

Slow Cooker 3,4l

Art.-Nr. 6054522

BEDIENUNGSANLEITUNG

Vielen Dank, dass Sie sich für den Kauf dieses Produkts entschieden haben. Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung aufmerksam durch, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, und bewahren Sie die Anleitung für späteres Nachschlagen sicher auf.



Kundenservice:

Weltbild

Sollten Sie Fragen zu dem Artikel haben, wenden Sie sich bitte an unseren Kundenservice: Weltbild GmbH & Co. KG, Werner-von-Siemens Str.1, 86159 Augsburg

Deutschland **Telefon:** 01806 354 360 **E-Mail:** info@weltbild.com

(Mo. – Fr. 7:00 - 22:00 Uhr; Sa. 7:00 - 20:00 Uhr;
20 Cent/Anruf Festnetz; max. 60 Cent/Anruf Mobilfunk)

Schweiz **Telefon:** 0848 840 131 **E-Mail:** kundendienst@weltbild.ch

(Mo. – So. 7:00 - 22:00 Uhr)

Österreich **Telefon:** 0662 / 65 75 88 **E-Mail:** kundenservice@weltbild.at

Sicherheitsanweisungen

Wenn Sie ein Elektrogerät benutzen, befolgen Sie bitte immer folgende grundlegende Sicherheitsvorkehrungen, um Stromschlag, Feuer und/oder ernsthafte Verletzungen zu vermeiden:

1. Lesen Sie sämtliche Anweisungen sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät benutzen.
2. Berühren Sie keine heißen Oberflächen. Benutzen Sie immer Griffe, Knöpfe und Schalter.
3. Besondere Aufsicht ist notwendig, wenn das Gerät von Kindern oder in der Nähe von Kindern benutzt wird.
4. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose, wenn Sie das Gerät nicht benutzen oder bevor Sie es säubern. Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie Teile abnehmen oder anbringen.
5. Betreiben Sie das Gerät niemals, wenn Netzstecker oder Netzkabel beschädigt sein sollten, wenn das Gerät nicht ordnungsgemäß funktioniert, wenn es fallen gelassen oder beschädigt wurde oder wenn es in Wasser fallen gelassen wurde. Bringen Sie das Gerät in diesen Fällen in eine qualifizierte Fachwerkstatt zur Prüfung und Reparatur.
6. Verwenden Sie keine vom Hersteller nicht zugelassenen Zubehörteile beim Kochen mit diesem Gerät, sie könnten gefährlich sein und zu Verletzungen führen.
7. Stellen Sie vor der Erstinbetriebnahme sicher, dass die auf dem Typenschild des Geräts angegebene Betriebsspannung mit der in Ihrem Haushalt befindlichen Netzspannung übereinstimmt.
8. Zum Schutz vor Stromschlag tauchen Sie das Netzkabel, Netzstecker oder andere Teile dieses Geräts niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
9. **Warnung:** Dieses Gerät ist nicht dafür geeignet, von Personen (auch Kindern) benutzt zu werden, die über eingeschränkte physische, geistige oder sensorische Fähigkeiten verfügen, oder denen es an Erfahrung und Fachwissen mangelt, außer Sie werden von einer für die Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt oder betreffend dieses Gerätes gründlich eingewiesen. Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.
10. Versuchen Sie nicht, das Gerät selbst zu reparieren. Fragen Sie immer in einer qualifizierten Fachwerkstatt um Hilfe. Um Gefahren zu vermeiden, lassen Sie ein abgenutztes oder beschädigtes Kabel stets vom Hersteller oder in einer qualifizierten Fachwerkstatt durch ein Kabel desselben Typs ersetzen.
11. Dieses Gerät eignet sich nicht zum Betrieb im Freien.
12. Lassen Sie das Netzkabel niemals über die Kante eines Tisches oder einer Arbeitsplatte hängen oder heiße Oberflächen berühren.
13. Stellen Sie das Gerät niemals auf oder in die Nähe von Gas- oder Elektroherden oder in einen beheizten Backofen.
14. Extrem erhöhte Vorsicht gilt beim Verschieben oder Tragen eines Geräts, das heißes Öl oder andere heiße Flüssigkeiten enthält.
15. Schließen Sie das Netzkabel immer zuerst am Gerät an und dann an einer Netzsteckdose. Zum Ausstecken stellen Sie zuerst den Betriebsschalter in die Position »Aus« und ziehen danach den Netzstecker aus der Steckdose.

16. Um den Slow Cooker vollständig vom Netz zu trennen, stellen Sie zuerst den Betriebsschalter in die Position »Aus« und ziehen danach den Netzstecker aus der Steckdose.
17. **Vorsicht:** Um Schäden oder Stromschlag zu vermeiden, kochen Sie bitte niemals in der Basis. Kochen Sie ausschließlich im abnehmbaren Keramiktopf.
18. Vermeiden Sie plötzliche Temperaturänderungen, z.B. sollten Sie kein Gefriergut in den erhitzten Tontopf geben.
19. Verwenden Sie dieses Gerät ausschließlich auf die in dieser Anleitung beschriebene Weise und nicht zu einem anderen Zweck.
20. Dieses Gerät darf nicht mit einem Timer, einer programmierbaren Steckdose oder einer Fernbedienung betrieben werden.
21. Dieses Gerät ist für den Gebrauch im Haushalt oder ähnlichen Anwendungen geeignet, wie zum Beispiel:
- Personalküchen in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen;
 - Gutshäuser;
 - von Gästen in Hotels, Motels und anderen Gästehäusern;
 - Frühstückspensionen und Hotels Garni.
22. a) Bitte verwenden Sie ein möglichst kurzes Netzkabel, um zu vermeiden, dass sich das Kabel verwickelt oder zur Stolperfalle wird.
- b) Längere abnehmbare Netzkabel oder Verlängerungskabel sind in jedem guten Fachhandel erhältlich und können benutzt werden, wenn bei deren Benutzung äußerste Vorsicht angewendet wird.
- c) Wenn ein längeres abnehmbares Netzkabel oder ein Verlängerungskabel benutzt wird, muss folgendes beachtet werden:
- Die für das Netzkabel oder Verlängerungskabel maximal zulässige elektrische Leistung muss mindestens so hoch sein wie die elektrische Leistung des Geräts.
 - Das Kabel muss in einer Weise verlegt werden, dass es nicht über die Kante der Arbeitsplatte oder des Tisches herabhängt, da es sonst von spielenden Kindern gezogen oder zur Stolperfalle werden kann.
23. Falls dieses Gerät über eine Erdung verfügt, sollte das Verlängerungskabel einen geerdeten Stecker (3 Drähte) haben.
24. **Nur für den Hausgebrauch verwenden!**

Erstinbetriebnahme

Bevor Sie dieses Gerät zum ersten Mal in Betrieb nehmen, entfernen Sie bitte alle Aufkleber, Anhänger und Sticker. Spülen Sie den Keramiktopf und den Glasdeckel mit einem Schwamm oder Wischlappen in heißem Wasser und etwas Spülmittel. Danach bitte mit frischem Wasser gründlich spülen und trocknen.

Wichtig: Tauchen Sie die digitale Basis des Slow Cookers niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.

Hinweis: Während des Erstbetriebs kann es zu leichter Geruchsbildung kommen, weil etwaige Produktionsreste verbrennen. Dies ist völlig normal und verschwindet nach ein paar Momenten.



Lieferumfang

1. Glasdeckel
2. Keramiktopf
3. Basis
4. Bedienfeld

Bedienung

- Stecken Sie zuerst den Netzstecker in eine Netzsteckdose. Im Display des digitalen Bedienfelds wird „___“ angezeigt und blinkt. Drücken Sie die Taste STOP/START, und danach die Taste HIGH/LOW/WARM. Die Basis schaltet sich nach 12 Stunden automatisch ein. Drücken Sie mehrmals die HIGH/LOW/WARM Taste, um zwischen den Einstellungen „Hoch“, „Niedrig“ oder „Warmhalten“ zu wählen. Wenn die Arbeitsleistung „Hoch“ oder „Niedrig“ beendet ist, schaltet das Gerät nach 6 Stunden automatisch in die Warmhaltefunktion. Im Display wird „___“ angezeigt und blinkt nach 6 Stunden.
- Zum Einstellen des Timers drücken Sie die Tasten UP oder DOWN, um die gewünschte Timerzeit auszuwählen. Jedes Drücken erhöht/vermindert die Zeit um 30 Minuten. Dann drücken Sie die Taste HIGH/LOW/WARM.
- Der Timer kann auf eine Maximalzeit von 12 Stunden eingestellt werden. Das Minimum liegt bei 30 Minuten.
- Sie können die Funktion HIGH/LOW/WARM auch während des aktivierten Timers auswählen, die eingestellte Zeit des Timers ändert sich dabei nicht.
- Zum Ausschalten des Geräts drücken Sie die STOP/START-Taste. Im Display wird „___“ angezeigt und blinkt, bis Sie den Netzstecker aus der Steckdose gezogen haben. Entnehmen Sie den Keramiktopf. Bitte verwenden Sie dazu Ofenhandschuhe.

Passende Speisen fürs Schongaren – Vorbereitung

Die meisten Lebensmittel eignen sich fürs Schongaren, es müssen jedoch einige Richtlinien beachtet werden:

- Schneiden Sie Wurzelgemüse in kleine, gleichmäßige Stücke, da es eine längere Kochzeit benötigt als Fleisch. Vor dem Schongaren sollten Sie die Stücke 2 bis 3 Minuten lang leicht anbraten. Achten Sie darauf, dass sich das Wurzelgemüse immer am Topfboden befindet und sämtliche Zutaten in der Kochflüssigkeit eingetaucht sind.
- Trennen Sie vor dem Kochen sämtliches überschüssiges Fett vom Fleisch, da beim Schongaren das Fett nicht verdampfen kann.
- Falls Sie ein Rezept für herkömmliches Kochen verwenden, müssen Sie eventuell die verwendete Flüssigkeitsmenge reduzieren. Beim Schongaren verdampft nicht so viel Flüssigkeit wie bei herkömmlichen Kochmethoden.
- Lassen Sie ungekochte Lebensmittel niemals bei Raumtemperatur im Slow Cooker liegen.
- Benutzen Sie den Slow Cooker nicht zum Wiederaufwärmen von Speisen.
- Ungekochte rote Bohnen müssen eingeweicht und mindestens 10 Minuten lang gekocht werden, um Giftstoffe zu entfernen, bevor die Bohnen zum Schongaren verwendet werden können.
- Stecken Sie ein Fleischthermometer in verschiedene Fleischstücke, Schinken oder ganze Hähnchen, um sicherzustellen, dass diese mit der gewünschten Temperatur gegart werden.
- Authentisches Steingut wird bei hohen Temperaturen gebrannt, daher kann der Keramiktopf kleinere Unebenheiten auf der Oberfläche aufweisen, und deshalb kann der Glasdeckel durch diese Unebenheiten leicht wackeln. Beim Schongaren entwickelt sich kein Dampf, so dass kein Wärmeverlust entsteht. Aufgrund von normalen Abnutzungserscheinungen während der Betriebslebenszeit können sich nach einiger Zeit an der Oberfläche kleine Risse bilden.
- Stellen Sie den Keramiktopf oder Glasdeckel niemals in einen Backofen, Kühlschrank oder in ein Mikrowellengerät und auch nicht in einen Gas- oder Elektroherd.
- Setzen Sie den Keramiktopf nicht plötzlichen Temperaturveränderungen aus. Wenn man kaltes Wasser in einen heißen Topf gibt, kann dieser zerbrechen.
- Lassen Sie den Topf nicht über längere Zeit im Wasser stehen (sie können jedoch das Wasser zum Einweichen im Topf belassen).
- Am Boden des Keramiktopfs ist eine Stelle, die aus Produktionsgründen nicht glasiert ist. Diese unglasierte Stelle ist porös und saugt daher Wasser auf. Dies sollte unbedingt vermieden werden.
- **Schalten Sie den Slow Cooker niemals ein, wenn der Keramiktopf leer ist oder sich nicht in der Basis befindet.**

Tipps fürs Schongaren und Vorbereitung

- Der Keramiktopf muss mindestens halb voll sein, um beste Ergebnisse erzielen zu können.
- Beim Schongaren bleibt Feuchtigkeit zurück. Falls Sie die Feuchtigkeit im Topf reduzieren möchten, nehmen Sie nach dem Kochen den Deckel ab, drehen den Temperaturregler auf »hoch« und lassen die Speisen noch 30 bis 45 Minuten lang köcheln.
- Der Deckel schließt nicht dicht ab. Nehmen Sie ihn nicht unnötig ab, da ansonsten angestaute Hitze entweicht. Jedes Mal, wenn Sie den Deckel abnehmen, sollten Sie die Lebensmittel 10 Minuten länger kochen. Wenn Sie eine Suppe kochen, lassen Sie bitte 5 cm Platz zwischen den Speisen und der Oberkante des Topfes, damit die Suppe köcheln kann.
- Viele Kochrezepte bedingen ein sehr zeitintensives Garen über den ganzen Tag. Wenn Sie keine Zeit haben, die Speisen morgens vorzubereiten, können Sie dies am Abend zuvor tun und die vorbereiteten Speisen dann über Nacht in einem zugedeckten Behälter im Kühlschrank aufbewahren. Legen Sie die Speisen dann morgens in den Keramiktopf und geben Flüssigkeit/Brühe zu. Stellen Sie dann die passende Kochtemperatur ein.
- Die meisten Fleisch- und Gemüserezepte erfordern 8 bis 10 Stunden Garzeit bei niedriger und 4 bis 6 Stunden bei hoher Temperatur. Manche Zutaten sind nicht fürs Garen geeignet. Nudeln, Meeresfrüchte, Milch und Sahne sollten erst gegen Ende der Garzeit zugegeben werden. Es gibt viele Faktoren, welche die Kochzeit beim Garen beeinflussen können: Wasser- und Fettgehalt, Anfangstemperatur und auch die Größe der Speisen.
- Speisen, die in kleinere Stücke geschnitten werden, kochen schneller. Es erfordert einiges »Ausprobieren«, bis sie das volle Potential des Slow Cookers ausschöpfen können.
- Gemüse braucht normalerweise länger zum Kochen als Fleisch. Daher sollten Sie Gemüse in die untere Hälfte des Topfes legen.
- Nachdem Sie das Kochen beendet haben, schalten Sie das Gerät aus, ziehen den Netzstecker aus der Steckdose und lassen die Speisen bei geschlossenem Deckel stehen.
- Sämtliche Speisen sollten im Topf mit Flüssigkeit, Brühe oder Soße bedeckt sein.
- Sie können Fleisch und Zwiebeln auch in einer Pfanne vorbräunen, um Flüssigkeit zu verdampfen und den Fettgehalt zu reduzieren, bevor Sie diese in den Keramiktopf geben. Dies ist nicht unbedingt nötig, falls Sie unter Zeitdruck stehen, aber es verbessert den Geschmack.
- Wenn Sie Fleisch-, Schinken- oder Hühnerstücke o.ä. garen, ist die Größe der Stücke sehr wichtig. Legen Sie die Stücke nach Möglichkeit in die unteren beiden Drittel des Topfes und bedecken Sie diese vollständig mit Wasser. Falls nötig, schneiden Sie große Stücke in kleinere Hälften. Das Gewicht sollte das Maximum nicht übersteigen.

Reinigung und Pflege

Schalten Sie das Gerät immer zuerst aus und ziehen den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie es zum Lagern geben oder reinigen. Achten Sie darauf, dass das Gerät vollständig abgekühlt ist, bevor Sie es reinigen.

- Der Keramiktopf ist spülmaschinenfest oder kann auch von Hand in warmem Spülwasser gewaschen werden. Um angebackene Speiserückstände zu entfernen, die sich im Inneren des Topfes angehaftet haben, weichen Sie die Speisen einfach über Nacht in Spülwasser ein

und spülen den Topf am nächsten Morgen mit frischem Wasser gut aus.

- Wischen Sie die Außenseite des Geräts mit einem feuchten Tuch ab, danach bitte gründlich abtrocknen. Bitte verwenden Sie zum Reinigen des Geräts KEINE Scheuermittel oder Topfreiniger, da dies die Oberflächen beschädigen könnte.
- Zu sämtlichen anderen Wartungs- und Reparaturarbeiten bringen Sie das Gerät bitte in eine qualifizierte Fachwerkstatt.

Warnung

1. Tauchen Sie den Slow Cooker niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten, da dies die Elektronik beschädigen würde.
2. Geben Sie den Glasdeckel und den Keramiktopf niemals in eine Geschirrspülmaschine, da beide brechen könnten.

ACHTUNG: *Oben im Kapitel »Wartung und Pflege« heißt es, dass der Topf spülmaschinenfest ist. Bitte prüfen und hier oder oben abändern – A.d.Ü.*

3. Stellen Sie den Glasdeckel niemals in einen Kühl- oder Gefrierschrank, es besteht Bruchgefahr.
4. Wenn Sie den Keramiktopf aus dem Kühlschrank nehmen, beginnen Sie bitte nicht sofort mit dem Kochen, sondern warten ca. 40 Minuten, bis der Topf getrocknet ist. Andernfalls könnte er zerbrechen.
5. Stellen Sie den Keramiktopf niemals zum Kochen auf einen Gasherd, es besteht Bruchgefahr.
6. Beginnen Sie erst mit dem Kochen/Garen, wenn die Speisen vollständig aufgetaut sind.



Altgeräte-Entsorgung

Dieses Produkt am Ende der Lebensdauer nicht in den normalen Haushaltsabfall geben, sondern an einem Recycling-Sammelpunkt für elektrische und elektronische Geräte abgeben. Das Symbol auf dem Produkt, der Bedienungsanleitung oder der Verpackung weist darauf hin.



Kundenservice:

Weltbild

Sollten Sie Fragen zu dem Artikel haben, wenden Sie sich bitte an unseren Kundenservice: Weltbild GmbH & Co. KG, Werner-von-Siemens Str.1, 86159 Augsburg

Deutschland **Telefon:** 01806 354 360 **E-Mail:** info@weltbild.com

(Mo. – Fr. 7:00 - 22:00 Uhr; Sa. 7:00 Uhr - 20:00 Uhr;
20 Cent/Anruf Festnetz; max. 60 Cent/Anruf Mobilfunk)

Schweiz **Telefon:** 0848 840 131 **E-Mail:** kundendienst@weltbild.ch

(Mo. – So. 7:00 - 22:00 Uhr)

Österreich **Telefon:** 0662 / 65 75 88 **E-Mail:** kundenservice@weltbild.at



Slow Cooker 3,4l

Art.-Nr. 6054522

INSTRUCTION MANUAL

Thank you for purchasing our quality product. Please read all the instructions, precautions, and information in this manual before using the device to quickly familiarise yourself with it and to be able to make full use of its functions. Keep this instruction manual in a safe place for future reference.



Customer service:

If you have any questions regarding your device, please do not hesitate to contact our customer service: Weltbild GmbH & Co. KG, Werner-von-Siemens Str. 1, 86159 Augsburg

Germany

phone: 01806 354 360 e-mail: info@weltbild.com

(mo. - fr. 7:00 - 22:00; sa. 7:00 - 20:00;
20 cent per call landline; max. 60 cent per call mobile)

Switzerland

phone: 0848 840 131 e-mail: kundendienst@weltbild.ch

(Mo. - So. 7:00 - 22:00 Uhr)

Austria

phone: 0662 / 65 75 88 e-mail: kundenservice@weltbild.at

Weltbild

Kundenservice Ausstieg English

Disposal and Environmental Protection

This marking indicates that this product should not be disposed with other household wastes. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources. To return your used device, please use the return and collection systems for electric and electronic appliances.



Customer service:

If you have any questions regarding your device, please do not hesitate to contact our customer service: Weltbild GmbH & Co. KG, Werner-von-Siemens Str. 1, 86159 Augsburg

Germany

phone: 01806 354 360 **e-mail:** info@weltbild.com
(mo. – fr. 7:00 - 22:00; sa. 7:00 - 20:00;
20 cent per call landline; max. 60 cent per call mobile)

Switzerland

phone: 0848 840 131 **e-mail:** kundendienst@weltbild.ch
(Mo. – So. 7:00 - 22:00 Uhr)

Austria

phone: 0662 / 65 75 88 **e-mail:** kundenservice@weltbild.at



Weltbild