



PDF ONLINE
www.lidl-service.com



SLOW COOKER SSC 200 C1

DK

SLOW COOKER

Betjeningsvejledning og sikkerhedsanvisninger

NL

SLOW COOKER

Handleiding en veiligheidsaanwijzingen

DE AT

SLOW COOKER

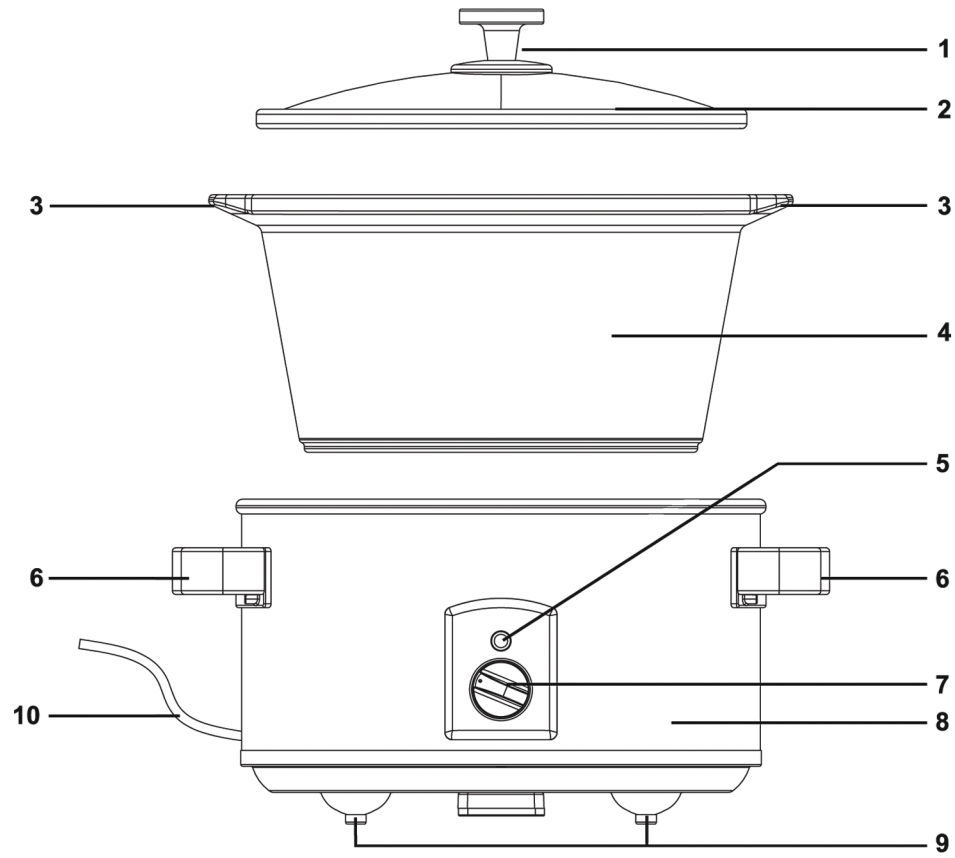
Bedienungsanleitung und Sicherheitshinweise

TARGA GMBH
Coesterweg 45
DE-59494 Soest
GERMANY

Seneste informationsopdatering - Datum nieuwste versie
Stand der Informationen:
03 / 2019 - Ident.-No.: SSC 200 C1 032019-1

IAN 321529_1901

IAN 321529_1901



Dansk	2
Nederlands	31
Deutsch.....	63

Indhold

1. Tilsigtet anvendelse	3
2. Pakkens indhold.....	4
3. Liste over dele	5
4. Tekniske specifikationer	5
5. Sikkerhedsvejledninger.....	6
6. Før du går i gang	16
7. Kom godt i gang.....	16
7.1 Opsætning af slowcookeren	17
8. Brug	17
8.1. Betjeningselementer	17
8.2 Fyldning af keramikgryden	18
8.3 Tilberedning med slowcooker	19
8.4 Tænde/vælg effekt.....	21
8.4.1 Anbefalede tilberedningstider.....	21
8.5 Slukke/fjerne keramikgryden	22
9. Prøveopskrifter	23
9.1 Vegetarisk minestrone	23
9.2 Bolognesesauce	24
9.3 Pulled beef	24
9.4 Asiatisk appelsinkylling	25
9.5 Ærtegyde.....	26
9.6 Toscanagryde.....	26
10 Efter brug	27
10.1. Vedligeholdelse/rengøring	27
10.1.1 Rengøring af keramikgryden og glaslåget	28
10.1.2 Rengøring af varmeeheden	28
11. Fejlfinding.....	28
12. Miljøregler og oplysninger om bortskaffelse.....	28
13. Overensstemmelse	29
14. Garantioplysninger	29

Tillykke!

Ved at købe SilverCrest Slow Cooker SSC 200 C1, der herefter benævnes som slowcookeren, har du valgt et kvalitetsprodukt.

Før du tager slowcookeren i brug første gang, skal du gøre dig bekendt med, hvordan den fungerer og læse denne betjeningsvejledning grundigt. Vær omhyggelig med at følge sikkerhedsinstruktionerne, og brug kun slowcookeren, som beskrevet i betjeningsvejledningen og til de anførte formål.

Opbevar denne betjeningsvejledning på et sikkert sted. Hvis du giver slowcookeren videre til andre personer, skal du sørge for at vedlægge alle de relevante dokumenter.

1. Tilsigtet anvendelse



Slowcookeren er kun egnet indendørs brug i tørre, afdækkede lokaler.

Slowcookeren er beregnet til brug i hjemmet, eller lignende anvendelse, for eksempel:

- i personalkøkkener i butikker, på kontorer og andre kommercielle faciliteter,
- på landbrugsfaciliteter,
- af kunder på hoteller, moteller og andre boligfaciliteter,
- i gæstehuse

Denne slowcooker er ikke beregnet til kommerciel anvendelse. Substanser, der ikke er fødevarer, må heller ikke behandles.

Sørg altid for, at slowcookeren står på en jævn og stabil flade.

Slowcookeren lever op til alle relevante normer og standarder i forbindelse med EU-overensstemmelse. Alle ændringer på enheden, ud over dem som anbefales af producenten, kan resultere i, at enheden ikke længere lever op til disse standarder.

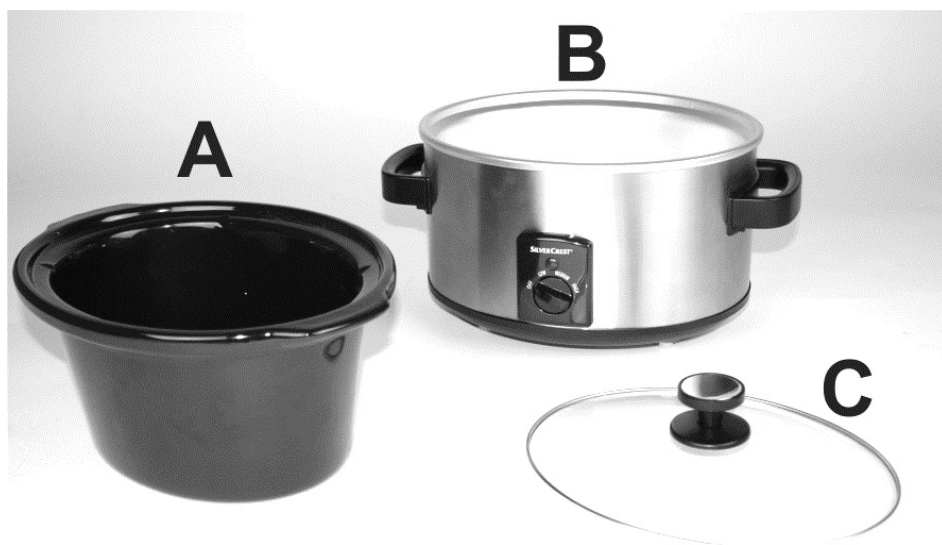
Forudselig misbrug

- Opvarm kun keramikgryden (4) med glaslåget (2) op ved hjælp af den dertil indrettede varmeenhed (8). Den må ikke sættes på kogepladen, i ovnen, i mikroovnen eller i fryseren. Man må ikke bruge en varmeenhed fra en anden slowcooker.

- Slowcookeren er ikke designet til brug med en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningsystem.

2. Pakkens indhold

Fjern slowcookeren og alt dens tilbehør fra emballagen. Fjern pakkematerialet, og kontroller, at alle komponenter er hele og ubeskadigede. Hvis der mangler noget, eller noget er beskadiget, skal du kontakte producenten.



- A. Keramikgryde
- B. Varmeenhed med strømledning og stik
- C. Glaslåg
- D. Disse brugervejledninger (ikke vist)

3. Liste over dele

Denne betjeningsvejledning har en flap på forsiden, der kan foldes ud. På indersiden af coveret er slowcookeren vist med en talangivelse. De forskellige numre betyder følgende:

- 1 Håndtag på glaslåg
- 2 Glaslåg
- 3 Håndtag til keramiklåg
- 4 Keramikgryde
- 5 Statusindikator
- 6 Håndtag
- 7 Kontrolknop
- 8 Varmeenhed
- 9 Skridsikre fødder
- 10 Strømledning:

4. Tekniske specifikationer

Producent:	SilverCrest
Modelnavn:	SSC 200 C1
Driftsspænding:	220 - 240 V~ (vekselstrøm), 50/60 Hz
Strømledning:	190 - 230 W 4 indstillinger, der kan vælges via kontrolknappen (7) - OFF - LOW = holder maden varm (60 °C - 70 °C) - MEDIUM = lav tilberedningstemperatur (80 °C - 90 °C) - HIGH = høj tilberedningstemperatur (90 °C - 100 °C)
Strømledningslængde:	ca. 100 cm
Dimensioner:	ca. 350 x 255 x 235 mm (B x D x H)
Vægt:	ca. 3.744 g
Keramikgrydens rumfang:	3,5 l

5. Sikkerhedsvejledninger

Før du anvender denne enhed første gang, skal du læse følgende brugervejledning og overholde alle advarsler, også selvom du er bekendt med håndteringen af elektroniske anordninger.



ADVARSEL!

Fejlhåndtering kan give kvæstelser fra forbrændinger samt være livsfarlig, hvis der opstår kortslutning eller brand.

Opbevar denne betjeningsvejledning på et sikkert sted til fremtidig brug. Hvis du sælger enheden eller giver den væk, skal du samtidig videregive denne betjeningsvejledning. Den udgør en del af produktet.

Symbolforklaring

Advarsler anvendes på følgende måde i denne brugervejledning. Nogle af disse symboler er fastgjort på selve produktet for at gøre brugeren opmærksom på potentielle risici.



Risiko for elektrisk stød!

Dette symbol advarer mod risici, der kan medføre fare for liv og lemmer som følge af elektrisk stød, hvis de ikke undgås.



Risiko for forbrændinger!

Dette symbol advarer om varme overflader.



Brandfare!

Dette symbol advarer mod, at der kan opstå brand, hvis advarslen ikke følges.



ADVARSEL!

Dette symbol angiver vigtige oplysninger for sikker brug af produktet og for brugerens sikkerhed. Det advarer mod risici, der kan medføre fare for liv og lemmer, kvæstelser eller materielle skader, hvis de ikke undgås.



Dette symbol angiver, at der er yderligere oplysninger om emnet.



Dette symbol på indersiden af varmeenheden (8) angiver, at den indvendige metalplade er forbundet til strømledningen (10) via skruen.



Dette symbol betyder, at glaslåget (2) og keramikpanden (4) tåler opvaskemaskinen op til maks. 60 °C.



Dette symbol tildeles produkter, hvis fysiske og kemiske sammensætning er blevet testet og anses for værende ikke-sundhedsskadelige, når de anvendes i forbindelse med fødevarer i overensstemmelse med kravene i 1935/2004EF.

Børn og handicappede personer

Denne enhed kan anvendes af børn fra 8 år samt af personer med nedsat fysisk, sansemæssig eller psykisk kapacitet eller personer, der mangler viden eller erfaring, så længe de er under opsyn eller har modtaget anvisninger i korrekt brug af enheden, og de forstår de tilknyttede risici. Rengøring og

vedligeholdelse må ikke foretages af børn, medmindre de er under opsyn. Maskinen og strømledningen skal opbevares utilgængeligt for børn under 8 år. Børn må ikke lege med apparatet.

Risiko for kvælning!

Emballagen er ikke legetøj. Tillad ikke børn at lege med plasticposer. Der er risiko for kvælning!

Risiko for faldende genstande!

Sørg for, at børn ikke kan trække enheden ned fra bordet i strømledningen (10). Der er fare for kvæstelser.

Opbevar enheden utilgængeligt for børn.

Sikkerhedsvejledninger

Risiko for elektrisk stød!

- *Betjen aldrig enheden med våde hænder.*
- *Strømledningen (10) må ikke blive beskadiget. Udskift aldrig en beskadiget strømledning (10) på egen hånd. Kontakt i*

stedet hotline (se "Garantioplysninger" på side 33). Der er risiko for elektrisk stød i tilfælde af beskadigede strømledninger (10).

- *Åbn ikke varmeenhedens (8) kabinet - det indeholder ingen vedligeholdelsesdele. Åbning af kabinettet udgør en risiko for elektrisk stød.*
- *Hvis der bemærkes røg, unormale lyde eller mærkelige lugte, skal enheden straks slukkes, og stikket skal tages ud af stikkontakten. Hvis dette sker, skal du stoppe med at bruge enheden og få den kontrolleret af en ekspert. Du må aldrig indånde røg fra en mulig brand i enheden. Hvis du ved et uheld indånder røg, skal du søge læge. Indånding af røg kan være skadeligt for helbredet.*
- *Sørg for, at strømledningen (10) ikke kan blive beskadiget af skarpe kanter eller*

varme steder.

- *Sørg for, at strømledningen (10) ikke kan blive klemt eller mast.*
- *Enheden skal altid afbrydes fra strømforsyningen, når den er uden opsyn, og før den samles, adskilles eller rengøres.*
- *Når stikket trækkes ud af kontakten i væggen, skal man altid trække i selve stikket og ikke i ledningen.*
- *Hvis du bemærker synlige skader på slowcookeren eller strømledningen (10), skal du slukke for enheden, tage stikket ud af stikkontakten og kontakte hotline (se "Garantioplysninger" på side 33).*
- *Slowcookeren må kun tilsluttes en korrekt installeret, nemt tilgængelig stikkontakt med samme spænding som angivet på mærkepladen. Efter at enheden er tilsluttet, skal stikkontakten stadig være lettilgængelig,*

så du kan tage stikket ud hurtigt i en nødsituation.

- *Varmeenheden (8), strømledningen (10) eller stikket må aldrig nedsænkes i vand eller andre væsker. Hvis der trænger væske ind i varmeeenheden (8), skal du straks trække stikket ud af stikkontakten og kontakte vores kundeservice (se afsnittet "Garantioplysninger" på side 29).*



Risiko for forbrændinger!

- *Rør aldrig ved keramikgryden (4), når den er i drift eller lige efter. Sørg for kun at bære keramikgryden (4) i håndtagene på keramikgryden (3). Bær om nødvendigt handsker.*
- *Når vandet koger, udsender enheden varm damp. Pas på, at du ikke brænder dig. Undgå at læne dig ind over enheden. Bær om nødvendigt handsker.*

- *Åbn glaslåget (2) langsomt og væk fra dig selv, så den varme damp kan slippe ud bagtil.*
- *Sørg for kun at holde og bære slowcookeren i grebet (6). Bær om nødvendigt handsker.*
- *Rengør først enheden, når den er blevet fuldstændig kold.*
- *Undlad at overfylde keramikgryden (4). Overfyldning kan resultere i, at keramikgryden (4) koger over, og det kan forårsage forbrændinger eller materiel skade.*
- *Sørg for, at glaslåget (2) er lukket, mens maden tilberedes. Ellers kan slowcookeren koge over, hvilket kan forårsage forbrændinger eller materiel skade.*
- *Efter brug kan der være restvarme tilbage i varmeelementets overflade.*



Advarsel om skade på udstyr

- *Keramikgryden (4) må kun anvendes med den medfølgende varmeenhed (8).*
- *Keramikgryden må ikke sættes på kogepladen (4), i ovnen, i mikroovnen eller i fryseren.*
- *Placér kun slowcookeren på en jævn, stabil og varmeafvisende overflade.*
- *Sørg for en afstand på mindst 20 cm rundt om enheden.*
- *Glaslåget (2) og keramikgryden (4) kan gå i stykker. De kan splintre, hvis de udsættes for meget hastige temperaturændringer. Lad dem køle af, inden de vaskes af eller nedsænkes i vand.*
- *Læg om nødvendigt noget under enheden, da arbejdsflader sommetider er behandlet med rengøringsmidler, som kan angribe eller opløse de skridsikre fødder (9).*



Risiko for overophedning og brand

- *Stil ikke slowcookeren på tekstiloverflader som fx en dug.*
- *Stil ikke slowcookeren på metaloverflader. De kan hurtigt blive varme og medføre brand.*
- *Stil aldrig slowcookeren under eller direkte ved siden af brandbare genstande som eksempelvis gardiner eller persiener.*
- *Sørg for kun at betjene slowcookeren med keramikgryden (4) fyldt og aldrig tom.*
- *Enheden må ikke anvendes i direkte sollys eller i nærheden af varmeapparater (radiatorer, komfurer, ovne osv.).*
- *For at forhindre overophedning må enheden ikke tildækkes, mens den er i brug.*

Copyright

Alt indholdet i denne betjeningsvejledning er beskyttet af ophavsret og er kun beregnet til information for brugeren. Kopiering af data og oplysninger uden forudgående, udtrykkelig, skriftlig tilladelse fra forfatteren er strengt forbudt. Det gælder også for enhver kommerciel brug af indholdet og oplysningerne. Al tekst og alle diagrammer var opdaterede på trykkesdatoen.

6. Før du går i gang

Pak enheden ud. Kontroller først, om alle delene er hele og ubeskadigede. Hvis noget af indholdet mangler eller er defekt, skal du ringe til vores hotline (se "Garantioplysninger" på side 29). Lad ikke børn komme i nærheden af emballagen, og smid den ud med det samme.

7. Kom godt i gang



ADVARSEL!

- *Brug kun enheden i tørre, indendørs rum. Den må aldrig bruges udendørs.*
- *Placér kun slowcookeren på en jævn, stabil og varmeafvisende overflade. Hvis slowcookeren ikke placeres på en jævn overflade, kan bevægelsen i det kogende vand gøre, at den vipper, hvilket kan forårsage forbrændinger og materielle skader.*
- *Sørg for en afstand på mindst 20 cm rundt om enheden. Dette forhindrer skader fra stigende damp og varme.*



Brandfare!

- *Stil ikke enheden på tekstiloverflader som fx en dug.*
- *Stil ikke enheden på metaloverflader. De kan hurtigt blive varme og medføre brand.*
- *Stil aldrig enheden under eller direkte ved siden af brandbare genstande som eksempelvis gardiner eller persienner.*

Slowcookeren skal rengøres, før den anvendes første gang. Sørg for, at alle dele er helt tørre for ibrugtagning.



Der kan være mindre røgudvikling, hvis enheden forvarmes. Derfor skal man fylde den med vand, opvarme den og lade den køle af igen, inden der tilberedes madvarer for første gang. Mens denne proces står på, skal man åbne et vindue for at sikre tilstrækkelig ventilation i lokalet.

1. Fjern slowcookeren, og alt dens tilbehør. Se afsnittet "Vedligeholdelse/Rengøring" på side for at få yderligere oplysninger 27.
2. Stil varmeeenheden (8) på en jævn, skridsikker og tør overflade. Slut ikke strømledningen (10) til stikkontakten endnu!
3. Keramikgryden (4) må kun anvendes med den medfølgende varmeeenhed (8).
4. Fyld keramikgryden (4) med 500 ml vand.
5. Anbring glaslåget (2) på keramikgryden (4).
6. Kontroller, at kontrolknappen (7) er indstillet til positionen OFF.
7. Slut strømledningen (10) til en stikkontakt!

8. Indstil kontrolknappen (7) til positionen HIGH. Strømindikatoren (5) lyser op, og enheden varmer vandet.
9. Efter ca. 60 minutter kan du flytte kontrolknappen (7) tilbage til positionen OFF for at slukke for enheden.
10. Slut ikke strømledningen (10) til stikkontakten endnu!
11. Så snart enheden er kølet helt af, skal den rengøres igen. Den er nu klar til brug.

7.1 Opsætning af slowcookeren

1. Stil varmeeenheden (8) på en jævn, skridsikker og tør overflade. Slut ikke strømledningen (10) til stikkontakten endnu!
2. Keramikgryden (4) må kun anvendes med den medfølgende varmeeenhed (8).
3. Anbring glaslåget (2) på keramikgryden (4).
4. Kontroller, at kontrolknappen (7) er indstillet til positionen OFF.

8. Brug



ADVARSEL!

- *Brug kun enheden i tørre, indendørs rum. Den må aldrig bruges udendørs.*
- *Placér kun slowcookeren på en jævn, stabil og varmeafvisende overflade. Hvis slowcookeren ikke placeres på en jævn overflade, kan bevægelsen i det kogende vand gøre, at den vipper, hvilket kan forårsage forbrændinger og materielle skader.*
- *Sørg for en afstand på mindst 20 cm rundt om enheden. Dette forhindrer skader fra stigende damp og varme.*




Brandfare!

- *Stil ikke enheden på tekstiloverflader som fx en dug.*
- *Stil ikke enheden på metaloverflader. De kan hurtigt blive varme og medføre brand.*
- *Stil aldrig enheden under eller direkte ved siden af brandbare genstande som eksempelvis gardiner eller persienner.*

8.1. Betjeningselementer

- 1 **Håndtag på glaslåg:** Brug altid dette håndtag til at løfte og sætte glaslåget på (2). Dette gør det nemmere at forhindre forbrændinger.
- 2 **Glaslåg:** Anbring glaslåget (4) på keramikgryden (2) for at langtidstilberede din mad.

- 3 Håndtag til keramiklåg:** Brug altid disse håndtag til at flytte eller bære keramikgryden (4), når den er varm.
-  Keramikgrydens håndtag kan blive meget varme. Bær om nødvendigt handsker.
- 4 Keramikgryde:** Slowcookerens indsats er fremstillet af keramik. Det er smagsneutralt, nemt at gøre rent og maden tilberedes langsomt.
- 5 Strømindikator:** Dette lyser, når slowcookeren skiftes mellem niveauerne Low, Medium eller High. Den slukker, når kontrolknappen (7) flyttes til positionen Off (slowcookeren slukkes).
- 6 Håndtag:** Brug altid disse håndtag til at flytte eller bære slowcookeren.
- 7 Kontrolknop:** Slowcookeren har tre varmeniveauer (Lav, Medium og Høj), som du kan vælge ved hjælp af denne kontrolknop. Vælg Off for at slukke for slowcookeren.
- 8 Varmeenhed:** Varmeenheden varmer keramikgryden (4) og dens indhold. Den tilsluttes til lysnettet og har et betjeningspanel til at styre tilberedningsprocessen.
- 9 Skridsikre fødder:** De skridsikre fødder sikrer en stabil base, så slowcookeren ikke skrider på arbejdsoverfladen.
- 10 Strømledning:** Denne leverer strøm til slowcookeren.

8.2 Fyldning af keramikgryden

1. Fjern glaslåget (2) fra keramikgryden (4).
2. Tilsæt de ønskede ingredienser til keramikgryden (4). Undlad at overfylde keramikgryden (4)!



ADVARSEL!

- *Du skal fylde keramikgryden (4) med mindst 1 liter ingredienser, herunder væske. Brug altid mindst 240 ml væske. Ellers kan enheden overophede og forårsage brand eller skader på udstyr.*
- *Fyld ikke keramikgryden (4) med mere end 3,3 liter ingredienser, herunder væske. Ellers kan indholdet koge over, hvilket kan forårsage forbrændinger eller materielle skader.*
- *De bedste resultater opnås ved at tilsætte 1,5 til 2 liter ingredienser, herunder væske til keramikgryden (4). Dette betyder, at keramikgryden (4) er omtrent halvt fuld.*
- *Bønner og hårde grøntsager som gulerødder og kartofler skal altid dækkes af væske ved kogning.*



3. Anbring glaslåget (2) tilbage på keramikgryden (4).

8.3 Tilberedning med slowcooker

En slowcooker varmer forsigtigt ingredienserne på en sund måde til lige under kogepunktet. Dette giver retten mulighed for at afgive sin fulde smag, uden at den brænder på, og uden at væsken koger ind. Men slowcooking kræver meget lange tilberedningstider, sommetider flere timer.

Imidlertid gør den lange tilberedningstid, selv sejt eller fast kød, mørt. Grøntsager såsom ærter, linser og bønner samt hårde grøntsager som gulerødder, kartofler og majroer er også fremragende, når de tilberedes i en slowcooker.

Retter, såsom supper og gryderetter, får ikke alene en fremragende konsistens, de smager også vidunderligt.

Nedenfor gives et par gode råd og tip, som du skal være opmærksom på, når du laver mad med slowcookeren.



FARE!

- **Bønner er giftige, når de er rå.** Bønnerne skal koge i tilstrækkelig lang tid på HIGH, inden de er spiselige.
- Røde bønner indeholder et giftigt protein, som kun nedbrydes ved meget høje temperaturer. Brug af slowcookeren er ikke tilstrækkeligt. **Røde bønner skal forkoges i 10 minutter i kogende vand, inden de lægges i slowcookeren.**
- Fjerkræ skal altid gennemtilberedes, inden det spises for at undgå salmonellaforgiftning.

Generelle anbefalinger:

- De bedste resultater opnås ved at tilsætte 1,5 til 2 liter ingredienser, herunder væske til keramikgryden (4). Dette betyder, at keramikgryden (4) er omtrent halvt fuld.
- Optø frosne ingredienser, inden de tilberedes i slowcookeren. Ellers vil de muligvis ikke koge ordentligt igennem på grund af den lave tilberedningstemperatur.
- Hvis der er for meget væske i keramikgryden (4) ved slutningen af tilberedningen, skal man fjerne glaslåget (2) og flytte kontrolknappen (7) til positionen HIGH. Dette gør, at væsken bedre kan fordampe.
- Slowcookeren er ikke egnet til opvarmning af mad.
- Slowcookeren er ikke egnet til stegning af mad.

Grøntsager, bønner og bælgfrugter:

- Udskær hårde grøntsager i ens stykker, som ikke er for store.
- Bønner og hårde grøntsager som gulerødder og kartofler skal altid dækkes af væske ved kogning.
- Hårde grøntsager kan tage lidt længere tid at koge end kød. Derfor skal grøntsagerne lægges i keramikgryden (4) først, så de bliver på bunden.

- Hvis du ønsker at tilberede bønner sammen med andre grøntsager (fx kartofler eller gulerødder), skal bønnerne forkoges dagen før, hvorefter de sættes i blød natten over. Dernæst skal du blot tilsætte resten af grøntsagerne, og lade retten koge færdig.
- Du kan forberede ingredienserne dagen i forvejen ved tilsætte dem til keramikgryden (4), dække den til og stille den på køl. Næste dag skal du blot anbringe keramikgryden (4) på varmeeenheden (8) og lade retten koge.
- Ærter, linser og andre bælgfrugter skal lægges i blød natten over, og vandet hældes fra, inden du tilbereder retten ned friskt vand.

Supper og gryderetter:

- Når du tilbereder supper og gryderetter, må du ikke fylde keramikgryden (4) mere end 3 til 4 cm fra toppen. Ellers kan man nemt komme til at spilde væsken, når keramikgryden (4) fjernes fra varmeeenheden (8).

Kød:

- Skær derefter kødet ud i ensartede stykker. Læg de store stykker underst og de små stykker oven på i keramikgryden (4).
- Inden tilberedning skal man fjerne overskydende fedt fra kødet. Ellers bevares fedtet pga. den lave tilberedningstemperatur i slowcookeren, og kødet kan være meget fedt.
- Ved nogle kødretter, såsom rullestege og gullasch, skal kødet forsegles, inden det lægges i slowcookeren. Dette giver bedre smag, og gør det sprødere.
- Til fjerkræ og større stykker kød skal der bruges et stegetermometer til at kontrollere temperaturen i midten for at sikre, at det er helt gennemtillberedt. Det er ikke muligt at tage et stykke kød ud af keramikgryden (4), og skære det igennem for at se, om det er gennemtillberedt.
- Det anbefales, at man prikker pølserne, så de ikke revner.

Mælkeprodukter, pasta og fisk:

- Mælkeprodukter, pasta og fisk koger ud eller flager, når de tilberedes i slowcookeren. Tilsæt først disse ingredienser, så snart tilberedningen er færdig for de øvrige ingredienser.

8.4 Tænde/vælge effekt

1. Fyld keramikgryden (4) som beskrevet i afsnittet "Fyldning af keramikgryden", og anbring den på varmeeenheden (8).



ADVARSEL!

Sørg for, at strømledningen (10) ikke ligger i arbejdsområdet. Ellers kan du risikere at trække i den ved et uheld, vælte den eller forårsage, at slowcookeren falder ned fra arbejdsfladen.

2. Slut strømledningen (10) til en stikkontakt!
3. Indstil kontrolknappen (7) til den ønskede position: LOW (laveste indstilling), MEDIUM (middel indstilling) eller HIGH (højeste indstilling). Strømindikatoren (5) lyser op, og enheden varmer vandet.



Lad så vidt muligt glaslåget (2) blive på enheden. Hver gang du fjerner glaslåget (2), bliver tilberedningstiden længere.



Risiko for forbrændinger!

Glaslåget (2) og keramikgryden (4) bliver meget varme, når slowcookeren er i brug. Pas på, at du ikke brænder dig. Bær om nødvendigt handsker.

4. Hen mod slutningen af tilberedningstiden skal man kontrollere, at ingredienserne er gennemtilberedte. Hvis ikke, skal man lade dem koge i lidt længere tid.

8.4.1 Anbefalede tilberedningstider

Tabellen nedenfor angiver de anbefalede mængder og bearbejdningstider for de forskellige madvarer. Bemærk, at disse kun er vejledende. Den faktiske tilberedningstid afhænger af madvarens størrelse og friskhed, mængden i keramikgryden (4) og din personlige smag.

Ingredienser	Varmeindstilling	Tilberedningstid	Bemærkninger
Svinekød	MEDIUM*	omtrent 5 timer	
Oksekød	MEDIUM*	omtrent 6 timer	
Fjerkræ	MEDIUM*	omtrent 5 timer	
Hårde grøntsager (kartofler, gulerødder osv.)	HIGH (HØJ)	omtrent 5 til 6 timer	
Grønærter	MEDIUM*	omtrent 5 timer	
Hvide bønner	HIGH (HØJ)		Tørrede bønner skal ligge i blød natten over. Bønner skal altid tilberedes ved indstillingen HIGH.
Sorte bønner	HIGH (HØJ)		
Grønne bønner	HIGH (HØJ)		
Røde bønner	HIGH (HØJ)		Tørrede bønner skal ligge i blød natten over. FARE! Røde bønner indeholder et giftigt protein, som kun nedbrydes ved meget høje temperaturer. Brug af slowcookeren er ikke tilstrækkeligt. Røde bønner skal forkoges i 10 minutter i kogende vand, inden de lægges i slowcookeren.

* Tilberedningstiden forlænges med omkring 2 timer ved indstillingen LOW, og nedsættes med omkring 1,5 timer ved indstillingen HIGH.

8.5 Slukke/fjerne keramikgryden



Risiko for forbrændinger!

Glaslåget (2) og keramikgryden (4) bliver meget varme, når slowcookeren er i brug. Pas på, at du ikke brænder dig. Bær om nødvendigt handsker.

1. Så snart maden er færdig, kan du flytte kontrolknappen (7) tilbage til positionen OFF for at slukke for enheden.
2. Tag strømledningens stik ud af stikkontakten.
3. Fjern keramikgryden (4) fra varmeenheden (8). Bær handsker, så du ikke brænder dig.

4. Server retten. Hvis du serverer direkte fra keramikgryden (4), skal du bruge et varmeafvisende underlag for at forhindre beskadigelse af bordet.
5. Rengør enheden. Se afsnittet "Vedligeholdelse/Rengøring" på side for at få yderligere oplysninger 27.

9. Prøveopskrifter

Dette afsnit indeholder nogle alsidige opskrifter, der kan ændres efter personlig smag ved at udskifte visse ingredienser.

9.1 Vegetarisk minestrone

Til 4 personer

Ingredienser:

- 1,8 liter grøntsagsbouillon (varm)
- 800 gram (2 dåser) hakkede tomater
- 425 gram (1 dåse) kidneybønner
- 2 løg
- 2 selleristængler
- 3 gulerødder
- 200 g grønne babybønner på glas eller fra dåse
- 1 courgette
- 2 fed hvidløg
- 1/2 bundt frisk persille
- 2 teskefulde tørret oregano
- 1 teskefuld salt
- 1/2 teskefuld tørret timian
- Friskkværnet sort peber
- 75 g albuepasta
- 30 g reven frisk parmesan

Metode:

Vask sellerien, gulerødderne og courgetten, og skær dem i fine tern. Pil løget og hvidløget, og hak dem fint.

Tilsæt grøntsagsbouillon, tomaterne, kidneybønnerne, de grønne bønner og klargjorte ingredienser til keramikgryden (4). Tilsæt derefter de tørrede urter og minestrone, og krydr den med salt og peber efter smag.



- *Hvis du anvender friske grønne bønner, skal disse forkoges i omkring 20 minutter, inden de tilsættes til slowcookeren.*
- *Friske urter mister deres smag efter en lang tilberedningstid, så tilsæt den friske persille hen mod slutningen af tilberedningen.*

Luk låget (2), og minestrone koge i 6 timer på LOW.

Når minestrone er klar, bringes saltet vand i kog i en separat gryde, og pastaen koges på baggrund af instrukserne på pakken.

Vask og hak persillen fint.

Tilsæt den kogte pasta og persillen til den tilberedte minestrone, og drys lidt frisk hakket persille over.

9.2 Bolognesesauce

Til 4 personer

Ingredienser:

- 1 løg
- 1 fed hvidløg
- 1 gulerod
- 100 gram røget spæk
- 1-2 selleristængler
- 500 gram blandet hakkekød
- 2 spiseskefulde smør
- 1/8 liter rødvin
- 200 ml bouillon
- 400 gram (1 dåse) flåede/hele tomater
- 500 gram passata tomat sauce
- Salt, peber, sukker, oregano

Vi anbefaler også:

- 500 gram kogt spaghetti
- Reven frisk parmesan

Metode:

Pil og skræl løget, hvidløget, gulerødderne og sellerien. Hak det hele fint.

Varm smørret langsomt op i en stegepande. Steg først spækket, og tilsæt derefter løget, hvidløget, sellerien og gulerødderne. Tilslut hakkekødet, og rør kød/grøntsager sammen, så det hele brunes jævnt.

Tilsæt rødvinen, og rør rundt hele tiden, indtil den er næsten helt fordampet.

Tilsæt det brunede hakkekød til keramikgryden (4). Tilsæt dernæst bouillon og tomaterne. Bland det hele godt, og krydr det med salt, peber, lidt sukker og oregano.

Luk låget (2), og lad saucen koge i 6 timer på LOW.

9.3 Pulled beef

Til 4-6 personer

Ingredienser:

- 1,2 kg oksesteg
- 2 løg
- 180 ml varm oksebouillon
- 1-2 spsk. grill- eller bøfkrydderi
- Salt, peber, balsamico-eddike og en smule honning

Metode:

Skyl stegen af i koldt vand, og dup den tør med køkkenrulle. Gnid derefter krydderiet ind i stegen.

Skær løgene, og skær dem ud i tynde ringe. Fordel derefter løgene ud over keramikgrydens bund (4), og hæld den varme oksebouillon over, til de er dækkede.

Læg stegen i keramikgryden (4), og stænk et par dråber balsamico-eddike over kødet.

Luk låget (2), og lad det koge i 5-6 timer ved HIGH.

Flå derefter kødet i fine strimler ved hjælp af to gaffler. Krydr med salt, peber og honning efter smag.

9.4 Asiatisk appelsinkylling

Til 4 personer

Ingredienser:

- 3-4 kyllingefiletter uden skind
- 3 teskefulde majsstivelse eller majsmeal
- 2 teskefulde olie til stegning
- 1 teskefuld riseddike eller let balsamico-eddike
- 3 teskefulde sojasauce
- 1/2 teskefuld sesamolie
- 150 gram appelsinmarmelade
- 4 teskefulde brunt sukker
- 1/2 teskefuld salt
- 1 stilk citrongræs
- En smule kværnet peber
- 2 teskefulde sesamfrø (uforarbejdede)
- 1 rød chili

Vi anbefaler også:

- Kogte ris

Metode:

Bland det brune sukker, riseddiken, appelsinmarmeladen, sesamolien og sojasaucen i en stor skål. Smag til med salt og peber.

Sæt marinaden til side.

Skyl kyllingefiletterne under koldt vand, og dup dem tørre med køkkenrulle.

Skær derefter kødet ud i små stykker.

Hæld majsstivelsen/majsmelet i en frysepose eller i en skål.

Tilsæt kødstykkerne, og bland dem, indtil alt kødet er dækket.

Opvarm langsomt sesamolien på en stegepande, og steg kyllingen, indtil den er gyldenbrun. Kødet behøver ikke gennemsteges på panden, da det tilberedes yderligere i slowcookeren.

Tilsæt derefter kyllingen og marinaden til slowcookeren. Bland omhyggeligt ingredienserne.

Fjern de ydre blade på citrongræsset, og hak den nederste del fint. Bank kødet en smule fladt med en kødhammer eller en lille stegepande.

Tilsæt derefter citrongræsset til slowcookeren.

Sæt låget (2) på, og lad det koge i 4-5 timer på LOW eller på 2-3 HIGH.

Til sidst drysses sesamfrø over appelsinkyllingen.

Hvis du foretrækker retten en smule stærkere, kan du tilsætte en finthakket rød chili.

9.5 Ærtegyde

Til 4 personer

Ingredienser:

- 1,8 liter grøntsagsbouillon (varm)
- 500 gram tørrede flækærter (ærter med skal lægges i blød i 12 timer i forvejen!)
- 20 gram fedt
- 150 gram svineflæsk
- 2 løg, fintskårne
- 100 gram selleri, finthakket
- 1 porre, fintskåren
- 2 gulerødder, fintskårne
- 300 gram kartofler (melet sort), finthakket
- 1/2 bundt frisk persille, finthakket
- 1 teskefuld tørret merian
- 1-2 teskefuld salt
- Friskkværnet sort peber
- 4 frankfurtere, skåret i skiver

Metode:

Skyl selleri, gulerødder og porrer, og skær dem ud fine tern. Skræl kartoflerne, og skær dem ud i ensartede stykker. Pil og hak løgene fint.

Skær flæsket ud i små stykker.

Opvarm fedtet på en pande og tilsæt flæsket, indtil det er gyldenbrunt. Tilsæt derefter løgene, sellerien, porrerne og gulerødderne. Lynsteg alle grøntsagerne.

Indstil slowcookeren til LOW, og tilsæt de stegte grøntsager, løg og flæsk til slowcookeren. Tilsæt de hakkede kartofler og ærterne, og hæld den varme bouillon over.

Tilsæt den tørrede merian. Rør grundigt, og sæt glaslåget (2) på.

Efter omkring 5 timer tilsættes de skiveskårne frankfurtere (eller efter omkring 4 timer ved indstillingen "HIGH"). Man kan i stedet, efter de 6 timers tilberedningstid, tilsætte pølserne, og lade gryderetten koge i yderligere 30 minutter.

Smag gryderetten til med salt og peber, og tilsæt finthakket persille lige inden servering.

9.6 Toscanagryde

Til 4 personer

Ingredienser:

- 500 gram svinefilet
- 1 pakke bacon
- 400 ml piskefløde
- 1 dåse tomatpure
- 1 dåse hakkede tomater
- 2 fed hvidløg
- 3-4 teskefulde tomatketchup
- 2 teskefulde smør
- 2 teskefulde sød paprika
- En knivspids cayennepeber
- 1/2 teskefuld tørret rosmarin
- 1/2 teskefuld tørret timian
- 1/2 teskefuld tørret basilikum
- Salt og friskkværnet peber

Vi anbefaler også: Flutes eller ris

Metode:

Skyl svinefiletten, og dup den tør. Fjern fedt og sener, hvor det er nødvendigt. Skær kødet ud i ca. 2 cm store stykker, og pak det ind i 1-2 strimler bacon.

Smørret smeltes på en pande, og kødstykkerne steges på alle sider, indtil de er gyldenbrune.

Sæt slowcookeren til "MEDIUM", og spred de sauterede kødstykker ud over bunden af gryden.

I en skål tilsættes fløde, tomatpure, tomater, ketchup, paprika, cayennepeber, rosmarin, timian, basilikum, salt og peber, og det hele blandes godt.

Hæld denne blanding over kødet, og sæt glaslåget (2) på.

Lad gryderetten koge i mindst 5 timer ved indstillingen "MEDIUM".

10 Efter brug

Efter brug rengøres slowcookeren som beskrevet i afsnittet "Vedligeholdelse/rengøring" nedenfor. Hvis madresterne får lov at tørre ind i keramikgryden (4), kan de være svære at fjerne igen. Opbevar derefter slowcookeren på et sikkert sted, hvor der ikke er støv.

10.1. Vedligeholdelse/rengøring

Det anbefales at rengøre slowcookeren inden første brug og umiddelbart efter hver brug, så ingen fødevarerester sætter sig fast i keramikgryden (4).



Risiko for elektrisk stød!

- *Tag altid stikket ud af stikkontakten inden rengøring af varmeenheden (8). Ellers kan det medføre elektrisk stød.*
- *Hæld eller sprøjt ikke væske på varmeenheden (8), og sænk den ikke ned i vand eller andre væsker. Dette kan medføre kortslutninger, som kan medføre elektrisk stød eller forbrændinger.*
- *Nedsænk aldrig varmeenheden (8) i vand eller andre væsker. Ellers kan du risikere elektrisk stød.*



Advarsel om skade på udstyr

- *Brug ikke slibende eller udtørrende rengøringsmidler, eller redskaber, der kan ridse overfladen på varmeenheden (8). Dette kan medføre skader på varmeenhedens (8) kabinet.*
- *Glaslåget (2) og keramikgryden (4) kan gå i stykker. De kan splintre, hvis de udsættes for meget hastige temperaturændringer. Lad dem køle af, inden de vaskes af eller nedsænkes i vand.*

10.1.1 Rengøring af keramikgryden og glaslåget

Rengør låget (2) og keramikgryden (4) med varmt vand og opvaskemiddel og tør dem grundigt.

De kan også rengøres i opvaskemaskine.

10.1.2 Rengøring af varmeeenheden

Rengør varmeeenheden (8) og strømledning (10) med en tør eller fugtig klud.

Tør varmeeenheden (8) godt af.

11. Fejlfinding

Hvis slowcookeren ikke fungerer som normalt, skal du følge anvisningerne nedenfor for at forsøge at løse problemet. Hvis en gennemgang af punkterne nedenfor ikke retter fejlen, bedes du kontakte vores hotline (se "Garantioplysninger" på side 29).



Risiko for elektrisk stød!

Prøv aldrig selv at reparere enheden.

Problem	Mulige årsager	Afhjælpning
Slowcookeren virker ikke.	Stikket er ikke tilsluttet	Slut stikket til en tændt stikkontakt.
	Intet varmeniveau valgt	Indstil kontrolknappen (7) til positionen LOW, MEDIUM eller HIGH.
	Overophedningsbeskyttelse aktiv	Sluk for slowcookeren ved at sætte (kontrolknappen (7) til positionen OFF), ved at frakoble strømledningen (10) fra lysnettet, og lad enheden køle af.
Indholdet gennemtilberedes ikke ordentligt.	For mange ingredienser i keramikgryden (4)	Tilsæt færre ingredienser til keramikgryden (4), inden tilberedning.
	Nogle ingredienser kræver længere tilberedningstid.	Kog dem længere.

12. Miljøregler og oplysninger om bortskaffelse



Hvis der findes et symbol med en skraldespand med et kryds over på produktet, betyder det, at produktet er underlagt det Europæiske Direktiv 2012/19/EU. Alle elektriske og elektroniske enheder skal bortskaffes særskilt fra husholdningsaffald på officielle genbrugspladser.



Enheden må ikke smides ud sammen med husholdningsaffaldet eller storskrald. Du kan få oplysninger om nærmeste genbrugsstation eller opsamlingssted hos kommunen.



Bortskaf al emballage på miljørigtig vis. Papemballage kan afleveres i papircontaineren eller på offentlige afleveringssteder til genvinding. Film og plastik, der findes i emballagen, skal afleveres på den lokale genbrugsstation til bortskaffelse.



Bemærk mærkningerne på emballagematerialet, når det bortskaffes. Det er mærket med forkortelser (a) og tal (b), hvis betydning er som følger:

1-7: plastik / 20-22: papir og pap / 80-98: kompositmateriale.

13. Overensstemmelse



Dette apparat er afprøvet og godkendt for overholdelse af de grundlæggende og øvrige relevante krav i EMC-direktiv 2014/30/EU, Lavspændingsdirektiv 2014/35/EU, ErP-direktiv 2009/125/EF samt RoHS-direktiv 2011/65/EU.

Den fulde konformitetserklæring kan hentes via dette link:

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

14. Garantioplysninger

Kære kunde,

Der er 3 års garanti på dette apparat fra købsdatoen. I tilfælde af mangler ved dette produkt, har du ifølge loven rettigheder over for sælgeren. Disse rettigheder begrænses ikke af garantien nedenfor.

Garantibetingelser

Garantien træder i kraft fra og med købsdatoen. Opbevar kassebonen omhyggeligt. Denne bon skal bruges som bevis for købet. Hvis der opstår en materiale- eller fabriktionsfejl på dette produkt inden for 3 år fra købsdatoen, vil produktet, efter vores skøn, blive enten repareret eller udskiftet gratis.

Garantiperiode og juridiske mangelskrav

Garantiperioden forlænges ikke med garantiydelsen. Dette gælder også for udskiftede og reparerede dele. Vi skal omgående informeres om skader og mangler ved købet, der konstateres umiddelbar efter udpakningen. Reparationer, der udføres efter garantiperiodens udløb, er betalingspligtige.

Garantiens omfang

Apparatet er produceret efter strenge kvalitetskrav og testet nøje før leveringen. Garantiydelsen omfatter materiale- eller fabrikationsfejl. Denne garanti omfatter ikke produktdele, der udsættes for normalt slid og som derfor kan betragtes som sliddele, eller for skader på skrøbelige dele, f.eks. kontakter, batterier eller dele, der er fremstillet af glas. Denne garanti bortfalder, hvis produktet bliver skadet på grund af ukorrekt anvendelse eller vedligeholdelse. Alle anvisninger i betjeningsvejledningen skal følges for at sikre, at produktet anvendes korrekt. Anvendelsesformål og handlinger, der frarådes eller advares om i betjeningsvejledningen, skal altid undgås. Produktet er udelukkende beregnet til privat brug, og ikke til erhvervmæssig brug. Ved misbrug eller ukorrekt behandling, anvendelse af magt eller reparationer, der ikke er foretaget af vores autoriserede serviceafdeling, bortfalder garantien. Der påbegyndes ikke en ny garantiperiode ved reparation eller udskiftning af produktet.

Afvikling i tilfælde af garantisager

For at sikre en hurtig behandling af din sag, bedes du følge anvisningerne nedenfor:

- Læs venligst den vedlagte dokumentation omhyggeligt, før du tager dit produkt i brug. Hvis der skulle opstå et problem, der ikke kan afhjælpes på denne måde, bedes du kontakte vores hotline.
- Sørg venligst for, at du altid har din kassebon og artikelnummeret, eller i givet fald serienummeret, parat som købsbevis, når du kontakter os.
- I tilfælde af, at problemet ikke kan afhjælpes via telefonen, foranlediger vi yderligere service via vores hotline, afhængigt af årsagen til fejlen.



Service



Telefon: 32 710005

E-mail: targa@lidl.dk

IAN: 321529_1901



Producent

Bemærk venligst, at adressen nedenfor ikke er en serviceadresse. Kontakt først det servicecenter, der er angivet ovenfor.

TARGA GmbH

Coesterweg 45

DE-59494 Soest

TYSKLAND

Inhoud

1. Beoogd gebruik.....	32
2. Inhoud van de verpakking	33
3. Onderdelenlijst	34
4. Technische specificaties	34
5. Veiligheidsinstructies	35
6. Voordat u begint	46
7. Aan de slag	46
7.1 De slowcooker installeren.....	47
8. Gebruik	47
8.1 Knoppen	48
8.2 De keramische pan vullen.....	48
8.3 Slowcooking	49
8.4 Aanzetten/vermogen kiezen	51
8.4.1 Aanbevolen kooktijden.....	51
8.5 Uitzetten/de keramische pan verwijderen	52
9. Voorbeeldrecepten.....	53
9.1 Vegetarische minestrone.....	53
9.2 Bolognaisesaus.....	54
9.3 Pulled beef	54
9.4 Aziatische sinaasappelkip	55
9.5 Erwtensoep	56
9.6 Toscaanse varkensstoofpot.....	56
10. Na gebruik	57
10.1 Onderhoud/reiniging	57
10.1.1 De keramische pan en het glazen deksel reinigen	58
10.1.2 De verwarmingseenheid reinigen.....	58
11. Problemen oplossen	58
12. Milieuregelgeving en informatie over afvalverwerking	59
13. Conformiteit.....	59
14. Garantie	59

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.

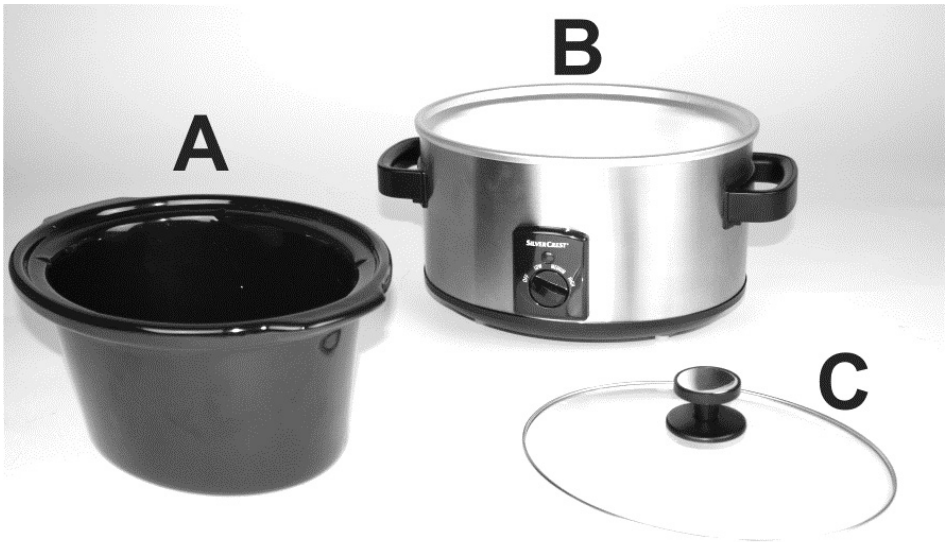
Voorspelbaar misbruik

- 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 59). 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 59).*
- *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 59).



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 59). 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 57 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 57 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 filetstoofpot 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 59).



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 goeddunken – 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

Inhalt

1. Bestimmungsgemäße Verwendung	64
2. Lieferumfang	65
3. Teileliste	66
4. Technische Daten	66
5. Sicherheitshinweise	67
6. Vor der Inbetriebnahme	78
7. Inbetriebnahme	78
7.1 Slow Cooker aufstellen	79
8. Bedienung	80
8.1 Bedienelemente	80
8.2 Keramiktopf füllen	81
8.3 Sanftgaren mit dem Slow Cooker	81
8.4 Einschalten / Heizstufe wählen	83
8.4.1 Empfohlene Garzeiten	84
8.5 Ausschalten / Keramiktopf entnehmen	85
9. Rezeptbeispiele	85
9.1 Vegetarische Minestrone	85
9.2 Bolognese-Sauce	86
9.3 Pulled Beef	87
9.4 Asiatisches Orangen-Hähnchen	87
9.5 Erbseneintopf	88
9.6 Filettopf Toskana	89
10. Nach dem Gebrauch	90
10.1 Wartung/Reinigung	90
10.1.1 Keramiktopf und Glasdeckel reinigen	90
10.1.2 Heizeinheit reinigen	90
11. Problemlösung	91
12. Umwelthinweise und Entsorgungsangaben	91
13. Konformität	92
14. Garantiehinweise	92

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

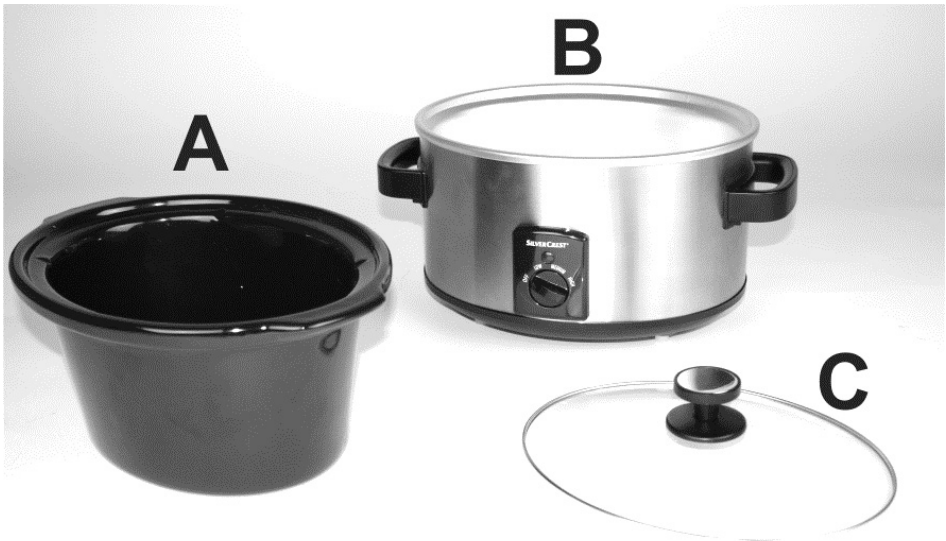
- Verwenden Sie den Keramiktopf (4) samt Glasdeckel (2) nur mit der hierfür entwickelten Heizeinheit (8). Verwenden Sie ihn nicht auf dem Herd, im Backofen, in der Mikrowelle oder im

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

- Der Slow Cooker ist nicht dazu bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirkssystem 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 92). 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 92).*
- *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 92).*



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 92). 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 90.
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

- Entfernen Sie den Glasdeckel (2) vom Keramiktopf (4).
- 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.*

- 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 90.

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
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Möhre
- 100 Gramm geräucherter Speck in Würfeln
- 1-2 Stangen Staudensellerie
- 500 Gramm Hackfleisch gemischt
- 2 Esslöffel Butter
- 1/8 Liter Rotwein
- 200 ml Brühe
- 400 Gramm (1 kleine Dose) geschälte/stückige Tomaten
- 500 Gramm passierte Tomaten
- 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 brauen 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 92).



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 beigelegte 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

