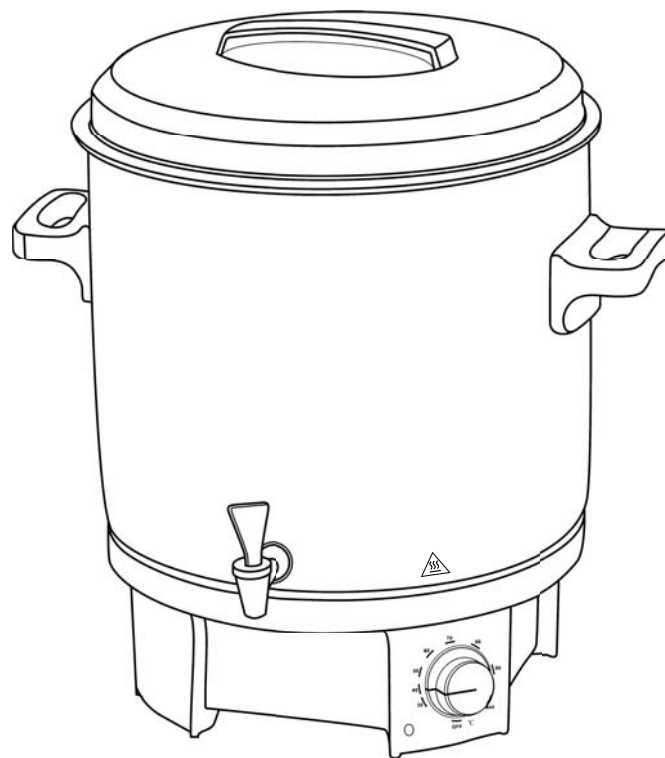


Germatic[®]
G e r m a n y

Bedienungsanleitung Instruction Manual



**Crockpot
Slow Cooker**

WWS-27.1

Made in P.R.C.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

1. Bitte lesen Sie vor der Benutzung alle Anleitungen aufmerksam durch. Vergewissern Sie sich, dass Ihre Netzspannung mit den Angaben auf dem Typenschild übereinstimmt.
2. Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser oder sonstige Flüssigkeiten ein.
3. Benutzen Sie das Gerät nicht mit beschädigtem Netzkabel.
4. Ist das Gerät oder das Netzkabel beschädigt, so wenden Sie sich bitte an einen autorisierten Kundendienst. Nehmen Sie Reparaturen bitte nicht selbst vor.
5. Benutzen Sie das Gerät nicht mit leerem Tank.
6. Benutzen Sie das Gerät nicht in unmittelbarer Nähe eines Gas- oder Elektroherdes, vorgeheizten Ofens oder sonstiger Wärmequelle.
7. Stellen Sie das Gerät auf einer stabilen und ebenen Arbeitsfläche auf, halten Sie Abstand zur Kante, damit es nicht herunterfallen kann.
8. Führen Sie das Netzkabel nicht über scharfe Kanten.
9. Vor dem Reinigen oder Anbringen von Zubehörteilen schalten Sie das Gerät aus, ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie es vollständig abkühlen.
10. Benutzen Sie das Gerät nicht im Freien.
11. Berühren Sie keine heißen Flächen des Geräts, fassen Sie es nur an den Griffen an. Benutzen Sie Ofenhandschuhe, wenn Sie den Deckel anheben oder das Gerät umsetzen.
12. Ziehen Sie bei Nichtbenutzung stets den Netzstecker.
13. Schalten Sie das Gerät nicht ein, wenn es auf der Seite liegt oder auf dem Kopf steht.

14. "Dieses Gerät kann von Kindern ab acht Jahren und älter sowie von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten bzw. Mangel an Erfahrung und Kenntnissen verwendet werden, sofern sie zuvor in der sicheren Benutzung des Geräts unterwiesen worden sind und die einhergehenden Gefahren verstehen.
15. Kinder dürfen mit dem Gerät nicht spielen.
16. Reinigungs- und Instandhaltungsmaßnahmen dürfen nur von Kindern über 8 Jahren und unter Aufsicht durchgeführt werden.
17. Gerät und Kabel dürfen nicht in die Hände von Kindern unter 8 Jahren gelangen."
18. Das Gerät ist nicht dafür vorgesehen, über eine externe Zeitschaltuhr oder separate Fernbedienung gesteuert zu werden.
19. Bei Beschädigung des Netzkabels ist dieses durch den Hersteller, einen Kundendienstmitarbeiter oder eine in ähnlicher Weise qualifizierte Person auszutauschen, um eine Gefährdung zu vermeiden.

BEDIENUNGSHINWEISE

1. Stellen Sie die Basiseinheit auf einer ebenen und hitzebeständigen Arbeitsfläche auf, halten Sie Abstand zur Kante. Nicht auf dem Fußboden aufstellen.
2. Mit dem Schalter auf „ OFF“ stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose.
3. Geben Sie die Zutaten in den Topf.
4. Stellen Sie den Temperaturregler auf die gewünschte Stufe, 40°C, 50°C, 60°C und so weiter. Beim Erreichen der eingestellten Temperatur schaltet sich die Kontrollanzeige aus. Soll das Gerät ständig kochen, so stellen Sie den Temperaturregler ganz nach rechts.
5. Nach der Benutzung schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker.

Vorsicht:

Berühren Sie keine heißen Flächen, warten Sie stets, bis sich das Gerät abgekühlt hat. Füllen Sie das Gerät zwischen den Marken Min und Max.

Vor Erstbenutzung

Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien.

Waschen Sie den Topf mit heißem Wasser aus, spülen Sie nach und trocknen Sie ihn gut aus.

Hinweis:

Tauchen Sie die Basiseinheit nicht in Wasser ein.

Bei Erstbenutzung haben Sie etwas Geruchsentwicklung. Dies ist harmlos und völlig normal und dauert nur einen kurzen Moment. Bitte achten Sie auf ausreichende Lüftung.

Für Slow Cooking geeignete Speisen

1. Der Crockpot ist zur Zubereitung der meisten Speisen geeignet, beachten Sie jedoch bitte die nachstehenden Hinweise.
2. Benutzen Sie keine gefrorenen Zutaten.
3. Schneiden Sie Wurzelgemüse in kleine Stücke, da diese eine längere Zubereitungszeit als Fleisch benötigen. Die sollten zunächst für 2 bis 3 Minuten gedünstet werden. Wurzelgemüse sollte stets unten im Topf liegen und alle Zutaten müssen mit der Kochflüssigkeit bedeckt sein.
4. Schneiden Sie überflüssiges Fett vor dem Kochen vom Fleisch, da beim Slow Cooking Fett nicht verdunstet.
5. Benutzen Sie ein herkömmliches Kochrezept als Ausgangsbasis, so müssen Sie weniger Flüssigkeit verwenden. Die Flüssigkeit verkocht nicht, wie beim herkömmlichen Kochen.
6. Lassen Sie keine ungekochten Speisen bei Zimmertemperatur im Crockpot.
7. Benutzen Sie den Crockpot nicht zum Aufwärmen von Speisen.
8. Ungekochte rote Bohnen müssen vor der Zubereitung im Crockpot wenigstens für 10 Minuten eingeweicht und gekocht werden, um Giftstoffe zu entfernen.

9. In Braten oder Hähnchen stecken Sie bitte ein Fleischthermometer, damit gewährleistet ist, dass sie mit der richtigen Temperatur zubereitet werden.

Slow Cooking Tipps

1. Der Crockpot muss für beste Ergebnisse wenigstens halb gefüllt sein.
2. Slow Cooking erhält die Flüssigkeiten. Wollen Sie diese verringern, so öffnen Sie den Deckel nach dem Kochen und stellen Sie die Temperatur auf 30°C ein, verringern Sie die Zeit zum Simmern um 10 bis 20 Minuten.
3. Der Deckel ist nicht passgenau. Nehmen Sie ihn nicht unnötig ab, da hierdurch Hitze entweicht. Für jedes Anheben des Deckels verlängern Sie die Kochzeit um 10 Minuten.
4. Die meisten Gemüse- und Fleischrezepte benötigen 5 bis 7 Stunden bei 90°C oder 4 bis 6 Stunden bei 100°C.
5. Benutzen Sie keine gefrorenen Zutaten, ohne diese zunächst aufzutauen.
6. Einige Zutaten sind nicht geeignet. Pasta, Meeresfrüchte, Milch und Sahne sollten erst gegen Ende der Zubereitungszeit hinzugefügt werden. Viele Faktoren bestimmen die Zubereitungszeit, Wasser- und Fettgehalt, Ausgangstemperatur der Zutaten und die Größe der Zutaten.
7. Klein geschnittene Zutaten kochen schneller. Experimentieren Sie für beste Ergebnisse mit Ihrem Crockpot.
8. Gemüse sollte stets in der unteren Hälfte im Topf liegen, da es gewöhnlich eine längere Zubereitungszeit benötigt.
9. Alle Zutaten müssen mit der Kochflüssigkeit bedeckt sein. Bereiten Sie diese (Soße oder Brühe) getrennt zu.

REINIGUNG

Ziehen Sie den Netzstecker und gießen Sie die Reste aus. Lassen Sie das Gerät vor dem Reinigen vollständig abkühlen. Deckel und Topf können normal abgewaschen werden. Für das Gerätegehäuse benutzen Sie bitte ein feuchtes Tuch,

reiben Sie es anschließend trocken. Benutzen Sie keine Scheuermittel, um Kratzer zu vermeiden.

Technische Spezifikationen

Netzspannung: 220-240V~50Hz

Leistung: 1800W



Entsorgung



Dieses Symbol auf dem Produkt zeigt an, dass Ihr Elektro- oder Elektronik-Altgerät von Haushaltsabfällen getrennt entsorgt werden muss.

Die WEEE-Richtlinie (von engl.: Waste of Electrical and Electronic Equipment; deutsch: Elektro- und Elektronikgeräte -Abfall) (2012/19/EU) wurde etabliert, um Produkte unter Verwendung der bestmöglichen Recyclingtechniken wiederzuverwerten, um die Auswirkungen auf die Umwelt zu minimieren, gefährliche Substanzen zu behandeln und weitere Deponien zu vermeiden. Wenden Sie sich für weitere Informationen über die korrekte Entsorgung von Elektro- und Elektronikgeräte-Abfall bitte an Ihre örtlichen Behörden.

IMPORTANT SAFEGUARDS

1. Before using the appliance, Read all instructions carefully. and check if the voltage indicated corresponds with the electric outlet.
2. To protect against the risk of electrical shock do not put base in water or any other liquid.
3. Do not use the appliance if the cord or plug is damaged, it should be replaced before using.
4. If the appliance has gone wrong or cord or plug is damaged, which need replacement and repair by service department or a qualified & professional man. never try to disconnect appliance by yourself.
5. Do not use the appliance if the tank is empty.
6. Do not place the appliance near gas stove, electric burner or heated oven or any flammable source.
7. Put the appliance on flat & stable surface, keep it away from the edge of counter to avoid accident.
8. Never hang the power cord in sharp edge or hot surface.
9. Unplug the unit from the electric outlet, and allow to cool OFF before putting ON or taking OFF parts and before cleaning the appliance.
10. Do not use outdoors.
11. Never touch the outer enclosure during its operation or before it cools, use the handles or knob, Do not touch hot surfaces, using oven gloves when removing lid or handling hot container.
12. Never leave the appliance connected to the socket when not in use.
13. Do not switch on the appliance when it is upside down or laid on its side.

14. "This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
15. Children shall not play with the appliance.
16. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 years and supervised.
17. Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years."
18. The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
19. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

HOW TO USE

1. Place the base on dry ,level and heat-resistant surface,away from the edge of the work surface ,Do not use on the floor,
2. With the control knob set to the OFF position ,plug the unit into main socket.
3. Pour the liquid or your desired ingredient in tank.
4. Set the heat control to your desired temperature settings , such as 40°C ,50°C ,60°C and so on. the power light will go out if it 's reached the corresponding temperature. If you want to cooking or boiling continuously ,you can turn the heat control on the far right .
5. After cooking , switch off and unplug the appliance.

Caution:

Be careful not to touch the base or tank or hot surface while

cooking or it isn't cooled Always fills with the water between Min and Max level.

Before using the slow cooker for the first time

Remove packages from the product.

Wash the pot in hot soapy water, with a sponge or a dish cloth, rinse thoroughly and dry

Notice:

Don't immerse the base of appliance in water.

During initial use you may notice a slight odor left during the manufacturing residues, this is completely normal and will disappear after a few uses.

Suitable foods for slow cooking

1. Most foods are suited to slow cooking methods; however there are a few guidelines that need to be followed.
2. Make sure all frozen ingredients are well thawed out.
3. Cut root vegetable into small, even pieces, as they take longer to cook than meat. They should be gently salted for 2-3 minutes before slow cooking, ensure that root vegetables are always placed at the bottom of the pot and all ingredients are immersed in the cooking liquid.
4. Trim all excess fat from meat before cooking, since the slow cooking method does not allow fat to evaporate.
5. If adapting an existing recipe from conventional cooking, you may need to cut down on the amount of liquid used. Liquid will not evaporate from the slow cooker to the same extent as with conventional cooking.
6. Never leave uncooked food at room temperature in the slow cooker.
7. Do not use the slow cooker to reheat food.
8. Uncooked red beans must be soaked and boiled for at least 10 minutes to remove toxins before use in a slow cooker.
9. Insert a meat thermometer into joints of roasts, hams, or whole chickens to ensure they are cooked to the desired temperature.

Tips for slow cooking

1. The slow cooker must be at least half full of capacity for best results.
2. Slow cooking retains moisture. If you wish to reduce this, remove the lid after cooking and turn the control to 30°C and reduce by simmering for 10 to 20 minutes.
3. The lid is not a sealed fit. Don't remove unnecessarily as the built up heat will escape. Each time you remove the lid allow 10 minutes extra cooking time.
4. Most meat and vegetable recipes require 5-7 hours on 90°C and 4-6 hours on 100°C
5. Do not use frozen meat or poultry unless it is thoroughly thawed out first.
6. Some ingredients are not suitable for slow cooking. Pasta, seafood, milk, and cream should be added towards the end of the cooking time. Many things can affect how quickly a recipe will cook, water and fat content, initial temperature of the food and the size of the food.
7. Pieces of food cut into small pieces will cook quicker. A degree of 'trial and error' will be required to fully optimize the potential of your slow cooker.
8. Vegetables usually take longer to cook than meat, so try and arrange vegetables in the lower half of tank.
9. All food should be covered with a liquid, gravy or sauce. In a separate pan or jug prepare your liquid, gravy or sauce and completely cover the food

CLEANING

Be sure to unplug the unit, discard any remaining water, and allow to cool off before cleaning.

Lid and tank are washable with soap and water.

Body, use a damp cloth and wipe it dry. Do not use abrasive materials to avoid scratches.

Technical Specifications

Voltage: 220-240V~50Hz

Power: 1800W



Waste Management



The symbol above and on the product means that the product is classed as Electrical or Electronic equipment and should not be disposed with other household or commercial waste at the end of its

useful life.

The Waste of Electrical and Electronic Equipment (WEEE) Directive (2012/19/EU) has been put in place to recycle products using best available recovery and recycling techniques to minimise the impact on the environment, treat any hazardous substances and avoid the increasing landfill. Contact local authorities for information on the correct disposal of Electrical or Electronic equipment.