

# SILVERCREST®



## SLOW COOKER SSC6 320 A1

DE AT CH

### SLOW COOKER

Bedienungsanleitung

IT CH

### PENTOLA PER COTTURA LENTA

Istruzioni per l'uso

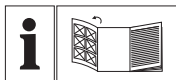
FR CH

### MIJOTEUSE ÉLECTRIQUE

Mode d'emploi

IAN 340046\_1910

CH



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 CH

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

---

IT CH

Prima di leggere aprire la pagina con le immagini e prendere confidenza con le diverse funzioni dell'apparecchio.

DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	1
FR/CH	Mode d'emploi	Page	17
IT/CH	Istruzioni per l'uso	Pagina	33



## Inhaltsverzeichnis

<b>Einleitung</b> .....	<b>2</b>
<b>Bestimmungsgemäße Verwendung</b> .....	<b>2</b>
<b>Sicherheitshinweise</b> .....	<b>3</b>
<b>Lieferumfang prüfen</b> .....	<b>6</b>
<b>Gerätebeschreibung</b> .....	<b>6</b>
<b>Funktionsweise</b> .....	<b>7</b>
<b>Vorbereitungen</b> .....	<b>7</b>
Vor dem ersten Gebrauch .....	7
Gerät aufstellen .....	8
Zutaten vorbereiten .....	8
<b>Bedienen</b> .....	<b>9</b>
Tipps .....	9
Garstufe einstellen .....	9
Lebensmittel garen .....	10
<b>Garzeiten</b> .....	<b>11</b>
<b>Reinigen</b> .....	<b>12</b>
<b>Aufbewahren</b> .....	<b>12</b>
<b>Fehlerbehebung</b> .....	<b>13</b>
<b>Entsorgen</b> .....	<b>13</b>
Gerät entsorgen .....	13
Verpackung entsorgen .....	13
<b>Anhang</b> .....	<b>14</b>
Technische Daten .....	14
Garantie der Kompernaß Handels GmbH .....	14
Service .....	16
Importeur .....	16

## 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.
- ▶ 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 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.



## 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.

## 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)

- ① Glasdeckel
- ② Keramiktopf
- ③ Gerätebasis
- ④ Kontrollleuchte
- ⑤ 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 **3** auf einer ebenen, stabilen und hitzebeständigen Fläche in der Nähe einer gut erreichbaren Netzsteckdose auf.
- ◆ Setzen Sie den Keramiktopf **2** in die Gerätebasis **3** ein.
- ◆ Vergewissern Sie sich, dass der Drehschalter auf „**0**“ steht und stecken Sie den Netzstecker in eine Netzsteckdose.
- ◆ Befüllen Sie den Keramiktopf **2** mit 0,5 Liter Wasser.
- ◆ Legen Sie den Glasdeckel **1** auf den Keramiktopf **2**.
- ◆ Stellen Sie den Drehregler **5** auf „**SSS**“. Die Kontrollleuchte **4** leuchtet, das Gerät beginnt mit dem Aufheizvorgang.

#### HINWEIS

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

## Gerät aufstellen

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

## Lebensmittel garen

### **WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!**

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

### **ACHTUNG! SACHSCHADEN!**

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

### **HINWEIS**

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

### **HINWEIS**

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

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

## Garzeiten

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

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

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

## Reinigen

### STROMSCHLAGGEFAHR!

- ▶ Ziehen Sie erst den Netzstecker aus der Netzsteckdose, bevor Sie das Gerät reinigen.
- ▶ Tauchen Sie die Gerätebasis **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 ②	ca. 6 Liter
Maximale Einfüllmenge Keramiktopf ②	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 Kassenbon und die Artikelnummer (z. B. IAN 123456) als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild am Produkt, einer Gravur am Produkt, dem Titelblatt der Bedienungsanleitung (unten links) oder dem Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite des Produktes.
- Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, kontaktieren Sie zunächst die nachfolgend benannte Serviceabteilung **telefonisch** oder per **E-Mail**.
- Ein als defekt erfasstes Produkt können Sie dann unter Beifügung des Kaufbelegs (Kassenbon) und der Angabe, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist, für Sie portofrei an die Ihnen mitgeteilte Serviceanschrift übersenden.



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

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

## Service

### DE Service Deutschland

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

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

### AT Service Österreich

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

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

### CH Service Schweiz

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

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

IAN 340046\_1910

## Importeur

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

Kontaktieren Sie zunächst die benannte Servicestelle.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND

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

## Table des matières

<b>Introduction</b> . . . . .	<b>18</b>
<b>Utilisation conforme</b> . . . . .	<b>18</b>
<b>Consignes de sécurité</b> . . . . .	<b>19</b>
<b>Vérifier le matériel livré</b> . . . . .	<b>22</b>
<b>Description de l'appareil</b> . . . . .	<b>22</b>
<b>Mode de fonctionnement</b> . . . . .	<b>23</b>
<b>Préparatifs</b> . . . . .	<b>23</b>
Avant la première utilisation . . . . .	23
Installer l'appareil . . . . .	24
Préparer les ingrédients . . . . .	24
<b>Utilisation</b> . . . . .	<b>25</b>
Conseils . . . . .	25
Réglage du niveau de cuisson . . . . .	25
Cuisson des produits alimentaires . . . . .	26
<b>Temps de cuisson</b> . . . . .	<b>27</b>
<b>Nettoyage</b> . . . . .	<b>28</b>
<b>Rangement</b> . . . . .	<b>28</b>
<b>Dépannage</b> . . . . .	<b>29</b>
<b>Recyclage</b> . . . . .	<b>29</b>
Recyclage de l'appareil . . . . .	29
Recycler l'emballage . . . . .	30
<b>Annexe</b> . . . . .	<b>30</b>
Caractéristiques techniques . . . . .	30
Garantie de Kompernass Handels GmbH . . . . .	31
Service après-vente . . . . .	32
Importateur . . . . .	32

## Introduction

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

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

## Utilisation conforme

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

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

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

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



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

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

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

## Consignes de sécurité

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

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

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

- ▶ Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou disposant de peu d'expérience et/ou de connaissances, à condition qu'ils soient surveillés ou qu'ils aient été initiés à l'utilisation sécurisée de l'appareil et qu'ils aient compris les dangers en résultant.
- ▶ Le nettoyage et la maintenance utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants à moins qu'ils aient plus de 8 ans et soient sous surveillance.
- ▶ Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- ▶ Éloignez l'appareil et son cordon de raccordement des enfants âgés de moins de 8 ans.

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

- ▶ 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.
- ▶ 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.

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

- ▶ 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.
- ▶ 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.



## ATTENTION ! RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

- ▶ Laissez la cocotte en céramique et le couvercle en verre refroidir suffisamment avant de les plonger dans l'eau pour les nettoyer. Ils risquent sinon de se briser à cause de la différence de température.
- ▶ N'utilisez pas la cocotte en céramique autrement que décrit dans cette notice. Ne l'utilisez pas au four, sur la plaque de cuisson ou au micro-ondes et ne la mettez pas au congélateur.

## Vérifier le matériel livré

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

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

### DANGER !

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

### REMARQUE

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

## Description de l'appareil

(Figures : voir le volet dépliant)

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

## Mode de fonctionnement

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

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

## Préparatifs

### Avant la première utilisation

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

- ◆ Nettoyez toutes les pièces comme décrit au chapitre «**Nettoyage**».
- ◆ 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>SS</u> "	"low" = température maximale atteinte lentement (95 - 98 °C)
" <u>SSS</u> "	"high" = température maximale atteinte rapidement (95 - 98 °C)

#### REMARQUE

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

## Cuisson des produits alimentaires

### ⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

- ▶ Les pièces de l'appareil deviennent brûlantes en cours d'utilisation ! Laissez l'appareil refroidir suffisamment avant de toucher ces pièces afin d'éviter toute brûlure.
- ▶ Tenez et portez la base de l'appareil 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 ③ et le cordon d'alimentation dans de l'eau.

### AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

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

### ATTENTION ! RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

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

### REMARQUE



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

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

## Rangement

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

## Dépannage

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

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

## Recyclage

### Recyclage de l'appareil



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

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



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

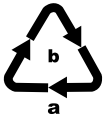


## Recycler l'emballage



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

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





Recyclez l'emballage d'une manière respectueuse de l'environnement.

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



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

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

## Service après-vente

FR

**Service France**

Tel.: 0800 919270

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

CH

**Service Suisse**

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

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

IAN 340046\_1910

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

## Indice

<b>Introduzione</b> .....	<b>34</b>
<b>Uso conforme</b> .....	<b>34</b>
<b>Avvertenze di sicurezza</b> .....	<b>35</b>
<b>Controllo del materiale in dotazione</b> .....	<b>38</b>
<b>Descrizione dell'apparecchio</b> .....	<b>39</b>
<b>Funzionamento</b> .....	<b>39</b>
<b>Preparativi</b> .....	<b>39</b>
Prima del primo impiego .....	39
Posizionamento dell'apparecchio .....	40
Preparazione degli ingredienti .....	40
<b>Uso</b> .....	<b>41</b>
Consigli .....	41
Regolazione del livello di cottura .....	41
Cottura degli alimenti .....	42
<b>Tempi di cottura</b> .....	<b>43</b>
<b>Pulizia</b> .....	<b>44</b>
<b>Conservazione</b> .....	<b>45</b>
<b>Risoluzione degli errori</b> .....	<b>45</b>
<b>Smaltimento</b> .....	<b>45</b>
Smaltimento dell'apparecchio .....	45
Smaltimento dell'imballaggio .....	46
<b>Appendice</b> .....	<b>46</b>
Dati tecnici .....	46
Garanzia della Kompnass Handels GmbH .....	47
Assistenza .....	48
Importatore .....	48

## Introduzione

Congratulazioni per l'acquisto del nuovo apparecchio!

È stato scelto un prodotto moderno e di alta qualità. Il manuale di istruzioni è parte integrante del presente prodotto. Esso contiene importanti indicazioni per la sicurezza, l'uso e lo smaltimento. Prima di utilizzare il prodotto, acquisire dimestichezza con tutte le indicazioni relative ai comandi e alla sicurezza. Utilizzare il prodotto solo come descritto e per i campi d'impiego indicati. In caso di cessione del prodotto a terzi, consegnare anche tutta la relativa documentazione.

## Uso conforme

### **AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!**

#### **Pericolo derivante da uso non conforme!**

In caso di uso non conforme e/o diverso da quello previsto, possono verificarsi situazioni di pericolo.

- ▶ L'apparecchio deve essere impiegato esclusivamente per l'uso previsto.
- ▶ Attenersi alle procedure descritte nel presente manuale di istruzioni.



Questo apparecchio è destinato esclusivamente alla cottura di alimenti in ambienti domestici privati. Non usare l'apparecchio in spazi commerciali o industriali.

Utilizzare l'apparecchio solo in ambienti interni asciutti, non utilizzarlo mai all'aperto.

Un uso diverso o esulante da quanto sopra è considerato non conforme.

## Avvertenze di sicurezza

### **PERICOLO DI FOLGORAZIONE!**

- ▶  Non immergere mai la base dell'apparecchio, il cavo di alimentazione o la spina in acqua o altri liquidi, non posizionare la base dell'apparecchio vicino ad acqua e non pulirla con acqua corrente.
- ▶ Assicurarsi che durante il funzionamento il cavo di alimentazione non sia esposto all'acqua o all'umidità. Condurlo in modo tale da impedire che si incastri o danneggi in altro modo.
- ▶ Al fine di evitare pericoli, fare sostituire immediatamente spine o cavi danneggiati da personale specializzato autorizzato o dal centro di assistenza clienti.
- ▶  Utilizzare l'apparecchio solo in luoghi chiusi e asciutti, non all'aperto.
- ▶ Non versare acqua o altri liquidi nel contenitore di metallo della base dell'apparecchio!

### **AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!**

- ▶ Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini a partire dagli 8 anni di età e da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o insufficiente esperienza o conoscenza, solo se sorvegliati o istruiti sull'uso sicuro dell'apparecchio e qualora ne abbiano compreso i pericoli associati.
- ▶ La pulizia e la manutenzione a cura dell'utente non devono essere eseguite dai bambini a meno che non abbiano almeno 8 anni di età e siano sorvegliati.
- ▶ I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- ▶ Tenere lontani i bambini di età inferiore a 8 anni dall'apparecchio e il relativo cavo.

## **AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!**

- ▶ Posizionare l'apparecchio nelle immediate vicinanze della presa di corrente. Assicurarsi che la presa di corrente sia facilmente accessibile in caso di pericolo e che il cavo non diventi un elemento di intralcio.
- ▶ Dopo l'uso, per la pulizia o per lo spostamento dell'apparecchio, disinserire sempre la spina di alimentazione dalla presa di corrente.
- ▶ Collocare l'apparecchio su una base piana, stabile e resistente al calore.
- ▶ Non posizionare l'apparecchio in prossimità o al di sotto di oggetti infiammabili, ad es. tendine o pensili.
- ▶ Se l'apparecchio avesse subito cadute o danni, non metterlo più in funzione. L'apparecchio deve essere sottoposto a controllo da parte di personale specializzato e all'occorrenza riparato.
- ▶ Fare eseguire le riparazioni solo da aziende specializzate o dall'assistenza ai clienti. Riparazioni non conformi possono causare gravi pericoli per l'utente e comportano il decadere della garanzia.
- ▶ Non aprire mai l'alloggiamento dell'apparecchio. Nell'apparecchio non vi sono componenti che possano essere sottoposti a manutenzione o sostituiti dall'utente.



### Attenzione! Superficie rovente!

- ▶ Durante l'uso alcune parti dell'apparecchio diventano molto calde. Per evitare scottature fare raffreddare l'apparecchio a sufficienza prima di toccare questi punti.
- ▶ Sostenere e trasportare l'apparecchio o il recipiente di ceramica solo dai manici laterali. Eventualmente usare presine per tegami.

**⚠ AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!**

- ▶ Non sollevare il recipiente di ceramica dall'apparecchio durante l'uso.
- ▶ Durante il procedimento di cottura è possibile che si diffonda vapore bollente, soprattutto all'apertura del coperchio di vetro. Mantenersi a distanza di sicurezza dal vapore.
- ▶ Durante l'uso toccare il coperchio di vetro solo dal manico.
- ▶ Dopo l'uso la superficie dell'elemento riscaldante presenta ancora del calore residuo.
- ▶ Assicurarsi che la base dell'apparecchio, il cavo di rete o la spina non vengano mai a contatto con sorgenti di calore come piastre di cottura o fiamme libere.
- ▶ Non utilizzare timer esterni o un sistema di telecomando separato per azionare l'apparecchio.
- ▶ Non lasciare mai l'apparecchio incustodito durante l'uso.
- ▶ Usare l'apparecchio solo con gli accessori originali forniti in dotazione.
- ▶ Utilizzare l'apparecchio solo conformemente alla destinazione d'uso.  
In caso di uso errato dell'apparecchio sussiste il pericolo di lesioni!

**ATTENZIONE! DANNI MATERIALI!**

- ▶ Non accendere l'apparecchio se non vi sono ingredienti nel recipiente di ceramica.
- ▶ Non accendere l'apparecchio se il recipiente di ceramica non è inserito nella base dell'apparecchio.
- ▶ Se si desidera collocare l'apparecchio sui fornelli sotto la cappa aspirante, assicurarsi che i fornelli siano spenti.



## ATTENZIONE! DANNI MATERIALI!

- ▶ Far raffreddare a sufficienza il recipiente di ceramica e il coperchio di vetro prima di immergerli in acqua per la pulizia. In caso contrario potrebbero spaccarsi a causa della differenza di temperatura.
- ▶ Non utilizzare il recipiente di ceramica in modo diverso da quanto descritto in queste istruzioni. Non utilizzarlo nel forno, sul fornello o nel microonde e non metterlo nel freezer.

## Controllo del materiale in dotazione

La dotazione standard dell'apparecchio comprende i seguenti componenti:

- Base dell'apparecchio
- Recipiente di ceramica
- Coperchio di vetro
- Manuale di istruzioni
- Ricettario

### PERICOLO!

- ▶ Il materiale di imballaggio non deve essere utilizzato come giocattolo dai bambini. Pericolo di soffocamento.
- ◆ Rimuovere tutti i componenti dell'apparecchio e il manuale di istruzioni dalla confezione.
- ◆ Rimuovere tutto il materiale di imballaggio ed eventuali pellicole protettive dall'apparecchio.

### NOTA

- ▶ Controllare se il materiale in dotazione è completo e se presenta danni visibili.
- ▶ In caso di fornitura incompleta o in presenza di danni da trasporto o da imballaggio inadeguato, rivolgersi alla linea diretta di assistenza (v. capitolo "**Assistenza**").

## Descrizione dell'apparecchio

(per le illustrazioni vedere la pagina pieghevole)

- 1 Coperchio di vetro
- 2 Recipiente di ceramica
- 3 Base dell'apparecchio
- 4 Spia di controllo
- 5 Manopola

## Funzionamento

Lo Slow Cooker consente di cuocere lentamente gli alimenti per un periodo di tempo prolungato, a temperature inferiori al punto di ebollizione di 100 °C.

In questo tipo di preparazione il tempo di cottura è di solito nettamente maggiore rispetto a quando gli alimenti vengono semplicemente bolliti o arrostiti. In cambio, la preparazione delicata consente di preservare una maggiore quantità di vitamine, nutrienti e aromi negli alimenti, nonché di evitare che i cibi si attacchino. La carne non si asciuga e rimane invece succosa e morbida.

## Preparativi

### Prima del primo impiego

Prima del primo impiego è preferibile pulire a fondo tutti i pezzi per eliminare eventuali residui di produzione. A tale scopo procedere come descritto di seguito:

- ◆ Pulire tutti i componenti come descritto al capitolo "**Pulizia**".
- ◆ Collocare la base dell'apparecchio **3** su una superficie piana, stabile e resistente al calore, vicino ad una presa di corrente ben accessibile.
- ◆ Inserire il recipiente di ceramica **2** nella base dell'apparecchio **3**.
- ◆ Assicurarsi che la manopola si trovi su "0" e inserire la spina in una presa di corrente.
- ◆ Riempire il recipiente di ceramica **2** con 0,5 litri d'acqua.
- ◆ Collocare il coperchio di vetro **1** sul recipiente di ceramica **2**.
- ◆ Regolare la manopola **5** su "SSS". La spia di controllo **4** si accende, l'apparecchio inizia il processo di riscaldamento.

#### NOTA

- ▶ Durante il primo uso può avere luogo una leggera formazione di fumi e odori, dovuti ai resti di lavorazione del prodotto. Si tratta di un evento normale che cessa dopo poco tempo. Provvedere a un'aerazione sufficiente, aprendo ad esempio una finestra.

- ◆ Spegnere l'apparecchio dopo 60 minuti riportando la manopola ❸ su "0".
- ◆ Staccare la spina dalla presa di corrente.
- ◆ Fare raffreddare a sufficienza l'apparecchio, versare via l'acqua e pulire nuovamente tutti i pezzi come descritto al capitolo "**Pulizia**".

## Posizionamento dell'apparecchio

### NOTA

- ▶ Se si utilizza l'apparecchio per la prima volta, procedere innanzitutto come descritto al capitolo "**Prima del primo impiego**".

- ◆ Collocare la base dell'apparecchio ❸ su una superficie piana, stabile e resistente al calore, vicino ad una presa di corrente ben accessibile.
- ◆ Inserire il recipiente di ceramica ❷ nella base dell'apparecchio ❸.
- ◆ Assicurarsi che la manopola si trovi su "0" e inserire la spina in una presa di corrente.

L'apparecchio è ora pronto per l'uso.

## Preparazione degli ingredienti

- Non versare più di 5,5 litri di ingredienti, liquido compreso. Ciò corrisponde a circa 2,5 cm di distanza tra gli ingredienti e il bordo superiore del recipiente di ceramica ❷. Quando si preparano cibi molto liquidi, ad esempio zuppe o minestrone, è tuttavia preferibile non versare più di 4 litri, liquidi compresi, in modo da evitare che il cibo trabocchi. Ciò corrisponde a circa 5 cm di distanza tra gli ingredienti e il bordo superiore del recipiente di ceramica ❷.
- Gli ingredienti devono contenere almeno circa 300 ml di liquido. Comunque si tenga presente che gli ingredienti molto asciutti possono richiedere una maggiore aggiunta di liquido, mentre quelli molto acquosi ne possono richiedere di meno.
- Fare scongelare completamente gli alimenti surgelati prima di utilizzarli.
- Spezzettare gli ingredienti in pezzi di grandezza uniforme e possibilmente non eccessiva, in modo da ridurre il tempo di cottura. Quanto più grandi sono i pezzi, tanto maggiore è il tempo di cottura.
- Per ottenere un gusto più intenso è possibile rosolare la carne prima di metterla nel recipiente di ceramica ❷. Ciò ha anche il vantaggio di ridurre il contenuto di grasso della carne e dunque del piatto, a condizione che non si riutilizzi il grasso dissolto dalla cottura.
- Se si desidera bollire o rosolare gli ingredienti prima della cottura, utilizzare una pentola o padella separata. La cottura o bollitura preliminari non sono possibili con questo apparecchio.
- Se non si rosola prima la carne, è preferibile eliminare dalla carne il grasso in eccesso, poiché nella cottura delicata non si dissolve.




- I fagioli rossi crudi contengono **sostanze tossiche** che vengono neutralizzate solo mediante temperature elevate. **Non** è sufficiente cuocerli con questo apparecchio! Pertanto i fagioli rossi vanno cotti per almeno 10 minuti in acqua **bollente** prima di utilizzarli.
- Mettere in ammollo per una notte i legumi essiccati e non decorticati, poi versare via l'acqua. Per la preparazione usare acqua pulita.

## Uso

### Consigli

- Il fondo del recipiente di ceramica **2** presenta la temperatura di cottura più alta. Pertanto versare prima i pezzi più grandi o gli ingredienti con il tempo di cottura maggiore e collocarvi sopra il resto.
- Durante l'uso sollevare il meno possibile il coperchio di vetro **1** dall'apparecchio, poiché ogni volta che lo si solleva fuoriesce calore e il processo di cottura si prolunga.
- Quanto più a lungo si cuociono i cibi, tanto più morbida diventa la verdura e più tenera la carne.
- Se verso la fine del tempo di cottura si trova troppo liquido nel recipiente di ceramica **2**, togliere il coperchio di vetro **1**. Proseguire la cottura degli alimenti senza coperchio di vetro **1** fino a quando non è evaporato sufficiente liquido.

### Regolazione del livello di cottura

Posizione	Funzione
"0"	Apparecchio spento
"  "	Mantenimento del calore (50-70 °C)
"  "	"low" = lento raggiungimento della temperatura massima (95-98 °C)
"  "	"high" = rapido raggiungimento della temperatura massima (95-98 °C)

## NOTA

- ▶ I livelli di cottura "SS" e "SSS" raggiungono entrambi una temperatura massima di circa 95 - 98 °C. La differenza consiste nel tempo di cui i due livelli di cottura hanno bisogno per raggiungere i 95 - 98 °C:
  - Il livello di cottura "SS" ha bisogno di circa 5 ore e 30 minuti per riscaldare la quantità di riempimento massima di 5,5 litri d'acqua da 15 °C a 95 - 98 °C. Il lento aumento della temperatura fa sì che gli alimenti vengano riscaldati in modo più delicato.
  - Il livello di cottura "SSS" ha bisogno di circa 3 ore e 45 minuti per riscaldare la quantità di riempimento massima di 5,5 litri d'acqua da 15 °C a 95 - 98 °C.

Queste indicazioni di tempo sono valori indicativi e possono variare in funzione del grado di riempimento, della temperatura ambiente e della temperatura iniziale.

## Cottura degli alimenti

### ⚠ AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!

- ▶ Durante l'uso alcune parti dell'apparecchio diventano molto calde. Per evitare scottature fare raffreddare l'apparecchio a sufficienza prima di toccare questi punti.
- ▶ Sostenere e trasportare la base dell'apparecchio ❸ o il recipiente di ceramica ❷ solo dai manici laterali. Eventualmente usare presine per tegami.
- ▶ Durante il procedimento di cottura è possibile che si diffonda vapore bollente, soprattutto all'apertura del coperchio di vetro ❶. Mantenersi a distanza di sicurezza dal vapore.

### ATTENZIONE! DANNI MATERIALI!

- ▶ Non accendere l'apparecchio se non vi sono ingredienti nel recipiente di ceramica ❷.

## NOTA

- ▶ Sollevare il meno possibile il coperchio di vetro ❶ dall'apparecchio, poiché ogni volta che lo si solleva fuoriesce calore e il processo di cottura si prolunga.
- ▶ L'apparecchio non è adatto alla rosolatura di alimenti.
- ▶ L'apparecchio non è adatto a riscaldare alimenti freddi.
- ◆ Se non è ancora stato fatto, svolgere innanzitutto tutti i preparativi descritti al capitolo "**Preparativi**". Osservare anche le indicazioni del capitolo "**Consigli**".
- ◆ Eventualmente togliere il coperchio di vetro ❶ dal recipiente di ceramica ❷ e versare gli ingredienti da cuocere, liquido compreso.

- ◆ Collocare il coperchio di vetro ❶.
- ◆ Regolare la manopola ❺ sulla posizione desiderata (vedere capitolo "**Regolazione del livello di cottura**"). La spia di controllo ❹ si accende, l'apparecchio inizia il processo di riscaldamento.
- ◆ Fare cuocere gli ingredienti per il tempo consigliato (vedere ad es. il capitolo "**Tempi di cottura**"). Controllare di tanto in tanto il grado di cottura degli alimenti.

## NOTA

- ▶ Il recipiente di ceramica ❷ accumula calore sufficiente a mantenere caldi gli ingredienti cotti per altri 30 minuti circa. Se si desidera mantenere caldi i cibi per un tempo maggiore, lasciare la manopola ❺ su " S".
- ◆ Quando gli alimenti sono ormai cotti e non devono più essere tenuti in caldo, portare la manopola ❺ su "0" e staccare la spina.
- ◆ A questo punto si possono travasare con cautela i cibi o servirli direttamente nel recipiente di ceramica ❷. Si tenga presente che è possibile che il recipiente di ceramica ❷ sia molto caldo! Per prelevarlo utilizzare presine per tegami e collocarlo su una superficie resistente al calore.
- ◆ Fare raffreddare a sufficienza l'apparecchio e pulire tutti i pezzi come descritto al capitolo "**Pulizia**".

## Tempi di cottura

La tabella che segue fornisce una panoramica dei diversi tipi di ingredienti possibili e dei loro tempi di cottura approssimativi. I valori sono comunque solo orientativi. Il tempo di cottura effettivo dipende, oltre che dai gusti personali, da numerosi altri fattori, ad es. dalla temperatura iniziale, dalle caratteristiche dell'alimento, dalle dimensioni e dalla quantità degli ingredienti o dalla quantità di liquido aggiunta.

La maggior parte dei piatti a base di carne e verdura richiede di solito un tempo di cottura di circa 5-8 ore con l'impostazione " SS " e di circa 3-5 ore con l'impostazione " SSS ". Quanto più a lungo si cuociono i cibi, tanto più morbida diventa la verdura e più tenera la carne. Non è dunque una questione di minuti.

Alimento	Quantità	Tempo di cottura "SS"	Tempo di cottura "SSS"
Arrosto di manzo	1000 g	circa 6-8 ore	circa 4-5 ore
Filetto di maiale	500 g	circa 5-6 ore	circa 4-5 ore
Petto di pollo	650 g	circa 5-6 ore	circa 4-5 ore
Carne macinata	500 g	circa 4-5 ore	circa 2-4 ore
Verdure dure (patate, carote, sedano, ecc.)	300 g	circa 4-6 ore	circa 2,5-4 ore
Zucchini	300 g	circa 4-5 ore	circa 2,5-4 ore
Piselli verdi sgusciati	500 g	circa 5-6 ore	circa 4-5 ore
Lenticchie rosse	500 g	circa 2-4 ore	circa 1,5-2 ore

## Pulizia

### PERICOLO DI FOLGORAZIONE!

- ▶ Prima di pulire l'apparecchio, disinserire la spina dalla presa.
- ▶ Non immergere mai la base dell'apparecchio **3** e il cavo di allacciamento in acqua.

### AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!

- ▶ Prima della pulizia fare raffreddare a sufficienza tutti i pezzi.

### ATTENZIONE! DANNI MATERIALI!

- ▶ Non utilizzare detersivi corrosivi o abrasivi. Possono danneggiare le superfici dell'apparecchio.
- ▶ Far raffreddare a sufficienza il recipiente di ceramica **2** e il coperchio di vetro **1** prima di immergerli in acqua per la pulizia. In caso contrario potrebbero spaccarsi a causa della differenza di temperatura.
- ◆ Pulire l'alloggiamento e l'interno della base dell'apparecchio **3** con un panno inumidito. Se necessario, versare sul panno un detersivo delicato. Per rimuovere eventuali residui di detersivo, strofinare poi con un panno leggermente inumidito solo con acqua.
- ◆ Pulire il recipiente di ceramica **2** e il coperchio di vetro **1** in acqua calda con un detersivo delicato. Alla fine risciacquare i componenti con acqua pulita.

## NOTA



Il recipiente di ceramica ② e il coperchio di vetro ① possono essere lavati anche in lavastoviglie.

- ◆ Asciugare accuratamente tutte le parti prima di riutilizzarle o conservarle.

## Conservazione

- ◆ Pulire tutti i componenti come descritto al capitolo "Pulizia".
- ◆ Conservare l'apparecchio con il recipiente di ceramica ② inserito e il coperchio di vetro ① chiuso in un luogo asciutto e privo di polvere.

## Risoluzione degli errori

Problema	Possibili cause	Possibili soluzioni
L'apparecchio non funziona.	L'apparecchio non è collegato ad una presa di corrente.	Collegare l'apparecchio ad una presa di corrente.
	L'apparecchio è danneggiato.	Rivolgersi al servizio clienti.
	La manopola ⑤ si trova su "0".	Scegliere un livello di cottura adatto.

Qualora i guasti non possano essere risolti con i rimedi indicati sopra o si riscontrino altri tipi di guasti, rivolgersi al nostro servizio di assistenza.

## Smaltimento

### Smaltimento dell'apparecchio



**Non smaltire assolutamente l'apparecchio insieme ai normali rifiuti domestici.**

**Questo prodotto è soggetto alla Direttiva europea 2012/19/EU-RAEE (Rifiuti da apparecchiature elettriche ed elettroniche).**

Smaltire l'apparecchio tramite un'azienda di smaltimento autorizzata o l'ente di smaltimento comunale. Rispettare le norme attualmente in vigore. In caso di dubbi, mettersi in contatto con l'ente di smaltimento competente.



Per lo smaltimento del prodotto una volta che ha terminato la sua funzione, informarsi presso l'amministrazione comunale.

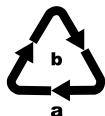


## Smaltimento dell'imballaggio



L'imballaggio protegge l'apparecchio dai danni da trasporto. I materiali di imballaggio sono stati selezionati in relazione alla loro ecocompatibilità e alle caratteristiche di smaltimento, pertanto sono riciclabili.

Il riciclo dell'imballaggio consente di risparmiare materie prime e riduce la generazione di rifiuti. Smaltire il materiale di imballaggio inutilizzato in conformità alle vigenti norme locali.





Smaltire l'imballaggio conformemente alle norme di tutela ambientale.

Tenere conto dei codici presenti sui vari materiali di imballaggio ed eventualmente separare i materiali effettuando una raccolta differenziata. I materiali di imballaggio presentano codici costituiti da abbreviazioni (a) e numeri (b) con il seguente significato: 1-7: materie plastiche, 20-22: carta e cartone, 80-98: materiali composti.

## Appendice

### Dati tecnici

Tensione di rete	220 - 240 V ~ (corrente alternata), 50/60 Hz
Potenza assorbita	320 W
Capacità recipiente di ceramica <b>2</b>	circa 6 litri
Quantità di riempimento massima recipiente di ceramica <b>2</b>	circa 5,5 litri
	Tutti i componenti di questo apparecchio che vengono a contatto con alimenti sono idonei al contatto con gli alimenti.
	messa a terra di protezione

## Garanzia della Kompernass Handels GmbH

Egregio Cliente,

Questo apparecchio ha una garanzia di 3 anni dalla data di acquisto. Qualora questo prodotto presentasse vizi, Le spettano diritti legali nei confronti del venditore del prodotto. La garanzia qui di seguito descritta non costituisce alcun limite a tali diritti legali.

### Condizioni di garanzia

Il periodo di garanzia decorre dalla data di acquisto. Si prega di conservare bene lo scontrino di cassa. Quest'ultimo è necessario come prova d'acquisto. Qualora entro tre anni a partire dalla data d'acquisto del prodotto si presentasse un difetto del materiale o di fabbricazione, provvederemo a nostra discrezione a riparare o a sostituire gratuitamente il prodotto oppure a rimborsare il prezzo d'acquisto. Questa prestazione di garanzia ha come presupposto che l'apparecchio guasto e la prova d'acquisto (scontrino di cassa) vengano presentati entro il termine di tre anni e che si descriva per iscritto in cosa consiste il difetto e quando si è evidenziato.

Se il vizio rientra nell'ambito della nostra garanzia, il Suo prodotto verrà riparato o sostituito da uno nuovo. Con la riparazione o la sostituzione del prodotto non decorre un nuovo periodo di garanzia.

### Periodo di garanzia e diritti legali di rivendicazione di vizi

Il periodo di garanzia non viene prolungato da interventi in garanzia. Ciò vale anche per le parti sostituite e riparate. Danni e vizi eventualmente già presenti al momento dell'acquisto devono venire segnalati immediatamente dopo che l'apparecchio è stato disimballato. Le riparazioni eseguite dopo la scadenza del periodo di garanzia sono a pagamento.

### Ambito della garanzia

L'apparecchio è stato prodotto con cura secondo severe direttive qualitative e debitamente collaudato prima della consegna.

La prestazione in garanzia vale per difetti del materiale o di fabbricazione.

Questa garanzia non si estende a componenti del prodotto esposti a normale logorio, che possono pertanto essere considerati come componenti soggetti a usura o a danni che si verificano su componenti delicati, come ad es. interruttori, batterie o parti realizzate in vetro.

Questa garanzia decade se il prodotto è stato danneggiato oppure utilizzato o sottoposto a interventi di manutenzione in modo non conforme. Per un utilizzo adeguato del prodotto si devono rigorosamente rispettare tutte le istruzioni espresse nel manuale di istruzioni per l'uso. Si devono assolutamente evitare modalità di utilizzo e azioni che il manuale di istruzioni per l'uso sconsiglia o da cui esso mette in guardia. Il prodotto è destinato esclusivamente all'uso domestico e non a quello commerciale. La garanzia decade in caso di impiego improprio o manomissione, uso della forza e interventi non eseguiti dalla nostra filiale di assistenza autorizzata.

## Trattamento dei casi di garanzia

Per garantire una rapida evasione della Sua richiesta, La preghiamo di seguire le seguenti istruzioni:

- Tenga a portata di mano per qualsiasi richiesta lo scontrino di cassa e il codice dell'articolo (per es. IAN 12345) come prova di acquisto.
- Il codice dell'articolo è riportato sulla targhetta identificativa o su un'incisione presenti sul prodotto, sul frontespizio del manuale di istruzioni (in basso a sinistra) o su un adesivo applicato alla parte posteriore o inferiore del prodotto.
- Qualora si presentassero malfunzionamenti o altri tipi di vizi, contatti innanzitutto il reparto assistenza clienti qui di seguito indicato **telefonticamente** o via **e-mail**.
- Una volta che il prodotto è stato registrato come difettoso, lo può poi spedire a nostro carico, provvedendo ad allegare la prova di acquisto (scontrino di cassa), una descrizione del vizio e l'indicazione della data in cui si è presentato, all'indirizzo del servizio di assistenza clienti che Le è stato comunicato.



Sul sito [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) è possibile scaricare questo e molti altri manuali di istruzioni, filmati sui prodotti e software d'installazione.

Con questo codice QR si giunge direttamente al sito dell'assistenza clienti Lidl ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) e con la digitazione del codice articolo (IAN) 123456 si può aprire il manuale di istruzioni di proprio interesse.

## Assistenza

**IT Assistenza Italia**  
Tel.: 02 36003201  
E-Mail: [kompennass@lidl.it](mailto:kompennass@lidl.it)

**CH Assistenza Svizzera**  
Tel.: 0842 665566 (0,08 CHF/Min., telefonia mobile max. 0,40 CHF/Min.)  
E-Mail: [kompennass@lidl.ch](mailto:kompennass@lidl.ch)

IAN 340046\_1910

## Importatore

Badi che il seguente indirizzo non è quello del servizio di assistenza clienti. Contatti innanzitutto il servizio di assistenza clienti indicato.

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

**KOMPERNASS HANDELS GMBH**

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

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

Stand der Informationen · Version des informations

Versione delle informazioni:

01 / 2020 · Ident.-No.: SSC6320A1-012020-1

IAN 340046\_1910