

SILVERCREST®



PDF ONLINE
www.lidl-service.com

SLOW COOKER SSC6 320 A1

(FI)

HAUDUTUSKATTILA

Käyttöohje

(LT)

PUODAS „SLOW COOKER“

Naudojimo instrukcija

(DE) (AT) (CH)

SLOW COOKER

Bedienungsanleitung

(SE)

SLOW COOKER

Bruksanvisning

(LV)

LĒNVĀRES KATLS

Lietošanas pamācība

IAN 340046_1910

(FI)

(LT)

(LV)



FI

Käännä ennen lukemista kuvallinen sivu esiin ja tutustu seuraavaksi laitteen kaikkiin toimintoihin.

SE

Vik ut bildsidan och ha den till hands när du läser igenom anvisningarna och gör dig bekant med apparatens / maskinens funktioner.

LT

Prieš skaitydami atsiverskite lapą su paveikslėliais ir susipažinkite su visomis prietaiso funkcijomis.

LV

Pirms lasīšanas atlokiet lappusi ar attēliem un pēc tam iepazīstieties ar visām ierīces funkcijām.

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.

FI	Käyttöohje	Sivu	1
SE	Bruksanvisning	Sidan	17
LT	Naudojimo instrukcija	Puslapis	31
LV	Lietošanas pamācība	Lappuse	47
DE / AT / CH	Bedienungsanleitung	Seite	63



Sisällysluettelo

Johdanto	2
Tarkoituksenmukainen käyttö.	2
Turvallisuusohjeet.	3
Toimitussisällön tarkastaminen	6
Laitteen kuvaus.	6
Toimintatapa	6
Esivalmistelut.	7
Ennen ensimmäistä käyttöä	7
Laitteen sijoittaminen	7
Ainesten valmisteleminen	8
Käyttö	9
Vinkejä	9
Kypsennystason asettaminen	9
Elintarvikkeiden kypsennys.	10
Kypsymisajat.	11
Puhdistaminen	12
Säilytys	12
Vianetsintä	13
Hävittäminen.	13
Laitteen hävittäminen	13
Pakkauksen hävittäminen	13
Liite.	14
Tekniset tiedot	14
Kompernass Handels GmbH:n takuu.	14
Huolto	16
Maahantuoja.	16

Johdanto

Onnittelut uuden laitteen hankinnasta!

Olet valinnut modernin ja laadukkaan tuotteen. Käyttöohje on osa tätä tuotetta. Se sisältää turvallisuutta, käyttöä ja hävittämistä koskevia tärkeitä ohjeita. Tutustu ennen tuotteen käyttöä kaikkiin käyttö- ja turvallisuusohjeisiin. Käytä tuotetta vain tässä käyttöohjeessa kuvatulla tavalla ja vain mainittuihin käyttötarkoituksiin. Kun luovutat tuotteen eteenpäin, liitä mukaan kaikki tuotetta koskevat asiakirjat.

Tarkoituksenmukainen käyttö

VAROITUS! LOUKKAANTUMISVAARA!

Tarkoituksenvastaisesta käytöstä aiheutuva vaara!

Laite voi olla vaarallinen, jos sitä käytetään tarkoituksenvastaisesti ja/tai muihin kuin sille suunniteltuihin käyttötarkoituksiin.

- Käytä laitetta ainoastaan sille suunniteltuun käyttötarkoitukseen.
- Noudata tässä käyttöohjeessa kuvattuja toimintatapoja.

Tämä laite on tarkoitettu yksinomaan elintarvikkeiden kypsentämiseen yksityisissä kotitalouksissa. Älä käytä laitetta ammatti- tai teollisuuskäytössä.

Käytä laitetta vain kuivissa sisätiloissa, älä käytä sitä koskaan ulkona.

Muu tai tämän ylittävä käyttö katsotaan tarkoituksenvastaiseksi.

Turvallisuusohjeet

SÄHKÖISKUN VAARA!

- ▶  Älä koskaan upota laiterunkoa, virtajohtoa tai pistoketta veteen tai muihin nesteisiin, älä aseta laiterunkoa veden lähelle äläkä puhdista sitä juoksevan veden alla.
- ▶ Varmista, ettei virtajohto pääse käytössä kastumaan eikä altistu kosteudelle. Vedä virtajohto siten, ettei se jää puristuksiin tai pääse vaurioitumaan muulla tavalla.
- ▶ Toimita vaarojen välttämiseksi vialliset pistokkeet tai virtajohdot viipymättä valtuutetun ammattihenkilöstön tai huoltopalvelun vaihdettavaksi.
- ▶  Käytä laitetta vain kuivissa sisätiloissa, ei ulkona.
- ▶ Älä täytä laiterungon metallisäiliöön vettä tai muita nesteitä!

VAROITUS! LOUKKAANTUMISVAARA!

- ▶ Kahdeksan vuotta täyttäneet lapset sekä henkilöt, joiden fyysiset, aistimukselliset tai henkiset kyvyt ovat rajalliset tai joilla ei ole riittävää kokemusta tai tietoa laitteen käytöstä, saavat käyttää laitetta vain valvonnan alaisena, tai jos heitä on opastettu laitteen turvalliseen käyttöön ja he ovat ymmärtäneet laitteen käyttöön liittyvät vaarat.
- ▶ Lapset eivät saa puhdistaa tai huoltaa laitetta (käyttäjahuolto), paitsi jos he ovat täyttäneet 8 vuotta ja heitä valvotaan.
- ▶ Lapset eivät saa leikkiä laitteella.
- ▶ Pidä laite ja sen liitäntäjohto poissa alle 8-vuotiaiden lasten ulottuvilta.
- ▶ Sijoita laite mahdollisuuksien mukaan pistorasian läheisyyteen. Varmista, että pääset vaaratilanteen sattuessa nopeasti pistokkeelle, ja ettei kukaan pääse kompastumaan virtajohtoon.

⚠ VAROITUS! LOUKKAANTUMISVAARA!

- ▶ Irrota pistoke pistorasiasta aina käytön jälkeen ja silloin, kun puhdistat tai siirrät laitetta.
- ▶ Aseta laite tasaiselle, vakaalle ja kuumuutta kestäväälle tasolle.
- ▶ Älä koskaan aseta laitetta palavien esineiden, kuten esim. verhot tai yläkaapit, alle tai lähelle.
- ▶ Älä ota laitetta uudelleen käyttöön, jos se on pudonnut tai vaurioitunut. Anna pätevän ammattihenkilön tarkastaa laite ja tarvittaessa korjata se.
- ▶ Korjauta laite ainoastaan valtuutetussa alan liikkeessä tai asiakashuollossa. Virheelliset korjaukset voivat aiheuttaa vaaroja käyttäjälle. Tällöin myös laitteen takuu raukeaa.
- ▶ Älä koskaan avaa laitteen koteloä. Laite ei sisällä käyttäjähuoltoa tai vaihtoa vaativia osia.

**Huomio! Kuuma pinta!**

- ▶ Laitteen osat kuumenevat huomattavasti käytön aikana. Anna laitteen jäähtyä riittävästi, ennen kuin kosket näihin kohtiin, jotta välttyisit palovammoilta.
- ▶ Kun pidät laitteesta/keramiikkapadasta kiinni tai kannat sitä, koske vain sen sivussa oleviin kahvoihin. Käytä tarvittaessa patakintaita.
- ▶ Älä nosta keramiikkapataa laitteesta käytön aikana.
- ▶ Kypsennyksen aikana saattaa vapautua kuumaa höyryä, erityisesti, kun lasikansi avataan. Pysytele riittävän kaukana kuumasta höyrystä.
- ▶ Koske lasikanteen käytön aikana ainoastaan sen kahvasta.
- ▶ Lämpövästuksen pinta on käytön jälkeen yhä lämmin.
- ▶ Varmista, etteivät laiterunko, virtajohto tai pistoke joudu kosketuksiin lämpölähteiden, kuten keittolevyjen tai avotulen, kanssa.

⚠ VAROITUS! LOUKKAANTUMISVAARA!

- ▶ Älä käytä laitteen kanssa ulkoista ajastinta tai erillistä kauko-ohjausjärjestelmää.
- ▶ Älä koskaan jätä laitetta käytön aikana valvomatta.
- ▶ Käytä laitetta vain mukana tulevien alkuperäistarvikkeiden kanssa.
- ▶ Käytä laitetta vain tarkoituksenmukaisesti.
Laitteen väärinkäyttöön liittyy loukkaantumisvaara!

HUOMIO! AINEELLISET VAHINGOT!

- ▶ Älä kytke laitetta päälle, jos keramiikkapadassa ei ole mitään aineksia.
- ▶ Älä kytke laitetta päälle, jos keramiikkapataa ei ole asetettu laiterunkoon.
- ▶ Jos haluat asettaa laitteen liedelle liesituulettimen alle, varmista, ettei liesi ole päällä.
- ▶ Anna keramiikkapadan ja lasikannen jäähtyä riittävästi, ennen kuin upotat ne veteen puhdistusta varten. Muuten ne saattavat särkyä lämpötilaeron vuoksi.
- ▶ Älä käytä keramiikkapataa muulla kuin tässä ohjeessa kuvattulla tavalla. Älä käytä sitä uunissa, liedellä tai mikroaaltouunissa äläkä laita sitä pakastimeen.

Toimitussisällön tarkastaminen

Toimitus sisältää vakiona seuraavat osat:

- Laiterunko
- Keramiikkapata
- Lasikansi
- Käyttöohje
- Reseptivihko

VAARA!

- Pakkausmateriaaleja ei saa käyttää lasten leikkeihin. On olemassa tukehtumisvaara.

- ◆ Poista kaikki laitteen osat ja käyttöohje pakkauksesta.
- ◆ Poista laitteesta kaikki pakkausmateriaalit ja mahdolliset suojamuovit.

HUOMAUTUS

- Tarkasta, ettei toimituksesta puutu osia ja ettei tuotteessa ole näkyviä vaurioita.
- Jos havaitset toimituksessa puutteita tai puutteellisen pakkauksen tai kuljetuksen aiheuttamia vaurioita, käänny huollon palvelunumeron puoleen (katso kohta **"Huolto"**).

Laitteen kuvaus

(Katso kuvat kääntösivulta)

- 1 Lasikansi
- 2 Keramiikkapata
- 3 Laiterunko
- 4 Merkkivalo
- 5 Kiertosäädin

Toimintatapa

Slow Cookerilla elintarvikkeita kypsennetään kauemmin alle 100 °C:n kiehumispisteen alapuolella.

Kypsennysaika on tällä valmistustavalla yleensä huomattavasti pidempi kuin yksinkertaisesti keitetessä tai paistettaessa. Hellävaraisen valmistuksen ansiosta elintarvikkeisiin jää sen sijaan enemmän vitamiineja, ravinteita ja aromeja ja ruokien pohjaan palaminen vältetään. Liha ei kuivu, vaan säilyy mehukkaana ja mureana.

Esivalmistelut

Ennen ensimmäistä käyttöä

Ennen ensimmäistä käyttöä kaikki osat tulisi puhdistaa perusteellisesti mahdollisten valmistusjäämien poistamiseksi. Toimi tätä varten seuraavassa kuvatulla tavalla:

- ◆ Puhdista kaikki osat kohdassa "**Puhdistus**" kuvatulla tavalla.
- ◆ Aseta laiterunko ❸ tasaiselle, tukevalle ja lämpöä kestäväälle pinnalle lähelle helppopääsyistä pistorasiaa.
- ◆ Aseta keramiikkapata ❷ laiterunkoon ❸.
- ◆ Varmista, että kiertokytkin on asennossa "0" ja työnnä pistoke pistorasiaan.
- ◆ Täytä keramiikkapataan ❷ 0,5 litraa vettä.
- ◆ Aseta lasikansi ❶ keramiikkapadalle ❷.
- ◆ Käännä kiertosäädin ❺ asentoon "S". Merkkivalo ❹ palaa, laite aloittaa lämmityksen.

HUOMAUTUS

- Ensimmäisellä käyttökerralla saattaa valmistuksesta peräisin olevista jäämistä johtuen esiintyä hieman savua ja hajua. Tämä on normaalia ja häviää lyhyen ajan päästä. Huolehdi riittävästä ilmanvaihdosta ja avaa esimerkiksi ikkuna.

- ◆ Sammuta laite 60 minuutin kuluttua säätämällä kiertosäädin ❺ jälleen asentoon "0".
- ◆ Irrota pistoke pistorasiasta.
- ◆ Anna laitteen jäähtyä riittävästi, kaada vesi pois ja puhdista kaikki osat uudeen kohdassa "**Puhdistaminen**" kuvatulla tavalla.

Laitteen sijoittaminen

HUOMAUTUS

- Jos käytät laitetta ensimmäisen kerran, toimi luvussa "**Ennen ensimmäistä käyttöä**" kuvatulla tavalla.

- ◆ Aseta laiterunko ❸ tasaiselle, tukevalle ja lämpöä kestäväälle pinnalle lähelle helppopääsyistä pistorasiaa.
- ◆ Aseta keramiikkapata ❷ laiterunkoon ❸.
- ◆ Varmista, että kiertokytkin on asennossa "0" ja työnnä pistoke pistorasiaan.

Laite on nyt käyttövalmis.

Ainesten valmisteleminen

- Älä täytä pataa enempää kuin 5,5 litraa aineksia neste mukaan lukien. Näin ainesten ja keramiikkapadan ② yläreunan väliin jää noin 2,5 cm. Jos valmistat erityisen nestepitoisia ruokia, kuten esim. keittoja tai patoja, aineksia ei tulisi täyttää enempää kuin 4 litraa neste mukaan lukien, jotta ainesten ylivuotaminen estettäisiin. Tällöin ainesten ja keramiikkapadan ② yläreunan väliin jää noin 5 cm.
- Aineksissa tulisi olla vähintään n. 300 ml nestettä. Huomioi tällöin kuitenkin, että erityisen kuivat ainekset saattavat vaatia enemmän lisättyä nestettä ja erityisen vetiset ainekset taas vähemmän.
- Anna pakastettujen elintarvikkeiden sulaa täysin ennen käyttöä.
- Pilko ainekset yhtä isoiksi, mielellään ei liian suuriksi paloiksi, niiden kypsytysajan lyhentämiseksi. Mitä suurempia kappaleet ovat, sitä pidempi kypsytysaika on.
- Voit paistaa lihaa lyhyesti kuumassa pannussa ennen keramiikkapataa ② lisäämistä, jolloin makuelämyksestä tulee intensiivisempi. Tämän etuna on myös se, että lihan ja siten ruoan rasvapitoisuus laskee, kun ulos valunut rasvaa ei käytetä.
- Jos haluat esikeittää tai paistaa aineksia ennen kypsennystä, käytä siihen erillistä kattilaa tai pannua. Paistaminen tai esikeittäminen ei ole mahdollista tällä laitteella.
- Jos et esipaista lihaa, liika rasva tulisi poistaa, koska se ei haihdu hellävaraisesti kypsennettäessä.
- Raat, punaiset pavut sisältävät **myrkyllisiä aineita**, jotka neutraloituvat vain korkeissa lämpötiloissa. Kypsennys tällä laitteella **ei** ole riittävää! Esikeitä punaisia papuja siksi vähintään 10 minuutin ajan **kiehuvassa** vedessä ennen niiden käyttöä.
- Anna kuivattujen, kuorimattomien palkokasvien liota yön yli ja heitä vesi pois. Käytä valmistukseen raikasta vettä.

Käyttö

Vinkkejä

- Kypsennyslämpötila on korkein keramiikkapadan ② pohjassa. Täytä siksi suuremmat palaset tai ainekset, joiden kypsennysaika on pidempi, ensiksi pataan ja loput niiden päälle.
- Nosta lasikannta ① käytön aikana mahdollisimman vähän laitteelta, koska lämpöä karkaa tällöin joka kerta ja kypsennysprosessi pitenee.
- Mitä pidemmän aikaa ruokia kypsennetään, sitä pehmeämpiä vihanneksista ja sitä mureampaa lihasta tulee.
- Jos keramiikkapadassa ② on kypsennysajan loppua kohti liikaa nestettä, poista lasikansi ①. Anna elintarvikkeiden kypsentyä edelleen ilman lasikannta ①, kunnes nestettä on höyryntynyt riittävästi.

Kypsennystason asettaminen

Asento	Toiminto
"0"	Laite sammutettu
"  "	Lämpimänä pito (50–70 °C)
"  "	"low" = hitaasti saavutettu maksimilämpötila (95–98 °C)
"  "	"high" = nopeasti saavutettu maksimilämpötila (95–98 °C)

HUOMAUTUS

- Molemmat kypsennystasot "" ja "" saavuttavat n. 95–98 °C:n maksimilämpötilan. Ero on ajassa, jonka kukin kypsennystaso tarvitsee 95–98 °C:n saavuttamiseen:
- Kypsennystasolla "" laite tarvitsee n. 5,5 tuntia kuumentaaakseen 5,5 litran maksimaalisen täyttömäärän vettä 15 °C:sta 95–98 °C:seen. Hitaan lämpötilannousun ansiosta kypsennettävä tuote kuumennetaan hellävaroen.
 - Kypsennystasolla "" laite tarvitsee n. 3 tuntia 45 minuuttia kuumentaaakseen 5,5 litran maksimaalisen täyttömäärän vettä 15 °C:sta 95–98 °C:seen.
- Nämä aikatiedot ovat ohjeellisia arvoja ja voivat vaihdella täytöstä, ympäristö- ja lähtölämpötilasta riippuen.

Elintarvikkeiden kypsennys

VAROITUS! LOUKKAANTUMISVAARA!

- ▶ Jotkut laitteen osat kuumenevat huomattavasti käytön aikana! Anna laitteen jäähtyä riittävästi, ennen kuin kosket näihin kohtiin, jotta välttyisit palovammoilta.
- ▶ Kun pidät laiterungosta **3** tai keramiikkapadasta **2** kiinni tai kannat sitä, koske vain sen sivussa oleviin kahvoihin. Käytä tarvittaessa patakintaita.
- ▶ Kypsennyksen aikana saattaa vapautua kuumaa höyryä, erityisesti, kun lasikansi **1** avataan. Pysyttele riittävän kaukana kuumasta höyrystä.

HUOMIO! AINEELLISET VAHINGOT!

- ▶ Älä kytke laitetta päälle, jos keramiikkapadassa **2** ei ole mitään aineksia.

HUOMAUTUS

- ▶ Nosta lasikanta **1** mahdollisimman vähän irti laitteesta, sillä joka kerta karkaa lämpöä ja kypsennysprosessi pitenee.
- ▶ Laite ei sovellu elintarvikkeiden paistamiseen.
- ▶ Laite ei sovellu jäähtyneiden ruokien lämmittämiseen.
- ◆ Mikäli kaikkia esivalmisteluja ei ole suoritettu, tee ne ensin luvussa "**Esivalmistelut**" kuvatulla tavalla. Huomioi myös ohjeet luvussa "**Vinkkejä**".
- ◆ Poista tarvittaessa lasikansi **1** keramiikkapadasta **2** ja täytät kypsennettävät ainekset sekä neste pataan.
- ◆ Aseta lasikansi **1** paikoilleen.
- ◆ Säädä kiertosäädin **5** haluttuun asentoon (katso luku "**Kypsennystason säätäminen**"). Merkkivalo **4** palaa, laite aloittaa lämmityksen.
- ◆ Anna aineiden kypsyä suositeltu aika (katso esim. luku "**Kypsennysajat**"). Tarkista välillä aineiden kypsyys.

HUOMAUTUS

- ▶ Keramiikkapata **2** tallentaa riittävästi lämpöä pitääkseen valmiiksi kypsennetyt ainekset lämpiminä vielä n. 30 minuutin ajan. Mikäli ruokia halutaan pitää pidempään lämpiminä, säädä kiertosäädin **5** halutuksi ajaksi asentoon "**Σ**".

- ◆ Kun ainekset on kypsennetty valmiiksi, ja jos niitä ei enää tarvitse pitää lämpimänä, säädä kiertokytkin ⑤ asentoon "0" ja irrota pistoke.
- ◆ Voit nyt siirtää ruoan varovasti toiseen astiaan tai tarjoilla sen suoraan keramiikkapadasta ②. Huomioi tällöin, että keramiikkapata ② saattaa olla erittäin kuuma! Käytä patakintaita keramiikkapadan nostamiseen ja laske se kuumuutta kestäväälle pinnalle.
- ◆ Anna laitteen jäähtyä riittävästi ja puhdista kaikki osat kohdassa "**Puhdistaminen**" kuvatulla tavalla.

Kypsymisaajat

Seuraavassa taulukossa annetaan yleiskuva erilaisista mahdollisista aineksista ja niiden likimääräisistä kypsennysajoista. Arvot ovat kuitenkin vain suuntaa-antavia. Todellinen kypsennysaika riippuu henkilökohtaisen makusi lisäksi erilaisista muista tekijöistä, esim. ainesten alkulämpötilasta, ominaisuudesta, koosta ja määrästä taikka lisäystä nestemäärästä.

Useimmat liha- ja vihannesruokalajit vaativat yleensä 5–8 tunnin kypsennysajan asetuksella "SS" ja n. 3–5 tuntia asetuksella "SSS". Mitä pidempään ruokia kypsennetään, sitä pehmeämpiä vihanneksista ja sitä mureampaa lihasta tulee. Se ei siis riipu minuuteista.

Elintarvikkeet	Määrä	Kypsennysaika "SS"	Kypsennysaika "SSS"
Naudanpaisti	1 000 g	n. 6–8 tuntia	n. 4–5 tuntia
Porsaanfilee	500 g	n. 5–6 tuntia	n. 4–5 tuntia
Broilerin rintafilee	650 g	n. 5–6 tuntia	n. 4–5 tuntia
Jauheliha	500 g	n. 4–5 tuntia	n. 2–4 tuntia
Kiinteät vihannekset (perunat, porkkanat, selleri jne.)	300 g	n. 4–6 tuntia	n. 2,5–4 tuntia
Kesäkurpitsa	300 g	n. 4–5 tuntia	n. 2,5–4 tuntia
Vihreät herneet	500 g	n. 5–6 tuntia	n. 4–5 tuntia
Punaiset linssit	500 g	n. 2–4 tuntia	n. 1,5–2 tuntia

Puhdistaminen

⚠ SÄHKÖISKUN VAARA!

- ▶ Irrota ensin pistoke pistorasiasta, ennen kuin puhdistat laitteen.
- ▶ Älä koskaan upota laiterunkoa ❸ ja liitäntäjohtoa veteen.

⚠ VAROITUS! LOUKKAANTUMISVAARA!

- ▶ Anna kaikkien osien jäähtyä riittävästi ennen puhdistamista.

HUOMIO! AINEELLISET VAHINGOT!

- ▶ Älä käytä syövyttäviä tai hankaavia puhdistusaineita. Ne voivat vaurioittaa laitteen pintoja.
 - ▶ Anna keramiikkapadan ❷ ja lasikannen ❶ jäähtyä riittävästi, ennen kuin upotat ne veteen puhdistusta varten. Muuten ne saattavat särkyä lämpötila-eron vuoksi.
- ♦ Puhdista kotelo ja laiterunkon ❸ sisätila kostealla liinalla. Lisää liinaan tarvittaessa mietoa astianpesuainetta. Pyyhi sen jälkeen mahdolliset pesuainejäämät pelkällä vedellä kostutetulla liinalla.
 - ♦ Puhdista keramiikkapata ❷ ja lasikansi ❶ lämpimällä vedellä ja miedolla astianpesuaineella. Huuhtelee osat lopuksi puhtaalla vedellä.

HUOMAUTUS



Keramiikkapata ❷ ja lasikansi ❶ voidaan pestä myös astianpesukoneessa.

- ♦ Kuivaa kaikki osat hyvin, ennen kuin käytät niitä uudelleen tai laitat ne säilöön.

Säilytys

- ♦ Puhdista kaikki osat kohdassa ”**Puhdistus**” kuvatulla tavalla.
- ♦ Säilytä laite keramiikkapata ❷ paikoillaan ja lasikansi ❶ suljettuna pölyttömässä ja kuivassa paikassa.

Vianetsintä

Ongelma	Mahdolliset syyt	Mahdolliset ratkaisut
Laitte ei toimi.	Laitetta ei ole liitetty sähköverkkoon.	Liitä laite pistorasiaan.
	Laitte on vaurioitunut.	Ota yhteyttä huoltoon.
	Kiertosäädin ⑤ on asennossa "0".	Valitse sopiva kypsennystaso.

Jos viat eivät korjaudu yllä annetuilla ohjeilla tai jos havaitset joitakin muita häiriöitä, käänny huoltomme puoleen.

Hävittäminen

Laitteen hävittäminen



Älä missään nimessä hävitä laitetta tavallisen kotitalousjätteen seassa.

Tämä tuote on eurooppalaisen sähkö- ja elektroniikkajätettä koskevan direktiivin 2012/19/EU (WEEE) alainen.

Anna laite valtuutetun jätehuoltoyrityksen tai kunnallisen jätehuoltolaitoksen hävittääväksi. Noudata voimassa olevia määräyksiä. Ota epäselvissä tapauksissa yhteyttä paikalliseen jätehuoltolaitokseen.



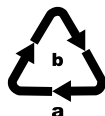
Elinkaarensa loppuun tulleen tuotteen kierrätyksestä ja hävittämisestä saat tietoja kunnan jätehuollosta vastaavalta viranomaiselta.

Pakkauksen hävittäminen



Pakkaus suojaa laitetta kuljetusvaurioilta. Pakkausmateriaalit on valittu ympäristöystävälliset ja jätehuoltotekniset näkökulmat huomioiden, ja ne voidaan kierrättää.

Pakkauksen palauttaminen materiaalikiertoon säästää raaka-aineita ja vähentää jätteiden syntymistä. Hävitä tarpeettomat pakkausmateriaalit paikallisten voimassa olevien määräysten mukaisesti.



Hävitä pakkaus ympäristöystävällisesti.

Huomioi eri pakkausmateriaaleissa olevat merkinnät ja lajittele ne tarvittaessa erikseen. Pakkausmateriaalit on merkitty lyhenteillä (a) ja numeroilla (b), joiden merkitys on seuraava: 1–7: muovit, 20–22: paperi ja pahvi, 80–98: komposiittimateriaalit.

Liite

Tekniset tiedot

Verkköjännite	220–240 V ~ (vaihtovirta), 50/60 Hz
Tehonotto	320 W
Keramiikkapadan ② tilavuus	n. 6 litraa
Keramiikkapadan ② maksimaalinen täyttömäärä	n. 5,5 litraa
	Kaikki tämän laitteen osat, jotka ovat kosketuksissa elintarvikkeisiin, ovat elintarvikekelpoisia.
	suojamaadoitus

Kompernass Handels GmbH:n takuu

Hyvä asiakas,

Laitteen takuu on 3 vuotta ostopäivästä. Jos havaitset tuotteessa puutteita, sinulla on oikeus vaatia tuotteen myyjältä lakisääteistä korvausta. Seuraava takuu ei rajoita lakisääteisiä oikeuksiasi ostajana.

Takuuehdot

Takuuaika lasketaan ostopäiväyksestä alkaen. Säilytä ostokuitti hyvässä tallessa. Tarvitset sitä todisteeksi ostosta.

Jos tässä tuotteessa ilmenee kolmen vuoden sisällä ostopäivästä materiaali- tai valmistusvirheitä, korjaamme tai korvaamme tuotteen sinulle veloituksetta harkintamme mukaan tai palautamme ostohinnan. Tämä takuu edellyttää, että viallinen laite toimitetaan meille yhdessä ostosittien (kuitin) kanssa kolmivuotisen määräajan sisällä. Lisäksi mukaan on liitettävä lyhyt kuvaus vian ja sen ilmenemisaikojen kohta.

Jos takuu kattaa vian, saat joko tuotteen korjattuna takaisin tai uuden tuotteen. Takuuaika ei ala uudelleen tuotteen korjaamisen tai vaihdon jälkeen.

Takuuaika ja lakisääteinen virhevastuu

Takuukorjaus ei pidennä takuuaikaa. Tämä koskee myös vaihdettuja ja korjattuja osia. Mahdollisesti jo oston yhteydessä havaittavista vaurioista ja puutteista on ilmoitettava heti, kun tuote on purettu pakkauksesta. Takuuajan päättymisen jälkeen suoritettavat korjaukset ovat maksullisia.

Takuun laajuus

Laitte on valmistettu tiukkojen laatuvaatimusten mukaan huolella ja tarkastettu perusteellisesti ennen toimitusta.

Takuu koskee materiaali- tai valmistusvirheitä. Tämä takuu ei kata tuotteen osia, jotka altistuvat normaalille kulumiselle ja joita siksi voidaan pitää kuluvinä osina, eikä helposti rikki meneviä osia, kuten kytkimiä, akkuja tai lasista valmistettuja osia.

Tämä takuu raukeaa, jos tuote on vaurioitunut, tai sitä ei ole käytetty tai huollettu asianmukaisesti. Tuotteen asianmukainen käyttö edellyttää kaikkien käyttöohjeessa esitettyjen ohjeiden tarkkaa noudattamista. Käyttäjän on ehdottomasti vältettävä käyttötarkoituksia ja toimintaa, joita käyttöohjeessa kehoitetaan välttämään ja joista siinä varoitetaan.

Tuote on tarkoitettu ainoastaan yksityiskäyttöön, ei kaupallisiin tarkoituksiin. Laitteen vääränlainen tai asiaton käsittely, väkivallan käyttö ja muut kuin valtuutetun huoltopisteen suorittamat korjaukset aiheuttavat takuun raukeamisen.

Toimiminen takuutapauksessa

Jotta asiiasi voitaisiin käsitellä nopeasti, noudata seuraavia ohjeita:

- Pidä kaikkia kyselyitä varten kassakuitti ja artikkelinumero (esim. IAN 12345) tallessa todisteena ostosta.
- Tuotenumeron löydät tuotteen tyyppikilvestä, kaiverrettuna tuotteeseen, käyttöohjeen otsikkosivulta (alhaalla vasemmalla) tai tuotteen taustapuolella tai pohjassa olevasta tarrasta.
- Mikäli laitteessa ilmenee toimintahäiriöitä tai muita puutteita, ota ensin yhteyttä alla mainittuun huolto-osastoon **puhelimitse** tai **sähköpostitse**.
- Voit lähettää viallisena pitämäsi tuotteen yhdessä ostokuitin kanssa maksutta sinulle ilmoitettuun huolto-osoitteeseen. Liitä mukaan selvitys viasta ja siitä, milloin se on ilmennyt.



Osoitteessa www.lidl-service.com voit ladata tämän ja monia muita käsikirjoja, tuotevideoita ja asennusohjelmia.

Tämän QR-koodin avulla pääset suoraan Lidl-huoltosivustolle (www.lidl-service.com) ja voit avata käyttöohjeesi syöttämällä tuotenumero (IAN) 123456.

Huolto



Huolto Suomi

Tel.: 09 4245 3024

E-Mail: kompernass@lidl.fi

IAN 340046_1910

Maahantuoja

Huomaa, että seuraava osoite ei ole huolto-osoite. Ota ensin yhteyttä mainittuun huoltopisteeseen.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

SAKSA

www.kompernass.com

Innehållsförteckning

Inledning	18
Föreskriven användning	18
Säkerhetsanvisningar	19
Kontrollera leveransens innehåll	21
Beskrivning	22
Funktionssätt	22
Förberedelser	22
Före första användningen	22
Ställa upp produkten	23
Förbereda ingredienser	23
Användning	24
Tips	24
Ställa in kokläge	24
Tillaga livsmedel	25
Koktider	26
Rengöring	27
Förvaring	27
Åtgärda fel	27
Kassering	28
Kassera produkten	28
Kassera förpackningen	28
Bilaga	28
Tekniska data	28
Garanti från Kompernass Handels GmbH	29
Service	30
Importör	30

Inledning

Ett stort grattis till din nyinköpta produkt!

Du har valt en modern produkt av hög kvalitet. Bruksanvisningen i leveransen ingår som en del av produkten. Den innehåller viktig information om säkerhet, användning och kassering. Läs noga igenom alla bruks- och säkerhetsanvisningar innan du börjar använda produkten. Använd endast produkten enligt beskrivningarna och för de användningsområden som anges här. Lämna över all dokumentation tillsammans med produkten om du överläter den till någon annan person.

Föreskriven användning

WARNING! RISK FÖR PERSONSKADOR!

Fara på grund av felaktig användning!

Produkten kan vara farlig om den används på annat sätt och/eller på ett sätt som strider mot föreskrifterna.

- Använd endast produkten enligt föreskrifterna.
- Följ anvisningarna i den här bruksanvisningen.

Den här produkten får endast användas för att tillaga livsmedel i privata hushåll. Använd inte produkten yrkesmässigt eller industriellt.

Använd endast produkten i torra utrymmen inomhus, aldrig utomhus.

All annan eller ökad form av användning strider mot föreskrifterna.

Säkerhetsanvisningar

RISK FÖR ELCHOCK!

- ▶  Doppa aldrig ner produktens bas, kabeln eller kontakten i vatten eller andra vätskor, ställ inte basen i närheten av vatten och rengör den inte under rinnande vatten.
- ▶ Akta så att strömkabeln inte blir våt eller fuktig när du använder produkten. Lagg den så att den inte kan klämmas eller skadas på annat sätt.
- ▶ Låt omedelbart en auktoriserad fackverkstad eller vår kundtjänst byta ut skadade kontakter och kablar för att undvika olyckor.
- ▶  Använd endast produkten i torra utrymmen inomhus, aldrig utomhus.
- ▶ Fyll aldrig basens metallbehållare med vatten!

VARNING! RISK FÖR PERSONSKADOR!

- ▶ Den här produkten kan användas av barn som är minst 8 år och av personer med begränsad fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller bristande erfarenhet och/eller kunskap om de hålls under uppsikt eller har instruerats i hur produkten används på ett säkert sätt och inser vilka risker det innebär.
- ▶ Endast barn över 8 år som hålls under uppsikt får rengöra och serva produkten.
- ▶ Barn får inte leka med produkten.
- ▶ Produkten och dess anslutningsledning ska hållas på avstånd från barn under 8 år.
- ▶ Ställ produkten så nära ett eluttag som möjligt. Se till så att det går snabbt att dra ut kontakten i nödsituationer och att ingen kan snava över kabeln.
- ▶ Dra alltid ut kontakten när du använt produkten färdigt och innan du rengör eller flyttar på den.
- ▶ Ställ produkten på en plan, stabil yta som tål värme.

⚠ VARNING! RISK FÖR PERSONSKADOR!

- ▶ Ställ aldrig produkten i närheten av eller under brännbara föremål, särskilt inte under gardiner eller överskåp.
- ▶ Om produkten faller i golvet eller skadas på annat sätt får den inte användas mera. Lämna in den till kvalificerad fackpersonal för kontroll och ev. reparation.
- ▶ Låt endast en auktoriserad fackverkstad eller vår kundtjänst reparera produkten. Felaktigt utförda reparationer kan innebära en risk för användaren. Dessutom upphör garantin att gälla.
- ▶ Öppna aldrig produktens hölje. Produkten har inga delar som kan bytas ut eller underhållas av användaren.

**Akta! Het yta!**

- ▶ Delar av produkten blir mycket varma när den används. Låt produkten kallna tillräckligt innan du rör vid dessa ställen, annars kan du bränna dig.
- ▶ Fatta bara tag och bär bara produkten resp. keramikgrytan i sidohandtagen. Använd grillvantar om det behövs.
- ▶ Lyft aldrig ut keramikgrytan när produkten är påkopplad.
- ▶ När produkten används kan het ånga strömma ut, särskilt när glaslocket öppnas. Håll dig på säkert avstånd från ångan.
- ▶ Ta bara i glaslockets handtag när produkten arbetar.
- ▶ Värmeelementet är fortfarande varmt utanpå efter användningen.
- ▶ Försäkra dig om att basen, kabeln och kontakten inte kommer i kontakt med värmekällor som spisplattor eller öppna lågor.
- ▶ Använd inte någon extern timer eller ett separat fjärrkontrollsystem för att styra produkten.
- ▶ Lämna aldrig produkten utan uppsikt när den används.
- ▶ Använd endast produkten tillsammans med medföljande originaltillbehör.
- ▶ Använd endast produkten enligt föreskrifterna.
Om produkten används på fel sätt finns risk för personskador!

AKTA! RISK FÖR SAKSKADOR!

- ▶ Sätt aldrig på produkten utan ingredienser i keramikgrytan.
- ▶ Sätt aldrig på produkten om keramikgrytan inte satts in i basen.
- ▶ Om du tänker ställa produkten på spisen under köksfläkten måste du kontrollera att spisen är kall och avstängd.
- ▶ Låt keramikgrytan och glaslocket bli tillräckligt kalla innan du stoppar ner dem i diskvatten. Annars kan de spricka av temperaturskillnaden.
- ▶ Använd aldrig keramikgrytan på andra sätt än de som beskrivs i den här anvisningen. Sätt inte grytan i ugnen, på spisen eller i mikrovågsugnen och inte heller i frysen.

Kontrollera leveransens innehåll

Produkten levereras med följande delar som standard:

- Bas
- Keramikgryta
- Glaslock
- Bruksanvisning
- Recepthäfte

⚠ FARA!

- ▶ Förpackningsmaterial är inga leksaker. Det finns risk för kvävning.

- ◆ Ta upp alla delar och bruksanvisningen ur förpackningen.
- ◆ Ta bort allt förpackningsmaterial och eventuell skyddsfolie från produkten.

OBSERVERA

- ▶ Kontrollera att leveransen är komplett och att produkten inte har några synliga skador.
- ▶ Om någonting saknas eller om leveransen skadats på grund av bristfällig förpackning eller i transporten ska du vända dig till vår service hotline (se kapitel **Service**).

Beskrivning

(se bilder på den uppfällbara sidan)

- ❶ Glaslock
- ❷ Keramikgryta
- ❸ Bas
- ❹ Kontrollampa
- ❺ Skruvreglage

Funktionssätt

Med slow cooker kan du långkoka livsmedel vid temperaturer under kokpunkten 100° C.

Tillagningstiden är i regel mycket längre än när man kokar eller steker på vanligt sätt. Maten tillagas skonsamt och innehåller därför mycket mer vitaminer, näring och smak samtidigt som den inte bränns vid så lätt. Kött blir inte torrt, utan saftigt och mörkt.

Förberedelser

Före första användningen

Innan du börjar använda produkten ska alla delar diskas noga för att få bort eventuella rester från tillverkningsprocessen. Gör så här:

- ◆ Rengör alla delar enligt beskrivningen i kapitel **Rengöring**.
- ◆ Ställ basen ❸ på en plan och stabil yta som tål värme och i närheten av ett lättåtkomligt eluttag.
- ◆ Sätt keramikgrytan ❷ på basen ❸.
- ◆ Försäkra dig om att skruvreglaget står på läge 0 och sätt kontakten i eluttaget.
- ◆ Fyll keramikgrytan ❷ med 0,5 liter vatten.
- ◆ Sätt glaslocket ❶ på keramikgrytan ❷.
- ◆ Ställ in skruvreglaget ❺ på läge . Kontrollampan ❹ tänds och produkten värms upp.

OBSERVERA

► Första gången produkten används kan det hända att det ryker och luktar lite av rester från tillverkningsprocessen. Det är helt normalt och försvinner efter en liten stund. Sörj för god ventilation, t ex genom att öppna ett fönster.

- ◆ Stäng av produkten efter 60 minuter genom att sätta skruvreglaget ❺ på läge 0 igen.
- ◆ Dra ut kontakten ur uttaget.
- ◆ Låt produkten kallna, håll ut vattnet och rengör alla delar igen så som beskrivs i kapitel **Rengöring**.

Ställa upp produkten

OBSERVERA

- Första gången produkten används fortsätter du enligt beskrivningen i kapitel **Före första användningen**.

- ◆ Ställ basen ❸ på en plan och stabil yta som tål värme och i närheten av ett lättåtkomligt eluttag.
- ◆ Sätt keramikgrytan ❷ på basen ❸.
- ◆ Försäkra dig om att skruvreglaget står på läge 0 och sätt kontakten i eluttaget.

Sedan är produkten klar för drift.

Förbereda ingredienser

- Fyll aldrig på mer än 5,5 liter inklusive vätska. Det ska vara ca 2,5 cm kvar mellan innehållet och keramikgrytans ❷ kant. Om man lagar mat som innehåller mycket vätska som t ex soppor och grytor ska man bara fylla på 4 liter ingredienser inklusive vätska så att det inte kokar över. Det ska vara ca 5 cm kvar mellan innehållet och keramikgrytans ❷ kant.
- Ingredienserna måste innehålla minst 300 ml vätska. Tänk då också på att mycket torra ingredienser kräver mer vätska och att livsmedel som i sig själv innehåller mycket vätska behöver mindre mängd tillsatt vätska.
- Låt djupfrysade livsmedel bli helt upptinade innan tillagningen.
- Skär ingredienserna i så jämnstora bitar som möjligt och inte i alltför stora bitar, så blir koktiden kortare. Ju större bitar, desto längre koktid.
- Kött kan först brynas på hög värme innan det läggs i keramikgrytan ❷ för att få bättre smak. Då blir man även av med en del fett och får en magrare rätt om fettet inte återanvänds i grytan.
- Om du vill förvälla eller bryna något innan det läggs i grytan ska du använda ett separat kokkärl. Det går inte att förvälla eller bryna i produkten.
- Om du inte bryner köttet först bör överflödigt fett skäras bort, eftersom detta inte smälter vid långkokning.
- Råa röda bönor innehåller **giftiga ämnen** som bara neutraliseras vid hög temperatur. Det räcker alltså **inte** att bara koka dem i denna produkt! Koka därför röda bönor i **kokande** vatten i minst 10 minuter innan du lägger dem i slow cooker.
- Blötlägg torkade baljväxter över natten och häll sedan bort vattnet. Koka dem sedan i nytt, färskt vatten.

Användning

Tips

- Temperaturen är högst i botten av keramikgrytan ②. Lägg därför större bitar och ingredienser som ska koka länge i botten av grytan och resten av ingredienserna ovanpå.
- Lyft så lite som möjligt på glaslocket ① under tillagningstiden, annars försvinner en del värme och det tar ännu längre tid innan maten är klar.
- Grönsakerna blir mjukare och köttet mörare ju längre de kokas.
- Om det är för mycket vätska kvar i keramikgrytan ② när maten börjar bli färdig tar du av glaslocket ①. Fortsätt koka utan glaslock ① tills tillräckligt mycket vätska har avdunstat.

Ställa in kokläge

Position	Funktion
0	Avstängd
	Varmhållning (50–70°C)
	low = långsam uppvärmning till maxtemperatur (95–98°C)
	high = snabb uppvärmning till maxtemperatur (95–98°C)

OBSERVERA

- Både vid läge  och  kommer produkten upp i en maximal temperatur på ca 95–98°C. Skillnaden är hur lång tid det tar att komma upp till temperaturen 95–98°C:
- På läge  tar det ca 5:30 timmar att värma upp den maximala vattenmängden 5,5 liter från en temperatur på 15°C till 95–98°C. Maten tillagas extra skonsamt när temperaturen stiger sakta.
 - På läge  tar det ca 3:45 timmar att värma upp den maximala vattenmängden 5,5 liter från en temperatur på 15°C till 95–98°C.
- Tidsangivelserna är bara riktvärden och tiden kan variera beroende på hur mycket som fyllts på samt på omgivnings- och ursprunglig temperatur.

Tillaga livsmedel

VARNING! RISK FÖR PERSONSKADOR!

- Delar av produkten blir mycket varma när den används! Låt produkten kallna tillräckligt innan du rör vid dessa ställen, annars kan du bränna dig.
- Håll bara i basens ❸ och keramikgrytans ❷ sidohandtag när du flyttar dem. Använd grillvantar om det behövs.
- När produkten används kan het ånga strömma ut, särskilt när glaslocket ❶ öppnas. Håll dig på säkert avstånd från ågan.

AKTA! RISK FÖR SAKSKADOR!

- Sätt aldrig på produkten utan ingredienser i keramikgrytan ❷.

OBSERVERA

- Lyft så lite som möjligt på glaslocket ❶ under tillagningstiden, annars försvinner en del värme och det tar ännu längre tid innan maten är klar.
- Produkten ska inte användas för att bryna livsmedel.
- Produkten ska inte användas för att värma upp kall mat.
- ◆ Om du inte redan har gjort det förbereder du nu produkten så som beskrivs i kapitel **Förberedelser**. Observera även anvisningarna i kapitel **Tips**.
- ◆ Om glaslocket ❶ sitter på keramikgrytan ❷ tar du av det och fyller grytan med ingredienser och vätska.
- ◆ Sätt på glaslocket ❶ igen.
- ◆ Sätt skruvreglaget ❺ på önskat läge (se kapitel **Ställa in kokläge**). Kontrollampen ❹ tänds och produkten värms upp.
- ◆ Låt ingredienserna koka den tid som rekommenderas (se t ex kapitel **Koktider**). Kontrollera resultatet med jämna mellanrum.

OBSERVERA

- Det finns tillräckligt mycket värme kvar i keramikgrytan ❷ för att hålla maten varm i ytterligare ca 30 minuter efter att produkten stängts av. Om maten ska varmhållas längre än så sätter du skruvreglaget ❺ på läge 5 så länge.
- ◆ Om maten är klar och inte behöver hållas varm längre sätter du skruvreglaget ❺ på läge 0 och drar ut kontakten.
- ◆ Sedan kan du lägga upp maten på ett fat eller liknande eller servera den direkt ur keramikgrytan ❷. Kom ihåg att keramikgrytan ❷ då kan vara mycket varm! Använd grillvantar när du tar ut den och ställ den på ett värmetåligt underlägg.
- ◆ Låt produkten kallna och rengör alla delar så som beskrivs i kapitel **Rengöring**.

Koktider

Tabellen nedanför ger en översikt över olika ingredienser som kan användas och deras ungefärliga koktider. Värdena är dock bara riktvärden. Den faktiska koktiden beror, förutom på personlig smak, på många faktorer, t ex ingrediensernas ursprungliga temperatur, beskaffenhet, storlek och på hur mycket ingredienser och vätska som tillsätts.

De flesta kött- och grönsaksrätter kräver en koktid på ca 5–8 timmar på läge  och ca 3–5 timmar på läge . Grönsakerna blir mjukare och köttet mörare ju längre de kokas. Det går alltså inte att ange tiden exakt på minuten.

Livsmedel	Mängd	Koktid 	Koktid 
Nötstek	1000 g	ca 6 - 8 timmar	ca 4 - 5 timmar
Fläskfilé	500 g	ca 5 - 6 timmar	ca 4 - 5 timmar
Kycklingbröst	650 g	ca 5 - 6 timmar	ca 4 - 5 timmar
Köttfärs	500 g	ca 4 - 5 timmar	ca 2 - 4 timmar
Hårda grönsaker (potatis, morötter, selleri etc.)	300 g	ca 4 - 6 timmar	ca 2,5 - 4 timmar
Zucchini	300 g	ca 4 - 5 timmar	ca 2,5 - 4 timmar
Gröna snabbärtor	500 g	ca 5 - 6 timmar	ca 4 - 5 timmar
Röda linser	500 g	ca 2 - 4 timmar	ca 1,5 - 2 timmar

Rengöring

RISK FÖR ELCHOCK!

- Dra ut kontakten innan du rengör produkten.
- Doppa aldrig ner basen ❸ och strömkabeln under vatten.

VARNING! RISK FÖR PERSONSKADOR!

- Låt alla delar bli tillräckligt kalla innan produkten rengörs.

AKTA! RISK FÖR SAKSKADOR!

- Använd inga frätande eller slipande rengöringsmedel. De kan förstöra produktens yta.
- Låt keramikgrytan ❷ och glaslocket ❶ bli tillräckligt kalla innan du stoppar ner dem i diskvatten. Annars kan de spricka av temperaturskillnaden.
- ◆ Rengör höljet och basens ❸ insida med en fuktig trasa. Ta lite milt diskmedel på trasan om det behövs. Torka sedan bort ev. rester av diskmedlet med rent vatten på en trasa.
- ◆ Rengör keramikgrytan ❷ och glaslocket ❶ i varmt vatten med milt diskmedel. Skölj sedan av delarna med rent vatten.

OBSERVERA



Keramikgrytan ❷ och glaslocket ❶ kan också diskas i maskin.

- ◆ Torka av alla delar noga innan du använder produkten igen eller ställer undan den.

Förvaring

- ◆ Rengör alla delar enligt beskrivningen i kapitel **Rengöring**.
- ◆ Sätt in keramikgrytan ❷ i basen och sätt på glaslocket ❶ innan du ställer undan produkten på ett dammfritt och torrt ställe.

Åtgärda fel

Problem	Möjliga orsaker	Möjliga lösningar
Produkten fungerar inte.	Produkten är inte kopplad till ett eluttag.	Anslut produkten till ett eluttag.
	Produkten är skadad.	Kontakta kundservice.
	Skruvreglaget ❺ står på läge 0.	Välj ett lämpligt kokläge.

Om det inte går att åtgärda felet med hjälp av ovanstående tips eller om det uppstår andra typer av störningar ska du kontakta vår kundservice.

Kassering

Kassera produkten



Produkten får absolut inte kastas bland hushållssoporna. Produkten omfattas av det europeiska direktivet 2012/19/EU (Waste Electrical and Electronic Equipment).

Lämna in produkten till ett godkänt återvinningsföretag eller din kommunala avfallsanläggning. Följ gällande föreskrifter. Kontakta din avfallsanläggning om du har några frågor.



Fråga din kommun eller stadsdelsförvaltning om möjligheterna att kassera den uttjänta produkten.

Kassera förpackningen



Förpackningen ska skydda produkten från transportskador. Förpackningsmaterialet har valts med tanke på miljön och de tekniska förutsättningarna för avfallshantering och kan därför återvinnas.

Genom att återföra förpackningen till kretsloppet kan vi spara på råvaror och minska sopberget. Kassera förpackningsmaterial som inte behövs längre enligt gällande lokala bestämmelser.



Tänk på miljön när du kasserar förpackningen.

Observera märkningen på de olika förpackningsmaterialen så att de kan källsorteras och ev. kasseras separat. Förpackningsmaterialen är märkta med förkortningar (a) och siffror (b) som har följande betydelse:

1 - 7: Plast, 20 - 22: Papper och kartong, 80 - 98: Komposit.

Bilaga

Tekniska data

Nätspänning	220 - 240 V ~ (växelström), 50/60 Hz
Effektförbrukning	320 W
Keramikgrytans ② volym	ca 6 liter
Maximal påfyllningsmängd i keramikgrytan ②	ca 5,5 liter
	Alla delar av produkten som kommer i kontakt med livsmedel är godkända för livsmedel.
	skyddsjordning

Garanti från Kompernass Handels GmbH

Kära kund

För den här produkten lämnar vi 3 års garanti från och med inköpsdatum. Om det skulle vara något fel på produkten finns en lagstadgad reklamationsrätt från återförsäljaren. Dina lagstadgade rättigheter begränsas inte av den garanti som beskrivs i följande avsnitt.

Garantivillkor

Garantitiden börjar från och med inköpsdatumet. Ta väl vara på kassakvittot. Kassakvittot är ditt köpbevis.

Om ett material- eller fabrikationsfel uppstår på produkten inom tre år från inköpsdatumet reparerar vi, byter ut den gratis, eller ersätter köpesumman beroende på vad vi anser lämpligast. En förutsättning för att utnyttja garantin är att den defekta produkten och köpbeviset (kassakvittot) uppvisas inom den tre-åriga garantitiden tillsammans med en kort beskrivning av felet och när det uppstod.

Om felet täcks av vår garanti kommer du att få tillbaka en reparerad eller en ny produkt. Garantitiden börjar inte om från början för en reparerad eller ny produkt.

Garantitid och lagstadgad ersättningsrätt

Garantitiden förlängs inte för att man utnyttjat garantin. Det gäller även för utbytta och reparerade delar. Eventuella skador och brister som existerar redan vid köpet måste rapporteras så snart produkten packats upp. När garantitiden är slut måste man själv betala för eventuella reparationer.

Garantins omfattning

Produkten har tillverkats med omsorg enligt stränga kvalitetskriterier och testats noga före leveransen.

Garantin gäller bara för material- eller fabrikationsfel. Garantin täcker inte delar av produkten som utsätts för normalt slitage och därför betraktas som förslitningsdelar och inte heller skador på ömtåliga delar som t ex knappar, batterier eller delar av glas.

Garantin upphör att gälla om produkten skadas eller används och servas på fel sätt. Alla anvisningar i bruksanvisningen måste följas exakt för att produkten ska kunna användas på rätt sätt. Produkten får aldrig användas i andra syften eller hanteras på ett sätt som man avråder från eller varnar för i bruksanvisningen.

Produkten är endast avsedd för privat bruk och ska inte användas yrkesmässigt. Garantin gäller inte vid missbruk och felaktig behandling, användande av våld och vid ingrepp som inte gjorts av vår auktoriserade servicefilial.

Behandling av garantiärenden

För att snabbt kunna behandla ditt ärende ber vi dig följa nedanstående anvisningar:

- Ha alltid kassakvittot och artikelnumret (t ex IAN 12345) i beredskap vid alla förfrågningar.
- Artikelnumret finns på typskylten på produkten, en gravyr på produkten, på bruksanvisningens titelblad (nere till vänster) eller på klistermärket på produktens bak- eller undersida.
- Vid funktionsfel eller andra defekter ber vi dig att först kontakta den serviceavdelning som anges nedan **på telefon** eller **med e-post**.
- En produkt som klassas som defekt kan tillsammans med köpbeviset (kassakvittot) och en beskrivning av felet samt när det uppstod skickas in portofritt till den angivna serviceadressen.



Denna och många andra handböcker, produktfilmer och installationsmjukvaror kan laddas ned på www.lidl-service.com.

Med den här QR-koden kommer du direkt till Lidls servicesida (www.lidl-service.com) där du kan öppna bruksanvisningen genom att skriva in artikelnumret (IAN) 123456.

Service

SE

Service Sverige

Tel.: 0770 930739

E-Mail: kompernass@lidl.se

FI

Service Suomi

Tel.: 09 4245 3024

E-Mail: kompernass@lidl.fi

IAN 340046_1910

Importör

Observera att följande adress inte är någon serviceadress.
Kontakta först det serviceställe som anges.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

TYSKLAND

www.kompernass.com

Turinys

Ižanga	32
Naudojimas pagal paskirtį	32
Saugos nurodymai	33
Tiekiamo rinkinio patikra	36
Prietaiso aprašas	36
Veikimo principas	36
Paruošiamieji darbai	37
Prieš naudojant pirmą kartą	37
Prietaiso pastatymas	37
Produktų paruošimas	38
Valdymas	39
Patarimai	39
Galios lygio nustatymas	39
Maisto produktų gaminimas	40
Gaminimo laikas	41
Valymas	42
Laikymas nenaudojant	42
Trikčių šalinimas	43
Šalinimas	43
Prietaiso šalinimas	43
Pakuotės šalinimas	43
Priedas	44
Techniniai duomenys	44
Kompernaß Handels GmbH garantija	44
Priežiūra	46
Importuotojas	46

Įžanga

Sveikiname įsigijus naują prietaisą!

Pasirinkote šiuolaikišką ir kokybišką gaminį. Naudojimo instrukcija yra šio gaminio dalis. Joje pateikta svarbių saugos, naudojimo ir šalinimo nurodymų. Prieš pradėdami naudoti gaminį, susipažinkite su visais naudojimo ir saugos nurodymais. Šį gaminį naudokite tik taip, kaip aprašyta, ir tik nurodytais naudojimo tikslais. Perduodami gaminį tretiesiems asmenims, kartu perduokite ir visus jo dokumentus.

Naudojimas pagal paskirtį

ĮSPĖJIMAS! PAVOJUS SUSIŽALOTI!

Pavojus naudojant ne pagal paskirtį!

Naudojant ne pagal paskirtį ir (arba) kitaip, nei nurodyta, prietaisas gali kelti pavojų.

- Prietaisą visada naudokite tik pagal paskirtį.
- Elkitės, kaip aprašyta šioje naudojimo instrukcijoje.

Šis prietaisas skirtas tik maisto produktams namuose gaminti. Nenaudokite prietaiso komerciniams ar pramoniniams tikslams.

Prietaisą naudokite tik sausose patalpose, niekada nenaudokite jo lauke.

Bet koks kitoks naudojimas arba naudojimas ne pagal nurodymus laikomas naudojimu ne pagal paskirtį.

Saugos nurodymai

ELEKTROS SMŪGIO PAVOJUS!

- ▶  Prietaiso pagrindinės dalies, maitinimo laido ar tinklo kištuko niekada nenardinkite į vandenį ar kitus skysčius. Prietaiso pagrindinės dalies niekada nestatykite netoli vandens ir neplaukite tekančiu vandeniu.
- ▶ Pasirūpinkite, kad naudojant prietaisą maitinimo laidas niekada nesušlaptų ar nesudrėktų. Laidą nutieskite taip, kad jis neįstrigtų ar kitaip nebūtų pažeidžiamas.
- ▶ Kad išvengtumėte pavojų, pažeistus tinklo kištukus ar maitinimo laidus nedelsdami paveskite pakeisti įgaliotiesiems specialistams arba klientų aptarnavimo tarnybos darbuotojams.
- ▶  Prietaisą naudokite tik sausose patalpose, nenaudokite lauke.
- ▶ Nepilkite vandens ar kitų skysčių į prietaiso pagrindinės dalies metalinį indą!

ĮSPĖJIMAS! PAVOJUS SUSIŽALOTI!

- ▶ Šį prietaisą gali naudoti 8 metų ir vyresni vaikai, taip pat silpnesnių fizinių, jausminių arba protinių gebėjimų ar mažai patirties ir žinių turintys asmenys, jei jie yra prižiūrimi arba išmokyti saugiai naudoti prietaisą ir supranta, kokių gali kilti pavojų.
- ▶ Naudotojo atliekamų valymo ir techninės priežiūros darbų neleidžiama atlikti vaikams, nebent jie yra 8 metų arba vyresni ir prižiūrimi.
- ▶ Vaikams su prietaisu žaisti draudžiama.
- ▶ Prietaisą ir jo jungiamąjį laidą laikykite jaunesniems nei 8 metų vaikams nepasiekiamoje vietoje.
- ▶ Prietaisą statykite kuo arčiau elektros lizdo. Pasirūpinkite, kad iškilus pavojui tinklo kištukas būtų lengvai pasiekiamas, o už maitinimo laido nebūtų galima užkliūti.

⚠ ĮSPĖJIMAS! PAVOJUS SUSIŽALOTI!

- ▶ Baigę naudoti prietaisą, norėdami jį išvalyti ar perkelti, visada iš elektros lizdo ištraukite tinklo kištuką.
- ▶ Prietaisą statykite ant lygaus, tvirto ir karščiui atsparaus pagrindo.
- ▶ Nestatykite prietaiso po degiais daiktais ar arti jų, pvz., tokių kaip užuolaidos ar pakabinamosios spintelės.
- ▶ Jei prietaisas nukrito arba yra apgadintas, jo naudoti nebegalima. Paveskite kvalifikuotiems specialistams prietaisą patikrinti ir, jei reikia, pataisyti.
- ▶ Taisyti prietaisą paveskite tik įgaliotosioms specializuotoms įmonėms arba klientų aptarnavimo tarnybos darbuotojams. Netinkamai pataisytas prietaisas gali kelti pavojų naudotojui. Be to, prarandama garantija.
- ▶ Niekada nebandykite atidaryti prietaiso korpuso. Prietaise nėra jokių dalių, kurioms reikėtų naudotojo atliekamos techninės priežiūros arba kurias naudotojas galėtų pakeisti.

**Dėmesio! Karštas paviršius!**

- ▶ Prietaisui veikiant, jo dalys labai įkaista. Kad nenusidegintumėte, prieš liسدami paviršius palaukite, kol prietaisas pakankamai atvės.
- ▶ Prietaisą ir (arba) keraminį puodą imkite ir neškite tik už šoninių rankenų. Prireikus mūvėkite virtuvines pirštines.
- ▶ Prietaisui veikiant, neišimkite iš jo keraminio puodo.
- ▶ Gaminant maistą gali išsiskirti karštų garų, ypač nudengus stiklinį dangtį. Būkite saugiu atstumu nuo garų.
- ▶ Prietaisui veikiant lieskite tik stiklinio dangčio rankeną.
- ▶ Baigus naudoti prietaisą, kaitinimo elemento paviršius dar būna šiltas.

⚠ ĮSPĖJIMAS! PAVOJUS SUSIŽALOTI!

- ▶ Patikrinkite, ar prietaiso pagrindinė dalis, maitinimo laidas ir tinklo kištukas nesiliečia prie karščio šaltinių, pavyzdžiui, kaitlentės arba atviros liepsnos.
- ▶ Prietaisui valdyti nenaudokite išorinio laikmačio arba atskiros nuotolinio valdymo sistemos.
- ▶ Niekada nepalikite neprižiūrimo veikiančio prietaiso.
- ▶ Prietaisą naudokite tik su tiekiamais originaliais priedais.
- ▶ Prietaisą naudokite tik pagal paskirtį.
Netinkamai naudojant prietaisą, kyla pavojus susižaloti!

DĖMESIO! MATERIALINĖ ŽALA!

- ▶ Nejunkite prietaiso, jei keraminiame puode nėra jokių produktų.
- ▶ Nejunkite prietaiso neįdėję keraminio puodo į prietaiso pagrindinę dalį.
- ▶ Jei prietaisą norite pastatyti ant viryklės po gartraukiu, įsitinkinkite, kad viryklė išjungta.
- ▶ Kai keraminį puodą ir stiklinį dangtį norite išplauti, prieš panardindami į vandenį palaukite, kol jie pakankamai atvės. Antraip dėl temperatūrų skirtumo jie gali sutrūkinėti.
- ▶ Keraminį puodą naudokite tik taip, kaip aprašyta šioje instrukcijoje. Nenaudokite jo orkaitėje, ant viryklės, mikrobangų krosnelėje ir nedėkite į šaldiklį.

Tiekiamo rinkinio patikra

Pristatant prietaisą, paprastai yra tiekiamos toliau išvardytos dalys.

- Prietaiso pagrindinė dalis
- Keraminis puodas
- Stiklinis dangtis
- Naudojimo instrukcija
- Receptų knygelė

PAVOJUS!

► Neleiskite vaikams žaisti su pakuotės medžiagomis. Kyla pavojus uždusti.

- ◆ Iš pakuotės išimkite visas prietaiso dalis ir naudojimo instrukciją.
- ◆ Pašalinkite nuo prietaiso visas pakuotės medžiagas ir, jei yra, apsauginę plėvelę.

NURODYMAS

- Patikrinkite, ar pristatytas visas rinkinys ir ar nėra pastebimų trūkumų.
- Jei pristatytas ne visas rinkinys arba gaminys pažeistas dėl netinkamos pakuotės arba gabenant, karštąja linija kreipkitės į klientų aptarnavimo tarnybą (žr. skyrių „**Priežiūra**“).

Prietaiso aprašas

(Paveikslėlius žr. išskleidžiamajame puslapyje)

- 1 Stiklinis dangtis
- 2 Keraminis puodas
- 3 Prietaiso pagrindinė dalis
- 4 Kontrolinė lemputė
- 5 Sukamasis reguliatorius

Veikimo principas

Lėtpuodyje „Slow Cooker“ maisto produktai ilgesnį laiką lėtai gaminami virimo taško nesiekiančioje žemesnėje kaip 100 °C temperatūroje.

Gaminant patiekalus šiuo būdu, gaminimo laikas paprastai yra gerokai ilgesnis nei įprastai verdant ar kepanant. Tačiau gaminant tokiu tausojamuoju būdu, maisto produktuose išlieka daugiau vitaminų, maisto ir aromatinių medžiagų, o patiekalai neprisvylla. Mėsa neišdžiūsta, o išlieka sultinga ir minkšta.

Paruošiamieji darbai

Prieš naudojant pirmą kartą

Prieš naudojant pirmą kartą reikėtų kruopščiai nuvalyti visas prietaiso dalis ir pašalinti gamybos medžiagų likučius, kurių dar gali būti. Valykite taip:

- ◆ Nuvalykite visas dalis, kaip aprašyta skyriuje „**Valymas**“.
- ◆ Prietaiso pagrindinę dalį ❸ pastatykite ant lygaus, tvirto ir karščiui atsparaus paviršiaus netoli lengvai pasiekiamo elektros lizdo.
- ◆ Keraminį puodą ❷ įdėkite į prietaiso pagrindinę dalį ❸.
- ◆ Įsitikinkite, kad sukamasis reguliatorius yra „0“ padėtyje ir įkiškite tinklo kištuką į elektros lizdą.
- ◆ Į keraminį puodą ❷ įpilkite 0,5 litro vandens.
- ◆ Stikliniu dangčiu ❶ uždenkite keraminį puodą ❷.
- ◆ Sukamąjį reguliatorių ❺ nustatykite į padėtį „“. Kontrolinė lemputė ❹ šviečia, prietaisas ima kaisti.

NURODYMAS

- Pirmą kartą naudojant prietaisą, dėl gamybos medžiagų likučių gali atsirasti šiek tiek dūmų ar kvapų. Tai normalu ir po kurio laiko tai išnyksta. Pasirūpinkite tinkamu vėdinimu, pvz., atidarykite langą.

- ◆ Po 60 minučių prietaisą išjunkite, sukamąjį reguliatorių ❺ vėl nustatydami į padėtį „0“.
- ◆ Iš elektros lizdo ištraukite tinklo kištuką.
- ◆ Leiskite prietaisui pakankamai atvėsti, išpilkite vandenį ir vėl nuvalykite visas dalis, kaip aprašyta skyriuje „**Valymas**“.

Prietaiso pastatymas

NURODYMAS

- Jei prietaisą naudojate pirmą kartą, toliau atlikite veiksmus, aprašytus skyriuje „**Prieš naudojant pirmą kartą**“.

- ◆ Prietaiso pagrindinę dalį ❸ pastatykite ant lygaus, tvirto ir karščiui atsparaus paviršiaus netoli lengvai pasiekiamo elektros lizdo.
- ◆ Keraminį puodą ❷ įdėkite į prietaiso pagrindinę dalį ❸.
- ◆ Įsitikinkite, kad sukamasis reguliatorius yra „0“ padėtyje ir įkiškite tinklo kištuką į elektros lizdą.

Dabar prietaisas paruoštas naudoti.

Produktų paruošimas

- Produktų kartu su skysčiais turi būti ne daugiau kaip 5,5 litro. Tiek jų yra, kai nuo produktų iki keraminio puodo ❷ viršaus lieka apie 2,5 cm. Tačiau gaminant labai skystus patiekalus, pvz., sriubas ar tirštąsias sriubas, produktų kartu su skysčiais turėtų būti ne daugiau kaip 4 l, kad gaminami patiekalai neišbėgtų per kraštus. Tiek jų yra, kai nuo produktų iki keraminio puodo ❷ viršaus lieka apie 5 cm.
- Ant produktų reikia užpilti ne mažiau kaip maždaug 300 ml skysčio. Tačiau atminkite, kad labai sausiems produktams skysčių gali reikėti daugiau, o labai daug skysčių išskiriantiems produktams – mažiau.
- Prieš naudodami visiškai atitirpinkite šaldytus produktus.
- Kad gaminimo laikas sutrumpėtų, produktus supjaustykite vienodais ir ne per dideliais gabalais. Kuo didesni gabalai, tuo ilgesnis gaminimo laikas.
- Kad mėsos skonis būtų intensyvesnis, prieš dėdami į keraminį puodą ❷ ją galite apkepti aukštoje temperatūroje. Kitas pranašumas – jei apkepant ištekėjusių riebalų nebenaudosite, mėsoje, o kartu ir patiekaluose, bus mažiau riebalų.
- Jei produktus prieš gamindami norite apvirti ar apkepti, tą darykite kitame puode ar keptuvėje. Šiame prietaise produktų apkepti ar apvirti negalima.
- Jei mėsos pirmiausia neapkepsite, pašalinkite nuo jos nereikalingus riebalus, nes gaminant tausojamuoju būdu jie gerai neišvirs.
- Nevirtose raudonosiose pupelėse yra **nuodingųjų medžiagų**, kurias neutralizuoja tik aukšta temperatūra. Todėl vien išvirti jas šiuo prietaisu **nepakanka!** Prieš naudodami, raudonąsias pupeles virkite mažiausiai 10 minučių **verdančiame** vandenyje.
- Džiovintas, nelukštentas ankštines daržoves per naktį pamirkykite ir mirkymo vandenį išpilkite. Gaminkite naudodami šviežių vandenį.

Valdymas

Patarimai

- Keraminio puodo ❷ apačioje gaminimo temperatūra aukščiausia. Todėl pirmiausia sudėkite didesnius gabalus arba produktus, kurių gaminimo laikas ilgesnis, o likusius – ant jų.
- Prietaisui veikiant stenkitės kuo rečiau nukelti jo stiklinį dangtį ❶, nes nukėlus kas kartą išeis šilumos ir pailgės gaminimo laikas.
- Kuo ilgiau gaminami patiekalai, tuo labiau suminkštėja daržovės ir mėsa.
- Jei prieš baigiant gaminti keraminiame puode ❷ yra per daug skysčio, nuimkite stiklinį dangtį ❶. Produktus toliau gaminkite be stiklinio dangčio ❶, kol skysčio pakankamai išgaruos.

Galios lygio nustatymas

Padėtis	Funkcija
	prietaisas išjungtas
	šildymas (50–70 °C)
	„low“ = aukščiausioji temperatūra (95–98 °C) pasiekama lėtai
	„high“ = aukščiausioji temperatūra (95–98 °C) pasiekama greitai

NURODYMAS

- Tiek nustačius galios lygį „“, tiek galios lygį „“, pasiekama aukščiausia maždaug 95–98 °C temperatūra. Skiriasi tik trukmė, per kurią nustačius vieną ar kitą galios lygį pasiekama 95–98 °C temperatūra:
 - „“ galios lygiu didžiausias įpilamas 5,5 litro vandens kiekis nuo 15 °C iki 95–98 °C temperatūros įkaitinamas maždaug per 5:30 valandas. Lėtai kylanti temperatūra tausojamai kaitina gaminamus produktus.
 - „“ galios lygiu didžiausias įpilamas 5,5 litro vandens kiekis nuo 15 °C iki 95–98 °C temperatūros įkaitinamas maždaug per 3:45 valandas.
- Šis nurodytas laikas yra orientacinis ir gali skirtis priklausomai nuo gaminio pripildymo, aplinkos ir pradinės temperatūros.

Maisto produktų gaminimas

⚠ ĮSPĖJIMAS! PAVOJUS SUSIŽALOTI!

- ▶ Prietaisui veikiant, jo dalys labai įkaista! Kad nenusidegintumėte, prieš liesdami paviršius palaukite, kol prietaisas pakankamai atvės.
- ▶ Prietaiso pagrindinę dalį ❸ ir (arba) keraminį puodą ❷ imkite ir neškite tik už šoninių rankenų. Prireikus mėvėkite virtuvines pirštines.
- ▶ Gaminant maistą gali išsiskirti karštų garų, ypač nudengus stiklinį dangtį ❶. Būkite saugiu atstumu nuo garų.

DĖMESIO! MATERIALINĖ ŽALA!

- ▶ Nejunkite prietaiso, jei keraminiame puode ❷ nėra jokių produktų.

NURODYMAS

- ▶ Stenkitės kuo rečiau nukelti prietaiso stiklinį dangtį ❶, nes nukėlus kas kartą išeis šilumos ir pailgės gaminimo laikas.
- ▶ Prietaisas netinka maisto produktams apkepti.
- ▶ Prietaisas netinka atšalusiams patiekalams pašildyti.
- ♦ Jei to dar nepadarėte, pirmiausia paruoškite prietaisą, kaip aprašyta skyriuje „**Paruošiamieji darbai**“. Atkreipkite dėmesį ir į nurodymus skyriuje „**Patarimai**“.
- ♦ Jei uždėtas, nuimkite stiklinį dangtį ❶ nuo keraminio puodo ❷, sudėkite gaminamus produktus ir supilkite skystį.
- ♦ Uždėkite stiklinį dangtį ❶.
- ♦ Sukamąjį reguliatorių ❹ nustatykite į norimą padėtį (žr. skyrių „**Galios lygio nustatymas**“). Kontrolinė lemputė ❸ šviečia, prietaisas ima kaisti.
- ♦ Gaminkite produktus rekomenduojamą laiką (žr., pvz., skyrių „**Gaminimo laikas**“). Retsykliais patikrinkite, kiek produktai jau paruošti.

NURODYMAS

- ▶ Keraminis puodas ❷ sukaupia šilumos, kurios pakanka pagamintiems produktams dar apie 30 minučių šildyti. Jei patiekalai turi būti šildomi ilgiau, sukamąjį reguliatorių ❹ tam laikui pasukite į padėtį „**⏸**“.

- ♦ Kai maisto produktai visiškai pagaminti ir jų šildyti nebereikia, sukamąjį reguliatorių ❶ nustatykite į „0“ padėtį ir ištraukite tinklo kištuką.
- ♦ Dabar patiekalus galite atsargiai sudėti į kitą indą arba patiekti tiesiog keraminame puode ❷. Atkreipkite dėmesį, kad keraminis puodas ❷ gali būti labai karštas! Jį išimkite mūvėdami virtuvines pirštines ir padėkite ant karščiui atsparaus paviršiaus.
- ♦ Leiskite prietaisui pakankamai atvėsti ir nuvalykite visas dalis, kaip aprašyta skyriuje „Valymas“.

Gaminimo laikas

Toliau pateiktoje lentelėje nurodyti įvairūs galimi produktai ir apytikslis jų gaminimo laikas. Tačiau pateiktos vertės yra tik orientacinės. Faktinis gaminimo laikas priklauso nuo jūsų asmeninio skonio ir nuo įvairių kitų veiksnių, pvz., nuo produktų pradinės temperatūros, jų savybių, dydžio ir kiekio arba nuo įpilto skysčių kiekio.

Dauguma mėsos ir daržovių patiekalų paprastai pagaminami per maždaug 5–8 valandas nustačius „SS“ lygį ir per maždaug 3–5 valandas nustačius „SSS“ lygį. Kuo ilgiau gaminami patiekalai, tuo labiau suminkštėja daržovės ir mėsa. Taigi, laiko nereikia nustatyti minutės tikslumu.

Maisto produktas	Kiekis	Gaminimo laikas „SS“	Gaminimo laikas „SSS“
Jautienos kepsnys	1 000 g	apie 6–8 val.	apie 4–5 val.
Kiaulienos filė	500 g	apie 5–6 val.	apie 4–5 val.
Viščiuko krūtinėlė	650 g	apie 5–6 val.	apie 4–5 val.
Malta mėsa	500 g	apie 4–5 val.	apie 2–4 val.
Kietos daržovės (bulvės, morkos, salierai ir pan.)	300 g	apie 4–6 val.	apie 2,5–4 val.
Cukinijos	300 g	apie 4–5 val.	apie 2,5–4 val.
Žalieji gliaudyti žirniai	500 g	apie 5–6 val.	apie 4–5 val.
Raudonieji lęšiai	500 g	apie 2–4 val.	apie 1,5–2 val.

Valymas

ELEKTROS SMŪGIO PAVOJUS!

- Prieš valydami prietaisą pirmiausia iš elektros lizdo ištraukite tinklo kištuką.
- Prietaiso pagrindinės dalies ❸ ir jungiamojo laido niekada nenardinkite į vandenį.

ĮSPĖJIMAS! PAVOJUS SUSIŽALOTI!

- Prieš valydami palaukite, kol visos dalys pakankamai atvės.

DĖMESIO! MATERIALINĖ ŽALA!

- Nenaudokite ėsdinančių ar šveičiamųjų valymo priemonių. Jos gali sugadinti prietaiso paviršių.
- Kai keraminį puodą ❷ ir stiklinį dangtį ❶ norite išplauti, prieš panardindami į vandenį palaukite, kol jie pakankamai atvės. Antraip dėl temperatūrų skirtumo jie gali sutrūkinėti.
- ♦ Korpusą ir prietaiso pagrindinės dalies ❸ vidų valykite drėgna šluoste. Jei reikia, ant šluostės užpilkite švelnaus ploviklio. Paskui nuvalykite vien vandeniu sudrėkinta šluoste, kad nuvalytumėte visus ploviklio likučius, kurių dar gali būti.
- ♦ Keraminį puodą ❷ ir stiklinį dangtį ❶ plaukite šiltame vandenyje su švelniu plovikliu. Paskui visas dalis nuplaukite švariu vandeniu.

NURODYMAS



Keraminį puodą ❷ ir stiklinį dangtį ❶ galite plauti ir indaplovėje.

- ♦ Prieš vėl naudodami ar padėdami laikyti, visas dalis kruopščiai nusausinkite.

Laikymas nenaudojant

- ♦ Nuvalykite visas dalis, kaip aprašyta skyriuje „**Valymas**“.
- ♦ Prietaisą laikykite nuo dulkių apsaugotoje ir sausoje vietoje su įdėtu keraminiu puodu ❷ ir uždengtu stikliniu dangčiu ❶.

Trikčių šalinimas

Problema	Galimos priežastys	Galimas sprendimas
Prietaisas neveikia.	Prietaisas neįjungtas į elektros lizdą.	Įjunkite prietaisą į elektros lizdą.
	Prietaisas sugedo.	Kreipkitės į klientų aptarnavimo tarnybą.
	Sukamasis reguliatorius ❸ yra „0“ padėtyje.	Pasirinkite tinkamą galios lygį.

Jei trikčių nepavyksta pašalinti šiais aprašytais būdais arba yra kitokių trikčių, kreipkitės į mūsų klientų aptarnavimo tarnybą.

Šalinimas

Prietaiso šalinimas



Prietaiso jokių būdu neišmeskite kartu su buitinėmis atliekomis. Šiam gaminiui taikoma Europos direktyva 2012/19/EU dėl elektros ir elektroninės įrangos atliekų.

Prietaisą atiduokite sertifikuotai atliekų utilizavimo įmonei arba savo komunalinei atliekų šalinimo tarnybai. Laikykitės galiojančių teisės aktų. Jei kils abejonių, susisiekite su vietine atliekų šalinimo tarnyba.



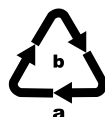
Kaip išmesti nenaudojamą gaminį, sužinosite savo savivaldybės arba miesto administracijoje.

Pakuotės šalinimas



Pakuotė saugo gabenamą prietaisą nuo pažeidimų. Pakuotės medžiagos parinktos atsižvelgiant į aplinkos apsaugos ir techninius utilizavimo aspektus, todėl jos yra perdirbamos.

Pakuotę grąžinus į medžiagų perdirbimo ciklą sutaupoma žaliavų ir mažinamas išmetamų atliekų kiekis. Nereikalingas pakuotės medžiagas išmeskite laikydamiesi regione galiojančių teisės aktų.



Pakuotę išmeskite saugodami aplinką.

Atsižvelkite į skirtingų pakuotės medžiagų ženklinių ir prirėkus jas surūšiuokite.

Pakuotės medžiagos ženklinamos šiais trumpiniais (a) ir skaičiais (b):

1–7: plastikai, 20–22: popierius ir kartonas, 80–98: sudėtinės medžiagos.

Priedas

Techniniai duomenys

Tinklo įtampa	220–240 V ~ (kintamoji srovė), 50/60 Hz
Galia	320 W
Keraminio puodo ❷ talpa	apie 6 l
Didžiausias keraminio puodo ❷ pripildymo kiekis	apie 5,5 l
	Visos su maisto produktais besiliečiančios šio prietaiso dalys yra tinkamos liestis su maistu.
	apsauginis įžeminimas

Kompernaß Handels GmbH garantija

Gerb. kliente,

Šiam prietaisui nuo įsigijimo datos suteikiama 3 metų garantija. Išryškėjus šio gaminio trūkumams, gaminio pardavėjas užtikrina jums teisės aktais reglamentuojamas teises. Toliau išdėstytos garantijos teikimo sąlygos šių jūsų teisės aktais reglamentuojamų teisių neapriboja.

Garantijos teikimo sąlygos

Garantijos teikimo laikotarpis skaičiuojamas nuo pirkimo datos. Išsaugokite kasos čekį. Jo reikia kaip pirkimo dokumento.

Jei per trejus metus nuo šio gaminio pirkimo datos išryškėtų medžiagų ar gamybos trūkumų, gaminį savo nuožiūra nemokamai pataisysime, pakeisime arba grąžinsime sumokėtą sumą. Norint pasinaudoti garantija, sugedusį gaminį ir pirkimo dokumentą (kasos čekį) būtina pateikti trejų metų laikotarpiu trumpai aprašius trūkumą ir nurodžius trūkumo atsiradimo laiką.

Jei trūkumui taikoma mūsų garantija, jums grąžinsime sutaisytą arba pristatysime naują gaminį. Sutačius ar pakeitus gaminį, garantijos teikimo laikotarpis nepratęsiamas.

Garantijos teikimo laikotarpis ir teisės aktais reglamentuojama trūkumų pašalinimo garantija

Garantijos teikimo laikotarpiu suteikus garantinių paslaugų, garantijos teikimo laikotarpis nepratęsiamas. Ta pati sąlyga taikoma ir pakeistoms bei sutaisytoms dalims. Apie įsigyto gaminio pažeidimus ir trūkumus būtina pranešti vos išpakuavus gaminį. Pasibaigus garantijos teikimo laikotarpiui už remonto darbus imamas mokestis.

Garantijos aprėptis

Prietaisas kruopščiai pagamintas vadovaujantis griežtomis kokybės gairėmis ir prieš pristatant buvo išbandytas.

Garantija taikoma tik medžiagų arba gamybos trūkumams. Šis garantija netaikoma įprastai dylančioms dalims, priskiriamoms prie susidėvinių dalių kategorijos, arba lūžtančių (dužių) dalių, pavyzdžiui, jungiklių, akumuliatorių ar iš stiklo pagamintų dalių, pažeidimams.

Garantija netaikoma, jei gaminys apgadinamas, netinkamai naudojamas ar netinkamai prižiūrimas. Gaminys tinkamai naudojamas tik tada, jei tiksliai laikomasi visų naudojimo instrukcijoje pateiktų nurodymų. Gaminį draudžiama naudoti tokiems tikslams ar tokiu būdu, kurie nerekomenduojami naudojimo instrukcijoje arba dėl kurių joje įspėjama.

Gaminys skirtas tik buitinio, o ne komercinio naudojimo reikmėms. Garantija netaikoma piktnaudžiavimo, netinkamo naudojimo atvejais, jei naudojama jėga ir jei remontuoja ne mūsų įgaliotoji klientų aptarnavimo tarnyba.

Garantinių įsipareigojimų vykdymas

Kad galėtume greitai sutvarkyti jūsų prašymą, prašome vadovautis toliau nurodytais nurodymais:

- Kreipdamiesi bet kokių klausimų dėl gaminio, turėkite kasos čekį kaip pirkimo dokumentą ir gaminio numerį (pvz., IAN 12345).
- Gaminio numerį rasite gaminio duomenų lentelėje, išgraviruotą ant gaminio, nurodytą ant naudojimo instrukcijos viršelio (apačioje kairėje) arba užklijuotą gaminio užpakalinėje pusėje ar apačioje.
- Jei išryškėtų prietaiso veikimo ar kitokių trūkumų, pirmiausia **telefonu** arba **elektroniniu paštu** kreipkitės į toliau nurodytą klientų aptarnavimo skyrių.
- Tada sugedusiu pripažintą gaminį, pridėję pirkimo dokumentą (kasos čekį) ir nurodę trūkumą bei jo atsiradimo laiką, nemokamai galėsite išsiųsti jums nurodytu techninės priežiūros tarnybos adresu.



Iš svetainės www.lidl-service.com galite atsisiųsti šį ir daugiau žinynų, gaminių vaizdo įrašų ir įdiegimo programinės įrangos.

Šis QR kodas Jus nukreips tiesiai į „Lidl“ klientų aptarnavimo puslapį (www.lidl-service.com), kuriame įvedę gaminio numerį (IAN) 123456 galėsite atverti savo naudojimo instrukciją.

Priežiūra



Priežiūra Lietuva

Tel. 880 033 144

Elektroninio pašto adresas: kompernass@lidl.lt

IAN 340046_1910

Importuotojas

Atminkite, kad šis adresas nėra techninės priežiūros tarnybos adresas. Pirmiausia susisiekite su nurodyta klientų aptarnavimo tarnyba.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

VOKIETIJA

www.kompernass.com

Satura rādītājs

Ievads	48
Noteikumiem atbilstoša lietošana	48
Drošības norādes	49
Piegādes komplekta pārbaude	52
Ierīces apraksts	52
Darbības princips	52
Sagatavošanās	53
Pirms pirmreizējās lietošanas	53
Ierīces uzstādīšana	53
Produktu sagatavošana	54
Lietošana	55
Padomi	55
Gatavošanas režīma iestatīšana	55
Pārtikas produktu gatavošana	56
Gatavošanas laiks	57
Tīrīšana	58
Uzglabāšana	58
Kļūmju novēršana	59
Utilizēšana	59
Ierīces utilizēšana	59
Iepakojuma utilizēšana	59
Pielikums	60
Tehniskie parametri	60
Uzņēmuma «Kompernaß Handels GmbH» garantija	60
Serviss	62
Importētājs:	62

Ievads

Sirsnīgi sveicam jūs ar jaunas ierīces iegādi!

Veicot šo pirkumu, jūs savā īpašumā esat ieguvusi modernu un augstvērtīgu produktu. Lietošanas pamācība ir šī produkta sastāvdaļa. Tā satur svarīgus norādījumus par drošību, ierīces lietošanu un utilizēšanu. Pirms produkta lietošanas iepazīstieties ar visiem lietošanas un drošības norādījumiem. Lietojiet šo produktu tikai atbilstoši sniegtajam aprakstam un norādītajām izmantošanas sfērām. Nododot ierīci lietošanā citiem, iedodiet līdz ar visus ierīces dokumentus.

Noteikumiem atbilstoša lietošana



BRĪDINĀJUMS! SAVAINOJUMU GŪŠANAS RISKS!

Apdraudējums, ierīci lietojot neatbilstoši noteikumiem!

Ierīci lietojot neatbilstoši noteikumiem un/vai izmantojot neparedzētiem mērķiem, tā var radīt apdraudējumu.

- Izmantojiet ierīci vienīgi atbilstoši noteikumiem.
- Ievērojiet šajā lietošanas pamācībā aprakstītos rīcības veidus.

Šī ierīce ir paredzēta vienīgi ēdienu gatavošanai privātās mājāsaimniecībās. Neizmantojiet šo ierīci komerciālā vai industriālā sektorā.

Lietojiet ierīci tikai sausās iekštelpās, nekad neizmantojiet to ārpus telpām.

Cita veida lietojums vai lietojums, kas neatbilst norādītajam lietojumam, tiek uzskatīts par noteikumiem neatbilstošu.

Drošības norādes

STRĀVAS TRIECIENA RISKS!

- ▶  Neiegremdējiet ierīces bāzes korpusu, tīkla kabeli vai tīkla kontaktspraudni ūdenī vai citos šķidrumos, neuzstādiel ierīces bāzes korpusu ūdens tuvumā un nekad nemazgājiet to zem tekoša ūdens.
- ▶ Raugieties, lai tīkla kabelis ierīces darbības laikā nekad nekļūtu slapjš vai mitrs. Izvietojiet kabeli tā, lai tas nevarētu tikt iespiests vai kā citādi bojāts.
- ▶ Lai izvairītos no apdraudējuma, nekavējoties lūdziet pilnvarotam specializētajam personālam vai klientu apkalpošanas servisam nomainīt bojātu kontaktspraudni vai tīkla kabeli.
- ▶  Lietojiet ierīci tikai sausās iekštelpās un nekad ārpus telpām.
- ▶ Nelejiet ūdeni vai citus šķidrumus iekārtas bāzes korpusa metāla traukā!

BRĪDINĀJUMS! SAVAINOJUMU GŪŠANAS RISKS!

- ▶ Šo ierīci drīkst lietot bērni vecumā virs 8 gadiem, kā arī personas ar ierobežotām fiziskajām, sensorajām vai mentālajām spējām vai personas, kurām ir nepietiekama pieredze un zināšanas, ja tās ierīci lieto citu personu uzraudzībā, vai kuras ir tikušas instruētas par drošu ierīces lietošanu un saprot ar to saistītos iespējamos apdraudējumus.
- ▶ Ierīces tīrīšanu un apkopi, ko paredzēts veikt ierīces lietotājam, nedrīkst veikt bērni, izņemot, ja viņi ir vecāki par 8 gadiem un tiek uzraudzīti.
- ▶ Bērni nedrīkst ar ierīci rotaļāties.
- ▶ Ierīce un pieslēguma vads ir jāsargā no bērniem, kas ir jaunāki par 8 gadiem.

⚠ BRĪDINĀJUMS! SAVAINOJUMU GŪŠANAS RISKS!

- ▶ Ja iespējams, uzstādiet ierīci kontaktligzdas tuvumā. Nodrošiniet, lai apdraudējuma gadījumā būtu iespējams ātri piekļūt tīkla kontaktspraudnim un aiz tīkla kabeļa nebūtu iespējams aizķerties un paklupt.
- ▶ Pēc ierīces lietošanas, pirms fīršanas vai pārvietošanas vienmēr atvienojiet tīkla kontaktspraudni no kontaktligzdas.
- ▶ Novietojiet ierīci uz līdzenas, stabilas un karstumizturīgas pamatnes.
- ▶ Nenovietojiet ierīci degošu priekšmetu tuvumā vai zem degošiem priekšmetiem, piemēram, aizkariem vai sienas skapšiem.
- ▶ Ja ierīce ir nokritusi vai bojāta, to vairs nedrīkst darbināt. Nododiet ierīci pārbaudei pie kvalificēta speciālista, vajadzības gadījumā lūdzot to salabot.
- ▶ Nododiet ierīci labošanai tikai pilnvarotā specializētajā uzņēmumā vai klientu apkalpošanas servisā. Nelietpratīgi veicot ierīces remontu, var rasties apdraudējums ierīces lietošanai. Turklāt arī garantija zaudē savu spēku.
- ▶ Nekad neatveriet ierīces korpusu. Ierīcei nav tādu komponentu, kuru nomaiņa vai apkope būtu jāveic lietotājam.

**Uzmanību! Karsta virsma!**

- ▶ Ierīces daļas darbības laikā kļūst ļoti karstas. Pirms pieskārties šīm vietām, ļaujiet ierīcei pietiekami atdzist, lai izvairītos no apdegumiem.
- ▶ Turiet un nesiet ierīci vai keramikas katlu tikai aiz sānu rokturiem. Ja nepieciešams, uzvelciet virtuves cimdus.
- ▶ Ierīces darbības laikā neizceliet keramikas katlu no ierīces.
- ▶ Gatavošanas procesa laikā, iespējams, izdalīsies karsti tvaiki, it īpaši tad, kad noņemsiet stikla vāku. Ievērojiet drošu atstatumu līdz tvaikiem.

⚠ BRĪDINĀJUMS! SAVAINOJUMU GŪŠANAS RISKS!

- ▶ Ierīces darbības laikā pieskarieties stikla vākam tikai aiz roktura.
- ▶ Pēc lietošanas uz sildelementa virsmas vēl saglabājas atlikušais siltums.
- ▶ Pārliedzinieties, ka ierīces bāzes korpusā, tīkla kabelis vai tīkla kontaktspraudnis nesaskaras ar karstuma avotiem, piemēram, plīts virsmām vai atklātām liesmām.
- ▶ Neizmantojiet ārēju taimeru vai atsevišķu attālinātas iedarbības sistēmu, lai darbinātu ierīci.
- ▶ Ierīces darbības laikā nekad neatstājiet to bez uzraudzības.
- ▶ Darbiniet ierīci vienīgi ar klāt pievienotajiem oriģinālajiem piederumiem.
- ▶ Izmantojiet ierīci tikai atbilstoši noteikumiem.
Izmantojot ierīci citiem mērķiem, pastāv savainojumu gūšanas risks!

UZMANĪBU! MATERIĀLAIS KAITĒJUMS!

- ▶ Neieslēdziet ierīci, ja keramikas katlā nav ielikti produkti.
- ▶ Neieslēdziet ierīci, ja keramikas katls nav ievietots ierīces bāzes korpusā.
- ▶ Ja vēlaties novietot ierīci zem tvaika nosūcēja uz plīts, pārliedzinieties, ka plīts ir izslēgta.
- ▶ Ļaujiet keramikas katlam un stikla vākam pietiekami atdzist, pirms iegremdējat to ūdenī, lai noīrētu. Citādi tie temperatūras atšķirību dēļ var saplaisāt.
- ▶ Keramikas katlu izmantojiet tikai tā, kā aprakstīts šajā instrukcijā. Nelietojiet to cepeškrāsnī, uz plīts vai mikroviļņu krāsnī, kā arī nelieciet saldētavas nodalījumā.

Piegādes komplekta pārbaude

Standarta variantā ierīce tiek piegādāta ar šādiem komponentiem:

- ierīces bāzes korpuss
- keramikas katls
- stikla vāks
- lietošanas pamācība
- ēdienu receptu grāmata

BĪSTAMI!

- Bērni nedrīkst rotaļāties ar iepakojuma materiāliem. Pastāv nosmakšanas risks.

- ◆ Izņemiet visas ierīces daļas un lietošanas pamācību no iepakojuma.
- ◆ Noņemiet no ierīces visu iepakojuma materiālu un iespējamo aizsargplēvi.

IEVĒRĪBAI!

- Pārbaudiet, vai ir piegādāti visi ierīces komponenti un vai tiem nav redzamu bojājumu.
- Ja nav piegādāti visi ierīces komponenti vai tajos ir radušies bojājumi neizturīga iepakojuma dēļ vai bojājumi, kas radušies ierīces transportēšanas laikā, zvaniet uz servisa palīdzības tālruni (sk. nodaļu „**Serviss**”).

Ierīces apraksts

(attēlus skatīt atlokāmajā lapā)

- 1 stikla vāks
- 2 keramikas katls
- 3 ierīces bāzes korpuss
- 4 kontrollampiņa
- 5 regulators

Darbības princips

Ar lēnās gatavošanas katlu Slow Cooker pārtikas produkti tiek ilgu laiku lēnām gatavoti temperatūrā, kas ir zemāka par vārīšanās punktu 100 °C.

Gatavošanas laiks ar šo paņēmieni parasti ir ievērojami garāks nekā vienkāršā vārīšanas vai cepšanas procesā. Toties saudzīgais gatavošanas veids saglabā pārtikas produktos vairāk vitamīnu, uzturvielu un aromāta, turklāt ēdiens nekad nepiedeg. Gaļa neizžūst, bet saglabā sulīgumu un ir mīksta.

Sagatavošanās

Pirms pirmreizējās lietošanas

Pirms pirmreizējās lietošanas kārtīgi notīriet visus komponentus, lai likvidētu iespējamās atliekas no ražošanas procesa. Šai nolūkā rīkojieties tā, kā rakstīts tālāk:

- ◆ Notīriet visus komponentus, kā aprakstīts nodaļā „**Tīrīšana**”.
- ◆ Novietojiet ierīces bāzes korpusu **3** uz līdzenas, stabilas un karstumizturīgas virsmas ērti aizsniedzamas tīkla kontaktligzdas tuvumā.
- ◆ Ielieciet keramikas katlu **2** ierīces bāzes korpusā **3**.
- ◆ Pārliecinieties, vai grozāmais slēdzis ir pagriezts uz „0”, un iespraudiet tīkla spraudni kontaktligzdā.
- ◆ Ielejiet keramikas katlā **2** apmēram 0,5 litrus ūdens.
- ◆ Stikla vāku **1** uzlieciet virsū keramikas katlam **2**.
- ◆ Pagrieziet regulatoru **5** pozīcijā „”. Kontrollampīņa **4** deg, ierīce sāk uzsilt.

IEVĒRĪBAI!

- Pirmajā lietošanas reizē ar ražošanas procesu saistītās paliekas ierīcē var izraisīt nelielu dūmošanu un radīt nepatīkamu aromātu. Tā ir normāla parādība, kas pēc īsa laika izzūd. Nodrošiniet pietiekamu vēdināšanu, atveriet, piemēram, logu.

- ◆ Pēc 60 minūtēm izslēdziet ierīci, pagriežot regulatoru **5** atkal uz „0”.
- ◆ Atvienojiet no kontaktligzdas tīkla kontaktspraudni.
- ◆ Ļaujiet ierīcei pietiekami atdzist, izlejiet ūdeni un vēlreiz notīriet visus komponentus, kā aprakstīts nodaļā „**Tīrīšana**”.

Ierīces uzstādīšana

IEVĒRĪBAI!

- Ja lietojat ierīci pirmoreiz, vispirms rīkojieties tā, kā aprakstīts nodaļā „**Pirms pirmreizējās lietošanas**”.

- ◆ Novietojiet ierīces bāzes korpusu **3** uz līdzenas, stabilas un karstumizturīgas virsmas ērti aizsniedzamas tīkla kontaktligzdas tuvumā.
- ◆ Ielieciet keramikas katlu **2** ierīces bāzes korpusā **3**.
- ◆ Pārliecinieties, vai grozāmais slēdzis ir pagriezts uz „0”, un iespraudiet tīkla spraudni kontaktligzdā.

Tagad ierīce ir gatava darbam.

Produktu sagatavošana

- Nelieciet iekšā vairāk par 5,5 litriem produktu, ieskaitot šķidrumu. Tas nozīmē, ka no iepildītajiem produktiem līdz keramikas katla ② augšējai malai ir jābūt apmēram 2,5 cm liels atstatums. Gatavojot ļoti šķidrus ēdienus, piem., zupas vai sautējumus, nevajadzētu likt iekšā vairāk kā 4 litrus produktu, ieskaitot šķidrumu, lai izvairītos no tā, ka ēdiens iet pāri malām. Tas atbilst apmēram 5 cm atstatumam starp produktiem un keramikas katla ② augšējo malu.
- Produktiem jāsaturs vismaz 300 ml šķidruma. Tomēr ņemiet vērā, ka ļoti sausiem produktiem vajag pieliet klāt vairāk šķidruma, bet udeņainiem produktiem - mazāk šķidruma.
- Dzīļi sasaldētus pārtikas produktus pirms izmantošanas pilnībā atkausējiet.
- Lai saīsinātu gatavošanas laiku, sasmalciniet produktus vienāda lieluma, taču ne pārāk lielos gabalos. Jo lielāki gabali, jo garāks gatavošanas laiks.
- Lai garša būtu intensīvāka, jūs varat gaļu kārtīgi apcept, pirms liekat to keramikas katlā ②. Šāda paņēmiena priekšrocība: samazinās tauku daudzums gaļā un līdz ar to arī ēdienos, ja jūs neliekat klāt cepšanas laikā iztecējušos taukus.
- Ja gribat produktus pirms gatavošanas apvārīt vai apcept, šim nolūkam izmantojiet atsevišķu katlu vai pannu. Šajā ierīcē produktus nav iespējams iepriekš apvārīt vai apcept.
- Ja gaļa netiek iepriekš apcepta, nogrieziet no gaļas liekos taukus, lai tie saudzīgās gatavošanas laikā nepārvāritos.
- Neapstrādātas sarkanās pupiņas satur **indīgas vielas**, kuras iespējams neitralizēt tikai augstā temperatūrā. Gatavošana šajā ierīcē šim nolūkam **nav** pietiekama! Tāpēc iepriekš vismaz 10 minūtes novāriet sarkanās pupiņas **vārošā** ūdenī, pirms ievietojat gatavošanai ierīcē.
- Kaltētus un nemizotus pākšaugus iemērciet uz nakti ūdenī, bet ūdeni pēc tam izlejiet. Gatavošanai izmantojiet svaigu ūdeni.

Lietošana

Padomi

- Augstākā gatavošanas temperatūra rodas uz keramikas katla **2** pamatnes. Tāpēc lielākos gabalus vai produktus ar garāku gatavošanas laiku ielieciet katlā vispirms, bet pārējos izvietojiet pa virsu.
- Ierīces darbības laikā pēc iespējas retāk noņemiet stikla vāku **1** no ierīces, jo tad ikreiz izdalās siltums un gatavošanas process pagarinās.
- Jo ilgāk gatavojas ēdiens, jo mīkstāki kļūst dārzeņi un gaļa.
- Ja tuvojas gatavošanas laika beigas, bet keramikas katlā **2** ir par daudz šķidruma, noņemiet stikla vāku **1**. Ļaujiet produktiem tālāk gatavoties bez stikla vāka **1**, līdz iztvaiko liekais šķidrums.

Gatavošanas režīma iestatīšana

Pozīcija	Funkcija
„0”	Ierīce izslēgta
„  ”	Ēdiena siltuma saglabāšana (50–70 °C)
„  ”	„low” = lēnām sasniegta maksimālā temperatūra (95–98 °C)
„  ”	„high” = ātri sasniegta maksimālā temperatūra (95–98 °C)

IEVĒRĪBA!

- Abi gatavošanas režīmi „” un „” sasniedz maksimālo temperatūru 95–98 °C. Atšķirīgs ir tikai laiks, kāds vajadzīgs abiem gatavošanas režīmiem, lai sasniegtu 95–98 °C:
 - Gatavošanas režīmam „” nepieciešamas apm. 5 stundas un 30 minūtes, lai maksimālo iepildāmo daudzumu - 5,5 litrus ūdens - uzkarstētu no 15 °C līdz 95–98 °C. Lēnais temperatūras kāpums gatavojamie produkti tiek uzkarstēti saudzīgāk.
 - Gatavošanas režīmam „” nepieciešamas apm. 3 stundas un 45 minūtes, lai maksimālo iepildāmo daudzumu - 5,5 litrus ūdens - uzkarstētu no 15 °C līdz 95–98 °C.
- Šie laiki ir tikai aptuveni un var atšķirties atkarībā no pilnuma pakāpes, apkārtējās vides temperatūras un sākuma temperatūras.

Pārtikas produktu gatavošana

BRĪDINĀJUMS! SAVAINOJUMU GŪŠANAS RISKS!

- Ierīces daļas darbības laikā kļūst ļoti karstas! Pirms pieskaraties šīm vietām, ļaujiet ierīcei pietiekami atdzist, lai izvairītos no apdegumiem.
- Turiet un nesiet ierīces bāzes korpusu **3** vai keramikas katlu **2** tikai aiz sānu rokturiem. Ja nepieciešams, uzvelciet virtuves cimdus.
- Gatavošanas procesa laikā, iespējams, izdalīsies karsti tvaiki, it īpaši tad, kad noņemsiet stikla vāku **1**. Ievērojiet drošu atstatumu līdz tvaikiem.

UZMANĪBU! MATERIĀLAIS KAITĒJUMS!

- Neieslēdziet ierīci, ja keramikas katlā **2** nav ielikti produkti.

IEVĒRĪBAI!

- Pēc iespējas retāk noņemiet stikla vāku **1** no ierīces, jo tad ikreiz izdalās siltums, tādējādi pagarinot gatavošanas laiku.
- Ierīce nav piemērota pārtikas produktu apcepšanai.
- Ierīce nav piemērota atdzisušu ēdienu uzsildīšanai.
- ♦ Ja tas vēl nav izdarīts, vispirms veiciet visus sagatavošanās darbus, kā aprakstīts nodaļā „**Sagatavošanās**”. Ievērojiet arī nodaļā „**Padomi**” sniegtās norādes.
- ♦ Noņemiet stikla vāku **1** no keramikas katla **2** un iepildiet gatavojamos produktus un šķidrumu.
- ♦ Uzlieciet stikla vāku **1**.
- ♦ Pārlēdziet regulatoru **5** vajadzīgajā pozīcijā (skatīt nodaļu „**Gatavošanas režīma iestatīšana**”). Kontrollampiņa **4** deg, ierīce sāk uzsilt.
- ♦ Ļaujiet produktiem gatavoties paredzēto laiku (skatīt, piem., nodaļu „**Gatavošanas laiks**”). Starplaikos pārbaudiet produktu gatavības pakāpi.

IEVĒRĪBAI!

- Keramikas katls **2** saglabā pietiekami daudz karstuma, lai gatavos produktus uzturētu siltus vēl apmēram 30 minūtes. Ja ēdieni jāuztur silti ilgāku laiku, tad vajadzīgajā laika periodā regulatoram **5** jābūt pagrieztam uz „**Σ**”.

- ◆ Kad produkti ir gatavi un nav arī vairs jāuztur silti, pagrieziet regulatoru **5** uz „0” un atvienojiet tīkla kontaktspraudni.
- ◆ Tagad jūs varat uzmanīgi pārlikt ēdienu traukos vai pasniegt tieši no keramikas katla **2**. Atcerieties, ka keramikas katls **2** reizēm var būt ļoti karsts! Izmantojiet virtuves cimdus, lai izņemtu keramikas katlu un novietotu uz karstumizturīgas virsmas.
- ◆ Ļaujiet ierīcei pietiekami atdzist un nofīriet visus komponentus, kā aprakstīts nodaļā „**Tīrīšana**”.

Gatavošanas laiks

Nākamajā tabulā ir sniegts pārskats ar dažādiem iespējamajiem produktiem un šo produktu aptuveno gatavošanas laiku. Tomēr šīs vērtības kalpo tikai kā aptuvenus orientieris. Faktiskais gatavošanas laiks ir atkarīgs ne tikai no jūsu gaumes, bet arī no dažādiem citiem faktoriem, piem., produktu sākuma temperatūras, īpašībām, izmēra un daudzuma vai no pievienotā šķidruma daudzuma.

Lielākajai daļai gaļas un dārzeņu ēdienu parasti ir vajadzīgs 5–8 stundu ilgš gatavošanas laiks režīmā „**SS**” un apm. 3–5 stundas režīmā „**SSS**”. Jo ilgāk gatavojas ēdiens, jo mikstāki kļūst dārzeņi un gaļa. Tāpēc gatavošanas laiku nav iespējams norādīt ar minūšu precizitāti.

Pārtikas produkts	Daudzums	Gatavošanas laiks „ SS ”	Gatavošanas laiks „ SSS ”
Liellopu gaļas cepetis	1000 g	apm. 6 - 8 stundas	apm. 4 - 5 stundas
Cūkgaļas fileja	500 g	apm. 5 - 6 stundas	apm. 4 - 5 stundas
Vistas krūtiņa	650 g	apm. 5 - 6 stundas	apm. 4 - 5 stundas
Maltā gaļa	500 g	apm. 4 - 5 stundas	apm. 2 - 4 stundas
Cieti dārzeņi (kartupeļi, burkāni, selerijas u.c.)	300 g	apm. 4 - 6 stundas	apm. 2,5 - 4 stundas
Cukini	300 g	apm. 4 - 5 stundas	apm. 2,5 - 4 stundas
Mizoti zaļie zirņi	500 g	apm. 5 - 6 stundas	apm. 4 - 5 stundas
Sarkanās lēcas	500 g	apm. 2 - 4 stundas	apm. 1,5 - 2 stundas

Tīrīšana

STRĀVAS TRIECIENA RISKS!

- ▶ Vispirms atvienojiet tīkla kontaktspraudni no kontaktligzdas un tikai tad tīriet ierīci.
- ▶ Nekad neiegremdējiet ūdenī ierīces bāzes korpusu ❸ un pieslēguma vadu.

BRĪDINĀJUMS! SAVAINOJUMU GŪŠANAS RISKS!

- ▶ Pirms tīrīšanas ļaujiet visiem komponentiem pietiekami atdzist.

UZMANĪBU! MATERIĀLAIS KAITĒJUMS!

- ▶ Neizmantojiet kodīgus vai abrazīvus tīrīšanas līdzekļus. Tie var sabojāt ierīces virsmas.
- ▶ Ļaujiet keramikas katlam ❷ un stikla vākam ❶ pietiekami atdzist, pirms iegremdējat to ūdenī, lai notīrītu. Citādi tie temperatūras atšķirību dēļ var saplaisāt.
- ♦ Korpusu un ierīces bāzes korpusa ❸ iekšpusi iztīriet ar mitru lupatiņu. Vajadzības gadījumā uzleļiet uz lupatiņas maigas iedarbības trauku mazgājamo līdzekli. Pēc tam noslaukiet ierīci vēlreiz tikai ar ūdenī samitrinātu lupatiņu, lai likvidētu iespējamās trauku mazgājamā līdzekļa paliekas.
- ♦ Mazgājiet keramikas katlu ❷ un stikla vāku ❶ ar siltu ūdeni, kam pievienots maigas iedarbības trauku mazgājamais līdzeklis. Beigās noskalojiet ierīces daļas ar tīru ūdeni.

IEVĒRĪBAI!



Keramikas katlu ❷ un stikla vāku ❶ drīkst mazgāt arī trauku mašīnā.

- ♦ Pirms atkal izmantot visus ierīces daļas vai novietojat tās uzglabāšanā, kārtīgi tās nožāvējiet.

Uzglabāšana

- ♦ Notīriet visus komponentus, kā aprakstīts nodaļā „Tīrīšana”.
- ♦ Ierīci ar ievietotu keramikas katlu ❷ un uzlikto stikla vāku ❶ uzglabājiet no putekļiem aizsargātā un sausā vietā.

Kļūmju novēršana

Problēma	Iespējamie iemesli	Iespējamie risinājumi
Ierīce nedarbojas.	Ierīce nav savienota ar tīkla kontaktligzdu.	Savienojiet ierīci ar kontaktligzdu.
	Ierīce ir bojāta.	Vērsieties servisā.
	Regulators 5 pagriezts uz „0”.	Izvēlieties piemērotu gatavošanas režīmu.

Ja traucējumus neizdodas novērst, veicot iepriekš minētās kļūmju novēršanas darbības, vai konstatējat cita veida traucējumus, lūdzu, vērsieties mūsu servisā.

Utilizēšana

Ierīces utilizēšana



Nekādā gadījumā neizmetiet ierīci sadzīves atkritumos. Uz šo izstrādājumu attiecas Eiropas Direktīva 2012/19/EU (Direktīva par elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumiem).

Utilizējiet ierīci sertificētā atkritumu apsaimniekošanas uzņēmumā vai arī jūsu pašvaldības izveidotajā atkritumu apsaimniekošanas poligonā. Ņemiet vērā utilizācijas brīdī spēkā esošos noteikumus. Šaubu gadījumā sazinieties ar savu atkritumu apsaimniekošanas uzņēmumu.



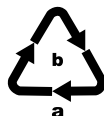
Informāciju par nolietotā produkta utilizēšanas iespējām varat saņemt sava pagasta pārvaldē vai pilsētas pašvaldībā.

Iepakojuma utilizēšana



Iepakojums aizsargā ierīci no bojājumiem, kas tajā var rasties ierīces transportēšanas laikā. Iepakojuma materiāli ir izvēlēti, ņemot vērā to atbilstību vides aizsardzības prasībām un utilizēšanas iespējas, tāpēc tos var pārstrādāt atkārtoti.

Iepakojuma iekļaušana atpakaļ materiālu plūsmā ietaupa izejvielas un samazina atkritumu apjomu. Iepakojuma materiālus, kas jums vairs nebūs nepieciešami, utilizējiet saskaņā ar vietējiem spēkā esošajiem noteikumiem.



Iepakojumu utilizējiet atbilstoši vides aizsardzības prasībām.

Ņemiet vērā uz dažāda veida iepakojuma materiāliem izvietotos marķējumus un sašķirojiet tos atbilstoši šiem marķējumiem. Iepakojuma materiāli ir marķēti ar saīsinājumiem (a) un cipariem (b), un tiem ir šāda nozīme: 1–7: plastmasas, 20–22: papīrs un kartons, 80–98: kompozītmateriāli.

Pielikums

Tehniskie parametri

Tikla spriegums	220–240 V ~ (maiņstrāva), 50/60 Hz
Jaudas patēriņš	320 W
Keramikas katla  ietilpība	apm. 6 litri
Maks. iepildāmais daudzums keramikas katlā 	apm. 5,5 litri
	Visas ierīces sastāvdaļas, kuras nonāk saskarē ar pārtiku, ir pārtikas produktiem nekaitīgas.
	aizsargzemejums

Uzņēmuma «Kompernaß Handels GmbH» garantija

Ļoti cienītā kliente, augsti godātais klient!

Šai ierīcei jūs saņemat 3 gadu garantiju, sākot ar pirkuma datumu. Šajā ierīcē konstatējot defektus, jums ir likumīgas tiesības vērsties ar prasību pie ierīces pārdevēja. Šīs likumīgās tiesības mūsu turpmāk aprakstītā garantija nekādā veidā neierobežo.

Garantijas nosacījumi

Garantija sākas spēkā, sākot ar pirkuma datumu. Lūdzu, saglabājiēt pirkuma čeku. Tas būs nepieciešams kā pirkumu apliecinošs dokuments.

Ja trīs gadu laikā kopš šīs ierīces pirkuma datuma ierīcē tiks konstatēts materiāla vai ražošanas defekts, produktam – pēc mūsu izvēles – tiks veikts bezmaksas remonts, produkts tiks aizstāts ar jaunu produktu vai jums tiks atgriezta pirkuma summa. Lai saņemtu šo garantijas pakalpojumu, ierīce, kurai trīs gadu laikā tiek konstatēts defekts, kopā ar pirkuma čeku ir jāiesniedz mūsu uzņēmumā, pievienojot īsu konstatētā defekta aprakstu un kad tas ir konstatēts.

Ja uz šo defektu attieksies mūsu garantija, jūs saņemsiet atpakaļ salabotu vai arī jaunu produktu. Pēc produkta saremontēšanas vai nomaīņas datuma garantijas darbības periods nesākas no jauna.

Garantijas laiks un likumā noteikto reklamāciju iesniegšana saistībā ar produkta kvalitāti

Sniedzot garantijas pakalpojumu, garantijas darbības laiks nepagarinās. Tas attiecas arī uz nomainītām un salabotām detaļām. Ja bojājumi vai defekti ierīcē jau ir bijuši pirkuma brīdī, par tiem jāziņo uzreiz pēc produkta izpakošanas. Garantijas darbības laikam beidzoties, visi remonta darbi tiks veikti par maksu.

Garantijas pakalpojuma apjoms

Ierīce ir izgatavota atbilstoši visstingrākajām kvalitātes prasībām un pirms piegādes klientam rūpīgi pārbaudīta.

Garantijas pakalpojums attiecas uz materiāla vai ražošanas defektiem. Šī garantija neattiecas uz produkta sastāvdaļām, kas ir pakļautas dabiskam nolietojumam un tāpēc var tikt uzskatītas par dilstošām detaļām, vai uz trauksu un plīstošu detaļu, piemēram, slēdžu, akumulatoru vai no stikla izgatavotu detaļu bojājumiem.

Garantija beidzas brīdī, kad produktam tiek nodarīti bojājumi, tas tiek lietots vai tam tiek veikta apkope neatbilstoši paredzētajiem noteikumiem. Lai garantētu pareizu produkta lietošanu, ir jāievēro visi lietošanas pamācībā ietvertie norādījumi. Obligāti jāizvairās no tādiem lietošanas mērķiem un darbībām, no kurām lietošanas pamācībā produkta lietotājam tiek ieteikts atturēties vai par kuru veikšanu viņš pamācībā tiek brīdināts.

Produkts ir paredzēts tikai privātai lietošanai, un tas nav paredzēts komerciālai lietošanai. Rikojoties ar ierīci pretēji aprakstītajiem izmantošanas mērķiem vai lietojot to neatbilstoši noteikumiem, iedarbojoties uz ierīci ar spēku un atverot tās korpusu (izņemot, ja to ir darījuši mūsu pilnvarotās servisa filiāles darbinieki), garantija zaudē savu spēku.

Procedūra garantijas iestāšanās gadījumā

Lai nodrošinātu ātru jūsu pieprasījuma apstrādi, lūdzu, sekojiet šim norādēm:

- Saistībā ar visu veidu pieprasījumiem, lūdzu, sagatavojiet preces numuru (piemēram, IAN 123456) un pirkuma čeku kā pirkumu apliecināšu dokumentu.
- Preces numurs ir norādīts produkta tehnisko datu plāksnītē, gravējumā uz produkta, lietošanas pamācības titullapā (apakšā kreisajā pusē) vai uzlīmē, kas pielīmēta produkta aizmugurē vai apakšpusē.
- Konstatējot ar ierīces funkciju darbību saistītus defektus vai cita veida defektus, vispirms sazinieties ar paziņoto servisa centru, zvanot **pa tālruni** vai rakstot **e-pastu**.
- Pēc tam produktu, kas ir fiksēts kā bojāts, klāt pievienojot pirkumu apliecināšu dokumentu (pirkuma čeku) un aprakstot konstatēto defektu, kā arī norādot tā konstatēšanas laiku, jūs varat bez maksas nosūtīt uz mūsu paziņoto servisa adresi.



Vietnē www.lidl-service.com jūs varat lejupielādēt šo un vēl daudzas citas rokasgrāmatas, videomateriālus par produktiem un instalācijas programmatūras.

Ar šo QR kodu jūs uzreiz varat atvērt veikala Lidl servisa lapu (www.lidl-service.com) un, ievadot preces numuru (IAN) 123456, atvērt savu lietošanas pamācību.

Serviss

LV

Serviss Lettlannd

Tālr.: 80005808

E-pasts: kompernass@lidl.lv

IAN 340046_1910

Importētājs:

Lūdzu, ievērojiet, ka turpmāk norādītā adrese nav servisa adrese.

Vispirms sazinieties ar paziņoto servisa centru.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

VĀCIJA

www.kompernass.com

Inhaltsverzeichnis

Einleitung	64
Bestimmungsgemäße Verwendung	64
Sicherheitshinweise	65
Lieferumfang prüfen	68
Gerätebeschreibung	68
Funktionsweise	69
Vorbereitungen	69
Vor dem ersten Gebrauch	69
Gerät aufstellen	70
Zutaten vorbereiten	70
Bedienen	71
Tipps	71
Garstufe einstellen	71
Lebensmittel garen	72
Garzeiten	73
Reinigen	74
Aufbewahren	74
Fehlerbehebung	75
Entsorgen	75
Gerät entsorgen	75
Verpackung entsorgen	75
Anhang	76
Technische Daten	76
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	76
Service	78
Importeur	78

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)

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

Funktionsweise

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

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

Vorbereitungen

Vor dem ersten Gebrauch

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

- ◆ Reinigen Sie alle Teile wie im Kapitel „**Reinigen**“ beschrieben.
- ◆ Stellen Sie 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>S</u> “	Warmhalten (50–70 °C)
„ <u>SS</u> “	„low“ = langsam erreichte Maximaltemperatur (95–98 °C)
„ <u>SSS</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 „**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 5 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.



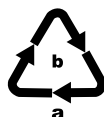
Möglichkeiten zur Entsorgung des ausgedienten Produkts erfahren Sie bei Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

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 Kassenbon gut auf. Dieser wird als Nachweis für den Kauf benötigt.

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

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

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

Garantieumfang

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

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

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

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

Abwicklung im Garantiefall

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

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



Auf www.lidl-service.com können Sie diese und viele weitere Handbücher, Produktvideos und Installationssoftware herunterladen.

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

Service

DE Service Deutschland

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

E-Mail: kompernass@lidl.de

AT Service Österreich

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

E-Mail: kompernass@lidl.at

CH Service Schweiz

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

E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 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.kompernass.com

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Tietojen tila · Informationsstatus · Informacijos data

Informācijas pēdējās pārskatīšanas datums · Stand der Informationen:

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

IAN 340046_1910