



LAUBEN SLOW COOKER 3500SB

Benutzerhandbuch | User manual | Uživatelský manuál | Uživatelský manuál |
Instrukcja użytkowania | Felhasználói kézikönyv | Navodila za uporabo | Upute za upotrebu

DE

EN

CZ

SK

PL

HU

SLO

HR

DE	Lauben Slow Cooker 3500SB – Benutzerhandbuch	3
EN	Lauben Slow Cooker 3500SB – User manual	8
CZ	Lauben Slow Cooker 3500SB – Uživatelský manuál	13
SK	Lauben Slow Cooker 3500SB – Uživatelský manuál	18
PL	Lauben Slow Cooker 3500SB – Instrukcja obsługi	23
HU	Lauben Slow Cooker 3500SB – Használati útmutató	28
SLO	Lauben Slow Cooker 3500SB – Navodila za uporabo	33
HR	Lauben Slow Cooker 3500SB – Upute za upotrebu	38

SPEZIFIKATIONEN UND EIGENSCHAFTEN

Modell Nummer	LBNSC3500SB
Nennspannung	220–240 V, 50/60 Hz
Nennleistung	200 W
Kapazität	3,5 L

SICHERHEITSHINWEISE

BITTE LESEN SIE ALLE HINWEISE, BEVOR SIE DAS GERÄT VERWENDEN. BEWAHREN SIE DIESES HANDBUCH ZUM SPÄTEREN NACHSCHLAGEN AUF.

DIESES GERÄT IST NUR FÜR DEN HAUSGEBRAUCH BESTIMMT.

- Lassen Sie Kinder oder Unbefugte nicht mit dem Gerät umgehen. Bewahren Sie es außerhalb ihrer Reichweite auf.
- Seien Sie besonders vorsichtig, wenn Sie das Gerät in der Nähe von Kindern verwenden.
- Verwenden Sie das Gerät nicht als Spielzeug.
- Die Verpackung enthält kleine Teile, die für Kinder gefährlich sein können. Bewahren Sie das Produkt außerhalb der Reichweite von Kindern auf. Beutel und ihre Bestandteile bergen Erstickungsgefahr.
- Lassen Sie das Netzkabel nicht lose über der Kante der Arbeitsplatte hängen.
- Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien oder auf einer feuchten Oberfläche, da die Gefahr eines Stromschlags besteht.
- Verwenden Sie kein anderes als das vom Hersteller empfohlene Zubehör.
- Verwenden Sie das Gerät nicht mit einem beschädigten Kabel oder Stecker. Lassen Sie es sofort von einer autorisierten Servicestelle reparieren.
- Halten Sie das Gerät von Wärmequellen wie Heizkörpern, Öfen und anderen wärmeerzeugenden Geräten fern. Setzen Sie es direkter Sonnenstrahlung nicht aus.
- Berühren Sie das Gerät nicht mit nassen Händen.
- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker, wenn Sie Zubehör installieren, das Gerät reinigen und warten oder im Falle einer Fehlfunktion.
- Schalten Sie das Gerät nicht ein, wenn das Zubehör nicht richtig angebracht ist und sich keine Lebensmittel im Gerät befinden.
- Das Gerät ist nur für Verwendung im Haushalt geeignet und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt.
- Tauchen Sie das Netzkabel, den Stecker oder das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Überprüfen Sie das Gerät und das Netzkabel regelmäßig auf Anzeichen von Beschädigungen. Schalten Sie ein beschädigtes Gerät niemals ein.
- Schalten Sie das Gerät vor der Reinigung und nach dem Gebrauch aus, ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie es abkühlen.
- Reparieren Sie das Gerät nicht selbst. Wenden Sie sich an eine autorisierte Servicestelle.
- Dieses Gerät darf von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnden Erfahrungen und Kenntnissen nur unter Aufsicht verwendet werden, nachdem sie über die sichere Verwendung des Geräts unterwiesen wurden und die damit verbundenen Risiken begriffen haben. Lassen Sie Kinder nicht mit dem Gerät spielen.
- Dieses Gerät kann nicht von einem externen Timer, einer Fernbedienung oder einer anderen Komponente gesteuert werden, die das Gerät automatisch einschaltet, da Brandgefahr besteht, wenn das Gerät zum Zeitpunkt des Einschaltens abgedeckt oder falsch positioniert ist.
- Verwenden Sie das Gerät nicht anders als in diesem Handbuch beschrieben.
- Entfernen Sie vor dem ersten Gebrauch des Geräts alle Verpackungs- und Werbematerialien.
- Stellen Sie sicher, dass die Netzspannung den Werten auf dem Typenschild des Geräts entspricht.
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, während es in Betrieb ist oder an das Stromnetz angeschlossen ist.
- Stellen Sie das Gerät nur in einem ausreichenden Abstand zu anderen Wärmequellen auf eine stabile, hitzebeständige Oberfläche.
- Seien Sie vorsichtig beim Umgang mit dem Gerät, wenn es heiße Lebensmittel oder Wasser enthält.
- Berühren Sie nicht heiße Oberflächen. Verwenden Sie Griffe und Knöpfe.
- Wenn Sie das Gerät nicht verwenden, trennen Sie es vom Stromnetz.

- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie den Deckel des Geräts öffnen, um Verbrühungen zu vermeiden.
- Halten Sie einen Sicherheitsabstand zwischen dem Gerät und brennbaren Materialien wie Möbeln, Vorhängen, Decken, Papier, Kleidung usw. ein.
- Ziehen Sie niemals am Kabel, wenn Sie das Gerät vom Stromnetz trennen. Halten Sie den Stecker und trennen Sie ihn durch Ziehen.
- Sorgen Sie für ausreichende Belüftung, wenn Sie das Gerät verwenden.
- Stellen Sie keine Gegenstände auf das Gerät.
- Lassen Sie das Gerät nicht fallen und setzen Sie es keinen starken Stößen aus.
- Sofern nicht anders angegeben, gilt für das Produkt eine zweijährige Garantie. Die Garantie bezieht sich auf keine Schäden, die durch nicht standardmäßige Verwendung, mechanische Schäden, extreme Betriebsbedingungen oder Handlungen verursacht wurden, die den Empfehlungen im Handbuch widersprechen, sowie auf keine Schäden aufgrund normaler Abnutzung.
- Der Hersteller, Importeur oder Händler übernimmt keine Verantwortung für Schäden, die durch fehlerhafte Montage oder Verwendung des Produkts verursacht werden.
- Bei Geräten, die an eine Steckdose angeschlossen werden können: Die Steckdose muss sich in der Nähe des Geräts befinden und leicht zugänglich sein.

HINWEIS!

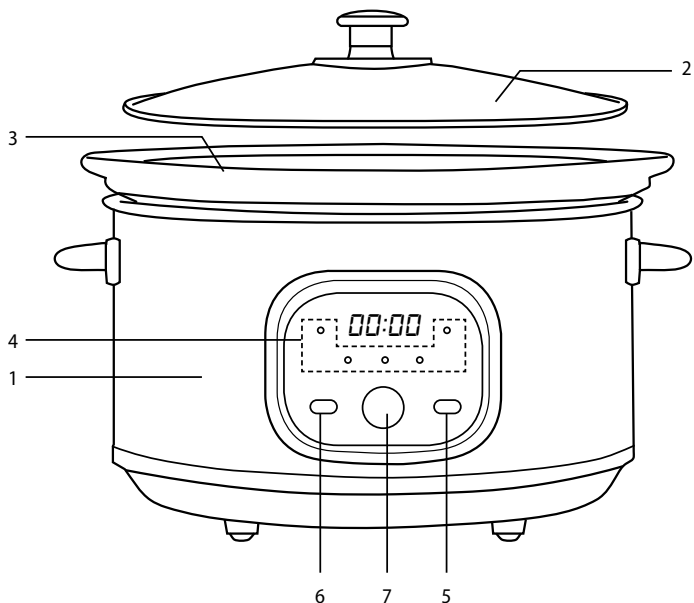
- Tauchen Sie den Slowcooker niemals vollständig in Wasser oder eine andere Flüssigkeit ein.
- Legen Sie den Glasdeckel niemals in den Kühlschrank, er könnte zerbrechen.
- Wenn Sie den Keramikbehälter aus dem Kühlschrank nehmen, verwenden Sie ihn nicht sofort, bevor er sich nach etwa 40 Minuten auf Raumtemperatur erwärmt hat, da er sonst reißen kann.
- Stellen Sie den Keramiktopf niemals auf einen Gasherd, da er sonst zerspringen kann.
- Kochen Sie die Lebensmittel erst, wenn sie vollständig aufgetaut sind.

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

- Entfernen Sie alle Aufkleber und Etiketten vor dem ersten Gebrauch.
- Waschen Sie den Innenbehälter und den Deckel in Seifenwasser, spülen Sie ihn gründlich aus und lassen Sie ihn trocknen.
- Tauchen Sie den Slowcooker nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.
- Bei dem ersten Gebrauch kann aufgrund der Verdunstung von Produktionsrückständen ein leichter Geruch auftreten. Das ist ganz normal und wird bald verschwinden.

VERPACKUNGSIHALT

1. Slowcooker
2. Glasdeckel
3. Innenbehälter
4. Programm-LEDs
5. Schalter
6. Menütaste
7. Drehknopf



VERWENDUNG

Geben Sie die Zutaten in den Innenbehälter, stellen Sie den Behälter in den Slowcooker und decken Sie den Topf mit einem Deckel ab. Verwenden Sie den Slowcooker nicht zum Braten von Speisen.

EINSTELLEN DER GARZEIT

TEMPERATUR UND ZEIT:

High: standardmäßig 4 Stunden (kann angepasst werden), Temperatur 95–99 °C

Low: standardmäßig 6 Stunden (kann angepasst werden), Temperatur 90–95 °C

- Schließen Sie den Slowcooker vor dem Kochen an das Stromnetz an und warten Sie auf den Signalton, der anzeigt, dass der Slowcooker kochbereit ist.
- Wenn der Schalter gedrückt wird, wird die Standardzeit 04:00 (4 Stunden) auf dem Bildschirm angezeigt.
- Gleichzeitig blinkt die LED „High cooking“. Wenn Sie diese Einstellung nicht ändern müssen, drücken Sie einfach den Drehknopf, um das Programm zu starten. Die LEDs „High“ und „Cooking“ leuchten weiter.
- Drehen Sie den Drehknopf, um die Zeit einzustellen. Drehen Sie nach links, um die Zeit zu verringern, drehen Sie nach rechts, um die Zeit zwischen 00:30 und 16:00 zu erhöhen.
- Sie können auch die Optionen „High/Low/Warm“ verwenden, um die Zeit einzustellen. Die Option „Hoch“ ist standardmäßig auf eine Garzeit von 4 Stunden eingestellt. Die Standardzeit für die Optionen „Low/Warm“ beträgt 6 Stunden.
- Die Funktion „Warm“ hält die Speisen warm, ohne sie zu überkochen.
- Drücken Sie zum Bestätigen den Drehknopf für die Zeitsteuerung.
- Wenn Sie sich bei der Eingabe vertan haben oder die Zeit erneut ändern wollen, halten Sie den Drehknopf 3 Sekunden lang gedrückt und beginnen Sie erneut.
- Nach Beendigung der „High/Low“-Garprogramme schaltet der Slowcooker automatisch in den „Warm“-Modus, um die Temperatur der Speisen 6 Stunden lang zu halten.

DE

EN

CZ

SK

PL

HU

SLO

HR

VERZÖGERTEN START EINSTELLEN

Wenn Sie das Programm „Verzögerter Start“ verwenden, berücksichtigen Sie bitte den natürlichen Abbauprozess von ungekühlten Lebensmitteln und passen Sie die maximale Verzögerungszeit entsprechend an.

- Drücken Sie im Startmenü für die Einstellung des verzögerten Starts die Einschalttaste (Power Button) und dann die Menütaste.
- Wenn die LED blinkt, wird die Zeit „1:00“ auf dem Bildschirm angezeigt. Drehen Sie den Drehknopf, um die Zeit des verzögerten Starts einzustellen. Drehen Sie nach links, um die Zeit zu verringern, drehen Sie nach rechts, um die Zeit zwischen 00:30 und 16:00 zu erhöhen.
- Nachdem Sie die Startverzögerung eingestellt haben, drücken Sie erneut die Menütaste, um mit der Auswahl der Garzeit und der Temperatur fortzufahren.
- Drücken Sie den Drehknopf, um das Programm zu starten. Die LED für die Startverzögerung (Delay) blinkt und die eingestellte Zeit erscheint auf dem Bildschirm. Danach startet das voreingestellte Garprogramm automatisch.

UHRZEIT UND FUNKTION ZURÜCKSETZEN

Um die verzögerte Startzeit zu ändern, halten Sie den Drehknopf 3 Sekunden lang gedrückt. Die Zeit auf dem Bildschirm beginnt zu blinken. Drehen Sie den Knopf, um die Uhrzeit zu ändern, und drücken Sie ihn dann zur Bestätigung.

GEEIGNETE LEBENSMITTEL FÜR LANGSAMES GAREN

Die meisten Gerichte eignen sich für das langsame Garen, aber es gibt ein paar Regeln zu beachten.

- Schneiden Sie das Wurzelgemüse in kleine, gleichmäßige Stücke, denn es braucht länger zum Garen als das Fleisch. Sie sollten vor dem langsamen Garen 2-3 Minuten in der Pfanne leicht angebraten werden.
- Achten Sie darauf, dass das Wurzelgemüse immer am Boden des Topfes liegt und alle Zutaten in die Flüssigkeit getaucht sind.
- Entfernen Sie vor dem Garen das überschüssige Fett aus dem Fleisch, da beim langsamen Garen das Fett nicht verdampft.
- Wenn Sie ein bestehendes Rezept aus der traditionellen Küche abwandeln, müssen Sie möglicherweise die Menge der verwendeten Flüssigkeit reduzieren. Die Flüssigkeit verdunstet im Slowcooker nicht so stark wie beim normalen Kochen.
- Verwenden Sie den Slowcooker nicht zum Aufwärmen von Speisen.
- Ungekochte rote Bohnen sollten eingeweicht und bei 100 Grad mindestens 10 Minuten lang gekocht werden, bevor sie in dem Slowcooker verwendet werden, um Giftstoffe zu entfernen.
- Stecken Sie ein Fleischthermometer in Braten, Schinken oder ganze Hähnchen, um sicherzustellen, dass sie auf die gewünschte Temperatur gegart sind.
- Beim Garen bei niedriger Temperatur entsteht kein Dampf, so dass nur ein geringer Wärmeverlust entsteht. Aufgrund normaler Abnutzung während der Lebensdauer des Produkts kann die äußere Oberfläche anfangen, „rissig“ zu werden.
- Wenn Sie Suppen kochen, füllen Sie sie bis max. 5 cm unter den Topfrand, damit sie sieden können.

TIPPS ZUM LANGSAMEN GAREN UND ZUR ZUBEREITUNG

- Um ein optimales Ergebnis zu erzielen, muss der Slowcooker mindestens zur Hälfte gefüllt sein.
- Durch langsames Garen bleibt die Feuchtigkeit erhalten. Um die Feuchtigkeit im Topf zu reduzieren, nehmen Sie nach dem Garen den Deckel ab, drehen Sie den Regler auf die höchste Stufe (wenn er auf niedrig eingestellt ist) und kochen Sie 30 bis 45 Minuten lang.
- Der Glasdeckel ist nicht dicht, nehmen Sie ihn also nicht unnötig ab, um ein Entweichen der angestauten Wärme zu verhindern. Nach jedem Abnehmen des Glasdeckels sollten Sie 10 bis 20 Minuten zur Gesamtgarzeit hinzuaddieren, um optimale Ergebnisse zu erzielen.
- Bei vielen Rezepten muss man den ganzen Tag kochen. Wenn Sie morgens keine Zeit haben, das Essen zuzubereiten, bereiten Sie es am Abend vorher zu und lagern Sie es im Kühlschrank. Geben Sie die Lebensmittel in den Topf und fügen die Flüssigkeit/Soße hinzu.
- Die meisten Fleisch- und Gemüserezepte benötigen 8 bis 10 Stunden bei niedriger Temperatur oder 4 bis 6 Stunden bei hoher Temperatur. Einige Zutaten sind nicht zum langsamen Garen geeignet. Nudeln, Meeresfrüchte, Milch und Sahne sollten erst gegen Ende der Garzeit hinzugefügt werden. Wie schnell ein Rezept gekocht wird, hängt von vielen Faktoren ab: vom Wasser- und Fettgehalt, von der Anfangstemperatur des Garguts und auch von der Größe des Garguts.
- Gemüse braucht in der Regel länger als Fleisch, daher empfiehlt es sich, das Gemüse unten in den Topf zu geben und das Fleisch obenauf zu legen.

- In kleine Stücke geschnittene Lebensmittel kochen schneller und andersherum. Nach ein paar verschiedenen Garzyklen sind Sie mit dem Slowcooker so vertraut, dass Sie die Einstellungen so genau abschätzen können, dass das Ergebnis Ihren Vorstellungen entspricht.
- Nach dem Garen den Topf ausschalten und mit einem Glasdeckel abdecken.
- Wenn Sie das Fleisch und die Zwiebeln in der Pfanne vorgaren, wird auch der Fettgehalt reduziert, bevor Sie sie in den Topf geben. Das ist nicht notwendig, wenn die Zeit knapp ist, aber es verbessert den Geschmack.
- Beim Braten größerer Fleischstücke, Schinken, Geflügel usw. ist die Größe und Form der größeren Stücke wichtig, daher sollten die größeren Stücke in den unteren zwei Dritteln des Topfes liegen und vollständig unter Wasser sein.

REINIGUNG UND WARTUNG

HINWEIS!

Vergewissern Sie sich, dass der Slowcooker vor jeder Reinigung und Aufbewahrung vom Stromnetz getrennt ist und alle Teile abgekühlt sind.

1. Der Keramikbehälter kann in der Spülmaschine oder mit warmer Seifenlauge gereinigt werden. Um eingetrocknete oder angebackene Lebensmittel aus dem Inneren des Behälters zu entfernen, weichen Sie ihn einfach über Nacht in Seifenwasser ein und spülen ihn am nächsten Tag aus.
2. Die Außenseite des Slowcookers kann mit einem feuchten Tuch abgewischt und abgetrocknet werden. Verwenden Sie keine scharfen, scheuernden Reinigungsmittel oder Scheuerschwämme, um Teile des Geräts zu reinigen, da dies die Oberflächen beschädigen kann.
3. Alle anderen Wartungsarbeiten sollten von einem autorisierten Servicetechniker durchgeführt werden.

1. Das Symbol  auf dem Gerät und in den Produktunterlagen weist darauf hin, dass gebrauchte Elektronik nicht mit dem Hausmüll entsorgt werden darf. Bringen Sie Elektrogeräte zu den dafür vorgesehenen Sammelstellen, wo sie kostenlos zur Entsorgung angenommen werden. Die fachgerechte Entsorgung trägt zum Erhalt wertvoller natürlicher Ressourcen und zum Schutz der Umwelt sowie der öffentlichen Gesundheit bei, die durch unsachgemäße Entsorgung gefährdet werden können. Für weitere Informationen wenden Sie sich an die örtlichen Behörden oder die nächstgelegene Müllsammelstelle. Unsachgemäße Entsorgung von Elektrogeräten kann gemäß den gesetzlichen Bestimmungen zu einer Geldstrafe führen. **Benutzerinformationen zur Entsorgung von Elektrogeräten (gewerbliche Nutzung):** Informationen zur Entsorgung von Elektrogeräten sind beim Verkäufer oder Lieferanten anzufordern, die diese bereitstellen. **Benutzerinformationen zur Entsorgung von Elektrogeräten in Ländern außerhalb der Europäischen Union:** Das oben aufgeführte Symbol  ist nur in den Ländern der Europäischen Union gültig. Fordern Sie Informationen zur Entsorgung von Elektrogeräten in Ländern außerhalb der EU bei den örtlichen Behörden oder dem Verkäufer an, die diese bereitstellen. Die Hinweise zur korrekten Entsorgung werden durch das Symbol des durchgestrichenen Containers auf dem Produkt, der Verpackung und den Produktunterlagen gegeben.

2. Gewährleistungsansprüche sind bei Ihrem Händler geltend zu machen. Bei technischen Problemen und Fragen setzen Sie sich mit Ihrem Händler in Verbindung, der Sie über die weitere Vorgehensweise informieren wird. Beachten Sie Regeln für die Arbeit mit elektrischen Geräten. Der Benutzer ist nicht berechtigt das Gerät zu zerlegen oder seine Teile auszuwechseln. Beim Öffnen oder Entfernen der Abdeckungen besteht die Gefahr des Stromschlags. Bei falschem Zusammenbau des Geräts und seiner Wiedereinschaltung besteht ebenfalls die Gefahr des Stromschlags.

Die Garantiefrist für Produkte beträgt 24 Monate, soweit nicht etwas anderes festgelegt ist. Die Garantie bezieht sich nicht auf Schäden

durch nicht bestimmungsgemäße Verwendung, unsachgemäße Gebrauchsbedingungen, Umgang im Widerspruch zum Handbuch oder normale Abnutzung. Die Garantiezeit für die Batterie beträgt 24 Monate, für ihre Kapazität 6 Monate. Für weitere Informationen besuchen Sie die Website www.elem6.com/warranty

Der Hersteller, Importeur oder Vertriebshändler haften für keine Schäden infolge unsachgemäßer Montage oder nicht bestimmungsgemäßer Verwendung des Produktes.

EU KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Die Firma elem6 s.r.o. erklärt hiermit, dass das Gerät Lauben Slow Cooker 3500SB in Übereinstimmung mit den grundlegenden Anforderungen und anderen einschlägigen Bestimmungen der Richtlinien **2014/30/EU** und **2014/35/EU** steht. Alle Produkte Lauben sind für den uneingeschränkten Vertrieb in Deutschland, Tschechien, der Slowakei, Polen, Ungarn und anderen EU-Mitgliedsländern bestimmt. Die vollständige Konformitätserklärung kann auf der Webseite www.lauben.com/support/doc heruntergeladen werden.

IMPORT IN DIE EU

elem6 s.r.o., Braškovská 308/15, 16100 Praha 6, Tschechische Republik
www.lauben.com

HERSTELLER

TIGMON GmbH, Yorkstraße 22; 93049 Regensburg, Deutschland

Druckfehler und Änderungen im Handbuch sind vorbehalten.



DE

EN

CZ

SK

PL

HU

SLO

HR

SPECIFICATIONS AND FEATURES

Model number	LBNSC3500SB
Rated voltage	220–240 V, 50/60 Hz
Rated power	200 W
Capacity	3.5 L

SAFETY INSTRUCTIONS

PLEASE READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THE APPLIANCE. KEEP THIS MANUAL FOR FUTURE REFERENCE.

THIS APPLIANCE IS INTENDED FOR HOME USE ONLY.

- Do not allow children or otherwise unqualified persons to handle the appliance. Keep it out of their reach.
- Be especially careful when using the appliance near children.
- The appliance should not be used as a toy.
- The packaging contains small parts that can be dangerous for children. Keep the product out of the reach of children. The bags and their contents constitute a choking hazard.
- Ensure that the power cord does not hang loosely over the edge of a work surface.
- Do not use the appliance outdoors or on a damp surface: there is a risk of electric shock.
- Do not use with any accessories other than those recommended by the manufacturer.
- Do not use the appliance if either the power cord or plug is damaged. Have them repaired immediately by an authorized service center.
- Keep the appliance away from heat sources such as radiators, ovens and other heat-producing appliances. Do not expose to direct sunlight.
- Do not touch the appliance with wet hands.
- When installing accessories, cleaning the appliance, performing maintenance, or in the event of a malfunction, switch off the appliance and unplug it.
- Do not switch on the appliance if the accessories are not attached correctly, or if there is no food in the appliance.
- The appliance is intended specifically for home use and is not suitable for commercial use.
- Do not immerse the power cord, plug or appliance in water or any other liquid.
- Check the appliance and the power cord regularly for signs of damage. Never switch on a damaged appliance.
- Before cleaning and after use, switch off the appliance, unplug it and allow it to cool down.
- Do not attempt to repair the appliance yourself. Contact an authorized service center.
- This appliance is intended for use by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities only under direct supervision or after being instructed in the safe use of the appliance and understanding the risks involved. Do not allow children to play with the appliance.
- This appliance cannot be controlled by an external timer, remote control or any other component that switches on the appliance automatically, as there is a risk of fire if the appliance is covered or incorrectly positioned when it is switched on.
- Do not use the appliance in any other way than described in this manual.
- Before using the appliance for the first time, remove all packaging and publicity material.
- Make sure that the mains voltage corresponds to the values on the rating plate of the appliance.
- Do not leave the appliance unattended when it is in operation or connected to the mains.
- Ensure that the appliance is placed on a stable, heat-resistant surface at a safe distance from other heat sources.
- Be careful when handling the appliance if it contains hot food or water.
- Do not touch hot surfaces of the appliance. Use the handles and buttons.
- Unplug the appliance when it is not in use.
- Be careful when opening the lid of the appliance to avoid the risk of scalding.
- Keep a safe distance between the appliance and flammable materials such as furniture, curtains, blankets, paper, and clothing, etc.
- Never pull on the cable when disconnecting the unit from the mains. Hold the plug and pull it to disconnect.

- Ensure adequate ventilation when using the appliance.
- Do not place any other objects on the appliance.
- Be careful not to drop the appliance or subject it to strong impacts.
- The product is covered by a two-year warranty, unless otherwise stated. The warranty does not cover damage caused by abnormal use, mechanical damage, exposure to extreme conditions or actions contrary to the recommendations in the manual, as well as damage due to normal wear and tear.
- The manufacturer, importer or retailer assumes no responsibility for any damage caused by incorrect assembly or use of the product.
- Ensure that users of this appliance are familiar with this manual.
- Improper use and non-compliance with safety instructions can lead to malfunctions, injuries, or endanger property and lives.
- Children must not use this appliance without direct supervision; they are not qualified to assess the risks associated with its use.
- Ensure that the power cord does not get caught between the plates and does not touch them in any way.
- Surfaces can become very hot during operation: only touch the handle and buttons.
- For pluggable equipment, the socket-outlet shall be installed near the equipment and shall be easily accessible.

WARNING!

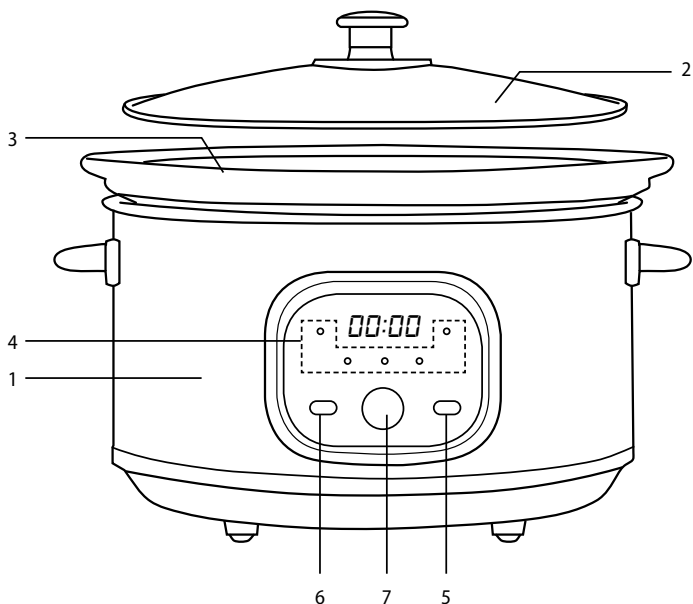
- Never immerse the entire slow cooker in water or any other liquid.
- Never put the glass lid in the refrigerator as it could crack.
- When removing the ceramic pot from the refrigerator, do not use it immediately. Wait until it has warmed to room temperature after about 40 minutes to avoid it cracking.
- Never place the ceramic pot on a gas stove as it may crack.
- Do not cook food until it is completely thawed.

BEFORE FIRST USE

- Remove all stickers and labels before first use.
- Wash the inner pot and lid in soapy water, rinse thoroughly and leave to dry.
- Do not immerse the slow cooker in water or other liquids.
- When using the appliance for the first time, a slight odour may be emitted due to the evaporation of production residues. This is normal and will soon disappear.

BOX CONTENTS

1. Slow cooker
2. Glass lid
3. Inner pot
4. Program LED
5. Power button
6. Menu button
7. Control knob



USING THE APPLIANCE

Place the ingredients in the inner pot. Then place the pot in the slow cooker and cover the pot with the lid. Do not use the slow cooker to fry food.

SETTING THE COOKING TIME

TEMPERATURE AND TIME:

High: default 4 hours (adjustable), temperature 95–99 °C

Low: default 6 hours (adjustable), temperature 90–95 °C

- Before cooking, plug the cooker into the mains and wait for the beep to indicate that it is ready to cook.
- After pressing the power button, the screen will display the default time of 04:00 (4 hours).
- The „High“ and „Cooking“ LEDs will flash. If you do not need to change this setting, just press the control knob to start the program. The „High“ and „Cooking“ LEDs will stay lit.
- Turn the knob to adjust the time: to the left to decrease the time and right to increase the time, between 00:30 and 16:00.
- You can also use the „High/Low/Warm“ functions to adjust the time. The „High“ function sets the cooking time to 4 hours by default. The default time for the „Low/Warm“ function is 6 hours.
- The „Warm“ function keeps the food warm without overcooking it.
- Press the control knob to confirm.
- If you make a mistake or want to change the time again, hold down the control knob for 3 seconds and start again.
- When the „High/Low“ programs are finished, the slow cooker automatically switches to „Warm“ mode and will keep the food warm for 6 hours.

SETTING DELAYED START

When using the delayed start function, take into account that food naturally degrades over time when not refrigerated and adjust the delayed start time accordingly.

- Press the „Power“ button and then the „Menu“ button.
- When the LED flashes, the time „1:00“ is displayed. Turn the knob to adjust the delayed start time: to the left to decrease the time and to the right to increase the time, between 00:30 and 16:00.
- After setting the delayed start, press the „Menu“ button again and continue by selecting the cooking time and temperature.
- Press the control knob to start the program. The „Delay“ LED will start flashing and the set time will be displayed. Once this time has elapsed, the set cooking program will automatically begin.

RESETTING THE TIME AND PROGRAM

To change the delayed start time, hold down the control knob for 3 seconds. The time on the screen starts flashing. Rotate the knob to change the time and then press to confirm.

FOOD SUITABLE FOR SLOW COOKING

Most dishes are suitable for slow cooking, but there are a few rules to follow.

- Cut root vegetables into small, straight pieces, as they take longer to cook than meat. Before slow cooking, lightly sauté them in a pan for 2–3 minutes.
- Make sure root vegetables are always placed at the bottom of the pot and all the ingredients are immersed in the liquid.
- Remove any excess fat from the meat before cooking, as slow cooking does not allow the fat to evaporate.
- If you are adapting a traditional recipe, you may need to reduce the amount of liquid used. Liquid will not evaporate from the slow cooker as much as it does in conventional cooking.
- Do not use a slow cooker to reheat food.
- Uncooked red beans should be soaked and cooked at 100 degrees for at least 10 minutes before using in a slow cooker so as to remove toxins.
- Use a meat thermometer in roasts, hams or whole chickens to ensure they are cooked to the desired temperature.
- Cooking at low temperatures does not produce steam, so there is little heat loss. Due to normal wear and tear over the life of the product, the outer surface may begin to appear cracked.
- When cooking soups, fill up to a maximum of 5 cm below the rim of the pot to allow it room to boil.

TIPS FOR SLOW COOKING AND PREPARATION

- For best results, the slow cooker must be at least half full.
- Slow cooking retains moisture. To reduce the liquid in the pot, remove the lid after cooking, turn the knob to high (if set to low) and cook for a further 30–45 minutes.
- To prevent accumulated heat from escaping, do not remove the glass lid unnecessarily. For best results, add 10–20 minutes to the total cooking time each time the lid is removed.
- Many recipes require slow cooking for the whole day. If you do not have time to prepare food in the morning, prepare it the evening before and store the food in the refrigerator. Transfer the food to the pot and add the liquid/sauce.
- Most meat and vegetable recipes require cooking 8–10 hours at low temperature or 4–6 hours at high temperature. Some ingredients are not suitable for slow cooking. Pasta, seafood, milk and cream should be added at the end of the cooking period. Many factors can affect how quickly food cooks: the amount of food, its water and fat content, and its initial temperature.
- As vegetables usually take longer to cook than meat, put the vegetables in the bottom of the pot and the meat on top.
- Food cut into small pieces cooks faster than larger pieces. After using the slow cooker a few times, you will be able to more accurately set it to achieve desired results.
- After cooking, turn off the cooker and leave it covered with the glass lid.
- Pre-cooking the meat with onions in a pan will also reduce the fat content before adding it to the pot. This is not necessary if time is limited, but improves the flavour.
- When cooking larger pieces of meat, ham, poultry, etc., the size and shape of the pieces is important. Try to keep the larger pieces in the bottom two thirds of the pot and completely immersed in liquid.

DE

EN

CZ

SK

PL

HU

SLO


HR

CLEANING AND MAINTENANCE


WARNING!

Before washing or storing, make sure that the slow cooker is unplugged and all its parts have cooled down.

1. The ceramic pot can be washed in the dishwasher or cleaned with warm soapy water. To remove dried or baked-on food from the inside of the pot, simply soak it in soapy water overnight and rinse the next day.
2. The outside of the slow cooker can be wiped with a damp cloth. Do not use harsh abrasive cleaners or scouring pads to clean any part of the appliance, as this could damage the surface.
3. Any other servicing should be performed by an authorised service representative.

1. The symbol  on the product and in the documentation indicates that used electronics shall not be disposed of into communal waste. When disposing of appliances, take them to the designated waste collection yard, where they will be accepted for free. Proper disposal will help to preserve precious natural resources and protect the environment as well as public health, which both may get threatened by improper disposal and its consequences. For further detail contact the local authorities or the nearest waste collection yard. Improper disposal of electrical appliances may result in fining in compliance with state regulations.

Disposal information for users of electrical and electronic appliances (industrial use): Disposal information for users of electrical and electronic appliances are to be asked for at and provided by the seller or supplier.

Disposal information for users of electrical and electronic appliances in countries outside of the European Union: The disposal symbol stated above  is valid only in the European Union. Disposal information for users of electrical and electronic appliances are to be asked for at and provided by the seller or supplier. All information is represented by the crossed container on the product, package and printed documentation.

2. Please contact your dealer for warranty repairs. In case of technical problems and questions, please contact your dealer who will inform you of the next steps to be taken. Observe the rules for working with electrical equipment. The user is not authorised to disassemble the equipment or replace any of its components. There is a risk of electric shock if the covers are opened or removed. Incorrect assembly and reconnection of the equipment also exposes you to the risk of electric shock.

The warranty period for the products is 24 months unless otherwise stated. The warranty does not cover damage caused

by non-standard use, mechanical damage, exposure to harsh conditions, handling contrary to the manual and normal wear and tear. The warranty period is 24 months for the battery and 6 months for its capacity. For more information on the warranty, please visit www.elem6.com/warranty

Neither the manufacturer, importer nor distributor shall be liable for any damage caused by the installation or improper use of the product.

EU DECLARATION OF CONFORMITY

elem6 s.r.o. hereby declares that the Lauben Slow Cooker 3500SB complies with the essential requirements and other relevant provisions of Directive **2014/30/EU** and **2014/35/EU**. All Lauben products are intended for sale without restriction in Germany, the Czech Republic, Slovakia, Poland, Hungary and other EU member states. The full Declaration of Conformity can be downloaded from www.lauben.com/support/doc

IMPORT TO EU

elem6 s.r.o., Braškovská 308/15, 16100 Praha 6, Czech Republic
www.lauben.com

MANUFACTURER

TIGMON GmbH, Yorkstraße 22; 93049 Regensburg, Deutschland

Printing errors and changes in the manual are reserved.



SPECIFIKACE A VLASTNOSTI

Model číslo	LBNSC3500SB
Jmenovité napětí	220–240 V, 50/60 Hz
Jmenovitý výkon	200 W
Kapacita	3,5 L

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

PŘED POUŽITÍM SPOTŘEBIČE SI PROSÍM PŘEČTĚTE VŠECHNY POKYNY. TENTO NÁVOD SI USCHOVEJTE PRO DALŠÍ POTŘEBU.

TENTO SPOTŘEBIČ JE URČEN POUZE PRO POUŽÍVÁNÍ V DOMÁCNOSTI.

- Nedovolte dětem nebo neoprávněným osobám, aby se spotřebičem manipulovaly. Uchovávejte jej mimo jejich dosah.
- Při používání spotřebiče v blízkosti dětí buďte obzvláště opatrní.
- Nepoužívejte spotřebič jako hračku.
- Obal obsahuje malé části, které mohou být nebezpečné pro děti. Výrobek uchovávejte mimo dosah dětí. Pytle a jejich součásti představují nebezpečí udušení.
- Nenechávejte napájecí kabel volně viset přes okraj pracovní desky.
- Nepoužívejte spotřebič venku nebo na vlhkém povrchu, existuje nebezpečí úrazu elektrickým proudem.
- Nepoužívejte jiné příslušenství, než jaké doporučuje výrobce.
- Nepoužívejte spotřebič s poškozeným kabelem nebo zástrčkou. Ihned jej nechejte opravit v autorizovaném servisu.
- Uchovávejte spotřebič v dostatečné vzdálenosti od zdrojů tepla, jako jsou radiátory, trouby a jiná zařízení produkující teplo. Nevystavujte jej přímému slunečnímu záření.
- Nedotýkejte se spotřebiče mokřýma rukama.
- Při instalaci příslušenství, čištění a údržbě nebo v případě nesprávného fungování, vypněte spotřebič a odpojte jej od elektrické zásuvky.
- Nezapínejte spotřebič, pokud příslušenství není správně připevněno a ve spotřebiči nejsou žádné potraviny.
- Spotřebič je vhodný pouze pro použití v domácnosti a není určen pro komerční použití.
- Neponořujte napájecí kabel, zástrčku nebo spotřebič do vody či jakékoli jiné tekutiny.
- Pravidelně kontrolujte, zda na spotřebiči a napájecím kabelu nejsou patrné známky poškození. Nikdy nezapínejte poškozený spotřebič.
- Před čištěním a po použití vypněte spotřebič, odpojte jej z elektrické sítě a nechte jej vychladnout.
- Neprovádějte sami opravy spotřebiče. Kontaktujte autorizovaný servis.
- Tento spotřebič mohou používat osoby s omezenými tělesnými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí pouze pod dohledem nebo poté, co byly poučeny o bezpečném používání spotřebiče a pochopily související rizika. Nenechávejte děti, aby si se spotřebičem hrály.
- Tento spotřebič nelze ovládat prostřednictvím externího časovače, dálkového ovladače nebo jakékoli jiné součásti, která spotřebič automaticky zapíná, protože existuje nebezpečí vzniku požáru v případě, že je ve chvíli zapnutí spotřebič zakrytý nebo nesprávně umístěný.
- Nepoužívejte spotřebič jiným způsobem, než jak je popsáno v tomto návodu.
- Před prvním použitím spotřebiče odstraňte všechny obaly a reklamní materiály.
- Ujistěte se, zda síťové napětí odpovídá hodnotám na štítku spotřebiče.
- Neponechávejte spotřebič bez dozoru, pokud je v provozu nebo je připojen k elektrické síti.
- Spotřebič umísťujte pouze na stabilní povrch odolný proti teple v dostatečné vzdálenosti od jiných zdrojů tepla.
- Buďte opatrní při manipulaci se spotřebičem, pokud obsahuje horké potraviny nebo vodu.
- Nedotýkejte se horkého povrchu. Používejte úchyty a tlačítka.
- Pokud spotřebič nepoužíváte, odpojte jej z elektrické sítě.
- Buďte opatrní při otevírání víka spotřebiče, aby nedošlo k opaření.
- Dodržujte bezpečnou vzdálenost spotřebiče od hořlavých materiálů, jako je nábytek, záclony, přikrývky, papír, oblečení atd.
- Při odpojování jednotky z elektrické sítě nikdy netahejte za kabel. Podržte zástrčku a vytažením ji odpojte.

- Při používání spotřebiče zajistěte vhodné větrání.
- Na spotřebič nepokládejte žádné předměty.
- Dávejte pozor, aby vám spotřebič nespadol a nevystavujte jej velkým nárazům.
- Na produkt se vztahuje dvouletá záruka, není-li uvedeno jinak. Záruka se nevztahuje na poškození způsobené nestandardním používáním, mechanické poškození, vystavení extrémním podmínkám nebo jednání v rozporu s doporučeními v návodu, stejně jako na poškození v důsledku běžného opotřebení.
- Výrobce, dovozce ani prodejce nepřebírají odpovědnost za jakékoli poškození způsobené nesprávným sestavením nebo používáním produktu.
- Ujistěte se, že se každá osoba používající tento spotřebič seznámila s tímto manuálem. Nesprávné používání a nedodržení bezpečnostních pokynů může vést k nesprávnému fungování, zranění či škodě na majetku a životech.
- Děti nedokážou správně posoudit rizika spojená s používáním domácích spotřebičů, nesmí proto spotřebiče používat bez dozoru.
- Ujistěte se, že přírodní kabel není skřípnutý mezi plotýnky a nijak se jich ani nedotýká.
- Povrchy se během provozu mohou velmi zahřát, dotýkejte se pouze držadla, ovládacího panelu a úchytů.
- Pro zařízení, která lze připojit do zásuvky: zásuvka musí být umístěna v blízkosti zařízení a musí být jednoduše přístupná.

UPOZORNĚNÍ!

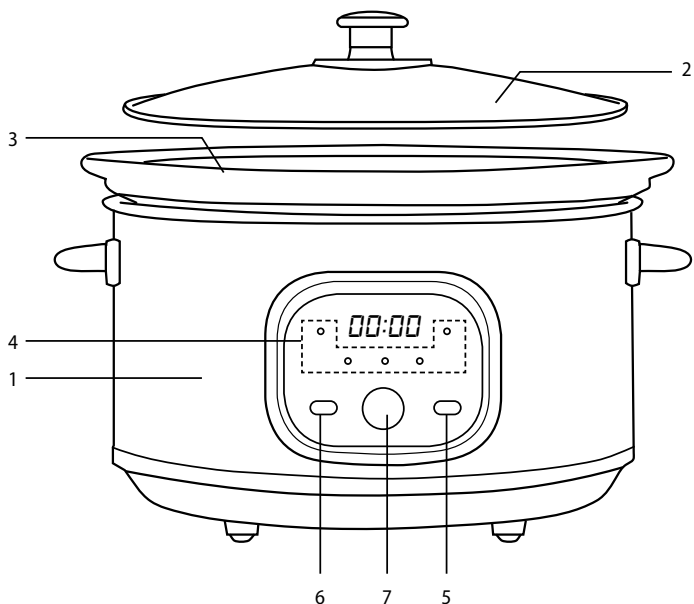
- Nikdy neponořujte celý pomalý hrnec do vody nebo jiné tekutiny.
- Nikdy nedávejte skleněné víko do chladničky, mohlo by prasknout.
- Když keramickou nádobu vyjmete z chladničky, nepoužívejte ji ihned, dokud se asi po 40 minutách neohřeje na pokojovou teplotu, jinak by mohla prasknout.
- Nikdy nepokládejte keramický hrnec na plynový sporák, jinak může prasknout.
- Nevařte jídlo, dokud se úplně nerozmrazí.

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

- Před prvním použitím odstraňte veškeré nálepky a štítky.
- Umyjte vnitřní nádobu a poklici v mýdlové vodě, pořádně opláchněte a nechte uschnout.
- Neponořujte pomalý hrnec do vody ani jiných tekutin.
- Během prvního používání se může vyskytnout lehký zápach kvůli odpařování výrobních zbytků. To je zcela normální a brzy zmizí.

OBSAH BALENÍ

1. Pomalý hrnec
2. Skleněná poklice
3. Vnitřní nádoba
4. Diody programů
5. Vypínač
6. Tlačítko menu
7. Otočné tlačítko



JAK POUŽÍVAT

Umístěte ingredience do vnitřní nádoby, následně vložte nádobu do pomalého hrnce a přikryjte hrnec poklicí. Nepoužívejte pomalý hrnec pro osmahnutí jídla.

JAK NASTAVIT ČAS VAŘENÍ

TEPLOTA A ČAS:

High: defaultně 4 hodiny (lze upravit), teplota 95–99 °C

Low: defaultně 6 hodin (lze upravit), teplota 90–95 °C

- Před vařením zapojte pomalý hrnec do elektrické sítě a vyčkejte na zvukový signál, který značí, že je pomalý hrnec připraven k vaření.
- Po zmáčknutí vypínače se na obrazovce zobrazí defaultně nastavený čas 04:00 (4 hodiny).
- Ve stejný moment bude dioda „High cooking“ blikat. Pokud nepotřebujete toto nastavení změnit, stačí stisknout otočné tlačítko ke spuštění programu. Diody „High“ a „Cooking“ zůstanou rozsvícené.
- Pro úpravu času otáčejte tlačítkem. Pro snížení času otočte doleva, pro navýšení času otočte doprava mezi 00:30 až 16:00 hodin.
- Pro úpravu času můžete také použít možnosti „High/Low/Warm“. Možnost „High“ je defaultně nastavena na vaření po 4 hodiny. Defaultně nastavený čas pro možnosti „Low/Warm“ je 6 hodin.
- Funkce „Warm“ udrží pokrm teplý, aniž by se rozvařil.
- Zmáčkněte otočné tlačítko na ovládání času pro potvrzení.
- Pokud jste při zadávání udělali chybu nebo chcete čas opět změnit, podržte otočné tlačítko po dobu 3 vteřin a začněte znovu.
- Po skončení vaření programů „High/Low“ se pomalý hrnec automaticky přepne do režimu „Warm“ pro zachování teploty jídla po dobu 6 hodin.

DE

EN

CZ

SK

PL

HU

SLO

HR

JAK NASTAVIT ODLOŽENÝ START

Při používání programu „odložený start“ prosím, vezměte v potaz přirozený proces degradace potravin v nechlazeném stavu a tomu uzpůsobte maximální dobu odloženého startu.

- Z úvodního menu pro nastavení odloženého startu zmáčkněte vypínač (power button) a poté tlačítko menu.
- Po rozklikání diody se na obrazovce zobrazí čas "1:00". Pro úpravu času odloženého startu otáčejte tlačítkem. Pro snížení času otočte doleva, pro navýšení času otočte doprava mezi 00:30 až 16:00 hodin.
- Po nastavení odloženého startu, opět zmáčkněte tlačítko menu a pokračujte výběrem času a teploty vaření.
- Zmáčkněte otočné tlačítko pro zahájení programu. Dioda odloženého startu (Delay) začne blikat a na obrazovce se objeví nastavený čas, po skončení tohoto času, automaticky začne předem nastavený program vaření.

JAK OBNOVIT ČAS A FUNKCI

Pokud chcete změnit čas odloženého startu, podržte otočné tlačítko po dobu 3 vteřin. Čas na obrazovce začne blikat. Otočte tlačítkem pro změnu času a následně stiskněte pro potvrzení.

VHODNÉ JÍDLO PRO POMALÉ VAŘENÍ

Většina jídel je vhodná pro pomalé vaření, přesto se najde pár pravidel, které je třeba dodržovat.

- Kořenovou zeleninu nakrájejte na malé, rovné kousky, protože se vaří déle než maso. Před pomalým vařením by se měly 2–3 minuty mírně orestovat na pánvi.
- Ujistěte se, že kořenová zelenina je vždy umístěna na dně hrnce a všechny ingredience jsou ponořeny v tekutině.
- Před pečením z masa odstraňte veškerý přebytečný tuk, protože pomalé vaření neumožňuje odpařování tuku.
- Pokud upravujete stávající recept z tradičního vaření, možná budete muset snížit množství použité tekutiny. Tekutina se z pomalého hrnce neodpařuje v takové míře jako při běžném vaření.
- Pomalý hrnec nepoužívejte k opětovnému ohřívání jídla.
- Nevařené červené fazole je třeba před použitím v pomalém hrnci namočit a vařit při 100 stupních alespoň 10 minut, aby se odstranily toxiny.
- Vložte teploměr na maso do pečeně, šunky nebo celých kuřat, abyste zajistili, zda jsou propečené na požadovanou teplotu.
- Vaření při nízké teplotě neprodukuje páru, takže dochází k malým tepelným ztrátám. V důsledku běžného opotřebení během životnosti výrobku se může vnější povrch začít jevit jako „popraskaný“.
- Při vaření polévek naplňte max. 5 cm pod okraj hrnce, aby mohlo dojít k varu.

TIPY PRO POMALÉ VAŘENÍ A PŘÍPRAVU


- Pro dosažení nejlepších výsledků musí být pomalý hrnec plný alespoň z poloviny.
- Pomalé vaření zachovává vlhkost. Chcete-li snížit vlhkost v hrnci, sejměte po uvaření víko a otočte ovladač na vysokou (pokud je nastavena na nízkou) a vařte po dobu 30 až 45 minut.
- Skleněné víko není utěsněné, proto jej zbytečně nesundávejte, abyste předešli úniku nashromážděného tepla. Po každém sundání skleněného víka přidejte 10 až 20 minut k celkové době vaření pro dosažení nejlepšího výsledku.
- Mnoho receptů vyžaduje celodenní vaření, pokud nemáte čas ráno připravit jídlo, připravte ho večer předem a uložte jídlo do lednice. Přeneste jídlo do hrnce a přidejte tekutinu/omáčku.
- Většina receptů na maso a zeleninu vyžaduje 8–10 hodin při nízké teplotě nebo 4 až 6 hodin při vysoké teplotě. Některé suroviny nejsou vhodné pro pomalé vaření. Těstoviny, mořské plody, mléko a smetana by měly být přidány ke konci doby vaření. Mnoho věcí může ovlivnit, jak rychle se recept uvaří: obsah vody a tuku, počáteční teplota pokrmu a také velikost pokrmu.
- Zelenina se obvykle vaří déle než maso, proto je vhodné vložit zeleninu do spodní části hrnce a maso dát na ni.
- Jídlo nakrájené na malé kousky se uvaří rychleji a naopak. Po několika různých cyklech vaření se s pomalým hrncem, seznámíte natolik, že přesně odhadnete nastavení tak, aby výsledek byl podle vašich preferencí.
- Po uvaření hrnec vypněte a nechte přikrytý skleněnou poklicí.
- Předpečením masa a cibule na pánvi se také sníží obsah tuku před přidáním do hrnce. To není nutné, pokud je čas omezený, ale zlepšuje se tím chuť.
- Při pečení větších kusů masa, šunky, drůbeže apod. je velikost a tvar větších kusu důležitý, snažte se proto udržet větší kusy ve spodních dvou třetinách hrnce a zcela ponořené ve vodě.

ČIŠTĚNÍ A UDRŽBA


UPOZORNĚNÍ!

Před každým mytím a uskladňováním se ujistěte, že je pomalý hrnc odpojen od elektrické sítě a všechny jeho části jsou vychladlé.

1. Keramickou nádobu lze mýt v myčce na nádobí nebo ji lze také čistit teplou mýdlovou vodou. Chcete-li z vnitřku nádoby odstranit zaschlé nebo připečené potraviny, jednoduše ji namočte přes noc do mýdlové vody a druhý den opláchněte.
2. Vnější část pomalého hrnce lze otřít vlhkým hadříkem a vysušit. K čištění žádné části spotřebiče nepoužívejte drsné abrazivní čisticí prostředky nebo drátěnky, protože by došlo k poškození povrchů.
3. Jakýkoli jiný servis by měl provádět autorizovaný servisní zástupce.

1. Uvedený symbol  na výrobku nebo v průvodní dokumentaci znamená, že použité elektrické nebo elektronické výrobky nesmí být likvidovány společně s komunálním odpadem. Za účelem správné likvidace výrobku jej odevzdejte na určených sběrných místech, kde budou přijata zdarma. Správnou likvidací tohoto produktu pomůžete zachovat cenné přírodní zdroje a napomáháte prevenci potenciálních negativních dopadů na životní prostředí a lidské zdraví, což by mohly být důsledky nesprávné likvidace odpadů. Další podrobnosti si vyžádejte od místního úřadu nebo nejbližšího sběrného místa. Při nesprávné likvidaci tohoto druhu odpadu mohou být v souladu s národními předpisy uděleny pokuty.

Informace pro uživatele k likvidaci elektrických a elektronických zařízení (firemní a podnikové použití): Pro správnou likvidaci elektrických a elektronických zařízení si vyžádejte podrobné informace u Vašeho prodejce nebo dodavatele.

Informace pro uživatele k likvidaci elektrických a elektronických zařízení v ostatních zemích mimo Evropskou unii: Výše uvedený symbol  je platný pouze v zemích Evropské unie. Pro správnou likvidaci elektrických a elektronických zařízení si vyžádejte podrobné informace u Vašich úřadů nebo prodejce zařízení. Vše vyjadřuje symbol přeškrtnutého kontejneru na výrobku, obalu nebo tištěných materiálech.

2. Záruční opravy zařízení uplatňujte u svého prodejce. V případě technických problémů a dotazů kontaktujte svého prodejce, který Vás bude informovat o dalším postupu. Dodržujte pravidla pro práci s elektrickými zařízeními. Uživatel není oprávněn rozebírat zařízení ani vyměňovat žádnou jeho součást. Při otevření nebo odstranění krytů hrozí riziko úrazu elektrickým proudem. Při nesprávném sestavení zařízení a jeho opětovném zapojení se rovněž vystavujete riziku úrazu elektrickým proudem.

Záruční lhůta je na produkty 24 měsíců, pokud není stanoveno jinak. Záruka se nevztahuje na poškození způsobené nestandardním používáním, mechanickým poškozením, vystavením agresivním podmínkám, zacházením v rozporu s manuálem a běžným opotřebením. Záruční doba na baterii je 24 měsíců, na její kapacitu 6 měsíců. Více informací ohledně záruky naleznete na www.elem6.com/warranty

Výrobce, dovozce ani distributor nenesou žádnou odpovědnost za jakékoli škody způsobené montáží nebo nesprávným užíváním produktu.

EU PROHLÁŠENÍ O SHODĚ

Společnost elem6 s.r.o. tímto prohlašuje, že zařízení Lauben Slow Cooker 3500SB je ve shodě se základními požadavky a dalšími příslušnými ustanoveními směrnice **2014/30/EU** a **2014/35/EU**.

Všechny produkty Lauben jsou určeny pro prodej bez omezení v Německu, České republice, Slovensku, Polsku, Maďarsku a v dalších členských zemích EU. Úplné prohlášení o shodě lze stáhnout z webu www.lauben.com/support/doc

DOVOZCE DO EU

elem6 s.r.o., Braškovská 308/15, 16100 Praha 6, Česká republika
www.lauben.com

VÝROBCE

TIGMON GmbH, Yorkstraße 22; 93049 Regensburg, Deutschland

Tiskové chyby a změny v manuálu jsou vyhrazeny.



DE

EN

CZ

SK

PL

HU

SLO

HR

ŠPECIFIKÁCIA A VLASTNOSTI

Model číslo	LBNSC3500SB
Menovité napätie	220–240 V, 50/60 Hz
Menovitý výkon	200 W
Kapacita	3,5L

BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

PRED POUŽITÍM SPOTREBIČA SI PROSÍM PREČÍTAJTE VŠETKY POKYNY. TENTO NÁVOD SI USCHOVAJTE PRE ĎALŠIU POTREBU.

TENTO SPOTREBIČ JE URČENÝ LEN PRE POUŽÍVANIE V DOMÁCNOSTI.

- Nedovoľte deťom alebo neoprávneným osobám, aby so spotrebičom manipulovali. Uchovávajte ho mimo ich dosah.
- Pri používaní spotrebiča v blízkosti detí buďte obzvlášť opatrní.
- Nepoužívajte spotrebič ako hračku.
- Obal obsahuje malé časti, ktoré môžu byť nebezpečné pre deti. Výrobok uchovávajte mimo dosah detí. Sáčky a ich súčasti predstavujú nebezpečenstvo udusenía.
- Nenechávajte napájací kábel voľne visieť cez okraj pracovnej dosky.
- Nepoužívajte spotrebič vonku alebo na vlhkom povrchu, existuje nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom.
- Nepoužívajte iné príslušenstvo, než aké odporúča výrobca.
- Nepoužívajte spotrebič s poškodeným káblom alebo zástrčkou. Ihneď ho nechajte opraviť v autorizovanom servise.
- Uchovávajte spotrebič v dostatočnej vzdialenosti od zdrojov tepla, ako sú radiátory, rúry a iné zariadenia produkujúce teplo. Nevystavujte ho priamemu slnečnému žiareniu.
- Nedotýkajte sa spotrebiča mokrymi rukami.
- Pri inštalácii príslušenstva, čistení a údržbe alebo v prípade nesprávneho fungovania, vypnite spotrebič a odpojte ho od elektrickej zásuvky.
- Nezapínajte spotrebič, pokiaľ príslušenstvo nie je správne pripevnené a v spotrebiči nie sú žiadne potraviny.
- Spotrebič je vhodný len pre použitie v domácnosti a nie je určený pre komerčné použitie.
- Neponárajte napájací kábel, zástrčku alebo spotrebič do vody, či akejkoľvek inej tekutiny.
- Pravidelne kontrolujte, či na spotrebiči a napájacom kábli nie sú viditeľné známky poškodenia. Nikdy nezapínajte poškodený spotrebič.
- Pred čistením a po použití vypnite spotrebič, odpojte ho z elektrickej siete a nechajte ho vychladnúť.
- Nevykonávajte sami opravy spotrebiča. Kontaktujte autorizovaný servis.
- Tento spotrebič môžu používať osoby s obmedzenými telesnými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo nedostatkom skúseností a znalostí, len pod dohľadom alebo po tom, čo boli poučení o bezpečnom používaní spotrebiča a pochopili súvisiace riziká. Nenechávajte deti, aby sa hrali so spotrebičom.
- Tento spotrebič nie je možné ovládať prostredníctvom externého časovača, alebo akejkoľvek inej súčasti, ktorá spotrebič automaticky zapína, pretože existuje nebezpečenstvo vzniku požiaru v prípade, že je vo chvíli zapnutia spotrebič zakrytý alebo nesprávne umiestnený.
- Nepoužívajte spotrebič iným spôsobom, než ako je popísané v tomto návode.
- Pred prvým použitím spotrebiča odstráňte všetky obaly a reklamné materiály.
- Uistite sa, či sieťové napätie odpovedá hodnotám na štítku spotrebiča.
- Neponechávajte spotrebič bez dozoru, pokiaľ je v prevádzke alebo je pripojený k elektrickej sieti.
- Spotrebič umiestňujte len na stabilný povrch odolný proti teplu v dostatočnej vzdialenosti od iných zdrojov tepla.
- Buďte opatrní pri manipulácii so spotrebičom, ak obsahuje horúce potraviny alebo vodu.
- Nedotýkajte sa horúceho povrchu. Používajte úchyty a tlačidlá.
- Pokiaľ spotrebič nepoužívate, odpojte ho z elektrickej siete.
- Buďte opatrní pri otváraní veka spotrebiča, aby nedošlo k obareniu.
- Dodržujte bezpečnú vzdialenosť spotrebiča od horľavých materiálov, ako je nábytok, záclony, prikrývky, papier, oblečenie, atď.
- Pri odpájaní jednotky z elektrickej siete nikdy neťahajte za kábel. Podržte zástrčku a vytiahnutím ju odpojte.

- Pri používaní spotrebiča zaistíte vhodné vetranie.
- Na spotrebič nepokladajte žiadne predmety.
- Dávajte pozor, aby vám spotrebič nespadol a nevystavujte ho veľkým nárazom.
- Na produkt sa vzťahuje dvojročná záruka, v prípade, že nie je uvedené inak. Záruka sa nevzťahuje na poškodenie spôsobené neštandardným používaním, mechanické poškodenie, vystavenie extrémnym podmienkam alebo jednanie v rozpore s odporúčaniami v návode, rovnako ako na poškodenie v dôsledku bežného opotrebenia.
- Výrobca, dovozca ani predajca nepreberajú zodpovednosť za akékoľvek poškodenie spôsobené nesprávnym zostavením alebo používaním produktu.
- Uistite sa, že sa každá osoba používajúca tento spotrebič zoznámila s týmto manuálom.
- Nesprávne používanie a nedodržania bezpečnostných pokynov môže viesť k nesprávnemu fungovaniu, zraneniam, či škode na majetku alebo životoch.
- Deti nedokážu správne posúdiť riziká spojené s používaním domácich spotrebičov, nesmú preto spotrebiče používať bez dozoru.
- Uistite sa, že prírodný kábel nie je zaseknutý medzi platničky a nijak sa ich ani nedotýka.
- Povrchy sa v priebehu prevádzky môžu veľmi zahriať, dotýkajte sa výhradne držadla, ovládacieho panela a úchyto.
- Pre zariadenia, ktoré je možné pripojiť do zásuvky: zásuvka musí byť umiestnená v blízkosti zariadenia a musí byť jednoducho prístupná.

UPOZORNENIE!

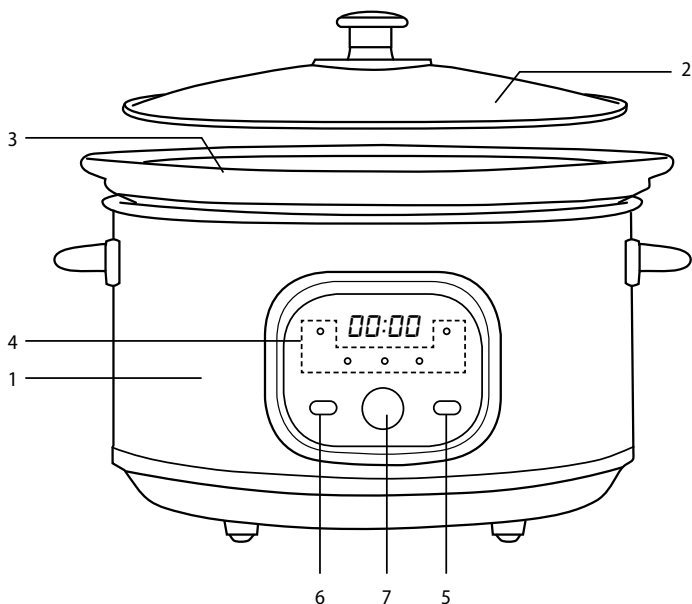
- Nikdy neponárajte celý pomalý hrniec do vody alebo inej tekutiny.
- Nikdy nedávajte sklenené veko do chladničky, mohlo by prasknúť.
- Keď keramickú nádobu vyberiete z chladničky, nepoužívajte ju hneď, dokiaľ sa asi po 40 minútach neohreje na izbovú teplotu, inak by mohla prasknúť.
- Nikdy nepokladajte keramický hrniec na plynový sporák, inak môže prasknúť.
- Nevarte jedlo, dokiaľ sa úplne nerozmrazí.

PRED PRVÝM POUŽITÍM

- Pred prvým použitím odstráňte všetky nálepky a štítky.
- Umyte vnútornú nádobu a pokrievku v mydlovej vode, poriadne opláchnite a nechajte uschnúť.
- Neponárajte pomalý hrniec do vody ani iných tekutín.
- Behom prvého používania sa môže vyskytnúť ľahký zápach kvôli odparovaniu výrobných zbytkov. To je úplne normálne a čoskoro zmizne.

OBSAH BALENIA

1. Pomalý hrniec
2. Sklenená pokrievka
3. Vnútorná nádoba
4. Diódy programov
5. Vypínač
6. Tlačidlo menu
7. Otočné tlačidlo



AKO POUŽÍVAŤ

Umiestnite ingrediencie do vnútornej nádoby, následne vložte nádobu do pomalého hrnca a prikryte hrniec pokrievkou. Nepoužívajte pomalý hrniec pre opečenie jedla.

AKO NASTAVIŤ ČAS VARENIA

TEPLOTA A ČAS:

High: defaultne 4 hodiny (možno upraviť), teplota 95–99 °C

Low: defaultne 6 hodín (možno upraviť), teplota 90–95 °C

- Pred varením zapojte pomalý hrniec do elektrickej siete a vyčkajte na zvukový signál, ktorý značí, že je pomalý hrniec pripravený na varenie.
- Po stlačení vypínača sa na obrazovke zobrazí defaultne nastavený čas 04:00 (4 hodiny).
- V rovnakom momente bude dióda „High cooking“ blikať. Pokiaľ nepotrebujete toto nastavenie zmeniť, stačí stlačiť otočné tlačidlo k spusteniu programu. Diódy „High“ a „Cooking“ zostanú rozsvietené.
- Pre úpravu času otáčajte tlačidlom. Pre zníženie času otočte doľava, pre navýšenie času otočte doprava medzi 00:30 až 16:00 hodín.
- Pre úpravu času môžete takisto použiť možnosti „High/Low/Warm“. Možnosť „High“ je defaultne nastavená na varenie po 4 hodiny. Defaultne nastavený čas pre možnosti „Low/Warm“ je 6 hodín.
- Funkcia „Warm“ udrží pokrm teplý, bez toho, aby sa rozvaril.
- Stlačte otočné tlačidlo na ovládanie času pre potvrdenie.
- Ak ste pri zadávaní spravili chybu, alebo chcete opäť zmeniť čas, podržte otočné tlačidlo po dobu 3 sekúnd a začnite znova.
- Po skončení varenia programov „High/Low“ sa pomalý hrniec automaticky prepne do režimu „Warm“ pre zachovanie teploty jedla po dobu 6 hodín.

AKO NASTAVIŤ ODLOŽENÝ ŠTART

Pri používaní programu „odložený štart“ prosím, vezmite do úvahy prirodzený proces degradácie potravín v nechladenom stave a tomu prispôbte maximálnu dobu odloženého štartu.

- Z úvodného menu pre nastavenie odloženého štartu stlačte vypínač (power button) a potom tlačidlo menu.
- Po rozblikaní diódy sa na obrazovke zobrazí čas „1:00“. Pre úpravu času odloženého štartu otáčajte tlačidlom. Pre zníženie času otočte doľava, pre navýšenie času otočte doprava medzi 00:30 až 16:00 hodín.
- Po nastavení odloženého štartu, opäť stlačte tlačidlo menu a pokračujete výberom času a teploty varenia.
- Stlačte otočné tlačidlo pre zahájenie programu. Dióda odloženého štartu (Delay) začne blikať a na obrazovke sa objaví nastavený čas, po skončení tohoto času, automaticky začne predom nastavený program varenia.

AKO OBNOVIŤ ČAS A FUNKCIE

V prípade, že chcete zmeniť čas odloženého štartu, podržte otočné tlačidlo po dobu 3 sekúnd. Čas na obrazovke začne blikať. Otočte tlačidlom pre zmenu času a následne stlačte pre potvrdenie.

VHODNÉ JEDLO PRE POMALÉ VARENIE

Väčšina jedál je vhodná pre pomalé varenie, aj napriek tomu sa ale nájde pár pravidiel, ktoré je potrebné dodržiavať.

- Koreňovú zeleninu nakrájajte na malé, rovné kúsky, pretože sa varia dlhšie než mäso. Pred pomalým varením by sa mali 2–3 minúty mierne orestovať na panvici.
- Uistite sa, že koreňová zelenina je vždy umiestnená na dne hrnca a všetky ingrediencie sú ponorené v tekutine.
- Pred pečením z mäsa odstráňte všetok prebytočný tuk, pretože pomalé varenie neumožňuje odparovanie tuku.
- Ak upravujete existujúci recept z tradičného varenia, možno budete musieť znížiť množstvo použitej tekutiny. Tekutina sa z pomalého hrnca neodparuje v takej miere ako pri bežnom varení.
- Pomalý hrniec nepoužívajte k opätovnému ohrievaniu jedla.
- Nevarené červené fazule je potreba pred použitím v pomalom hrnci namočiť a variť pri 100 stupňoch aspoň 10 minút, aby sa odstránili toxíny.
- Vložte teplomer na mäso do pečene, šunky alebo celých kurčiat, aby ste zistili, či sú prepečené na požadovanú teplotu.
- Varenie pri nízkej teplote neprodukuje paru, takže dochádza k malým tepelným stratám. V dôsledku bežného opotrebenia behom životnosti výrobku sa môže vonkajší povrch začať javiť ako „popraskaný“.
- Pri varení polievok naplňte max. 5 cm pod okraj hrnca, aby mohlo dôjsť k varu.

TIPY PRE POMALÉ VARENIE A PRÍPRAVU

- Pre dosiahnutie najlepších výsledkov musí byť pomalý hrniec plný aspoň z polovice.
- Pomalé varenie zachováva vlhkosť. Ak chcete znížiť vlhkosť v hrnci, odstráňte po uvarení veko a otočte ovládač na vysokú (pokiaľ je nastavená na nízku) a varte po dobu 30 až 45 minút.
- Sklenené veko nie je utesnené, preto ho zbytočne neodstraňujte, aby ste predišli úniku nahromadeného tepla. Po každom odstránení skleneného veka pridajte 10 až 20 minút k celkovej dobe varenia pre dosiahnutie najlepšieho výsledku.
- Mnoho receptov vyžaduje celodenné varenie, pokiaľ nemáte čas ráno pripraviť jedlo, pripravte ho večer predom a uložte jedlo do chladničky. Preneste jedlo do hrnca a pridajte tekutinu/omáčku.
- Väčšina receptov na mäso a zeleninu vyžaduje 8–10 hodín pri nízkej teplote alebo 4 až 6 hodín pri vysokej teplote. Niektoré suroviny nie sú vhodné pre pomalé varenie. Cestoviny, morské plody, mlieko a smotana by mali byť pridané ku koncu doby varenia. Mnoho vecí môže ovplyvniť, ako rýchlo sa recept uvari: obsah vody a tuku, počiatočná teplota pokrmu a takisto veľkosť pokrmu.
- Zelenina sa obvykle varí dlhšie než mäso, preto je vhodné vložiť zeleninu do spodnej časti hrnca a mäso dať na ňu.
- Jedlo nakrájané na malé kúsky sa uvarí rýchlejšie a naopak. Po niekoľkých rôznych cykloch varenia s pomalým hrncom, odhadnete nastavenia tak, aby výsledok bol podľa vašich preferencií.
- Po uvarení hrniec vypnite a nechajte prikrytý sklenenou pokrievkou.
- Predpečením mäsa a cibule na panvici sa takisto zníži obsah tuku pred pridaním mäsa do hrnca. To nie je nutné, pokiaľ je čas obmedzený, ale zlepšuje sa tým chuť.
- Pri pečení väčších kusov mäsa, šunky, hydiny a pod. je veľkosť a tvar väčších kusov dôležitý, snažte sa preto udržať väčšie kusy v spodných dvoch tretinách hrnca a úplne ponorené vo vode.

DE

EN

CZ

SK

PL

HU

SLO


HR

ČISTENIE A ÚDRŽBA


UPOZORNENIE!

Pred každým umývaním a uskladňovaním sa uistite, že je pomalý hrniec odpojený od elektrickej siete a všetky jeho časti sú vychladnuté.

1. Keramickú nádobu možno umývať v umývačke riadu alebo je možné ju takisto čistiť teplou mydlovou vodou. Ak chcete z vnútornej strany nádoby odstrániť zaschnuté alebo pripečené potraviny, jednoducho ju namočte cez noc do mydlovej vody a druhý deň opláchnite.
2. Vonkajšiu časť pomalého hrnca možno otrieť vlhkou handričkou a vysušiť. Na čistenie žiadnej časti spotrebiča nepoužívajte drsné abrazívne čistiace prostriedky alebo drôtenky, pretože by došlo k poškodeniu povrchov.
3. Akýkoľvek iný servis by mal vykonávať autorizovaný servisný zástupca.

1. Uvedený symbol  na výrobku alebo v sprievodnej dokumentácii znamená, že použité elektrické alebo elektronické výrobky sa nesmú likvidovať spolu s komunálnym odpadom. Z dôvodu správnej likvidácie výrobku ho odovzdajte na určených zberných miestach, kde ich prevezmú bez akýchkoľvek poplatkov. Správnu likvidáciu tohoto výrobku pomôžete chrániť cenné prírodné zdroje a podporujete prevenciu potencionálnych negatívnych dopadov na životné prostredie a na zdravie človeka, ktoré by mohla spôsobiť nesprávna likvidácia takéhoto odpadu. Ďalšie podrobnosti s tým súvisiace si vyžiadajte na miestnom úrade alebo v mieste najbližšieho zberného dvora. Pri nesprávnej likvidácii takéhoto typu odpadu, vám v súlade so štátnymi predpismi hrozí udelenie pokuty.

Informácie pre užívateľov, týkajúce sa likvidácie elektrických a elektronických zariadení (určených pre firmy a spoločnosti): Za účelom správnej likvidácie elektrických a elektronických zariadení si vyžiadajte podrobné informácie od svojho predajcu alebo dodávateľa.

Informácie pre spotrebiteľov, na likvidáciu elektrických a elektronických zariadení, v iných krajinách, ktoré nie sú členmi EÚ: Za účelom správnej likvidácie elektrických a elektronických zariadení si vyžiadajte podrobné informácie na príslušnom úrade alebo si svojho predajcu takýchto zariadení. Všetko je vyjadrené symbolom  prečiarknutého kontajnera na výrobku, obale alebo v tlačových materiáloch.

2. Záručné opravy zariadenia uplatňujte u svojho predajcu. V prípade technických problémov a otázok kontaktujte svojho predajcu, ktorý Vás bude informovať o ďalšom postupe. Dodržujte pravidlá pre prácu s elektrickými zariadeniami. Užívateľ nie je oprávnený rozoberať zariadenie ani vymieňať žiadnu jeho súčasť. Pri otvorení alebo odstránení krytov hrozí riziko úrazu elektrickým prúdom. Pri nesprávnom zostavení zariadenia a jeho opätovnom zapojení sa tiež vystavujete riziku úrazu elektrickým prúdom.

Záručná lehota je na produkty 24 mesiacov, pokiaľ nie je stanovené inak. Záruka sa nevzťahuje na poškodenie spôsobené neštandardným používaním, mechanickým poškodením, vystavením agresívnym podmienkam, zachádzaním v rozpore s manuálom a bežným opotrebovaním. Záručná doba pre batériu je 24 mesiacov, na jej kapacitu 6 mesiacov. Viac informácií ohľadom záruky nájdete na www.elem6.com/warranty

Výrobca, dovozca ani distribútor nenesú žiadnu zodpovednosť za akékoľvek škody spôsobené montážou alebo nesprávnym používaním produktu.

VYHLÁSENIE O ZHODE EÚ

Spoločnosť elem6 s.r.o. týmto prehlasuje, že zariadenie Lauben Slow Cooker 3500SB je v zhode so základnými požiadavkami a ďalšími príslušnými ustanoveniami smernice **2014/30/EU** a **2014/35/EU**. Všetky produkty Lauben sú určené na predaj bez obmedzení v Nemecku, Českej republike, Slovensku, Poľsku, Maďarsku a v ďalších členských krajinách EÚ. Úplné prehlásenie o zhode je možné stiahnuť z webu www.lauben.com/support/doc

DOVOZCA DO EU

elem6 s.r.o., Braškovská 308/15, 16100 Praha 6, Česká republika
www.lauben.com

VÝROBCA

TIGMON GmbH, Yorkstraße 22; 93049 Regensburg, Deutschland

Chyby tlače a zmeny v návode na použitie sú vyhradené.



SPECYFIKACJE I FUNKCJE

Model numer	LBNSC3500SB
Napięcie znamionowe	220–240 V, 50/60 Hz
Moc znamionowa	200 W
Pojemność	3,5 L

WSKAZÓWKI BEZPIECZEŃSTWA

PRZED UŻYCIEM URZĄDZENIA ZAPOZNAJ SIĘ ZE WSZYSTKIMI WSKAZÓWKAMI. ZACHOWAJ TĘ INSTRUKCJĘ DO WYKORZYSTANIA W PRZYSZŁOŚCI.

TO URZĄDZENIE JEST PRZEZNACZONE WYŁĄCZNIE DO UŻYTKU DOMOWEGO.

- Nie pozwalaj dzieciom ani osobom nieupoważnionym na obsługę urządzenia. Przechowuj urządzenie poza ich zasięgiem.
- Zachowaj szczególną ostrożność podczas używania urządzenia w pobliżu dzieci.
- Nie używaj urządzenia jako zabawki.
- Opakowanie zawiera małe elementy, które mogą być niebezpieczne dla dzieci. Produkt przechowuj poza zasięgiem dzieci. Worki i ich części stanowią zagrożenie uduszenia.
- Nie pozwól, aby przewód zasilający zwiisał luźno na krawędzi płyty.
- Nie używaj urządzenia na zewnątrz lub na wilgotnej powierzchni, istnieje ryzyko porażenia prądem elektrycznym.
- Nie używaj akcesoriów innych niż zalecane przez producenta.
- Nie używaj urządzenia z uszkodzonym przewodem lub wtyczką. Natychmiast przekaż do naprawy do punktu serwisowego.
- Urządzenie należy trzymać z dala od źródeł ciepła, takich jak kaloryfery, piekarniki i inne urządzenia wytwarzające ciepło. Nie wystawiaj go na bezpośrednie działanie promieni słonecznych.
- Nie dotykaj urządzenia mokrymi rękami.
- Podczas montażu akcesoriów, czyszczenia i konserwacji lub w przypadku awarii należy wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazdka.
- Nie włączaj urządzenia, jeśli akcesoria nie są prawidłowo zamocowane, a w urządzeniu nie ma żywności.
- Urządzenie nadaje się wyłącznie do użytku domowego, nie jest przeznaczone do użytku komercyjnego.
- Nie zanurzaj przewodu zasilającego, wtyczki ani urządzenia w wodzie ani innym płynie.
- Regularnie sprawdzaj urządzenie i przewód zasilający, czy nie wykazują oznak uszkodzeń. Nigdy nie włączaj uszkodzonego urządzenia.
- Przed czyszczeniem i po użyciu wyłącz urządzenie, wyjmij wtyczkę z gniazdka i pozwól mu ostygnąć.
- Nie naprawiaj urządzenia samodzielnie. Skontaktuj się z autoryzowanym serwisem.
- Niniejsze urządzenie mogą używać osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub osoby nieposiadające doświadczenia i wiedzy wyłącznie pod nadzorem lub po pouczeniu w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia i zrozumieniu związanych z tym zagrożeń. Nie pozwalaj dzieciom bawić się urządzeniem.
- To urządzenie nie może być obsługiwane za pomocą zewnętrznego timera, pilota zdalnego sterowania ani żadnego innego elementu, który włącza urządzenie automatycznie, ponieważ istnieje ryzyko pożaru, jeśli urządzenie jest przykryte lub niewłaściwie ustawione w momencie włączenia.
- Nie używaj urządzenia w inny sposób niż opisany w niniejszej instrukcji.
- Przed pierwszym użyciem urządzenia należy usunąć wszelkie opakowania i materiały reklamowe.
- Upewnij się, że napięcie sieciowe odpowiada wartościom podanym na tabliczce znamionowej urządzenia.
- Nie pozostawiaj urządzenia bez nadzoru, gdy jest włączone lub podłączone do sieci elektrycznej.
- Urządzenie należy umieszczać wyłącznie na stabilnej, odpornej na ciepło powierzchni w wystarczającej odległości od innych źródeł ciepła.
- Zachowaj ostrożność podczas obsługi urządzenia, jeśli zawiera ono gorące potrawy lub wodę.
- Nie dotykaj gorącej powierzchni. Korzystaj z uchwytów i przycisków.
- Odłącz urządzenie od sieci elektrycznej, gdy nie jest używane.
- Zachowaj ostrożność podczas otwierania pokrywy urządzenia, aby uniknąć poparzenia.
- Zachowaj bezpieczną odległość między urządzeniem a materiałami łatwopalnymi, takimi jak meble, zasłony, koce, papier, odzież itp.

DE

EN

CZ

SK

PL

HU

SLO

HR

- Podczas odłączania urządzenia od sieci nigdy nie ciągnij za kabel. Przytrzymaj wtyczkę i pociągnij, aby ją wyłączyć.
- Podczas używania urządzenia należy zapewnić odpowiednią wentylację.
- Nie umieszczaj żadnych przedmiotów na urządzeniu.
- Uważaj, aby nie upuścić urządzenia ani nie narażać go na silne wstrząsy.
- Produkt objęty jest dwuletnią gwarancją, chyba że określono inaczej. Gwarancja nie obejmuje uszkodzeń spowodowanych niestandardowym użytkowaniem, uszkodzeń mechanicznych, narażenia na ekstremalne warunki lub działania sprzeczne z zaleceniami w instrukcji, a także uszkodzeń powstałych w wyniku normalnego zużycia.
- Producent, importer lub sprzedawca nie ponoszą odpowiedzialności za jakiegokolwiek szkody spowodowane nieprawidłowym montażem lub użytkowaniem produktu.
- Upewnij się, że każda osoba korzystająca z tego urządzenia zapoznała się z niniejszą instrukcją.
- Niewłaściwe użytkowanie i nieprzestrzeganie wskazówek bezpieczeństwa może prowadzić do nieprawidłowego działania, obrażeń lub szkód materialnych i życiowych.
- Dzieci nie potrafią właściwie ocenić zagrożeń związanych z korzystaniem ze sprzętu AGD, dlatego nie mogą korzystać z nich bez nadzoru.
- Upewnij się, że przewód zasilający nie znajduje się między płytami i nie dotyka ich w żaden sposób.
- Podczas pracy powierzchnie mogą być bardzo gorące, należy dotykać tylko rączki, panelu sterowania i uchwytów.
- W przypadku urządzeń, które można podłączyć do gniazdka: gniazdko musi znajdować się blisko urządzenia i być łatwo dostępne.

UWAGA!

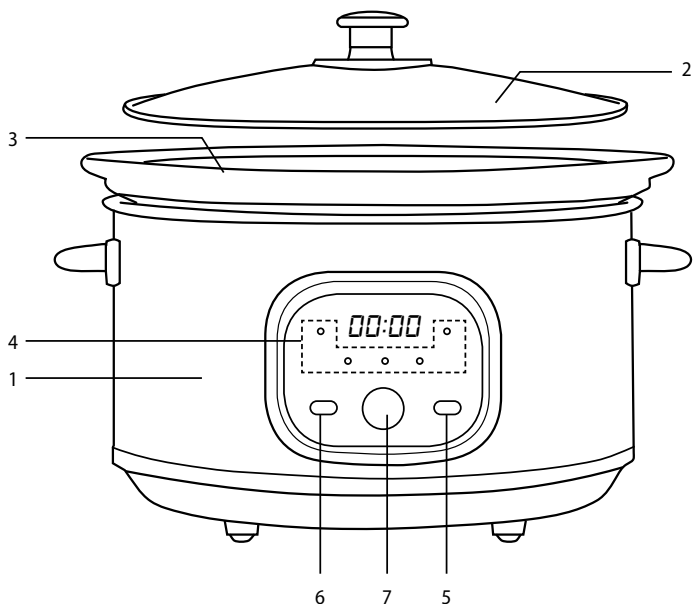
- Nigdy nie zanurzaj całego wolnowaru do wody lub innego płynu.
- Nigdy nie wkładaj szklanej pokrywki do lodówki, może pęknąć.
- Po wyjęciu naczynia ceramicznego z lodówki nie należy go używać od razu, dopóki nie ogrzeje się do temperatury pokojowej po około 40 minutach, w przeciwnym razie może pęknąć.
- Nigdy nie stawiaj garnka ceramicznego na kuchence gazowej, w przeciwnym razie może pęknąć.
- Nie gotuj żywności, dopóki nie zostanie całkowicie rozmrożona.

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

- Przed pierwszym użyciem usuń wszystkie naklejki i etykiety.
- Umyj wewnętrzny pojemnik i pokrywkę w wodzie z mydłem, dokładnie spłucz i pozostaw do wyschnięcia.
- Nie zanurzaj wolnowaru w wodzie ani innych cieczach.
- Podczas pierwszego użycia może pojawić się lekki zapach spowodowany parowaniem pozostałości produkcyjnych. Jest to normalne zjawisko i wkrótce zniknie.

ZAWARTOŚĆ ZESTAWU

1. Wolnowar
2. Szklana pokrywka
3. Pojemnik wewnętrzny
4. Diody programów
5. Wyłącznik
6. Przycisk menu
7. Pokrętko



JAK UŻYWAĆ

Włóż składniki do wewnętrznego pojemnika, następnie włóż pojemnik do wolnowaru i przykryj garnek pokrywką. Nie używaj wolnowaru do podsmażenia żywności.

JAK USTAWIĆ CZAS GOTOWANIA

TEMPERATURA I CZAS:

High: domyślnie 4 godziny (można zmienić), temperatura 95–99 °C

Lov: domyślnie 6 godzin (można zmienić), temperatura 90–95 °C

- Przed gotowaniem należy podłączyć wolnowar do sieci i poczekać na sygnał dźwiękowy, który zasygnalizuje gotowość wolnowaru do gotowania.
- Po naciśnięciu wyłącznika na ekranie zostanie wyświetlony domyślny czas 04:00 (4 godziny).
- W tym samym czasie dioda „High cooking” zacznie migać. Jeśli nie musisz zmieniać tego ustawienia, wystarczy nacisnąć pokrętko, aby uruchomić program. Diody „High” i „Cooking” nadal świecą.
- Obracaj pokrętkę, aby ustawić czas. Przekręć w lewo, aby skrócić czas, przekręć w prawo, aby zwiększyć czas między 00:30–16:00 godzin.
- Możesz również użyć opcji „High/Low/Warm”, aby dostosować czas. Opcja „High” jest domyślnie ustawiona na gotowanie przez 4 godziny. Domyślny czas dla opcji „Low/Warm” wynosi 6 godzin.
- Funkcja „Warm” utrzymuje ciepło potraw bez rozgotowania.
- Naciśnij pokrętko służące do regulacji czasu, aby potwierdzić.
- Jeśli popełnisz błąd podczas wprowadzania lub chcesz ponownie zmienić czas, przytrzymaj pokrętko przez 3 sekundy i zacznij od nowa.
- Po zakończeniu gotowania programów „High/Low” wolnowar automatycznie przełącza się w tryb „Warm”, aby utrzymać ciepło potrawy przez 6 godzin.

DE

EN

CZ

SK

PL

HU

SLO

HR

JAK USTAWIĆ OPÓŹNIONY START

Korzystając z programu „opóźniony start”, należy wziąć pod uwagę naturalny proces degradacji żywności w stanie nieschłodzonym i do tego odpowiednio dostosować maksymalny czas opóźnionego startu.

- W menu głównym, aby ustawić opóźniony start, naciśnij wyłącznik (power button), a następnie przycisk menu.
- Gdy dioda zacznie migać, na ekranie pojawi się czas, „1:00”. Obracaj pokrętkę, aby ustawić opóźniony czas startu. Przekręć w lewo, aby skrócić czas, przekręć w prawo, aby zwiększyć czas między 00:30–16:00 godzin.
- Po ustawieniu opóźnionego startu naciśnij ponownie przycisk menu i kontynuuj, wybierając czas i temperaturę gotowania.
- Naciśnij pokrętkę, aby uruchomić program. Dioda opóźnionego startu (Delay) zacznie migać, a na ekranie pojawi się ustawiony czas, po tym czasie zaprogramowany program gotowania rozpocznie się automatycznie.

JAK ZRESETOWAĆ CZAS I FUNKCJĘ

Jeśli chcesz zmienić opóźniony czas startu, przytrzymaj pokrętkę przez 3 sekundy. Czas zacznie migać na ekranie. Obróć przycisk, aby zmienić czas, a następnie naciśnij, aby potwierdzić.

ODPOWIEDNIE PRODUKTY DO POWOLNEGO GOTOWANIA

Większość produktów nadaje się do powolnego gotowania, ale należy przestrzegać kilku zasad.

- Pokrój warzywa korzeniowe na małe, proste kawałki, ponieważ gotują się dłużej niż mięso. Przed wolnym gotowaniem należy je lekko podsmażyć na patelni przez 2–3 minuty.
- Upewnij się, że warzywa korzeniowe zawsze znajdują się na dnie garnka, a wszystkie składniki są zanurzone w płynie.
- Przed pieczeniem usuń nadmiar tłuszczu z mięsa, ponieważ powolne gotowanie nie pozwala na odparowanie tłuszczu.
- Jeśli modyfikujesz istniejący tradycyjny przepis na gotowanie, może być konieczne zmniejszenie ilości używanego płynu. Płyn nie odparowuje z wolnowaru w takim stopniu, jak podczas normalnego gotowania.
- Nie używaj wolnowaru do podgrzewania potraw.
- Nieugotowaną czerwoną fasolę należy przed użyciem w wolnowarze namoczyć i gotować w temperaturze 100 stopni przez co najmniej 10 minut, aby usunąć toksyny.
- Umieść termometr do mięsa w pieczeni, szynce lub całym kurczaku, aby upewnić się, że są upieczone w żądanej temperaturze.
- Gotowanie w niskiej temperaturze nie wytwarza pary, więc straty ciepła są niewielkie. Ze względu na normalne zużycie podczas użytkowania produktu, zewnętrzna powierzchnia może zacząć wydawać się jako „popękana”.
- Podczas gotowania zup napełnij max. 5 cm poniżej krawędzi garnka, aby umożliwić gotowanie.

WSKAZÓWKI DOT. WOLNEGO GOTOWANIA I PRZYGOTOWANIA


- Aby uzyskać jak najlepszy wynik, wolnowar musi być co najmniej w połowie pełny.
- Wolne gotowanie zatrzymuje wilgotność. Aby zmniejszyć wilgotność w garnku, zdejmij pokrywkę po ugotowaniu i przekręć pokrętkę na wysoki (jeśli jest ustawiona na niski) i gotuj przez 30 do 45 minut.
- Szklana pokrywa nie jest szczelna, więc nie zdejmuj jej niepotrzebnie, aby zapobiec ulatnianiu nagromadzonego ciepła. Po każdym zdjęciu szklanej pokrywy dodaj 10 do 20 minut do całkowitego czasu gotowania, aby uzyskać najlepsze rezultaty.
- Wiele przepisów wymaga gotowania przez cały dzień, jeśli nie masz czasu na przygotowanie posiłku rano, przygotuj go wieczorem i przechowuj jedzenie w lodówce. Przelóż jedzenie do garnka i dodaj płyn/sos.
- Większość przepisów na mięso i warzywa wymaga 8–10 godzin w niskiej temperaturze lub 4 do 6 godzin w wysokiej temperaturze. Niektóre surowce nie nadają się do wolnego gotowania. Makaron, owoce morza, mleko i śmietanę należy dodać pod koniec gotowania. Na szybkość gotowania może mieć wpływ wiele czynników: zawartość wody i tłuszczu, początkowa temperatura potrawy, a także jej wielkość.
- Warzywa zwykle gotują się dłużej niż mięso, dlatego wskazane jest umieszczenie warzyw na dnie garnka i na nich mięsa.
- Produkty pokrojone na małe kawałki gotują się szybciej i na odwrót. Po kilku różnych cyklach gotowania zapoznasz się z działaniem wolnowaru, dzięki czemu będziesz mógł dokładnie oszacować ustawienia, aby wynik był zgodny z Twoimi preferencjami.
- Po ugotowaniu wyłącz garnek i pozostaw przykryty szklaną pokrywką.
- Wstępne podpieczenie mięsa i cebuli na patelni zmniejszy również zawartość tłuszczu przed dodaniem go do garnka. Nie jest to konieczne, jeśli czas jest ograniczony, ale poprawia smak.
- Podczas pieczenia większych kawałków mięsa, szynki, drobiu itp. ważna jest wielkość i kształt większych kawałków, dlatego staraj się trzymać większe kawałki w dwóch trzecich dolnej części garnka i całkowicie zanurzone w wodzie.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA


UWAGA!

Przed każdym myciem i przechowywaniem upewnij się, że wolnowar jest wyłączony z sieci elektrycznej i wszystkie jego części są chłodne.

1. Ceramiczny pojemnik można zmywać w zmywarce lub czyścić ciepłą wodą z mydłem. Aby usunąć zaschniętą lub przypieczoną żywność z wnętrza pojemnika, po prostu namocz go na noc w wodzie z mydłem i spłucz następnego dnia.
2. Zewnętrzna część wolnowaru można wytrzeć wilgotną szmatką i wysuszyć. Nie używaj szorstkich, ściernych środków czyszczących ani druciaków do czyszczenia jakiegokolwiek części urządzenia, ponieważ może to uszkodzić powierzchnie.
3. Wszelkie inne czynności serwisowe powinny być wykonywane przez autoryzowanego przedstawiciela serwisu.

1. Symbol  umieszczony na wyrobie albo w dokumentacji przewodniej oznacza, że zużyte wyroby elektryczne albo elektroniczne nie mogą być likwidowane razem z odpadami komunalnymi. W celu przeprowadzenia poprawnej likwidacji wyrobu należy go oddać w ustalonych punktach zbiorczych, w których zostanie bezpłatnie przyjęty. Poprawną likwidacją tego produktu pomagamy zachować źródła cennych surowców naturalnych i zapobiegamy potencjalnym negatywnym wpływom na środowisko naturalne i zdrowie ludzi, które mogą być skutkiem niewłaściwej likwidacji odpadów. Dalsze szczegóły można uzyskać w lokalnych urzędach albo w najbliższym miejscu gromadzenia odpadów. Przy wadliwej likwidacji odpadów tego rodzaju, zgodnie z przepisami krajowymi, grozi niebezpieczeństwo nałożenia mandatu karnego.

Informacja dla użytkownika o likwidacji urządzeń elektrycznych i elektronicznych (stosowanych dla potrzeb firmowych i zakładowych): O szczegółowe informacje dotyczące likwidacji urządzeń elektrycznych i elektronicznych zwracamy się do ich producenta albo do dostawcy.

Informacja dla użytkownika o likwidacji urządzeń elektrycznych i elektronicznych w krajach spoza Unii Europejskiej: Wyżej wymieniony symbol  obowiązuje tylko w krajach Unii Europejskiej. Aby poprawnie likwidować urządzenia elektryczne i elektroniczne, zwracamy się o szczegółowe informacje do swoich lokalnych urzędów albo do sprzedawcy urządzenia. Najlepiej sygnalizuje to symbol przekreślonego kontenera na wyrobie, opakowaniu albo w załączonych, wydrukowanych materiałach.

2. Naprawy gwarancyjne urządzenia zgłaszać u swojego sprzedawcy. W przypadku problemów technicznych i pytań skontaktować się ze sprzedawcą, który poinformuje o dalszych krokach. Przestrzegać zasad pracy ze sprzętem elektrycznym. Użytkownik nie jest upoważniony do demontażu urządzenia lub wymiany jakichkolwiek jego elementów. W wyniku otwarcia lub zdjęcia pokrywy istnieje ryzyko porażenia prądem elektrycznym. Istnieje również ryzyko

porażenia prądem, jeśli urządzenie zostanie nieprawidłowo zmontowane i ponownie podłączone.

Okres gwarancji na produkty wynosi 24 miesiące, o ile nie ustalono inaczej. Gwarancja nie obejmuje uszkodzeń spowodowanych niestandardowym użytkowaniem, uszkodzeń mechanicznych, narażenia na działanie agresywnych warunków, obchodzenia się niezgodnie z instrukcją oraz normalnego zużycia. Okres gwarancji na akumulator wynosi 24 miesiące, na jego pojemność 6 miesięcy. Więcej informacji dotyczących gwarancji znajdziesz na www.elem6.com/warranty

Producent, importer lub dystrybutor nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek szkody spowodowane montażem lub niewłaściwym użytkowaniem produktu.

DEKLARACJA ZGODNOŚCI UE

Firma elem6 s.r.o. niniejszym deklaruje, że urządzenie Lauben Slow Cooker 3500SB z podstawowymi wymogami i innymi odpowiednimi przepisami dyrektywy **2014/30/UE** i **2014/35/UE**. Wszystkie produkty Lauben są przeznaczone do sprzedaży bez ograniczenia w Niemczech, Czechach, na Słowacji, w Polsce, na Węgrzech i innych krajach członkowskich UE. Pełną deklarację zgodności można pobrać z internetu www.lauben.com/support/doc

IMPORTER DO EU

elem6 s.r.o., Braškovská 308/15, 16100 Praha 6, Republika Czeska
www.lauben.com

PRODUCENT

TIGMON GmbH, Yorkstraße 22; 93049 Regensburg, Deutschland

Błędy w druku i zmiany w instrukcji są zastrzeżone.



DE

EN

CZ

SK

PL

HU

SLO

HR

MŰSZAKI PARAMÉTEREK ÉS TULAJDONSÁGOK

Modellszám	LBNSC3500SB
Névleges feszültség	220–240 V, 50/60 Hz
Névleges teljesítmény	200 W
Kapacitás	3,5 L

BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

A KÉSZÜLÉK HASZNÁLATA ELŐTT OLVASSA EL AZ ÖSSZES UTASÍTÁST. A KÉSŐBBI ÚJRAOLVASÁS ÉRDEKÉBEN ŐRIZZE MEG A HASZNÁLATI UTASÍTÁST.

A FOGYASZTÓ KIZÁRÓLAG OTTHONI HASZNÁLATRA ALKALMAS.

- Ne engedje, hogy gyermekek vagy illetéktelen személyek használják a készüléket. Tartsa távol őket.
- Ha a készüléket gyermekek közelében kívánja használni, fokozottan körültekintően járjon el.
- Soha ne használja a készüléket játékként.
- A csomagolás a gyermekek számára veszélyes apró részeket tartalmaz. A termék gyermekek kezébe nem kerülhet. A tasakok és azok egyes részei fulladásveszélyt jelentenek.
- Soha ne hagyja, hogy a tápkábel szabadon lelógjon a munkalap szélénél.
- Soha ne használja a készüléket szabadban vagy nedves felületen, mert fennáll az áramütés veszélye.
- Soha ne használjon más, mint a gyártó által ajánlott tartozékokat.
- Ne használja a készüléket sérült kábellel vagy csatlakozódugóval. Azonnal javíttassa meg hivatalos szervizben.
- A készüléket mindig tartsa hőforrásoktól, például radiátoroktól, sütőktől és más hőtermelő berendezésektől távol. Ne tegye ki közvetlen napsugarak hatásának.
- Soha ne érintse meg a fogyasztót nedves kézzel.
- Tartozékok felszerelésekor, tisztításakor és karbantartásakor, vagy hibás működés esetén mindig kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki az elektromos csatlakozójából.
- Soha ne kapcsolja be a készüléket, ha a feltét nincs megfelelően rögzítve, és nincs étel a készülékben.
- A készülék kizárólag háztartási, és nem üzleti célú felhasználásra alkalmas.
- Soha ne merítse a tápkábelt, a csatlakozót vagy a készüléket vízbe vagy más folyadékba.
- Rendszeresen ellenőrizze le, hogy nem mutatja-e sérülés jelét a készülék vagy a tápkábel. Ha sérült a készülék, ne kapcsolja be.
- Tisztítás előtt és használat után kapcsolja ki a készüléket, húzza ki a konnektorból, és hagyja lehűlni.
- Soha ne próbálja meg saját maga megjavítani a készüléket. Vegye fel a kapcsolatot szakszervizzel.
- A készüléket korlátozott testi, érzékszervi vagy szellemi képességű, vagy tapasztalatlan és megfelelő ismeretekkel nem rendelkező személyek használhatják kizárólag felügyelet mellett, vagy a készülék biztonságos használatára vonatkozó utasítások áttanulmányozását követően használhatják, amennyiben teljes mértékben megértik a kapcsolódó kockázatokat. Soha ne engedje, hogy gyermekek játsszanak a készülékkel.
- A készüléket nem használható külső időkapcsolóval, távirányítóval sem semmilyen olyan más eszközzel, amely automatikusan bekapcsolja a készüléket, mert ez tűzveszéllyel járna, ha a készülék a bekapcsolás pillanatában le van takarva, vagy nem megfelelően van elhelyezve.
- Soha ne használja nem rendeltetésszerűen a készüléket.
- A készülék első használatba vétele előtt távolítsa el az összes csomagolóanyagot és promóciós anyagot.
- Ellenőrizze le, hogy a hálózati feszültség megegyezik-e az adattáblán feltüntetett értékeknek.
- Soha ne hagyja felügyelet nélkül a bekapcsolt vagy elektromos hálózathoz csatlakoztatott készüléket.
- A készüléket minden esetben kizárólag stabil hőálló felületen, más hőforrásoktól távol állítsa fel.
- Legyen óvatos a készülék kezelésekor, ha az forró ételt vagy vizet tartalmaz.
- Ne érjen a forró felülethez! Használja a fogantyúkat és a gombokat.
- Ha nem használja, húzza ki a készüléket a konnektorból.
- A leforrzás elkerülése érdekében legyen midig óvatos, amikor felnyitja a készülék fedelét.
- Tartsa be a biztonsági távolságot a gyúlékony anyagoktól, például bútortól, függönyöktől, takaróktól, papírtól, ruházattól stb.
- A készülék áramtalanításához soha ne rángassa a kábelt. A kábelt a dugót megfogva húzza ki a konnektorból.
- A készülék használatakor gondoskodjon megfelelő szellőzésről.

- Ne tegyen semmit a készülékre.
- Vigyázzon, hogy soha ne ejtse le a készüléket, és ne tegye ki semmilyen erős ütéseknek.
- Eltérő rendelkezés hiányában a termékre kétéves garancia vonatkozik. A jótállás nem terjed ki a nem rendeltetészerű használat által okozott károkra, a mechanikai sérülésekre, a szélsőséges körülmények mellett, illetve a használati útmutatóban feltüntetett ajánlásokkal ellentétes használat okozta károkra, sem a standard kopásra.
- A gyártó, importőr vagy eladó nem vállal felelősséget a termék nem megfelelő összeszerelése vagy használata által okozott károkért.
- Győződjön meg arról, hogy a készüléket használó minden személy megismerkedett a jelen használati útmutatóval.
- A szakszerűtlen használat és a biztonsági előírások be nem tartása meghibásodáshoz, sérüléshez, vagyoni kárhoz vagy akár halálhoz is vezethet.
- A gyermekek nem képesek megfelelően felmérni a háztartási gépek használatával járó kockázatokat, ezért felügyelet nélkül nem használhatják a készülékeket.
- Konnektorba dugható eszközök esetében a konnektornak a készülék közelében és könnyen hozzáférhetőnek kell lennie.

VIGYÁZAT!

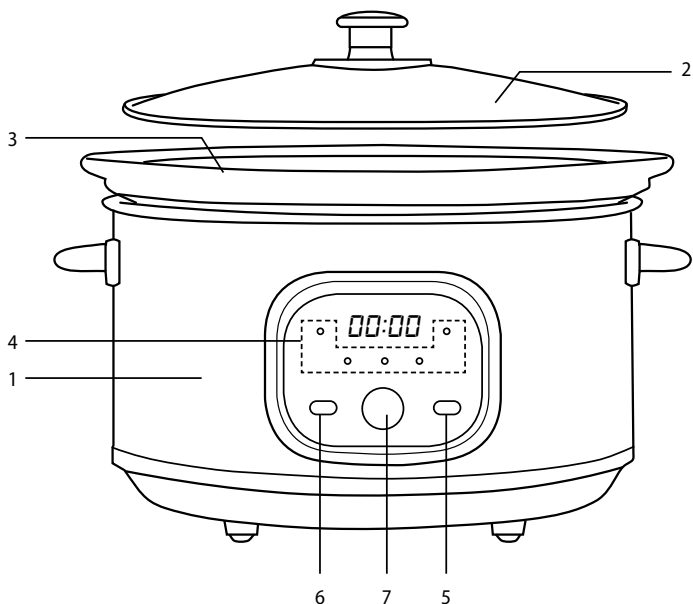
- Soha ne merítse az egész lassú főzőedényt vízbe vagy más folyadékba.
- Soha ne tegye az üvegfedelelet a hűtőszekrénybe, mert megrepedhet.
- Ha kiveszi a kerámiaedényt a hűtőből, ne használja azonnal, hagyja, hogy kb. 40 perc alatt szobahőmérsékletűre melegedjen, különben megrepedhet.
- Soha ne tegye a kerámiaedényt gáztűzhelyre, különben megrepedhet.
- Ne főzze addig az ételt, amíg az teljesen ki nem olvadt.

ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

- Első használatba vétel előtt távolítsa el minden címkét és matricát.
- A belső tartályt és a fedelet mossa el szappanos vízben, majd alaposan öblítse le és hagyja megszáradni.
- Soha ne merítse a készüléket vízbe se más folyadékba.
- Az első használat során a gyártási maradékok elpárolgása miatt enyhe szag keletkezhet. Ez a jelenség teljesen normális, és rövid idő elteltével megszűnik.

A CSOMAGOLÁS TARTALMA

1. Lassú főzőedény
2. Üvegfedő
3. Belső edény
4. Programdiódák
5. Kapcsoló
6. Menü gomb
7. Forgatógomb



HASZNÁLAT

Helyezze a hozzávalókat a belső edénybe, majd tegye az edényt a lassú főzőedénybe, és fedje le azt fedővel. Ne használja a lassú főzőedényt ételek sütésére.

FŐZÉSI IDŐ BEÁLLÍTÁSA

HŐMÉRSÉKLET ÉS IDŐ:

High: alapértelmezett 4 óra (beállítható), hőmérséklet 95–99 °C

Low: alapértelmezett 6 óra (beállítható), hőmérséklet 90–95 °C

- Főzés előtt csatlakoztassa a lassú főzőedényt a hálózathoz, és várja meg a hangjelzést, amely jelzi, hogy készen áll a főzésre.
- A kapcsoló megnyomásakor a képernyőn az alapértelmezett 04:00 (4 óra) időpont jelenik meg.
- Ezzel egyidejűleg a „High cooking” LED villog. Ha nincs szükség a beállítás megváltoztatására, akkor a program elindításához egyszerűen nyomja meg a forgatógombot. A „High” és a „Cooking” LED-ek továbbra is világítanak.
- Az idő beállításához forgassa el a gombot. Balra forgatva csökkentheti az időt, jobbra forgatva növelheti az időt 00:30 és 16:00 között.
- Az idő beállításához használhatja a „High/Low/Warm” opciókat is. A „High” beállítás alapértelmezés szerint 4 órán át főz. A „Low/Warm” beállítások alapértelmezett időtartama 6 óra.
- A „Warm” funkció szétfőzés nélkül tartja melegen a rizst.
- Jóváhagyáshoz nyomja meg az idővezérlőn lévő forgatógombot.
- Ha a bevitelkor hibát követett el, vagy újra meg akarja változtatni az időt, tartsa lenyomva a forgatógombot 3 másodpercig, majd kezdje előlről.
- Amikor a „High/Low” főzési programok befejeződnek, a lassú főzőedény automatikusan „Warm” üzemmódba kapcsol, hogy az étel hőmérséklete 6 órán keresztül megmaradjon.

KÉSLELTETETT START BEÁLLÍTÁSA

A „késleltetett indítás” program használatakor vegye figyelembe a hűtés nélküli élelmiszerek természetes lebomlási folyamatát, és ennek megfelelően állítsa be a késleltetett indítás maximális idejét.

- A késleltetett indítás beállításához a start menüben nyomja meg a bekapcsológombot (power button), majd a menügombot.
- Amikor a LED villog, a képernyőn az „1:00” idő jelenik meg. A késleltetett indítási idő beállításához forgassa el a gombot. Balra forgatva csökkentheti az időt, jobbra forgatva növelheti az időt 00:30 és 16:00 között.
- A késleltetett indítás beállítása után a főzési idő és hőmérséklet további kiválasztásához nyomja meg ismét a menügombot.
- Nyomja meg a forgatógombot a program elindításához. A késleltetett indítás (Delay) dióda villogni fog, és a beállított idő megjelenik a kijelzőn, majd automatikusan bekapcsol az előre beállított főzési program.

AZ IDŐ ÉS A FUNKCIÓ VISSZAÁLLÍTÁSA

A késleltetett indítási idő módosításához tartsa 3 másodpercig lenyomva a forgatógombot. A képernyőn villogni kezd az idő. Forgassa el a gombot az idő módosításához, majd nyomja meg a jóváhagyáshoz.

LASSAN FŐZÖTT ÉTEL TIPPEK

A legtöbb étel alkalmas a lassú főzésre, mégis van néhány szabály, amit be kell tartani.

- A gyökérzöldségeket apró, egyenletes darabokra vágja, mivel hosszabb ideig tart a főzésük, mint a húsé. Lassú főzés előtt 2-3 perccig enyhén pirítsa meg őket serpenyőben.
- A zöldségféléket az edény aljára helyezze, és ellenőrizze le, hogy az összes összetevő elmerül a folyadékban.
- Távolítsa el a felesleges zsírt a húsról, mivel a lassú főzőedényben a zsír nem tud elpárologni.
- Ha egy meglévő receptet a hagyományos főzésből adaptál, akkor előfordulhat, hogy csökkentenie kell a felhasznált folyadék mennyiségét. A folyadék nem párolog el annyira a lassú főzőedényből, mint a normál főzésnél.
- Ne használja a lassú főzőedényt ételek újramelegítésére.
- Hogy eltávolítsa a mérgeanyagokat, áztassa be a nyers vörös babot, majd legalább 10 perccig 100 fokon kell főznie, mielőtt a lassú főzőedényben használná.
- Annak kiderítésére, hogy átsültek-e a beállított hőmérsékleten, helyezzen hűhőmérőt a sültékbe, sonkába vagy egész csirkékbe.
- Az alacsony hőmérsékleten történő főzés során nem keletkezik gőz, így a hővesztés kicsi. A készülék élettartama alatt a normál kopás következtében a külső felület „repedezettnek” tűnhet.
- Levesek főzésekor az edényt legfeljebb 5 cm-rel az edény pereme alá töltsen fel, hogy a leves fel tudjon forrni.

LASSÚ FŐZÉSI ÉS ELŐKÉSZÍTÉSI TIPPEK


- A legjobb eredmény érdekében a lassú tűzhelynek legalább félig tele kell lennie.
- A lassú főzés során megmarad a nedvesség. Az edényben lévő nedvesség csökkentése érdekében a főzés után vegye le a fedelet, és állítsa a forgatógombot magasra (ha alacsonyra van állítva), majd főzze az ételt további 30-45 perccig.
- Az üvegfedél nem légmentesen tömített, ezért ne vegye le feleslegesen, hogy megakadályozza a felgyülemlett hő távozását. A legjobb eredmény érdekében az üvegfedél minden egyes levétele után adjon hozzá újabb 10-20 perccel a teljes főzési időhöz.
- Sok recept egész napos főzést igényel, ha nincs ideje reggel elkészíteni az ételt, készítse el előző este, és tárolja az ételt a hűtőben. Tegye át az ételt az edénybe, és adja hozzá a folyadékot/szószt.
- A legtöbb hús- és zöldségrecepthez 8-10 órára van szükség alacsony hőmérsékleten vagy 4-6 órára magas hőmérsékleten. Egyes összetevők nem alkalmasak lassú főzésre. A tésztát, a tenger gyümölcseit, a tejet és a tejszínt csak a főzési idő vége felé kell hozzáadni. Sok dolog befolyásolhatja, hogy egy recept milyen gyorsan fő meg: a víz- és zsírtartalom, az étel kezdeti hőmérséklete és az edény mérete.
- A zöldségek általában tovább főnek, mint a hús, ezért célszerű a zöldségeket a lábas aljára tenni, a húst pedig a tetejére.
- Az apró darabokra vágott étel gyorsabban fő és fordítva. Több különböző főzési ciklus után már eléggé kiismeri a lassú főzőedényt ahhoz, hogy pontosan megbecsülje a beállításokat, hogy az eredmény az Ön ízlésének megfelelő legyen.
- Főzés után kapcsolja ki az edényt, és hagyja lefedve egy üvegfedél.
- A hús és a hagyma előfőzése a serpenyőben szintén csökkenti a zsírtartalmat, mielőtt a fazékba teszi. Ez nem szükséges, ha kevés az ideje, de javítja az ízt.
- Nagyobb húsdarabok, sonka, baromfi stb. sütésekor fontos a nagyobb darabok mérete és alakja, ezért a nagyobb darabokat igyekezzen a lábas alsó kétharmadában tartani, és teljesen a víz alá meríteni.

TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS


VIGYÁZAT!

Minden mosás és tárolás előtt győződjön meg arról, hogy a lassú főzőedény ki van húzva a konnektorból, és minden alkatrész kihűlt.

1. A kerámiaedény mosogatógépben, vagy meleg szappanos vízzel is elmosható. Az edény belső falára rászáradt ételek eltávolításához egyszerűen áztassa azt be egy éjszakára szappanos vízbe, majd másnap öblítse le.
2. A lassú főzőedény külső felülete nedves ruhával letörölhető és megszáradítható. Ne használjon durva, súrolószereket vagy súrolóbetéteket a készülék bármely részének tisztításához, mivel ezek károsítják a felületeket.
3. Minden egyéb javítást csak a szervizelésre felhatalmazott képviselő végezhet el.

1. A terméken  vagy annak kísérő dokumentációjában feltüntetett jelzések azt jelentik, hogy az elhasznált elektromos és elektronikus termékeket nem szabad a háztartási hulladékokkal együtt ártalmatlanítani. A helyes likvidálás céljából adja le azokat az arra kijelölt hulladékgyűjtő helyeken, ahol azokat ingyen átveszik. A termék helyes ártalmatlanításával értékes természeti forrásokat segít megőrizni és megelőzi azok nem megfelelő ártalmatlanításából eredő potenciálisan negatív hatásokat a környezetre és az emberi egészségre. További részleteket kérjen a helyi önkormányzattól vagy a legközelebbi hulladékgyűjtő helyen. Ezen hulladékfajták nem helyes ártalmatlanítására néhány ország előírásai szerint pénzbírsággal járhat.

Információkat a felhasználók számára az elektromos és elektronikus eszközök (vállalati és üzleti használatra) eltávolításáról. Az elektromos és elektronikus berendezések megfelelő ártalmatlanításához kérjen részletes információkat a kereskedőtől vagy a szállítótól.

Információkat a felhasználók számára az elektromos és elektronikus eszközök hulladékai felhasználásáról az Európai Unión kívüli más országokban: A fenti szimbólum csak az Európai Unió országaiiban érvényes. Az elektromos és elektronikus berendezések megfelelő ártalmatlanításához kérjen részletes információkat az Önök hivatalaitól vagy a berendezés  Eladójától. Ezt az áthúzott tartály szimbóluma fejezi ki a terméken, a csomagoláson vagy a nyomtatott anyagon.

2. A készülék garanciális szervizére vonatkozó igényét a készülék forgalmazójánál érvényesítse. Műszaki problémák és nem egyértelmű információk esetén vegye fel a kapcsolatot az eladóval, és kérjen tőle tájékoztatást a további eljárásról. Tartsa be az elektromos készülékek használatára vonatkozó szabályokat. A felhasználó nem jogosult szétszerelni a készüléket, sem kicserélni annak bármely alkotóelemét. A burkolat felnyitásával vagy eltávolításával a felhasználó áramütés veszélyének teszi ki magát. A készülék helytelen összeszerelése, majd újbóli áram alá helyezése esetén a felhasználó szintén áramütés veszélyének teszi ki magát.

A termékekre vonatkozó jótállási idő 24 hónap, hacsak nem került másként meghatározásra. A jótállás nem vonatkozik a nem standard használat, mechanikus hatások, agresszív körülmények, valamint a használati útmutatóval ellentétes használat okozta sérülésekre, illetve a standard kopásra. Az akkura nyújtott jótállás időtartama 24 hónap, a kapacitására 6 hónap. A garanciával kapcsolatos további információkért kérjük, látogasson el a www.elem6.com/warranty oldalra.

Sem a gyártó, sem az importőr, sem a forgalmazó nem felelnek a termék összeszerelése vagy helytelen használata okozta károkért.

EU MEGFELELŐSÉGI NYILATKOZAT

Az elem6 s.r.o. cég ezúton kijelenti, hogy a Lauben Slow Cooker 3500SB készülék megfelel a **2014/30/EK**, illetve a **2014/35/EU** irányelvek alapkövetelményeinek és mindent további vonatkozó rendelkezésének. Minden Lauben termék korlátlanul forgalmazható Németországban, a Cseh Köztársaságban, Szlovákiában, Lengyelországban, Magyarországon és az EU többi tagállamában. A teljes megfeleléségi nyilatkozat letölthető a www.lauben.com/support/doc oldalról.

IMPORTŐR AZ EU-BA

elem6 s.r.o., Braškovská 308/15, 16100 Praha 6, Cseh Köztársaság
www.lauben.com

GYÁRTÓ

TIGMON GmbH, Yorkstraße 22; 93049 Regensburg, Deutschland

Fenntartjuk a nyomtatási hibák és a kézikönyv módosításai lehetőségét.



SPECIFIKACIJE IN ZNAČILNOSTI

Model številka	LBNSC3500SB
Nominalna napetost	220–240 V, 50/60 Hz
Nominalna moč	200 W
Prostornina	3,5 L

VARNOSTNI NAPOTKI SDA – SPLOŠNO

PRED UPORABO APARATA PROSIMO, DA TEMELJITO PREBERETE VSE NAPOTKE. SAMA NAVODILA POSPRAVITE ZA NADALJNJO UPORABO.

TA APARAT JE NAMENJEN SAMO ZA UPORABO V GOSPODINJSTVU.

- Ne dovolite otrokom ali nepooblaščenim osebam, da rokujejo z aparatom. Shranjujte ga izven njihovega dosega.
- Če uporabljate aparat v bližini otrok, bodite še posebej pazljivi.
- Aparata ne uporabljajte za igračo.
- Embalaža vsebuje majhne delce, ki so lahko nevarni za otroke. Izdelek shranjujte izven dosega otrok. Vrečke in drugi sestavni deli predstavljajo nevarnost za zadušitev.
- Ne dovolite, da bi el. napajalni kabel prosto visel preko roba delovne plošče.
- Ne uporabljajte aparata zunaj ali na vlažni površini, obstaja nevarnost udara z električnim tokom.
- Ne uporabljajte drugih sestavnih delov, kot pa jih priporoča proizvajalec.
- Ne uporabljajte aparata, ki ima poškodovan kabel ali vtikalo. Takoj naj ga popravijo v pooblaščenem servisu.
- Aparat shranjujte v zadostni razdalji od virov vročine, kot so radiatorji, peči ali pa druge naprave, ki proizvajajo toploto. Ne izpostavljajte ga direktni sončni svetlobi.
- Ne dotikajte se aparata z mokrimi rokami.
- Pri inštalaciji sestavnih delov, čiščenju in pri vzdrževanju ali v primeru nepravilnega delovanja aparat ugasnite in ga izklopite iz električne vtičnice.
- Aparata ne prižigajte dokler konkretni sestavni del ni pravilno pritrjen in v aparatu ni nobenih živil.
- Aparat je primeren samo za uporabo v gospodinjstvu, ne pa za komercialno uporabo.
- Redno preverjajte ali na aparatu in el. napajalnem kablu ni vidnih znakov poškodb. V nobenem primeru ne prižigajte poškodovanega aparata.
- Pred čiščenjem in po uporabi ugasnite aparat, ga izklopite iz el. omrežja in pustite, da se ohladi.
- Popravila aparata nikoli ne izvajajte sami. Kontaktirajte pooblaščen servis.
- Ta aparat lahko uporabljajo osebe s prilagojenimi telesnimi, umskimi ali duševnimi sposobnostmi ali s pomanjkljivimi izkušnjami in znanjem samo pod nadzorom ali pa potem, ko so bili poučeni glede varne uporabe aparata in so razumeli vsa morebitna tveganja. Ne dovolite, da bi se otroci igrali z aparatom.
- Tega aparata ni mogoče upravljati preko zunanjega časomerilca, daljinskega upravljalnika ali kakršnega koli drugega dela, ki aparat samodejno prižiga, saj obstaja nevarnost nastanka požara tudi v primeru, ko je samo za trenutek prižgan aparat prekrit ali pa nepravilno nameščen.
- Aparata ne uporabljajte na drugačen način, kot je to opisano v teh navodilih.
- Pred prvo uporabo aparata odstranite ves embalažni in reklamni material.
- Prepričajte se ali omrežna napetost odgovarja vrednostim na tipski tablici aparata.
- Aparat ne sme nikoli delovati brez nadzora, če deluje ali je priključen k električnemu omrežju.
- Aparat nameščajte samo na stabilno površino, ki je odporna proti vročini in v zadostni razdalji od drugih virov vročine.
- Bodite pozorni pri rokovanju z aparatom, ko so v njem vroča živila ali voda.
- Ne dotikajte se vroče površine. Uporabljajte držalo in tipke.
- Če aparata ne uporabljate, ga izklopite iz električnega omrežja.
- Ko odpirate pokrov aparata pazite, da ne pride do opeklin.
- Upošteвайте varno razdaljo aparata od gorljivih aparatov, kot je pohoštvo, zavese, pregrinjala, papir, oblačila itd.
- Ko enoto izključite iz el. omrežja, nikoli ne vlecite za kabel. Vedno podprite vtikalo in s potegom odklopite.
- Pri uporabi aparata zagotovite primerno prezračevanje.

DE

EN

CZ

SK

PL

HU

SLO

HR

- Na aparat ne polagajte nobenih predmetov.
- Pazite, da vam aparat ne pade, prav tako pa ga ne izpostavljajte prevelikim udarcem.
- Izdelek je predmet dveletne garancije, če ni navedeno drugače. Garancija se ne nanaša na poškodbe povzročene zaradi neobičajne uporabe, mehanskih poškodb, izpostavljenosti agresivnim pogojem ali ravnanju, ki ni v skladu s priporočili v navodilih, enako kot tudi ne na poškodbe, ki so predmet tekoče obrabe.
- Proizvajalec, uvoznik in prodajalec ne nosijo nobene odgovornosti za kakšne koli škode povzročene zaradi nepravilne montaže ali uporabe izdelka.
- Izklopite napajalni kabel, vtikalo ali del aparata od vode ali drugih tekočin, da preprečite udarec z električnim tokom ali poškodbo pečice. Vsa živila položite na pekač ali v posodo za pečenje, da ne pride do stika z grelnim elementom.
- Za aparate, ki se lahko priključijo v vtičnico: vtičnica se mora nahajati v bližini aparata in dostop do nje mora biti enostaven.

OPOZORILO!

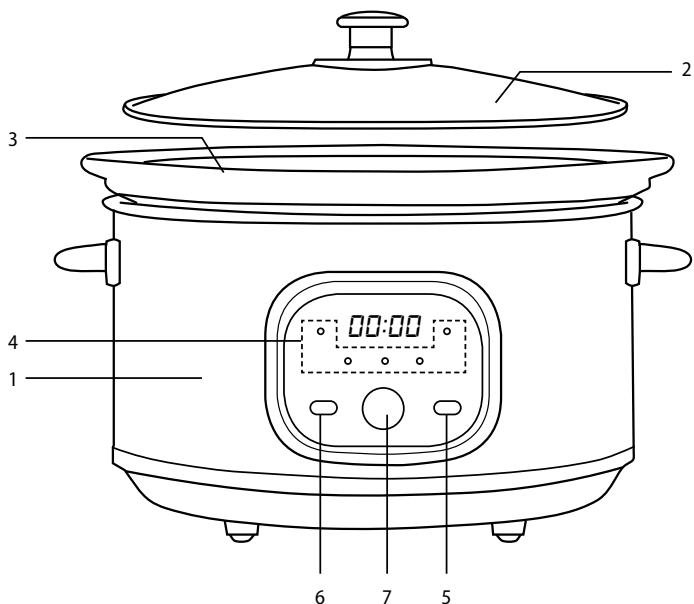
- Nikoli ne potaplajte počasnega lonca v vodo ali drugo tekočino.
- Nikoli ne dajajte steklenega pokrova v hladilnik, lahko počí.
- Ko boste vzeli keramično posodo iz hladilnika, je ne uporabljajte takoj, dokler se po približno po 40 minutah ne segreje na sobno temperaturo, v nasprotnem primeru lahko počí.
- Nikoli ne polagajte keramičnega lonca v plinski štedilnik, lahko počí.
- Ne kuhajte hrane, dokler ni popolnoma odmrznjena.

PRED PRVO UPORABO

- Pred prvo uporabo odstranite vse nalepke in etikete.
- Notranjo posodo in pokrov umijte v milni vodi, temeljite splahnite in nato posušite.
- Počasnega lonca ne potaplajte v vodo ali druge tekočine.
- Med prvo uporabo lahko pride do manjšega smradu zaradi izhlapevanja ostanov iz proizvodnje. To je popolnoma normalno.

VSEBINA PAKIRANJA

1. Počasni lonec
2. Steklena pokrovka
3. Notranja posoda
4. Dioda programov
5. Stikalo
6. Tipka meni
7. Vrteča tipka



KAKO UPORABLJATI

Sestavine namestite v notranjost posode, nato vložite posodo v počasni lonec in lonec prekrijte s pokrovko. Počasnega lonca ne uporabljajte za praženje živil.

KAKO NASTAVITI ČAS KUHANJA

TEMPERATURA IN ČAS:

High: privzeto 4 ure (se lahko prilagaja), temperatura 95–99 °C

Low: privzeto 6 ur (se lahko prilagaja), temperatura 90–95 °C

- Pred kuhanjem priključite počasni lonec v električno omrežje in počakajte na zvočni signal, ki sporoča, da je počasen lonec pripravljen za kuhanje.
- Po pritisku na stikalo se na zaslonu prikaže privzeto nastavljen čas 04:00 (štiri ure).
- V enakem trenutku bo utripala dioda „High cooking“. Če te nastavitve ne potrebujete spremeniti, zadostuje pritisniti vrtečo tipko za zagon programa. Diodi „High“ in „Cooking“ ostajata prižgani.
- Za urejanje časa obračajte tipko. Za zmanjšanje časa obrnite levo, za povečanje časa obrnite desno med 00:30 do 16:00 ure.
- Za urejanje časa lahko uporabite tudi možnosti „High/Low/Warm“. Možnost „High“ je privzeto nastavljena na kuhanje za štiri ure. Privzeto nastavljen čas za možnosti „Low/Warm“ je šest ur.
- Funkcija „Warm“ ohrani živila topla, ne da bi se razkuhala.
- Pritisnite vrtečo tipko za ohranjenega časa za potrditev.
- V primeru, da ste pri vnašanju naredili napako ali želite čas ponovno spremeniti, pridržite tipko za tri sekunde in pričnite ponovno.
- Po koncu programa „High/Low“ se počasni lonec samodejno preklopi v način „Warm“, ki ohranja temperaturo hrane celih šest ur.

DE

EN

CZ

SK

PL

HU

SLO

HR

KAKO NASTAVITI ZAKASNELI VKLOP

Pri uporabi programa „zakasneli vklop“ upoštevajte prosim naravni postopek degradacije živil v nehlajenem stanju in temu prilagodite maksimalni čas zakasnelega vklopa.

- Iz začetnega menija za nastavitve zakasnelega vklopa pritisnite stikalo (power button) in nato tipko meni.
- Ko dioda začne utripati, se na zaslonu prikaže čas *1:00*. Za urrejanje časa zakasnelega vklopa obračajte tipko. Za zmanjšanje časa obrnite levo, za povečanje časa obrnite desno med 00:30 do 16:00 ure.
- Po nastavitvi zakasnelega vklopa ponovno pritisnite tipko meni in nadaljujte z izborom časa in temperature kuhanja.
- Pritisnite na vrtečo tipko za začetek programa. Dioda zakasnelega vklopa (Delay) začne utripati in na zaslonu se prikaže nastavljen čas, po zaključku tega časa se samodejno zažene naprej nastavljen čas kuhanja.

KAKO OBNOVITI ČAS IN FUNKCIJO

Če želite spremeniti čas zakasnelega vklopa, podržite vrtečo tipko za tri sekunde. Čas na zaslonu začne utripati. Obrnite tipko za spremembo časa in jo nato pritisnite za potrditev.

PRIMERNA ŽIVILA ZA POČASNO KUHANJE

Večina živil je primernih za počasno kuhanje, navkljub temu pa se najde par pravil, ki jih je potrebno upoštevati.

- Gomoljno zelenjavo narežite na majhne, ravne koščke, saj se kuha dalj časa kot meso. Pred počasnim kuhanjem naj bi se dve do tri minute narahlo prepražila na ponvi.
- Prepričajte se da je gomoljna zelenjava vedno na dnu lonca, ter da so vse sestavine potopljene v tekočino.
- Pred pečenjem odstranite iz mesa vso odvečno maščobo, saj počasno kuhanje ne omogoča izhlapevanja maščobe.
- Če prilagajate obstoječi recept iz tradicionalnega kuhanja, boste morda morali zmanjšati količino uporabljenih tekočin. Tekočina namreč iz počasnega lonca ne hlapi v takšni količini, kot pri običajnem kuhanju.
- Počasnega lonca ne uporabljajte za ponovno segrevanje hrane.
- Ne kuhan rdeč fižol je potrebno pred uporabo v počasnem loncu namočiti in ga kuhati pri 100 stopinjah vsaj 10 minut, da se iz njega odstranijo strupi.
- Vložite termometer za meso v pečenko, šunko ali celega piščanca, da zagotovite ali so pečeni po želji.
- Kuhanje pri nizki temperature ne proizvaja pare, zato prihaja do manjših toplotnih izgub. Zaradi tekoče obrabe med življenjsko dobo izdelava lahko izgleda zunanja površina kot „popokana“.
- Pri kuhanju juh napolnite največ 5 cm pod rob lonca, da lahko pride do vrenja.

NASVETI ZA POČASNO KUHANJE IN PRIPRAVO


- Za kar se da najboljšje rezultate mora biti počasen lonec poln vsaj do polovice.
- Počasno kuhanje ohranja vlago. Če želite zmanjšati vlago v loncu, odstranite po kuhanju pokrov in obrnite upravljalni gumb na visoko (če je nastavljena nizko) in kuhajte 30 do 45 minut.
- Steklen pokrov ne tesni, zato ga po nepotrebem ne odstranjujte, da preprečite uhajanje nakopičene temperature. Z vsakim odstranjevanjem steklene pokrovke dodajte 10 do 20 minut za skupni čas kuhanja za doseganje najboljših rezultatov.
- Veliko receptov zahteva celodnevno kuhanje, in če nimate zjutraj časa za pripravo hrane, jo pred pripravo zvečer in shranite v hladilnik. Hrano predajte v lonec in dodajte tekočino/omako.
- Večino receptov za meso in zelenjavo zahteva 8 - 10 ur pri nizki temperaturi ali 4 do 6 ur pri visoki temperaturi. Nekatere surovine niso primerne za počasno kuhanje. Testenine, morski sadeži, mleko in smetana naj bi se dodali šele na koncu kuhanja. Veliko stvari lahko vpliva na to, kako hitro se živilo po receptu skuha: vsebina vode in maščobe, začetna temperatura živil, pa tudi velikost samih živil.
- Zelenjava se navadno kuha dlje kot meso, zato je dobro vložiti zelenjavo v spodnji del lonca, meso pa položiti na njo.
- Hrana, ki je narezana na majhne koščke se kuha hitreje in obratno. Po parih različnih ciklikih kuhanja boste počasen lonec poznali tako dobro, da boste lahko natančno ugotovili nastavitve, da bo rezultat točno po vaših predstavah.
- Po kuhanju lonec izklopite in ga pustite prekritega s stekleno pokrovko.
- S pred pečenjem mesa in čebule na ponvi se tudi zmanjša vsebina maščobe preden živilo položite v lonec. To ni nujno potrebno, če ste na tesnem s časom, vendar pa je okus boljši.
- Pri pečenju večjih kosov mesa, šunke, perutnine ipd. je velikost ter oblika večjih kosov pomembna, zato naj bodo večji kosi v spodnjih dveh sredinih lonca in popolnoma potopljenih v vodi.


ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE

OPOZORILO!

Pred vsakim pomivanjem in skladiščenjem se prepričajte, da je počasni lonec izključen iz električnega omrežja in da so vsi njegovi deli hladni.

1. Keramično posodo se lahko pomiva v pomivalnem stroju, lahko pa jo očistite tudi s toplo milno vodo. Če želite iz notranjosti posode odstraniti posušene ali zapečena živila, jo enostavno pomočite preko noči v milno vodo, drugi dan pa splaknite.
2. Zunanji del počasnega lonca lahko obrišete z vlažno krpico in posušite. Za čiščenje zadnjega dela aparata ne uporabljajte abrazivnih čistilnih sredstev, ali žičnatih gobic, saj lahko pride do poškodbe površin.
3. Vsako drugo servisiranje mora izvesti pooblaščen servisni zastopnik.

1. Naveden simbol  na izdelku ali v spremni dokumentaciji pomeni, da se stari električni in elektronski izdelki ne smejo odstranjevati skupaj z gospodinjstvi odpadki. Z namenom pravilne odstranitve izdelka le tega odvrzite na zato namenjena zbirna dvorišča, kjer jih bodo sprejeli zastoj. S pravilnim odstranjevanjem tega izdelka pripomorete k ohranjanju dragocenih naravnih virov, prav tako pa pripomorete k preprečitvi morebitnih negativnih vplivov na življenjsko okolje in človeško zdravje, kar bi lahko bile posledice nepravilnega odstranjevanja odpadkov. Več podrobnosti pa zahtevajte pri vašem lokalnem uradu ali na najbližjem zbirnem dvorišču. V primeru nepravilnega odstranjevanja te vrste odpadka so lahko v skladu z nacionalnimi predpisi vročene kazni. **Informacije za uporabnika glede odstranjevanja električnih in elektronskih naprav (za uporabo v podjetjih):** za pravilno odstranjevanje električnih in elektronskih naprav zahtevajte bolj podrobne informacije pri vašem prodajalcu ali dobavitelju.

Informacije za uporabnike glede odstranjevanje električnih in elektronskih naprav v drugih državah izven Evropske unije: Zgoraj naveden simbol  velja samo v državah Evropske unije, glede pravilnega odstranjevanja električnih in elektronskih naprav zahtevajte bolj podrobne informacije pri vašem uradu ali prodajalcu naprave. Vse je izraženo s simbolom prečrtanega koša za smeti na izdelku, embalaži ali tiskanih materialih.

2. Garancijo aparata uveljavite pri svojem prodajalcu. V primeru tehničnih težav in vprašanj kontaktirajte vašega prodajalca, ki vas bo obvestil o nadaljnjem postopku. Upoštevajte pravila za delo z električnimi napravami. Uporabnik nima nobenih pooblastil, da bi sam demontiral ali pa menjaval katere koli dele aparata. Pri odpiranju ali odstranjevanju pokrovov obstaja nevarnost udarca z električnim tokom. V primeru nepravilne montaže izdelka in njegove ponovne priključitve se tudi izpostavljate nevarnosti udara z električnim tokom.

Garancijski rok je za izdelke 24 mesecev, če ni drugače navedeno. Garancija se ne nanaša na poškodbe, povzročene zaradi nepravilne uporabe, mehanskih poškodb, agresivnih pogojev, uporabe, ki ni v skladu z navodili, in zaradi redne obrabe. Garancijska doba za baterijo je 24 mesecev, za njeno kapaciteto pa šest mesecev. Več informacij glede garancije najdete na www.elem6.com/warranty

Proizvajalec, uvoznik in distributer ne nosijo nobene odgovornosti za morebitne škode povzročene zaradi montaže ali nepravilne uporabe izdelka.

EU IZJAVA O SKLADNOSTI

Družba elem6 s.r.o. s tem izjavlja, da je aparat Lauben Slow Cooker 3500SB skladen z osnovnimi zahtevami in drugimi ustreznimi določbami direktiv **2014/30/EU** in **2014/35/EU**. Vsi izdelki Lauben so namenjeni za prodajo brez omejitve v Nemčiji, na Češkem, Slovaškem, Poljskem, Madžarskem in v drugih državah članicah EU. Celo besedilo Izjave o skladnosti si lahko naložite na spletu www.lauben.com/support/doc

UVOZNIK V EU

elem6 s.r.o., Braškovská 308/15, 16100 Praha 6, Češka republika
www.lauben.com

PROIZVAJALEC

TIGMON GmbH, Yorkstraße 22; 93049 Regensburg, Deutschland

Pridržujemo si pravico do napak in sprememb v navodilih.



DE

EN

CZ

SK

PL

HU

SLO

HR

Lauben Slow Cooker 3500SB – Upute za upotrebu

SPECIFIKACIJE I ZNAČAJKE

Broj modela	LBNSC3500SB
Nazivni napon	220–240 V, 50/60 Hz
Nazivna snaga	200 W
Kapacitet	3,5 L

SIGURNOSNE UPUTE SDA – OPĆENITO

MOLIMO VAS DA PRIJE UPOTREBE UREĐAJA PROČITATE SVE UPUTE. OVAJ PRIRUČNIK POHRANITE ZA DALJNIJE POTREBE.

OVAJ UREĐAJ JE NAMIJENJEN SAMO ZA UPOTREBU U KUĆANSTVIMA.

- Ne dopustite da djeca ili neovlaštene osobe rukuju uređajem. Čuvajte ga izvan njihovog dohvata.
- U slučaju upotrebe uređaja u blizini djece budite posebno oprezni.
- Ne upotrebljavajte uređaj kao igračku.
- Pakovanje sadrži male dijelove koji mogu biti opasni za djecu. Proizvod čuvajte izvan dohvata djece. Vrećice i dijelovi koje vrećice sadrže predstavljaju rizik od gušenja.
- Ne ostavljajte kabel napajanja da slobodno visi preko ruba radne ploče.
- Ne upotrebljavajte uređaj vani ili na vlažnoj površini, postoji opasnost od električnog udara.
- Ne upotrebljavajte drugu opremu nego što preporučuje proizvođač.
- Ne upotrebljavajte uređaj s oštećenim kabelom ili utikačem. Odmah ga predajte ovlaštenom servisu radi popravka.
- Držite uređaj u dostatnoj udaljenosti od izvora topline, kao što su radijatori, pećnice i drugi uređaji koji stvaraju toplinu. Ne izlažite ga izravnom sunčevom zračenju.
- Ne dodirujte uređaj mokrim rukama.
- U slučaju instalacije opreme, čišćenja i održavanja ili u slučaju neispravnog rada isključite uređaj i odspojite ga od električne utičnice.
- Ne uključujte uređaj ako oprema nije ispravno pričvršćena i u uređaju nema nikakvih namirnica.
- Uređaj je prikladan samo za upotrebu u kućanstvu, nije namijenjen za komercijalnu upotrebu.
- Ne potapajte kabel napajanja, utikač ili uređaj u vodu ili bilo koje druge tekućine.
- Redovito provjeravajte nema li uređaj ili kabel napajanja vidljive tragove oštećenja. Nikada ne uključujte oštećen uređaj.
- Prije čišćenja i nakon upotrebe isključite uređaj, odspojite ga od električne mreže te ga ostavite da se ohladi.
- Ne popravljajte sami uređaj. Kontaktirajte ovlaštenu službu.
- Osobe s ograničenim tjelesnim, čulnim ili intelektualnim sposobnostima ili s nedostatkom iskustava i znanja mogu upotrebljavati ovaj uređaj samo pod nadzorom i nakon dobivanja pouke o sigurnoj upotrebi uređaja i shvaćanju pratećih rizika. Ne ostavljajte djecu da se igraju s uređajem.
- Ovim uređajem se ne može upravljati pomoću eksternog tajmera, daljinskog upravljača ili bilo kojeg drugog dijela koji automatski uključuje uređaj, pošto postoji opasnost od nastanka požara u slučaju da je uređaj u trenutku uključivanja prekriven ili pogrešno postavljen.
- Ne upotrebljavajte uređaj na drugi način nego što je opisano u ovim uputama.
- Prije prve upotrebe uređaja uklonite svu ambalažu i promidžbene materijale.
- Uvjerite se da mrežni napon odgovara vrijednostima na pločici uređaja.
- Ne ostavljajte uređaj bez nadzora ako je u hodu ili ako je priključen u električnu mrežu.
- Uređaj postavljajte samo na stabilnu površinu otpornu na toplinu u dostatnoj udaljenosti od drugih izvora topline.
- Vodite računa pri rukovanju uređajem ako sadrži vruće namirnice ili vodu.
- Ne dodirujte vruće površine. Upotrebljavajte držače i tipke.
- Ako ne upotrebljavate uređaj, odspojite ga od električne mreže.
- Vodite računa pri otvaranju poklopca uređaja, da ne bi došlo do opekline.
- Poštujte sigurnu udaljenost uređaja od zapaljivih materijala kao što je namještaj, zavjese, deke, papir, odjeća i sl.
- Pri odspajanju jedinice od električne mreže nikada ne vucite za kabel. Uхватite utikač te ga izvucite iz utičnice.
- Tijekom upotrebe uređaja osigurajte prikladno vjetrenje.

- Na uređaj ne postavljajte nikakve predmete.
- Vodite računa da vam uređaj ne padne i ne izlažete ga jakim udarima.
- Jamstveni rok za proizvode je dvije godine, ako nije drukčije određeno. Jamstvo se ne odnosi na oštećenja koja nastanu nestandardnom upotrebom, mehaničkim oštećenjem, izlaganjem agresivnim uvjetima, postupanjem protivno uputama, niti na oštećenja koja nastanu standardnim habanjem.
- Proizvođač, uvoznik i prodavalac ne snose nikakvu odgovornost za bilo kakve štete koje nastanu neispravnom montažom ili upotrebom proizvoda.
- Odspojite kabel napajanja, utičnicu ili dijelove uređaja od vode ili drugih tekućina, kako biste spriječili električni udar ili oštećenje pećnice. Sve namirnice stavite na pladanj ili posudu za pečenje, kako ne bi došle u dodir s grijačem.
- U slučaju uređaja koji se mogu priključiti u utičnicu: utičnica bi se trebala nalaziti u blizini uređaja i mora biti lako dostupna.

UPOZORENJE!

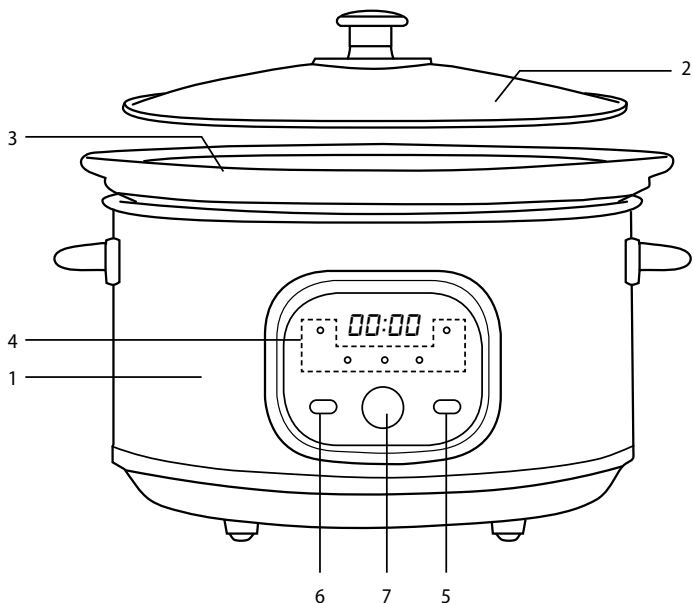
- Nikada ne potapajte cijeli spori lonac u vodu ili druge tekućine.
- Nikada ne stavljajte stakleni poklopac u hladnjak, mogao bi puknuti.
- Kada izvadite keramičku posudu iz hladnjaka, ne upotrebljavajte je odmah, već tek kada se nakon oko 40 minuta zagrije na sobnu temperaturu, inače bi mogla puknuti.
- Nikada ne postavljajte keramički lonac na plinski štednjak, mogao bi puknuti.
- Ne kuhajte jelo prije nego što u cijelosti ne odmrzne.

PRIJE PRVE UPOTREBE

- Prije prve upotrebe uklonite sve naljepnice i etikete.
- Operite unutarnju posudu i poklopac u vodi sa sapunicom, dobro ih isperite i ostavite da se osuše.
- Ne potapajte spori lonac u vodu ili druge tekućine.
- Tijekom prve upotrebe se može pojaviti slab neugodan miris zbog isparavanja ostataka od proizvodnje. To je sasvim normalno i uskoro će prestati.

SADRŽAJ PAKOVANJA

1. Spori lonac
2. Stakleni poklopac
3. Unutarnja posuda
4. Diode programa
5. Prekidač
6. Tipka izbornika
7. Okretna tipka



KAKO UPOTREBLJAVATI

Stavite sastojke u unutarnju posudu, nakon toga stavite posudu u spori lonac te pokrijte lonac poklopcem. Ne upotrebljavajte spori lonac za prženje.

KAKO PODESITI VRIJEME KUHANJA

TEMPERATURA I VRIJEME:

High: zadano 4 sata (može se podesiti), temperatura 95–99 °C

Low: zadano 6 sati (može se podesiti), temperatura 90–95 °C

- Prije kuhanja priključite spori lonac u električnu mrežu te pričekajte na zvučni signal koji označava da je spori lonac spreman za kuhanje.
- Nakon pritiska prekidača, na zaslonu će se pokazati zadano vrijeme 04:00 (4 sata).
- U tom trenutku će dioda „High cooking“ treptati. Ako ovu postavku ne želite mijenjati, dovoljno je pritisnuti okretnu tipku za pokretanje programa. Dioda „High“ i „Cooking“ će ostati upaljene.
- Radi promjene vremena okrećite tipku. Za smanjenje vremena okrećite ulijevo, za povećanje vremena okrećite udesno između 00:30 i 16:00 sati.
- Za promjenu vremena možete upotrijebiti i opcije „High/Low/Warm“. Opcija „High“ je standardno zadana na kuhanje od 4 sata. Standardno zadano vrijeme za opcije „Low/Warm“ je 6 sati.
- Značajka „Warm“ će održati jelo u toplom stanju, ali neće ga prekuhati.
- Pritisnite okretnu tipku za rukovanje vremenom radi potvrde.
- Ako ste prilikom unosa pogriješili ili želite ponovno promijeniti vrijeme, pritisnite i držite okretnu tipku 3 sekunde te počnite iznova.
- Nakon završetka kuhanja u programu „High/Low“, spori lonac će automatski prijeći u modus „Warm“ radi očuvanja temperature jela tijekom 6 sati.

KAKO PODESITI ODGOĐEN START

U slučaju upotrebe programa „odgođen start“ imajte na umu prirodan proces degradacije namirnica u neohlađenom stanju te prilagodite tome maksimalno vrijeme odgođenog starta.

- U uvodnom izborniku za podešavanje odgođenog starta pritisnite prekidač (power button) te nakon toga tipku izbornika.
- Kada dioda počne treptati, na zaslonu će se prikazati vrijeme "1:00". Radi promjene vremena odgođenog početka okrećite tipku. Za smanjenje vremena okrećite ulijevo, za povećanje vremena okrećite udesno između 00:30 i 16:00 sati.
- Za podešavanje odgođenog starta ponovno pritisnite tipku izbornika te nastavite odabirom vremena i temperature kuhanja.
- Pritisnite okretnu tipku za pokretanje programa. Dioda odgođenog starta (Delay) će početi treptati i na zaslonu će se prikazati podešeno vrijeme, a nakon isteka vremena će se automatski pokrenuti podešen program kuhanja.

KAKO OBNOVITI VRIJEME I ZNAČAJKU

Ako želite promijeniti vrijeme odgođenog starta, pritisnite i držite okretnu tipku 3 sekunde. Vrijeme na zaslonu će početi treptati. Okrećite tipku radi promjene vremena te je ponovno pritisnite za potvrdu.

PRIKLADNA JELA ZA SPORO KUHANJE

Većina jela je prikladna za sporo kuhanje, ali i tako postoji nekoliko pravila koja treba poštovati.

- Korjenasto povrće sijecite na male, ravne komadiće, pošto se kuha dulje od mesa. Prije sporog kuhanja bi ih trebalo na 2–3 minuta blago ispeći u tavi.
- Uvjerite se da se korjenasto povrće uvijek nalazi na dnu lonca i da su svi sastojci potopljeni u tekućini.
- Prije pečenja mesa uklonite svu prekomjernu mast, pošto sporo kuhanje ne omogućava isparavanje masti.
- Ako prilagođavate postojeći recept tradicionalne kuhinje, možda ćete morati smanjiti količinu upotrijebljene tekućine. Tekućina iz sporog lonca isparava manje nego prilikom standardnog kuhanja.
- Ne upotrebljavajte spori lonac za ponovno podgrijavanje jela.
- Nekuhan crveni grah treba prije stavljanja u spori lonac namočiti i kuhati na 100 stupnjeva makar 10 minuta, kako bi se uklonili toksini.
- Stavite toplomjer za meso u pečenje, šunku ili cijelo pile, da biste osigurali da će se ispeći na potrebnoj temperaturi.
- Kuhanje na niskoj temperaturi ne stvara paru, tako da dolazi od malih toplotnih gubitaka. Uslijed standardnog habanja proizvoda tijekom njegovog vijeka trajanja, vanjska površina može početi izgledati „ispucano“.
- Pri kuhanju juhe napunite lonac maks. do 5 cm ispod gornjeg ruba, da bi moglo doći do vrenja.

SAVJETI ZA SPORO KUHANJE I PRIPREMU

- Radi postizanja najboljih rezultata mora biti spori lonac pun makar do pola.
- Sporo kuhanje čuva vlagu. Ako želite smanjiti vlagu u loncu, nakon kuhanja skinite poklopac i okrenite tipku na visoku temperaturu (ako je podešena niska) te kuhajte još 30 do 45 minuta.
- Stakleni poklopac nema brtvu, stoga ga ne skidajte nepotrebno, da biste izbjegli oslobađanje nakupljene topline. Nakon svakog skidanja staklenog poklopca dodajte 10 do 20 minuta ukupnom vremenu kuhanja radi postizanja što najboljeg rezultata.
- Puno recepata zahtijeva cjelodnevno kuhanje, te ako ujutro nemate vremena pripremiti jelo, pripremite ga uvečer prethodnog dana te pohranite jelo u hladnjaku. Prebacite jelo u lonac i dodajte tekućinu/umak.
- Većina recepata za meso i povrće traži 8 - 10 sati na niskoj temperaturi, ili 4 do 6 sati na visokoj temperaturi. Određene sirovine nisu prikladne za sporo kuhanje. Tjestenine, plodove mora, mlijeko i vrhnje treba dodavati pri kraju vremena kuhanja. Puno stvari može utjecati na brzinu kuhanja prema receptu: sadržaj vode i masti, početna temperatura jela, ali i količina jela.
- Povrće se obično kuha dulje od mesa, stoga je prikladno staviti povrće u donji dio lonca i staviti meso na njega.
- Jelo koje je isječeno na male komadiće se kuha brže. Nakon nekoliko raznih ciklusa kuhanja ćete tako upoznati spori lonac, da ćete točno procijeniti postavke tako da rezultat odgovara vašim preferencijama.
- Nakon završetka kuhanja isključite lonac i ostavite ga pokriven staklenim poklopcem.
- Prethodnim pečenjem mesa i luka na tavi također se smanjuje količina masti prije stavljanja u lonac. To nije neophodno ako nemate dovoljno vremena, ali se time poboljšava okus.
- U slučaju pečenja većih komada mesa, šunke, peradi i sl. je važna veličina i oblik većih komada, stoga nastojite da održite veće komade u donje dvije trećine lonca i u cijelosti potopljene u vodi.

DE

EN

CZ

SK

PL

HU

SLO


HR

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE


UPOZORENJE!

Prije svakog pranja i pohrane se uvjerite da je spori lonac odspojen od električne mreže i da su svi njegovi dijelovi hladni.

1. Keramička posuda se može prati u perilici za suđe ili se može čistiti toplom vodom sa sapunicom. Ako iz unutarnjeg dijela posude želite ukloniti zasušene ili prapečene namirnice, jednostavno je preko noći namočite u vodi sa sapunicom i drugi dan je isperite.
2. Vanjski dio sporog lonca se može obrisati vlažnom krpom i osušiti. Za čišćenje nijednog dijela uređaja ne upotrebljavajte gruba abrazivna sredstva za čišćenje ili žice, pošto bi moglo doći do oštećenja površine.
3. Bilo kakvo drugo servisiranje bi trebao izvoditi ovlašteni servisni predstavnik.

1. Navedeni simbol  na proizvodu ili u pratećoj dokumentaciji znači da se upotrijebljeni električni ili elektronički proizvodi ne smiju likvidirati zajedno s komunalnim otpadom. Radi ispravne likvidacije proizvoda isti predajte na za to namijenjenim mjestima za prikupljanje, gdje će biti preuzeti besplatno. Ispravnom likvidacijom ovog proizvoda možete pomoći u očuvanju važnih prirodnih dobara i pomažete sprječavanju potencijalnih negativnih utjecaja na okoliš i zdravlje ljudi, što mogu biti posljedice pogrešne likvidacije otpada. Više detalja zatražite od nadležnih lokalnih tijela ili najbližeg mjesta za prikupljanje otpada. U slučaju neispravne likvidacije ove vrste otpada u skladu s nacionalnim propisima mogu biti naplaćene kazne.

Informacije za korisnike u svezi likvidacije električnih i elektroničkih uređaja (upotreba u društvima i poduzećima): Radi ispravne likvidacije električnih i elektroničkih uređaja tražite detaljne informacije kod vašeg prodavatelja ili dobavljača.

Informacije za korisnike u svezi likvidacije električnih i elektroničkih uređaja u drugim zemljama izvan Europske unije: Gore navedeni simbol  važi samo u državama Europske unije. Radi ispravne likvidacije električnih i elektroničkih uređaja tražite detaljne informacije kod vaših javnih tijela ili prodavatelja uređaja. Sve izražava simbol precrtanog kontejnera na proizvodu, ambalaži ili tiskanim materijalima.

2. Popravke uređaja u jamstvenom roku tražite kod svog prodavatelja. U slučaju tehničkih poteškoća i pitanja kontaktirajte svog prodavatelja koji će vas obavijestiti o daljnjem postupanju. Poštujte pravila za rad s električnim uređajima. Korisnik nije ovlašten da rasklapa uređaj niti da mijenja bilo koji njegov dio. U slučaju otvaranja ili uklanjanja kućišta prijeti opasnost od električnog udara. U slučaju pogrešnog sklapanja uređaja i njegovog ponovnog povezivanja također se izlažete opasnosti od električnog udara.

Jamstveni rok za proizvode je 24 mjeseca, ako nije drukčije određeno. Jamstvo se ne odnosi na oštećenja koja nastanu nestandardnom upotrebom, mehaničkim oštećenjem, izlaganjem agresivnim uvjetima, postupanjem protivno uputama ili standardnim habanjem. Jamstveni rok za bateriju je 24 mjeseca, a za njezin kapacitet 6 mjeseci. Više informacija glede jamstva možete dobiti na www.elem6.com/warranty

Proizvođač, uvoznik i distributer ne snose nikakvu odgovornost za bilo kakve štete koje nastanu montažom ili neispravnom upotrebom proizvoda.

EU IZJAVA O SUKLADNOSTI

Društvo elem6 s.r.o. ovim izjavljuje da je uređaj Lauben Slow Cooker 3500SB u skladu s temeljnim zahtjevima i drugim odgovarajućim odredbama Direktive **2014/30/EU** i **2014/35/EU**. Svi proizvodi Lauben su namijenjeni za prodaju bez ograničenja u Njemačkoj, Češkoj, Slovačkoj, Poljskoj, Mađarskoj i drugim državama članicama EU. Cijela izjava o sukladnosti može se preuzeti na stranici www.lauben.com/support/doc

UVOZNIK U EU

elem6 s.r.o., Braškovská 308/15, 16100 Praha 6, Republika Češka
www.lauben.com

PROIZVOĐAČ

TIGMON GmbH, Yorkstraße 22; 93049 Regensburg, Njemačka

Ne odgovaramo za tiskarske pogreške i zadržavamo pravo na izmjene ovih uputa.





Lauben The Right Way.

www.lauben.com