

# **SOBA**



**PC310/PC510**

**GARKOCHER**

**GEBRAUCHSANLEITUNG**

## **WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE**

Bei der Verwendung elektrischer Geräte müssen stets grundlegende Sicherheitsmassnahmen befolgt werden. Dazu gehören:

1. Bitte vor der ersten Inbetriebnahme die Gebrauchsanleitung vollständig durchlesen.
2. Heisse Oberflächen nie berühren. Beim Entfernen des Deckels oder beim Herausnehmen des Keramiktopfs stets Topfhandschuhe oder -lappen benutzen, da heisser Dampf entweicht.
3. Besondere Aufmerksamkeit ist geboten, wenn Kinder das Gerät benutzen oder sich in dessen Nähe aufhalten.
4. Um Brände, Stromschläge und Verletzungen zu vermeiden, das Netzkabel, den Netzstecker oder das ganze Gerät nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.
5. Das Netzkabel nicht über die Arbeitsfläche herabhängen oder heisse Flächen berühren lassen.
6. Elektrogeräte niemals mit beschädigtem Netzkabel oder Stecker verwenden. Beschädigte bzw. nicht einwandfrei funktionierende Geräte nie benutzen. Beschädigte oder nicht mehr einwandfrei funktionierende Geräte dem autorisierten Händler zur Überprüfung, Reparatur oder Einstellung bringen.
7. Die Verwendung von Zubehör, das nicht ausdrücklich vom Hersteller empfohlen wird, kann zu Bränden, Stromschlägen oder Unfällen führen.
8. Den Garkocher nie im Freien benutzen.
9. Das Gerät nie in der Nähe eines heissen Gas- oder Elektro-Ofens aufstellen oder in den heissen Backofen stellen.
10. Äusserste Vorsicht ist geboten, wenn Sie den heisses Öl oder andere heisse Flüssigkeiten enthaltenden Garkocher verschieben wollen! Stets Topflappen benutzen, wenn Sie das Gerät verschieben.
11. Der Garkocher darf nur für den vom Hersteller vorgesehenen Zweck verwendet werden.
12. Vermeiden Sie plötzliche Temperaturschocks: Geben Sie keine tiefgefrorenen Nahrungsmittel in den aufgeheizten Keramiktopf.
13. Zum Ausschalten des Geräts ON/OFF-Betriebstaste (EIN/AUS) drücken und Netzkabel vom Stromnetz trennen. Stets Netzstecker ziehen und nie am Netzkabel reissen.

## **BITTE GEBRAUCHSANLEITUNG AUFBEWAHREN!**

Der Garkocher ist NUR für den PRIVATGEBRAUCH bestimmt. Im Geräteinnern befinden sich keine Teile, die von Ihnen gewartet werden müssen! Es müssen keine Gerätebestandteile gefettet bzw. geölt werden. Wartung und Reparaturen nie selber ausführen. Das Basisgerät nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen! Um die Unfallgefahr durch sich verheddernde Kabel oder lange Kabel (Stolperfallen) zu verringern, wird das Gerät mit einem kurzen Netzkabel ausgeliefert. Ein Verlängerungskabel darf nur verwendet werden, wenn es für eine Stromspannung ausgelegt ist, die mindestens derjenigen des Garkochers entspricht. Bei der Verwendung des Verlängerungskabels muss darauf geachtet werden, dass es nicht

über die Arbeits- oder Tischfläche herabhängt, für kleine Kinder nicht erreichbar ist und niemand darüber stolpern kann. Die technischen Angaben zum Garkocher sind auf der Geräteunterseite angebracht.

Um Stromschläge zu vermeiden, dürfen defekte Stromkabel nur vom Hersteller, einer autorisierten Servicestelle oder einer qualifizierten Fachperson ersetzt werden.

**Hinweis:** Bei der ersten Inbetriebnahme kann es zu einer leichten Rauch- und/oder Geruchsbildung kommen. Dies ist bei vielen Hitze erzeugenden Geräten normal und hört nach mehrmaliger Verwendungen auf.

## GERÄTETEILE



### Bestandteile:

1. Glasdeckel
2. Keramiktopf
3. Basisgerät
4. Bedienfeld
5. Betriebskontrollleuchte
6. "ON/OFF-Betriebstaste" (EIN/AUS)
7. "Set-Taste" (Zeiteinstellung)
8. LCD-Anzeige
9. "+"-Taste (Garzeit verlängern)
10. "-"-Taste (Garzeit verkürzen)
11. Griffe



## BENUTZUNG DES GARKOCHERS

1. Gargut gemäss Rezept in den Keramiktopf geben.
2. Garkocher ans Stromnetz anschliessen. Die Betriebskontrollleuchte (grünes Licht) signalisiert, dass das Gerät ans Stromnetz angeschlossen, jedoch noch nicht eingeschaltet ist. Die digitale Anzeige leuchtet ebenfalls auf und die Grundeinstellung 06:00, d.h. 6 Stunden, wird angezeigt.
3. Drücken Sie die "Set"-Taste einmal. Die Stundenanzeige beginnt zu blinken. Durch Drücken der "+"- bzw. "-"-Taste können Sie alle Garzeiten (in Stunden) nacheinander abrufen. Die einstellbare Garzeit in vollen Stunden beträgt mindestens 4 höchstens 12 Stunden. Sobald die gewünschte Garzeit in Stunden auf dem Display erscheint, drücken Sie die "Set"-Taste ein weiteres Mal. Nun beginnt die Minutenanzeige zu blinken. Die einstellbare Garzeit (in Minuten) liegt zwischen 00 und 50 Minuten. Sobald die gewünschte Garzeit in Minuten auf dem Display erscheint, drücken Sie die "Set"-Taste ein letztes Mal. Die Anzeige hört auf zu blinken und die gewünschte Garzeit in Stunden und Minuten wird angezeigt.
4. Wählen Sie die Garzeit gemäss den Angaben in Ihrem Rezept.
5. Drücken Sie, nachdem Sie die gewünschte Garzeit eingegeben haben, die ON/OFF-Taste. Die Betriebskontrollleuchte wechselt von grün auf rot und das Wort "Cook" erscheint in der linken Ecke der Digitalanzeige.
6. Wenn die eingestellte Garzeit beendet ist, schaltet der Garkocher automatisch in den Warmhaltemodus und das Wort "Warm" erscheint in der oberen rechten Ecke der Digitalanzeige. **Hinweis: Es wird davon abgeraten den Warmhaltemodus länger als 4 Stunden zu verwenden.**
7. Um den Garkocher auszuschalten, ON/OFF-Taste drücken. Die Betriebskontrollleuchte leuchtet grün und die Digitalanzeige zeigt die Grundeinstellung 06:00 an und weist damit darauf hin, dass das Gerät noch am Stromnetz angeschlossen ist. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. **Hinweis: Um Stromschläge zu verhindern, nur im herausnehmbaren Keramiktopf garen.**

## ANLEITUNG FÜR DEN GARKOCHER

Die meisten Nahrungsmittel eignen sich zum Garen.

Gartipps:

- Gemüse in kleinen bis mittelgrossen Stücken auf den Boden des Keramiktopfes geben.
- Den Keramiktopf höchstens zu drei Vierteln füllen.
- Bei Fleischstücken Fettteile wegschneiden. Fleisch vorher scharf anbraten oder durchbraten, damit möglichst viel Fett ausgesondert wird. **Hinweis: Kein tiefgefrorenes Fleisch verwenden. Fleisch vor dem Garen auftauen**
- Das vorherige Andünsten von Gemüse und Anbraten von Fleisch verbessert das Aroma sowie das Erscheinungsbild des Gerichts und hat zur Folge, dass Saucen dicker werden.

- Das Gerät bei Nichtgebrauch oder vor jeder Reinigung vom Stromnetz trennen.
- Stets Topfhandschuhe tragen, wenn der Garkocher angehoben wird.
- Stets mit aufgelegtem Deckel kochen. Deckel nicht andauernd anheben, um das Gargut zu überwachen.
- Statt gemahlener Kräuter frische oder getrocknete Kräuter verwenden. Deren Aroma bleibt während der langen Garzeit länger erhalten.
- Milchprodukte erst gegen Ende der Garzeit begeben (ausser wenn im Rezept anders beschrieben).
- Hähnchen und anderes Geflügel sollten zuerst zerlegt und gebraten und anschliessend im Garkocher gegart werden, da in der Nähe der Knochen die keimtötende Temperatur nicht rasch genug erreicht wird.

### **REINIGUNG DES GARKOCHERS**

Vor der Reinigung stets überprüfen, dass der Garkocher vom Stromnetz getrennt wurde und abgekühlt ist.

**Glasdeckel:** Dieser darf im Geschirrspüler gewaschen werden.

### **REINIGUNG DES METALLGEHÄUSES**

Die Aussenflächen können mit einem weichen Lappen und warmem Seifenwasser gereinigt werden. Gerät anschliessend abtrocknen. Keine scheuernden Reinigungsmittel verwenden.

### **HERAUSNEHMBARER KERAMIKTOPF**

Der herausnehmbare Keramiktopf kann im Geschirrspüler oder in heissem Seifenwasser gereinigt werden. Keine scheuernden Reinigungsmittel verwenden.

Rückstände lassen sich normalerweise mit einem Lappen, einem Schwamm oder einem Gummispachtel beseitigen. Zum Entfernen von Wasserflecken oder anderen Flecken einen nicht scheuernden Reiniger oder Essig benutzen.

### **SORGFALT IM UMGANG MIT DEM KERAMIKTOPF**

Der Keramiktopf kann durch plötzliche Temperaturschocks beschädigt werden. Keine kühlen Lebensmittel in den Topf geben, wenn dieser vorgeheizt wurde oder warm ist. Den Garkocher nicht vorheizen, ausser es sei in Ihrem Kochrezept vorgesehen. Der Topf sollte Raumtemperatur haben, bevor heisse Lebensmittel hinein gegeben werden. Zum Abwaschen des Topfes unmittelbar nach dem Kochen heisses Wasser benutzen. Kein kaltes Wasser in den Topf giessen, wenn dieser heiss ist.

## **GARANTIEBESTIMMUNGEN**

Die Garantiedauer beträgt 2 Jahre ab Lieferdatum an den Endverbraucher. Zur Inanspruchnahme von Garantieleistungen muss das defekte Gerät der offiziellen Kundendienststelle zusammen mit einem Verkaufsbeleg (Rechnungskopie oder Kassenbon) zugestellt werden. Die Garantie beinhaltet die Kosten für Material und Arbeit.

Die Garantie wird ausgeschlossen oder vorzeitig abgebrochen, wenn die Schäden auf folgende Ursachen zurückzuführen sind: Nutzung des Gerätes im gewerblichen Bereich, äussere Einflüsse, nicht fachgerechte Installation, Nichtbeachtung der Bedienungsanleitung oder Betriebsvorschriften, höhere Gewalt, unsachgemässer Gebrauch, Eingriffe von nicht autorisierten Stellen, sowie normaler Verschleiss. Ausgeschlossen sind ebenfalls Schäden, die auf Herunterfallen, Wasser oder den Betrieb mit falscher elektrischer Spannung zurückzuführen sind.

The logo for SOBA, featuring the letters 'SOBA' in a bold, black, sans-serif font. The letters are slightly shadowed and appear to be floating above a dark, horizontal bar that tapers off to the left.

Kundendienst Österreich:

EUDORA SOBA Vertriebs GmbH  
Gunskirchener Strasse 19  
A-4600 Wels  
[www.eudorasoba.at](http://www.eudorasoba.at)

Telefon (07242) 485-0  
Telefax Verkauf (07242) 29068  
Telefax Kundendienst (07242) 56610

**Hauptsitz:**

**SOBA International Trading AG**  
**Lättichstrasse 6**  
**Postfach 514**  
**CH-6341 Baar**  
**[www.sobabaar.com](http://www.sobabaar.com)**

**Telefon +41 (0)41-769 70 70**  
**Telefax +41 (0)41-769 70 71**