

# SILVERCREST®



## SLOW COOKER SSC6 320 A1

(DK)

### SLOW COOKER

Betjeningsvejledning

(NL) (BE)

### SLOW COOKER

Gebruiksaanwijzing

(FR) (BE)

### MIJOTEUSE ÉLECTRIQUE

Mode d'emploi

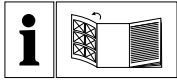
(DE) (AT) (CH)

### SLOW COOKER

Bedienungsanleitung

IAN 316622

(DK) (BE) (NL)



DK

Før du læser, vend siden med billeder frem og bliv bekendt med alle apparatets funktioner.

---

FR BE

Avant de lire le mode d'emploi, ouvrez la page contenant les illustrations et familiarisez-vous ensuite avec toutes les fonctions de l'appareil.

---

NL BE

Vouw vóór het lezen de pagina met de afbeeldingen open en maak u vertrouwd met alle functies van het apparaat.

---

DE AT CH

Klappen Sie vor dem Lesen die Seite mit den Abbildungen aus und machen Sie sich anschließend mit allen Funktionen des Gerätes vertraut.

DK	Betjeningsvejledning	Side	1
FR/BE	Mode d'emploi	Page	17
NL/BE	Gebbruksaanwijzing	Pagina	33
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	49



## Indholdsfortegnelse

<b>Indledning</b> .....	<b>2</b>
<b>Forskriftsmæssig anvendelse</b> .....	<b>2</b>
<b>Sikkerhedsanvisninger</b> .....	<b>3</b>
<b>Kontrollér leveringsomfanget</b> .....	<b>6</b>
<b>Beskrivelse af produktet</b> .....	<b>6</b>
<b>Funktion</b> .....	<b>6</b>
<b>Forberedelse</b> .....	<b>7</b>
Før produktet bruges første gang .....	7
Opstilling af produktet .....	7
Forberedelse af ingredienserne .....	8
<b>Betjening</b> .....	<b>9</b>
Tips .....	9
Indstilling af kogetrin .....	9
Kogning af fødevarer .....	10
<b>Kogetider</b> .....	<b>11</b>
<b>Rengøring</b> .....	<b>12</b>
<b>Opbevaring</b> .....	<b>12</b>
<b>Afhjælpning af fejl</b> .....	<b>13</b>
<b>Bortskaffelse</b> .....	<b>13</b>
Bortskaffelse af produktet .....	13
Bortskaffelse af emballage .....	13
<b>Tillæg</b> .....	<b>14</b>
Tekniske data .....	14
Garanti for Kompnass Handels GmbH .....	14
Service .....	16
Importør .....	16

## Indledning

Til lykke med købet af dit nye produkt!

Du har valgt et moderne produkt af høj kvalitet. Betjeningsvejledningen er en del af dette produkt. Den indeholder vigtige informationer om sikkerhed, anvendelse og bortskaffelse. Du bør sætte dig ind i alle produktets betjenings- og sikkerhedsanvisninger før brug. Brug kun produktet som beskrevet og kun til de angivne anvendelsesområder. Lad vejledningen følge med produktet, hvis du giver det videre til andre.

## Forskriftsmæssig anvendelse

### **ADVARSEL! FARE FOR PERSONSKADER!**

#### **Fare ved ikke-forskriftsmæssig anvendelse!**

Der kan være farer forbundet med produktet, hvis det anvendes til formål, det ikke er beregnet til.

- ▶ Brug kun produktet til de formål, det er beregnet til.
- ▶ Følg fremgangsmåderne, som er beskrevet i denne betjeningsvejledning.



Dette produkt er udelukkende beregnet til tilberedning af fødevarer i private husholdninger. Brug ikke produktet i industrielle eller erhvervsmæssige sammenhænge.

Brug kun produktet i tørre rum, og brug det ikke udendørs.

Enhver anden form for anvendelse betragtes som ikke-forskriftsmæssig.

## Sikkerhedsanvisninger

### **FARE FOR ELEKTRISKSTØD!**

- ▶  Læg aldrig produktets basisenhed, ledningen eller stikket ned i vand eller andre væsker! Stil aldrig basisenheden i nærheden af vand, og rengør den aldrig under rindende vand.
- ▶ Sørg for, at ledningen aldrig bliver våd eller fugtig, når produktet er i brug. Læg ledningen, så den ikke kommer i klemme eller på anden måde beskadiges.
- ▶ Lad beskadigede stik eller ledninger udskifte omgående af en autoriseret reparatør eller kundeservice, så farlige situationer undgås.
- ▶  Brug kun produktet i tørre rum og ikke udendørs.
- ▶ Hæld ikke vand eller andre væsker i basisenhedens metalbeholder!

### **ADVARSEL! FARE FOR PERSONSKADER!**

- ▶ Dette produkt kan bruges af børn fra 8 år og derover og af personer med nedsatte fysiske, motoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og/eller viden, hvis de er under opsyn eller undervises i sikker brug af produktet og de farer, der kan være forbundet med det.
- ▶ Rengøring og brugervedligeholdelse må ikke udføres af børn, medmindre de er 8 år eller ældre og er under opsyn.
- ▶ Børn må ikke lege med produktet.
- ▶ Stil så vidt muligt produktet i nærheden af en stikkontakt. Sørg for, at det er let at komme til stikket i farlige situationer, og at man ikke kan snuble over ledningen.
- ▶ Træk stikket ud af stikkontakten efter brug, når produktet skal rengøres eller flyttes.
- ▶ Stil produktet på en vandret, plan, stabil og varmebestandig overflade.

## ADVARSEL! FARE FOR PERSONSKADER!

- ▶ Stil derfor aldrig produktet i nærheden af eller under brændbare genstande, især ikke under gardiner eller overskabe.
- ▶ Hvis produktet har været tabt på gulvet eller er beskadiget, må du ikke længere bruge det. Få produktet efterset og repareret af en autoriseret reparatør.
- ▶ Lad kun autoriserede specialforretninger eller kundeservice reparere produktet. Forkert udførte reparationer kan medføre fare for brugeren. Desuden bortfalder alle garantikrav.
- ▶ Åbn aldrig produktets kabinet. Der er ikke dele inde i produktet, som kan udskiftes, eller som skal vedligeholdes af brugeren.



### Obs! Varm overflade!

- ▶ Produktets dele bliver meget varme under brug. Lad produktet køle af, før det rengøres, så du undgår at blive forbrændt.
- ▶ Hold og bær kun produktet og keramikskålen i de hertil beregnede greb på siderne. Brug eventuelt grillhandsker.
- ▶ Tag aldrig keramikskålen ud af produktet, mens det er i brug.
- ▶ Under kogeprocessen frigives varm damp og særligt, hvis låget tages af. Hold sikker afstand til dampen.
- ▶ Rør kun ved glaslågets håndtag.
- ▶ Efter brug har varmeelementets overflade stadig en del restvarme.
- ▶ Sørg for, at produktet, strømledningen og strømstikket ikke kommer i kontakt med varmekilder som kogeplader eller åben ild.
- ▶ Brug aldrig et eksternt timerur eller et separat fjernbetjenings-system til betjening af produktet.
- ▶ Lad aldrig produktet være uden opsyn under anvendelsen.

## **⚠ ADVARSEL! FARE FOR PERSONSKADER!**

- ▶ Produktet må kun bruges med det medfølgende originale tilbehør.
- ▶ Brug kun produktet som angivet under forskriftsmæssig anvendelse.  
Ved misbrug af produktet er der risiko for personskader!

## **OBS! MATERIELLE SKADER!**

- ▶ Tænd aldrig for produktet, hvis keramikskålen er tom.
- ▶ Tænd ikke produktet, hvis keramikskålen ikke er står på basisenheden.
- ▶ Hvis du vil stille produktet på komfuret for at bruge emhætten, skal du sikre dig, at komfuret er slukket.
- ▶ Lad keramikskålen og glaslåget køle godt af, inden du lægger dem ned i vand. Hvis delene ikke er tilstrækkeligt afkølet, kan de springe på grund af temperaturforskellen.
- ▶ Brug ikke keramikskålen på andre måder end beskrevet i denne vejledning. Brug den ikke i ovnen, på komfuret eller i mikroovnen, og stil den ikke i fryseren.



## Kontrollér leveringsomfanget

Produktet leveres som standard med følgende dele:

- Basisenhed
- Keramikskål
- Glaslåg
- Betjeningsvejledning
- Opskriftshæfte

### FARE!

► Emballagematerialer må ikke bruges til leg. Der er fare for kvælning.

- ◆ Tag alle produktets dele samt betjeningsvejledningen ud af kassen.
- ◆ Fjern alle emballagematerialer og eventuelle folier fra produktet.

### BEMÆRK

- Kontrollér, at alle dele er leveret med, og at de ikke har synlige skader.
- Hvis der mangler dele, eller hvis nogle af delene er defekte på grund af mangelfuld emballage eller på grund af transporten, bedes du henvende dig til service-hotline (se kapitlet "**Service**").

## Beskrivelse af produktet

(Se billederne på fold-ud-siden)

- 1 Glaslåg
- 2 Keramikskål
- 3 Basisenhed
- 4 Kontrollampe
- 5 Drejeknap

## Funktion

Med slow cookeren tilberedes fødevarer langsomt over længere tid ved temperaturer under kogepunktet på 100 °C.

Tilberedningstiden ved denne metode er som regel betydeligt længere end ved almindelig kogning eller stegning. Det sikrer skånsom tilberedning, hvor flere vitaminer, næringsstoffer og aromaer bevares i fødevarerne og du undgår, at retten brænder på. Kød udtørres ikke, men bliver saftig og mørt.

## Forberedelse

### Før produktet bruges første gang

Før produktet tages i brug første gang skal alle dele rengøres grundigt for at fjerne eventuelle rester fra fremstillingen. Følg følgende fremgangsmåde:

- ◆ Rengør alle dele som beskrevet i kapitlet "**Rengøring**".
- ◆ Stil produktet, som beskrevet i kapitlet "**Opstilling af produktet**".
- ◆ Hæld 0,5 liter vand i keramikskålen **2**.
- ◆ Læg glaslåget **1** på keramikskålen **2**.
- ◆ Indstil drejeknappen **5** på "**SSS**". Kontrollampen **4** lyser, og produktet starter opvarmningsprocessen.

#### BEMÆRK

► Når produktet bruges første gang, kan der udvikles en smule røg og lugt på grund af produktionsbetingede rester. Det er normalt og forsvinder efter kort tid. Sørg for tilstrækkelig udluftning, og åbn for eksempel et vindue.

- ◆ Sluk produktet efter 60 minutter ved at dreje drejeknappen **5** tilbage til "**0**".
- ◆ Tag stikket ud af kontakten.
- ◆ Lad produktet køle af, hæld vandet fra og rengør alle dele igen som beskrevet i kapitlet "**Rengøring**".

### Opstilling af produktet

- ◆ Stil basisenheden **3** på en jævn, stabil og varmebestandig overflade i nærheden af en let tilgængelig stikkontakt.
- ◆ Sæt keramikskålen **2** ind i basisenheden **3**.
- ◆ Kontrollér, at drejeknappen står på "**0**" og sæt stikket i en stikkontakt.

#### BEMÆRK

► Når du tager produktet i brug første gang, skal du følge beskrivelsen i kapitel "**Før produktet bruges første gang**".

Produktet er nu klar til brug.

## Forberedelse af ingredienserne




- Påfyld maks. 5,5 liter ingredienser inkl. væske. Det er ca. 2,5 cm afstand fra ingredienserne til keramikskålens ② øvre kant. Ved tilberedning af meget flydende mad, f.eks. supper eller sammenkogte retter, bør du påfylde maks. 4 liter ingredienser inkl. væske for at forhindre, at maden flyder over. Det svarer til en afstand på ca. 5 cm fra ingredienserne til keramikskålens ② øvre kant.
- Ingredienserne skal mindst indeholde ca. 300 ml væske. Vær opmærksom på, at meget tørre og meget vandige ingredienser kan kræve mindre væske.
- Dybrosne fødevarer skal tøs helt op inden brug.
- Skær ingredienserne i mindre, ensartede stykker for at forkorte tilberedningstiden. Jo større stykkerne er, jo længere tilberedningstid.
- For at give kød en kraftigere smag kan det med fordel brunes på en pande eller i en gryde, inden det lægges i keramikskålen ②. Det har den fordel, at kødets fedtindhold, og dermed rettens fedtindhold, reduceres, hvis du undlader at hælde stegefedtet i keramikskålen sammen med kødet.
- Hvis du vil forkoge eller forstege ingredienser, skal du bruge en separat gryde eller pande. Det er ikke muligt at forkoge eller forstege i dette produkt.
- Hvis du fjerner overskydende fedt fra kødet, skal du ikke forkoge det, da kødet ikke koger tørt under den skånsomme kogning.
- Rå, røde bønner indeholder **giftstoffer**, som kun kan neutraliseres ved høje temperaturer. Tilberedning i dette produkt er **ikke** tilstrækkeligt! Kog derfor røde bønner i **kogende** vand i mindst 10 minutter, før du bruger dem.
- Lad tørrede bælgfrugter med skal ligge i blød natten over og smid vandet væk. Brug frisk vand til tilberedningen.

## Betjening





### Tips

- Temperaturen er højest ved keramikskålens bund ❷. Hæld derfor større stykker og ingredienser, der kræver længere tilberedningstid, i først og læg de øvrige ingredienser ovenpå.
- Undgå at tage glaslåget ❶ af før tid, da varmen derved strømmer ud og forlænger tilberedningen.
- Jo længere tid retten koges, desto blødere blive grøntsagerne, og jo mere mørkt bliver kødet.
- Hvis der er for meget væske i keramikskålen ❷ ved tilberedningstidens slutning, tages glaslåget ❶ af. Lad retten koge videre uden glaslåg ❶, indtil der er fordampet tilstrækkelig væske.

### Indstilling af kogetrin

Position	Funktion
"0"	Produktet er slukket
"  "	Varmholdning (50-70 °C)
"  "	"low" = den maksimale temperatur (95-98 °C) nås langsomt
"  "	"high" = den maksimale temperatur (95-98 °C) nås hurtigt

#### BEMÆRK

- ▶ Kogetrinnene "" og "" når begge en maksimal temperatur på ca. 95 - 98 °C. Forskellen er den tid, der går, inden temperaturen når de 95 - 98 °C til begge trin:
    - Ved kogetrin "" skal der bruges ca. 5:30 timer til at opvarme den maksimale påfyldningsmængde på 5,5 liter vand fra 15 °C til 95 - 98 °C. På grund af den langsomme temperaturstigning opvarmes fødevarerne skånsomt.
    - Ved kogetrin "" skal der bruges ca. 3:45 timer for at opvarme den maksimale påfyldningsmængde på 5,5 liter vand fra 15 °C til 95 - 98 °C.
- Disse tidsangivelser er vejledende og kan variere alt efter mængde, omgivelses- og udgangstemperatur.

## Kogning af fødevarer

### ⚠ ADVARSEL! FARE FOR PERSONSKADER!

- ▶ Produktets dele bliver meget varme under brug! Lad produktet køle af, før det rengøres, så du undgår at blive forbrændt.
- ▶ Hold og bær kun basisenheden ③ og keramikskålen ② i grebene i siden. Brug eventuelt grillhandsker.
- ▶ Under kogningen frigøres der varm damp og især, hvis du åbner glaslåget ①. Hold sikker afstand til dampen.

### OBS! MATERIELLE SKADER!

- ▶ Tænd aldrig for produktet, hvis keramikskålen ② er tom.

### BEMÆRK

- ▶ Undgå at tage glaslåget ① af for tit, så varmen strømmer ud og derved forlænger tilberedningstiden.
- ▶ Produktet er ikke egnet til bruning af fødevarer.
- ▶ Produktet er ikke egnet til opvarmning af afkølede retter.
- ◆ Hvis det endnu ikke er gjort, skal du udføre alle forberedelserne som beskrevet i kapitlet "**Forberedelse**". Bemærk anvisningerne i kapitlet "**Tips**".
- ◆ Tag glaslåget ① af keramikskålen ② og hæld ingredienser og væske i skålen for at tilberede dem.
- ◆ Læg glaslåget ① på.
- ◆ Stil drejeknappen ⑤ på den ønskede position (se kapitlet "**Indstilling af kogetrin**"). Kontrollampen ④ lyser, og opvarmningsprocessen starter.
- ◆ Lad ingredienserne koge i den anbefalede tid (se f.eks. kapitlet "**Kogetider**"). Kontroller jævnlige kogningen af ingredienserne.

### BEMÆRK

- ▶ Keramikskålen ② indeholder tilstrækkelig varme til at holde færdigkogte ingredienser varme i op til 30 minutter. Hvis retten skal holdes varm i længere tid, skal drejeknappen ⑤ stilles på "S".

- ◆ Når ingredienserne er kogt færdig og ikke længere skal holdes varme, skal drejeknappen **5** stilles på "0" og stikket tages ud af stikkontakten.
- ◆ Du kan nu forsigtigt hælde retten over i en anden skål eller servere den direkte i keramikskålen **2**. Vær opmærksom på, at keramikskålen **2** kan være meget varm! Brug grillhandsker til at flytte keramikskålen med, og stil den på en varmebestandig overflade.
- ◆ Lad produktet køle tilstrækkeligt af, hæld vandet fra og rengør alle dele som beskrevet i kapitlet "**Rengøring**".

## Kogetider

Nedenstående tabel giver en oversigt over forskellige mulige ingredienser og deres omtrentlige kogetider. Værdierne er dog kun vejledende. Den faktiske kogetid afhænger af forskellige faktorer - ud over din personlige smag - som f.eks. udgangstemperatur, beskaffenhed, størrelse og mængde eller af den tilsatte væskemængde.

De fleste kød- og grøntsagsretter kræver normalt en tilberedningstid på ca. 5-8 timer ved "☺" og ca. 3-5 timer ved "☹". Jo længere tid retten koges, desto blødere blive grøntsagerne, og jo mere mørt bliver kødet. Det drejer sig således ikke om et præcist antal minutter.

Fødevarer	Mængde	Kogetid "☺"	Kogetid "☹"
Oksesteg	1000 g	ca. 6-8 timer	ca. 4-5 timer
Svinemørbrad	500 g	ca. 5-6 timer	ca. 4-5 timer
Kyllingebryst	650 g	ca. 5-6 timer	ca. 4-5 timer
Hakkekød	500 g	ca. 4-5 timer	ca. 2-4 timer
Faste grøntsager (kartofler, gulerødder, selleri osv.)	300 g	ca. 4-6 timer	ca. 2,5-4 timer
Squash	300 g	ca. 4-5 timer	ca. 2,5-4 timer
Tørrede grønne ærter	500 g	ca. 5-6 timer	ca. 4-5 timer
Røde linser	500 g	ca. 2-4 timer	ca. 1,5-2 timer

## Rengøring

### FARE FOR ELEKTRISKSTØD!

- ▶ Tag stikket ud af stikkontakten, før du rengør produktet.
- ▶ Læg aldrig basisenheden **3** og tilslutningsledningen ned i vand.

### ADVARSEL! FARE FOR PERSONSKADER!

- ▶ Lad alle dele køle helt af før rengøring.

### OBS! MATERIELLE SKADER!

- ▶ Brug ikke ætsende eller skurende rengøringsmidler. Det kan beskadige produktets overflader.
- ▶ Lad keramiskskålen **2** og glaslåget **1** køle tilstrækkeligt af, inden du lægger dem ned i vand. Hvis delene ikke er tilstrækkeligt afkølet, kan de springe på grund af temperaturforskellen.
- ◆ Rengør kabinettet og den indvendige side af basisenheden **3** med en fugtig klud. Ved behov kan du anvende et mildt opvaskemiddel på kluden. Tør af med en klud, der kun er fugtet med rent vand, så eventuelle rester af opvaske-middel fjernes.
- ◆ Rengør keramiskskålen **2** og glaslåget **1** i varmt vand tilsat et mildt opvaske-middel. Skyl til sidst delene med rent vand.

### BEMÆRK



Keramiskskålen **2** og glaslåget **1** tåler også maskinopvask.

- ◆ Lad alle dele tørre godt, før du bruger dem igen eller stiller dem væk.

## Opbevaring

- ◆ Rengør alle dele som beskrevet i kapitlet "**Rengøring**".
- ◆ Opbevar produktet et støvfrit og tørt sted med keramiskskålen **2** sat ind og glaslåget **1** sat på.

## Afhjælpning af fejl

Problem	Mulige årsager	Mulige løsninger
Produktet fungerer ikke.	Produktet er ikke sluttet til en stikkontakt.	Slut produktet til en stikkontakt.
	Produktet er beskadiget.	Kontakt serviceafdelingen.
	Drejeknappen <b>5</b> står på "0".	Vælg et kogetrin, der passer.

Hvis fejlene ikke kan rettes med ovenstående fejlafhjælpning, eller hvis du finder andre typer fejl, bedes du henvende dig til vores service.

## Bortskaffelse

### Bortskaffelse af produktet



**Bortskaf ikke produktet sammen med det almindelige husholdningsaffald.**

**Dette produkt er underlagt EU-direktivet 2012/19/EU WEEE (Waste Electrical and Electronic Equipment).**

Bortskaf produktet via en godkendt bortskaffelsesvirksomhed eller på den kommunale genbrugsstation. Følg de aktuelt gældende regler. Henvend dig i tvivlstilfælde til den lokale genbrugsplads.



Du kan få oplysninger hos kommunen om bortskaffelse af udtjente produkter.

### Bortskaffelse af emballage



Emballagen beskytter produktet mod transportskader. Emballagematerialerne er valgt ud fra kriterier som miljøforlidelighed og bortskaffelsesteknik og kan derfor genbruges.

Aflevering af emballagen til genbrug sparer råstoffer og reducerer affaldsmængden. Bortskaf emballeringsmaterialer, du ikke skal bruge mere, efter de lokalt gældende forskrifter.



Bortskaf emballagen miljøvenligt.


Vær opmærksom på mærkningen på de forskellige emballagematerialer, og aflever dem sorteret til bortskaffelse. Emballeringsmaterialerne er mærket med forkortelserne (a) og tallene (b) med følgende betydning:

1-7: Plast, 20-22: Papir og pap, 80-98: Kompositmaterialer.



## Tillæg

### Tekniske data

Netspænding	220 - 240 V ~ (vekselstrøm), 50/60 Hz
Effektforbrug	320 W
Volumen, keramikskål ②	ca. 6 liter
Maksimal påfyldningsmængde, keramikskål ②	ca. 5,5 liter
	Alle produktets dele, som kommer i kontakt med fødevarer, er levnedsmiddelægte.

## Garanti for Kompernass Handels GmbH

Kære kunde

På dette produkt får du 3 års garanti fra købsdatoen. I tilfælde af mangler ved produktet har du en række juridiske rettigheder i forhold til sælgeren af produktet. Dine juridiske rettigheder forringes ikke af den nedenfor anførte garanti.

### Garantibetingelser

Garantiperioden begynder på købsdatoen. Opbevar venligst kvitteringen et sikkert sted. Den er nødvendig for at kunne dokumentere købet.

Hvis der inden for tre år fra dette produkts købsdato opstår en materiale- eller fabriktionsfejl, vil produktet – efter vores valg – blive repareret eller udskiftet, eller købsprisen vil blive refunderet gratis til dig. Denne garantiydelse forudsætter, at det defekte produkt afleveres, og købsbeviset (kvitteringen) forevises i løbet af fristen på tre år, og at der gives en kort skriftlig beskrivelse af, hvori manglen består, og hvornår den er opstået.

Hvis defekten er dækket af vores garanti, får du et repareret eller et nyt produkt retur. Reparation eller ombytning af produktet udløser ikke en ny garantiperiode.

### Garantiperiode og juridiske mangelkrav

Garantiperioden forlænges ikke, hvis der gøres brug af garantien. Det gælder også for udskiftede og reparerede dele. Skader og mangler, som eventuelt allerede fandtes ved køb, samt manglende dele, skal anmeldes straks efter udpakningen. Når garantiperioden er udløbet, er reparation af skader betalingspligtig.

## Garantiens omfang

Produktet er produceret omhyggeligt efter strenge kvalitetsretningslinjer og testet grundigt inden leveringen.

Garantien dækker materiale- og fabrikationsfejl. Denne garanti omfatter ikke produktdele, der er udsat for normal slidage og derfor kan betragtes som sliddele, eller skader på skrøbelige dele som f.eks. kontakter, genopladelige batterier eller dele af glas.

Denne garanti bortfalder, hvis produktet er blevet beskadiget, ikke er forskriftsmæssigt anvendt eller vedligeholdt. For at sikre forskriftsmæssig anvendelse af produktet skal alle anvisninger nævnt i betjeningsvejledningen nøje overholdes. Anvendelsesformål og handlinger, som frarådes eller der advares imod i betjeningsvejledningen, skal ubetinget undgås.

Produktet er kun beregnet til privat og ikke til kommercielt brug. Ved misbrug og uhensigtsmæssig brug, anvendelse af vold og ved indgreb, som ikke er foretaget af vores autoriserede serviceafdeling, bortfalder garantien.

## Afvikling af garantisager

For at sikre en hurtig behandling af din anmeldelse bør du følge nedenstående anvisninger:

- Ved alle forespørgsler bedes du have kvitteringen og artikelnummeret (f. eks. IAN 12345) klar som dokumentation for købet.
- Artikelnummeret kan du finde på typeskiltet på produktet, som indgravering på produktet, på betjeningsvejledningens forside (nederst til venstre) eller som klæbemærke på bag- eller undersiden af produktet.
- Hvis der opstår funktionsfejl eller øvrige mangler, bedes du først kontakte nedennævnte serviceafdeling **telefonisk** eller **via e-mail**.
- Et produkt, der er registreret som defekt, kan du derefter indsende portofrit til den oplyste serviceadresse med vedlæggelse af købsbevis (kvittering) og en beskrivelse af, hvori manglen består, og hvornår den er opstået.



På [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) kan du downloade denne og mange andre manua-ler, produktvideoer og installationssoftware.

Med denne QR-kode kommer du direkte til Lidl-servicesiden ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) og kan åbne den ønskede betjeningsvejledning ved indtastning af artikelnummeret (IAN) 123456.

## Service

**DK** Service Danmark

Tel.: 32 710005

E-Mail: [kompennass@lidl.dk](mailto:kompennass@lidl.dk)

IAN 316622

## Importør

Bemærk at den efterfølgende adresse ikke er en serviceadresse. Kontakt først det nævnte servicested.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

TYSKLAND

[www.kompennass.com](http://www.kompennass.com)

## Table des matières

<b>Introduction</b> . . . . .	<b>18</b>
<b>Utilisation conforme</b> . . . . .	<b>18</b>
<b>Consignes de sécurité</b> . . . . .	<b>19</b>
<b>Vérifier le matériel livré</b> . . . . .	<b>22</b>
<b>Description de l'appareil</b> . . . . .	<b>22</b>
<b>Mode de fonctionnement</b> . . . . .	<b>22</b>
<b>Préparatifs</b> . . . . .	<b>23</b>
Avant la première utilisation . . . . .	23
Installer l'appareil . . . . .	23
Préparer les ingrédients . . . . .	24
<b>Utilisation</b> . . . . .	<b>25</b>
Conseils . . . . .	25
Réglage du niveau de cuisson . . . . .	25
Cuisson des produits alimentaires . . . . .	26
<b>Temps de cuisson</b> . . . . .	<b>27</b>
<b>Nettoyage</b> . . . . .	<b>28</b>
<b>Rangement</b> . . . . .	<b>28</b>
<b>Dépannage</b> . . . . .	<b>29</b>
<b>Recyclage</b> . . . . .	<b>29</b>
Recyclage de l'appareil . . . . .	29
Recycler l'emballage . . . . .	29
<b>Annexe</b> . . . . .	<b>30</b>
Caractéristiques techniques . . . . .	30
Garantie de Kompernass Handels GmbH . . . . .	30
Service après-vente . . . . .	32
Importateur . . . . .	32

## Introduction

Toutes nos félicitations pour l'achat de votre nouvel appareil !

Vous venez ainsi d'opter pour un produit moderne et de grande qualité. Le mode d'emploi fait partie intégrante de ce produit. Il contient des remarques importantes concernant la sécurité, l'usage et le recyclage. Avant d'utiliser le produit, veuillez vous familiariser avec toutes les consignes d'utilisation et de sécurité. N'utilisez ce produit que conformément aux descriptions et pour les domaines d'utilisation prévus. Si vous cédez le produit à un tiers, remettez-lui également tous les documents.

## Utilisation conforme

### **AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !**

#### **Danger résultant d'une utilisation non conforme !**

L'appareil peut présenter des dangers en cas d'utilisation non conforme et/ou d'usage différent.

- ▶ Utilisez l'appareil exclusivement de manière conforme à sa destination.
- ▶ Respectez les procédures décrites dans ce mode d'emploi.



Cet appareil est prévu exclusivement pour la cuisson d'aliments dans un cadre domestique privé. N'utilisez pas l'appareil dans des domaines commerciaux ou industriels.

Utilisez l'appareil exclusivement dans des locaux secs, ne l'utilisez jamais en extérieur.

Tout usage autre ou dépassant ce cadre est réputé non conforme.

## Consignes de sécurité

### **RISQUE DE DÉCHARGE ÉLECTRIQUE !**

- ▶  N'immergez jamais la base de l'appareil, le cordon d'alimentation ou la fiche secteur dans de l'eau ni dans d'autres liquides. Ne placez pas la base de l'appareil près d'eau et ne la nettoyez pas non plus sous l'eau courante.
- ▶ Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne soit jamais mouillé ou humide pendant le fonctionnement. Disposez le cordon de manière à éviter qu'il ne soit coincé ou autrement endommagé.
- ▶ Faites immédiatement remplacer la fiche secteur ou le cordon d'alimentation endommagé par du personnel spécialisé agréé ou par le service après-vente pour éviter tout risque.
- ▶  Utilisez l'appareil exclusivement dans des locaux intérieurs secs, pas en extérieur.
- ▶ N'ajoutez ni eau ou autre liquide dans le récipient en métal de la base de l'appareil !

### **AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !**

- ▶ Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou disposant de peu d'expérience et/ou de connaissances, à condition qu'ils soient surveillés ou qu'ils aient été initiés à l'utilisation sécurisée de l'appareil et qu'ils aient compris les dangers en résultant.
- ▶ Le nettoyage et la maintenance utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants à moins qu'ils aient plus de 8 ans et soient sous surveillance.
- ▶ Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- ▶ Dans la mesure du possible, placez l'appareil à proximité immédiate d'une prise secteur. Veillez à ce que la fiche secteur soit rapidement accessible en cas de danger et à ce que le cordon d'alimentation ne fasse trébucher personne.

## **AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !**

- ▶ Après utilisation, pour le nettoyage ou pour déplacer l'appareil, veuillez toujours retirer la fiche de la prise secteur.
- ▶ Posez l'appareil sur une surface plane, stable et résistante à la chaleur.
- ▶ Ne posez pas l'appareil sous des objets inflammables ou à proximité, comme par ex. des rideaux ou des placards suspendus.
- ▶ Si l'appareil est tombé ou est endommagé, ne le remettez pas en service. Faites vérifier et, le cas échéant, réparer l'appareil par des techniciens spécialisés et qualifiés.
- ▶ Confiez les réparations de l'appareil exclusivement à des entreprises agréées ou au service après-vente. Toute réparation non conforme peut entraîner des risques pour l'utilisateur. À cela s'ajoute l'annulation de la garantie.
- ▶ N'ouvrez jamais le boîtier de l'appareil. L'appareil ne comporte aucune pièce nécessitant une maintenance ou un échange par l'utilisateur.



### Attention ! Surface brûlante !

- ▶ Les pièces de l'appareil deviennent brûlantes en cours d'utilisation. Laissez l'appareil refroidir suffisamment avant de toucher ces pièces afin d'éviter toute brûlure.
- ▶ Tenez et portez l'appareil ou la cocotte en céramique uniquement par les poignées latérales. Portez des maniques si nécessaire.
- ▶ Ne soulevez pas la cocotte en céramique de l'appareil pendant le fonctionnement.
- ▶ Le processus de cuisson dégage vraisemblablement de la vapeur brûlante, en particulier lorsque vous ouvrez le couvercle en verre. Respectez toujours une distance de sécurité avec la vapeur.

**⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !**

- ▶ Ne touchez le couvercle en verre qu'au niveau de la poignée lors du fonctionnement.
- ▶ Suite à l'utilisation, la surface de l'élément chauffant présente encore une chaleur résiduelle.
- ▶ Assurez-vous que la base de l'appareil, le cordon d'alimentation ou la fiche secteur n'entrent pas en contact avec des sources de chaleur telles que des plaques de cuisson ou des flammes nues.
- ▶ N'utilisez pas de minuterie externe ni de dispositif de commande à distance séparé pour utiliser l'appareil.
- ▶ Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance durant son fonctionnement.
- ▶ Utilisez l'appareil uniquement avec les accessoires d'origine fournis.
- ▶ N'utilisez l'appareil que conformément à sa destination.  
En cas d'usage abusif, il y a un risque de blessures !

**ATTENTION ! RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !**

- ▶ N'allumez pas l'appareil lorsque la cocotte en céramique ne contient aucun ingrédient.
- ▶ N'allumez pas l'appareil lorsque la cocotte en céramique n'est pas placée dans la base de l'appareil.
- ▶ Si vous placez l'appareil sous la hotte aspirante, sur la cuisinière, assurez-vous que cette dernière est arrêtée.
- ▶ Laissez la cocotte en céramique et le couvercle en verre refroidir suffisamment avant de les plonger dans l'eau pour les nettoyer. Ils risquent sinon de se briser à cause de la différence de température.
- ▶ N'utilisez pas la cocotte en céramique autrement que décrit dans cette notice. Ne l'utilisez pas au four, sur la plaque de cuisson ou au micro-ondes et ne la mettez pas au congélateur.



## Vérifier le matériel livré

L'appareil est livré équipé de série des composants suivants :

- Base de l'appareil
- Cocotte en céramique
- Couvercle en verre
- Mode d'emploi
- Livret de recettes

### DANGER !

- ▶ Les matériaux d'emballage ne doivent pas être utilisés par les enfants pour jouer. Il y a un risque d'étouffement.
- ◆ Sortez de l'emballage les pièces de l'appareil et le mode d'emploi.
- ◆ Retirez tous les matériaux d'emballage et les éventuels films protecteurs de l'appareil.

### REMARQUE

- ▶ Vérifiez si la livraison est complète et ne présente aucun dégât apparent.
- ▶ En cas de livraison incomplète ou de dommages résultant d'un emballage défectueux ou du transport, veuillez vous adresser au service après-vente (voir chapitre "**Service après-vente**").

## Description de l'appareil

(Figures : voir le volet dépliant)

- ❶ Couvercle en verre
- ❷ Cocotte en céramique
- ❸ Base de l'appareil
- ❹ Voyant de contrôle
- ❺ Bouton rotatif

## Mode de fonctionnement

La mijoteuse vous permet de cuire les aliments lentement durant une période plus longue à des températures inférieures au point d'ébullition de 100 °C.

Avec ce mode de préparation, le temps de cuisson est généralement beaucoup plus long que pour la cuisson au four ou à la poêle normale. Mais cette préparation douce permet de conserver plus de vitamines, de nutriments et d'arômes dans les aliments et d'éviter que les plats ne brûlent. La viande ne dessèche pas mais reste juteuse et tendre.

## Préparatifs

### Avant la première utilisation

Lavez bien toutes les pièces avant la première utilisation afin d'éliminer d'éventuels résidus de fabrication. Procédez pour cela comme décrit ci-dessous :

- ◆ Nettoyez toutes les pièces comme décrit au chapitre "**Nettoyage**".
- ◆ Posez l'appareil comme décrit au chapitre "**Installer l'appareil**".
- ◆ Remplissez la cocotte en céramique **2** de 0,5 litre d'eau.
- ◆ Posez le couvercle en verre **1** sur la cocotte en céramique **2**.
- ◆ Placez le bouton rotatif **5** sur "**SSS**". Le voyant de contrôle **4** s'allume, l'appareil débute l'opération de chauffage.

#### REMARQUE

► En raison de résidus liés à la fabrication, la première mise en service peut entraîner la formation d'une odeur et d'une fumée légères. Ce phénomène est normal et s'estompe rapidement. Assurez une aération suffisante, en ouvrant une fenêtre par exemple.

- ◆ Éteignez l'appareil au bout de 60 minutes en plaçant à nouveau le bouton rotatif **5** sur "**0**".
- ◆ Débranchez la fiche secteur de la prise secteur.
- ◆ Laissez l'appareil refroidir suffisamment, videz l'eau et nettoyez à nouveau toutes les pièces comme décrit au chapitre "**Nettoyage**".

### Installer l'appareil

- ◆ Placez la base de l'appareil **3** sur une surface stable, plane et résistante à la chaleur à proximité d'une prise de courant facilement accessible.
- ◆ Placez la cocotte en céramique **2** dans la base de l'appareil **3**.
- ◆ Assurez-vous que le bouton rotatif se trouve sur "**0**" et branchez la fiche secteur dans une prise secteur.

#### REMARQUE

► Si vous utilisez l'appareil pour la première fois, procédez comme décrit au chapitre "**Avant la première utilisation**".

L'appareil est maintenant prêt à être utilisé.

## Préparer les ingrédients

- Ne remplissez pas plus de 5,5 litres d'ingrédients, liquide compris. Cela correspond à environ 2,5 cm d'écart entre les ingrédients et le bord supérieur de la cocotte en céramique ②. Pour la préparation de plats très liquides, comme par ex. des soupes ou potées, ne remplissez cependant pas plus de 4 litres d'ingrédients liquide compris, pour éviter que les plats ne débordent. Cela correspond à environ 5 cm d'écart entre les ingrédients et le bord supérieur de la cocotte en céramique ②.
- Les ingrédients doivent contenir au moins 300 ml environ d'eau. Observez cependant que les ingrédients très secs peuvent nécessiter plus de liquide ajouté et les ingrédients fortement humides moins de liquide.
- Laissez décongeler entièrement les aliments surgelés avant de les utiliser.
- Coupez les ingrédients en morceaux de taille identique, pas trop gros si possible, afin de raccourcir le temps de cuisson. Plus les morceaux sont gros, plus le temps de cuisson est long.
- Vous pouvez poêler la viande à feu vif pour un goût plus intense avant de la placer dans la cocotte en céramique ②. Cela présente également l'avantage que la teneur en graisses de la viande, et par là-même du plat est réduite, lorsque la graisse fondue n'est pas réutilisée.
- Si vous souhaitez précuire ou poêler à l'avance des ingrédients avant la cuisson, utilisez un autocuiseur ou une poêle séparée. Il n'est pas possible de précuire ni de poêler avec cet appareil.
- Si vous ne faites pas revenir la viande au préalable, retirez-en l'excédent de graisse, cette dernière ne cuisant pas lors de la cuisson à basse température.
- Les haricots rouges crus renferment des **substances toxiques** qui ne sont neutralisées que par des températures élevées. La cuisson avec cet appareil n'est **pas** suffisante ! Faites cuire les haricots rouges de ce fait 10 minutes au moins dans de l'eau **bouillante** avant de les utiliser.
- Faites ramollir les légumineuses sèches avec la peau durant la nuit et jetez l'eau. Utilisez de l'eau fraîche pour la préparation.

## Utilisation

### Conseils

- La température de cuisson la plus élevée se situe au fond de la cocotte en céramique ②. Commencez de ce fait par placer les plus gros morceaux avec le temps de cuisson le plus long, puis le reste par dessus.
- Soulevez le couvercle en verre ① le moins possible de l'appareil durant le fonctionnement, de la chaleur s'échappant à chaque fois et cela rallongeant le processus de cuisson.
- Plus les plats sont cuits longtemps, plus les légumes sont fondants et plus la viande est tendre.
- Si vers la fin du temps de cuisson trop de liquide se trouve dans la cocotte en céramique ②, retirez le couvercle en verre ①. Laissez les aliments continuer à cuire sans couvercle en verre ① jusqu'à ce que le liquide se soit évaporé.

### Réglage du niveau de cuisson

Position	Fonction
"0"	Appareil éteint
" <u>1</u> "	Maintien au chaud (50 - 70 °C)
" <u>SS</u> "	"low" = température maximale atteinte lentement (95 - 98 °C)
" <u>SSS</u> "	"high" = température maximale atteinte rapidement (95 - 98 °C)

#### REMARQUE

- ▶ Les niveaux de cuisson "SS" et "SSS" atteignent tous deux une température maximale de 95 - 98 °C. La différence réside dans la durée dont ont besoin les deux niveaux de cuisson pour atteindre 95 - 98 °C :
  - Le niveau de cuisson "SS" nécessite env. 5:30 heures pour chauffer la quantité maximale de remplissage de 5,5 litres d'eau de 15 °C à 95 - 98 °C. La montée lente en température permet de chauffer les aliments à cuire de manière douce.
  - Le niveau de cuisson "SSS" nécessite env. 3:45 heures pour chauffer la quantité maximale de remplissage de 5,5 litres d'eau de 15 °C à 95 - 98 °C.

Ces indications de temps sont des valeurs approximatives et peuvent varier en fonction du remplissage, de la température ambiante et de départ.

## Cuisson des produits alimentaires

### ⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

- ▶ Les pièces de l'appareil deviennent brûlantes en cours d'utilisation ! Laissez l'appareil refroidir suffisamment avant de toucher ces pièces afin d'éviter toute brûlure.
- ▶ Tenez et portez la base de l'appareil ③ ou la cocotte en céramique ② uniquement par les poignées latérales. Portez des maniques si nécessaire.
- ▶ Le processus de cuisson dégage vraisemblablement de la vapeur brûlante, en particulier lorsque vous ouvrez le couvercle en verre ①. Respectez toujours une distance de sécurité avec la vapeur.

### ATTENTION ! RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

- ▶ N'allumez pas l'appareil lorsque la cocotte en céramique ② ne contient aucun ingrédient.

### REMARQUE

- ▶ Soulevez le couvercle en verre ① le moins possible de l'appareil, de la chaleur s'échappant à chaque fois et cela rallongeant le processus de cuisson.
- ▶ L'appareil ne convient pas pour faire revenir les aliments.
- ▶ L'appareil ne convient pas au réchauffement de plats froids.
- ◆ Si vous ne l'avez pas encore fait, procédez d'abord à tous les préparatifs comme décrit au chapitre "**Préparatifs**". Respectez également les consignes données au chapitre "**Conseils**".
- ◆ Retirez si nécessaire le couvercle en verre ① de la cocotte en céramique ② et remplissez les ingrédients à cuire avec le liquide.
- ◆ Posez le couvercle en verre ①.
- ◆ Placez le bouton rotatif ⑤ en position souhaitée (voir le chapitre "**Réglage du niveau de cuisson**"). Le voyant de contrôle ④ s'allume, l'appareil débute l'opération de chauffage.
- ◆ Laissez les ingrédients cuire pendant la durée recommandée (voir par ex. chapitre "**Temps de cuisson**"). Contrôlez le progrès de la cuisson entretemps.

### REMARQUE

- ▶ La cocotte en céramique ② emmagasine suffisamment de chaleur pour conserver les aliments cuits au chaud pendant encore 30 minutes environ. Si les plats doivent être maintenus au chaud plus longtemps, placez le bouton rotatif ⑤ sur "5".

- ◆ Une fois les ingrédients cuits et lorsqu'ils ne doivent plus être maintenus au chaud, placez le bouton rotatif ⑤ sur "0" et débranchez la fiche secteur.
- ◆ Vous pouvez maintenant transvaser les plats avec précaution ou les servir directement depuis la cocotte en céramique ②. Tenez compte du fait que la cocotte en céramique ② devient le cas échéant très chaude ! Utilisez une manique pour la retirer et placez-la sur une surface résistant à la chaleur.
- ◆ Laissez l'appareil refroidir suffisamment et nettoyez toutes les pièces comme décrit au chapitre "**Nettoyage**".

## Temps de cuisson

Le tableau ci-contre donne un aperçu des différents ingrédients possibles et de leurs temps de cuisson approximatifs. Les valeurs ne peuvent cependant servir que d'aides à l'orientation. Le temps de cuisson réel dépend, outre de votre goût personnel, de différents autres facteurs comme par ex. de la température initiale, de la nature, de la taille et de la quantité des ingrédients ou de la quantité de liquide ajoutée.

La plupart des plats à base de viande et de légumes nécessitent en règle générale un temps de cuisson de 5 - 8 heures pour "SS" et de 3 - 5 heures pour "SSS". Plus les plats sont cuits longtemps, plus les légumes sont fondants et plus la viande est tendre. Une minute de plus ou de moins ne change donc rien.

Aliments	Quantité	Temps de cuisson " <u>SS</u> "	Temps de cuisson " <u>SSS</u> "
Rôti de bœuf	1000 g	env. 6 - 8 heures	env. 4 - 5 heures
Filet de porc	500 g	env. 5 - 6 heures	env. 4 - 5 heures
Blanc de poulet	650 g	env. 5 - 6 heures	env. 4 - 5 heures
Viande hachée	500 g	env. 4 - 5 heures	env. 2 - 4 heures
Légumes fermes (Pommes de terre, carottes, céleri etc.)	300 g	env. 4 - 6 heures	env. 2,5 - 4 heures
Courgettes	300 g	env. 4 - 5 heures	env. 2,5 - 4 heures
Pois cassés	500 g	env. 5 - 6 heures	env. 4 - 5 heures
Lentilles rouges	500 g	env. 2 - 4 heures	env. 1,5 - 2 heures

## Nettoyage

### RISQUE DE DÉCHARGE ÉLECTRIQUE !

- ▶ Débranchez tout d'abord la fiche de la prise secteur avant de nettoyer l'appareil.
- ▶ Ne plongez jamais la base de l'appareil **3** et le cordon d'alimentation dans de l'eau.

### AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

- ▶ Laisser toutes les pièces refroidir suffisamment avant le nettoyage.

### ATTENTION ! RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

- ▶ N'utilisez pas de produits de nettoyage agressifs ou récurants. Ils risquent d'endommager les surfaces de l'appareil.
- ▶ Laissez la cocotte en céramique **2** et le couvercle en verre **1** refroidir suffisamment avant de les plonger dans l'eau pour les nettoyer. Ils risquent sinon de se briser à cause de la différence de température.
- ◆ Nettoyez le corps et l'intérieur de la base de l'appareil **3** avec un chiffon humide. Si nécessaire, versez un peu de liquide vaisselle doux sur un chiffon. Essuyez ensuite avec un chiffon uniquement humidifié d'eau pour éliminer d'éventuels restes de liquide vaisselle.
- ◆ Nettoyez la cocotte en céramique **2** et le couvercle en verre **1** à l'eau chaude avec un peu de liquide vaisselle doux. Finissez en rinçant les pièces à l'eau claire.

### REMARQUE



La cocotte en céramique **2** et le couvercle en verre **1** peuvent également passer au lave-vaisselle.

- ◆ Veillez à bien sécher toutes les pièces avant de les réutiliser ou de les ranger.

## Rangement

- ◆ Nettoyez toutes les pièces comme décrit au chapitre "**Nettoyage**".
- ◆ Conservez l'appareil avec la cocotte en céramique **2** en place et le couvercle en verre **1** fermé dans un endroit sec et exempt de poussières.

## Dépannage

Problème	Causes possibles	Solutions possibles
L'appareil ne fonctionne pas.	L'appareil n'est pas branché sur une prise secteur.	Branchez l'appareil sur une prise secteur.
	L'appareil est endommagé.	Adressez-vous au service après-vente.
	Le bouton rotatif <b>5</b> est sur "0".	Choisissez un niveau de cuisson adapté.

Si vous ne parvenez pas à remédier aux pannes à l'aide des indications données ci-dessus ou si vous constatez d'autres types de pannes, veuillez vous adresser à notre service après-vente.

## Recyclage

### Recyclage de l'appareil



**Ne jetez en aucun cas l'appareil avec les ordures ménagères. Ce produit est assujéti à la directive européenne 2012/19/EU (Déchets d'équipements électriques et électroniques).**

Recyclez l'appareil par l'intermédiaire d'une entreprise de traitement des déchets autorisée ou via le service de recyclage de votre commune. Respectez la réglementation en vigueur. En cas de doute, veuillez contacter votre service de recyclage.



Renseignez-vous auprès de votre commune ou des services administratifs de votre ville pour connaître les possibilités de recyclage du produit usagé.

### Recycler l'emballage



L'emballage protège l'appareil de tous dommages éventuels au cours du transport. Les matériaux d'emballage ont été sélectionnés selon des critères de respect de l'environnement et de facilité d'élimination et de recyclage.

Le recyclage de l'emballage en filière de revalorisation permet d'économiser des matières premières et de réduire le volume de déchets. Veuillez recycler les matériaux d'emballage qui ne servent plus en respectant la réglementation locale.




Recyclez l'emballage d'une manière respectueuse de l'environnement. Observez le marquage sur les différents matériaux d'emballage et triez-les séparément si nécessaire. Les matériaux d'emballage sont repérés par des abréviations (a) et des numéros (b) qui ont la signification suivante :  
1-7 : Plastiques, 20-22 : Papier et carton, 80-98 : Matériaux composites.



## Annexe

### Caractéristiques techniques

Tension secteur	220 - 240 V ~ (courant alternatif), 50/60 Hz
Puissance absorbée	320 W
Capacité de la cocotte en céramique ②	env. 6 litres
Quantité de remplissage maximale de la cocotte en céramique ②	env. 5,5 litres
	Tous les éléments de cet appareil en contact avec les aliments conviennent aux produits alimentaires.

### Garantie de Kompernass Handels GmbH

Chère cliente, cher client,

Cet appareil est garanti 3 ans à partir de la date d'achat. Si ce produit venait à présenter des vices, vous disposez de droits légaux face au vendeur de ce produit. Vos droits légaux ne sont pas restreints par notre garantie présentée ci-dessous.

### Conditions de garantie

La période de garantie débute à la date d'achat. Veuillez bien conserver le ticket de caisse. Celui-ci servira de preuve d'achat.

Si dans un délai de trois ans suivant la date d'achat de ce produit, un vice de matériel ou de fabrication venait à apparaître, le produit sera réparé, remplacé gratuitement par nos soins ou le prix d'achat remboursé, selon notre choix. Cette prestation sous garantie nécessite, dans le délai de trois ans, la présentation de l'appareil défectueux et du justificatif d'achat (ticket de caisse) ainsi que la description brève du vice et du moment de son apparition.

Si le vice est couvert par notre garantie, vous recevrez le produit réparé ou un nouveau produit en retour. Aucune nouvelle période de garantie ne débute avec la réparation ou l'échange du produit.

### Période de garantie et réclamation légale pour vices cachés

L'exercice de la garantie ne prolonge pas la période de garantie. Cette disposition s'applique également aux pièces remplacées ou réparées. Les dommages et vices éventuellement déjà présents à l'achat doivent être signalés immédiatement après le déballage. Toute réparation survenant après la période sous garantie fera l'objet d'une facturation.

## Étendue de la garantie

L'appareil a été fabriqué avec soin conformément à des directives de qualité strictes et consciencieusement contrôlé avant sa livraison.

La prestation de la garantie s'applique aux vices de matériel et de fabrication. Cette garantie ne s'étend pas aux pièces du produit qui sont exposées à une usure normale et peuvent de ce fait être considérées comme pièces d'usure, ni aux détériorations de pièces fragiles, par ex. interrupteurs, batteries ou pièces en verre.

Cette garantie devient caduque si le produit est détérioré, utilisé ou entretenu de manière non conforme. Toutes les instructions listées dans le manuel d'utilisation doivent être exactement respectées pour une utilisation conforme du produit. Des buts d'utilisation et actions qui sont déconseillés dans le manuel d'utilisation, ou dont vous êtes avertis doivent également être évités.

Le produit est uniquement destiné à un usage privé et ne convient pas à un usage professionnel. La garantie est annulée en cas d'entretien incorrect et inapproprié, d'usage de la force et en cas d'intervention non réalisée par notre centre de service après-vente agréé.

## Procédure en cas de garantie

Afin de garantir un traitement rapide de votre demande, veuillez suivre les indications suivantes :

- Veuillez avoir à portée de main pour toutes questions le ticket de caisse et la référence article (par ex. IAN 12345) en tant que justificatif de votre achat.
- Vous trouverez la référence sur la plaque signalétique sur le produit, une gravure sur le produit, sur la page de garde du mode d'emploi (en bas à gauche) ou sur l'autocollant au dos ou sur le dessous du produit.
- Si des erreurs de fonctionnement ou d'autres vices venaient à apparaître, veuillez d'abord contacter le département service clientèle cité ci-dessous par **téléphone** ou par **e-mail**.
- Vous pouvez ensuite retourner un produit enregistré comme étant défectueux en joignant le ticket de caisse et en indiquant en quoi consiste le vice et quand il est survenu, sans devoir l'affranchir à l'adresse de service après-vente communiquée.



Sur [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com), vous pourrez télécharger ce mode d'emploi et de nombreux autres manuels, vidéos produit et logiciels d'installation.

Grâce à ce code QR, vous arriverez directement sur le site Lidl service après-vente ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) et vous pourrez ouvrir votre mode d'emploi en saisissant votre référence (IAN) 123456.

## Service après-vente

**FR** **Service France**  
Tel.: 0800 919270  
E-Mail: [kompennass@lidl.fr](mailto:kompennass@lidl.fr)

**BE** **Service Belgique**  
Tel.: 070 270 171 (0,15 EUR/Min.)  
E-Mail: [kompennass@lidl.be](mailto:kompennass@lidl.be)

IAN 316622

## Importateur

Veillez tenir compte du fait que l'adresse suivante n'est pas une adresse de service après-vente. Veuillez d'abord contacter le service mentionné.

KOMPERNASS HANDELS GMBH  
BURGSTRASSE 21  
44867 BOCHUM  
ALLEMAGNE  
[www.kompennass.com](http://www.kompennass.com)

## Inhoud

<b>Inleiding</b> .....	<b>34</b>
<b>Gebruik in overeenstemming met bestemming</b> .....	<b>34</b>
<b>Veiligheidsvoorschriften</b> .....	<b>35</b>
<b>Inhoud van het pakket controleren</b> .....	<b>38</b>
<b>Beschrijving apparaat</b> .....	<b>38</b>
<b>Werking</b> .....	<b>38</b>
<b>Vorbereidingen</b> .....	<b>39</b>
Vóór het eerste gebruik .....	39
Apparaat opstellen .....	39
Ingrediënten klaarmaken .....	40
<b>Bediening</b> .....	<b>41</b>
Tips .....	41
Gaarstand instellen .....	41
Levensmiddelen garen .....	42
<b>Gaartijd</b> .....	<b>43</b>
<b>Reinigen</b> .....	<b>44</b>
<b>Opbergen</b> .....	<b>44</b>
<b>Problemen oplossen</b> .....	<b>45</b>
<b>Afvoeren</b> .....	<b>45</b>
Apparaat afvoeren .....	45
Verpakking afvoeren .....	45
<b>Bijlage</b> .....	<b>46</b>
Technische specificaties .....	46
Garantie van Kompernaß Handels GmbH .....	46
Service .....	48
Importeur .....	48

## Inleiding

Gefeliciteerd met de aankoop van uw nieuwe apparaat!

U hebt hiermee gekozen voor een modern en hoogwaardig product. De gebruiksaanwijzing maakt deel uit van dit product. Deze bevat belangrijke aanwijzingen voor veiligheid, gebruik en afvoer. Lees alle bedienings- en veiligheidsaanwijzingen voordat u het product in gebruik neemt. Gebruik het product uitsluitend op de voorgeschreven wijze en voor de aangegeven doeleinden. Geef alle documenten mee als u het product doorgeeft aan een derde.

## Gebruik in overeenstemming met bestemming

### **WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!**

#### **Gevaar door gebruik dat niet in overeenstemming is met de bestemming!**

Gebruik dat niet in overeenstemming met de bestemming is en/of andersoortig gebruik kan gevaarlijk zijn.

- ▶ Gebruik het apparaat uitsluitend waarvoor het bedoeld is.
- ▶ Volg de in deze gebruiksaanwijzing beschreven procedures.



Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor het garen van voedingsmiddelen in privéhuishoudens. Gebruik het apparaat niet in commerciële of industriële omgevingen.

Gebruik het apparaat alleen in droge binnenruimtes, gebruik het nooit in de open lucht.

Een ander of verdergaand gebruik geldt als niet in overeenstemming met de bestemming.

## Veiligheidsvoorschriften

### **GEVAAR VOOR EEN ELEKTRISCHE SCHOK!**

- ▶  Dompel de basis van het apparaat, het snoer of de stekker nooit onder in water of een andere vloeistof! Plaats de basis van het apparaat niet in de buurt van water en maak deze ook niet schoon onder stromend water.
- ▶ Zorg ervoor dat het netsnoer nooit nat of vochtig wordt terwijl het apparaat in werking is. Leg het snoer zo neer dat het niet bekneld raakt of anderszins beschadigd kan raken.
- ▶ Laat beschadigde stekkers en snoeren onmiddellijk door een gekwalificeerd vakman of door de klantenservice vervangen, om risico's te vermijden.
- ▶  Gebruik het apparaat alleen in droge binnenruimtes, niet in de openlucht.
- ▶ Doe geen water of andere vloeistoffen in de metalen houder van de basis van het apparaat!

### **WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!**

- ▶ Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring of kennis, mits ze onder toezicht staan of over het veilige gebruik van het apparaat zijn geïnstrueerd en de daaruit voortkomende gevaren hebben begrepen.
- ▶ Reiniging en onderhoud mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij de kinderen 8 jaar of ouder zijn en onder toezicht staan.
- ▶ Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- ▶ Plaats het apparaat bij voorkeur dicht bij een stopcontact. Zorg ervoor dat de stekker bij gevaar goed bereikbaar is en dat u niet kunt struikelen over het snoer.
- ▶ Trek na gebruik en voor het reinigen of verplaatsen van het apparaat altijd de stekker uit het stopcontact.

## **WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!**

- ▶ Plaats het apparaat op een egale, stabiele en hittebestendige ondergrond.
- ▶ Plaats het apparaat nooit in de buurt van of onder brandbare voorwerpen, zoals gordijnen of hangkasten.
- ▶ Als het apparaat gevallen of beschadigd is, mag u het niet meer gebruiken. Laat het apparaat door deskundig personeel nakijken en eventueel repareren.
- ▶ Laat reparaties aan het apparaat alleen uitvoeren door geautoriseerde vakbedrijven of door de klantenservice. Ondeskundige reparaties kunnen de gebruiker in gevaar brengen. Bovendien vervalt dan de garantie.
- ▶ Open nooit de behuizing van het apparaat. In het apparaat bevinden zich geen onderdelen die de gebruiker zelf kan onderhouden of vervangen.



### Let op! Heet oppervlak!

- ▶ Sommige delen van het apparaat worden erg heet als het apparaat in werking is. Laat het apparaat voldoende afkoelen voordat u deze onderdelen aanraakt, zodat u zich er niet aan kunt verbranden.
- ▶ Gebruik de handgrepen aan de zijkanten om het apparaat of de keramische pan vast te houden of te dragen. Draag indien nodig ovenwanten.
- ▶ Til de keramische pan nooit uit het apparaat terwijl het in werking is.
- ▶ Tijdens het bereidingsproces kan er hete stoom vrijkomen, met name als u het glazen deksel opent. Blijf op een veilige afstand van de stoom.
- ▶ Raak het glazen deksel alleen aan de greep aan terwijl het apparaat in werking is.

**⚠ WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!**

- ▶ Na gebruik kan het oppervlak van het verwarmingselement nog warm zijn.
- ▶ Let erop dat de basis van het apparaat, het snoer en de stekker nooit in aanraking komen met warmtebronnen, zoals kookplaten of open vuur.
- ▶ Gebruik geen externe timer of een aparte afstandsbediening om het apparaat te bedienen.
- ▶ Laat het apparaat nooit zonder toezicht achter terwijl het in werking is.
- ▶ Gebruik het apparaat alleen met de meegeleverde originele accessoires.
- ▶ Gebruik het apparaat uitsluitend voor die doeleinden waarvoor het bestemd is.  
Bij verkeerd gebruik van het apparaat bestaat er kans op letsel!

**LET OP! MATERIËLE SCHADE!**

- ▶ Schakel het apparaat niet in als de keramische pan geen ingrediënten bevat.
- ▶ Schakel het apparaat niet in als de keramische pan zich niet in de basis van het apparaat bevindt.
- ▶ Als u het apparaat onder de afzuigkap op het fornuis wilt zetten, controleer dan eerst of het fornuis is uitgeschakeld.
- ▶ Laat de keramische pan en het glazen deksel voldoende afkoelen voordat u ze in water onderdompelt om ze schoon te maken. Anders kunnen ze barsten door het verschil in temperatuur.
- ▶ Gebruik de keramische pan niet op een andere manier dan aangegeven in deze handleiding. Gebruik hem niet in de oven, op het fornuis of in de magnetron en zet hem niet in het vriesvak.



## Inhoud van het pakket controleren

Het apparaat wordt standaard met de volgende onderdelen geleverd:

- Basis
- Keramische pan
- Glazen deksel
- Gebruiksaanwijzing
- Receptenboekje

### GEVAAR!

► Verpakkingsmateriaal mag door kinderen niet als speelgoed worden gebruikt. Er bestaat verstikkingsgevaar.

- ◆ Haal alle onderdelen van het apparaat en de gebruiksaanwijzing uit de verpakking.
- ◆ Verwijder alle verpakkingsmaterialen en eventuele beschermfolie van het apparaat.

### OPMERKING

- Controleer of het pakket compleet is en of er geen zichtbare schade is.
- Neem contact op met de servicehelpdesk (zie het hoofdstuk **“Service”**) als het pakket niet compleet is, of als er sprake is van schade door gebrekkige verpakking of transport.

## Beschrijving apparaat

(afbeeldingen: zie uitvouwpagina)

- 1 Glazen deksel
- 2 Keramische pan
- 3 Basis
- 4 Indicatielampje
- 5 Draaiknop

## Werking

Met de slowcooker garen de voedingsmiddelen langzaam en gedurende langere tijd bij een temperatuur die onder het kookpunt van 100 °C ligt.

Bij deze bereidingsmethode is de gaartijd doorgaans aanzienlijk langer dan bij gewoon koken of bakken. Dat betekent echter ook dat er meer van de vitamines, voedingsstoffen en aroma's in het voedsel bewaard blijven en dat het voedsel niet aanbrandt. Vlees droogt niet uit, maar blijft sappig en mals.

## Vorbereidingen

### Vóór het eerste gebruik

Maak voor het eerste gebruik alle onderdelen grondig schoon, zodat eventuele productieresten verwijderd worden. Ga als volgt te werk:

- ◆ Maak alle onderdelen schoon zoals beschreven in het hoofdstuk **“Reinigen”**.
- ◆ Stel het apparaat op zoals beschreven in het hoofdstuk **„Apparaat opstellen”**.
- ◆ Doe 0,5 liter water in de keramische pan ②.
- ◆ Zet het glazen deksel ① op de keramische pan ②.
- ◆ Zet de draaiknop ⑤ op „SSS”. Het indicatielampje ④ brandt, het apparaat begint op te warmen.

#### OPMERKING

► Tijdens het eerste gebruik kan er sprake zijn van een lichte geurontwikkeling, die wordt veroorzaakt door restanten van het productieproces. Dit is normaal en gaat na korte tijd over. Zorg voor voldoende ventilatie, open bijvoorbeeld een raam.

- ◆ Schakel het apparaat na 60 minuten uit door de draaiknop ⑤ terug op „0” te zetten.
- ◆ Haal de stekker uit het stopcontact.
- ◆ Laat het apparaat voldoende afkoelen, giet het water weg en maak alle onderdelen opnieuw schoon, zoals aangegeven in het hoofdstuk **„Reinigen”**.

### Apparaat opstellen

- ◆ Plaats de basis van het apparaat ③ op een vlakke, stabiele en hittebestendige ondergrond in de buurt van een goed bereikbaar stopcontact.
- ◆ Plaats de keramische pan ② in de basis ③.
- ◆ Zorg ervoor dat de draaiknop op „0” staat en steek de stekker in een stopcontact.

#### OPMERKING

► Ga te werk zoals beschreven in het hoofdstuk **„Vóór het eerste gebruik”** voordat u het apparaat voor de eerste keer gebruikt.

Het apparaat is nu klaar voor gebruik.

## Ingrediënten klaarmaken

- Doe er niet meer dan 5,5 liter ingrediënten incl. vloeistof in. Dat is ongeveer 2,5 cm afstand tussen de ingrediënten en de bovenkant van de keramische pan ②. Wanneer u zeer vloeibare gerechten klaarmaakt, bijv. soep of eenpansgerechten, mag u echter niet meer dan 4 liter ingrediënten incl. vloeistof in de pan doen, zodat deze niet kan overlopen. Dat komt overeen met ongeveer 5 cm afstand tussen de ingrediënten en de bovenkant van de keramische pan ②.
- De ingrediënten moeten minstens ca. 300 ml vloeistof bevatten. Houd er echter rekening mee dat zeer droge ingrediënten misschien meer vloeistof nodig hebben en vochthoudende ingrediënten minder.
- Laat diepgevroren voedingsmiddelen voor gebruik volledig ontdooien.
- Snij de ingrediënten in gelijkmatige, liefst niet te grote stukken, zodat ze minder lang moeten garen. Hoe groter de stukken, hoe langer het duurt voordat ze gaar zijn.
- Voor een intensere smaakervaring kunt u vlees aanbraden voordat u het in de keramische pan ② doet. Dat heeft ook het voordeel dat het vetgehalte van het vlees en dus ook dat van de gerechten afneemt als u het bakvet niet meer gebruikt.
- Als u ingrediënten wilt voorkoken of aanbraden, gebruik dan een aparte kookpan of koekenpan. Aanbraden of voorkoken is met dit apparaat niet mogelijk.
- Als u het vlees niet voorbraadt, verwijder dan alle overtollige vet van het vlees, aangezien dat tijdens het gaarproces niet verdwijnt.
- Rauwe rode bonen bevatten **giftige stoffen**, die alleen door hoge temperaturen kunnen worden geneutraliseerd. Dat lukt met dit apparaat alleen **niet!** Kook rode bonen daarom minstens 10 minuten in **kokend** water voor, voordat u ze gebruikt.
- Laat gedroogde, ongepelde peulvruchten een nacht weken en giet het water weg. Gebruik vers water om ze te bereiden.

## Bediening

### Tips

- Op de bodem van de keramische pan ② is de kooktemperatuur het hoogst. Doe daarom eerst de grotere stukken of de ingrediënten met een langere gaartijd in de pan en leg de rest erbovenop.
- Til het glazen deksel ① zo weinig mogelijk op terwijl het apparaat in werking is. Daardoor gaat immers telkens warmte verloren en wordt het gaarproces langer.
- Hoe langer het voedsel gaart, hoe zachter de groenten worden en hoe malser het vlees.
- Als er tegen het einde van de gaartijd te veel vloeistof in de keramische pan ② zit, til dan het glazen deksel ① op. Laat het voedsel verder garen zonder glazen deksel ①, totdat er voldoende vloeistof verdampst is.

### Gaarstand instellen

Stand	Functie
„0”	Apparaat uitgeschakeld
„ <u>  </u> ”	Warmhouden (50-70 °C)
„ <u>  </u> ”	„low” = langzaam opwarmen tot maximumtemperatuur (95-98 °C)
„ <u>  </u> ”	„high” = snel opwarmen tot maximumtemperatuur (95-98 °C)

#### OPMERKING

- ▶ Kookstanden „  ” en „  ” bereiken allebei een maximumtemperatuur van ca. 95-98 °C. Het verschil ligt in de tijd die beide kookstanden nodig hebben om tot 95-98 °C op te warmen:
    - Gaarstand „  ” heeft ca. 5:30 uur nodig om de maximale hoeveelheid van 5,5 liter water te verhitten van 15 °C tot 95-98 °C. Door deze langzame temperatuurstijging wordt het voedsel zachter verhit.
    - Gaarstand „  ” heeft ca. 3:45 uur nodig om de maximale hoeveelheid van 5,5 liter water te verhitten van 15 °C tot 95-98 °C.
- Deze tijdaanduidingen zijn richtwaarden en kunnen variëren afhankelijk van de hoeveelheid ingrediënten, de omgevings- en begintemperatuur.

## Levensmiddelen garen

### WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

- ▶ Sommige delen van het apparaat worden erg heet als het apparaat in werking is! Laat het apparaat voldoende afkoelen voordat u deze onderdelen aanraakt, zodat u zich er niet aan kunt verbranden.
- ▶ Gebruik de handgrepen aan de zijkanten om de basis van het apparaat ❸ of de keramische pan ❷ vast te houden of te dragen. Draag indien nodig ovenwanten.
- ▶ Tijdens het bereidingsproces kan er hete stoom vrijkomen, met name als u het glazen deksel ❶ opent. Blijf op een veilige afstand van de stoom.

### LET OP! MATERIËLE SCHADE!

- ▶ Schakel het apparaat niet in wanneer de keramische pan ❷ geen ingrediënten bevat.

### OPMERKING

- ▶ Til het glazen deksel ❶ zo weinig mogelijk op. Daardoor gaat immers telkens warmte verloren en wordt het gaarproces langer.
- ▶ Het apparaat is niet geschikt om voedingsmiddelen aan te braden.
- ▶ Het apparaat is niet geschikt om afgekoelde voedingswaren op te warmen.
- ◆ Hebt u dit nog niet gedaan, tref dan eerst alle voorbereidingen zoals beschreven in het hoofdstuk „**Vorbereidingen**“. Lees ook de opmerkingen in het hoofdstuk „**Tips**“.
- ◆ Neem eventueel het glazen deksel ❶ van de keramische pan ❷ en doe de ingrediënten die u wilt klaarmaken incl. vloeistof in het apparaat.
- ◆ Zet het glazen deksel ❶ op de keramische pan.
- ◆ Zet de draaiknop ❺ op de gewenste stand (zie het hoofdstuk „**Gaarstand instellen**“). Het indicatielampje ❹ brandt, het apparaat begint op te warmen.
- ◆ Laat de ingrediënten garen gedurende de aanbevolen gaartijd (zie bijv. hoofdstuk „**Gaartijd**“). Controleer af en toe of de ingrediënten al gaar zijn.


### OPMERKING


- ▶ De keramische pan ❷ slaat voldoende warmte op om de ingrediënten, wanneer ze klaar zijn, nog ca. 30 minuten warm te houden. Als u het gerecht langer warm wilt houden, zet u de draaiknop ❺ zo lang op „**5**“.

- ◆ Wanneer de ingrediënten gaar zijn en ook niet meer warm hoeven te blijven, zet u de draaiknop ⑤ op „0” en trekt u de stekker uit het stopcontact.
- ◆ U kunt het gerecht nu in een ander recipiënt doen of direct in de keramische pan ② opdienen. Houd er rekening mee dat de keramische pan ② zeer warm kan zijn! Gebruik ovenwanten om hem uit de basis te nemen en zet hem op een hittebestendig oppervlak.
- ◆ Laat het apparaat voldoende afkoelen en maak alle onderdelen schoon, zoals aangegeven in het hoofdstuk „Reinigen”.

## Gaartijd

De tabel hieronder geeft een overzicht van een aantal mogelijke ingrediënten en hun geschatte gaartijd. Deze waarden zijn echter richtwaarden. De daadwerkelijke gaartijd hangt, naast uw persoonlijke smaak, van nog een aantal andere factoren af, bijv. van de begintemperatuur, de aard, grootte en hoeveelheid van de ingrediënten of van de hoeveelheid toegevoegde vloeistof.

De meeste vlees- en groentegerichten hebben doorgaans een gaartijd van ca. 5-8 uur op „

Voedingsmiddelen	Hoeveelheid	Gaartijd „  <p>SSC6 320 A1</p>
------------------	-------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

## Reinigen

### **GEVAAR VOOR EEN ELEKTRISCHE SCHOK!**

- ▶ Haal eerst de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat schoonmaakt.
- ▶ Dompel de basis van het apparaat **3** en het snoer nooit onder in water.

### **WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!**

- ▶ Laat alle onderdelen goed afkoelen voordat u ze schoonmaakt.

### **LET OP! MATERIËLE SCHADE!**

- ▶ Gebruik geen bijtende of schurende schoonmaakmiddelen. Deze kunnen het oppervlak van het apparaat beschadigen.
- ▶ Laat de keramische pan **2** en het glazen deksel **1** voldoende afkoelen voordat u ze in water onderdompelt om ze schoon te maken. Anders kunnen ze barsten door het verschil in temperatuur.
- ◆ Reinig de behuizing en de binnenkant van de basis **3** met een vochtige doek. Doe zo nodig wat mild afwasmiddel op de doek. Veeg vervolgens na met een doek die is bevochtigd met schoon water, om eventuele afwasmiddelresten te verwijderen.
- ◆ Maak de keramische pan **2** en het glazen deksel **1** schoon in warm water met wat mild afwasmiddel. Spoel tot slot de onderdelen af met schoon water.

### **OPMERKING**



De keramische pan **2** en het glazen deksel **1** zijn ook geschikt voor de vaatwasser.

- ◆ Droog alle onderdelen goed af voordat u ze opnieuw gebruikt of opbergt.

## Opbergen

- ◆ Maak alle onderdelen schoon zoals beschreven in het hoofdstuk **“Reinigen”**.
- ◆ Berg het apparaat met de keramische pan **2** in de basis en het glazen deksel **1** erop op een stofvrije en droge plaats op.

## Problemen oplossen

Probleem	Mogelijke oorzaken	Mogelijke oplossingen
Het apparaat werkt niet.	Het apparaat is niet aangesloten op een stopcontact.	Sluit het apparaat aan op een stopcontact.
	Het apparaat is beschadigd.	Neem contact op met de klantenservice.
	De draaiknop ❸ staat op „0“.	Kies een passende gaarstand.

Als u de storingen niet kunt verhelpen met bovenstaande oplossingen of als u andere storingen constateert, neem dan contact op met onze klantenservice.

## Afvoeren

### Apparaat afvoeren



**Deponeer het apparaat in geen geval bij het gewone huisvuil. Dit product is onderworpen aan Europese richtlijn 2012/19/EU (afgedankte elektrische en elektronische apparatuur).**

Voer het apparaat af via een erkend afvalverwerkingsbedrijf of via uw gemeentelijke afvalverwerking. Neem de momenteel geldende voorschriften in acht. Neem bij twijfel contact op met uw afvalverwerkingsinstantie.



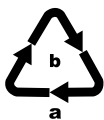
Informatie over mogelijkheden voor het afvoeren van het afgedankte product, kunt u aanvragen bij uw gemeentereiniging.

### Verpakking afvoeren



De verpakking beschermt het apparaat tegen transportschade. De verpakkingsmaterialen zijn niet schadelijk voor het milieu. Ze zijn gekozen op grond van hun milieuvriendelijkheid en zijn recyclebaar.

De verpakking terugvoeren in de materiaalkringloop betekent een besparing op grondstoffen en zorgt voor minder afval. Voer niet meer benodigde verpakkingsmaterialen af conform de plaatselijk geldende voorschriften.



Voer de verpakking af conform de milieuvoorschriften.


Let op de aanduiding op de verschillende verpakkingsmaterialen en voer ze zo nodig gescheiden af. De verpakkingsmaterialen zijn voorzien van afkortingen (a) en cijfers (b) met de volgende betekenis:

1-7: kunststoffen, 20-22: papier en karton, 80-98: composietmaterialen.



## Bijlage

### Technische specificaties

Netspanning	220-240 V ~ (wisselstroom), 50/60 Hz
Opgenomen vermogen	320 W
Inhoud keramische pan ②	ca. 6 liter
Maximale vulhoeveelheid keramische pan ②	ca. 5,5 liter
	Alle delen van dit apparaat die in aanraking komen met levensmiddelen, zijn levensmiddelveilig.

### Garantie van Kompernaß Handels GmbH

Geachte klant,

U hebt op dit apparaat 3 jaar garantie vanaf de aankoopdatum. In geval van gebreken in dit product hebt u wettelijke rechten tegenover de verkoper van het product. Deze wettelijke rechten worden door onze hierna beschreven garantie niet beperkt.

### Garantievoorwaarden

De garantieperiode geldt vanaf de datum van aankoop. Bewaar de kassabon zorgvuldig. U hebt hem nodig als bewijs van aankoop.

Als er binnen drie jaar vanaf de aankoopdatum van dit product een materiaal- of fabricagefout optreedt, wordt - naar onze keuze - het product door ons kosteloos gerepareerd of vervangen of wordt de koopprijs terugbetaald. Voorwaarde voor deze garantie is dat het defecte apparaat en het aankoopbewijs (kassabon) binnen de termijn van drie jaar worden overlegd en dat kort wordt omschreven waaruit het gebrek bestaat en wanneer het is opgetreden.

Wanneer het defect door onze garantie wordt gedekt, krijgt u het gerepareerde product of een nieuw product retour. Met de reparatie of vervanging van het product begint er geen nieuwe garantieperiode.

### Garantieperiode en wettelijke aanspraken bij gebreken

De garantieperiode wordt door deze waarborg niet verlengd. Dat geldt ook voor vervangen en gerepareerde onderdelen. Eventueel al bij aankoop aanwezige schade en gebreken moeten meteen na het uitpakken worden gemeld. Voor reparaties na afloop van de garantieperiode worden kosten in rekening gebracht.

## Garantieomvang

Het apparaat is op basis van strenge kwaliteitsnormen met de grootst mogelijke zorg vervaardigd en voorafgaand aan de levering nauwkeurig gecontroleerd.

De garantie geldt voor materiaal- of fabricagefouten. Deze garantie geldt niet voor productonderdelen die onderhevig zijn aan normale slijtage en die daarom als slijtonderdelen worden beschouwd, of voor schade aan breekbare onderdelen zoals schakelaars, accu's of onderdelen die van glas zijn gemaakt.

Deze garantie vervalt wanneer het product is beschadigd, ondeskundig is gebruikt of is gerepareerd. Voor deskundig gebruik van het product moeten alle in de gebruiksaanwijzing beschreven aanwijzingen precies worden opgevolgd. Gebruiksdoeleinden en handelingen die in de gebruiksaanwijzing worden afgeraden of waarvoor wordt gewaarschuwd, moeten beslist worden vermeden.

Het product is uitsluitend bestemd voor privégebruik en niet voor bedrijfsmatige doeleinden. Bij verkeerd gebruik en ondeskundige behandeling, bij gebruik van geweld en bij reparaties die niet door ons erkend servicefiliaal zijn uitgevoerd, vervalt de garantie.

## Afhandeling bij een garantiekwestie

Voor een snelle afhandeling van uw aanvraag neemt u de volgende aanwijzingen in acht:

- Houd voor alle aanvragen de kassabon en het artikelnummer (bijv. IAN 12345) als aankoopbewijs bij de hand.
- Het artikelnummer vindt u op het typeplaatje van het product, op het product gegraveerd, op de titelpagina van de gebruiksaanwijzing (linksonder) of op de sticker op de achter- of onderkant van het product.
- Als er fouten in de werking of andere gebreken optreden, neemt u eerst contact op met de hierna genoemde serviceafdeling, **telefonisch** of **via e-mail**.
- Een als defect geregistreerd product kunt u dan zonder portokosten naar het aan u doorgegeven serviceadres sturen. Voeg het aankoopbewijs (kassabon) bij en vermeld waaruit het gebrek bestaat en wanneer het is opgetreden.



Op [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) kunt u deze en vele andere handleidingen, product-video's en installatiesoftware downloaden.

Met deze QR-code gaat u direct naar de website van Lidl Service ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) en kunt u met het invoeren van het artikelnummer (IAN) 123456 de gebruiksaanwijzing openen.

## Service

**NL** **Service Nederland**  
Tel.: 0900 0400223 (0,10 EUR/Min.)  
E-Mail: [kompernass@lidl.nl](mailto:kompernass@lidl.nl)

**BE** **Service België**  
Tel.: 070 270 171 (0,15 EUR/Min.)  
E-Mail: [kompernass@lidl.be](mailto:kompernass@lidl.be)

IAN 316622

## Importeur

Let op: het volgende adres is geen serviceadres. Neem eerst contact op met het opgegeven serviceadres.

KOMPERNASS HANDELS GMBH  
BURGSTRASSE 21  
44867 BOCHUM  
DUITSLAND  
[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)

## Inhaltsverzeichnis

<b>Einleitung</b> .....	<b>50</b>
<b>Bestimmungsgemäße Verwendung</b> .....	<b>50</b>
<b>Sicherheitshinweise</b> .....	<b>51</b>
<b>Lieferumfang prüfen.</b> .....	<b>54</b>
<b>Gerätebeschreibung.</b> .....	<b>54</b>
<b>Funktionsweise</b> .....	<b>54</b>
<b>Vorbereitungen.</b> .....	<b>55</b>
Vor dem ersten Gebrauch .....	55
Gerät aufstellen .....	55
Zutaten vorbereiten .....	56
<b>Bedienen</b> .....	<b>57</b>
Tipps .....	57
Garstufe einstellen .....	57
Lebensmittel garen .....	58
<b>Garzeiten.</b> .....	<b>59</b>
<b>Reinigen.</b> .....	<b>60</b>
<b>Aufbewahren</b> .....	<b>60</b>
<b>Fehlerbehebung</b> .....	<b>61</b>
<b>Entsorgen.</b> .....	<b>61</b>
Gerät entsorgen .....	61
Verpackung entsorgen .....	61
<b>Anhang</b> .....	<b>62</b>
Technische Daten .....	62
Garantie der Kompertaß Handels GmbH .....	62
Service .....	64
Importeur .....	64

## Einleitung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes!

Sie haben sich damit für ein modernes und hochwertiges Produkt entschieden. Die Bedienungsanleitung ist Bestandteil dieses Produktes. Sie enthält wichtige Hinweise für Sicherheit, Gebrauch und Entsorgung. Machen Sie sich vor der Benutzung des Produkts mit allen Bedien- und Sicherheitshinweisen vertraut. Benutzen Sie dieses Produkt nur wie beschrieben und für die angegebenen Einsatzbereiche. Händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Produkts an Dritte mit aus.

## Bestimmungsgemäße Verwendung

### **WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!**

#### **Gefahr durch nicht bestimmungsgemäße Verwendung!**

Von dem Gerät können bei nicht bestimmungsgemäßer Verwendung und/oder andersartiger Nutzung Gefahren ausgehen.

- ▶ Das Gerät ausschließlich bestimmungsgemäß verwenden.
- ▶ Die in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Vorgehensweisen einhalten.



Dieses Gerät ist ausschließlich für das Garen von Lebensmitteln in privaten Haushalten vorgesehen. Benutzen Sie das Gerät nicht in gewerblichen oder industriellen Bereichen.

Verwenden Sie das Gerät nur in trockenen Innenräumen, verwenden Sie es niemals im Freien.

Eine andere oder darüber hinausgehende Benutzung gilt als nicht bestimmungsgemäß.

## Sicherheitshinweise

### **STROMSCHLAGGEFAHR!**

- ▶  Tauchen Sie die Gerätebasis, das Netzkabel oder den Netzstecker niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten, stellen Sie die Gerätebasis nicht in der Nähe von Wasser auf und reinigen Sie sie auch nicht unter fließendem Wasser.
- ▶ Achten Sie darauf, dass das Netzkabel im Betrieb niemals nass oder feucht wird. Führen Sie es so, dass es nicht eingeklemmt oder anderweitig beschädigt werden kann.
- ▶ Lassen Sie beschädigte Netzstecker oder Netzkabel sofort von autorisiertem Fachpersonal oder dem Kundenservice austauschen, um Gefährdungen zu vermeiden.
- ▶  Verwenden Sie das Gerät nur in trockenen Innenräumen, nicht im Freien.
- ▶ Füllen Sie kein Wasser oder andere Flüssigkeiten in den Metallbehälter der Gerätebasis!

### **WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!**

- ▶ Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen.
- ▶ Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder vorgenommen werden, es sei denn, sie sind 8 Jahre und älter und werden beaufsichtigt.
- ▶ Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- ▶ Stellen Sie das Gerät möglichst in der Nähe einer Steckdose auf. Sorgen Sie dafür, dass der Netzstecker bei Gefahr schnell erreichbar ist und die Netzleitung nicht zur Stolperfalle werden kann.

## **WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!**

- ▶ Ziehen Sie nach Gebrauch, zur Reinigung oder zum Bewegen des Gerätes immer den Netzstecker aus der Steckdose.
- ▶ Stellen Sie das Gerät auf einen ebenen, stabilen und hitzebeständigen Untergrund.
- ▶ Stellen Sie das Gerät nicht unter oder in der Nähe von brennbaren Gegenständen auf, wie z. B. Gardinen oder Hängeschränken.
- ▶ Falls das Gerät heruntergefallen oder beschädigt ist, dürfen Sie es nicht mehr in Betrieb nehmen. Lassen Sie das Gerät von qualifiziertem Fachpersonal überprüfen und gegebenenfalls reparieren.
- ▶ Lassen Sie Reparaturen am Gerät nur von autorisierten Fachbetrieben oder dem Kundenservice durchführen. Durch unsachgemäße Reparaturen können Gefahren für den Benutzer entstehen. Zudem erlischt der Garantieanspruch.
- ▶ Öffnen Sie niemals das Gehäuse des Gerätes. Es befinden sich keine vom Anwender zu wartenden oder tauschbaren Bauteile im Gerät.



## **Achtung! Heiße Oberfläche!**

- ▶ Teile des Gerätes werden während des Betriebs sehr heiß. Lassen Sie das Gerät ausreichend abkühlen, bevor Sie diese Stellen berühren, um Verbrennungen zu vermeiden.
- ▶ Halten und tragen Sie das Gerät bzw. den Keramiktopf nur an den seitlichen Griffen. Tragen Sie ggf. Topfhandschuhe.
- ▶ Heben Sie den Keramiktopf während des Betriebs nicht aus dem Gerät.
- ▶ Während des Garvorgangs wird möglicherweise heißer Dampf freigesetzt, insbesondere, wenn Sie den Glasdeckel öffnen. Halten Sie einen sicheren Abstand zum Dampf.
- ▶ Berühren Sie den Glasdeckel während des Betriebs nur am Griff.

**⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!**

- ▶ Nach der Anwendung verfügt die Oberfläche des Heizelements noch über Restwärme.
- ▶ Stellen Sie sicher, dass die Gerätebasis, das Netzkabel oder der Netzstecker nicht mit heißen Quellen, wie Kochplatten oder offenen Flammen, in Berührung kommen.
- ▶ Benutzen Sie keine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernwirksystem, um das Gerät zu betreiben.
- ▶ Lassen Sie das Gerät während des Betriebs niemals unbeaufsichtigt.
- ▶ Betreiben Sie das Gerät ausschließlich mit dem mitgelieferten Originalzubehör.
- ▶ Benutzen Sie das Gerät nur bestimmungsgemäß.  
Bei Missbrauch des Gerätes besteht Verletzungsgefahr!

**ACHTUNG! SACHSCHADEN!**

- ▶ Schalten Sie das Gerät nicht ein, wenn sich keine Zutaten im Keramiktopf befinden.
- ▶ Schalten Sie das Gerät nicht ein, wenn der Keramiktopf nicht in die Gerätebasis eingesetzt ist.
- ▶ Wenn Sie das Gerät unter die Dunstabzugshaube auf den Herd stellen wollen, achten Sie darauf, dass der Herd ausgeschaltet ist.
- ▶ Lassen Sie den Keramiktopf und den Glasdeckel ausreichend abkühlen, bevor Sie sie zur Reinigung in Wasser tauchen. Andernfalls können Sie aufgrund des Temperaturunterschiedes zerspringen.
- ▶ Benutzen Sie den Keramiktopf nicht anders als in dieser Anleitung beschrieben. Verwenden Sie ihn nicht im Backofen, auf dem Herd oder in der Mikrowelle und stellen Sie ihn nicht ins Gefrierfach.



## Lieferumfang prüfen

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

- Gerätebasis
- Keramiktopf
- Glasdeckel
- Bedienungsanleitung
- Rezeptheft

### **GEFAHR!**

- ▶ Verpackungsmaterialien dürfen von Kindern nicht zum Spielen verwendet werden. Es besteht Erstickungsgefahr.
- ◆ Entnehmen Sie alle Teile des Gerätes und die Bedienungsanleitung aus der Verpackung.
- ◆ Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial und eventuelle Schutzfolien vom Gerät.

### **HINWEIS**

- ▶ Prüfen Sie die Lieferung auf Vollständigkeit und auf sichtbare Schäden.
- ▶ Bei einer unvollständigen Lieferung oder Schäden infolge mangelhafter Verpackung oder durch Transport wenden Sie sich an die Service-Hotline (siehe Kapitel „Service“).

## Gerätebeschreibung

(Abbildungen siehe Ausklappseite)

- ➊ Glasdeckel
- ➋ Keramiktopf
- ➌ Gerätebasis
- ➍ Kontrollleuchte
- ➎ Drehregler

## Funktionsweise

Mit dem Slow Cooker werden die Lebensmittel über einen längeren Zeitraum bei Temperaturen unterhalb des Siedepunktes von 100 °C langsam gegart.

Die Garzeit ist bei dieser Zubereitungsart in der Regel wesentlich länger als beim einfachen Kochen oder Braten. Dafür bleiben durch die schonende Zubereitung mehr Vitamine, Nährstoffe und Aromen in den Lebensmitteln erhalten und ein Anbrennen der Speisen wird vermieden. Fleisch trocknet nicht aus, sondern bleibt saftig und zart.

## Vorbereitungen

### Vor dem ersten Gebrauch

Vor dem ersten Gebrauch sollten Sie alle Teile gründlich reinigen, um eventuelle Fertigungsrückstände zu beseitigen. Gehen Sie dazu wie folgend beschrieben vor:

- ◆ Reinigen Sie alle Teile wie im Kapitel „**Reinigen**“ beschrieben.
- ◆ Stellen Sie das Gerät auf wie im Kapitel „**Gerät aufstellen**“ beschrieben.
- ◆ Befüllen Sie den Keramiktopf **2** mit 0,5 Liter Wasser.
- ◆ Legen Sie den Glasdeckel **1** auf den Keramiktopf **2**.
- ◆ Stellen Sie den Drehregler **5** auf „**SSS**“. Die Kontrollleuchte **4** leuchtet, das Gerät beginnt mit dem Aufheizvorgang.

#### HINWEIS

- ▶ Beim ersten Gebrauch kann es durch fertigungsbedingte Rückstände zu leichter Rauch- und Geruchsentwicklung kommen. Das ist normal und verliert sich nach kurzer Zeit. Sorgen Sie für ausreichende Belüftung, öffnen Sie zum Beispiel ein Fenster.
- ◆ Schalten Sie das Gerät nach 60 Minuten ab, indem Sie den Drehregler **5** wieder auf „**0**“ stellen.
- ◆ Ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose.
- ◆ Lassen Sie das Gerät ausreichend abkühlen, schütten Sie das Wasser weg und reinigen Sie alle Teile erneut wie im Kapitel „**Reinigen**“ beschrieben.

### Gerät aufstellen

- ◆ Stellen Sie die Gerätebasis **3** auf einer ebenen, stabilen und hitzebeständigen Fläche in der Nähe einer gut erreichbaren Netzsteckdose auf.
- ◆ Setzen Sie den Keramiktopf **2** in die Gerätebasis **3** ein.
- ◆ Vergewissern Sie sich, dass der Drehschalter auf „**0**“ steht und stecken Sie den Netzstecker in eine Netzsteckdose.

#### HINWEIS

- ▶ Wenn Sie das Gerät zum ersten Mal verwenden, gehen Sie weiter vor wie im Kapitel „**Vor dem ersten Gebrauch**“ beschrieben.

Das Gerät ist jetzt betriebsbereit.

## Zutaten vorbereiten

- Füllen Sie nicht mehr als 5,5 Liter Zutaten inkl. Flüssigkeit ein. Das sind etwa 2,5 cm Abstand zwischen den Zutaten und der Oberkante des Keramiktopfes ②. Bei der Zubereitung von sehr flüssigen Speisen, wie z. B. Suppen oder Eintöpfen, sollten Sie jedoch nicht mehr als 4 Liter Zutaten inkl. Flüssigkeit einfüllen, um ein Überlaufen der Speisen zu vermeiden. Dies entspricht einem Abstand von ca. 5 cm zwischen den Zutaten und der Oberkante des Keramiktopfes ②.
- Die Zutaten sollten mindestens ca. 300 ml Flüssigkeit enthalten. Beachten Sie dabei jedoch, dass sehr trockene Zutaten mehr und stark wässernde Zutaten weniger zugegebene Flüssigkeit erfordern können.
- Lassen Sie tiefgefrorene Lebensmittel vor der Verwendung vollständig auftauen.
- Zerkleinern Sie die Zutaten in gleichmäßige, möglichst nicht zu große Teile, um ihre Garzeit zu verkürzen. Je größer die Teile, desto länger die Garzeit.
- Sie können Fleisch für ein intensiveres Geschmackserlebnis scharf anbraten, bevor Sie es in den Keramiktopf ② geben. Dies hat auch den Vorteil, dass der Fettgehalt des Fleisches und somit der Speisen verringert wird, wenn Sie das ausgebratene Fett nicht weiterverwenden.
- Wenn Sie Zutaten vor dem Garen vorkochen oder anbraten möchten, benutzen Sie hierzu einen separaten Kochtopf bzw. Pfanne. Anbraten oder Vorkochen ist mit diesem Gerät nicht möglich.
- Braten Sie das Fleisch nicht vor, sollten Sie überschüssiges Fett vom Fleisch entfernen, da dieses beim schonenden Garen nicht verkocht.
- Rohe, rote Bohnen enthalten **Giftstoffe**, die nur durch hohe Temperaturen neutralisiert werden. Das Garen mit diesem Gerät ist dazu **nicht** ausreichend! Kochen Sie rote Bohnen daher mindestens 10 Minuten in **kochendem** Wasser vor, bevor Sie sie verwenden.
- Lassen Sie getrocknete, ungeschälte Hülsenfrüchte über Nacht einweichen und schütten Sie das Wasser weg. Verwenden Sie frisches Wasser für die Zubereitung.

## Bedienen

### Tipps

- Am Boden des Keramiktopfes ② herrscht die höchste Gartemperatur. Füllen Sie daher größere Stücke bzw. die Zutaten mit der längeren Garzeit zuerst ein und den Rest obendrauf.
- Heben Sie den Glasdeckel ① während des Betriebs so wenig wie möglich vom Gerät ab, da hierdurch jedes Mal Wärme entweicht und den Garprozess verlängert.
- Je länger die Speisen gegart werden, desto weicher wird das Gemüse und desto zarter wird das Fleisch.
- Wenn sich gegen Ende der Garzeit zu viel Flüssigkeit im Keramiktopf ② befindet, nehmen Sie den Glasdeckel ① ab. Lassen Sie die Lebensmittel ohne Glasdeckel ① weitergaren, bis ausreichend Flüssigkeit verdampft ist.

### Garstufe einstellen

Position	Funktion
„0“	Gerät ausgeschaltet
„ <u>1</u> “	Warmhalten (50–70 °C)
„ <u>2</u> “	„low“ = langsam erreichte Maximaltemperatur (95–98 °C)
„ <u>3</u> “	„high“ = schnell erreichte Maximaltemperatur (95–98 °C)

#### HINWEIS

- ▶ Die Garstufen „2“ und „3“ erreichen beide eine maximale Temperatur von ca. 95–98 °C. Der Unterschied besteht in der Dauer, die beide Garstufen benötigen, um die 95–98 °C zu erreichen:
    - Die Garstufe „2“ benötigt ca. 5:30 Stunden, um die maximale Einfüllmenge von 5,5 Litern Wasser von 15 °C auf 95–98 °C zu erhitzen. Durch den langsamen Temperaturanstieg wird das Gargut schonender erhitzt.
    - Die Garstufe „3“ benötigt ca. 3:45 Stunden, um die maximale Einfüllmenge von 5,5 Litern Wasser von 15 °C auf 95–98 °C zu erhitzen.
- Diese Zeitangaben sind Richtwerte und können je nach Befüllung, Umgebungs- und Ausgangstemperatur variieren.

## Lebensmittel garen

### **WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!**

- ▶ Teile des Gerätes werden während des Betriebs sehr heiß! Lassen Sie das Gerät ausreichend abkühlen, bevor Sie diese Stellen berühren, um Verbrennungen zu vermeiden.
- ▶ Halten und tragen Sie die Gerätebasis **3** bzw. den Keramiktopf **2** nur an den seitlichen Griffen. Tragen Sie ggf. Topfhandschuhe.
- ▶ Während des Garvorgangs wird möglicherweise heißer Dampf freigesetzt, insbesondere, wenn Sie den Glasdeckel **1** öffnen. Halten Sie einen sicheren Abstand zum Dampf.

### **ACHTUNG! SACHSCHADEN!**

- ▶ Schalten Sie das Gerät nicht ein, wenn sich keine Zutaten im Keramiktopf **2** befinden.

### **HINWEIS**

- ▶ Heben Sie den Glasdeckel **1** so wenig wie möglich vom Gerät ab, da hierdurch jedes Mal Wärme entweicht und sich so der Garprozess verlängert.
- ▶ Das Gerät ist nicht zum Anbraten von Lebensmitteln geeignet.
- ▶ Das Gerät ist nicht zum Erwärmen von erkalteten Speisen geeignet.
- ◆ Falls noch nicht geschehen, treffen Sie zunächst alle Vorbereitungen wie im Kapitel „**Vorbereitungen**“ beschrieben. Beachten Sie auch die Hinweise im Kapitel „**Tipps**“.
- ◆ Nehmen Sie ggf. den Glasdeckel **1** vom Keramiktopf **2** und füllen Sie die zu garenden Zutaten inkl. Flüssigkeit ein.
- ◆ Legen Sie den Glasdeckel **1** auf.
- ◆ Stellen Sie den Drehregler **5** auf die gewünschte Position (siehe Kapitel „**Garstufe einstellen**“). Die Kontrollleuchte **4** leuchtet, das Gerät beginnt mit dem Aufheizvorgang.
- ◆ Lassen Sie die Zutaten für die empfohlene Zeit garen (siehe z. B. Kapitel „**Garzeiten**“). Kontrollieren Sie zwischendurch den Garzustand der Zutaten.

### **HINWEIS**

- ▶ Der Keramiktopf **2** speichert genügend Hitze, um die fertig gegarten Zutaten noch ca. 30 Minuten lang warmzuhalten. Falls die Speisen für eine längere Zeit warmgehalten werden sollen, stellen Sie den Drehregler **5** solange auf „5“.

- ◆ Wenn die Zutaten fertig gegart sind und auch nicht mehr warmgehalten werden müssen, stellen Sie den Drehregler **5** auf „0“ und ziehen Sie den Netzstecker.
- ◆ Sie können die Speisen nun vorsichtig umfüllen oder direkt im Keramiktopf **2** servieren. Beachten Sie dabei, dass der Keramiktopf **2** ggf. sehr heiß ist! Benutzen Sie Topfhandschuhe, um ihn zu entnehmen und stellen Sie ihn auf einer hitzebeständigen Oberfläche ab.
- ◆ Lassen Sie das Gerät ausreichend abkühlen und reinigen Sie alle Teile wie im Kapitel „**Reinigen**“ beschrieben.

## Garzeiten

Die nachstehende Tabelle gibt eine Übersicht über verschiedene mögliche Zutaten und Ihre ungefähren Garzeiten. Die Werte können jedoch nur als Orientierungshilfen dienen. Die tatsächliche Garzeit hängt neben Ihrem persönlichen Geschmack von verschiedenen weiteren Faktoren ab, z. B. von der Ausgangstemperatur, Beschaffenheit, Größe und Menge der Zutaten oder von der zugegebenen Flüssigkeitsmenge.

Die meisten Fleisch- und Gemüsegerichte benötigen in der Regel eine Garzeit von ca. 5–8 Stunden bei „SS“ und ca. 3–5 Stunden bei „SSS“. Je länger die Speisen gegart werden, desto weicher wird das Gemüse und desto zarter wird das Fleisch. Es kommt also nicht auf die Minute an.

Lebensmittel	Menge	Garzeit „ <u>SS</u> “	Garzeit „ <u>SSS</u> “
Rinderbraten	1000 g	ca. 6 - 8 Stunden	ca. 4 - 5 Stunden
Schweinefilet	500 g	ca. 5 - 6 Stunden	ca. 4 - 5 Stunden
Hähnchenbrust	650 g	ca. 5 - 6 Stunden	ca. 4 - 5 Stunden
Hackfleisch	500 g	ca. 4 - 5 Stunden	ca. 2 - 4 Stunden
Festes Gemüse (Kartoffeln, Karotten, Sellerie etc.)	300 g	ca. 4 - 6 Stunden	ca. 2,5 - 4 Stunden
Zucchini	300 g	ca. 4 - 5 Stunden	ca. 2,5 - 4 Stunden
Grüne Schälerbbsen	500 g	ca. 5 - 6 Stunden	ca. 4 - 5 Stunden
rote Linsen	500 g	ca. 2 - 4 Stunden	ca. 1,5 - 2 Stunden

## Reinigen

### ⚠ STROMSCHLAGGEFAHR!

- ▶ Ziehen Sie erst den Netzstecker aus der Netzsteckdose, bevor Sie das Gerät reinigen.
- ▶ Tauchen Sie die Gerätebasis ❸ und die Anschlussleitung niemals unter Wasser.

### ⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Lassen Sie vor der Reinigung alle Teile ausreichend abkühlen.

### ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- ▶ Verwenden Sie keine ätzenden oder scheuernden Reinigungsmittel. Diese können die Oberflächen des Gerätes beschädigen.
- ▶ Lassen Sie den Keramiktopf ❷ und den Glasdeckel ❶ ausreichend abkühlen, bevor Sie sie zur Reinigung in Wasser tauchen. Andernfalls können Sie aufgrund des Temperaturunterschiedes zerspringen.
- ◆ Reinigen Sie das Gehäuse und den Innenraum der Gerätebasis ❸ mit einem feuchten Tuch. Geben Sie bei Bedarf ein mildes Spülmittel auf das Tuch. Wischen Sie danach mit einem nur mit Wasser befeuchteten Tuch nach, um eventuelle Spülmittelreste zu entfernen.
- ◆ Reinigen Sie den Keramiktopf ❷ und den Glasdeckel ❶ in warmem Wasser mit einem milden Spülmittel. Spülen Sie die Teile zum Schluss mit klarem Wasser ab.

### HINWEIS



Der Keramiktopf ❷ und der Glasdeckel ❶ sind auch für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet.

- ◆ Trocknen Sie alle Teile gut ab, bevor Sie sie erneut verwenden oder verstauen.

## Aufbewahren

- ◆ Reinigen Sie alle Teile wie im Kapitel „**Reinigen**“ beschrieben.
- ◆ Bewahren Sie das Gerät mit eingesetztem Keramiktopf ❷ und geschlossenem Glasdeckel ❶ an einem staubfreien und trockenen Ort auf.

## Fehlerbehebung

Problem	Mögliche Ursachen	mögliche Lösungen
Das Gerät funktioniert nicht.	Das Gerät ist nicht mit einer Netzsteckdose verbunden.	Schließen Sie das Gerät an eine Netzsteckdose an.
	Das Gerät ist beschädigt.	Wenden Sie sich an den Service.
	Der Drehregler <b>5</b> steht auf „0“.	Wählen Sie eine passende Garstufe.

Sollten sich die Störungen nicht mit oben stehenden Fehlerbehebungen beheben lassen oder wenn Sie andere Arten von Störungen feststellen, wenden Sie sich bitte an unseren Service.

## Entsorgen

### Gerät entsorgen



**Werfen Sie das Gerät keinesfalls in den normalen Hausmüll. Dieses Produkt unterliegt der europäischen Richtlinie 2012/19/EU (Waste Electrical and Electronic Equipment).**

Entsorgen Sie das Gerät über einen zugelassenen Entsorgungsbetrieb oder über Ihre kommunale Entsorgungseinrichtung. Beachten Sie die aktuell geltenden Vorschriften. Setzen Sie sich im Zweifelsfall mit Ihrer Entsorgungseinrichtung in Verbindung.



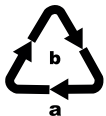
Möglichkeiten zur Entsorgung des ausgedienten Produkts erfahren Sie bei Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

### Verpackung entsorgen



Die Verpackung schützt das Gerät vor Transportschäden. Die Verpackungsmaterialien sind nach umweltverträglichen und entsorgungstechnischen Gesichtspunkten ausgewählt und deshalb recyclebar.

Die Rückführung der Verpackung in den Materialkreislauf spart Rohstoffe und verringert das Abfallaufkommen. Entsorgen Sie nicht mehr benötigte Verpackungsmaterialien gemäß den örtlich geltenden Vorschriften.




Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.

Beachten Sie die Kennzeichnung auf den verschiedenen Verpackungsmaterialien und trennen Sie diese gegebenenfalls gesondert. Die Verpackungsmaterialien sind gekennzeichnet mit Abkürzungen (a) und Ziffern (b) mit folgender Bedeutung: 1-7: Kunststoffe, 20-22: Papier und Pappe, 80-98: Verbundstoffe.



## Anhang

### Technische Daten

Netzspannung	220 - 240 V ~ (Wechselstrom), 50/60 Hz
Leistungsaufnahme	320 W
Fassungsvermögen Keramiktopf ②	ca. 6 Liter
Maximale Einfüllmenge Keramiktopf ②	ca. 5,5 Liter
	Alle Teile dieses Gerätes, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind lebensmittelecht.

### Garantie der Kompernaß Handels GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

Sie erhalten auf dieses Gerät 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Im Falle von Mängeln dieses Produkts stehen Ihnen gegen den Verkäufer des Produkts gesetzliche Rechte zu. Diese gesetzlichen Rechte werden durch unsere im Folgenden dargestellte Garantie nicht eingeschränkt.

### Garantiebedingungen

Die Garantiefrist beginnt mit dem Kaufdatum. Bitte bewahren Sie den Kassenbonn gut auf. Dieser wird als Nachweis für den Kauf benötigt.

Tritt innerhalb von drei Jahren ab dem Kaufdatum dieses Produkts ein Material- oder Fabrikationsfehler auf, wird das Produkt von uns – nach unserer Wahl – für Sie kostenlos repariert, ersetzt, oder der Kaufpreis erstattet. Diese Garantieleistung setzt voraus, dass innerhalb der Dreijahresfrist das defekte Gerät und der Kaufbeleg (Kassenbonn) vorgelegt und schriftlich kurz beschrieben wird, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist.

Wenn der Defekt von unserer Garantie gedeckt ist, erhalten Sie das reparierte oder ein neues Produkt zurück. Mit Reparatur oder Austausch des Produkts beginnt kein neuer Garantiezeitraum.

### Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

Die Garantiezeit wird durch die Gewährleistung nicht verlängert. Dies gilt auch für ersetzte und reparierte Teile. Eventuell schon beim Kauf vorhandene Schäden und Mängel müssen sofort nach dem Auspacken gemeldet werden. Nach Ablauf der Garantiezeit anfallende Reparaturen sind kostenpflichtig.

## Garantieumfang

Das Gerät wurde nach strengen Qualitätsrichtlinien sorgfältig produziert und vor Auslieferung gewissenhaft geprüft.

Die Garantieleistung gilt für Material- oder Fabrikationsfehler. Diese Garantie erstreckt sich nicht auf Produktteile, die normaler Abnutzung ausgesetzt sind und daher als Verschleißteile angesehen werden können oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter, Akkus oder Teile, die aus Glas gefertigt sind.

Diese Garantie verfällt, wenn das Produkt beschädigt, nicht sachgemäß benutzt oder gewartet wurde. Für eine sachgemäße Benutzung des Produkts sind alle in der Bedienungsanleitung aufgeführten Anweisungen genau einzuhalten. Verwendungszwecke und Handlungen, von denen in der Bedienungsanleitung abgeraten oder vor denen gewarnt wird, sind unbedingt zu vermeiden.

Das Produkt ist nur für den privaten und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt. Bei missbräuchlicher und unsachgemäßer Behandlung, Gewaltanwendung und bei Eingriffen, die nicht von unserer autorisierten Serviceniederlassung vorgenommen wurden, erlischt die Garantie.

## Abwicklung im Garantiefall

Um eine schnelle Bearbeitung Ihres Anliegens zu gewährleisten, folgen Sie bitte den folgenden Hinweisen:

- Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenbon und die Artikelnummer (z. B. IAN 123456) als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild am Produkt, einer Gravur am Produkt, dem Titelblatt der Bedienungsanleitung (unten links) oder dem Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite des Produktes.
- Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, kontaktieren Sie zunächst die nachfolgend benannte Serviceabteilung **telefonisch** oder per **E-Mail**.
- Ein als defekt erfasstes Produkt können Sie dann unter Beifügung des Kaufbelegs (Kassenbon) und der Angabe, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist, für Sie portofrei an die Ihnen mitgeteilte Serviceanschrift übersenden.



Auf [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) können Sie diese und viele weitere Handbücher, Produktvideos und Installationssoftware herunterladen.

Mit diesem QR-Code gelangen Sie direkt auf die Lidl-Service-Seite ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) und können mittels der Eingabe der Artikelnummer (IAN) 123456 Ihre Bedienungsanleitung öffnen.

## Service

### DE Service Deutschland

Tel.: 0800 5435 111 (kostenfrei aus dem dt. Festnetz/Mobilfunknetz)

E-Mail: [kompennass@lidl.de](mailto:kompennass@lidl.de)

### AT Service Österreich

Tel.: 0820 201 222 (0,15 EUR/Min.)

E-Mail: [kompennass@lidl.at](mailto:kompennass@lidl.at)

### CH Service Schweiz

Tel.: 0842 665566 (0,08 CHF/Min., Mobilfunk max. 0,40 CHF/Min.)

E-Mail: [kompennass@lidl.ch](mailto:kompennass@lidl.ch)

IAN 316622

## Importeur

Bitte beachten Sie, dass die folgende Anschrift keine Serviceanschrift ist.

Kontaktieren Sie zunächst die benannte Servicestelle.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND

[www.kompennass.com](http://www.kompennass.com)

**KOMPERNASS HANDELS GMBH**

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)

Tilstand af information · Version des informations

Stand van de informatie · Stand der Informationen:

06/2019 · Ident.-No.: SSC6320A1-012019-2

---

IAN 316622