

SILVERCREST®



SLOW COOKER SSC 200 B1

GB IE NI

Operating instructions and safety instructions

DK

Betjeningsvejledning og sikkerhedsanvisninger

DE AT

Bedienungsanleitung und Sicherheitshinweise

TARGA GMBH
Coesterweg 45
DE-59494 Soest
GERMANY

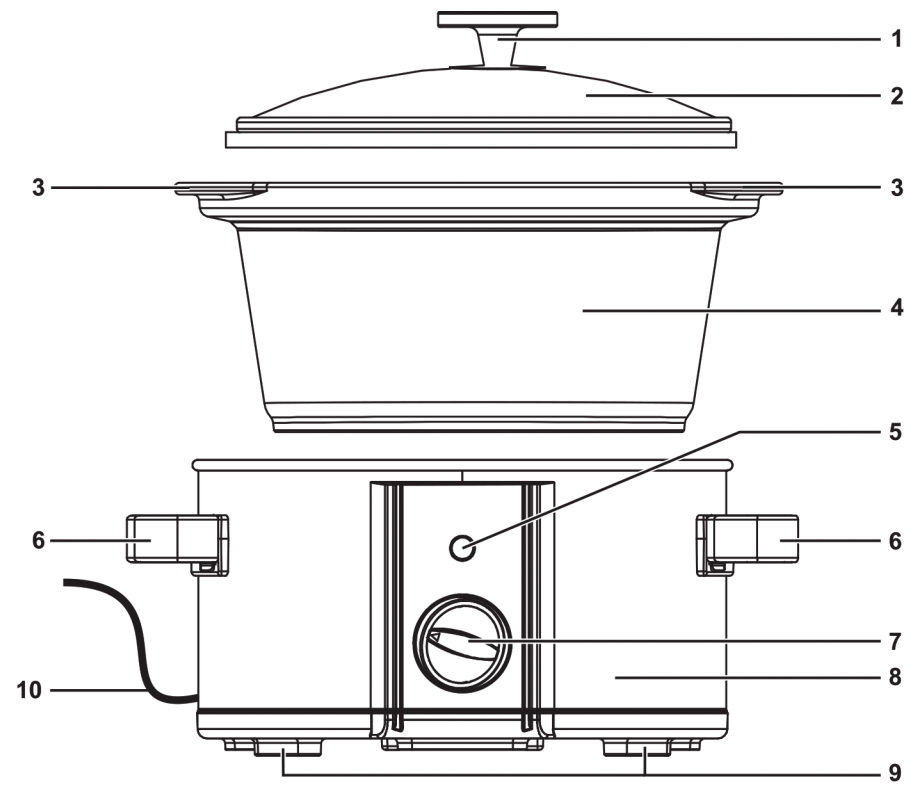
Last Information Update - Seneste informationsopdatering
Stand der Informationen:
06 / 2017 - Ident.-No.: SSC 200 B1 062017-1

IAN 288304

IAN 288304

GB IE

NI DK



English	2
Dansk	31
Deutsch	61

Contents

1. Intended use	3
2. Package contents	4
3. Components list	5
4. Technical specifications	5
5. Safety instructions	6
6. Before you start	15
7. Getting started	15
7.1 Setting up the slow cooker.....	16
8. Usage	16
8.1 Controls.....	17
8.2 Filling the ceramic pan	17
8.3 Slow cooking	18
8.4 Switching on / Selecting the power level	20
8.4.1 Recommended cooking times.....	20
8.5 Switching off / Removing the ceramic pan	21
9. Sample recipes	22
9.1 Vegetarian minestrone	22
9.2 Bolognese sauce	23
9.3 Pulled beef	24
9.4 Asian orange chicken	24
9.5 Pea stew	25
9.6 Toscana fillet stew	26
10. After use	27
10.1 Maintenance/cleaning.....	27
10.1.1 Cleaning the ceramic pan and glass lid	27
10.1.2 Cleaning the heater unit	28
11. Troubleshooting	28
12. Environmental regulations and disposal information	28
13. Conformity	29
14. Warranty information	29

Congratulations!

By purchasing the SilverCrest Slow Cooker SSC 200 B1, hereinafter referred to as the slow cooker, you have opted for a quality product.

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

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

1. Intended use



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

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

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

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

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

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

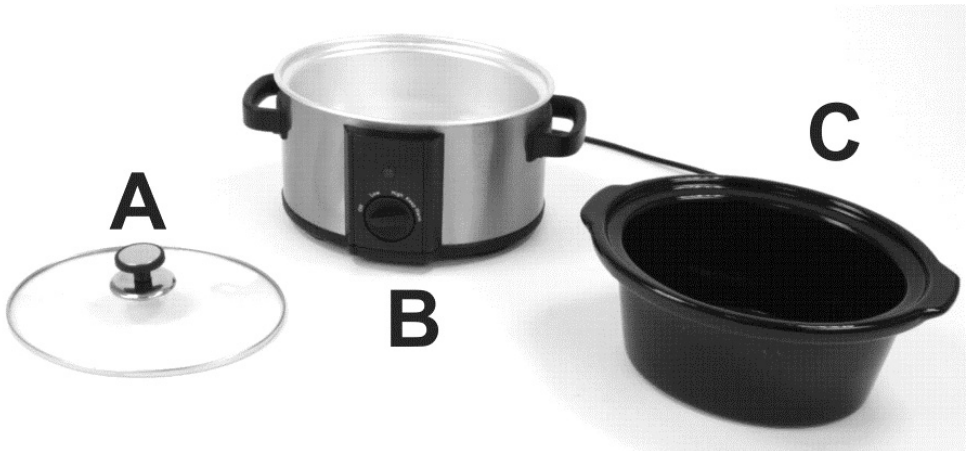
Predictable misuse

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

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

2. Package contents

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



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

3. Components list

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

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

4. Technical specifications

Manufacturer:	SilverCrest
Model name:	SSC 200 B1
Operating voltage:	220 - 240 V, 50/60 Hz
Power:	185 - 215 W 4 settings selectable via Control dial (7) - OFF - LOW = to keep food warm (60 °C - 75 °C) - MEDIUM = low cooking temperature (80 °C - 90 °C) - HIGH = high cooking temperature (90 °C - 100 °C)
Power cord length:	approx. 100 cm
Dimensions:	approx. 350 x 255 x 235 mm (W x D x H)
Weight:	approx. 3,744 g
Volume of ceramic pan:	3.5 l

5. Safety instructions

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

WARNING!

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

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

Explanation of symbols

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

Risk of electric shock!

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

through electric shock.



Risk of burns!

This symbol warns of hot surfaces.



Risk of fire!

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



WARNING!

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



This symbol denotes further information on the topic.



This symbol inside the heater unit (8) indicates that the inner metal piece is connected to the power cable (10) ground wire via the screw.



This symbol designates products whose physical and chemical composition has been tested and

found to be non-hazardous to health when used in contact with food in accordance with the requirements of Ordinance EU 1935/2004.

Children and persons with disabilities

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



Risk of suffocation!

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



Risk of falling objects!

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

Keep the device out of the reach of children.

General safety instructions



Risk of electric shock!

- *Never operate the device with wet hands.*
- *The power cable (10) must not be damaged. Never replace a damaged power cord (10), instead contact our hotline (see "Warranty information" on page 29). There is a risk of electric shock in the case of a damaged power cable (10).*
- *Do not open the heater unit (8) housing - it contains no serviceable parts. Opening the housing can expose you to the risk of electric shock.*
- *If you notice any smoke, unusual noises or*

strange smells, switch off the device immediately and remove the plug from the mains socket. If this occurs, do not continue to use the device and have it checked out by an expert. Never inhale smoke from a possible device fire. If you do inadvertently inhale smoke, seek medical attention.

Smoke inhalation can be damaging to your health.

- *Make sure that the power cord (10) cannot be damaged by sharp edges or hot spots.*
- *Make sure that the power cord (10) cannot become crushed or squashed.*
- *The device must always be disconnected from the mains when left unsupervised and before assembly, disassembly or cleaning.*
- *When disconnecting the mains plug from the mains socket, always pull on the plug and never on the cord itself.*

- *If you notice visible damage to the slow cooker or the power cord (10), switch off the device, remove the mains plug from the mains socket, and contact customer service (see "Warranty information" on page 29).*
- *Only connect the slow cooker to a properly installed, easily accessible mains socket with the same mains voltage as detailed on the rating plate. After connecting the appliance, the mains socket must still be easily accessible so that you can remove the mains plug quickly in the event of an emergency.*
- *Never immerse the heater unit (8), the power cord (10) or the mains plug in water or other liquids. If liquid does penetrate the heater unit (8), disconnect the mains plug from the mains socket immediately and contact our hotline (see "Warranty information" on page 29).*



Risk of burns!

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

Overfilling can result in the ceramic pan (4) spilling over and could cause burns or damage to property.

- *Make sure the glass lid (2) is closed while food is cooking. Otherwise the slow cooker could spill over and cause burns and property damage.*
- *After use, the surface of the heating element retains some residual heat.*



Warning about damage to equipment

- *The ceramic pan (4) should only be used with the heater unit (8) provided.*
- *Do not use the ceramic pan (4) the hob, in the oven, in the microwave or in the freezer.*
- *Place the slow cooker on an even, stable and heat-resistant surface only.*
- *Maintain a clearance of at least 20 cm around the device.*
- *The glass lid (2) and the ceramic pan (4)*

are breakable. They can shatter if subjected to very fast changes in temperature. Allow them to cool down before washing them up or immersing them in water.

- *If necessary, place something underneath the device, as work-surfaces are sometimes treated with detergents which could attack or even dissolve the non-slip feet (9).*



Risk of overheating and fire

- *Do not place the slow cooker on textile surfaces such as tablecloths.*
- *Do not place the slow cooker on metal surfaces. These can heat up quickly and cause a fire.*
- *Never place the slow cooker under or directly next to flammable items such as curtains or net curtains.*
- *Only ever operate the slow cooker with the ceramic pan (4) filled and never empty.*

- *Do not use the device in direct sunlight or near heating devices (heaters, stoves, ovens etc.).*
- *In order to prevent overheating, never cover the device while it is in use.*

Copyright

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

6. Before you start

Unpack the appliance. First check whether all the parts are complete and undamaged. If any items are missing or damaged, please phone our hotline (see "Warranty information" on page 29). Keep the packaging material away from children and dispose of appropriately.

7. Getting started



Warning!

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



Risk of fire!

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

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



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

1. Clean the slow cooker and all its accessories. For more on this, please refer to the "Maintenance/cleaning" section on page 27.
2. Place the heater unit (8) on an even, non-slip and dry surface. Do not connect the power cord (10) plug to the mains socket yet!
3. Place the ceramic pan (4) into the heater unit (8).
4. Fill the ceramic pan (4) with 500 ml of water.
5. Place the glass lid (2) on the ceramic pan (4).
6. Check that the control dial (7) is in the OFF position.
7. Connect the power cord (10) plug to a live mains socket.
8. Turn the control dial (7) to the HIGH position. The power indicator (5) lights up and the device begins heating up.
9. After approx. 60 minutes, you can move the control dial (7) back to the OFF position to switch the device off.
10. Disconnect the power cord (10) plug from the mains socket.
11. Once the device has cooled down completely, clean it again. It is then ready to use.

7.1 Setting up the slow cooker

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

8. Usage



Warning!


- *Only use the device in dry, enclosed spaces. Never use it outdoors.*
- *Place the slow cooker on an even, stable and heat-resistant surface only. If the slow cooker is not placed on an even surface, the movement of the boiling contents could make it tip over, possibly causing damage to property and burns.*

- *Maintain a clearance of at least 20 cm around the device. This prevents damage from rising steam and heat.*

**Risk of fire!**

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

8.1 Controls

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

8.2 Filling the ceramic pan

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



Warning!

- You need to fill the ceramic pan (4) with at least 1 litre of ingredients, including liquid. Always use at least 1 cup of liquid. Otherwise, the device can overheat and cause a fire or damage to equipment.
- Fill the ceramic pan (4) with no more than 3.3 litres of ingredients, including liquid. Otherwise, the contents can boil over and cause burns or damage to equipment.



- You can achieve best results by adding between 1.5 to 2 litres of ingredients, including liquid, into the ceramic pan (4). This means the ceramic pan (4) is around half full.
- Beans and hard vegetables like potatoes or carrots should always be covered with liquid for cooking.

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

8.3 Slow cooking

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

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

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

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



Danger!

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

General recommendations:

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

- The slow cooker is not suitable for heating food.
- The slow cooker is not suitable for frying food.

Vegetables, beans and legumes:

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

Soups and stews:

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

Meat:

- Cut the meat into even-sized pieces. Put the larger pieces underneath and smaller pieces on top in the ceramic pan (4).
- Before cooking, remove excess fat from the meat. Otherwise, the fat is retained because of the low cooking temperature in the slow cooker and the meat can be very fatty.
- For some meat dishes such as roulades or goulash, you need to seal the meat before putting it in the slow cooker. This gives it a better flavour and makes it crisper.
- For poultry and larger pieces of meat, use a cooking thermometer to check the core temperature and ensure it is cooked through. If this is not possible, take a piece of meat out of the ceramic pan (4) and cut through it to check it is cooked.
- It is recommended that you pierce sausages to prevent them bursting.

Dairy products, pasta and fish:

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

8.4 Switching on / Selecting the power level

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



Warning!

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

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



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



Risk of burns!

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

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

8.4.1 Recommended cooking times

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

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

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

8.5 Switching off / Removing the ceramic pan



Risk of burns!

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

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

3. Remove the ceramic pan (4) from the heater unit (8). Wear oven gloves so you do not get burnt.
4. Serve your dish. If you are serving directly from the ceramic pan (4), use a heat-resistant base to prevent damage to the table.
5. Clean the device. For more on this, please refer to the "Maintenance/cleaning" section on page 27.

9. Sample recipes

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

9.1 Vegetarian minestrone

For 4 people

Ingredients:

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

Method:

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



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

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

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

Wash and finely chop the parsley.

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

9.2 Bolognese sauce

For 4 people

Ingredients:

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

We also recommend:

- 500 grams cooked spaghetti
- Freshly grated Parmesan

Method:

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

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

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

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

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

9.3 Pulled beef

For 4-6 people

Ingredients:

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

Method:

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

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

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

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

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

9.4 Asian orange chicken

For 4 people

Ingredients:

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

We also recommend:

- Cooked rice

Method:

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

Put the marinade to one side.

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

Then cut the meat into small pieces.

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

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

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

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

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

Then add the lemon grass to the slow cooker.

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

Finally, sprinkle the sesame over the orange chicken.

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

9.5 Pea stew

For 4 people

Ingredients:

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

- Freshly ground black pepper
- 4 Frankfurters, cut into slices

Method:

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

Cut the pork belly into small pieces.

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

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

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

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

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

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

9.6 Toscana fillet stew

For 4 people

Ingredients:

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

We also recommend: French bread or rice

Method:

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

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

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

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

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

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

10. After use

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

10.1 Maintenance/cleaning

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

**Risk of electric shock!**

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

**Warning about damage to equipment**

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

10.1.1 Cleaning the ceramic pan and glass lid

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

Alternatively, they can also be cleaned in the dishwasher.

10.1.2 Cleaning the heater unit

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

Dry the heater unit (8) well.

11. Troubleshooting

If your slow cooker does not work as normal, follow the instructions below to try to solve the problem. If working through the tips below does not fix the fault, please contact our hotline (see "Warranty information" on page 29).



Risk of electric shock!

Never try to repair the device yourself.

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

12. Environmental regulations and disposal information



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

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

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

13. Conformity



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

The complete EU Declaration of Conformity is available for download from this link:
www.targa.de/downloads/conformity/288304.pdf

14. Warranty information

Dear Customer,

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

Warranty conditions

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

Warranty period and legal warranty rights

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

Scope of warranty

The device was carefully manufactured in compliance with stringent quality guidelines and subjected to thorough testing before it left the works. The warranty applies to material and manufacturing faults. This warranty does not cover product components which are subject to normal wear and which can therefore be regarded as wearing parts, or damage to fragile components such as switches, rechargeable batteries or components made of glass. This warranty is void if the product is damaged, incorrectly used or serviced. To ensure correct use of the product, always comply fully with all instructions contained in the user manual. The warnings and recommendations in the user manual regarding correct and incorrect use and handling of the product must always be observed and complied with. The product is solely designed

for private use and is not suitable for commercial applications. The warranty is rendered void in the event of incorrect handling and misuse, if it is subjected to force, and also if any person other than our authorised service technicians interfere with the device. No new warranty period commences if the product is repaired or replaced.

Submitting warranty claims

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

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



Service

GB Phone: 020 - 70 49 04 03
E-Mail: service.GB@targa-online.com

IE Phone: 01 - 4370121
E-Mail: service.IE@targa-online.com

MT Phone: 027 78 11 03
E-Mail: service.MT@targa-online.com

CY Phone: 02 - 20 09 025
E-Mail: service.CY@targa-online.com

IAN: 288304



Manufacturer

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

TARGA GmbH
Coesterweg 45
DE-59494 Soest
GERMANY

Indhold

1. Tilsigtet anvendelse	32
2. Pakkens indhold.....	33
3. Liste over dele	34
4. Tekniske specifikationer	34
5. Sikkerhedsvejledninger.....	35
6. Før du går i gang	45
7. Kom godt i gang.....	45
7.1 Opsætning af slowcookeren	46
8. Brug	46
8.1. Betjeningselementer	46
8.2 Fyldning af keramikgryden	47
8.3 Tilberedning med slowcooker	48
8.4 Tænde/vælge effekt.....	50
8.4.1 Anbefalede tilberedningstider.....	50
8.5 Slukke/fjerne keramikgryden	51
9. Prøveopskrifter	52
9.1 Vegetarisk minestrone	52
9.2 Bolognesesauce	53
9.3 Pulled beef	54
9.4 Asiatisk appelsinkylling	54
9.5 Ærtegyde.....	55
9.6 Toscanagryde.....	56
10 Efter brug	57
10.1. Vedligeholdelse/rengøring	57
10.1.1 Rengøring af keramikgryden og glaslåget	58
10.1.2 Rengøring af varmeeheden	58
11. Fejlfinding.....	58
12. Miljøregler og oplysninger om bortskaffelse.....	59
13. Overensstemmelse	59
14. Garantioplysninger	59

Tillykke!

Ved at købe SilverCrest Slow Cooker SSC 200 B1, 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.

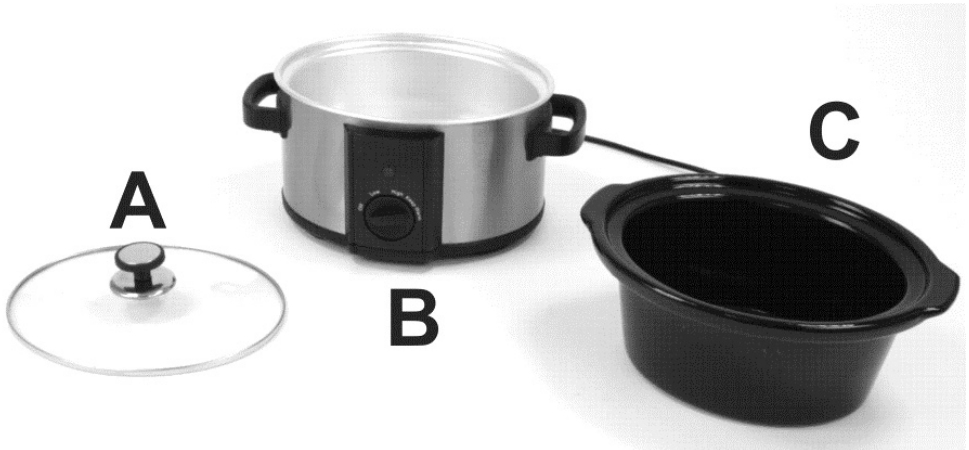
Forudselig misbrug

- 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. Glaslåg
- B. Varmeenhed med strømledning og stik
- C. Keramikgryde
- 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 glaslæg
- 2 Glaslæg
- 3 Håndtag til keramiklæg
- 4 Keramikgryde
- 5 Statusindikator
- 6 Håndtag
- 7 Kontrolknop
- 8 Varmeenhed
- 9 Skridsikre fødder
- 10 Strømledning:

4. Tekniske specifikationer

Producent:	SilverCrest
Modelnavn:	SSC 200 B1
Driftsspænding:	220 - 240 V, 50/60 Hz
Strømledning:	185 - 215 W 4 indstillinger, der kan vælges via kontrolknappen (7) - OFF - LOW = holder maden varm (60 °C - 75 °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 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.

 **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 59).*



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 persienner.*
- *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 59). 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 57.
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.)	MEDIUM*	omtrent 5 til 6 timer	
Grønærter	MEDIUM*	omtrent 5 timer	
Hvide bønner	HØJ		Tørrede bønner skal ligge i blød natten over. Bønner skal altid tilberedes ved indstillingen HIGH.
Sorte bønner	HØJ		
Grønne bønner	HØJ		
Røde bønner	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 57.

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 minestrønen koges i 6 timer på LOW.

Når minestrønen 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 minestrøne, 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 tomatsauce
- 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 boullonen 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:

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

Skræl 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 sesamololie
- 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/majsmælet 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 sauteerede 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 59).



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.

13. Overensstemmelse



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

Den fulde konformitetserklæring kan hentes via dette link:
www.targa.de/downloads/conformity/288304.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 fabriktionsfejl. 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: 078 79 29 87

E-mail: service.DK@targa-online.com

IAN: 288304



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

Inhalt

1. Bestimmungsgemäße Verwendung	62
2. Lieferumfang	63
3. Teileliste	64
4. Technische Daten	64
5. Sicherheitshinweise	65
6. Vor der Inbetriebnahme	76
7. Inbetriebnahme	76
7.1 Slow Cooker aufstellen	77
8. Bedienung	77
8.1 Bedienelemente	78
8.2 Keramiktopf füllen	78
8.3 Sanftgaren mit dem Slow Cooker	79
8.4 Einschalten / Heizstufe wählen	81
8.4.1 Empfohlene Garzeiten	81
8.5 Ausschalten / Keramiktopf entnehmen	82
9. Rezeptbeispiele	83
9.1 Vegetarische Minestrone	83
9.2 Bolognese-Sauce	84
9.3 Pulled Beef	85
9.4 Asiatisches Orangen-Hähnchen	85
9.5 Erbseneintopf	87
9.6 Filetopf Toskana	88
10. Nach dem Gebrauch	88
10.1 Wartung/Reinigung	89
10.1.1 Keramiktopf und Glasdeckel reinigen	89
10.1.2 Heizeinheit reinigen	89
11. Problemlösung	89
12. Umwelthinweise und Entsorgungsangaben	90
13. Konformität	91
14. Garantiehinweise	91

Herzlichen Glückwunsch!

Mit dem Kauf des SilverCrest Slow Cookers SSC 200 B1, nachfolgend als Slow Cooker bezeichnet, haben Sie sich für ein hochwertiges Produkt entschieden.

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

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

1. Bestimmungsgemäße Verwendung



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

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

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

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

Achten Sie immer auf einen festen Stand des Slow Cookers.

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

Vorhersehbarer Missbrauch

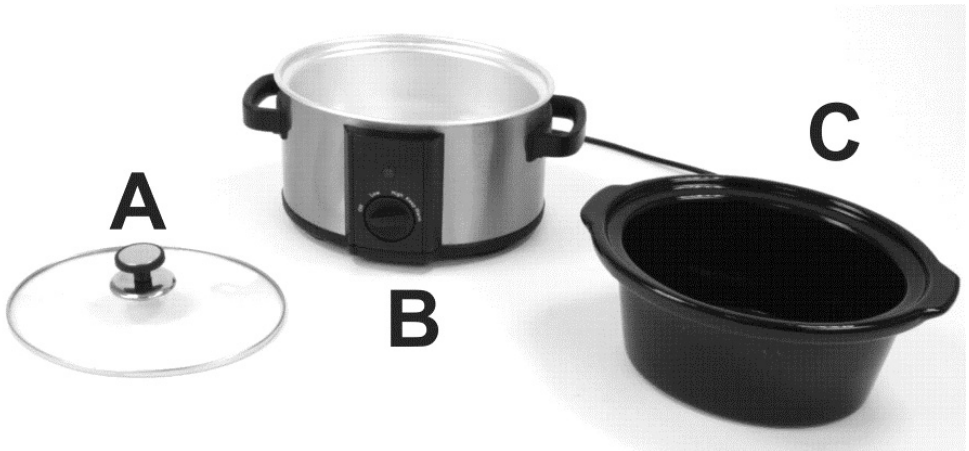
- Verwenden Sie den Keramiktopf (4) samt Glasdeckel (2) nur mit der hierfür entwickelten Heizeinheit (8). Verwenden Sie ihn nicht auf dem Herd, im Backofen, in der Mikrowelle oder im

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

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

2. Lieferumfang

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



- A. Glasdeckel
- B. Heizeinheit mit Netzkabel und -stecker
- C. Keramiktopf
- 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 B1
Betriebsspannung:	220 - 240 V, 50/60 Hz
Leistung:	185 - 215 W 4 Einstellungen über Drehschalter (7) möglich - OFF - LOW = warmhalten (60 °C - 75 °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 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.



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 91). 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 91).*
- *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 91).



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 91). 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 89.

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

7.1 Slow Cooker aufstellen

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

8. Bedienung



Warnung!

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




Gefahr von Brand!

- *Stellen Sie das Gerät nicht auf textilen Oberflächen auf, wie z. B. einer Tischdecke.*

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

8.1 Bedienelemente

- 1 Glasdeckelgriff:** Wenn Sie den Glasdeckel (2) öffnen oder schließen möchten, fassen Sie ihn immer am Griff. So können Sie ihn einfach handhaben und vermeiden Verbrennungen.
- 2 Glasdeckel:** Decken Sie den Keramiktopf (4) mit dem Glasdeckel (2) ab, um Ihre Speisen langsam zu garen.
- 3 Keramiktopfgriffe:** Verwenden Sie diese Griffe, wenn Sie den Keramiktopf (4) in heißem Zustand bewegen oder tragen möchten.
 Die Keramiktopfgriffe können sehr heiß werden. Tragen Sie ggf. Topf-Handschuhe.
- 4 Keramiktopf:** Der Kocheinsatz des Slow Cookers ist aus Keramik. Dadurch ist er gut zu reinigen und die Speisen lassen sich sanft und geschmacksneutral zubereiten.
- 5 Betriebsanzeige:** Diese Anzeige leuchtet, wenn der Slow Cooker auf einer der Stufen Low, Medium oder High eingeschaltet ist. Sie erlischt, wenn Sie den Drehregler (7) in die Position Off stellen (Slow Cooker ausgeschaltet).
- 6 Tragegriffe:** Verwenden Sie diese Tragegriffe, wenn Sie den Slow Cooker bewegen oder tragen möchten.
- 7 Drehregler:** Der Slow Cooker besitzt drei Heizstufen (Low, Medium und High), die Sie mit diesem Regler wählen können. Wählen Sie Off, um den Slow Cooker auszuschalten.
- 8 Heizeinheit:** Die Heizeinheit erwärmt den Keramiktopf (4) samt Inhalt. Sie wird an das Stromnetz angeschlossen und besitzt ein Bedienfeld, um den Garvorgang zu steuern.
- 9 Standfüße:** Die Standfüße sorgen für einen stabilen Halt und verhindern, dass der Slow Cooker auf der Installationsoberfläche rutscht.
- 10 Netzkabel:** Hierüber wird der Slow Cooker mit Strom versorgt.

8.2 Keramiktopf füllen

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

**Warnung!**

- *Sie müssen mindestens 1 Liter Gargut inkl. Flüssigkeit in den Keramiktopf (4) geben. Verwenden Sie dabei mindestens 1 Tasse Flüssigkeit. Anderenfalls kann das Gerät überhitzen und Sachschäden oder Brand verursachen.*
- *Sie dürfen maximal 3,3 Liter Gargut inkl. Flüssigkeit in den Keramiktopf (4) geben. Anderenfalls kann der Inhalt überkochen und Sachschäden oder Verbrennungen verursachen.*



- *Sie erzielen die besten Ergebnisse, wenn Sie ca. 1,5 bis 2 Liter Gargut inkl. Flüssigkeit in den Keramiktopf (4) geben. Der Keramiktopf (4) ist dann etwa halb voll.*
- *Hartes Gemüse wie Kartoffeln oder Karotten aber auch Bohnen sollten beim Kochen immer mit Flüssigkeit bedeckt sein.*

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

8.3 Sanftgaren mit dem Slow Cooker

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

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

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

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

**Gefahr!**

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

Allgemeine Empfehlungen:

- Sie erzielen die besten Ergebnisse, wenn Sie ca. 1,5 bis 2 Liter Gargut inkl. Flüssigkeit in den Keramiktopf (4) geben. Der Keramiktopf (4) ist dann etwa halb voll.

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

Gemüse, Bohnen und Hülsenfrüchte:

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

Suppen und Eintöpfe:

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

Fleisch:

- Schneiden Sie das Fleisch in gleichgroße 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.)	MEDIUM *	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 89.

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 Hörchennudeln
- 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 Reisesessig 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 gemahlene Pfeffer
- 2 Teelöffel Sesam ungeschält
- 1 rote Chillischote

Dazu empfehlen wir:

- gekochten Reis

Zubereitung:

In einer großen Schüssel den braunen Zucker, Reissessig, 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 Bockwürstchen-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.

Trockenen 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 91).



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.

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:
www.targa.de/downloads/conformity/288304.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 Garantifrist 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: 02921 - 89 13 000
E-Mail: service.DE@targa-online.com

AT Telefon: 01 - 26 76 195
E-Mail: service.AT@targa-online.com

CH Telefon: 044 - 55 10 057
E-Mail: service.CH@targa-online.com

IAN: 288304



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