

SYNTROX

G e r m a n y



- | | |
|-------------------------|------------------------|
| 1) Start/Stop Button | 4) Adjust Time Button |
| 2) HIGH/LOW/WARM Button | 5) Cooking Time Button |
| 3) Digital Display | 6) Delay Time Button |

CE

GEBRAUCHSANLEITUNG SLOW COOKER

Slow-Chef SC-350D/SC-650D/SC-800D

- 1) Start/Stopp Taste 2) High/Low/Warm Taste 3) Digitale Anzeige 4) Zeit Taste 5) Kochzeit Taste 6) Zeit Verzögerungs Taste

Wichtige Sicherheitshinweise

Lesen Sie die Anleitung vor Benutzung gründlich durch und bewahren Sie sie auf. Bei der Benutzung elektrischer Geräte sollten zum Schutz vor Feuer, elektrischen Schlägen und/oder Verletzungen folgende Sicherheitsmaßnahmen befolgt werden:

1. Lesen Sie alle Anweisungen.
2. Keine heißen Flächen berühren. Benutzen Sie die Griffe oder Knäufe. Topflappen o.ä. benutzen.
3. Zum Schutz vor elektrischen Schlägen dürfen weder das Kabel, noch der Stecker oder das Gerät in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden.
4. Bei der Benutzung des Geräts müssen Kinder und Personen mit eingeschränkten physischen Fähigkeiten immer beaufsichtigt werden.
5. Ziehen Sie den Stecker wenn das Gerät nicht benutzt wird und vor dem Reinigen. Warten Sie bis das Gerät abgekühlt ist, bevor Sie Teile einsetzen oder abnehmen.
6. Das Gerät darf nicht betrieben werden, wenn das Kabel oder der Stecker beschädigt sind. Das Gerät darf auch nicht bei einer Fehlfunktion benutzt werden oder wenn es heruntergefallen ist oder auf andere Weise beschädigt wurde.
7. Die Benutzung von anderen Hilfsmitteln und Zubehörteilen wird nicht vom Gerätehersteller empfohlen und kann u.U.zu Verletzungen führen.
8. Benutzen Sie das Gerät nicht im Freien.
9. Lassen Sie das Kabel nicht über die Tischkante o.ä. hängen und halten Sie es von heißen Oberflächen und dem Cooker fern.
10. Stellen Sie es nicht auf oder in der Nähe eines Heißgas- oder Elektrobrenners auf und auch nicht in einen beheizten Ofen.
11. Äußerste Vorsicht ist anzuwenden, wenn der Slowcooker heißes Öl oder andere heiße Flüssigkeiten enthält. Gerät nicht während des Kochprozesses bewegen. Verbrennungsgefahr!
12. Um den Slowcooker abzuschalten, drücken Sie die Taste OFF und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
13. Achtung: Zum Schutz vor Verletzungen oder elektrischen Schlägen, niemals im Unterteil des Gerätes kochen. Als Behälter dient der abnehmbare Einsatz. (Keramiktopf)
14. Vermeiden Sie plötzliche Temperaturschwankungen. Befüllen Sie das aufgeheizte Gerät nicht mit gefrorenen Lebensmitteln. Lebensmittel und / oder Flüssigkeiten immer ausschließlich in den Behälter (Keramikinsatz) geben.
15. Das Gerät darf ausschließlich für den vorgesehenen Zweck benutzt werden.

Heben Sie diese Anleitung gut auf!

Weitere Service- und Sicherheitshinweise

Dieses Produkt ist nur für den haushaltsüblichen Gebrauch bestimmt.

Das Produkt ist nur für die Vor- und Zubereitung und das Servieren von Speisen bestimmt. Es nicht mit anderen Produkten außer Lebensmitteln zu verwenden.

Die Kabellänge wurde so gewählt, dass die Gefahr des Stolperns oder Verhedderns möglichst vermieden wird. Wenn Sie ein längeres Kabel benötigen, kann ein zugelassenes Verlängerungskabel benutzt werden. Die elektrische Leistungsfähigkeit des Verlängerungskabels muss der Leistungsfähigkeit des Slowcookers entsprechen oder größer sein. Lassen Sie das Verlängerungskabel nicht über die Tisch- oder Tresenkante hängen. Es könnte zur Stolpergefahr oder zur Gefahr für Kinder werden. Achten Sie darauf, dass das Verpackungsmaterial wie z.B. Plastikhülle nicht für Kinder zugänglich ist (Erstickungsgefahr)

Anleitung zum Garen

Der Slowcooker hat drei einfache Garmethoden: (Keep) Warm / Low / High.

Stellen Sie Ihren Slow cooker immer auf eine ebene und stabile, saubere Oberfläche. Geben Sie Ihre Zutaten in den Keramiktopf und stellen den Topf in das Gehäuse. (Niemals gefrorene Zutaten verwenden). Setzen Sie den Glasdeckel auf den Keramiktopf. Hinweis: Authentisches Steinzeug/Keramik wird bei hohen Temperaturen gebrannt, daher kann der Keramiktopf kleinere Oberflächenunebenheiten aufweisen, was dazu führt, dass der Glasdeckel nicht ganz eben aufliegt. Dies ist normal und kein Mangel. Da im Gegensatz zum Kochen in herkömmlichen Töpfen

beim slow cooking kein bzw. kaum Dampf entsteht, entsteht hierdurch auch kein bzw. sehr geringer Hitzeverlust. Wenn Sie Ihre Zutaten (z.B. Fleisch) vorher anbräunen möchten aufgrund der schöneren Farbe bzw. der Röstaromen, so muss dies in einer externen Pfanne/Topf geschehen, der Slow Cooker ist hierfür nicht geeignet. Um den Kochvorgang zu starten, stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose und drücken die „ON/OFF“ bzw. „START/STOPP“ Taste einmal.

Um die gewünschte Kochzeit einzugeben, drücken Sie zunächst die Kochzeit Taste, dann die Pfeil nach oben/unten Taste, bis die gewünschte Zeit erreicht ist. Jedes Drücken der Pfeiltaste bedeutet 30 Minuten mehr bzw. weniger. Wenn die gewünschte Zeiteingabe erreicht ist, drücken Sie die High/Low/Warm Taste, je nach gewünschter Einstellung. Z.B. Wenn Sie einen Kochvorgang im „High“ Modus wünschen, dann drücken Sie die „High“ Taste einmal, die entsprechende Anzeige blinkt und bestätigt die Eingabe automatisch nach ca. 5 Sekunden. Gerät fängt an zu arbeiten und die Kochzeit Anzeige auf dem Display beginnt herunterzuzählen.

Um die Zeitverzögerungs Taste (delay) zu aktivieren, drücken Sie diese Taste zuerst einmal, dann drücken Sie die Pfeil nach oben/unten Taste für die gewünschte Zeitverzögerung und anschliessend drücken Sie die Kochzeit Taste, dann drücken Sie erneut die Pfeil nach oben/unten Taste um die gewünschte Kochzeit einzustellen. Nachdem Sie dies eingegeben haben, drücken Sie je nach Wunsch die High/Low/Warm Taste, um den Kochvorgang zu starten. Z.B. Wenn Sie einen Kochvorgang im „High“ Modus wünschen, dann drücken Sie die „High“ Taste einmal, die entsprechende Anzeige blinkt und bestätigt die Eingabe automatisch nach ca. 5 Sekunden. Gerät fängt an zu arbeiten und die Kochzeit Anzeige auf dem Display beginnt herunterzuzählen.

Die maximale Zeit, die eingegeben werden kann, beträgt 16 Stunden, die minimale Zeit 30 Minuten.

Wenn der „(keep) Warm Timer abgelaufen ist, schaltet das Gerät automatisch auf Stopp. Die Anzeige blinkt, bis Sie den Slow Cooker vom Stromnetz nehmen (Stecker ziehen).

Denken Sie daran, den Keramikeinsatz nur mit Topfhandschuhen o.ä. zu entnehmen, um Verbrennungen zu vermeiden.

Wichtiger Hinweis: Zum Schutz vor Stromschlägen, das Unterteil nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen. Keramikeinsatz und Glasdeckel in warmer Seifenlauge abwaschen, klar spülen und abtrocknen.

Kochanleitung (Beispiele)

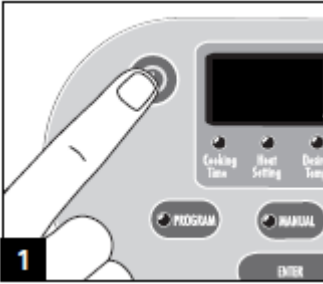
Speise/Gewicht	Low Niedrig	High Hoch	Gewünschte Temperatur
Rinderbraten (3 lbs/1.5 kg)	3-4 h	1,5 h	145°F/63°C
Rinderbrust (4-5 lbs/2-2.2 kg)	8 h	6 h	145°F/63°C
Putenbrust (6-7 lbs/3-3.5 kg)*	6-7 h	3-4 h	180°F/82°C
Ganzes Hähnchen (4-6 lbs/2-3 kg)	6 h	4 h	180°F/82°C
Hähnchenteile (mit Knochen) (3-4 lbs/1.5-2 kg)	4-5 h	1,5 h	180°F/82°C
Hähnchenbrust (4 lbs/2 kg)	4 h	3.5 h	180°F/82°C
Durchgekochter Schinken (7.5 lbs/3.5 kg)*	4-5 h	3 h	145°F/63°C
Schweinefilet (2-3 lbs/2-2.2 kg)	2-3 h	1,5-2 h	160°F/71°C
Schweinebraten (4-5 lbs/2-2.2 kg)	4-5 h	2,5 h	160°F/71°C
Schweinekoteletts (2-3 lbs/1-1.5 kg)	5 h	2-3 h	160°F/71°C

* Nur für 6-6,5Lt-Slowcooker. Passen Sie die Größe und das Gewicht der Speise an, damit es in den 6-6,5L-Slowcooker (oder kleineren) passt.

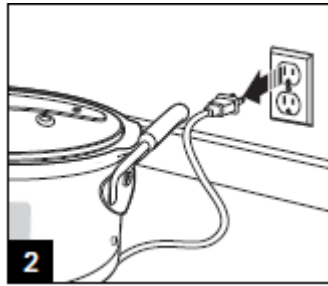
Achtung: Beim Kochen von festem Gemüse mit Fleisch (wie Kartoffeln oder Wurzelgemüse) überprüfen Sie, ob das Essen gar ist, wenn die gewünschte Fleischtemperatur erreicht ist. Diese Gemüsesorten könnten eine längere Kochzeit benötigen, wenn sie zusammen mit Fleisch oder den oben aufgelisteten Speisen gekocht werden. Alle Angaben sind lediglich Richtlinien

Pflege und Reinigung

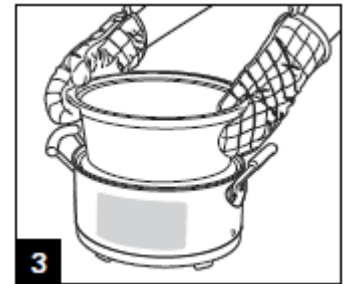
Wichtiger Hinweis: Zum Schutz vor Stromschlägen, das Unterteil nicht in Wasser eintauchen.



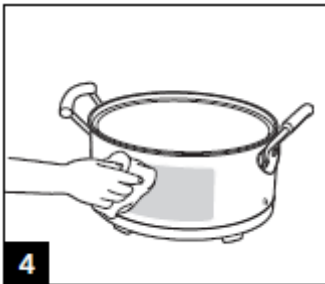
1 Drücken Sie die ON/OFF Taste.
(Abb. Ähnlich)



2 Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.



3 Nehmen Sie den Einsatz heraus
und lassen sie ihn abkühlen.



4 Gehäuse mit weichem feuchten Tuch
reinigen, keine scharfen Mittel verwenden

- Gehen Sie vorsichtig mit dem Keramikeinsatz und dem Glasdeckel um.
- Vermeiden Sie plötzliche und extreme Temperaturschwankungen. Stellen Sie den heißen Einsatz oder Glasdeckel z.B. nicht in kaltes Wasser oder auf eine nasse Oberfläche.
- Vermeiden Sie, dass der Einsatz oder der Glasdeckel gegen den Wasserhahn oder andere harte Gegenstände stößt.
- Den Keramikeinsatz bzw. Glasdeckel nicht benutzen, wenn sich Risse oder abgeplatzte Stellen daran befinden.
- Benutzen Sie keine Scheuermittel oder Metallscheuerschwämme.
- Der Boden des Keramikeinsatzes ist sehr hart und kann die Arbeitsplatte beschädigen. Seien Sie vorsichtig.
- Der Keramikeinsatz und der Glasdeckel können sehr heiß werden. Seien Sie äußerst vorsichtig. Stellen Sie das Gerät nicht direkt auf eine ungeschützte Oberfläche oder auf die Arbeitsplatte. Benutzen Sie geeigneten Schutz (wie z.B. Topflappen o.ä.)
- Stellen Sie den Glasdeckel nicht in eine Mikrowelle, einen konventionellen Ofen oder auf den Herd.

Tipps für das Schongaren

- Die Temperatur des Essens wird weiter ansteigen, wenn die gewünschte Temperatur erreicht ist.
- Der Slowcooker sollte mindestens halb gefüllt sein, um die besten Ergebnisse zu erzielen. Wenn der Behälter nur halb gefüllt ist, sollten Sie 1-2 Stunden früher als im Rezept angegeben, überprüfen, ob das Gericht gar ist.
- Rühren ist beim Schongaren nicht nötig. Das Abnehmen des Glasdeckels führt zu Wärmeverlust und die Kochzeit kann sich verlängern. Wenn Sie jedoch in der Einstellung HIGH kochen, sollten Sie gelegentlich umrühren.
- Lassen Sie ca. 5 cm Abstand zwischen der Oberkante des Keramikeinsatzes und dem Essen. Dies gilt insbesondere für das Garen von Suppen oder Eintöpfen, damit die Flüssigkeit köcheln kann.
- Die meisten Rezepte müssen einen ganzen Tag garen. Wenn Sie keine Zeit für die Zubereitung am jeweiligen Morgen haben, bereiten Sie das Gericht am Abend davor zu und bewahren Sie das Gericht in dem zugedeckten Topf im Kühlschrank auf. Setzen Sie morgens einfach den Keramiktopf in das Gerät ein.
- Kein tiefgefrorenes Fleisch verwenden. Tauen sie Fleisch oder Geflügel vor dem Schongaren erst vollständig auf.

- Bestimmte Zutaten sind für das Schongaren nicht geeignet. Pasta, Meeresprodukte, Milch und Sahne sollten erst ca. 2h vor Ende der Garzeit zugegeben werden. Kondensmilch oder Büchensuppen sind ideal für den Slowcooker.
- Je höher der Fettgehalt beim Fleisch, desto weniger Flüssigkeit wird benötigt. Wenn Sie Fleisch mit einem hohen Fettanteil kochen, legen Sie dicke Zwiebelscheiben darunter, so dass das Fleisch nicht in dem Fett kocht.
- Beim Schongaren verdunstet wenig Flüssigkeit. Wenn Sie Ihre Lieblingssuppe, Eintopf oder Sauce kochen, sollten Sie den Flüssigkeitsanteil reduzieren. Wenn es zu dick wird, können Sie später immer noch Flüssigkeit hinzufügen.
- Wenn Sie eine Gemüsekasserolle kochen, müssen Sie Flüssigkeit hinzufügen, damit das Gericht am Rand des Topfes nicht anbrennt.
- Vorgekochte Gerichte, (Gerichte, die schon die benötigte Temperatur erreicht haben), halten Sie warm indem Sie die Warmhaltefunktion auswählen.
- Bei den ersten Nutzungen kann es zu leichter Geruchsbildung kommen, hier handelt es sich um Produktionsrückstände, die verbrannt werden. Dies ist ein normaler Vorgang und verfliegt nach kurzer Zeit. Es bedeutet keinerlei Beeinträchtigung des Gerätes.

Fehlerbehebung

Mögliches Problem

Mögliche Gründe

Auf dem Bedienfeld wird kein Display angezeigt.

- Ist das Gerät angeschlossen?
- Ist das Gerät eingeschaltet? Auf dem Display sollte OFF blinken.(modellabhängig)
- Überprüfen Sie die Spannung mit einem Spannungsprüfer.
- Stromunterbrechung von 5 Sekunden und länger.

Ich kann die aktuelle Zeit nicht auf dem Display programmieren.

- Es gibt keine Uhrzeitfunktion bei dem Slowcooker, nur einen Countdowntimer.

Das Essen ist halbgar.

- Wurde das Gericht in der Warmhaltefunktion gekocht? Kochen Sie nicht in der Warmhaltefunktion, sondern immer in der Low oder High Einstellung.
- Gab es eine Stromunterbrechung (aufgrund eines Spannungsabfalls oder Gewitters etc.)von 5 Sekunden oder länger?
Achtung: Bei einem Stromausfall von 5 Sekunden und weniger, merkt sich der Slowcooker die programmierten Einstellungen.
- Haben Sie die LOW Einstellung benutzt, obwohl die Kochzeit auf einer HIGH Einstellung basierte?
- Haben Sie den Glasdeckel richtig auf den Topf gesetzt?

Das Essen ist nach der empfohlenen Zeit im Rezept nicht gar.

- Wählen Sie Gargut in geeigneter Größe/Menge. Wählen Sie die geeignete Wärmeeinstellung und geben Sie ausreichend Zeit. Durch Probieren und Erfahrung lernen Sie, wie viel Zeit ein Gericht benötigt.

Meine Mahlzeit war verkocht. Warum?

- War der Topf mindestens halb gefüllt? Der Slowcooker wurde so designt, dass er voll befüllt gut durchkocht. Wenn der Topf nur halb gefüllt ist, sollten Sie schon 1-2 Stunden früher prüfen, ob das Gericht gar ist.
- Haben Sie die Zeit gewählt, die auf der LOW-Wärmeeinstellung basiert?
- Das Gericht wird weiter erhitzt, wenn die gewünschte Temperatur erreicht .

Schnelle Rezepte

Wie groß ist das Fassungsvermögen Ihres Slowcookers? Die Kapazität Ihres Slowcookers bezieht sich auf die Menge, die der Keramiktopf fassen kann, wenn er bis zum Rand gefüllt ist.

Wir empfehlen jedoch nicht, ihn bis zum Rand zu füllen (kann Überkochen) . Als Faustregel sollten Sie Rezepte mit Mengen auswählen, die 1 L weniger füllen als das Fassungsvermögen des Topfes.
Wenn Sie z.B. einen 6 L Slowcooker haben, werden Sie die besten Ergebnisse erzielen, wenn die Rezeptmenge nur 5 L oder weniger beträgt.

Ahorn-Schweinebraten **Slowcooker mit 5 - 6 L**

Legen Sie 4-5 lb. (2-2,2 kg) Schweinebraten (ohne Knochen) in den Slowcooker . Schmecken Sie mit Salz und Pfeffer ab. Gießen Sie einen halben Becher (125 ml) hochqualitatives Ahornsirup darüber. Verteilen Sie 3 Teelöffel (15ml) Dijon Senf über den Braten. Obenauf 3 Teelöffel (45ml) brauner Zucker. Setzen Sie den Deckel auf den Topf und bereiten Sie das Gericht nach der Garanleitung zu.

Hähnchen mit Zitrone und frischem Rosmarin **Slowcooker mit 5 - 6 L**

Hähnchenteile 4 lb. (2 kg) abwaschen und trockentupfen. Die Teile gleichmäßig in dem Slowcooker verteilen. Zitrone auspressen und über das Hähnchen gießen. Das Hähnchen mit Paprika bestreuen. Darüber 3-4 Rosmarinzweige geben. Setzen Sie den Deckel auf den Topf und bereiten Sie das Gericht nach der Garanleitung zu.

Kubanischer Schweinebraten **Slowcooker mit 5 - 6 L**

Mischen Sie in einer kleinen Schüssel 1 Teelöffel (5 ml) Chilipulver, 1 Teelöffel (5 ml) gemahlene Kreuzkümmel, 1 Teelöffel (5 ml) Salz, 1 Teelöffel (5 ml) Pfeffer, 3 Esslöffel (45 ml) frischen Zitronensaft, 3 Esslöffel(45 ml) frischen Limonensaft, 2 Esslöffel(30 ml) Öl, und eine 1/4 Tasse (60 ml) trockenen Sherry. Legen Sie 3-5 lb (1,5-2,2 kg) Schweinebraten in einen verschließbaren Plastibeutel und übergießen Sie ihn mit der Mischung. Den Schweinebraten über Nacht einlegen und im Kühlschrank aufbewahren . Wenn er gekocht werden kann, legen Sie den Braten in den Slowcooker. Setzen Sie den Deckel auf den Topf und bereiten Sie das Gericht nach der Garanleitung zu.

Kreolisches Hähnchen **Slowcooker mit 5 oder 6,5 L**

Entfernen Sie die Kleinteile und den Nacken von einem 3-4 lb. (1,5-2 kg) ganzen Hähnchen. Waschen Sie es ab, tupfen Sie es trocken und würzen sie es mit kreolischen Gewürzen (erhältlich in der Gewürzabteilung der meisten Lebensmittelgeschäfte). Legen Sie das Hähnchen in den Slowcooker. Setzen Sie den Deckel auf den Topf und bereiten Sie das Gericht nach der Garanleitung zu.

Glasiertes Marillenhähnchen **Slowcooker mit 5 - 6 L**

Entfernen Sie die Kleinteile und den Nacken von einem 3-4 lb. (1,5-2 kg) ganzen Hähnchen. Waschen Sie es ab, tupfen Sie es trocken und würzen Sie es mit Salz und Pfeffer. Legen Sie es in den Slowcooker und gießen Sie ein 12 oz. (360 ml) Glas Marillenkonfitüre über das Hähnchen. Setzen Sie den Deckel auf den Topf und bereiten Sie das Gericht nach der Garanleitung zu.

Pikante Putenbrust mit Cajun Spice **Slowcooker mit 6-6,5 L**

Entfernen Sie Nacken und Kleinteile einer 6-7 lb. (3-3.5 kg) Putenbrust, waschen Sie sie und tupfen Sie sie ab. Würzen Sie mit Ihrer Lieblings-Cajun-Gewürzmischung (erhältlich in der Gewürzabteilung der meisten Lebensmittelgeschäfte). Würzen Sie die Putenbrust von innen und außen. Legen Sie die Putenbrust nach oben gerichtet in den Slowcooker. Setzen Sie den Deckel auf den Topf, und bereiten Sie das Gericht nach der Garanleitung zu.

Mit Zitrusfrüchten und Ananas geräucherter Schinken **Slowcooker mit 6-6,5 L**

Legen Sie 7 1/2 lb. (3,5 kg) vorgekochten und geräucherten Schinken in den Slowcooker. Drücken Sie eine 1/2 Tasse (125 ml) braunen Zucker auf den Schinken. Nehmen Sie eine 16 oz. (454 g) Dose Ananas, gießen Sie den Saft in ein Gefäß und legen Sie die Ananasstücke auf und um den Schinken. Gießen Sie eine 1/2 Tasse (125 ml) von dem aufgefangenen Ananassaft auf den Boden des Slowcookers. Schälen Sie eine große Orange und verteilen Sie sie über dem Schinken. Setzen Sie den Deckel auf den Topf und bereiten Sie das Gericht nach der Garanleitung zu.

Alle Rezept-Angaben sind lediglich als Richtlinien zu verstehen.

HINWEIS:

Wir behalten und das Recht vor, auch ohne besondere Ankündigung Änderungen sowohl am Design wie auch an den Funktionen unserer Produkte vorzunehmen. Auch die Farbe des Produktes kann je nach Produkt abweichen. Je nach Modell sind einige Funktionen und/oder Zubehörteile optional und nicht im Lieferumfang enthalten. Abbildungen können abweichen.

Entsorgung



Alte Elektrogeräte dürfen nicht mehr zusammen mit dem Restmüll entsorgt werden, sondern müssen getrennt erfasst werden. Die Abgabe bei den kommunalen Sammelstellen durch Privatpersonen ist kostenfrei. Die Besitzer von Altgeräten sind verpflichtet, die Geräte zu den Sammelstellen zu bringen oder bei entsprechender Sammlung abzugeben.