SILVERCREST®

PDF ONLINE
www.lidl-service.com

SLOW COOKER SSC6 320 A1

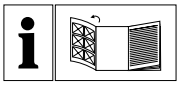
(SI)
POČASNI KUHALNIK
Navodila za uporabo

(DE) (AT) (CH)
SLOW COOKER
Bedienungsanleitung

(CZ)
SLOW COOKER
Návod k obsluze

IAN 316622

(SI) (CZ)



(SI)

Pred branjem odprite stran s slikami in se nato seznanite z vsemi funkcijami naprave.

(CZ)

Před čtením si otevřete stranu s obrázky a potom se seznamte se všemi funkcemi přístroje.

(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.

SI	Navodila za uporabo	Stran	1
CZ	Návod k obsluze	Strana	17
DE / AT / CH	Bedienungsanleitung	Seite	33

1
2
3
SILVERCREST®
4
0
5

Kazalo

Uvod 2
Predvidena uporaba 2
Varnostna navodila 3
Preverjanje obsega dobave 6
Opis naprave 6
Način delovanja 6
Priprave 7
Pred prvo uporabo 7
Postavitev naprave 7
Priprava sestavin 8
Uporaba 9
Nasveti 9
Nastavitev stopnje priprave jedi 9
Priprava jedi 10
Časi priprave jedi 11
Čiščenje 12
Shranjevanje 12
Odpravljanje napak 13
Odstranjevanje med odpadke 13
Odstranitev naprave med odpadke 13
Odstranitev embalaže 13
Priloga 14
Tehnični podatki 14
Proizvajalec 14
Pooblaščeni serviser 14
Garancijski list 15

Uvod

Iskrene čestitke ob nakupu vaše nove naprave!

Odločili ste se za sodoben in kakovosten izdelek. Navodila za uporabo so sestavni del izdelka. Vsebujejo pomembna navodila za varnost, uporabo in odstranitev naprave med odpadke. Preden začnete izdelek uporabljati, se seznanite z vsemi navodili za uporabo in varnost. Izdelek uporabljajte samo na opisan način in le za navedena področja uporabe. Ob predaji izdelka tretji osebi zraven priložite vso dokumentacijo.

Predvidena uporaba

⚠ OPOZORILO! NEVARNOST TELESNIH POŠKODB!

Nevarnost zaradi nepredvidene uporabe!

V primeru nepredvidene uporabe in/ali drugačne vrste uporabe lahko naprava predstavlja vir nevarnosti.

- ► Napravo uporabljajte izključno za predvidene namene.
- ► Z napravo ravnajte tako, kot je opisano v navodilih za uporabo.

Ta naprava je namenjena izključno za pripravo živil v zasebnih gospodinjstvih. Naprave ne uporabljajte v poslovne ali industrijske namene!

Napravo uporabljajte samo v suhih notranjih prostorih in nikoli na prostem.

Kakršna koli druga ali drugačna uporaba od navedene velja za nepredvideno.

Varnostna navodila

⚠ NEVARNOST ELEKTRIČNEGA UDARA!

- Podstavka naprave, električnega kabla ali električnega vtiča nikoli ne potapljajte v vodo ali druge tekočine, podstavka naprave ne postavljajte v bližini vode in ga tudi ne čistite pod tekočo vodo.
- Zmeraj pazite na to, da se omrežni kabel med delovanjem naprave ne namoči ali navlaži. Kabel speljite tako, da se nikjer ne zatika in da se ne more poškodovati na kak drugačen način.
- Poškodovane električne vtiče ali električne kable naj vam takoj zamenjajo pooblaščeni strokovnjaki ali servisna služba, da preprečite nevarnost.
- Napravo uporabljajte samo v suhih notranjih prostorih in ne na prostem.
- V kovinske posode podstavka naprave ne nalivajte vodo ali druge tekočine!

⚠ OPOZORILO! NEVARNOST TELESNIH POŠKODB!

- Otroci od 8. leta starosti naprej in osebe z zmanjšanimi telesnimi, zaznavnimi ali duševnimi sposobnostmi ali s pomanjkljivimi izkušnjami in znanjem smejo napravo uporabljati le pod nadzorom ali če so bili poučeni o varni uporabi naprave in so razumeli nevarnosti, ki izhajajo iz njene uporabe.
- Otroci ne smejo izvajati čiščenja in uporabniškega vzdrževanja naprave, razen če so stari 8 let ali več in so pri tem pod nadzorom.
- Otroci se z napravo ne smejo igrati.
- Napravo po možnosti postavite v bližino električne vtičnice. Poskrbite, da bo električni vtič v primeru nevarnosti hitro dosegljiv in da se ob električni kabel ne bo mogoče spotakniti.
- Po uporabi, pred čiščenjem ali premikanjem naprave električni vtič zmeraj potegnite iz vtičnice.

⚠ OPOZORILO! NEVARNOST TELESNIH POŠKODB!

- Napravo postavite na ravno, stabilno in proti vročini odporno podlago.
- Naprave zato ne postavljajte v bližino gorljivih predmetov ali pod njih, kot so zavese ali viseče omarice.
- Če naprava pade na tla ali je poškodovana, je ne smete več uporabljati. Napravo naj preverijo strokovnjaki in jo po potrebi popravijo.
- Popravilo naprave prepustite samo pooblaščenim strokovnim delavnicam ali servisni službi. Zaradi nestrokovnih popravil lahko pride do nevarnosti za uporabnika. Poleg tega preneha veljati garancija.
- Nikoli ne odpirajte ohišja naprave. V napravi ni delov, ki bi jih uporabnik lahko vzdrževal ali zamenjal.

Pozor! Vroča površina!

- Deli naprave se med uporabo močno segrejejo. Da se izognete opeklinam, počakajte, da se naprava ohladi, in se je šele nato dotaknite.
- Napravo ali keramični lonec držite in nosite samo na stranskih ročajih. Če je potrebno, nosite rokavice za prijemanje loncev.
- Keramičnega lonca med delovanjem ne dvignite iz naprave.
- Med pripravo jedi se bo po vsej verjetnosti sproščala vroča para, še posebej, če odprete stekleni pokrov. Do vroče pare ohranjajte varno razdaljo.
- Stekleni pokrov med delovanjem primite samo za ročaj.
- Po koncu uporabe je površina grelnega elementa še nekaj časa topla.
- Preprečite, da bi podstavek naprave, električni kabel ali električni vtič prišel v stik z viri vročine, kot so kuhalne plošče ali odprti plamen.

⚠ OPOZORILO! NEVARNOST TELESNIH POŠKODB!

- Naprave ne uporabljajte z zunanjo stikalno uro ali ločenim daljinskim sistemom.
- Naprave med delovanjem nikoli ne pustite brez nadzora.
- Napravo uporabljajte samo s priloženo originalno opremo.
- Napravo uporabljajte samo v skladu z njeno predvideno uporabo.
  Pri napačni uporabi naprave obstaja nevarnost telesnih poškodb!

POZOR! MATERIALNA ŠKODA!

- Če v keramičnem loncu ni sestavin, naprave ne vklapljajte.
- Če keramični lonec ni vstavljen v podstavku naprave, naprave ne vklapljajte.
- Če želite napravo postaviti pod kuhinjsko napo na štedilnik, pazite, da je štedilnik izključen.
- Počakajte, da se keramični lonec in stekleni pokrov dovolj ohladita, preden ju za čiščenje potopite v vodo. V nasprotnem primeru lahko počita zaradi temperaturne razlike.
- Keramičnega lonca ne uporabljajte na drugačen način od opisanega v teh navodilih. Ne uporabljajte ga v pečici, na štedilniku ali v mikrovalovni pečici in ga ne dajajte v zamrzovalnik.

Preverjanje obsega dobave

Naprava ob nakupu standardno vsebuje naslednje sestavne dele:

- podstavek naprave
- keramični lonec
- stekleni pokrov
- navodila za uporabo
- knjižica z recepti

⚠ NEVARNOST!

► Otroci embalažnih materialov ne smejo uporabljati za igro. Obstaja nevarnost zadušitve.

♦ Iz škatle vzemite vse dele naprave in navodila za uporabo.

♦ Z naprave odstranite vse embalažne materiale in morebitno zaščitno folijo.

OPOMBA

► Preverite, ali komplet vsebuje vse sestavne dele in ali ti nimajo vidnih poškodb.

► V primeru nepopolne dobave ali poškodb zaradi pomanjkljive embalaže ali prevoza se obrnite na telefonsko servisno službo (glejte poglavje »***Servis***«).

Opis naprave

(slike so na zloženi strani)

❶ stekleni pokrov
❷ keramični lonec
❸ podstavek naprave
❹ kontrolna lučka
❺ vrtljivi gumb

Način delovanja

S počasnim kuhalnikom slow cooker se živila daljše obdobje počasi pripravljajo pri temperaturah pod vreliščem 100 °C.

Čas priprave je pri tej vrsti priprave jedi praviloma daljši kot pri enostavnem kuhanju ali pečenju. Vendar pa se zaradi pazljive priprave jedi v živilih ohrani več vitaminov, hranilnih snovi in arom ter prepreči prismoditev jedi. Meso se ne izsuši, ampak ostane sočno in mehko.

Priprave

Pred prvo uporabo

Pred prvo uporabo je treba vse dele temeljito očistiti, da odstranite morebitne ostanke od izdelave. V ta namen ravnajte takole:

- Vse dele očistite, kot je opisano v poglavju »***Čiščenje***«.
- Napravo postavite tako, kot je opisano v poglavju »***Postavitev naprave***«.
- Napolnite keramični lonec ❷ z 0,5 litra vode.
- Položite stekleni pokrov ❶ na keramični lonec ❷.
- Vrtljivi gumb ❺ prestavite v položaj »♨«. Kontrolna lučka ❹ sveti, naprava začne postopek segrevanja.

OPOMBA

► Med prvo uporabo lahko pride do rahlega nastanka dima in smradu zaradi ostankov od izdelave. To je normalno in se v kratkem času porazgubi. Poskrbite za zadostno prezračevanje, tako da na primer odprete okno.

- Napravo izklopite po 60 minutah, tako da vrtljivi gumb ❺ znova prestavite v položaj »O«.
- Izvlecite električni vtič iz električne vtičnice.
- Počakajte, da se naprava dovolj ohladi, izlijte vodo in znova očistite vse dele, kot je opisano v poglavju »***Čiščenje***«.

Postavitev naprave

- Podstavek naprave ❸ postavite na ravno, stabilno in proti vročini odporno površino v bližini dobro dosegljive električne vtičnice.
- Vstavite keramični lonec ❷ v podstavek naprave ❸.
- Prepričajte se, da je vrtljivo stikalo v položaju »O« in vtaknite električni vtič v električno vtičnico.

OPOMBA

► Če napravo uporabljate prvič, ravnajte na način, opisan v poglavju »***Pred prvo uporabo***«.

Naprava je zdaj pripravljena na uporabo.

Priprava sestavin

- Ne napolnite z več kot 5,5 litra sestavin, vključno s tekočino. To pomeni približno 2,5 cm razdalje med sestavinami in zgornjim robom keramičnega lonca ❷. Pri pripravi zelo tekočih jedi, kot so denimo juhe ali enolončnice, pa ne napolnite z več kot 4 litri sestavin, vključno s tekočino, da preprečite prelivanje jedi. To pomeni približno 5 cm razdalje med sestavinami in zgornjim robom keramičnega lonca ❷.
- Sestavine morajo vsebovati najmanj pribl. 300 ml tekočine. Vendar pri tem upoštevajte, da je treba zelo suhim sestavinam dodati več tekočine, zelo vodenim sestavinam pa manj.
- Pustite, da se globoko zamrznjena živila pred uporabo popolnoma odtalijo.
- Sesekljajte sestavine v enakomerne in po možnosti ne prevelike kose, da skrajšate čas priprave jedi. Večji ko so kosi, daljši je čas priprave jedi.
- Meso lahko za intenzivnejši okus na hitro popečete, preden ga daste v keramični lonec ❷. To ima tudi prednost, da se zmanjša vsebnost maščobe mesa in s tem jedi, če popečene maščobe ne uporabljate naprej.
- Če želite sestavine pred pripravo predhodno skuhati ali popeči, uporabite za to ločen lonec ali ponev. Popečenje ali predhodno kuhanje s to napravo ni mogoče.
- Mesa predhodno ne popecite, če želite z mesa odstraniti odvečno maščobo, saj se ta med počasno pripravo jedi ne razkuha.
- Surov, rdeč fižol vsebuje **strupene snovi**, ki se nevtralizirajo samo z visoko temperaturo. Priprava jedi s to napravo za to **ne** zadostuje! Zato rdeči fižol pred uporabo najmanj 10 minut kuhajte v **vreli** vodi.
- Posušene, neolupljene stročnice pustite, da se namočijo čez noč, in izlijte vodo. Za pripravo uporabite svežo vodo.

Uporaba

Nasveti

- Na dnu keramičnega lonca ❷ je temperatura za pripravo jedi najvišja. Zato v lonec najprej položite večje kose ali sestavine z daljšim časom priprave in nanje preostanek.
- Stekleni pokrov ❶ med delovanjem čim manj dvigujte z naprave, saj s tem vsakokrat uhaja toplota in se podaljša postopek priprave jedi.
- Dlje ko pripravljate jedi, mehkejša bo zelenjava in okusnejše meso.
- Če je proti koncu časa priprave v keramičnem loncu ❷ preveč tekočine, snemite stekleni pokrov ❶. Pustite, da se živila pripravljajo naprej brez steklenega pokrova ❶, dokler ne izpari dovolj tekočine.

Nastavitev stopnje priprave jedi

Položaj	Funkcija
»O«	Naprava je izklopljena
»≀«	Ohranjanje toplote (50–70 °C)
»≋«	»low« = počasi dosežena najvišja temperatura (95–98 °C)
»≋≋«	»high« = hitro dosežena najvišja temperatura (95–98 °C)

OPOMBA

► Obe stopnji priprave jedi »≋« in »≋≋« dosežeta najvišjo temperaturo pribl. 95–98 °C. Razlika je samo v trajanju, ki jo potrebujeta obe stopnji priprave jedi, da dosežeta temperaturo 95–98 °C:

- Stopnja priprave jedi »≋« potrebuje pribl. 5:30 ure, da največjo količino 5,5 litra vode s 15 °C segreje na 95–98 °C. Zaradi počasnega naraščanja temperature se živilo počasneje segreva.
- Stopnja priprave jedi »≋≋« potrebuje pribl. 3:45 ure, da največjo količino 5,5 litra vode s 15 °C segreje na 95–98 °C.

Ti podatki o času so orientacijske vrednosti in se lahko v odvisnosti od polnitve razlikujejo od okoljskih ter izhodiščnih temperatur.

Priprava jedi

⚠ OPOZORILO! NEVARNOST TELESNIH POŠKODB!

- ► Deli naprave se med uporabo močno segrejejo! Da se izognete opeklinam, počakajte, da se naprava ohladi, in se je šele nato dotaknite.
- ► Podstavek naprave ❸ ali keramični lonec ❷ držite in nosite samo na stranskih ročajih. Če je potrebno, nosite rokavice za prijemanje loncev.
- ► Med pripravo jedi se bo po vsej verjetnosti sproščala vroča para, še posebej, če odprete stekleni pokrov ❶. Do vroče pare ohranjajte varno razdaljo.

POZOR! MATERIALNA ŠKODA!

- ► Če v keramičnem loncu ❷ ni sestavin, naprave ne vklapljajte.

OPOMBA

- ► Stekleni pokrov ❶ čim manj dvigujte z naprave, saj s tem vsakokrat uhaja toplota in se podaljša postopek priprave jedi.
- ► Naprava ni primerna za popečenje živil.
- ► Naprava ni primerna za pogrevanje ohlajenih jedi.

- ♦ Če še niste, najprej izvedite vse postopke priprave, kot je opisano v poglavju »***Priprave***«. Upoštevajte tudi navodila v poglavju »**Nasveti**«.
- ♦ Če je potrebno, snemite stekleni pokrov ❶ s keramičnega lonca ❷ in lonec napolnite s sestavinami, ki jih želite pripraviti, vključno s tekočino.
- ♦ Na napravo položite stekleni pokrov ❶.
- ♦ Pomaknite vrtljivi gumb ❺ v želeni položaj (glejte poglavje »***Nastavitev stopnje priprave jedi***«). Kontrolna lučka ❹ sveti, naprava začne postopek segrevanja.
- ♦ Sestavine naj se zdaj pripravljajo priporočeni čas (glejte npr. poglavje »***Časi priprave jedi***«). Medtem preverjajte stanje priprave sestavin.

OPOMBA

- ► Keramični lonec ❷ hrani dovolj vročine, da gotove pripravljene sestavine ohranja tople še pribl. 30 minut. Če je treba jedi ohranjati tople dlje časa, naj bo vrtljivi gumb ❺ ta čas v položaju »⏝«.

- Ko so sestavine dokončno pripravljene in jih ni treba več ohranjati tople, premaknite vrtljivi gumb ❺ v položaj »0« in izvlecite električni vtič iz električne vtičnice.
- Zdaj lahko jedi previdno prenesete ali postrežete neposredno v keramičnem loncu ❷. Pri tem ne pozabite, da je keramični lonec ❷ morda zelo vroč! Uporabite rokavice za prijemanje loncev, da ga odstranite in postavite na proti vročini odporno površino.
- Počakajte, da se naprava dovolj ohladi, in očistite vse dele, kot je opisano v poglavju »**Čiščenje**«.

Časi priprave jedi

V naslednji tabeli najdete pregled različnih možnih sestavin in njihov približen čas priprave. Vrednosti služijo samo kot orientacijska pomoč. Dejanski čas priprave jedi je odvisen od vašega osebnega okusa in tudi od različnih dejavnikov, npr. od izhodiščne temperature, kakovosti, velikosti in količine sestavin ali od dodane količine tekočine.

Večina mesnih in zelenjavnih jedi se praviloma pripravlja pribl. 5–8 ur pri »≋« in pribl. 3–5 ur pri »≋≋«. Dlje ko pripravljate jedi, mehkejša bo zelenjava in okusnejše meso. Torej minute niso pomembne.

Živilo	Količina	Čas priprave »≋«	Čas priprave »≋≋«
Goveja pečenka	1000 g	pribl. 6–8 ur	pribl. 4–5 ur
Svinjski file	500 g	pribl. 5–6 ur	pribl. 4–5 ur
Piščančje prsi	650 g	pribl. 5–6 ur	pribl. 4–5 ur
Mleto meso	500 g	pribl. 4–5 ur	pribl. 2–4 ure
Čvrsta zelenjava (krompir, korenje, zelena itd.)	300 g	pribl. 4–6 ur	pribl. 2,5–4 ure
Bučke	300 g	pribl. 4–5 ur	pribl. 2,5–4 ure
Zeleni grah	500 g	pribl. 5–6 ur	pribl. 4–5 ur
rdeča leča	500 g	pribl. 2–4 ure	pribl. 1,5–2 uri

Čiščenje

⚠ NEVARNOST ELEKTRIČNEGA UDARA!

- ► Pred čiščenjem naprave vedno prej povlecite električni vtič iz električne vtičnice.
- ► Podstavka naprave ❸ in priključnega kabla nikoli ne potapljajte v vodo.

⚠ OPOZORILO! NEVARNOST TELESNIH POŠKODB!

- ► Pred čiščenjem počakajte, da se vsi deli dovolj ohladijo.

POZOR! MATERIALNA ŠKODA!

- ► Za čiščenje ne uporabljajte jedkih ali ostrih sredstev. Taka sredstva lahko poškodujejo površine naprave.
- ► Počakajte, da se keramični lonec ❷ in stekleni pokrov ❶ dovolj ohladita, preden ju za čiščenje potopite v vodo. V nasprotnem primeru lahko počita zaradi temperaturne razlike.

- ♦ Ohišje in notranjost podstavka naprave ❸ očistite z vlažno krpo. Po potrebi dajte na krpo še blago sredstvo za pomivanje. Potem vse obrišite še s krpo, navlaženo samo z vodo, da odstranite morebitne ostanke sredstva za pomivanje.
- ♦ Keramični lonec ❷ in stekleni pokrov ❶ očistite v topli vodi z blagim sredstvom za pomivanje. Dele na koncu splaknite s čisto vodo.

OPOMBA

Keramični lonec ❷ in stekleni pokrov ❶ sta primerna tudi za čiščenje v pomivalnem stroju.

- ♦ Vse dele temeljito osušite, preden jih znova uporabite ali shranite.

Shranjevanje

- ♦ Vse dele očistite, kot je opisano v poglavju »***Čiščenje***«.
- ♦ Napravo z vstavljenim keramičnim loncem ❷ in zaprtim steklenim pokrovom ❶ hranite na čistem ter suhem mestu brez prahu.
- ♦

Odpravljanje napak

Težava	Možen vzrok	Možne rešitve
Naprava ne deluje.	Naprava ni priključena na omrežno vtičnico.	Napravo priklopite v električno vtičnico.
	Naprava je poškodovana.	Obrnite se na servisno službo.
	Vrtljivi gumb ❺ je v položaju »0«.	Izberite ustrezno stopnjo priprave jedi.

Če motenj ne morete odpraviti z navedenimi ukrepi ali če ugotovite druge vrste motenj, se obrnite na naš servis.

Odstranjevanje med odpadke

Odstranitev naprave med odpadke

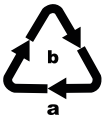
Naprave nikakor ne odvrzite med običajne gospodinjske odpadke.
Za ta izdelek velja evropska direktiva 2012/19/EU o odpadni električni in elektronski opremi (angl. Waste Electrical and Electronic Equipment).
Odpadno napravo oddajte pri podjetju, registriranem za odstranjevanje odpadkov, ali pri svojem komunalnem podjetju za odstranjevanje odpadkov. Upoštevajte trenutno veljavne predpise. V primeru dvoma se obrnite na najbližje podjetje za odstranjevanje odpadkov.

O možnostih za odstranitev odsluženega izdelka vprašajte pri svoji občinski ali mestni upravi.

Odstranitev embalaže

Embalaža napravo varuje pred poškodbami med prevozom. Embalažni materiali so izbrani v skladu s svojo ekološko primernostjo in tehničnimi vidiki odstranjevanja, zato jih je mogoče reciklirati.

Vrnitev embalaže za obdelavo materialov prihrani surovine in zmanjša količino odpadkov. Nepotrebne embalažne materiale zavrzite med odpadke v skladu z veljavnimi lokalnimi predpisi.



Embalažo odložite med odpadke na okoljsko primeren način.
Upoštevajte oznake na različnih embalažnih materialih in jih po potrebi ločite.
Embalažni materiali so označeni s kraticami (a) in številkami (b) z naslednjim pomenom:
1–7: umetne snovi, 20–22: papir in karton, 80–98: sestavljeni materiali.

Priloga

Tehnični podatki

Omrežna napetost	220–240 V~ (izmenični tok), 50/60 Hz
Poraba moči	320 W
Prostornina keramičnega lonca ❷	pribl. 6 l
Največja napolnjenost keramičnega lonca ❷	pribl. 5,5 l
	Vsi deli te naprave, ki pridejo v stik z živili, so primerni za živila.

Proizvajalec

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NEMČIJA

www.kompernass.com

Pooblaščeni serviser

SI **Servis Slovenija**
Tel.: 080080917
E-Mail: kompernass@lidl.si

IAN 316622

Garancijski list

1. S tem garancijskim listom Kompernass Handels GmbH jamčimo, da bo izdelek v garancijskem roku ob normalni in pravilni uporabi brezhibno deloval in se zavezujemo, da bomo ob izpolnjenih spodaj navedenih pogojih odpravili morebitne pomanjkljivosti in okvare zaradi napak v materialu ali izdelavi oziroma po svoji presoji izdelek zamenjali ali vrnili kupnino.
2. Garancija je veljavna na ozemlju Republike Slovenije.
3. Garancijski rok za proizvod je 3 leta od datuma izročitve blaga. Datum izročitve blaga je razviden iz računa.
4. Kupec je dolžan okvaro javiti pooblaščenemu servisu oziroma se informirati o nadaljnjih postopkih na zgoraj navedeni telefonski številki. Svetujemo vam, da pred tem natančno preberete navodila o sestavi in uporabi izdelka.
5. Kupec je dolžan pooblaščenemu servisu predložiti garancijski list in račun, kot potrdilo in dokazilo o nakupu ter dnevu izročitve blaga.
6. V primeru, da proizvod popravlja nepooblaščeni servis ali oseba, kupec ne more uveljavljati zahtevkov iz te garancije.
7. Vzroki za okvaro oziroma nedelovanje izdelka morajo biti lastnosti stvari same in ne vzroki, ki so zunaj proizvajalčeve oziroma prodajalčeve sfere. Kupec ne more uveljavljati zahtevkov iz te garancije, če se ni držal priloženih navodil za sestavo in uporabo izdelka ali če je izdelek kakorkoli spremenjen ali nepravilno vzdrževan.
8. Jamčimo servisiranje in rezervne dele za minimalno dobo, ki je zahtevana s strani zakonodaje.
9. Obrabni deli oz. potrošni material so izvzeti iz garancije.
10. Vsi potrebni podatki za uveljavljanje garancije se nahajajo na dveh ločenih dokumentih (garancijski list, račun).
11. Ta garancija proizvajalca ne izključuje pravic potrošnika, ki izhajajo iz odgovornosti prodajalca za napake na blagu.

Prodajalec:
Lidl Slovenija d.o.o. k.d., Pod lipami 1, SI-1218 Komenda

Obsah

Úvod 18
Použití v souladu s určením 18
Bezpečnostní pokyny 19
Kontrola rozsahu dodávky 22
Popis přístroje 22
Popis funkce 22
Přípravy 23
Před prvním použitím 23
Umístění přístroje 23
Příprava ingrediencí 24
Obsluha 25
Tipy 25
Nastavení stupně vaření 25
Tepelná úprava potravin 26
Doba vaření 27
Čištění 28
Uložení 28
Odstranění závad 29
Likvidace 29
Likvidace přístroje 29
Likvidace obalu 29
Příloha 30
Technické údaje 30
Záruka společnosti Kompernass Handels GmbH 30
Servis 32
Dovozce 32

Úvod

Blahopřejeme vám k zakoupení vašeho nového přístroje!

Svým nákupem jste se rozhodli pro moderní a kvalitní výrobek. Návod k obsluze je součástí tohoto výrobku. Obsahuje důležité informace o bezpečnosti, použití a likvidaci. Před použitím výrobku se seznamte se všemi provozními a bezpečnostními pokyny. Tento výrobek používejte pouze předepsaným způsobem a pro uvedené oblasti použití. Při předávání výrobku třetím osobám předejte spolu s ním i tyto podklady.

Použití v souladu s určením

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

Nebezpečí při použití v rozporu s určením!

Při použití v rozporu s určením a/nebo použití jiného druhu může být přístroj zdrojem různých nebezpečí.

- ► Přístroj používejte výlučně v souladu s určením.
- ► Dodržujte postupy popsané v tomto návodu k obsluze.

Tento přístroj je určen výhradně pro vaření potravin v domácnostech.
Přístroj nepoužívejte v komerčních nebo průmyslových oblastech.

Přístroj používejte jen v suchých vnitřních prostorách, nikdy jej nepoužívejte venku.

Jiné použití než k určenému účelu nebo nad jeho rámec je považováno za použití v rozporu s určením.

Bezpečnostní pokyny

⚠ NEBEZPEČÍ ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM!

- Základnu přístroje, síťový kabel ani síťovou zástrčku nikdy neponořujte do vody či jiných tekutin, základnu přístroje nestavte v blízkosti vody a nečistěte ji pod tekoucí vodou.
- Dbejte na to, aby nebyl síťový kabel v provozu nikdy vlhký ani mokrý. Veďte jej tak, aby nemohlo dojít k jeho přiskřípnutí nebo jinému poškození.
- Poškozené zástrčky nebo poškozený síťový kabel nechte ihned vyměnit autorizovaným odborným personálem nebo zákaznickým servisem, aby se tím zabránilo nebezpečí.
- Přístroj používejte jen v suchých vnitřních prostorách, ne venku.
- Do kovové nádoby základny přístroje nelijte vodu ani jiné tekutiny!

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- Děti starší než 8 let a osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi či nedostatkem zkušeností a znalostí mohou tento přístroj používat pouze tehdy, pokud jsou pod dohledem nebo pokud byly poučeny o bezpečném používání přístroje a pokud porozuměly z toho vyplývajícímu nebezpečí.
- Děti nesmí provádět čištění ani uživatelskou údržbu, ledaže jsou starší 8 let a jsou pod dohledem.
- Děti si nesmí s přístrojem hrát.
- Přístroj umístěte pokud možno do blízkosti zásuvky. Zajistěte, aby síťová zástrčka byla v případě nebezpečí rychle dosažitelná a aby nebylo možné zakopnout o síťový kabel.
- Po použití a před čištěním nebo přemístěním přístroje vždy vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky.

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- Přístroj postavte na rovný, stabilní a žáruvzdorný podklad.
- Přístroj nikdy nestavte pod hořlavé předměty nebo v jejich blízkosti, např. záclony nebo závěsné skříňky.
- Pokud přístroj spadne nebo je poškozený, není dovoleno jej již uvádět do provozu. Přístroj nechte přezkoušet a případně opravit kvalifikovaným odborným personálem.
- Opravy na přístroji nechte provádět pouze autorizovanými odbornými provozovnami nebo zákaznickým servisem. V důsledku neodborných oprav může dojít ke vzniku nebezpečí pro uživatele. Navíc zanikne nárok na záruku.
- Nikdy neotvírejte kryt přístroje. V přístroji se nenachází žádné konstrukční díly, které by uživatel mohl opravovat nebo vyměňovat.

Pozor! Horký povrch!

- Části přístroje jsou během provozu velmi horké. Před kontaktem s těmito díly nechte přístroj dostatečně vychladnout, aby se zabránilo popálení.
- Přístroj, resp. keramickou nádobu držte a přenášejte pouze za boční rukojeti. Případně použijte chňapky.
- Za provozu nikdy z přístroje nevyjímejte keramickou nádobu.
- Během přípravy se zejména při otevření skleněného víka případně uvolňuje horká pára. Udržujte od páry bezpečnou vzdálenost.
- Během provozu se skleněného víka dotýkejte pouze za rukojeť.
- Po použití je na povrchu topného prvku ještě zbytkové teplo.
- Zajistěte, aby se základna přístroje, síťový kabel nebo síťová zástrčka nedostaly do kontaktu s tepelnými zdroji, jakými jsou například varné plotýnky nebo otevřený oheň.

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- K provozu přístroje nepoužívejte externí spínací hodiny ani samostatné dálkové ovládání.
- Nenechávejte přístroj během provozu nikdy bez dozoru.
- Přístroj provozujte výhradně spolu s dodaným originálním příslušenstvím.
- Přístroj používejte pouze v souladu s jeho určením. Při nesprávném použití přístroje hrozí nebezpečí zranění!

POZOR! HMOTNÉ ŠKODY!

- Přístroj nezapínejte, pokud v keramické nádobě nejsou žádné přísady.
- Přístroj nezapínejte, pokud keramická nádoba není vložena do základny přístroje.
- Chcete-li přístroj umístit pod digestoř na sporák, dbejte na to, aby byl sporák vypnutý.
- Před ponořením do vody k čištění nechte keramickou nádobu a skleněné víko dostatečně vychladnout. V opačném případě může v důsledku rozdílu teplot dojít k jejich prasknutí.
- Keramickou nádobu nepoužívejte jiným způsobem, než je popsáno v tomto návodu. Nepoužívejte ji v pečicí troubě, na sporáku nebo v mikrovlnné troubě a neumisťujte ji do mrazničky.

Kontrola rozsahu dodávky

Přístroj se standardně dodává s následujícími komponenty:

- základna přístroje
- keramická nádoba
- skleněné víko
- návod k obsluze
- recepty

⚠ NEBEZPEČÍ!

► Děti si nesmí hrát s obalovým materiálem. Hrozí nebezpečí udušení.

♦ Vyjměte všechny části přístroje a návod k obsluze z balení.

♦ Odstraňte z přístroje všechen obalový materiál a případné ochranné fólie.

UPOZORNĚNÍ

► Zkontrolujte, zda je dodávka kompletní a není viditelně poškozena.

► V případě neúplné dodávky nebo poškození vzniklých v důsledku vadného obalu nebo při přepravě kontaktujte telefonicky servisní poradenskou linku (viz kapitola „***Servis***").

Popis přístroje

(Zobrazení viz výklopná strana)

❶ skleněné víko
❷ keramická nádoba
❸ základna přístroje
❹ kontrolka
❺ otočný regulátor

Popis funkce

V pomalém hrnci (Slow Cooker) se potraviny vaří pomalu po delší dobu při teplotách pod bodem varu 100 °C.

Doba vaření je u tohoto typu přípravy obvykle mnohem delší než u prostého vaření nebo pečení. Zato se při šetrné přípravě uchovává v potravinách více vitamínů, živin a vůní a zabraňuje se připečení pokrmů. Maso nevyschne, ale zůstává šťavnaté a jemné.

Přípravy

Před prvním použitím

Před prvním použitím všechny díly důkladně vyčistěte, abyste odstranili případné zbytky z výroby. K tomu účelu postupujte níže popsaným způsobem:

- Veškeré díly vyčistěte tak, jak je popsáno v kapitole „***Čištění***".
- Přístroj postavte, jak je popsáno v kapitole „***Umístění přístroje***".
- Keramickou nádobu ❷ naplňte 0,5 litry vody.
- Na keramickou nádobu ❷ položte skleněné víko ❶.
- Nastavte otočný regulátor ❺ na „♨". Kontrolka ❹ svítí a přístroj zahájí postup zahřívání.

UPOZORNĚNÍ

► Při prvním použití může dojít z důvodu zbytků vzniklých při výrobě k lehkému vzniku kouře a zápachu. To je normální a po krátké době kouř a zápach zmizí. Zajistěte dostatečné větrání, otevřete například okno.

- Přístroj po 60 minutách vypněte nastavením otočného regulátoru ❺ opět na „O".
- Vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky.
- Nechte přístroj dostatečně vychladnout, vodu vylijte a všechny díly znovu vyčistěte podle popisu v kapitole „***Čištění***".

Umístění přístroje

- Základnu přístroje ❸ postavte na rovnou, stabilní a tepelně odolnou plochu v blízkosti dobře přístupné síťové zásuvky.
- Keramickou nádobu ❷ vložte do základny přístroje ❸.
- Ujistěte se, že otočný spínač je v poloze „O", a zastrčte síťovou zástrčku do síťové zásuvky.

UPOZORNĚNÍ

► Pokud přístroj používáte poprvé, postupujte dále podle popisu v kapitole „***Před prvním použitím***".

Přístroj je nyní připravený k provozu.

Příprava ingrediencí

- Neplňte více než 5,5 litrů přísad včetně tekutiny. To je asi vzdálenost 2,5 cm mezi přísadami a horní hranou keramické nádoby ❷. Při přípravě velmi tekutých pokrmů, např. polévek, nebo vydatných polévek z jednoho hrnce, byste však neměli plnit více než 4 litry přísad vč. tekutiny, aby se zabránilo přetečení pokrmů. To odpovídá vzdálenosti cca 5 cm mezi přísadami a horní hranou keramické nádoby ❷.
- Přísady by měly obsahovat nejméně cca 300 ml tekutiny. Mějte však na paměti, že velmi suché přísady mohou vyžadovat více a velmi vodnaté přísady méně přidané tekutiny.
- Před použitím nechte zmrazené potraviny zcela rozmrazit.
- Přísady rozmělněte na rovnoměrné, pokud možno ne příliš velké kousky, abyste zkrátili dobu vaření. Čím jsou kousky větší, tím delší je doba vaření.
- Maso můžete pro intenzivnější chuť před přidáním do keramické nádoby ❷ orestovat. To má také tu výhodu, že se sníží obsah tuku v mase a tím i pokrmu, pokud vypečený tuk dále nepoužijete.
- Pokud chcete přísady před vařením předvařit nebo opéct, použijte samostatný hrnec nebo pánev. S tímto přístrojem není možné opékání nebo předvaření.
- Pokud maso nebudete předem opékat, měli byste z masa odstranit přebytečný tuk, protože se při šetrném vaření nevyvaří.
- Syrové červené fazole obsahují **toxiny**, které se neutralizují pouze vysokými teplotami. Vaření tímto přístrojem k tomu **není** dostačující! Před použitím červených fazolí je proto vařte alespoň 10 minut ve **vroucí** vodě.
- Osušené, neloupané luštěniny nechejte přes noc změknout a slijte vodu. Pro přípravu použijte čerstvou vodu.

Obsluha

Tipy

- Na dně keramické nádoby ❷ převládá nejvyšší teplota vaření. Proto nejdříve naplňte větší kousky nebo přísady s delší dobou vaření a na to zbytek.
- Skleněné víko ❶ sundávejte z přístroje během provozu co nejméně, protože při tom vždy uniká teplo a prodlužuje se proces vaření.
- Čím déle se pokrmy vaří, tím je zelenina a maso měkčí.
- Pokud se na konci doby vaření nachází v keramické nádobě ❷ příliš mnoho tekutiny, sejměte skleněné víko ❶. Nechte potraviny dále vařit bez skleněného víka ❶, dokud se neodpaří dostatečné množství tekutiny.

Nastavení stupně vaření

Poloha	Funkce
„0“	přístroj je vypnutý
„ “	udržování teploty (50–70 °C)
„ “	„low“ = pomalé dosažení maximální teploty (95–98 °C)
„ “	„high“ = rychlé dosažení maximální teploty (95–98 °C)

UPOZORNĚNÍ

► Stupně vaření „ “ a „ “ dosahují oba maximální teploty cca 95–98 °C. Rozdíl je v době, kterou oba stupně vaření vyžadují pro dosažení teploty 95–98 °C:

– Stupeň vaření „ “ vyžaduje k ohřevu maximálního množství náplně 5,5 litrů vody o teplotě 15 °C na 95–98 °C cca 5:30 hodin. Vzhledem k pomalému nárůstu teploty se potraviny ohřívají šetrněji.

– Stupeň vaření „ “ vyžaduje k ohřevu maximálního množství náplně 5,5 litrů vody o teplotě 15 °C na 95–98 °C cca 3:45 hodin.

Tyto časové údaje jsou orientační a mohou se lišit v závislosti na náplni, okolní teplotě a výstupní teplotě.

Tepelná úprava potravin

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- ► Části přístroje jsou během provozu velmi horké! Před kontaktem s těmito díly nechte přístroj dostatečně vychladnout, aby se zabránilo popálení.
- ► Základnu přístroje ❸, resp. keramickou nádobu ❷ držte a přenášejte pouze za boční rukojeti. Případně použijte chňapky.
- ► Během přípravy se zejména při otevření skleněného víka ❶ případně uvolňuje horká pára. Udržujte od páry bezpečnou vzdálenost.

POZOR! HMOTNÉ ŠKODY!

- ► Přístroj nezapínejte, pokud v keramické nádobě ❷ nejsou žádné přísady.

UPOZORNĚNÍ

- ► Skleněné víko ❶ sundávejte z přístroje co nejméně, protože při tom vždy uniká teplo a prodlužuje se tak proces vaření.
- ► Přístroj není vhodný k opékání potravin.
- ► Přístroj není vhodný k ohřevu ochlazených pokrmů.

- ♦ Pokud jste tak ještě neučinili, nejprve proveďte všechny přípravy tak, jak je popsáno v kapitole „***Přípravy***“. Dodržujte rovněž pokyny v kapitole „**Tipy**“.
- ♦ V případě potřeby sejměte skleněné víko ❶ z keramické nádoby ❷ a naplňte přísady určené k uvaření včetně tekutiny.
- ♦ Položte skleněné víko ❶.
- ♦ Otočný regulátor ❺ nastavte do požadované polohy (viz kapitola „***Nastavení stupně vaření***“). Kontrolka ❹ svítí a přístroj zahájí postup zahřívání.
- ♦ Přísady nechejte vařit doporučenou dobu (viz např. kapitola „***Doba vaření***“). Mezitím kontrolujte stav uvaření přísad.

UPOZORNĚNÍ

- ► Keramická nádoba ❷ uchovává dostatek tepla pro udržení uvařených přísad teplých ještě cca 30 minut. Chcete-li pokrmy udržovat teplé po dlouhou dobu, nastavte otočný regulátor ❺ na „ ⏑ “.

- Když jsou přísady uvařené a již nemusejí být udržovány teplé, nastavte otočný regulátor ❺ na „O“ a vytáhněte síťovou zástrčku.
- Nyní můžete pokrmy opatrně přelít nebo servírovat přímo v keramické nádobě ❷. Dbejte na to, že keramická nádoba ❷ je případně velmi horká! K jejímu vyjmutí a postavení na tepelně odolný povrch použijte chňapky.
- Veškeré díly nechejte dostatečně vychladnout a vyčistěte tak, jak je popsáno v kapitole „***Čištění***“.

Doba vaření

Níže uvedená tabulka poskytuje přehled různých možných přísad a jejich přibližné doby vaření. Hodnoty mohou sloužit pouze jako vodítko. Skutečná doba vaření závisí na vašem osobním vkusu a na různých dalších faktorech, například: počáteční teplota, charakter, velikost a množství přísad nebo množství přidané tekutiny.

Většina pokrmů z masa a zeleniny obvykle vyžaduje dobu vaření cca 5–8 hodin při „≋“ a cca 3–5 hodin při „≋≋“. Čím déle se pokrmy vaří, tím je zelenina a maso měkčí. Nezáleží tedy na minutách.

Potraviny	Množství	Doba vaření „≋“	Doba vaření „≋≋“
Hovězí pečeně	1000 g	cca 6–8 hodin	cca 4–5 hodin
Vepřový filet (panenka)	500 g	cca 5–6 hodin	cca 4–5 hodin
Kuřecí prsa	650 g	cca 5–6 hodin	cca 4–5 hodin
Mleté maso	500 g	cca 4–5 hodin	cca 2–4 hodiny
Tvrdá zelenina (brambory, mrkev, celer atd.)	300 g	cca 4–6 hodin	cca 2,5–4 hodiny
Cuketa	300 g	cca 4–5 hodin	cca 2,5–4 hodiny
Zelený loupaný hrách	500 g	cca 5–6 hodin	cca 4–5 hodin
Červená čočka	500 g	cca 2–4 hodiny	cca 1,5–2 hodiny

Čištění

⚠ NEBEZPEČÍ ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM!

- ► Nejprve vytáhněte síťovou zástrčku ze síťové zásuvky, než začnete přístroj čistit.
- ► Základnu přístroje ❸ a připojovací kabel nikdy neponořujte do vody.

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- ► Před čištěním nechte všechny díly dostatečně zchladit.

POZOR! HMOTNÉ ŠKODY!

- ► Nepoužívejte žádné leptavé nebo abrazivní čisticí prostředky. Ty by mohly poškodit povrch přístroje.
- ► Před ponořením do vody k čištění nechte keramickou nádobu ❷ a skleněné víko ❶ dostatečně vychladnout. V opačném případě může v důsledku rozdílu teplot dojít k jejich prasknutí.

- ♦ Otřete kryt a vnitřní prostor základny přístroje ❸ vlhkým hadříkem. V případě potřeby dejte na hadřík jemný mycí prostředek. Otřete jej poté hadrem namočeným pouze vodou, abyste odstranili případné zbytky mycího prostředku.
- ♦ Keramickou nádobu ❷ a skleněné víko ❶ umyjte v teplé vodě s jemným mycím prostředkem. Nakonec díly opláchněte čistou vodou.

UPOZORNĚNÍ

Keramická nádoba ❷ a skleněné víko ❶ jsou také vhodné pro mytí v myčce nádobí.

- ♦ Všechny díly dobře osušte, než je opět použijete nebo uložíte.

Uložení

- ♦ Veškeré díly vyčistěte tak, jak je popsáno v kapitole „***Čištění***".
- ♦ Přístroj s nasazenou keramickou nádobou ❷ a zavřeným skleněným víkem ❶ uložte na bezprašném a suchém místě.

Odstranění závad

Problém	Možné příčiny	Možná řešení
Přístroj nefunguje.	Zástrčka přístroje nebyla zastrčená do síťové zásuvky.	Zapojte přístroj do zásuvky.
	Přístroj je poškozený.	Obraťte se na servis.
	Otočný regulátor ❺ je v poloze „0“.	Zvolte vhodný stupeň vaření.

V případě, že poruchy nemůžete vyřešit výše popsaným odstraněním poruchy, nebo pokud zjistíte jakýkoli jiný druh poruchy, kontaktujte náš servis.

Likvidace

Likvidace přístroje

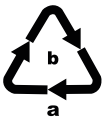
V žádném případě nevyhazujte přístroj do normálního domovního odpadu.
Tento výrobek podléhá evropské směrnici č. 2012/19/EU (o odpadních elektrických a elektronických zařízeních).
Nechte přístroj zlikvidovat ve schváleném podniku pro nakládání s odpady nebo ve Vašem komunálním sběrném dvoře. Dodržujte aktuálně platné předpisy.
V případě pochybností se informujte ve svém sběrném dvoře.

Informace o možnostech likvidace vysloužilého výrobku vám podá správa vašeho obecního nebo městského úřadu.

Likvidace obalu

Obal chrání zařízení před poškozením při přepravě. Zvolený obalový materiál odpovídá hlediskům ochrany životního prostředí a likvidace, a je tudíž recyklovatelný.

Navrácení obalu do oběhu zpracování materiálu šetří suroviny a snižuje produkci odpadů. Již nepotřebný obalový materiál zlikvidujte podle místních platných předpisů.



Balení zlikvidujte ekologicky.
Dbejte na označení na různých obalových materiálech a v případě potřeby tyto obaly roztřiďte. Obalové materiály jsou označeny zkratkami (a) a číslicemi (b) s následujícím významem:
1–7: plasty, 20–22: papír a lepenka, 80–98: kompozitní materiály.

Příloha

Technické údaje

Síťové napětí	220–240 V ~ (střídavý proud), 50/60 Hz
Příkon	320 W
Objem keramické nádoby ❷	cca 6 litrů
Maximální množství náplně keramické nádoby ❷	cca 5,5 litrů
	Všechny části tohoto přístroje přicházející do styku s potravinami jsou bezpečné pro potraviny.

Záruka společnosti Kompernass Handels GmbH

Vážená zákaznice, vážený zákazníku,

na tento přístroj získáváte záruku v trvání 3 let od data zakoupení. V případě závad tohoto výrobku máte zákonná práva vůči prodejci výrobku. Tato zákonná práva nejsou omezena naší níže uvedenou zárukou.

Záruční podmínky

Záruční doba začíná plynout dnem nákupu. Dobře uschovejte pokladní doklad. Tento doklad je potřebný jako důkaz o koupi.

Pokud se do tří let od data zakoupení tohoto výrobku vyskytne vada materiálu nebo výrobní závada, pak Vám podle našeho uvážení výrobek zdarma opravíme, vyměníme nebo uhradíme kupní cenu. Předpokladem této záruky je, že bude během tříleté lhůty předložen vadný přístroj a doklad o koupi (pokladní doklad) a stručně se popíše, v čem závada spočívá a kdy se vyskytla.

Vztahuje-li se na závadu naše záruka, obdržíte zpět buď opravený nebo nový produkt. Opravou nebo výměnou výrobku nezačne plynout nová záruční doba.

Záruční doba a zákonné nároky vyplývající ze závad

Záručním plněním se záruční doba neprodlužuje. To platí i pro vyměněné a opravené součásti. Poškození nebo vady vyskytující se případně již při nákupu se musí oznámit ihned po vybalení. Po uplynutí záruční doby podléhají veškeré opravy zpoplatnění.

Rozsah záruky

Přístroj byl vyroben pečlivě podle přísných směrnic kvality a před expedicí byl svědomitě vyzkoušen.

Záruka se vztahuje na materiálové nebo výrobní vady. Tato záruka se nevztahuje na součásti výrobku, které jsou vystaveny běžnému opotřebení, a proto je lze považovat za spotřební díly, nebo na poškození křehkých součástí, jako jsou např. spínače, akumulátory nebo díly, které jsou vyrobeny ze skla.

Tato záruka zaniká, pokud je výrobek poškozen, nebyl řádně používán nebo udržován. Pro zajištění správného používání výrobku se musí přesně dodržovat všechny pokyny uvedené v návodu k obsluze. Účelům použití a úkonům, které se v návodu k obsluze nedoporučují nebo se před nimi varuje, je třeba se bezpodmínečně vyhnout.

Výrobek je určen pouze pro soukromé účely a ne pro komerční použití. Při nesprávném a neodborném používání, při použití násilí a při zásazích, které nebyly provedeny našimi autorizovanými servisními provozovnami, záruční nároky zanikají.

Vyřízení v případě záruky

Pro zajištění rychlého Vaší žádosti postupujte podle následujících pokynů:

- Pro všechny dotazy mějte připraven pokladní lístek a číslo výrobku (např. IAN 12345) jako doklad o koupi.
- Číslo výrobku naleznete na typovém štítku na výrobku, rytině na výrobku, na titulní straně návodu k obsluze (vlevo dole) nebo na nálepce na zadní nebo spodní straně výrobku.
- Pokud by se měly vyskytovat funkční vady nebo jiné závady, kontaktujte nejprve níže uvedené servisní oddělení **telefonicky** nebo **e-mailem**.
- Výrobek, zaevidovaný jako vadný výrobek pak můžete při přiložení dokladu o nákupu (pokladní lístek) a při uvedení, v čem spočívá vada a kdy k ní došlo, poslat výrobek pro Vás bez poštovného na adresu, kterou Vám oznámí servis.

Na webových stránkách www.lidl-service.com si můžete stáhnout tyto a mnoho dalších příruček, videí o výrobku a instalační software.

Pomocí kódu QR se dostanete přímo na stránku servisu Lidl (www.lidl-service.com) a můžete pomocí zadání čísla výrobku (IAN) 123456 otevřít svůj návod k obsluze.

Servis

(CZ) **Servis Česko**
Tel.: 800143873
E-Mail: kompernass@lidl.cz

IAN 316622

Dovozce

Dbejte prosím na to, že následující adresa není adresou servisu. Kontaktujte nejprve uvedený servis.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NĚMECKO

www.kompernass.com

Inhaltsverzeichnis

Einleitung **34**
Bestimmungsgemäße Verwendung **34**
Sicherheitshinweise **35**
Lieferumfang prüfen **38**
Gerätebeschreibung **38**
Funktionsweise **38**
Vorbereitungen **39**
Vor dem ersten Gebrauch 39
Gerät aufstellen 39
Zutaten vorbereiten 40
Bedienen **41**
Tipps 41
Garstufe einstellen 41
Lebensmittel garen 42
Garzeiten **43**
Reinigen **44**
Aufbewahren **44**
Fehlerbehebung **45**
Entsorgen **45**
Gerät entsorgen 45
Verpackung entsorgen 45
Anhang **46**
Technische Daten 46
Garantie der Kompernaß Handels GmbH 46
Service 48
Importeur 48

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)

❶ Glasdeckel
❷ Keramiktopf
❸ Gerätebasis
❹ Kontrollleuchte
❺ 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 ❷ mit 0,5 Liter Wasser.
- Legen Sie den Glasdeckel ❶ auf den Keramiktopf ❷.
- Stellen Sie den Drehregler ❺ auf „≋“. Die Kontrollleuchte ❹ 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 ❺ wieder auf „O“ 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 ❸ auf einer ebenen, stabilen und hitzebeständigen Fläche in der Nähe einer gut erreichbaren Netzsteckdose auf.
- Setzen Sie den Keramiktopf ❷ in die Gerätebasis ❸ ein.
- Vergewissern Sie sich, dass der Drehschalter auf „O“ 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 ❷. 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 ❷.
- 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 ❷ 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 ❷ 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 ❶ 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 ❷ befindet, nehmen Sie den Glasdeckel ❶ ab. Lassen Sie die Lebensmittel ohne Glasdeckel ❶ weitergaren, bis ausreichend Flüssigkeit verdampft ist.

Garstufe einstellen

Position	Funktion
„O“	Gerät ausgeschaltet
„ “	Warmhalten (50–70 °C)
„ “	„low“ = langsam erreichte Maximaltemperatur (95–98 °C)
„ “	„high“ = schnell erreichte Maximaltemperatur (95–98 °C)

HINWEIS

► Die Garstufen „ “ und „ “ 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 „ “ 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 „ “ 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 ❸ bzw. den Keramiktopf ❷ nur an den seitlichen Griffen. Tragen Sie ggf. Topfhandschuhe.
- Während des Garvorgangs wird möglicherweise heißer Dampf freigesetzt, insbesondere, wenn Sie den Glasdeckel ❶ öffnen. Halten Sie einen sicheren Abstand zum Dampf.

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

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

HINWEIS

- Heben Sie den Glasdeckel ❶ 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 ❶ vom Keramiktopf ❷ und füllen Sie die zu garenden Zutaten inkl. Flüssigkeit ein.
- Legen Sie den Glasdeckel ❶ auf.
- Stellen Sie den Drehregler ❺ auf die gewünschte Position (siehe Kapitel „***Garstufe einstellen***“). Die Kontrollleuchte ❹ 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 ❷ 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 ❺ solange auf „ ⏑ “.

- Wenn die Zutaten fertig gegart sind und auch nicht mehr warmgehalten werden müssen, stellen Sie den Drehregler ❺ auf „0“ und ziehen Sie den Netzstecker.
- Sie können die Speisen nun vorsichtig umfüllen oder direkt im Keramiktopf ❷ servieren. Beachten Sie dabei, dass der Keramiktopf ❷ 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 „ ≋ “ und ca. 3–5 Stunden bei „ ≋≋ “. 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 „ ≋ “	Garzeit „ ≋≋ “
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 Schälerbsen	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 ❺ 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

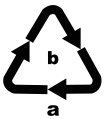
Werfen Sie das Gerät keinesfalls in den normalen Hausmüll. Dieses Produkt unterliegt der europäischen Richtlinie 2012/19/EU (Waste Electrical and Electronic Equipment).
Entsorgen Sie das Gerät über einen zugelassenen Entsorgungsbetrieb oder über Ihre kommunale Entsorgungseinrichtung. Beachten Sie die 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 ❷	ca. 6 Liter
Maximale Einfüllmenge Keramiktopf ❷	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 Kassenbon 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 (Kassenbon) 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 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) 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: kompernass@lidl.de

(AT) **Service Österreich**
Tel.: 0820 201 222 (0,15 EUR/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.at

(CH) **Service Schweiz**
Tel.: 0842 665566 (0,08 CHF/Min., Mobilfunk max. 0,40 CHF/Min.)
E-Mail: kompernass@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.kompernass.com

KOMPERNASS HANDELS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM
GERMANY
www.kompernass.com

Stanje informacij · Stav informací · Stand der Informationen:
06/2019 · Ident.-No.: SSC6320A1-012019-2

IAN 316622