

SILVERCREST®



SLOW COOKER SSC6 320 A1

FR BE

MIJOTEUSE ÉLECTRIQUE

Mode d'emploi

NL BE

SLOW COOKER

Gebruiksaanwijzing

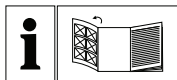
DE AT CH

SLOW COOKER

Bedienungsanleitung

IAN 360599_2010

BE NL



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.

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



Table des matières

Introduction	2
Utilisation conforme	2
Consignes de sécurité	3
Vérifier le matériel livré	6
Description de l'appareil	6
Mode de fonctionnement	7
Préparatifs	7
Avant la première utilisation	7
Installer l'appareil	8
Préparer les ingrédients	8
Utilisation	9
Conseils	9
Réglage du niveau de cuisson	9
Cuisson des produits alimentaires	10
Temps de cuisson	11
Nettoyage	12
Rangement	12
Dépannage	13
Recyclage	13
Recyclage de l'appareil	13
Recycler l'emballage	14
Annexe	14
Caractéristiques techniques	14
Garantie de Kompernass Handels GmbH	15
Service après-vente	16
Importateur	16

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.
- ▶ Éloignez l'appareil et son cordon de raccordement des enfants âgés de moins de 8 ans.
- ▶ 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.

REMARQUE

- ▶ Aucune action de la part de l'utilisateur n'est nécessaire pour passer le produit de 50 à 60 Hz. Le produit est à la fois adapté à 50 et à 60 Hz.

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)

- ① Couvercle en verre
- ② Cocotte en céramique
- ③ Base de l'appareil
- ④ Voyant de contrôle
- ⑤ 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**».
- ◆ Placez la base de l'appareil ❸ sur une surface stable, plane et résistante à la chaleur à proximité d'une prise de courant facilement accessible.
- ◆ Placez la cocotte en céramique ❷ dans la base de l'appareil ❸.
- ◆ Assurez-vous que le bouton rotatif se trouve sur «0» et branchez la fiche secteur dans une prise secteur.
- ◆ Remplissez la cocotte en céramique ❷ de 0,5 litre d'eau.
- ◆ Posez le couvercle en verre ❶ sur la cocotte en céramique ❷.
- ◆ Placez le bouton rotatif ❺ sur «SSS». Le voyant de contrôle ❹ 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 ❺ 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

REMARQUE

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

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

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 ❷. 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 ❷.
- 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 ❷. 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>2</u> "	"low" = température maximale atteinte lentement (95 - 98 °C)
" <u>3</u> "	"high" = température maximale atteinte rapidement (95 - 98 °C)

REMARQUE

- ▶ Les niveaux de cuisson "2" et "3" 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 "2" 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 "3" 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 ❸ ou la cocotte en céramique ❷ 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 ❶. Respectez toujours une distance de sécurité avec la vapeur.

ATTENTION ! RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

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

REMARQUE

- ▶ Soulevez le couvercle en verre ❶ 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 ❶ de la cocotte en céramique ❷ et remplissez les ingrédients à cuire avec le liquide.
- ◆ Posez le couvercle en verre ❶.
- ◆ Placez le bouton rotatif ❺ en position souhaitée (voir le chapitre «**Réglage du niveau de cuisson**»). Le voyant de contrôle ❹ 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 ❷ 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 ❺ sur " } ".

- ◆ 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 ❸ 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 ❷ et le couvercle en verre ❶ 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 ❸ 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 ❷ et le couvercle en verre ❶ 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 ❷ et le couvercle en verre ❶ 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 ❷ en place et le couvercle en verre ❶ 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 5 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.



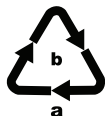
Renseignez-vous auprès de votre commune ou des services administratifs de votre ville pour connaître les possibilités de recyclage du produit usagé.

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 triezy-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.
	Prise de terre

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 123456_7890) 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, 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) et vous pourrez ouvrir votre mode d'emploi en saisissant votre référence (IAN) 360599_2010.

Service après-vente

FR

Service France

Tel.: 0800 919270

E-Mail: kompennass@lidl.fr

BE

Service Belgique

Tel.: 070 270 171 (0,15 EUR/Min.)

E-Mail: kompennass@lidl.be

IAN 360599_2010

Importateur

Veuillez 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

Inhoud

Inleiding	18
Gebruik in overeenstemming met bestemming	18
Veiligheidsvoorschriften	19
Inhoud van het pakket controleren	22
Beschrijving apparaat	22
Werking	23
Vorbereidingen	23
Vóór het eerste gebruik	23
Apparaat opstellen	23
Ingrediënten klaarmaken	24
Bediening	25
Tips	25
Gaarstand instellen	25
Levensmiddelen garen	26
Gaartijd	27
Reinigen	28
Opbergen	28
Problemen oplossen	29
Afvoeren	29
Apparaat afvoeren	29
Verpakking afvoeren	29
Bijlage	30
Technische specificaties	30
Garantie van Kompernaß Handels GmbH	30
Service	32
Importeur	32

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.
- ▶ Het apparaat en het bijbehorende aansluitsnoer moeten uit de buurt worden gehouden van kinderen jonger dan 8 jaar.
- ▶ 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.

WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

- ▶ Trek na gebruik en voor het reinigen of verplaatsen van het apparaat altijd de stekker uit het stopcontact.
- ▶ 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.

OPMERKING

- ▶ Om het product tussen 50 en 60 Hz te schakelen, is geen tussenkomst van de gebruiker vereist. Het product past zich zowel voor 50 als voor 60 Hz aan.

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”**.
- ◆ 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.
- ◆ 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

OPMERKING

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

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

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 ❷. 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 ❷.
- 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 ❷ 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 „**S**“.

- ◆ 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 groentegerechten hebben doorgaans een gaartijd van ca. 5-8 uur op „” en ca. 3-5 uur op „” nodig. Hoe langer het voedsel gaart, hoe zachter de groenten worden en hoe malser het vlees. Het komt dus niet op een minuut aan.

Voedingsmiddelen	Hoeveelheid	Gaartijd „  ”	Gaartijd „  ”
Rosbief	1000 g	ca. 6-8 uur	ca. 4-5 uur
Varkenshaasje	500 g	ca. 5-6 uur	ca. 4-5 uur
Kippenborst	650 g	ca. 5-6 uur	ca. 4-5 uur
Gehakt	500 g	ca. 4-5 uur	ca. 2-4 uur
Harde groenten (aardappels, wortels, selder enz.)	300 g	ca. 4 -6 uur	ca. 2,5-4 uur
Courgette	300 g	ca. 4-5 uur	ca. 2,5-4 uur
Groene erwten	500 g	ca. 5-6 uur	ca. 4-5 uur
Rode linzen	500 g	ca. 2-4 uur	ca. 1,5-2 uur

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.
	randdaarde

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 123456_7890) 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 (links onder) 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 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) en kunt u met het invoeren van het artikelnummer (IAN) 360599_2010 de gebruiksaanwijzing openen.

Service

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

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

IAN 360599_2010

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

Inhaltsverzeichnis

Einleitung	34
Bestimmungsgemäße Verwendung	34
Sicherheitshinweise	35
Lieferumfang prüfen	38
Gerätebeschreibung	39
Funktionsweise	39
Vorbereitungen	39
Vor dem ersten Gebrauch	39
Gerät aufstellen	40
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 Benutzerwartung 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.
- ▶ Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern jünger als 8 Jahre fernzuhalten.

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ 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.
- ▶ 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.

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ 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.
- ▶ 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 Fernwirkssystem, 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.

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- ▶ 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.

HINWEIS

- ▶ Es ist keine Aktion seitens der Benutzer erforderlich, um das Produkt zwischen 50 und 60 Hz umzustellen. Das Produkt passt sich sowohl für 50 als auch für 60 Hz an.

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 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 „0“ steht und stecken Sie den Netzstecker in eine Netzsteckdose.
- ◆ 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 ❸ 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

HINWEIS

- ▶ Wenn Sie das Gerät zum ersten Mal verwenden, gehen Sie zunächst vor wie im Kapitel „**Vor dem ersten Gebrauch**“ beschrieben.
- ◆ 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 „0“ steht und stecken Sie den Netzstecker in eine Netzsteckdose.

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 **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 dadurch der Garprozess verlängert wird.
- 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 „**SS**“ und „**SSS**“ 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 „**SS**“ 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 „**SSS**“ 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 „S“.
- ◆ 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 „S“ und ca. 3–5 Stunden bei „SS“. 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>S</u> “	Garzeit „ <u>SS</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

Lebensmittel	Menge	Garzeit „SS“	Garzeit „SSS“
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 **3** 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 **2** und den Glasdeckel **1** 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 **3** 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 **2** und den Glasdeckel **1** in warmem Wasser mit einem milden Spülmittel. Spülen Sie die Teile zum Schluss mit klarem Wasser ab.

HINWEIS



Der Keramiktopf **2** und der Glasdeckel **1** 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 **2** und geschlossenem Glasdeckel **1** 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 ❸ 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 	ca. 6 Liter
Maximale Einfüllmenge Keramiktopf 	ca. 5,5 Liter
	Alle Teile dieses Gerätes, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind lebensmittelecht.
	Schutzerdung

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 Kassenschein und die Artikelnummer (z. B. IAN 123456_7890) 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 (Kassenschein) 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) 360599_2010 Ihre Bedienungsanleitung öffnen.

Service

DE Service Deutschland

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

E-Mail: kompennass@lidl.de

AT Service Österreich

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

E-Mail: kompennass@lidl.at

CH Service Schweiz

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

E-Mail: kompennass@lidl.ch

IAN 360599_2010

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Version des informations · Stand van de informatie · Stand der Informationen:

11 / 2020 · Ident.-No.: SSC6320A1-112020-1

IAN 360599_2010