



## Schongarer

---

10029669 10029670 10029980

**Sehr geehrter Kunde,**

wir gratulieren Ihnen zum Erwerb Ihres Klarstein Gerätes. Lesen Sie die folgenden Anschluss- und Anwendungshinweise sorgfältig durch und befolgen Sie diese, um möglichen technischen Schäden vorzubeugen. Für Schäden, die durch Missachtung der Sicherheitshinweise und unsachgemäßen Gebrauch entstehen, übernehmen wir keine Haftung.

## Technische Daten

<b>Artikelnummer</b>	<b>10029669, 10029670</b>	<b>10029980</b>
<b>Stromversorgung</b>	220-240 V ~ 50-60 Hz	
<b>Leistung</b>	300 W	200 W
<b>Fassungsvermögen</b>	6,5 L	3,5 L

## Sicherheitshinweise

Lesen Sie sich alle Hinweise durch und bewahren Sie die Anleitung zum Nachschlagen gut auf.

- Tauchen Sie das Gerät nicht komplett in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Benutzen Sie das Gerät in Anwesenheit von Kindern nur unter Aufsicht. Kinder dürfen das Gerät nicht bedienen.
- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose wenn Sie Teile entnehmen und einsetzen oder das Gerät reinigen.
- Benutzen Sie nur Zubehör, das vom Hersteller ausdrücklich dafür zugelassen ist.
- Benutzen Sie das Gerät nur in Innenräumen.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht über die Arbeitsfläche hängt oder heiße Flächen berührt.
- Stellen Sie das Gerät nicht in die Nähe von Gas- und Elektroherden oder beheizten Öfen.
- Seien Sie extrem vorsichtig wenn Sie ein Gerät bewegen, das heißes Öl oder andere Flüssigkeiten enthält.
- Benutzen Sie das Gerät nur für den angegebenen Zweck.
- Schalten Sie das Gerät nicht ein, wenn den Innentopf leer ist.
- Lassen Sie den Innentopf erst abkühlen, bevor Sie sie entnehmen und reinigen.
- Fassen Sie den Topf nicht an während er in Betrieb ist. benutzen Sie nur die Handgriffe und Schalter. Fassen Sie keine heißen Oberflächen an und benutzen Sie Ofenhandschuhe, wenn Sie den Deckel abnehmen oder Inhalt entnehmen.
- Kochen Sie diemals in der Gerätebasis, sondern immer nur im Innentopf.
- benutzen Sie den Innentopf aus Keramik nicht, wenn er gesprungen oder gebrochen ist.
- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht benutzen.
- Schalten Sie das Gerät nicht ein, wenn es auf dem Kopf steht oder auf der Seite liegt.
- Der Glasdeckel und der Keramiktopf sind sehr empfindlich, behandeln Sie die Teile mit Sorgfalt.
- Kinder, physisch und körperlich eingeschränkte Menschen sollten das Gerät nur benutzen, wenn sie vorher von einer Aufsichtsperson ausführlich mit den Funktionen und den Sicherheitsvorkehrungen vertraut gemacht wurden.
- Achten Sie darauf, dass Kinder nicht mit dem Gerät spielen.
- Falls das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, einem autorisierten Fachbetrieb oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden.

# Inbetriebnahme und Bedienung

## Vor dem ersten Gebrauch

- Reinigen Sie das Gerät vor der ersten Nutzung.
- Kochen Sie zunächst ein- oder zweimal nur kurz mit reinem Wasser, um eventuelle Geschmacks- und Geruchsstoffe zu entfernen.

## Bedienung

1. Stellen Sie das Gerät auf eine ebene, hitzeresistente, absturzungefährdete Oberfläche.
2. Befüllen Sie den Keramiktopf mit Ingredienzen.
3. Stellen Sie den Topf anschließend in den Garraum.
4. Platzieren Sie den Glasdeckel auf dem Topf.
5. Prüfen Sie, ob das Betriebschalter in der „OFF“-Position ist.
6. Stecken Sie das Gerät ein und schalten Sie es an.
7. Nachdem der Garvorgang abgeschlossen ist, ziehenn Sie den Stromstecker.
8. Entfernen Sie das Glasdeckel und anschließend den Keramiktopf mit Ofenhandschuhen oder einem ähnlichen Schutz.

Im Auto-Modus heizt das Gerät bis zur Endtemperatur hoch (HIGH-Modus) und schaltet dann zum Halten er Hitze auf den Low-Modus.

- Durch Wahl des High-Modus können Sie den Garvorgang beschleunigen.
- Durch Wahl des Low-Modus können Sie den Garvorgang entschleunigen.

## Hinweise zum Garen

Die meisten Lebensmittel eignen sich zum Slowcooking. Um ideale Ergebnisse zu erzielen, beachten Sie u.a. folgende Hinweise:

- Schneiden Sie Wurzelgemüse in vergleichsweise kleinere Stücke, wenn Sie dieses gemeinsam mit Fleisch kochen, da die Garzeiten von Fleisch kürzer sind. Sautieren Sie Wurzelgemüse gegebenenfalls 2 bis 3 Minuten.
- Platzieren Sie das Wurzelgemüse am Topfboden. Achten Sie darauf, dass alle Lebensmittel von Flüssigkeit bedeckt sind.
- Bedenken Sie, dass Fett beim Slowcooking nicht verdampft. Entfernen Sie überschüssiges Fett daher gegebenenfalls.
- Falls Sie ein reguläres Rezept auf die Slowcooking-Methode übertragen, reduzieren Sie den Flüssigkeitsanteil, da Flüssigkeiten beim Slowcooking nicht verdampfen.
- Nutzen Sie den Slowcooker nicht zum Wiedererhitzen von Speisen.
- Bohnen müssen 10 Minuten vorgekocht werden, um Giftstoffe zu entfernen.
- Ideale Resultate werden typischerweise dann erzielt, wenn der Topf mind. halbvoll ist.
- Da die Slowcooking-Methode Flüssigkeiten nicht abbaut, können Sie ggf. den Flüssigkeitsanteil reduzieren, indem Sie den Deckel entfernen und das Gerät derweil in Betrieb halten.
- Typischerweise sind für jedes Abnehmen des Deckels während des Kochens 10 Minuten auf die anvisierte Garzeit aufzuschlagen.

# Obsah je uzamčen

**Dokončete, prosím, proces objednávky.**

**Následně budete mít přístup k celému dokumentu.**



**Proč je dokument uzamčen? Nahněvat Vás rozhodně nechceme. Jsou k tomu dva hlavní důvody:**

- 1) Vytvořit a udržovat obsáhlou databázi návodů stojí nejen spoustu úsilí a času, ale i finanční prostředky. Dělali byste to Vy zadarmo? Ne\*. Zakoupením této služby obdržíte úplný návod a podpoříte provoz a rozvoj našich stránek. Třeba se Vám to bude ještě někdy hodit.

*\*) Možná zpočátku ano. Ale vězte, že dotovat to dlouhodobě nelze. A rozhodně na tom nezbohatneme.*

- 2) Pak jsou tady „roboti“, kteří se přiživují na naší práci a „vysávají“ výsledky našeho úsilí pro svůj prospěch. Tímto krokem se jim to snažíme překazit.

A pokud nemáte zájem, respektujeme to. Urgujte svého prodejce. A když neuspějete, rádi Vás uvidíme!