez zastępowanie niektórych składników innymi.

9.1 Wegetariańska zupa minestrone

Dla 4 osób

Składniki:

- 1,8 litra bulionu warzywnego (ciepłego)
- 800 gramów (2 puszki) pokrojonych pomidorów
- 425 gramów (1 puszka) czerwonej fasoli
- 2 cebule
- 2 łodygi selera naciowego
- 3 marchewki
- 200 g fasolki szparagowej ze stoika lub puszki
- 1 cukinia
- 2 ząbki czosnku
- 1/2 pęczka świeżej pietruszki
- 2 łyżeczki suszonego oregano
- 1 łyżeczka soli
- 1/2 łyżeczki suszonego tymianku
- świeżo zmielony czarny pieprz
- 75 g makaronu kolanka
- 30 g świeżo startego parmezanu

Sposób przygotowania:

Umyć seler naciowy, marchew i cukinię, po czym drobno pokroić w kostkę. Obrać cebule i czosnek, po czym drobno posiekać.

Umieścić bulion warzywny, pomidory, fasolę czerwoną, fasolę szparagową i przygotowane składniki w naczyniu ceramicznym (4). Następnie dodać do zupy minestrone suszone zioła i przyprawić solą i pieprzem do smaku.



- *W przypadku używania świeżej fasoli szparagowej, należy ją wstępnie gotować przez około 20 minut przed dodaniem do wolnowaru.*
- *Świeże zioła tracą swój smak po długim gotowaniu, zatem świeżą pietruszkę należy dodawać na końcu.*

Przykryć pokrywką (2) i gotować zupę minestrone przez 6 godzin przy ustawieniu LOW (NISKIE).

Gdy zupa minestrone będzie gotowa, doprowadzić do wrzenia osoloną wodę w osobnym garnku i ugotować makaron, postępując zgodnie z instrukcją podaną na opakowaniu.

Umyć i drobno posiekać pietruszkę.

Do przygotowanej zupy minestrone dodać ugotowany makaron i posiekaną natkę pietruszki, po czym posypać na wierzchu niewielką ilością świeżo startego parmezanu.

9.2 Sos boloński

Dla 4 osób

Składniki:

- 1 cebula
- 1 ząbek czosnku
- 1 marchew
- 100 gramów wędzonego boczku
- 1-2 łodygi selera naciowego
- 500 gramów mieszanego mięsa mielonego
- 2 łyżki stołowe masła
- 1/8 litra czerwonego wina
- 200 ml bulionu
- 400 gramów (1 puszka) obranych/całych pomidorów
- 500 gramów passaty pomidorowej
- sól, pieprz, cukier, oregano

Zalecamy również:

- 500 gramów ugotowanego spaghetti
- świeżo starty parmezan

Sposób przygotowania:

Obrać cebule, czosnek, marchew i selera. Wszystko drobno posiekać.

Delikatnie podgrzać masło na patelni. Najpierw podsmażyć boczek, następnie dodać cebulę, czosnek, seler i marchew. Teraz dodać mielone mięso i mieszać równomiernie mięso z warzywami, aż do momentu równomiernego zbrązowienia.

Dodać czerwone wino, cały czas mieszając do momentu, aż prawie całe wino odparuje.

Umieścić zbrązowiałe mielone mięso w naczyniu ceramicznym (4). Następnie dodać bulion i pomidory.

Dobrze wymieszać i doprawić solą, pieprzem, odrobiną cukru i oregano.

Przykryć pokrywką (2) i gotować sos przez 6 godzin przy ustawieniu LOW (NISKIE).

9.3 Szarpana wołowina

Dla 4-6 osób

Składniki:

- 1,2 kg pręgi wołowej
- 2 cebule
- 180 ml ciepłego bulionu wołowego
- 1-2 łyżki stołowe przyprawy do grilla lub steku
- sól, pieprz, ocet balsamiczny i trochę miodu

Sposób przygotowania:

Oplukać pręgę w zimnej wodzie i osuszyć za pomocą papierowego ręcznika. Następnie wetrzeć w pręgę przyprawy.

Cebule obrać i pokroić na cienkie krążki. Następnie rozłożyć krążki cebuli na dnie naczynia ceramicznego (4) i zalać ciepłym bulionem wołowym.

Umieścić pręgę w naczyniu ceramicznym (4) i spryskać mięso kilkoma kroplami octu balsamicznego. Przykryć pokrywką (2) i gotować przez 5-6 godzin przy ustawieniu HIGH (WYSOKI).

Po ugotowaniu rozdrobnić mięso na małe kawałki za pomocą dwóch widelców. Doprawić solą, pieprzem i miodem do smaku.

9.4 Azjatycki pomarańczowy kurczak

Dla 4 osób

Składniki:

- 3 - 4 piersi z kurczaka, bez kości i bez skóry
- 3 łyżeczki skrobi kukurydzianej lub mąki kukurydzianej
- 2 łyżeczki oleju spożywczego
- 1 łyżeczka octu ryżowego lub lekkiego octu balsamicznego
- 3 łyżeczki sosu sojowego
- 1/2 łyżeczki oleju sezamowego
- 150 gramów marmolady pomarańczowej
- 4 łyżeczki brązowego cukru
- 1/2 łyżeczki soli
- 1 łydoga trawy cytrynowej
- nieco zmielonego pieprzu
- 2 łyżeczki niełuskanego sezamu
- 1 czerwona papryczka chili

Zalecamy również:

- ugotowany ryż

Sposób przygotowania:

W dużej misce zmieszać brązowy cukier, ocet ryżowy, marmoladę pomarańczową, olej sezamowy i sos sojowy. Przyprawić solą i pieprzem.

Odstawić marynatę na bok.

Oplukać piersi kurczaka w zimnej wodzie i osuszyć za pomocą papierowego ręcznika.

Następnie pociąć mięso na małe kawałki.

Wsypaną skrobię kukurydzianą/mąkę kukurydzianą do foliowej torebki na mrożonki lub do miski.

Dodać kawałki mięsa i wymieszać, aż mięso zostanie dobrze oprószone.

Na patelni powoli rozgrzać olej sezamowy i usmażyć kurczaka na złocistobrązowy kolor. Mięso nie musi zostać całkowicie usmażone na patelni, ponieważ będzie nadal poddawane obróbce cieplej w wolnowarze.

Umieścić w wolnowarze kurczaka i marynatę. Ostrożnie wymieszać wszystkie składniki.

Usunąć zewnętrzne źdźbła trawy cytrynowej i drobno posiekać dolny koniec. Następnie lekko spłaszczyć przy użyciu tłuczka do mięsa lub małego rondelka.

Następnie dodać trawę cytrynową do wolnowaru.

Przykryć pokrywką (2) i gotować przez 4-5 godzin przy ustawieniu LOW (NISKI) lub 2-3 godziny przy ustawieniu HIGH (WYSOKI).

Na koniec posypać pomarańczowego kurczaka sezamem.

Jeśli chcemy, aby potrawa była nieco ostrzejsza, możemy dodać drobno posiekaną czerwoną papryczkę chili.

9.5 Gulasz grochowy z parówkami

Dla 4 osób

Składniki:

- 1,8 litra bulionu warzywnego (ciepłego)
- 500 gramów łuskanego grochu zielonego (groch niełuskany musi zostać wcześniej namoczony na 12 godzin!)
- 20 gramów smalcu
- 150 gramów boczku wieprzowego
- 2 cebule, drobno posiekane
- 100 gramów selera naciowego, drobno pokrojonego w kostkę
- 1 por, drobno pokrojony w kostkę
- 2 marchewki, drobno pokrojone w kostkę
- 300 gramów ziemniaków (odmiana mączysta), drobno pokrojonych w kostkę
- 1/2 pęczka świeżej pietruszki, drobno posiekanej
- 1 łyżeczka suszonego majeranku
- 1-2 łyżeczki soli
- świeżo zmielony czarny pieprz
- 4 parówki, pokrojone na plasterki

Sposób przygotowania:

Umyć i drobno pokroić w kostkę seler naciowy, marchew i pory. Obrać i pokroić w równą kostkę ziemniaki. Obrać i drobno posiekać cebule.

Pokroić boczek na małe kawałki.

Na patelni rozgrzać smalec i usmażyć boczek wieprzowy, aż do uzyskania złocistobrzązowego koloru.

Następnie dodać cebulę i seler oraz pory i marchew. Szybko usmażyć warzywa.

Ustawić wolnowar na poziom LOW (NISKI) i umieścić w nim usmażone warzywa, cebulę i boczek.

Dodać pokrojone w kostkę ziemniaki oraz groch i uzupełnić ciepłym bulionem.

Dodać suszony majeranek. Dobrze wymieszać i przykryć szklaną pokrywką (1).

Po upływie około 5 godzin dodać pokrojone parówki (lub po upływie około 4 godzin przy ustawieniu poziomu „HIGH” (WYSOKI). Alternatywnie, po 6 godzinach gotowania, dodać parówki i pozwolić, aby gulasz gotował jeszcze przez 30 minut.

Przyprawić gulasz solą i pieprzem i dodać drobno posiekaną natkę pietruszki tuż przed podaniem.

9.6 Gulasz z polędwiczki wieprzowej po tokańsku

Dla 4 osób

Składniki:

- 500 gramów polędwiczki wieprzowej
- 1 opakowanie bekonu
- 400 ml śmietany kremówki
- 1 puszka przecieru pomidorowego
- 1 puszka pokrojonych pomidorów
- 2 ząbki czosnku
- 3-4 łyżki stołowe keczupu
- 2 łyżeczki masła
- 2 łyżeczki słodkiej papryki
- szczypta pieprzu kajeńskiego
- 1/2 łyżeczki suszonego rozmarynu
- 1/2 łyżeczki suszonego tymianku
- 1/2 łyżeczki suszonej bazylii
- sól i świeżo zmielony czarny pieprz

Zalecamy również: bagietkę lub ryż

Sposób przygotowania:

Umyć i osuszyć polędwiczkę wieprzową, usuwając w razie potrzeby tłuszcz i ścięgna. Mięso pokroić na ok. 2 cm kawałki i owinąć 1-2 plasterkami bekonu.

Na patelni rozgrzać masło i obsmażyć kawałki mięsa z każdej strony, aż do uzyskania złocistobrązowego koloru.

Ustawić wolnowar na poziom „MEDIUM” (ŚREDNI) i rozłożyć owinięte kawałki mięsa na dnie naczynia.

W misce umieścić śmietanę, przecier pomidorowy, pomidory, ketchup, paprykę, pieprz kajeński, rozmaryn, tymianek, bazylię, sól i pieprz i wszystko dobrze wymieszać.

Wlać tę mieszaninę na mięso i przykryć naczynie szklaną pokrywką (2).

Gotować gulasz z polędwiczki przez około 5 godzin przy ustawieniu na poziomie „MEDIUM” (ŚREDNI).

10. Po użyciu

Po użyciu wolnowar należy oczyścić w sposób opisany w zamieszczonym poniżej dziale „Konserwacja/czyszczenie”. Jeśli resztki potrawy zostały się w naczyniu ceramicznym (4), staną się trudne do usunięcia. Wolnowar należy przechowywać w bezpiecznym, suchym i wolnym od kurzu miejscu.

10.1 Konserwacja/czyszczenie

Zaleca się oczyszczenie wolnowaru przed pierwszym użyciem oraz bezpośrednio po każdym użyciu, aby w naczyniu ceramicznym (4) nie osadzały się żadne pozostałości potraw.



Niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym!

- *Przed przystąpieniem do czyszczenia zespołu grzewczego (8) należy zawsze wyjąć wtyczkę sieciową z gniazda sieciowego. W przeciwnym razie może dojść do porażenia prądem elektrycznym.*

- *Nie wolno polewać ani spryskiwać żadnymi płynami zespołu grzewczego (8), ani zanurzać go w wodzie bądź w jakichkolwiek innych płynach. Może to doprowadzić do zwarcia, które mogą spowodować porażenie lub oparzenie prądem elektrycznym.*
- *W żadnym wypadku nie wolno zanurzać zespołu grzewczego (8) w wodzie ani innych płynach. Grozi to porażeniem prądem elektrycznym.*



Ostrzeżenia dotyczące możliwości uszkodzenia urządzenia

- *Do czyszczenia zespołu grzewczego (8) nie wolno używać ściernych ani kwaśnych środków czyszczących oraz narzędzi, które mogą porysować powierzchnię. Mogłoby to uszkodzić obudowę zespołu grzewczego (8).*
- *Szklana pokrywka (2) i naczynie ceramiczne (4) są łatwo tłukące się. Mogą się rozpaść na kawałki, jeśli zostaną poddane bardzo szybkim zmianom temperatury. Przed umyciem lub zanurzeniem w wodzie należy poczekać, aż ostygną.*

10.1.1 Czyszczenie naczynia ceramicznego i szklanej pokrywki

Szklaną pokrywkę (2) i naczynie ceramiczne (4) można oczyścić tak jak inne naczynia kuchenne ciepłą wodą i płynem do mycia naczyń, a następnie osuszyć.

Można je również umyć w zmywarce do naczyń.

10.1.2 Czyszczenie zespołu grzewczego

Oczyścić zespół grzewczy (8) i przewód zasilający (10) suchą lub wilgotną ściereczką.

Dokładnie osuszyć zespół grzewczy (8).

11. Rozwiązywanie problemów

Jeśli wolnowar nie działa prawidłowo, należy postąpić zgodnie z podanymi poniżej wskazówkami w celu rozwiązania problemu. Jeśli pomimo zastosowania się do wszystkich zamieszczonych poniżej wskazówek problem nie zostanie usunięty, należy skontaktować się z naszą gorącą linią (patrz „Informacje dotyczące gwarancji” na stronie 162).



Niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym!

W żadnym wypadku nie należy podejmować prób samodzielnej naprawy urządzenia.

| Problem | Możliwa przyczyna | Środek zaradczy |
|--|--|--|
| Wolnowar nie działa. | Niepodłączona wtyczka sieciowa | Podłączyć wtyczkę sieciową do sprawnego gniazda sieciowego. |
| | Nie wybrano poziomu grzania | Obrócić pokrętko regulacyjne (7) do położenia LOW (NISKI), MEDIUM (ŚREDNI) lub HIGH (WYSOKI). |
| | Włączone zabezpieczenie przed przegrzaniem | Wyłączyć wolnowar (obrócić pokrętko regulacyjne (7) do położenia OFF), odłączyć przewód zasilający (10) od sieci i pozostawić urządzenie do ostygnięcia. |
| Zawartość nie jest prawidłowo ugotowana. | Zbyt wiele składników w naczyniu ceramicznym (4) | Umieścić mniej składników w naczyniu ceramicznym (4) przed rozpoczęciem gotowania. |
| | Niektóre składniki wymagają dłuższego czasu gotowania. | Kontynuować gotowanie. |

12. Przepisy dotyczące ochrony środowiska oraz informacje o utylizacji produktu



Symbol przekreślonego kosza na śmieci oznacza, że urządzenie podlega postanowieniom europejskiej dyrektywy 2012/19/EU. Żadnych urządzeń elektrycznych i elektronicznych nie wolno wyrzucać razem z odpadami komunalnymi, lecz należy je przekazywać do oficjalnie wyznaczonych centrów utylizacji.



Nie należy wyrzucać urządzenia wraz z odpadkami z gospodarstwa domowego ani na składowiska odpadów komunalnych. Informacje na temat punktów zbiórki i dat odbioru odpadów można uzyskać od lokalnych władz lub w przedsiębiorstwie usług komunalnych.



Wszystkie opakowania należy utylizować w sposób niezagrażający środowisku. Opakowania kartonowe można przekazać do centrów recyklingu papieru lub pozostawić w publicznych punktach zbiórki surowców wtórnych. Folie i plastik z opakowań należy przekazać do odpowiednich publicznych punktów zbiórki w celu utylizacji.



Należy zwrócić uwagę na oznaczenia na materiale opakowaniowym przed jego utylizacją; umieszczone są na nim etykiety zawierające skróty (a) i numery (b), których znaczenie jest następujące:

1-7: plastik / 20-22: papier i tektura / 80-98: materiały kompozytowe.

13. Zgodność z dyrektywami



Niniejsze urządzenie spełnia podstawowe i inne odnośne wymagania dyrektywy kompatybilności elektromagnetycznej 2014/30/EU, dyrektywy niskonapięciowej 2014/35/EU, dyrektywy Erp 2009/125/EC oraz dyrektywy RoHS 2011/65/EU.

Pełna deklaracja zgodności UE jest dostępna do pobrania po kliknięciu poniższego łącza:

https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/321529_1901.pdf

14. Informacje dotyczące gwarancji

Gwarancja firmy TARGA GmbH

Szanowni Państwo,

Niniejszy produkt jest objęty trzyletnią gwarancją od daty zakupu. W przypadku stwierdzenia wad tego produktu przysługują Państwu ustawowe uprawnienia w stosunku do sprzedawcy tego produktu. Nasza przedstawiona poniżej gwarancja w niczym nie ogranicza tych praw.

Warunki gwarancji

Bieg gwarancji rozpoczyna się od daty zakupu. Prosimy zachować oryginalny dowód zakupu. Ten dokument będzie potrzebny jako dowód zakupu. Jeżeli w ciągu trzech lat od daty zakupu tego produktu wystąpi w nim wada materiałowa lub produkcyjna, naprawimy go bezpłatnie lub wymienimy na nowy – wedle naszego swobodnego uznania.

Czas gwarancji i ustawowe roszczenia z tytułu wad

Świadczenie gwarancyjne nie powoduje przedłużenia gwarancji. Dotyczy to także wymienionych i naprawionych części. Szkody i wady istniejące już w chwili zakupu należy zgłosić niezwłocznie po rozpakowaniu. Po upływie gwarancji wszelkie naprawy są płatne.

Zakres gwarancji

Urządzenie zostało wyprodukowane z zachowaniem surowych norm jakościowych i przed dostawą zostało dokładnie sprawdzone. Gwarancja obejmuje wady materiałowe lub produkcyjne. Gwarancja nie obejmuje tych części produktu, które ulegają normalnemu zużyciu i dlatego należy je traktować jako części normalnie zużywające się i nie obejmuje uszkodzeń części tamiowych, jak np. wyłączniki, akumulatory lub części wykonane ze szkła. Gwarancja traci ważność w razie uszkodzenia produktu, niewłaściwego użytkowania lub naprawy produktu. Prawidłowe użytkowanie produktu wymaga dokładnego przestrzegania wszystkich wskazówek wymienionych w instrukcji obsługi. Należy bezwzględnie unikać przeznaczeń i sposobów użytkowania, które nie są zalecane lub przed którymi ostrzega instrukcja obsługi. Produkt jest przeznaczony wyłącznie do użytku domowego i nie jest przeznaczony do użytku komercyjnego. W przypadku nieprawidłowej obsługi, aktów przemocy lub ingerencji, które nie zostały wykonane przez autoryzowaną filię serwisu, gwarancja wygasa. Naprawa lub wymiana produktu nie powoduje rozpoczęcia nowego okresu gwarancyjnego.

Postępowanie w przypadku objętym gwarancją

Aby umożliwić szybkie załatwienie reklamacji, prosimy przestrzegać następujących wskazówek:

- Przed uruchomieniem produktu prosimy dokładnie zapoznać się z załączoną dokumentacją. W razie wystąpienia problemu, którego nie można rozwiązać w ten sposób, prosimy skontaktować się z naszą infolinią pomocy technicznej.
- Przy każdym kontakcie z infolinią pomocy technicznej należy mieć pod ręką dowód zakupu i numer artykułu lub numer seryjny, jeśli jest dostępny, jako dowód zakupu.
- W przypadku, gdy rozwiązanie problemu przez telefon nie będzie możliwe, w zależności od przyczyny usterki nasza infolinia pomocy technicznej zorganizuje inną formę serwisowania.



Serwis



Telefon: 22 397 4996

E-Mail: targa@lidl.pl

IAN: 321529_1901



Producent

Należy pamiętać, że poniższy adres nie jest adresem serwisu. Najpierw należy skontaktować się z podanym powyżej punktem serwisowym.

TARGA GmbH

Coesterweg 45

DE-59494 Soest

NIEMCY

Obsah

| | |
|---|------------|
| 1. Určené použití | 166 |
| 2. Obsah balení | 167 |
| 3. Seznam součástí | 168 |
| 4. Technické údaje | 168 |
| 5. Bezpečnostní pokyny | 169 |
| 6. Dříve než začnete | 179 |
| 7. Začínáme..... | 179 |
| 7.1 Uvedení hrnce na pomalé vaření do provozu | 180 |
| 8. Využití | 181 |
| 8.1. Součástí..... | 181 |
| 8.2 Plnění keramické nádoby..... | 182 |
| 8.3 Pomalé vaření..... | 182 |
| 8.4 Zapnutí / Nastavení úrovně výkonu | 184 |
| 8.4.1 Doporučená doba přípravy | 184 |
| 8.5 Vypnutí / Odebrání keramické nádoby | 185 |
| 9. Ukázky receptů | 186 |
| 9.1 Vegetariánská polévka | 186 |
| 9.2 Boloňská omáčka | 187 |
| 9.3 Trhané hovězí | 187 |
| 9.4 Asijské pomerančové kuře | 188 |
| 9.5 Hrachový guláš | 189 |
| 9.6 Dušené plátky po toskánsku | 190 |
| 10. Po použití | 190 |
| 10.1 Údržba/čištění | 190 |
| 10.1.1 Čištění keramické nádoby a skleněného víka..... | 191 |
| 10.1.2 Čištění topné jednotky | 191 |
| 11. Odstraňování problémů | 191 |
| 12. Předpisy na ochranu životního prostředí a informace o likvidaci..... | 192 |
| 13. Prohlášení o shodě | 192 |
| 14. Informace o záruce..... | 193 |

Blahopřejeme!

Zakoupením hrnce na pomalé vaření SilverCrest Slow Cooker SSC 200 C1 (dále v textu jen jako pomalý hrnec) jste si vybrali jakostní výrobek.

Před prvním použitím pomalého hrnce se seznámte s principem, na němž funguje, a pozorně si přečtěte tyto provozní pokyny. Dbejte na dodržování bezpečnostních pokynů a pomalý hrnec používejte výhradně v souladu s provozními pokyny a podle doporučeného využití.

Tyto provozní pokyny si uložte na bezpečném místě. Pokud pomalý hrnec předáte někomu dalšímu, nezapomeňte mu s ním předat i všechny související dokumenty.

1. Určené použití



Pomalý hrnec je určen výhradně k použití v interiérech, v suchém a uzavřeném prostředí.

Pomalý hrnec je určen k domácímu a obdobnému využití, například:

- v kuchyňkách pro zaměstnance, kancelářích nebo v komerčních prostorách;
- v zemědělských podnicích;
- pro zákazníky v hotelech, motelech a jiných ubytovacích zařízeních;
- zařízeních poskytujících ubytování se snídaní

Tento pomalý hrnec není určen ke komerčním účelům. Neměly by se v něm připravovat látky nepotravinářského charakteru.

Mějte na paměti, že pomalý hrnec musí být vždy umístěn na stabilní ploše.

Pomalý hrnec splňuje všechny příslušné normy a standardy související s požadavky směrnic CE. Provedení změn na zařízení, které nejsou doporučeny výrobcem, může znamenat, že zařízení již těmto standardům nebude vyhovovat.

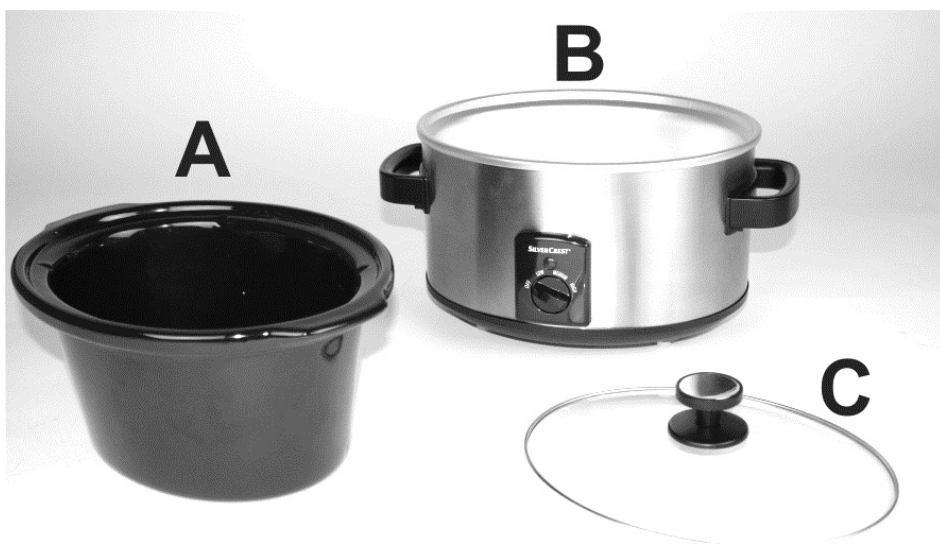
Předvídatelné nesprávné použití

- Na speciálně navržené topné jednotce (8) zahřívejte pouze keramickou nádobu (4) se skleněným víkem (2). Nepoužívejte ji na varné desce, v troubě, v mikrovlnce nebo v mrazničce. Nepoužívejte topnou jednotku od jiného pomalého hrnce.

- Pomalý hrnec není určen k provozu s externím časovačem nebo samostatným dálkovým systémem ovládání.

2. Obsah balení

Pomalý hrnec a veškeré příslušenství vyndejte z obalu. Odstraňte obalový materiál a zkontrolujte, zda jsou všechny součásti kompletní a nepoškozené. Pokud zjistíte jakoukoli chybějící nebo poškozenou položku, kontaktujte výrobce.



- A. Keramická nádoba
- B. Topná jednotka s napájecím kabelem a vidlicí
- C. Skleněné víko
- D. Tento uživatelský návod (není vyobrazen)

3. Seznam součástí

Tento uživatelský návod má rozkládací obálku. Na její vnitřní straně je vyobrazen pomalý hrnec s jednotlivými očíslovanými prvky. Významy číslic jsou následující:

- 1 Držadlo skleněného víka
- 2 Skleněné víko
- 3 Držadla keramické nádoby
- 4 Keramická nádoba
- 5 Indikátor stavu
- 6 Rukojeti
- 7 Regulátor
- 8 Topná jednotka
- 9 Protiskluzové nožičky
- 10 Napájecí kabel:

4. Technické údaje

| | |
|--------------------------|---|
| Výrobce: | SilverCrest |
| Název modelu: | SSM 200 C1 |
| Provozní napětí: | 220 - 240 V~ (stř.), 50/60 Hz |
| Výkon: | 190 - 230 W 4 možnosti nastavení volitelné regulátorem (7) - OFF - LOW = udržování teploty (60 °C - 70 °C) - MEDIUM = vaření při nízké teplotě (80 °C - 90 °C) - HIGH = vaření při vysoké teplotě (90 °C - 100 °C) |
| Délka napájecího kabelu: | přibližně 100 cm |
| Rozměry: | přibližně 350 x 255 x 235 mm (Š x H x V) |
| Hmotnost: | přibližně 3,744 kg |
| Objem keramické nádoby: | 3,5 l |

5. Bezpečnostní pokyny

Před prvním použitím tohoto zařízení si pečlivě přečtěte následující pokyny a dbejte na všechna upozornění, a to i v případě, že máte s používáním elektronických zařízení zkušenosti.

VAROVÁNÍ!

Při nesprávném zacházení může dojít nejen k popáleninám, ale i k ohrožení života v důsledku zkratu a požáru.

Tyto provozní pokyny si uložte na bezpečném místě k pozdějšímu nahlédnutí. Pokud zařízení prodáte nebo ho předáte dál, předejte současně i tuto příručku. Uživatelská příručka je součástí dodávky produktu.

Popis symbolů

V této uživatelské příručce jsou varování použita následujícím způsobem. Některé z těchto symbolů jsou připevněny k samotnému produktu, aby byl uživatel upozorněn na potenciální rizika.



Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

Tento symbol varuje před riziky, která by při zanedbání mohla způsobit ohrožení života a poranění končetin v důsledku zásahu elektrickým proudem.



Nebezpečí popálení!

Tento symbol varuje před horkým povrchem.







Nebezpečí požáru!

Tento symbol varuje před požárem, který by mohl vzniknout při zanedbání tohoto varování.



VAROVÁNÍ!

Tento symbol označuje důležité informace pro bezpečné používání výrobku a bezpečnost uživatele. Varuje před riziky, které by při zanedbání mohly způsobit ohrožení života, poranění končetin, jiná zranění nebo materiální škody.

-  *Tento symbol označuje další informaci na dané téma.*
-  *Tento symbol uvnitř topné jednotky (8) znázorňuje, že vnitřní kovový díl je připojen k zemnímu vodiči napájecího kabelu (10) pomocí šroubu.*
-  *Tento symbol znamená, že skleněné víko (2) a keramickou nádobu (4) lze mýt v myčce na nádobí s maximální teplotou 60 °C.*
-  *Tento symbol označuje výrobky, jejichž fyzikální a chemické složení bylo prověřeno, a bylo shledáno jako zdravotně bezpečné při používání v kontaktu s potravinami, v souladu s požadavky směrnice EU 1935/2004.*

Děti a osoby s postižením

Toto zařízení mohou používat děti starší 8 let a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo podobné osoby s nedostatkem znalostí či zkušeností za předpokladu,

že budou pod dohledem nebo dostaly pokyny týkající se správného použití zařízení a jsou si vědomy souvisejících rizik. Tyto osoby by neměly provádět uživatelskou údržbu a čištění, pokud nejsou pod dozorem. Zařízení a jeho napájecí kabel uchovávejte mimo dosah dětí mladších 8 let. Děti si nesmí se spotřebičem hrát.

 **Pozor, nebezpečí udušení!**

Obalový materiál není určen ke hraní. Nedovolte dětem, aby si hrály s plastovými sáčky. Hrozí nebezpečí udušení.

 **Nebezpečí pádu!**

Dbejte na to, aby děti nemohly zařízení za napájecí kabel stáhnout z pracovní desky (10). Hrozí nebezpečí poranění.

Zařízení uchovávejte mimo dosah dětí.

Všeobecné bezpečnostní pokyny



Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

- *Zařízení nikdy neobsluhujte mokřýma rukama.*
- *Napájecí kabel (10) nesmí být nijak poškozen. Poškozený napájecí kabel (10) nikdy nevyměňujte. Obratě se raději na naši zákaznickou linku (viz kapitola „Informace o záruce“ na straně 193). U poškozeného napájecího kabelu (10) existuje nebezpečí úrazu elektrickým proudem.*
- *Kryt topné jednotky (8) neotvírejte – nejsou v něm žádné opravitelné součásti. Při otevření krytu riskujete zásah elektrickým proudem.*
- *Pokud si všimnete kouře, neobvyklých zvuků nebo zvláštního zápachu, zařízení okamžitě*

vypněte a vidlici napájecího kabelu vytáhněte ze zásuvky. V tomto případě zařízení dále nepoužívejte a nechte ho zkontrolovat odborníkem. Nikdy nevdechujte kouř z možného hořícího zařízení. Pokud se však neúmyslně nadýcháte kouře, vyhledejte lékařskou pomoc. Vdechnutí kouře může ohrozit vaše zdraví.

- *Ověřte si, že napájecí kabel (10) není poškozen ostrými hranami nebo horkými místy.*
- *Ověřte si, že napájecí kabel (10) není promáčknutý nebo poškozený.*
- *Pokud ponecháváte zařízení bez dozoru nebo se chystáte na jeho sestavení, rozebrání nebo čištění, vždy jej odpojte od sítě.*
- *Při odpojování od zásuvky vždy přidržíte vidlici, nikdy netahejte za napájecí kabel.*

- *Pokud zaznamenáte viditelné poškození zařízení nebo napájecího kabelu (10), zařízení vypněte, vytáhněte vidlici ze zásuvky a obraťte se na zákaznický servis (viz kapitola „Informace o záruce“ na straně 193).*
- *Pomalý hrnec připojujete pouze do správně nainstalované a snadno přístupné zásuvky, jejíž síťové napětí odpovídá údajům na typovém štítku. Po připojení zařízení musí být síťová zásuvka stále snadno přístupná, abyste mohli vidlici napájecího kabelu v naléhavých případech rychle vytáhnout.*
- *Topnou jednotku (8), napájecí kabel (10) ani vidlici nikdy neponořujte do vody ani do jiných tekutin. Pokud vnikne do topné jednotky (8) tekutina, okamžitě odpojte vidlici od zásuvky a obraťte se na náš zákaznický servis (viz kapitola „Informace o záruce“ na straně 193).*



Nebezpečí popálení!

- *Během přípravy nebo ihned po ní se keramické nádoby (4) nikdy nedotýkejte. Keramickou nádobu (4) držte nebo noste pouze za její držadla (3). V případě potřeby si vezměte ochranné rukavice (chňapky).*
- *Při ohřevu obsahu vzniká horká pára. Dejte pozor, abyste se nespálili. Nad zařízení se nenaklánějte. V případě potřeby si vezměte ochranné rukavice (chňapky).*
- *Pomalou odklopte skleněné víko (2) směrem od sebe, aby mohla horká pára uniknout.*
- *Pomalý hrnec držte nebo noste pouze za držadlo (6). V případě potřeby si vezměte ochranné rukavice (chňapky).*
- *Zařízení čistěte pouze po úplném vychladnutí.*
- *Keramickou nádobu (4) nepřehřívajte. Při*

přeplnění může vařící voda z keramické nádoby (4) přetéci a způsobit opaření nebo poškození.

- *Během přípravy pokrmů dbejte na to, aby bylo skleněné víko (2) uzavřeno. Jinak může pomalý hrnec přetéci a vařící voda způsobit opaření nebo poškození.*
- *Po použití bude povrch topného tělesa uchovávat nějaké zbytkové teplo.*



Upozornění na poškození zařízení

- *Keramickou nádobu (4) je nutno používat pouze s dodávanou topnou jednotkou (8).*
- *Keramickou nádobu (4) nepoužívejte na varné desce, v troubě, v mikrovlnce nebo v mrazničce.*
- *Pomalý hrnec postavte na rovnou, stabilní a tepelně odolnou plochu.*
- *Kolem zařízení ponechte nejméně 20 cm volného místa.*

- *Skleněné víko (2) a keramická nádoba (4) nejsou odolné proti rozbití. Pokud budou vystaveny rychlým změnám teploty, může dojít k jejich popraskání. Před jejich omýváním nebo ponořením do vody je nechte vychladnout.*
- *V případě potřeby pod zařízení něco umístěte, protože pracovní plochy jsou často ošetřeny prostředky, které by mohly neklouzavé nožky (9) narušit nebo dokonce rozpustit.*



Nebezpečí přehřátí a požáru

- *Pomalý hrnec nepokládejte na povrch pokrytý textilem, jako je například ubrus.*
- *Pomalý hrnec nestavte na kovové plochy. Ty se mohou se snadno rozpálit a způsobit požár.*
- *Pomalý hrnec nikdy nepokládejte na hořlavé předměty, jakými jsou například závěsy nebo záclony, nebo přímo vedle nich.*

- *Pomalý hrnec spouštějte pouze s naplněnou keramickou nádobou (4), nikdy ne s nádobou prázdnou.*
- *Zařízení nepoužívejte na přímém slunci nebo poblíž zdrojů tepla (radiátory, sporáky, trouby apod.).*
- *Aby nedošlo k přehřátí, během používání zařízení nikdy nezakrývejte.*

Ochrana autorských práv

Veškerý obsah tohoto uživatelského návodu je chráněn autorským právem a čtenáři slouží pouze k informačním účelům. Kopírování dat a informací bez předešlého výslovného písemného schválení autora je přísně zakázáno. To se týká i komerčního využití tohoto obsahu a informací. Veškerý text a obrázky jsou aktuální k datu vytištění.

6. Dříve než začnete

Vybalte zařízení. Nejprve zkontrolujte, zda jsou všechny součásti kompletní a nepoškozené. Pokud některé položky chybí nebo jsou poškozeny, zavolejte na naši servisní linku (viz kapitola „Informace o záruce“ na straně 193). Obalový materiál uchovávejte mimo dosah dětí a likvidujte ho odpovídajícím způsobem.

7. Začínáme



Varování!

- *Zařízení používejte pouze v suchých a uzavřených prostorech. Nikdy jej nepoužívejte venku.*
- *Pomalý hrnec postavte na rovnou, stabilní a tepelně odolnou plochu. Pokud není pomalý hrnec postaven na rovné ploše, pohyb vařeného obsahu může způsobit jeho převržení, poškození majetku a opaření.*
- *Kolem zařízení ponechte nejméně 20 cm volného místa. Zabráňte tak škodám od stoupající páry a tepla.*



Nebezpečí požár!

- *Zařízení nepokládejte na plochu pokrytou textilem, jako je například ubrus.*
- *Zařízení nepokládejte na kovové plochy. Ty se mohou se snadno rozpálit a způsobit požár.*
- *Zařízení nikdy nepokládejte pod hořlavé předměty, jakými jsou například závěsy nebo záclony, nebo přímo vedle nich.*

Před prvním použitím se musí pomalý hrnc vyčistit. Před použitím si ověřte, zda jsou všechny součásti naprosto suché.



Při prvním ohřevu může docházet k malému výskytu kouře. Z tohoto důvodu je třeba před první přípravou pokrmu gril dvakrát rozehřát a nechat vychladnout. Během této operace otevřete okno, aby bylo zajištěno dostatečné odvětrání místnosti.

1. Pomalý hrnc a veškeré příslušenství vyčistěte. Další podrobnosti vyhledejte v odstavci „Údržba/čištění“ na straně 190.
2. Topnou jednotku (8) umístěte na rovnou, neklouzavou a suchou plochu. Vidlici síťového kabelu (10) zatím nezapojte do zásuvky!
3. Na topnou jednotku (8) položte keramickou nádobu (4).
4. Keramickou nádobu (4) naplňte 500 ml vody.
5. Na keramickou nádobu (4) položte skleněné víko (2).
6. Zkontrolujte, zda je regulátor (7) v poloze OFF (VYPNUTO).
7. Vidlici síťového kabelu (10) zapojte do napájené elektrické zásuvky.
8. Regulátor (7) otočte do polohy HIGH. Indikátor napájení (5) se rozsvítí a spustí se ohřev.
9. Přibližně po 60 minutách můžete regulátor (7) přepnout do polohy OFF. Zařízení se poté vypne.
10. Vidlici síťového kabelu (10) vytáhněte ze zásuvky.
11. Až zařízení zcela vychladne, znovu ho vyčistěte. Poté bude spotřebič připraven na běžné používání.

7.1 Uvedení hrnce na pomalé vaření do provozu

1. Topnou jednotku (8) umístěte na rovnou, neklouzavou a suchou plochu. Vidlici síťového kabelu (10) zatím nezapojte do zásuvky!
2. Na topnou jednotku (8) položte keramickou nádobu (4).
3. Na keramickou nádobu (4) položte skleněné víko (2).
4. Zkontrolujte, zda je regulátor (7) v poloze OFF (VYPNUTO).

8. Využití



Varování!


- *Zařízení používejte pouze v suchých a uzavřených prostorech. Nikdy jej nepoužívejte venku.*
- *Pomalý hrnec postavte na rovnou, stabilní a tepelně odolnou plochu. Pokud není pomalý hrnec postaven na rovné ploše, pohyb vařeného obsahu může způsobit jeho převržení, poškození majetku a opaření.*
- *Kolem zařízení ponechte nejméně 20 cm volného místa. Zabráníte tak škodám od stoupající páry a tepla.*



Nebezpečí požáru!

- *Zařízení nepokládejte na plochu pokrytou textilem, jako je například ubrus.*
- *Zařízení nepokládejte na kovové plochy. Ty se mohou se snadno rozpálit a způsobit požár.*
- *Zařízení nikdy nepokládejte pod hořlavé předměty, jakými jsou například závěsy nebo záclony, nebo přímo vedle nich.*

8.1. Součásti

- 1 Držadlo skleněného víka:** Při sundávání nebo přikrývání vždy uchopte skleněné víko (2) za držadlo. Ušetríte se manipulace a zároveň se ochráníte před popálením.
- 2 Skleněné víko:** Kvůli pomalé přípravě pokrmů přikrývejte keramickou nádobu (4) skleněným víkem (2).
- 3 Držadla keramické nádoby:** Pokud je keramická nádoba (4) horká, k jejímu přenášení použijte pouze tato držadla.
 Držadla keramické nádoby mohou být velmi horká. V případě potřeby si vezměte ochranné rukavice (chňapky).
- 4 Keramická nádoba:** Varná vložka pomalého hrnce je zhotovena z keramiky. Je chuťově neutrální, snadno se čistí a pokrmy se v ní připravují šetrně.
- 5 Indikátor napájení:** Rozsvítí se, pokud je pomalý hrnec přepnut na úroveň Low, Medium nebo High (nízká, střední nebo vysoká teplota). Při přepnutí regulátoru (7) do polohy OFF, indikátor zhasne (pomalý hrnec se vypne).
- 6 Rukojeti:** Tyto rukojeti používejte ke zvedání nebo přenášení pomalého hrnce.
- 7 Regulátor:** Pomalý hrnec umožňuje pomocí regulátoru nastavit tři úrovně ohřevu (Nízká, Střední a Vysoká). Chcete-li pomalý hrnec vypnout, nastavte polohu OFF.

- 8 Topná jednotka:** Topná jednotka zahřívá keramickou nádobu (4) a její obsah. Je připojena k elektrické síti a prostřednictvím ovládacího panelu umožňuje kontrolu nad procesem přípravy.
- 9 Protiskluzové nožičky:** Protiskluzové nožičky zaručují stabilitu a zabráňují klouzání pomalého hrnce po povrchu.
- 10 Síťový kabel:** Slouží k napájení pomalého hrnce.

8.2 Plnění keramické nádoby

1. Z keramické nádoby (4) sundejte skleněné víko (2).
2. Do keramické nádoby (4) přidejte požadované složky. Keramickou nádobu (4) nepřehřejte!



Varování!

- *Keramickou nádobu (4) byste měli naplnit obsahem o objemu nejméně 1 litru, včetně tekutiny. Vždy použijte nejméně 1 šálek tekutiny. Jinak se jednotka může přehřát a způsobit požár zařízení.*
- *Do keramické nádoby (4) nedávejte obsah o objemu více než 3,3 litru, včetně tekutiny. Jinak může její obsah vzkypět a způsobit opáření nebo poškození.*
- *Nejlépších výsledků dosáhnete, když do keramické nádoby (4) přidáte obsah o objemu 1,5 až 2 litry, včetně tekutiny. Keramická nádoba (4) tak bude zaplněna asi do poloviny.*
- *Fazole a tvrdá zelenina (jako brambory či mrkev) by měly být vždy zcela ponořeny v tekutině.*



3. Skleněné víko (2) nasadte nazpět na keramickou nádobu (4).

8.3 Pomalé vaření

Při pomalém vaření se ingredience vaří jemně a zdravě pod bodem varu. Díky tomu si pokrmy zachovají plnou chuť, nelepí se a tekutiny se nevyvaří. Pomalé vaření však trvá velmi dlouho, často i několik hodin.

Při dlouhém vaření však změkne i velmi tuhé maso. Při přípravě v pomalém hrnci jsou vynikající také luštěniny, např. hrách, čočka a fazole, tvrdé druhy zeleniny, jako je mrkev, brambory a řepa.

Také polévky a dušené pokrmy mají vynikající konzistenci a skvělou chuť.

Uvádíme několik tipů a rad, které byste měli mít při vaření v pomalém hrnci na paměti:



Pozor!

- **Syrové fazole jsou jedovaté.** *Fazole je nutno vařit dostatečně dlouhou dobu při úrovni HIGH, jinak nebudou požitelné.*
- *Červené fazole obsahují toxický protein, který se odstraní pouze při vysoké teplotě.*

*Příprava v pomalém hrnci není dostačující. **Červené fazole je nutno před vložením do pomalého hrnce vařit po dobu 10 minut ve vroucí vodě.***

- *Drůbež se musí před konzumací vařit při plném varu, aby se zabránilo otravě salmonelózou.*

Obecná doporučení:

- Nejlepších výsledků dosáhnete, když do keramické nádoby (4) přidáte obsah o objemu 1,5 až 2 litry, včetně tekutiny. Keramická nádoba (4) tak bude zaplněna asi do poloviny.
- Zmrazené ingredience nechte před jejich přípravou v pomalém hrnci rozmrazit. Jinak se nemusí kvůli nižší teplotě přípravy důkladně uvařit.
- Pokud je v keramické nádobě (4) na konci procesu vaření hodně tekutiny, sundejte skleněné víko (2) a přepněte regulátor (7) do polohy HIGH. Tímto způsobem se tekutina lépe odpaří.
- Pomalý hrnec není vhodný ke smažení.

Zelenina, fazole a luštěniny:

- Tvrdou zeleninu nakrájejte na menší kousky.
- Fazole a tvrdá zelenina (jako brambory či mrkev) by měly být vždy zcela ponořeny v tekutině.
- Vaření tvrdé zeleniny trvá o něco déle než maso. Zeleninu proto vložte do keramické nádoby (4) nejdříve, aby zůstala u dna.
- Chcete-li připravit fazole společně s dalšími druhy zeleniny (například bramborami nebo mrkví), nechte je den předem projít varem a přes den nechte odstát. Poté stačí přidat další druhy zeleniny a vaření dokončit.
- Všechny ingredience si klidně můžete připravit den předem, přidat je do keramické nádoby (4), přikrýt a nechat stát v chladu. Další den stačí položit keramickou nádobu (4) na topnou jednotku (8) a dát pokrm vařit.
- Hrách, čočka a další luštěniny by se měly nechat namočené přes noc, vodu pak vylít a k přípravě pokrmu použít vodu čerstvou.

Polévky a dušená masa:

- Při přípravě polévek a dušených mas naplňte keramickou nádobu (4) maximálně 3 nebo 4 cm pod okraj. Jinak se tekutina při sundávání keramické nádoby (4) z topné jednotky (8) snadno vylije.

Maso:

- Maso nakrájejte na stejnoměrné kousky. Větší kusy dejte do keramické nádoby (4) dolů a menší kusy nahoru.
- Před vařením z masa odstraňte přebytečný tuk. Jinak zůstane tuk při nízké teplotě vaření zachován a pokrm bude velmi mastný.
- U některých masových pokrmů (např. rolády či guláš) je maso nutno před vložením do pomalého hrnce naložit. Získá tak lepší chuť a bude křehčí.

- U drůbeže a větších kusů masa použijte kuchyňský teploměr a ověřte si teplotu středu, abyste si byli jisti, že je maso důkladně uvařené. Pokud to není možné, vyjměte kousek masa z keramické nádoby (4) a kontrolu uvaření zjistíte rozříznutím.
- Pokud připravujete párky, propíchněte je, aby nedošlo k jejich prasknutí.

Mléčné výrobky, těstoviny a ryby:

- Mléčné výrobky, těstoviny a ryby před přípravou v pomalém hrnci rozdělte nebo nalámejte. Po uvaření ostatních ingrediencí stačí tyto složky pouze doplnit.

8.4 Zapnutí / Nastavení úrovně výkonu

1. Keramickou nádobu (4) naplňte podle pokynů v odstavci „Plnění keramické nádoby“ a položte ji na topnou jednotku (8).



Varování!

Ujistěte se, že se síťový kabel (10) nenachází ve vaší pracovní zóně. Jinak byste za něj mohli nechtěně zatáhnout a pomalý hrnec převrátit nebo shodit z pracovní plochy.

2. Vidlici síťového kabelu (10) zapojte do napájené elektrické zásuvky.
3. Regulátor (7) otočte do požadované polohy: LOW (nejnižší úroveň), MEDIUM (střední úroveň) nebo HIGH (nejvyšší úroveň). Indikátor napájení (5) se rozsvítí a spustí se ohřev.



Pokud je to možné, během vaření ponechte skleněné víko (2) uzavřené. Při každém otevření skleněného víka (2) se doba vaření prodlouží.



Nebezpečí popálení!

Skleněné víko (2) a keramická nádoba (4) jsou během používání pomalého hrnce velmi horké. Dejte pozor, abyste se nespálili. V případě potřeby si vezměte ochranné rukavice (chňapky).

4. Ke konci přípravy si ověřte, zda jsou ingredience důkladně uvařeny. Pokud ne, nechte je vařit o něco déle.

8.4.1 Doporučená doba přípravy

Níže uvedená tabulka znázorňuje doporučené doby zpracování pro nejrůznější pokrmy. Pamatujte si, že se jedná pouze o orientační údaje. Skutečná doba vaření závisí na velikosti a čerstvosti pokrmů, množství v keramické nádobě (4) a vaší osobní chuti.

| Složka | Nastavení úrovně ohřevu | Doba vaření | Poznámky |
|--|-------------------------|------------------|--|
| Vepřové | MEDIUM* | cca 5 hodin | |
| Hovězí | MEDIUM* | cca 6 hodin | |
| Drůbež | MEDIUM* | cca 5 hodin | |
| Tvrdá zelenina (brambory, mrkev apod.) | HIGH | cca 5 až 6 hodin | |
| Zelený hrách | MEDIUM* | cca 5 hodin | |
| Bílé fazole | HIGH | | Sušené fazole by měly nechat přes noc namočit. Fazole se vždy musí vařit s úrovní HIGH. |
| Černé fazole | HIGH | | |
| Zelené fazole | HIGH | | |
| Červené fazole | HIGH | | Sušené fazole by měly nechat přes noc namočit. POZOR! Červené fazole obsahují toxický protein, který se odstraní pouze při vysoké teplotě. Použití pomalého hrnce není dostačující. Červené fazole je nutno před vložením do pomalého hrnce vařit po dobu 10 minut ve vroucí vodě. |

* Při nastavení na úroveň LOW se doba vaření prodlužuje asi o 2 hodiny, při nejvyšší úrovni HIGH se asi o 1,5 hodiny zkracuje.

8.5 Vypnutí / Odebrání keramické nádoby



Nebezpečí popálení!

Skleněné víko (2) a keramická nádoba (4) jsou během používání pomalého hrnce velmi horké. Dejte pozor, abyste se nespálili. V případě potřeby si vezměte ochranné rukavice (chřapky).

1. Jakmile bude pokrm připravený, můžete regulátor (7) přepnout do polohy OFF. Zařízení se poté vypne.
2. Vytáhněte vidlici ze síťové zásuvky.
3. Keramickou nádobu (4) sundějte z topné jednotky (8). Noste ochranné rukavice, abyste se nespálili.
4. Naservírujte pokrm. Pokud budete servírovat přímo z keramické nádoby (4), použijte tepelně odolnou podložku, aby nedošlo k poškození stolu.

5. Očistěte zařízení. Další podrobnosti vyhledejte v odstavci „Údržba/čištění“ na straně 190.

9. Ukázky receptů

Tato kapitola obsahuje některé všeobecné recepty, které lze náhradou některých ingrediencí individuálně chuťově přizpůsobit.

9.1 Vegetariánská polévka

Pro 4 osoby

Složky:

- 1,8 litru zeleninového vývaru (teplého)
- 800 gramů (2 plechovky) nasekaných rajčat
- 425 gramů (1 plechovka) fazolí
- 2 cibule
- 2 stonky celeru
- 3 mrkve
- 200 g zelených fazolek ze sklenice nebo plechovky
- 1 cuketa
- 2 stroužky česneku
- 1/2 svazku čerstvé petrželky
- 2 lžičky sušeného oregana
- 1 lžička soli
- 1/2 lžičky sušeného tymiánu
- Čerstvě namletý černý pepř
- 75 g těstovin (kolínka)
- 30 g čerstvě nastrouhaného parmazánu

Postup:

Celer, mrkev a cuketu omyjte a nakrájejte na jemné kostky. Oloupejte cibuli a česnek a nakrájejte najemno.

Do keramické nádoby (4) přidejte zeleninový vývar, rajčata, fazole, zelené fazolky a ostatní připravené přísady. Poté přidejte sušené byliny a polévku dochuťte solí a pepřem.



- *Pokud používáte čerstvé zelené fazole, nechte je před přidáním do pomalého hrnce asi 20 minut povařit.*
- *Čerstvé bylinky ztratí dlouhým vařením svou chuť, proto přidejte čerstvou petržel až na konci.*

Uzavřete víko (2) a vařte polévku 6 hodin s nastavenou úrovní LOW.

Až bude polévka připravena, uveďte v jiné nádobě do varu osolenou vodu a podle návodu na jejich obalu uvařte těstoviny.

Omyjte a jemně nakrájejte petržel.

Uvařené těstoviny a petrželku přidejte do hotové polévky a trochu čerstvě nastrouhané petrželky nasypťte nahoru.

9.2 Boloňská omáčka

Pro 4 osoby

Složky:

- 1 cibule
- 1 stroužek česneku
- 1 mrkev
- 100 gramů uzené slaniny
- 1-2 stonky celeru
- 500 gramů mletého masa
- 2 lžíce másla
- 1/8 litru červeného vína
- 200 ml vývaru
- 400 gramů (1 plechovka) loupaných/celých rajčat
- 500 gramů protlaku
- Sůl, pepř, cukr, oregano

Také doporučujeme:

- 500 gramů vařených špaget
- Čerstvě nastrohaný parmazán

Postup:

Oloupejte cibuli, česnek, mrkev a celer. Vše nakrájejte najemno.

Na pánvičce lehce rozpusťte máslo. Nejprve osmažte slaninu, poté přidejte cibuli, česnek, celer a mrkev.

Nyní přidejte mleté maso a mícháním vytvořte směs masa/zeleniny a rovnoměrně osmahněte.

Přidejte červené víno a míchejte, dokud se téměř všechno víno neodpaří.

Osmahlé maso přidejte do keramické nádoby (4). Poté přidejte vývar a rajčata. Dobře promíchejte a dochuťte solí, pepřem, troškou cukru a oreganem.

Uzavřete víko (2) a vařte omáčku 6 hodin s nastavenou úrovní LOW.

9.3 Trhané hovězí

Pro 4-6 osob

Složky:

- 1,2 kg hovězí kýty
- 2 cibule
- 180 ml teplého hovězího vývaru
- 1-2 lžíce koření na barbecue nebo steak
- Sůl, pepř, balzamikový ocet a trochu medu

Postup:

Maso opláchněte ve studené vodě a osušte kuchyňskou utěrkou. Poté do masa veřete koření.

Oloupejte cibuli a nakrájejte ji na jemné kroužky. Tuto cibuli pak rozprostřete na dně keramické nádoby (4) a zalijte teplým hovězím vývarem.

Vložte do nádoby (4) maso a pokapejte ho balzamikovým octem.

Uzavřete víko (2) a vařte 5-6 hodin s nastavenou úrovní HIGH.

Poté maso natrhejte na malé kousky pomocí dvou vidliček. Dochufte solí, pepřem a medem.

9.4 Asijské pomerančové kuře

Pro 4 osoby

Složky:

- 3 - 4 vykostěná kuřecí prsa bez kůže
- 3 lžičky kukuřičného škrobu nebo kukuřičné mouky
- 2 lžičky stolního oleje
- 1 lžička rýžového nebo slabšího balzamikového octa
- 3 lžičky sójové omáčky
- 1/2 lžičky sezamového oleje
- 150 gramů pomerančové marmelády
- 4 lžičky hnědého cukru
- 1/2 lžičky soli
- 1 kus citronové trávy
- Trochu mletého pepře
- 2 lžičky neloupaného sezamu
- 1 chilli paprička

Také doporučujeme:

- Vařená rýže

Postup:

Ve velké míse smíchejte hnědý cukr, rýžový ocet, pomerančovou marmeládu, sezamový olej a sójovou omáčku. Dochufte solí a pepřem.

Marinádu přesuňte na stranu.

Kuřecí prsa opláchněte ve studené vodě a osušte kuchyňskou utěrkou.

Poté maso nakrájejte na malé kousky.

Kukuřičný škrob / mouku dejte do mrazicího sáčku nebo mísy.

Přidejte kousky masa a promíchejte, dokud maso nebude zcela zakryté.

Na pánvi jemně zahřejte sezamový olej a kuře osmažte dozlatova. Maso nemusí být na pánvi propečené, protože bude ještě dále vařit v pomalém hrnci.

Nyní přidejte do pomalého hrnce kuřecí maso a marinádu. Složky pečlivě promíchejte.

Odstraňte z citronové trávy vnější listy a spodní konec jemně nakrájejte. Potom maso lehce srovnejte paličkou nebo malou pánví.

Nyní přidejte do pomalého hrnce citronovou travu.

Uzavřete víko (2) a vařte 4-5 hodin s nastavenou úrovní LOW nebo 2-3 hodiny s úrovní HIGH.

Nakonec posypte oranžové kuře sezamem.

Pokud byste chtěli pokrm trochu pikantnější, můžete přidat jemně nakrájenou chilli papriku.

9.5 Hrachový guláš

Pro 4 osoby

Složky:

- 1,8 litru zeleninového vývaru (teplého)
- 500 gramů loupaného hrachu (nevyloupaný hrách musí být 12 hodin předem namočen!)
- 20 gramů sádla
- 150 gramů vepřového bůčku
- 2 jemně nakrájené cibule
- 100 gramů celeru nakrájeného na jemné kostičky
- 1 nadrobno nakrájený pórek
- 2 mrkve nakrájené na jemné kostičky
- 300 gramů brambor (moučný typ) nakrájených na jemné kostičky
- 1/2 svazku jemně nakrájené čerstvé petrželky
- 1 lžička sušené majoránky
- 1-2 lžičky soli
- Čerstvě namletý černý pepř
- 4 párky nakrájené na plátky

Postup:

Celer, mrkev a pórek omyjte a jemně nakrájejte. Olupejte brambory a nakrájejte je na stejnoměrné kousky. Omyjte a jemně nakrájejte cibuli.

Vepřový bůček nakrájejte na malé kousky.

Na pánvi zahřejte sádlo, přidejte bůček a osmažte dozlatova. Poté přidejte cibuli, celer, pórek a mrkev. Zeleninu rychle osmažte.

Pomalý hrnec nastavte na úroveň LOW a přidejte do něj osmaženou zeleninu, cibuli a bůček. Přidejte nakrájené brambory a vše zalijte teplým vývarem.

Přidejte sušenou majoránku. Dobře promíchejte a uzavřete skleněným víkem (2).

Zhruba po 5 hodinách přidejte nakrájené párky (nebo po 4 hodinách, pokud použijete úroveň HIGH).

Případně přidejte párky po óhodinovém vaření a nechte guláš dusit dalších 30 minut.

Hotový guláš osolte a opepřete podle chuti a těsně před podáváním přidejte jemně nasekanou petrželku.

9.6 Dušené plátky po toskánsku

Pro 4 osoby

Složky:

- 500 gramů vepřových plátků
- 1 balíček slaniny
- 400 ml smetany ke šlehání
- 1 plechovka rajského protlaku
- 1 plechovka nasekaných rajčat
- 2 stroužky česneku
- 3-4 lžíce kečupu
- 2 lžičky másla
- 2 lžičky sladké papriky
- Špetka kajenského pepře
- 1/2 lžičky sušeného rozmarýnu
- 1/2 lžičky sušeného tymiánu
- 1/2 lžičky sušené bazalky
- Sůl a čerstvě namletý černý pepř

Také doporučujeme: Francouzský chleba nebo rýži

Postup:

Vepřové plátky omyjte, osušte, a pokud je to nutné, odstraňte veškerý tuk a šlachy. Maso nakrájejte na cca. 2cm kousky a zabalte do 1-2 plátků slaniny.

Na pánvi rozehřejte máslo a kousky masa osmahněte ze všech stran dozlatova.

Pomalý hrnec nastavte na úroveň „MEDIUM“ a osmahlé kousky masa rozprostřete na dně keramické nádoby.

Do misky dejte smetanu, rajčatový protlak, rajčata, kečup, papriku, kajenský pepř, rozmarýn, tymián, bazalku, sůl a pepř a dobře promíchejte.

Takto připravenou směs nalijte na maso a nádobu uzavřete skleněným víkem (2).

Plátky nechte dusit cca 5 hodin na úrovni „MEDIUM“.

10. Po použití

Po použití pomalý hrnec vyčistěte podle pokynů v níže uvedeném odstavci „Údržba / čištění“. Pokud zbytky potravin v keramické nádobě (4) ztuhnou, budou se obtížně odstraňovat. Poté pomalý hrnec uložte na bezpečné a suché místo, kde se nepráší.

10.1 Údržba/čištění

Doporučujeme pomalý hrnec vyčistit před prvním použitím a ihned po každém použití tak, aby v jeho keramické nádobě (4) nezůstaly žádné zbytky pokrmů.



Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

- Před čištěním topné jednotky (8) vždy odpojte vidlici síťového kabelu ze zásuvky. Jinak může dojít k úrazu elektrickým proudem.
- Do topné jednotky (8) nelijte ani nestříkejte žádné kapaliny a neponořujte ji do vody ani do jiných kapalin. Mohlo by dojít ke zkratu, který může způsobit úraz elektrickým proudem nebo popáleniny.
- Topnou jednotku (8) nikdy neponořujte do vody ani do jiných tekutin. Mohlo by dojít k zásahu elektrickým proudem.



Upozornění na poškození zařízení

- K čištění topné jednotky (8) nepoužívejte abrazivní prostředky či prostředky se stahujícími účinky nebo nástroje, které by mohly její povrch poškrábat. Mohlo by dojít k poškození krytu pohonné jednotky (8).
- Skleněné víko (2) a keramická nádoba (4) nejsou odolné proti rozbití. Pokud budou vystaveny rychlým změnám teploty, může dojít k jejich popraskání. Před jejich omýváním nebo ponořením do vody je nechte vychladnout.

10.1.1 Čištění keramické nádoby a skleněného víka

Skleněné víko (2) a keramickou nádobu (4) můžete omývat stejně jako ostatní nádobí teplou vodou a čisticím prostředkem a poté osušit.

Lze je také omývat v myčce na nádobí.

10.1.2 Čištění topné jednotky

Topnou jednotku (8) a síťový kabel (10) vyčistěte suchou nebo navlhčenou tkaninou.

Poté topnou jednotku (8) pečlivě osušte.

11. Odstraňování problémů

Pokud váš pomalý hrnec nepracuje normálně, zkuste problém vyřešit podle níže uvedených pokynů. Pokud se závadu nepodaří odstranit podle níže uvedených pokynů, kontaktujte naši servisní linku (viz kapitola „Informace o záruce“ na straně 193).



Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

Zařízení se nikdy nepokoušejte sami opravovat.

| Problém | Možná příčina | Řešení |
|-------------------------------------|--|--|
| Pomalý hrnec nepracuje. | Síťová vidlice není zapojena | Vidlici napájecího kabelu zapojte do funkční elektrické zásuvky. |
| | Nebyla nastavena žádná úroveň ohřevu | Regulátor (7) otočte do polohy LOW, MEDIUM nebo HIGH. |
| | Aktivovala se ochrana proti přehřátí | Pomalý hrnec vypněte (regulátor (7) nastavte do polohy OFF), odpojte síťový kabel (10) od zásuvky a nechte zařízení vychladnout. |
| Obsah není řádně tepelně zpracován. | V keramické nádobě (4) je příliš mnoho ingrediencí | Před vařením jich dejte do keramické nádoby (4) méně. |
| | Některé ingredience vyžadují delší dobu vaření. | Pokračujte ve vaření. |

12. Předpisy na ochranu životního prostředí a informace o likvidaci



Pokud je výrobek označen symbolem přeškrtnutého kontejneru, vztahuje se na něj evropská směrnice 2012/19/EU. Veškeré elektrické a elektronické přístroje musí být likvidovány odděleně od domácího odpadu v oficiálních likvidačních střediscích.



Spotřebič nevyhazuje do domovního nebo velkoobjemového odpadu. Informace o sběrných místech a datech sběru lze získat na místních úřadech nebo u společností zabývajících se likvidací odpadu.



Veškerý obalový materiál likvidujte s ohledem na životní prostředí. Lepkové obaly lze vložit do kontejnerů pro recyklaci papíru nebo odevzdat k recyklaci ve veřejných sběrnách. Veškeré fólie nebo plasty, které obal obsahuje, je třeba odevzdat k likvidaci ve veřejné sběrně.



Při likvidaci obalového materiálu mějte prosím na paměti jeho označení. Je opatřen zkratkami (a) a číslicemi (b) s následujícími významy:

1-7: plast / 20-22: papír a lepenka / 80-98: kompozitní materiály.

13. Prohlášení o shodě



Toto zařízení splňuje základní i další související požadavky směrnice 2014/30/EU o elektromagnetické kompatibilitě, Směrnice 2014/35/EU o nízkém napětí, Směrnice ErP 2009/125/ES a Směrnice RoHS 2011/65/EU.

Úplné znění Prohlášení o shodě pro EU je k dispozici ke stažení na této adrese:
https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/321529_1901.pdf

14. Informace o záruce

Vážená zákaznice, vážený zákazníku,

Na přístroj obdržíte záruku 3 roky od data nákupu. V případě závad na tomto produktu můžete vůči prodávajícímu uplatnit svá zákonná práva. Tato zákonná práva nejsou omezena naší níže uvedenou zárukou.

Záruční podmínky

Záruční lhůta začíná datem zakoupení. Dobře si prosím uschovejte originál pokladního dokladu. Tento doklad potřebujete k prokázání nákupu. Dojde-li do tří let od data zakoupení tohoto výrobku k materiálové či výrobní vadě, pak výrobek - dle naší volby - bezplatně opravíme nebo vyměníme.

Záruční lhůta a zákonné nároky z vad

Záruční lhůta se plněním neprodlužuje. To platí i pro vyměněné a opravené součásti. Poškození a závady, které se vyskytují již při zakoupení, musí být nahlášeny ihned po vybalení. Opravy po uplynutí záruční doby jsou zpoplatněny.

Rozsah záruky

Přístroj byl pečlivě vyroben dle nejpřísnějších kvalitativních směrnic a před dodáním svědomitě zkontrolován. Záruční plnění platí pro materiálové a výrobní vady. tato záruka se nevztahuje na součásti výrobku, které jsou vystaveny normálnímu užívání a mohou být roto považovány za opotřebované součástky, nebo jsou zhotoveny pro poškození na rozbitných částech, např. spínačích, akumulátorech nebo ze skla. Záruku není možno uplatnit, je-li výrobek poškozen, neodborně používán nebo udržován. Pro řádné užívání výrobku musí být přesně dodrženy všechny pokyny uvedené v návodech. Účelům použití a postupům, které návod k použití nedoporučuje nebo před nimiž varuje, je třeba se vyhnout. Výrobek je určen pouze pro soukromé a ne pro průmyslové využití. Záruční plnění zaniká při zneužití nebo neodborném použití, použití síly při zásahu, který nebyl proveden naším autorizovaným servisem. Opravou nebo výměnou výrobku nezačíná nová záruční doba.

Vyřizování záručního plnění

Abychom zajistili rychlé zpracování vaší záležitosti, postupujte dle následujících pokynů:

- Před uvedením Vašeho výrobku do provozu si prosím přečtěte přiloženou dokumentaci. Pokud by došlo k problému, který není tímto způsobem možno vyřešit, obraťte se prosím na naši zákaznickou linku.
- Pro veškeré požadavky z vaší strany si připravte pokladní doklad a číslo výrobku popř., je-li k dispozici, i sériové číslo jako doklad o koupi.
- Pro případ, že není možné telefonické řešení, zahájí naše zákaznická linka v závislosti na příčině chyby další servisní postup.



Servis



Telefon: 800 143 873

E-mailový: targa@lidl.cz

IAN: 321529_1901



Výrobce:

Uvědomte si, prosím, že následující adresa není adresou servisu. Nejprve kontaktujte výše uvedené servisní místo.

TARGA GmbH

Coesterweg 45

DE-59494 Soest

NĚMECKO

Obsah

| | |
|---|------------|
| 1. Určené použitie | 196 |
| 2. Obsah balenia | 197 |
| 3. Zoznam súčastí | 198 |
| 4. Technické parametre | 198 |
| 5. Bezpečnostné pokyny | 199 |
| 6. Než začnete | 209 |
| 7. Začíname | 209 |
| 7.1 Nastavenie pomalého hrnca | 210 |
| 8. Používanie | 210 |
| 8.1 Ovládacie prvky | 211 |
| 8.2 Plnenie keramickej nádoby | 211 |
| 8.3 Pomalé varenie | 212 |
| 8.4 Zapnutie/výber úrovne výkonu | 213 |
| 8.4.1 Odporúčané doby varenia | 214 |
| 8.5 Vypnutie/vybratie keramickej nádoby | 215 |
| 9. Príklady receptov | 215 |
| 9.1 Vegetariánska minestra | 216 |
| 9.2 Bolonská omáčka | 216 |
| 9.3 Trhané hovädzie mäso | 217 |
| 9.4 Ázijské pomarančové kurča | 218 |
| 9.5 Hrachový guláš | 219 |
| 9.6 Toskánsky bravčový guláš | 219 |
| 10. Po použití | 220 |
| 10.1 Údržba/čistenie | 220 |
| 10.1.1 Čistenie keramickej nádoby a skleneného veka | 221 |
| 10.1.2 Čistenie jednotky ohrievača | 221 |
| 11. Odstraňovanie problémov | 221 |
| 12. Informácie o environmentálnych nariadeniach a likvidácii | 221 |
| 13. Zhoda | 222 |
| 14. Informácie o záruke | 222 |

Gratulujeme!

Kúpou pomalého hrnca SilverCrest SSC 200 C1, ďalej len pomalý hrniec, ste si vybrali kvalitný produkt.

Pred jeho prvým použitím sa oboznámte s používaním pomalého hrnca a pozorne si prečítajte tento návod na obsluhu. Dodržujte bezpečnostné pokyny a používajte pomalý hrniec len tak, ako je uvedené v návode na obsluhu a pre dané aplikácie.

Návod na obsluhu uložte na bezpečnom mieste. Ak predáte pomalý hrniec niekomu inému, odovzdajte s ním aj všetky príslušné dokumenty.

1. Určené použitie



Pomalý hrniec je výhradne určený na použitie vnútri, v suchých a izolovaných priestoroch.

Pomalý hrniec je určený na domáce a podobné použitie, napríklad:

- v kuchynkách pre zamestnancov v predajniach, kanceláriách a iných komerčných priestoroch;
- v poľnohospodárskych podnikoch;
- zákazníkmi v hoteloch, motelloch a iných ubytovacích zariadeniach;
- v zariadeniach s ubytovaním s raňajkami

Pomalý hrniec nie je určený na komerčné využitie. Spotrebič nesmie spracovávať ani nepotravinárske látky.

Pomalý hrniec vždy kladte iba na stabilný povrch.

Pomalý hrniec spĺňa normy a predpisy potrebné pre Vyhlásenie o zhode s európskou certifikáciou. Akékoľvek iné úpravy zariadenia, než sú zmeny odporúčané výrobcom môžu spôsobiť, že zariadenie už nebude tieto normy spĺňať.

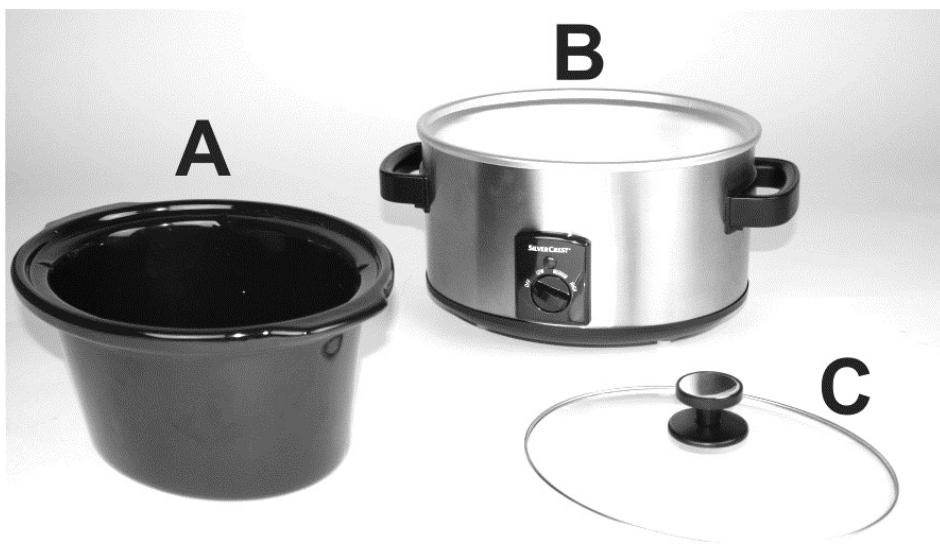
Očakávané nesprávne použitie

- Keramickú nádobu (4) so skleneným vekom (2) ohrievajte len pomocou špeciálne určenej jednotky ohrievača (8). Nepoužívajte ju na varných platniach, v rúre, v mikrovlnnej rúre alebo v mrazničke. Nepoužívajte jednotku ohrievača z iného pomalého hrnca.

- Pomalý hrniec je určený na použitie s externým časovačom alebo samostatným diaľkovým ovládacím systémom.

2. Obsah balenia

Vyberte pomalý hrniec a všetko príslušenstvo z obalu. Odstráňte obalový materiál a skontrolujte, či sú všetky súčasti celé a nepoškodené. Ak zistíte, že niečo chýba, alebo je poškodené, obráťte sa na výrobcu.



- A. Keramická nádoba
- B. Jednotka ohrievača s napájacím káblom a sieťovou zástrčkou
- C. Sklenené veko
- D. Táto používateľská príručka (nie je zobrazená)

3. Zoznam súčastí

Tento návod na obsluhu má otvárací obal. Na vnútornej strane obalu je znázornený pomalý hrniec s číselnými označeniami. Význam čísel je nasledovný:

- 1 Rukoväť skleneného veka
- 2 Sklenené veko
- 3 Rukoväťe keramickej nádoby
- 4 Keramická nádoba
- 5 Stavový indikátor
- 6 Rukoväťe
- 7 Regulátor
- 8 Jednotka ohrievača
- 9 Neklízavé nôžky
- 10 Napájací kábel

4. Technické parametre

| | |
|--------------------------|---|
| Výrobca: | SilverCrest |
| Názov modelu: | SSC 200 C1 |
| Prevádzkové napätie: | 220 až 240 V~ (AC), 50/60 Hz |
| Výkon: | 190 - 230 W Výber 4 nastavení cez regulátor (7) - OFF (Vyp.) - LOW = udržiavanie jedla teplého (60 °C - 70 °C) - MEDIUM = nízka teplota varenia (80 °C - 90 °C) - HIGH = vysoká teplota varenia (90 °C - 100 °C) |
| Dĺžka napájacieho kábla: | pribl. 100 cm |
| Rozmery: | pribl. 350 x 255 x 235 mm (Š x H x V) |
| Hmotnosť: | pribl. 3 744 g |
| Objem keramickej nádoby: | 3,5 l |

5. Bezpečnostné pokyny

Ak zariadenie používate po prvýkrát, prečítajte si pozorne nasledujúce pokyny a rešpektujte všetky varovania, aj keď ste sa už zoznámili s používaním rôznych elektrických zariadení.

VAROVANIE!

Nesprávna manipulácia môže viesť k zraneniam z popálenia, ako aj ohrozeniu života zo skratu a požiaru.

Návod uložte na bezpečnom mieste na neskoršie použitie. Ak toto zariadenie predáte alebo ho darujete inej osobe, predajte so zariadením aj tento návod na obsluhu. Tvorí súčasť produktu.

Vysvetlenie symbolov

V tejto používateľskej príručke a varovania používajú nasledovne. Niektoré z týchto symbolov sú upevnené na samotnom výrobku, aby upozornili používateľa na možné riziká.



Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!

Tento symbol upozorňuje na riziká, ktoré ak sa budú ignorovať, môžu spôsobiť smrť alebo zranenie končatiny elektrickým prúdom.



Nebezpečenstvo popálenín!

Tento symbol upozorňuje na horúce povrchy.



Nebezpečenstvo požiaru!

Tento symbol upozorňuje na to, že pri ignorovaní tohto varovania môže dôjsť k požiaru.



VAROVANIE!

Tento symbol upozorňuje na dôležitú informáciu z hľadiska bezpečného používania výrobku a z hľadiska zaistenia bezpečnosti používateľa. Upozorňuje na riziká, ktoré ak sa budú ignorovať, môžu spôsobiť smrť, zranenie končatiny, iné zranenia alebo škodu na majetku.



Tento symbol označuje ďalšie informácie

o téme.



Tento symbol znamená, že sklenené veko (2) a keramická nádoba (4) môžete umývať v umývačke riadov pri max. teplote 60 °C.



Tento symbol v jednotke ohrievača (8) naznačuje, že vnútorný kovový kus je pripojený k uzemňovaciemu drôtu napájacieho kábla (10) skrutkou.



Tento symbol označuje produkty, ktorých fyzické a chemické zloženie bolo testované a potvrdené pri použití s potravinami ako nerizikové pre zdravie, podľa požiadaviek nariadenia EÚ 1935/2004.

Deti a postihnuté osoby

Toto zariadenie môžu používať deti staršie ako 8 rokov, ako aj ľudia so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami alebo ľudia s nedostatkom vedomostí a skúseností, pokiaľ sú pod dozorom alebo majú pokyny o tom, ako

správne používať spotrebič a rozumejú spojeným rizikám. Deti a títo ľudia nesmú vykonávať čistenie a údržbu spotrebiča, ak nie sú pod dohľadom. Toto zariadenie a jeho napájací kábel sa musia držať z dosahu detí mladších ako 8 rokov. Deti sa nesmú hrať s týmto spotrebičom.



Nebezpečenstvo prehltnutia!

Baliaci materiál nie je hračka. Nedovoľte deťom, aby sa hrali s plastovými obalmi. Je tu riziko udusenía.



Riziko padajúcich predmetov!

Deti nesmú potiahnutím za napájací kábel (10) stiahnuť spotrebič z pracovnej dosky. Môže dôjsť k zraneniu.

Držte spotrebič mimo dosahu detí.

Všeobecné bezpečnostné pokyny



Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!

- *Nikdy neobsluhujte spotrebič mokrými*

rukami.

- *Napájací kábel (10) sa nesmie poškodiť. Nikdy nevymieňajte poškodený kábel (10), ale kontaktuje zákaznícky servis (pozrite si časť „Informácie o záruke“ na strane 222). V prípade poškodeného napájacieho kábla (10) existuje riziko úrazu el. prúdom.*
- *Neotvárajte jednotku ohrievača (8) – nie sú v nej žiadne opraviteľné súčasti. Otvorením krytu sa vystavujete riziku zásahu elektrickým prúdom.*
- *Pokiaľ si všimnete dym, nezvyčajné zvuky alebo zvláštny zápach, okamžite spotrebič vypnite a vytiahnite koncovku zo sieťovej zásuvky. Ak dôjde k takejto situácii, nepoužívajte už zariadenie a nechajte ho skontrolovať odborníkom. Ak vznikne na zariadení požiar, nikdy sa nedýchajte dymu. Ak sa neúmyselne nadýchnete dymu, vyhľadajte lekársku pomoc. Vdýchnutie*

dymu môže poškodiť vaše zdravie.

- *Napájací kábel (10) sa nesmie poškodiť na ostrých hranách alebo horúcich miestach.*
- *Napájací kábel (10) sa nesmie žiadnym spôsobom stlačiť.*
- *Spotrebič musí byť vždy opojený od sieťovej zásuvky, keď ho nechávate bez dozoru a pred kompletáciou, demontovaním alebo čistením.*
- *Pri odpájaní napájacieho kábla zo zásuvky neťahajte nikdy za samotný kábel, ale za zástrčku.*
- *Ak zbadáte viditeľné poškodenie pomalého hrnca alebo napájacieho kábla (10), vypnite zariadenie, odpojte kábel zo sieťovej zásuvky a obráťte sa na zákaznícky servis (pozrite si časť „Informácie o záruke“ na strane 222).*
- *Pomalý hrniec pripojte len k správne*

nainštalovanej a ľahko dostupnej sieťovej zásuvke, ktorej napätie zodpovedá napätiu na výkonnostnom štítku. Po pripojení spotrebiča musí byť sieťová zásuvka stále ľahko prístupná, aby bolo možné v núdzovom prípade rýchlo vytiahnuť napájací kábel.

- *Nikdy neponárajte jednotku ohrievača (8), napájací kábel (10) ani zástrčku do vody alebo iných kvapalín. Ak sa do jednotky ohrievača (8) dostáva kvapalina, odpojte okamžite zástrčku zo siete a obráťte sa na náš zákaznícky servis (pozrite si časť „Informácie o záruke“ na strane 222).*



Nebezpečenstvo popálenín!

- *Nikdy sa keramickej nádoby (4) nedotýkajte počas alebo hneď po dovarení. Keramickú nádobu (4) držte alebo prenášajte len pomocou rukovätí (3). V prípade potreby použite kuchynské rukavice.*

- *Pri zovretí jedla sa vypustí horúca para. Nepopáľte sa. Neopierajte sa o zariadenie. V prípade potreby použijete kuchynské rukavice.*
- *Pomaly a mimo vás otvorte sklenené veko (2), aby sa mohla para vypustiť dozadu.*
- *Pomalý hrniec držte alebo prenášajte len pomocou rukovätí (6). V prípade potreby použijete kuchynské rukavice.*
- *Spotrebič vyčistíte len po úplnom vychladnutí.*
- *Nepreplňajte keramickú nádobu (4). Preplnenie spôsobí, že sa horúci obsah keramickej nádoby (4) dostane von a môže spôsobiť popálenia alebo škodu na majetku.*
- *Počas varenia musí byť hrniec zatvorený skleneným vekom (2). V opačnom prípade sa môže horúci obsah dostať mimo hrnca a spôsobiť popálenia alebo škodu na majetku.*

- *Po použití vyžaruje povrch výhrevného telesa zvyškové teplo.*



Varovanie o poškodení zariadenia

- *Keramická nádoba (4) sa musí používať len s dodávanou jednotkou ohrievača (8).*
- *Nepoužívajte keramickú nádobu (4) na varných platniach, v rúre, v mikrovlnnej rúre alebo v mrazničke.*
- *Položte pomalý hrniec len na rovný, stabilný a teplu odolný povrch.*
- *Okolo spotrebiča udržiajte voľný priestor minimálne 20 cm.*
- *Sklenené veko (2) a keramickú nádobu (4) je možné rozbiť. Ak sú vystavené veľmi rýchlym zmenám teploty, môžu sa rozbiť. Pred umytím alebo ponorením do vody ich nechajte vychladnúť.*
- *V prípade potreby položte niečo pod spotrebič, keďže pracovné plochy sa*

niekedy ošetrujú čistiacimi prostriedkami, ktoré môžu byť agresívne alebo dokonca rozpustiť neklzavé nôžky (9).



Riziko prehrievania a požiaru

- *Neukladajte pomalý hrniec na textilné povrchy, ako sú utierky.*
- *Neukladajte pomalý hrniec na kovové povrchy. Tie sa môžu rýchlo nahriať a spôsobiť požiar.*
- *Nikdy neukladajte pomalý hrniec pod alebo priamo na horľavé látky, ako sú napr. záclony alebo závesy.*
- *Pomalý hrniec používajte len s naplnenou keramickou nádobou (4), nikdy nie prázdnu.*
- *Nikdy nepoužívajte spotrebič na priamom slnečnom svetle alebo v blízkosti výhrevných spotrebičov (ohrievače, rúry a pod.).*
- *Nikdy nezakrývajte zariadenie počas používania, aby ste predišli prehrievaniu.*

Autorské práva

Celý obsah tejto Používateľskej príručky je chránený autorským právom a je poskytnutý čitateľovi iba na informačné účely. Kopírovanie dát a informácií bez predošlého písomného a explicitne vyjadreného súhlasu od autora je prísne zakázané. Platí to aj pre akékoľvek obchodné použitie obsahu a uvedených informácií. Všetky texty a obrázky sú aktualizované k dátumu tlače.

6. Než začnete

Rozbaľte spotrebič. Najprv skontrolujte, či sú všetky súčasti celé a nepoškodené. Ak zistíte, že ktorákoľvek položka chýba alebo je poškodená, kontaktujte našu zákaznícku linku (pozrite si časť „Informácie o záruke“ na strane 222). Udržujte obal mimo dosahu detí a zlikvidujte ho správnym spôsobom.

7. Začíname



Varovanie!

- *Spotrebič používajte len v suchých a uzatvorených priestoroch. Nikdy ho nepoužívajte vonku.*
- *Položte pomalý hrniec len na rovný, stabilný a teplu odolný povrch. Ak nie je pomalý hrniec položený na rovnom povrchu, pohyb vriaceho obsahu ho môže prevrátiť a spôsobiť tak škodu na majetku a popáleniny.*
- *Okolo spotrebiča udržiajte voľný priestor minimálne 20 cm. Zabráňuje to poškodeniu zo stúpajúcej pary a tepla.*



Nebezpečenstvo požiaru!

- *Neukladajte spotrebič na textilné povrchy, ako sú utierky.*
- *Neukladajte spotrebič na kovové povrchy. Tie sa môžu rýchlo nahriať a spôsobiť požiar.*
- *Neukladajte zariadenie pod alebo vedľa horľavých látok, ako sú napr. záclony alebo závesy.*

Pred prvým použitím vyčistite pomalý hrniec. Pred použitím sa uistite, že sú všetky súčasti úplne suché.



Pri prvom nahriatí spotrebiča sa môže objaviť mierny dym. Z toho dôvodu by sa pred prvým použitím malo zariadenie naplniť vodou, zahriať a nechať znova vychladnúť. Počas tohto procesu otvorte okno, aby ste dostatočne vetrali miestnosť.

1. Vyčistite pomalý hrniec a všetko jeho príslušenstvo. Viac informácií o tom nájdete v časti „Údržba/čistenie“ na strane 220.
2. Položte jednotku ohrievača (8) na rovný, nešmyklavý a suchý povrch. Ešte nepripájajte napájací kábel (10) do sieťovej zásuvky v stene!
3. Vložte keramickú nádobu (4) do jednotky ohrievača (8).
4. Naplňte keramickú nádobu (4) s maximálne 500 ml vody.

5. Zložte sklenené veko (2) na keramickú nádobu (4).
6. Skontrolujte, či je regulátor (7) v polohe OFF (Vyp.).
7. Pripojte napájací kábel (10) do sieťovej zásuvky pod prúdom.
8. Otočte regulátorom (7) do polohy HIGH. Indikátor napájania (5) sa rozsvieti a zariadenie začne nahrievať.
9. Po približne 60 minútach môžete otočiť regulátorom (7) späť do polohy OFF (Vyp.) a vypnúť takto zariadenie.
10. Odpojte napájací kábel (10) zo sieťovej zásuvky.
11. Po úplnom vychladnutí spotrebiča, ho znova vyčistite. Teraz je pripravený na používanie.

7.1 Nastavenie pomalého hrnca

1. Položte jednotku ohrievača (8) na rovný, nešmyklavý a suchý povrch. Ešte nepripájajte napájací kábel (10) do sieťovej zásuvky v stene!
2. Vložte keramickú nádobu (4) do jednotky ohrievača (8).
3. Zložte sklenené veko (2) na keramickú nádobu (4).
4. Skontrolujte, či je regulátor (7) v polohe OFF (Vyp.).

8. Používanie



Varovanie!


- *Spotrebič používajte len v suchých a uzatvorených priestoroch. Nikdy ho nepoužívajte vonku.*
- *Položte pomalý hrniec len na rovný, stabilný a teplu odolný povrch. Ak nie je pomalý hrniec položený na rovnom povrchu, pohyb vriaceho obsahu ho môže prevrátiť a spôsobiť tak škodu na majetku a popáleniny.*
- *Okolo spotrebiča udržiajte voľný priestor minimálne 20 cm. Zabráňuje to poškodeniu zo stúpajúcej pary a tepla.*



Nebezpečenstvo požiaru!

- *Neukladajte spotrebič na textilné povrchy, ako sú utierky.*
- *Neukladajte spotrebič na kovové povrchy. Tie sa môžu rýchlo nahriať a spôsobiť požiar.*
- *Neukladajte zariadenie pod alebo vedľa horľavých látok, ako sú napr. záclony alebo závesy.*

8.1 Ovládacie prvky

- 1 Rukoväť skleneného veka:** Na otváranie a zatváranie hrnca skleneným vekom (2) používajte vždy rukoväť. Jednoduchšie sa s vekom manipuluje a nedochádza k popáleninám.
- 2 Sklenené veko:** Zakryte keramickú nádobu (4) skleneným vekom (2) a pomaly uvarte jedlo.
- 3 Rukoväť keramickej nádoby:** Tieto rukoväte používajte vždy na presúvanie keramickej nádoby (4), keď je horúca.
 Rukoväť keramickej nádoby môžu byť veľmi horúce. V prípade potreby použite kuchynské rukavice.
- 4 Keramická nádoba:** Varná vložka pomalého hrnca je vyrobená z keramiky. Je neutrálna, ľahko sa čistí a jedlo sa v nej varí pozvoľna.
- 5 Indikátor napájania:** Rozsvieti sa pri prepnutí pomalého hrnca na úrovne Low, Medium alebo High. Zhasne, keď sa regulátor (7) presunie do polohy Off (pomalý hrniec sa vypne).
- 6 Rukoväť:** Tieto rukoväte používajte na presúvanie pomalého hrnca.
- 7 Regulátor:** Pomalý hrniec má tri úrovne nahrievania (Low, Medium a High), ktoré môžete vybrať týmto regulátorom. Pomalý hrniec vypnete výberom polohy Off.
- 8 Jednotka ohrievača:** Jednotka ohrievača nahrieva keramickú nádobu (4) a jej obsah. Je pripojená k elektrickej sieti a má ovládací panel na ovládanie procesu varenia.
- 9 Nekľzavé nôžky:** Nekľzavé nôžky zaisťujú stabilný podklad a zabráňujú klzaniu pomalého hrnca na povrchu.
- 10 Napájací kábel:** Napája pomalý hrniec elektrickou energiou.

8.2 Plnenie keramickej nádoby

1. Zložte sklenené veko (2) z keramickej nádoby (4).
2. Vložte do keramickej nádoby (4) požadované ingrediencie. Neprepĺňajte keramickú nádobu (4)!



Varovanie!

- *Keramickú nádobu (4) musíte naplniť minimálne 1 l ingrediencií, vrátane tekutiny. Vždy použite minimálne 1 pohár tekutiny. V opačnom prípade sa môže zariadenie prehriať a spôsobiť požiar alebo sa poškodiť.*
- *Keramickú nádobu (4) naplňte s maximálne 3,3 l ingrediencií, vrátane tekutiny. V opačnom prípade sa môže vriaci obsah dostať mimo nádoby a spôsobiť popálenia alebo škodu na majetku.*
- *Najlepšie výsledky dosiahnete, keď do keramickej nádoby (4) pridáte približne 1,5 až 2 l ingrediencií, vrátane tekutiny. Znamená to, že keramická nádoba (4) bude z asi polovice plná.*



- *Fazuľu a tvrdú zeleninu, ako sú zemiaky alebo mrkva, musíte vždy zaliať tekutinou na varenie.*

3. Zložte sklenené veko (2) späť na keramickú nádobu (4).

8.3 Pomalé varenie

Pomalé varenie varí ingrediencie pozvoľna a zdravo pod varným bodom. To umožňuje jedlu uvoľniť všetky jeho chute bez prilepenia alebo vyvretia tekutiny. Pomalé varenie však vyžaduje dlhé doby varenia, niekedy aj niekoľko hodín.

Ale dlhá doba varenia zmäkčí aj veľmi tvrdé a tuhé mäso. Na varenie v pomalom hrnci sa tiež dokonale hodia strukoviny, ako hrach, šošovica a fazuľa, ako aj tvrdá zelenina, ako mrkva, zemiaky, kaleráb a iné koreňové zeleniny.

Guláše a polievky ponúkajú nielen vynikajúcu konzistenciu, ale tiež aj vynikajúco chutia.

Nižšie nájdete niekoľko tipov a trikov, na ktoré by ste mali myslieť pri varení v pomalom hrnci:



Nebezpečenstvo!

- **Surová fazuľa je toxická.** Fazuľu musíte variť dostatočne dlhý čas pred zjedením v najvyššej polohe HIGH.
- Červená fazuľa obsahuje toxický proteín, ktorý sa láme len pri veľmi vysokých teplotách. Varenie v pomalom hrnci nie je dostatočné. **Červená fazuľa sa musí predvariť na 10 minút vo vriacej vode až potom vložiť do pomalého hrnca.**
- *Hydinové mäso sa musí úplne uvariť pred zjedením, aby sa predišlo riziku salmonelózy.*

Všeobecné odporúčania:

- Najlepšie výsledky dosiahnete, keď do keramickej nádoby (4) pridáte približne 1,5 až 2 l ingrediencií, vrátane tekutiny. Znamená to, že keramická nádoba (4) bude z asi polovice plná.
- Zmrazené ingrediencie odmrázte pred varením v pomalom hrnci. V opačnom prípade sa nemusia dostatočne uvariť kvôli nízkej varnej teplote.
- Ak sa na konci varenia nachádza v keramickej nádobe (4) veľa vody, odoberte sklenené veko (2) a prepnite regulátor (7) do polohy HIGH. Tekutina sa tým lepšie odparí.
- Pomalý hrniec nie je vhodný na ohrievanie jedál.
- Pomalý hrniec nie je vhodný na vyprážanie jedál.

Zelenina, fazuľa a strukoviny:

- Nakrájajte tvrdú zeleninu na rovnaké, nie príliš veľké, kusy.
- Fazuľu a tvrdú zeleninu, ako sú zemiaky alebo mrkva, musíte vždy zaliať tekutinou na varenie.
- Tvrdá zelenina sa varí trochu dlhšie než mäso. Najprv teda vložte zeleninu do keramickej nádoby (4), aby zostala na dne.

- Ak chcete uvariť fazuľu spolu s ostatnou zeleninou (napr. zemiakmi alebo mrkvou), predvarte fazuľu deň predtým a nechajte ju cez noc postáť. Všetko, čo potom musíte urobiť je pridať ostatnú zeleninu a dokončiť varenie jedla.
- V podstate môžete pripraviť všetky ingrediencie deň predtým, pridať ich do keramickej nádoby (4) zakryť ich a nechať postáť v chlade. Druhý deň musíte len vybrať keramickejšiu nádobu (4), vložiť ju do jednotky ohrievača (8) a uvariť jedlo.
- Hrach, šošovicu a iné strukoviny musíte cez noc namočiť vo vode, ktorú vylejete pred varením jedla v čerstvej vode.

Guláše a polievky:

- Pri varení gulášov a polievok naplňte keramickejšiu nádobu (4) maximálne 3 alebo 4 cm pod vekom. V opačnom prípade bude jednoduché rozliahť tekutinu pri vybraní keramickej nádoby (4) z jednotky ohrievača (8).

Mäso:

- Nakrájajte mäso na rovnako veľké kúsky. Väčšie kusy položte pod menšie kusy v keramickej nádobe (4).
- Pred varením odrežte nadbytočný tuk z mäsa. V opačnom prípade sa tuk zachová kvôli nízkej teplotnej teplote v pomalom hrnci a mäso môže byť veľmi masné.
- Pri niektorých jedlách ako sú mäsové rolády alebo guláš musíte mäso utesniť pred vložením do pomalého hrnca. Dosiahnete tak lepšiu chrumkavejšiu chuť.
- Pri hydinovom mäse a väčších kusoch mäsa použite na zistenie teploty v strede teplomer na varenie, aby bolo mäso dobre uvarené. Ak to nie je možné, vyberte kus mäsa z keramickej nádoby (4) a prerežte ho, aby ste zistili, či je uvarené.
- Klobásy sa odporúča prepichovať, aby nepraskali.

Mliečne výrobky, cestoviny a ryby:

- Mliečne výrobky, cestoviny a ryby sa rozpadajú pri varení v pomalom hrnci. Tieto ingrediencie pridávajú len vtedy, keď sa dokončilo varenie ostatných ingrediencií.

8.4 Zapnutie/výber úrovne výkonu

1. Naplňte keramickejšiu nádobu (4) tak, ako je opísané v časti Plnenie keramickej nádoby a vložte ju do jednotky ohrievača (8).



Varovanie!

Napájací kábel (10) nesmie byť vo vašej pracovnej oblasti. V opačnom prípade môžete o pomalý hrniec zatahnuť, prevrátiť ho a zhodiť na zem.

- Pripojte napájací kábel (10) do sieťovej zásuvky pod prúdom.
- Otočte regulátorom (7) do požadovanej polohy: LOW (najnižšie nastavenie), MEDIUM (stredné nastavenie) alebo HIGH (najvyššie nastavenie). Indikátor napájania (5) sa rozsvieti a zariadenie začne nahrievať.



Kde je to možné, nechajte hrniec zatvorený skleneným vekom (2) počas varenia. Po každom nadvihnutí skleneného veka (2) sa predĺži doba varenia.



Nebezpečenstvo popálenín!

Sklenené veko (2) a keramická nádoba (4) budú pri používaní pomalého hrnca veľmi horúce. Nepopáľte sa. V prípade potreby použite kuchynské rukavice.

- Pred koncom doby varenia skontrolujte, či sú ingrediencie správne uvarené. Ak nie sú, nechajte ich variť trochu dlhšie.

8.4.1 Odporúčané doby varenia

V nižšie uvedenej tabuľke nájdete odporúčané doby varenia pre rôzne jedlá. Upozorňujeme, že sú len informatívne. Skutočná doba varenia závisí od veľkosti a čerstvosti jedla, jeho množstva v keramickej nádobe (4) a vašej osobnej chuti.

| Ingrediencia | Tepelné nastavenie | Doba varenia | Poznámky |
|--|---------------------------|---------------------|--|
| Bravčové mäso | MEDIUM* | pribl. 5 hodín | |
| Hovädzie mäso | MEDIUM* | pribl. 6 hodín | |
| Hydina | MEDIUM* | pribl. 5 hodín | |
| Tvrdá zelenina (zemiaky, mrkva a pod.) | HIGH | pribl. 5 až 6 hodín | |
| Zelený hrášok | MEDIUM* | pribl. 5 hodín | |
| Biela fazuľa | HIGH | | Sušená fazuľa sa musí nechať namočiť cez noc. Fazuľa sa musí vždy variť v polohe HIGH. |
| Čierna fazuľa | HIGH | | |
| Zelená fazuľa | HIGH | | |

| Ingrediencia | Tepelné nastavenie | Doba varenia | Poznámky |
|----------------|--------------------|--------------|---|
| Červená fazuľa | HIGH | | <p>Sušená fazuľa sa musí nechať namočiť cez noc.</p> <p>NEBEZPEČENSTVO! Červená fazuľa obsahuje toxický proteín, ktorý sa láme len pri veľmi vysokých teplotách. Varenie v pomalom hrnci nie je dostatočné. Červená fazuľa sa musí predvariť na 10 minút vo vriacej vode až potom vložiť do pomalého hrnca.</p> |

* Doba varenia je predĺžená o pribl. 2 hodiny v polohe LOW a skrátená o pribl. 1,5 hodiny v polohe HIGH.

8.5 Vypnutie/vybratie keramickej nádoby



Nebezpečenstvo popálenín!

Sklenené veko (2) a keramickej nádoby (4) budú pri používaní pomalého hrnca veľmi horúce. Nepopáľte sa. V prípade potreby použite kuchynské rukavice.

- Po uvarení jedla môžete otočiť regulátorom (7) späť do polohy OFF (Vyp.) a vypnúť takto zariadenie.
- Odpojte napájací kábel zo sieťovej zásuvky.
- Vyberte keramickej nádoby (4) z jednotky ohrievača (8). Navlečte si kuchynské rukavice, aby ste sa nepopáľili.
- Podávajte jedlo. Ak podávate jedlo priamo z keramickej nádoby (4), položte nádobu na tepelne odolnú podložku, aby ste nepoškodili stôl.
- Vyčistite zariadenie. Viac informácií o tom nájdete v časti „Údržba/čistenie“ na strane 220.

9. Príklady receptov

V tejto časti nájdete niekoľko univerzálnych receptov, ktoré je možné pozmeniť zámennou určitých ingrediencií, aby vyhovovali individuálnym chutiam.

9.1 Vegetariánska minestra

4 porcie

Ingrediencie:

- 1,8 l zeleninového vývaru (teplého)
- 800 g (2 konzervy) nasekaných paradajok
- 425 g (1 konzerva) fazúl
- 2 cibule
- 2 zelerové vňate
- 3 mrkvy
- 200 g baby zelenej fazule z pohára alebo konzervy
- 1 cuketa
- 2 strúčiky cesnaku
- 1/2 zväzok čerstvého petržlenu
- 2 čaj. lyžičky sušeného oregana
- 1 čaj. lyžička soli
- 1/2 čaj. lyžičky sušeného tymianu
- Čerstvo namleté čierne korenie
- 75 g kolienkových cestovín
- 30 g čerstvo postrúhaného parmezánu

Postup:

Umyte zeler, mrkvy a cuketu a jemne ich nakrájajte. Olúpte cibule a cesnak a jemne ich nakrájajte. Pridajte zeleninový vývar, paradajky, fazuľu, zelenú fazuľu a pripravené ingrediencie do keramickej nádoby (4). Potom pridajte do minestry sušené bylinky a okoreňte soľou a čiernym korením podľa chuti.



- *Ak používate čerstvú zelenú fazuľu, predvarte ju na približne 20 minút a potom pridajte do pomalého hmca.*
- *Čerstvé bylinky strácajú vôňu pod dlhom varení, preto na konci pridajte len čerstvý petržlen.*

Zatvorte veko (2) a varte minestru po dobu 6 hodín v polohe LOW.

Keď je minestra hotová, nechajte zovrieť osolenú vodu a v samostatnom hrnci a uvarte cestoviny podľa pokynov na balení.

Umyte a jemne nasekajte petržlen.

Pridajte uvarené cestoviny a petržlen do pripravenej minestry a jemne posypte čerstvo nastrúhaným parmezánom.

9.2 Bolonská omáčka

4 porcie

Ingrediencie:

- 1 cibuľa
- 1 strúčik cesnaku
- 1 mrkva
- 100 g údenej slaniny
- 1-2 zelerové vňate
- 500 g zmesi mletého mäsa
- 2 pol. lyžice masla
- 1/8 l červeného vína
- 200 ml vývaru
- 400 g (1 konzerva) lúpaných/celých paradajok
- 500 g passata
- Soľ, čierne korenie, cukor, oregano

Odporúčame tiež:

- 500 gramov uvarených špagiet
- Čerstvo postrúhaný parmezáň

Postup:

Olúpte cibule, cesnak, mrkvy a zeler. Nadrobno všetko nasekajte.

Roztopte jemne maslo v panvici. Najprv opražte plátky slaniny, pridajte cibuľu, cesnak, zeler a mrkvy.

Pridajte mleté mäso a nechajte opieť zmes mäsa a zeleniny rovnomerne dohneda.

Prilejte červené víno a miešajte po celý čas, kým sa celé takmer nevyparí.

Vložte do keramickej nádoby (4) dohneda opraženú zmes mletého mäsa. Pridajte vývar a paradajky.

Dobre zmiešajte a okoreňte soľou, čiernym korením, malým množstvom cukru a oreganom.

Zatvorte veko (2) a varte omáčku po dobu 6 hodín v polohe LOW.

9.3 Trhané hovädzie mäso

4 až 6 porcií

Ingrediencie:

- 1,2 kg veľký kus hovädzieho mäsa
- 2 cibule
- 180 ml teplého hovädzieho vývaru
- 1-2 polievkové lyžice grilovacieho alebo hovädzieho korenia
- Soľ, čierne korenie, balzamikový ocot a kúsok medu

Postup:

Opláchnite kus mäsa pod studenou vodou a vysušte papierovou utierkou. Vtrite korenie do mäsa.

Olúpte cibule a nakrájajte ich na jemné krúžky. Rozložte krúžky cibule na dne keramickej nádoby (4) a zalejte teplým hovädzím vývarom.

Vložte kus mäsa do keramickej nádoby (4) a postriekajte ho pár kvapkami balzamikového oleja.

Zatvorte veko (2) a varte po dobu 5-6 hodín v polohe HIGH.

Po uvarení natrhajte mäso na malé kúsky pomocou dvoch vidličiek. Okoreňte soľou, čiernym korením a medom podľa chuti.

9.4 Ázijské pomarančové kurča

4 porcie

Ingrediencie:

- 3 - 4 kuracie prsia bez kože a kostí
- 3 čaj. lyžičky kukuričného škrobu alebo kukuričnej múčky
- 2 čaj. lyžičky oleja na varenie
- 1 čaj. lyžička ryžového octu alebo jemného balzamického octu
- 3 čaj. lyžičky sójovej omáčky
- 1/2 čaj. lyžička sezamového oleja
- 150 g pomarančového džemu
- 4 čaj. lyžičky hnedého cukru
- 1/2 čaj. lyžičky soli
- 1 steblo citrónovej trávy
- Trošku mletého korenia
- 2 čaj. lyžičky nelúpaného sezamu
- 1 červená čili paprička

Odporúčame tiež:

- Uvarenú ryžu

Postup:

Zmiešajte hnedý cukor, ryžový ocot, pomarančový džem, sezamový olej a sójovú omáčku vo veľkej mise.

Ochuťte soľou a čiernym korením.

Odložte marinádu bokom.

Opláchnite kuracie prsia pod studenou vodou a vysušte papierovou utierkou.

Nakrájajte mäso na malé kúsky.

Vložte kukuričný škrob/múčku do misky.

Pridajte kusy mäsa a zmiešajte dohromady, pokým nebude celé mäso pokryté.

V panvici jemne ohrejte sezamový olej a opražte kuracie prsia do zlatohneda. Mäso nemusíte na panici prepieť úplne, pretože sa dovarí v pomalom hrnci.

Teraz vložte kurča a marinádu do pomalého hrnca. Dôkladne ingrediencie zmiešajte.

Odstráňte vonkajšie listy citrónovej trávy a spodný koniec nakrájajte najjemno. Naklepte mierne pomocou klepáča na mäso alebo malej panvice.

Pridajte citrónovú trávu do pomalého hrnca.

Zatvorte veko (2) a varte po dobu 4-5 hodín v polohe LOW alebo 2-3 hodín v polohe HIGH.

Nakoniec posypte sezamom pomarančové kurča.

Ak chcete mať jedlo pikantnejšie, môžete pridať najjemno nakrájanú červenú čili papričku.

9.5 Hrachový guláš

4 porcie

Ingrediencie:

- 1,8 l zeleninového vývaru (teplého)
- 500 g lúpaný hrášok (nelúpaný hrášok sa musí namočiť na 12 hodín dopredu!)
- 20 g bravčovej masť
- 150 g bravčového bôčika
- 2 cibule, jemne nakrájané
- 100 g zeleru, nakrájaného na kocky
- 1 pór, nakrájaný na kocky
- 2 mrkvy, nakrájané na kocky
- 300 g zemiakov (múčnaté), nakrájané na kocky
- 1/2 zväzok čerstvého petržlenu, nakrájaného na kocky
- 1 čaj. lyžička sušeného majoránu
- 1-2 čaj. lyžičky soli
- Čerstvo namleté čierne korenie
- 4 párky, narezané na kolieska

Postup:

Umyte a na kocky nakrájajte zeler, mrkvu a pór. Oškrabkajte zemiaky a nakrájajte ich na rovnako veľké kocky. Olúpte a nakrájajte cibule najemno.

Nakrájajte bravčový bôčik na malé kúsky.

Na panvici roztopte masť, pridajte bravčový bôčik a osmažte do zlatohneda. Pridajte cibule, zeler, pór a mrkvu. Rýchlo osmažte zeleninu.

Nastavte pomalý hrniec do polohy LOW a pridajte do neho osmaženú zeleninu, cibule a bravčový bôčik. Pridajte nakrájané zemiaky a hrach a zalejte teplým vývarom.

Pridajte sušený majorán. Dobre premiešajte a zatvorte sklenené veko (2).

Po približne 5 hodinách pridajte nakrájané párky (alebo po približne 4 hodinách v polohe HIGH).

Prípadne po 6 hodinách varenia pridajte klobásy a nechajte variť ďalších 30 minút.

Okoreňte guláš soľou a čiernym korením a tesne pred podávaním pridajte jemne nakrájaný petržlen.

9.6 Toskánsky bravčový guláš

4 porcie

Ingrediencie:

- 500 g bravčového mäsa
- 1 balená slanina
- 400 ml smotany na šľahanie
- 1 konzerva rajčinového pretlaku
- 1 konzerva nasekaných rajčín
- 2 strúčiky cesnaku
- 3-4 pol. lyžice rajčinového kečupu
- 2 čaj. lyžička masla
- 2 čaj. lyžičky sladkej papriky
- Štipka kajánskeho korenia
- 1/2 čaj. lyžičky sušeného rozmarínu
- 1/2 čaj. lyžičky sušeného tymianu
- 1/2 čaj. lyžičky sušenej bazalky
- Soľ a čerstvo namleté čierne korenie

Odporúčame tiež: Bageta alebo ryža

Postup:

Umyte bravčové mäso a vysušte, v prípade potreby odstráňte tuk a šľachy. Narežte mäso na pribl. 2 cm kúsky a obalte 1-2 plátkami slaniny.

Na panvici roztopte maslo a opražte kúsky mäsa zo všetkých strán do zlatohneda.

Nastavte pomalý hrniec do polohy MEDIUM a vložte utesnené kusy mäsa na dno hrnca.

V miske dobre zmiešajte smotanu, paradajkový pretlak, paradajky, kečup, papriku, kajánske korenie, rozmarín, tymian, bazalku, soľ a čierne korenie.

Vylejte zmes na mäso a zatvorte sklenené veko (2).

Nechajte guláš variť na približne 5 hodín v polohe MEDIUM.

10. Po použití

Po použití vyčistíte pomalý hrniec tak, ako je opísané nižšie v časti „Údržba/čistenie“. Ak zvyšky jedla stuhli v keramickej nádobe (4), bude náročné ich odstrániť. Potom odložte pomalý hrniec na bezpečné, suché a bezprašné miesto.

10.1 Údržba/čistenie

Odporúča sa vyčistiť pomalý hrniec pred prvým použitím a hneď po každom použití tak, aby sa v keramickej nádobe (4) neusadili žiadne zvyšky.



Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!

- *Pred čistením jednotky ohrievača (8) vždy vytriahnite zástrčku zo sieťovej zásuvky. Ak tak neurobíte, môže dôjsť k zraneniu el. prúdom.*
- *Nevylejte ani nenasriekajte na jednotku ohrievača (8) žiadne tekutiny. Neponárajte ju ani do vody alebo iných kvapalín. Mohlo by dôjsť ku skratom, ktoré môžu viesť k úrazom el. prúdom alebo popáleninám.*
- *Nikdy neponárajte jednotku ohrievača (8) do vody alebo iných kvapalín. Mohlo by dôjsť k zraneniu elektrickým prúdom.*



Varovanie o poškodení zariadenia

- *Nepoužívajte brúsne alebo ostré čistiace prostriedky alebo nástroje, ktoré by mohli poškrabať povrch jednotky ohrievača (8). Mohlo by to poškodiť kryt jednotky ohrievača (8).*
- *Sklenené veko (2) a keramicnú nádobu (4) je možné rozbiť. Ak sú vystavené veľmi rýchlym zmenám teploty, môžu sa rozbiť. Pred umytím alebo ponorením do vody ich nechajte vychladnúť.*

10.1.1 Čistenie keramickej nádoby a skleneného veka

Sklenené veko (2) a keramicjú nádobu (4) môžete vyčistiť tak ako iné kuchynské vybavenie, teplou vodou a prostriedkom na umývanie riadu, potom ho dobre utrite dosucha.

Prípadne ich môžete umyť aj v umývačke riadov.

10.1.2 Čistenie jednotky ohrievača

Suchou alebo vlhkou handričkou očistite jednotku ohrievača (8) a napájací kábel (10).

Jednotku ohrievača (8) dobre vysušte.

11. Odstraňovanie problémov

Ak pomalý hrniec nefunguje ako zvyčajne, skúste odstrániť problém podľa nižšie uvedených pokynov. Ak vám rady nižšie nedokážu pomôcť vyriešiť problém, obráťte sa na našu zákaznícku linku (pozrite si časť „Informácie o záruke“ na strane 222).



Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!

Nikdy sa nesnažte opraviť zariadenie sami.

| Problém | Možná príčina | Náprava |
|-----------------------------|--|--|
| Pomalý hrniec nefunguje. | Napájací kábel nie je pripojený | Pripojte napájací kábel do sieťovej zásuvky pod prúdom. |
| | Nevybrali ste žiadnu tepelnú úroveň. | Otočte regulátorom (7) do polohy LOW, MEDIUM alebo HIGH. |
| | Je zapnutá ochrana proti prehrievaniu | Vypnite pomalý hrniec (regulátor (7) do polohy OFF), odpojte napájací kábel (10) zo sieťovej zásuvky a nechajte zariadenie vychladnúť. |
| Jedlo nie je dobre uvarené. | Do keramickej nádoby (4) ste vložili príliš veľa ingrediencií. | Vložte pred varením do keramickej nádoby (4) menej ingrediencií. |
| | Niektoré ingrediencie si vyžadujú dlhšie varenie. | Pokračujte vo varení. |

12. Informácie o environmentálnych nariadeniach a likvidácii



Pokiaľ je výrobok označený symbolom prečiarknutého kontajnera, vzťahuje sa naň európska smernica 2012/19/EÚ. Všetky elektrické a elektronické zariadenia je potrebné likvidovať oddelene od domáceho odpadu, na oficiálnych zberných miestach.



Nelikvidujte spotrebič s domovým odpadom ani na hromadných skládkach odpadu. Informácie o zberných miestach a dobách zberu vám poskytnie miestny úrad alebo spoločnosť zaoberajúca sa zberom a likvidáciou odpadu.



Všetky obalové materiály zlikvidujte s ohľadom na životné prostredie. Obalové kartóny je možné vyhodiť do odpadových kontajnerov na recykláciu papiera alebo odovzdať na recykláciu na verejných zberných miestach. Akékoľvek fólie alebo plasty obsiahnuté v obale by sa mali kvôli likvidácii vrátiť na verejné zberné miesta.



Pri likvidácii obalového materiálu si na ňom všimnite označenia. Na štítku sú označené skratky (a) a čísla (b), a ich význam je nasledovný:

1 - 7: plast / 20 - 22: papier a kartón / 80 - 98: kompozitné materiály.

13. Zhoda



Toto zariadenie je v súlade so základnými aj inými súvisiacimi požiadavkami Smernice 2014/30/EÚ o elektromagnetickej kompatibilite, Smernice 2014/35/EÚ o nízkom napätí a Smerniciam ErP 2009/125/EÚ a RoHS 2011/65/EÚ.

Úplné Vyhlásenie o zhode EÚ je k dispozícii na prevzatie cez tento odkaz:

https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/321529_1901.pdf

14. Informácie o záruke

Záruka spoločnosti TARGA GmbH

Vážená zákaznička, vážený zákazník,

Na tento prístroj máte trojročnú záruku od dátumu nákupu. V prípade nedostatkov tohto výrobku máte voči jeho predajcovi zákonné práva. Tieto zákonné práva nie sú obmedzené našou zárukou, ktorá je uvedená ďalej.

Záručné podmienky

Záručná doba začína dňom kúpy. Dobré si uschovajte originál pokladničného bloku. Tento doklad je potrebný ako potvrdenie o kúpe. Ak sa v priebehu troch rokov od kúpy tohto výrobku prejaví materiálová alebo výrobná chyba, tento výrobok vám podľa našej úvahy bezplatne buď vymeníme alebo opravíme.

Záručná doba a zákonné nároky z titulu chyby

Záruka sa nepredlžuje o dobu trvania záručných opráv. To platí aj na vymenené alebo opravené diely. Prípadné už pri kúpe zistené chyby a nedostatky musíte ohlásiť ihneď po vybalení výrobku. Opravy, ktoré spadajú do obdobia po skončení záruky, si musíte zaplatiť.

Rozsah záruky

Prístroj bol podľa prísnych kvalitatívnych predpisov starostlivo vyrobený a pred expedíciou dôkladne vyskúšaný. Záruka platí na materiállové a výrobné chyby. Táto záruka neplatí na také súčasti výrobku, ktoré sú vystavené normálnemu opotrebeniu, takže sa na ne hľadí ako na opotrebené diely, ani na poškodenia krehkých dielov, ako sú spínače, akumulátory alebo diely zo skla. Táto záruka stráca platnosť, ak bol výrobok poškodený, nesprávne používaný alebo udržiavaný. Pre správne používanie tohto výrobku treba presne dodržiavať všetky pokyny uvedené v návode na používanie. Bezpodmienečne sa treba vyhnúť takému účelu používania a takej manipulácii, pred akými sú v návode na používanie uvedené výstrahy. Výrobok je určený len na súkromné používanie a nie na podnikateľské účely. Záruka stráca platnosť pri zaobchádzaní nezodpovedajúcemu účelu a pri neprímeranom zaobchádzaní, pri použití násilia a pri zásahoch, ktoré neurobil náš autorizovaný servis. Opravou ani výmenou výrobku nezačína plynúť nová záručná doba.

Postup pri uplatňovaní záruky

Ak chcete zabezpečiť rýchle vybavenie vašej požiadavky, riadte sa týmito pokynmi:

- Pred uvedením výrobku do prevádzky si pozorne prečítajte priloženú dokumentáciu. Ak by sa vyskytol problém, ktorý sa takýmto spôsobom nedá vyriešiť, obráťte sa na našu zákaznícku linku.
- Pri každej požiadavke majte poruke účtenku a číslo výrobku príp. jeho výrobné číslo ako doklad o kúpe.
- V prípade, že telefonické vyriešenie nie je možné, v závislosti od príčiny chyby zákaznícky servis zariadi ďalšie služby.



Servis



Telefón: 0850 232001

E-mailový: targa@lidl.sk

IAN: 321529_1901



Výrobca

Majte na pamäti, že táto adresa nie je adresou servisu. Najprv sa obráťte na vyššie uvedenú opravovňu.

TARGA GmbH

Coesterweg 45

DE-59494 Soest

NEMECKO

