

SILVERCREST®



PDF ONLINE
www.lidl-service.com

SLOW COOKER SSC6 320 A1

(RS)

APARAT ZA SPORO KUVANJE

Uputstvo za upotrebu

(BG)

УРЕД ЗА БАВНО ГОТВЕНЕ (SLOW COOKER)

Ръководство за експлоатация

(RO)

SLOW COOKER

Instrucțiuni de utilizare

(DE)

(AT)

(CH)

SLOW COOKER

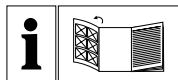
Bedienungsanleitung

IAN 340046_1910

(RS)

(RO)

(BG)



RS

Pre čitanja rasklopite stranu sa slikama te se upoznaćete sa svim funkcijama uređaja.

RO

Înainte de a citi instrucțiunile, priviți imaginile și familiarizați-vă cu toate funcțiile aparatului.

BG

Преди да прочетете отворете страницата с фигурите и след това се запознайте с всички функции на уреда.

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.

RS	Uputstvo za upotrebu	Strana	1
RO	Instrucțiuni de utilizare	Pagina	17
BG	Ръководство за експлоатация	Страница	33
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	51



Sadržaj

Uvod	2
Namenska upotreba	2
Bezbednosne napomene	3
Provera obima isporuke	6
Opis aparata	6
Način funkcionisanja	6
Pripreme	7
Pre prve upotrebe	7
Postavljanje aparata	7
Priprema sastojaka	8
Rukovanje	9
Saveti	9
Podešavanje stepena krčkanja	9
Krčkanje namirnica	10
Vremena krčkanja	11
Čišćenje	12
Čuvanje	12
Otklanjanje grešaka	13
Odlaganje	13
Odlaganje aparata	13
Odlaganje ambalaže	13
Dodatak	14
Tehnički podaci	14
Garancija i Garantni List	14

Uvod

Čestitamo Vam na kupovini Vašeg novog aparata!

Time ste se odlučili za savremen i kvalitetan proizvod. Uputstvo za upotrebu je sastavni deo ovog proizvoda. Ono sadrži važne napomene o bezbednosti, upotrebi i odlaganju. Pre korišćenja proizvoda, upoznajte se sa svim napomenama vezanim za rukovanje i bezbednost. Koristite proizvod samo na opisani način i u navedene svrhe. Predajte svu dokumentaciju prilikom prosleđivanja proizvoda trećim licima.

Namenska upotreba

UPOZORENJE! OPASNOST OD POVREDA!

Opasnost usled nenamenske upotrebe!

Od aparata mogu da proizađu opasnosti prilikom nenamenske upotrebe i/ili drugačije upotrebe.

- Koristite aparat isključivo za namensku upotrebu.
- Pridržavajte se postupaka koji su opisani u ovom uputstvu za upotrebu.

Ovaj aparat je namenjen isključivo za lagano kuvanje (krčkanje) namirnica u privatnom domaćinstvu. Ne koristite aparat u komercijalne svrhe ili u industrijskim područjima.

Koristite aparat samo u svim unutrašnjim prostorijama, ne koristite ga nikada na otvorenom.

Svaki drugi način korišćenja i korišćenje van navedenih okvira smatra se nenamenskim.

Bezbednosne napomene

OPASNOST OD ELEKTRIČNOG UDARA!

- ▶  Nikada ne potapajte osnovu aparata, električni kabl ili mrežni utikač u vodu ili druge tečnosti, ne postavljajte osnovu aparata blizu vode i ne čistite je pod tekućom vodom.
- ▶ Vodite računa da se električni kabl nikada ne pokvasi ili navlaži za vreme rada aparata. Postavite kabl tako da ne može da se uklešti ili na neki drugi način oštetiti.
- ▶ U svrhu izbegavanja opasnosti, pobrinite se da ovlašćeno stručno osoblje što pre zameni oštećeni mrežni utikač ili električni kabl ili se obratite korisničkom servisu.
- ▶  Koristite aparat samo u suvim unutrašnjim prostorijama, ne na otvorenom.
- ▶ Ne puniti vodu ili druge tečnosti u metalnu posudu osnove aparata!

UPOZORENJE! OPASNOST OD POVREDA!

- ▶ Ovim aparatom smeju da rukuju deca starija od 8 godina, kao i osobe sa smanjenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima ili sa nedostatkom iskustva i/ili znanja, ako su pod nadzorom ili su im data uputstva za rukovanje aparatom na bezbedan način i ako razumeju opasnosti do kojih može da dođe.
- ▶ Deca ne smeju da čiste i obavljaju korisničko održavanje aparata, osim ako su starija od 8 godina i pod nadzorom.
- ▶ Deca ne smeju da se igraju aparatom.
- ▶ Držite aparat i priključni kabl podalje od dece mlađe od 8 godina.

⚠ UPOZORENJE! OPASNOST OD POVREDA!

- ▶ Postavite aparat, po mogućnosti, blizu utičnice. Pobrinite se da mrežni utikač bude brzo dostupan u slučaju opasnosti i da električni kabl ne predstavlja opasnost od spoticanja.
- ▶ Uvek izvucite mrežni utikač iz utičnice nakon upotrebe, kod čišćenja ili kada pomerate aparat.
- ▶ Stavite aparat na ravnu, stabilnu podlogu, koja je otporna na toplotu.
- ▶ Ne postavljajte aparat ispod ili blizu zapaljivih predmeta, kao npr. zavesa ili visećih elemenata.
- ▶ Aparat ne smete da pustite u rad ako je pao ili ako je oštećen. Aparat treba da proverí stručno osoblje i da ga popravi, ako je potrebno.
- ▶ Popravke na aparatu treba da obavljaju samo ovlašćene specijalizovane radnje ili korisnička služba. Za korisnika mogu da nastanu opasnosti usled nestručnih popravki. Osim toga, potraživanje garancije prestaje da važi.
- ▶ Nikada ne otvarajte kućište aparata. U aparatu se ne nalaze delovi koje korisnik treba da održava ili koje može da zameni.

**Pažnja! Vruća površina!**

- ▶ Delovi aparata postaju veoma vrući tokom rada. Pre nego što dodirnete ta mesta, ostavite aparat da se dovoljno ohladi, radi izbegavanja opekotina.
- ▶ Držite i nosite aparat, odnosno keramičku šerpu samo za bočne ručke. Nosite kuhinjske rukavice, ako je potrebno.
- ▶ Ne vadite keramičku šerpu iz aparata tokom rada.
- ▶ Tokom krčkanja se verovatno oslobađa vruća para, posebno kada otvarate stakleni poklopac. Budite na bezbednom rastojanju od pare.

⚠ UPOZORENJE! OPASNOST OD POVREDA!

- ▶ Dirajte stakleni poklopac samo za ručku tokom rada.
 - ▶ Nakon korišćenja, na površini grejača ima još zaostale toplote.
 - ▶ Osigurajte da osnova aparata, električni kabl ili mrežni utikač ne dođu u dodir sa izvorima toplote, kao što su ploče za kuvanje ili otvoreni plamen.
 - ▶ Ne koristite aparat sa spoljašnjim tajmerom ili zasebnim sistemom za daljinsko upravljanje.
 - ▶ Nikada ne ostavljajte aparat bez nadzora tokom rada.
 - ▶ Koristite aparat isključivo sa isporučenim originalnim priborom.
 - ▶ Koristite aparat samo namenski.
- Kod pogrešne upotrebe aparata postoji opasnost od povreda!

PAŽNJA! MATERIJALNA ŠTETA!

- ▶ Ne uključujte aparat kada nema sastojaka u keramičkoj šerpi.
- ▶ Ne uključujte aparat kada se keramička šerpa ne nalazi u osnovi aparata.
- ▶ Ako želite da stavite aparat na šporet ispod aspiratora, vodite računa da je šporet isključen.
- ▶ Pustite da se keramička šerpa i stakleni poklopac dovoljno ohlade pre nego što ih potopite u vodu, radi čišćenja. U suprotnom mogu da puknu, zbog razlike u temperaturi.
- ▶ Koristite keramičku šerpu isključivo kao što je opisano u ovom uputstvu. Ne koristite ga u pećnici, na šporetu ili mikrotalasnoj pećnici i ne stavljajte je u zamrzivač.

Provera obima isporuke

Aparat se standardno isporučuje sa sledećim delovima:

- Osnova aparata
- Keramička šerpa
- Stakleni poklopac
- Uputstvo za upotrebu
- Sveska za receptima

OPASNOST!

- Deca ne smeju da koriste ambalažne materijale kao igračku. Postoji opasnost od gušenja.

- ◆ Izvadite sve delove aparata i uputstvo za upotrebu iz ambalaže.
- ◆ Uklonite sav ambalažni materijal sa aparata, kao i zaštitne folije, ako postoje.

NAPOMENA

- Proverite da li je sadržaj isporuke potpun i da li ima vidljivih oštećenja.
- Obratite se servisnoj službi u slučaju nepotpunog sadržaja isporuke ili oštećenja izazvanih lošom ambalažom ili transportom

Opis aparata

(Pogledajte slike na preklopnj strani)

- ❶ Stakleni poklopac
- ❷ Keramička šerpa
- ❸ Osnova aparata
- ❹ Kontrolna lampica
- ❺ Regulator

Način funkcionisanja

Namirnice se pomoću aparata za krčkanje lagano i duže kuvaju pri temperaturama ispod tačke ključanja od 100 °C.

Po pravilu, kod ove vrste pripreme je vreme krčkanja znatno duže nego kod jednostavnog kuvanja ili pečenja. Ali zato usled pažljive pripreme u namirnicima ostaje više vitamina, hranljivih materija i aroma, i izbegava se zagorevanje jela. Meso se ne suši, već ostaje sočno i meko.

Pripreme

Pre prve upotrebe

Pre prve upotrebe bi trebalo temeljno da očistite sve delove i da uklonite eventualne ostatke od proizvodnje. U tu svrhu, postupite kao što je opisano u nastavku:

- ◆ Očistite sve delove kao što je opisano u poglavlju „Čišćenje”.
- ◆ Postavite osnovu aparata ❸ na ravnu, stabilnu površinu, koja je otporna na toplotu, u blizini lako dostupne mrežne utičnice.
- ◆ Stavite keramičku šerpu ❷ u osnovu aparata ❸.
- ◆ Uverite se da se regulator nalazi na „0” i stavite mrežni utikač u mrežnu utičnicu.
- ◆ Napunite keramičku šerpu ❷ sa 0,5 litre vode.
- ◆ Stavite stakleni poklopac ❶ na keramičku šerpu ❷.
- ◆ Stavite regulator ❺ na „☞”. Kontrolna lampica ❹ svetli, postupak zagrevanja aparata počinje.

NAPOMENA

- Prilikom prve upotrebe može da se pojavi neznatan dim i neprijatan miris, zbog ostataka usled proizvodnje. To je normalno i nestaje nakon kraćeg vremena. Pobrinite se za dovoljno provetravanje. Otvorite, na primer, prozor.

- ◆ Isključite aparat nakon 60 minuta, tako što ćete regulator ❺ ponovo staviti na „0”.
- ◆ Izvucite mrežni utikač iz mrežne utičnice.
- ◆ Pustite da se aparat dovoljno ohladi, prolijte vodu i ponovo očistite sve delove kao što je opisano u poglavlju „Čišćenje”.

Postavljanje aparata

NAPOMENA

- Kada koristite aparat prvi put, postupite dalje kao što je opisano u poglavlju „Pre prve upotrebe”.

- ◆ Postavite osnovu aparata ❸ na ravnu, stabilnu površinu, koja je otporna na toplotu, u blizini lako dostupne mrežne utičnice.
- ◆ Stavite keramičku šerpu ❷ u osnovu aparata ❸.
- ◆ Uverite se da se regulator nalazi na „0” i stavite mrežni utikač u mrežnu utičnicu.

Aparat je sada spreman za rad.

Priprema sastojaka

- Ne sipajte više od 5,5 litara sastojaka, uključujući tečnost. To je oko 2,5 cm slobodnog prostora između sastojaka i gornje ivice keramičke šerpe ❷. Međutim, kod pripreme veoma tečnih jela, kao npr. supa ili čorbi, ne bi trebalo da sipate više od 4 litre sastojaka, uključujući tečnost, da bi se izbeglo prelivanje jela. To odgovara slobodnom prostoru od oko 5 cm između sastojaka i gornje ivice keramičke šerpe ❷.
- Sastojci bi trebalo da sadrže najmanje oko 300 ml tečnosti. Međutim, imajte na umu da za veoma suve sastojke može da bude potrebno dodavanje više tečnosti, a za jako vodene sastojke može da bude potrebno dodavanje manje tečnosti.
- Pustite da se smrznute namirnice potpuno odmrznu pre upotrebe.
- Usitnite sastojke u ravnomerne, po mogućnosti, ne prevelike komade da bi se skratilo vreme krčkanja. Što su komadi veći, to je vreme krčkanja duže.
- Meso možete jako da zapečete, pre nego što ga stavite u keramičku šerpu ❷, radi intenzivnijeg doživljaja ukusa. Još jedna prednost toga je da se sadržaj masnoće mesa, a time i jela, smanjuje kada više ne koristite isprženu masnoću.
- Ako želite da obarite ili zapečete sastojke, upotrebite zasebnu šerpu, odnosno tiganj. Ovim aparatom jela ne mogu da se zapeku ili obare.
- Ukoliko ne zapečete meso, trebalo bi da uklonite višak masnoće sa mesa, jer se ono neće skroz skuvati prilikom laganog krčkanja.
- Sirovi, crveni pasulj sadrži **otrovne materije**, koje mogu da se neutrališu samo na visokim temperaturama. Krčkanje ovim aparatom **nije** dovoljno u tu svrhu! Zbog toga kuvajte crveni pasulj najmanje 10 minuta u **ključaloj** vodi, pre nego što ga upotrebite.
- Pustite da suve, neoljuštene mahunarke preko noći omekšaju u vodi i onda prolijte vodu. Upotrebite svežu vodu za pripremu.

Rukovanje

Saveti

- Na dnu keramičke šerpe ❷ je najveća temperatura krčkanja. Zbog toga prvo stavite veće komade, odnosno sastojke, koji se duže krčkaju i onda stavite ostale sastojke na njih.
- Podižite stakleni poklopac ❶ što manje sa aparata tokom krčkanja, jer se time svaki put oslobađa toplota i proces krčkanja je duži.
- Što se jela duže krčkaju, to će povrće i meso biti mekše.
- Skinite stakleni poklopac ❶, ako pri kraju vremena krčkanja ima previše tečnosti u keramičkoj šerpi ❷. Pustite da se namirnice dalje krčkaju bez staklenog poklopca ❶, dok ne ispari dovoljno tečnosti.

Podešavanje stepena krčkanja

Položaj	Funkcija
„0“	Aparat je isključen
„  “	Održavanje toplote (50–70 °C)
„  “	„low“ = polako dostignuta maksimalna temperatura (95–98 °C)
„  “	„high“ = brzo dostignuta maksimalna temperatura (95–98 °C)

NAPOMENA

- Oba stepena krčkanja, „“ i „“, dostižu maksimalnu temperaturu od oko 95–98 °C. Razlika je u trajanju, koje je potrebno za oba stepena da dostignu 95–98 °C:
 - Za stepen krčkanja „“ je potrebno oko 5:30 časova da se količina punjenja od 5,5 litara vode zagreje sa 15 °C na 95–98 °C. Namirnice za krčkanje se pažljivije zagrevaju laganim povećavanjem temperature.
 - Za stepen krčkanja „“ je potrebno oko 3:45 časova da se količina punjenja od 5,5 litara vode zagreje sa 15 °C na 95–98 °C.
- Ovi podaci o vremenu su približne vrednosti i one mogu da variraju u zavisnosti od punjenja, temperature okruženja i početne temperature.

Krčkanje namirnica

UPOZORENJE! OPASNOST OD POVREDA!

- Delovi aparata postaju veoma vrući tokom rada! Pre nego što dodirnete ta mesta, postavite aparat da se dovoljno ohladi, radi izbegavanja opekotina.
- Držite i nosite osnovu aparata **3**, odnosno keramičku šerpu **2** samo za bočne ručke. Nosite kuhinjske rukavice, ako je potrebno.
- Tokom krčkanja se verovatno oslobađa vruća para, posebno kada otvarate stakleni poklopac **1**. Budite na bezbednom rastojanju od pare.

PAŽNJA! MATERIJALNA ŠTETA!

- Ne uključujte aparat kada nema sastojaka u keramičkoj šerpi **2**.

NAPOMENA

- Podižite stakleni poklopac **1** što manje sa aparata, jer se time svaki put oslobađa toplota i proces krčkanja se produžava.
- Aparat nije pogodan za jako kratko pečenje namirnica.
- Aparat nije pogodan za podgrevanje ohlađenih jela.
- ◆ Ukoliko namirnice još nisu pripremljene, najpre izvršite sve pripreme kao što je opisano u poglavlju „**Pripreme**“. Obratite pažnju i na napomene u poglavlju „**Saveti**“.
- ◆ Skinite stakleni poklopac **1** sa keramičke šerpe **2** prema potrebi i sipajte sastojke, uključujući tečnost, koje treba krčkati.
- ◆ Stavite stakleni poklopac **1** na keramičku šerpu.
- ◆ Stavite regulator **5** u željeni položaj (pogledajte poglavlje „**Podešavanje stepena krčkanja**“). Kontrolna lampica **4** svetli, postupak zagrevanja aparata počinje.
- ◆ Pustite da se sastojci krčkaju u trajanju preporučenog vremena (pogledajte poglavlje „**Vremena krčkanja**“). Povremeno proveravajte stanje sastojaka, koji se krčkaju.

NAPOMENA

- Keramička šerpa **2** akumulira dovoljno toplote da se toplota skuvanih sastojaka održi još oko 30 minuta. Ukoliko toplota jela treba duže da se održava, stavite regulator **5** sve do tada na „**5**“.

- ◆ Kada su sastojci skuvani i njihova toplota ne treba dalje da se održava, stavite regulator **5** na „0” i izvucite mrežni utikač.
- ◆ Zatim možete jela pažljivo da prespete ili da ih servirate direktno u keramičkoj šerpi **2**. Pritom imajte na umu da je keramička šerpa **2** eventualno veoma vruća! Nosite kuhinjske rukavice da skinete šerpu i stavite je na površinu, koja je otporna na toplotu.
- ◆ Pustite da se aparat dovoljno ohladi i očistite sve delove kao što je opisano u poglavlju „Čišćenje”.

Vremena krčkanja

Tabela u nastavku daje pregled različitih mogućih sastojaka i približna vremena njihovog krčkanja. Međutim, vrednosti mogu da služe samo kao približne vrednosti. Stvarno vreme krčkanja zavisi, osim od ličnog ukusa, i od različitih daljih faktora, kao npr. od početne temperature, svojstva, veličine i količine sastojaka ili dodane količine tečnosti.

Za većinu jela od mesa i povrća vreme krčkanja, po pravilu, iznosi 5–8 časova pri „” i 3–5 časova pri „”. Što se jela duže krčkaju, to će povrće i meso biti mekše. Znači, minut manje-više nije presudan.

Namirnice	Količina	Vreme krčkanja „  ”	Vreme krčkanja „  ”
Goveđe pečenje	1000 g	oko 6–8 časova	oko 4–5 časova
Svinjski file	500 g	oko 5–6 časova	oko 4–5 časova
Pileća prsa	650 g	oko 5–6 časova	oko 4–5 časova
Mleveno meso	500 g	oko 4–5 časova	oko 2–4 časa
Tvrdo povrće (krompir, šargarepa, celer itd.)	300 g	oko 4–6 časova	oko 2,5–4 časa
Tikvice	300 g	oko 4–5 časova	oko 2,5–4 časa
Zelene mahunarke	500 g	oko 5–6 časova	oko 4–5 časova
Crveno sočivo	500 g	oko 2–4 časa	oko 1,5–2 časa

Čišćenje

OPASNOST OD ELEKTRIČNOG UDARA!

- Pre čišćenja aparata, najpre izvucite mrežni utikač iz mrežne utičnice.
- Nikada ne potapajte osnovu aparata ❸ i priključni vod pod vodu.

UPOZORENJE! OPASNOST OD POVREDA!

- Pre čišćenja, ostavite sve delove da se dovoljno ohlade.

PAŽNJA! MATERIJALNA ŠTETA!

- Ne koristite nagrizajuća ili abrazivna sredstva za čišćenje. Ona mogu da oštete površinu aparata.
- Pustite da se keramička šerpa ❷ i stakleni poklopac ❶ dovoljno ohlade pre nego što ih potopite u vodu, radi čišćenja. U suprotnom mogu da puknu, zbog razlike u temperaturi.
- ◆ Očistite kućište i unutrašnju stranu osnove aparata ❸ vlažnom krpom. Po potrebi, stavite blagi deterdžent za pranje posuđa na krpu. Zatim obrišite aparat krpom, koja je navlažena samo vodom, da bi se uklonili eventualni ostaci sredstva za pranje posuđa.
- ◆ Operite keramičku šerpu ❷ i stakleni poklopac ❶ u toploj vodi, blagim deterdžentom za pranje posuđa. Na kraju, isperite delove čistom vodom.

NAPOMENA



Keramička šerpa ❷ i stakleni poklopac ❶ su pogodni i za pranje u mašini za pranje posuđa.

- ◆ Dobro osušite sve delove, pre nego što ih ponovo koristite ili spremite.

Čuvanje

- ◆ Očistite sve delove kao što je opisano u poglavlju „Čišćenje“.
- ◆ Čuvajte aparat sa umetnutom keramičkom šerpom ❷ i zatvorenim staklenim poklopcem ❶ na suvom mestu bez prašine.

Otklanjanje grešaka

Problem	Mogući uzroci	Moguća rešenja
Aparat ne funkcioniše.	Aparat nije povezan sa mrežnom utičnicom.	Priključite aparat na mrežnu utičnicu.
	Aparat je oštećen.	Obratite se servisu.
	Regulator  se nalazi na „0“.	Izaberite odgovarajući stepen krčkanja.

Ako smetnje ne mogu da se uklone gore navedenim otklanjanjem grešaka ili ako uočite druge vrste smetnji, molimo Vas da se obratite našem servisu.

Odlaganje

Odlaganje aparata



Nipošto ne bacajte aparat u uobičajeni kućni otpad. Ovaj proizvod podleže Evropskoj direktivi 2012/19/EU (Waste Electrical and Electronic Equipment).

Predajte aparat ovlašćenom preduzeću za upravljanje otpadom ili lokalnom komunalnom preduzeću za sakupljanje i odlaganje otpada. Poštujte trenutno važeće propise. U slučaju nedoumica, obratite se lokalnom komunalnom preduzeću za sakupljanje i odlaganje otpada.



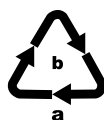
O mogućnostima za odlaganje dotrajalih proizvoda saznaćete u Vašoj opštinskoj ili gradskoj upravi.

Odlaganje ambalaže



Ambalaža štiti aparat od oštećenja u transportu. Ambalažni materijali su izabrani prema svojoj ekološkoj prihvatljivosti i jednostavnosti odlaganja, te su zato podobni za reciklažu.

Vraćanjem ambalaže u proces kruženja materijala se štede sirovine i smanjuje gomilanje otpada. Odložite nepotrebni ambalažni materijal u skladu sa važećim lokalnim propisima.



Odložite ambalažu na ekološki prihvatljiv način.

Obratite pažnju na oznaku na različitim ambalažnim materijalima i, ako je potrebno, odvojite ambalažne materijale zasebno. Ambalažni materijali su označeni skraćenicama (a) i ciframa (b) sa sledećim značenjem:

1 – 7: Plastika, 20 – 22: Hartija i karton, 80 – 98: Kompozitni materijali.

Dodatak

Tehnički podaci

Mrežni napon	220 – 240 V ~ (naizmenična struja), 50/60 Hz
Ulazna snaga	320 W
Zapremina keramičke šerpe ②	oko 6 litara
Maksimalna količina punjenja keramičke šerpe ②	oko 5,5 litara
	Svi delovi ovog aparata koji dolaze u dodir sa hranom, ne ugrožavaju njenu bezbednost.
	Zaštitno uzemljenje

NAPOMENA



Ovim znakom se potvrđuje, da je ovaj uređaj u skladu sa srpskim zahtevima za bezbednost proizvoda.

Garancija I Garantni List

Poštovani,

Ovim putem Vas upoznajemo sa Vašim pravima i obavezama koje proističu iz Zakona o zaštiti potrošača, a u pogledu ostvarivanja prava iz garancije.

Ova garancija ni na koji način ne utiče, niti isključuje prava koja kupac ima u skladu sa važećim Zakonom o zaštiti potrošača po osnovu zakonske odgovornosti prodavca za nesaobraznost robe ugovoru koja traje 2 godine od dana kada je roba predata kupcu.

Davalac garancije ovom izjavom preuzima obavezu da kupcima svojih aparata, a pod uslovima definisanim u ovoj izjavi, obezbedi:

- besplatno otklanjanje kvarova u garantnom roku, koji bi nastali kod uobičajene upotrebe ili zbog grešaka u proizvodnji i materijalu, ili
- zamenu aparata, u garantnom roku predviđenim ovom garancijskom izjavom, u slučaju da opravka nije moguća, ili
- ako otklanjanje kvara nije moguće, kupac ima pravo da zahteva od prodavca povrat novca.

Ukupan rok garancije je 3 godina.

Garantni rok počinje da važi od datuma kupovine proizvoda, odnosno od prijema istog od strane kupca, a što se dokazuje fiskalnim računom.

Garancija važi na teritoriji Republike Srbije.

Kupac može da izjavi reklamaciju usmeno u nekom od prodajnih objekata Lidl Srbija KD, odnosno telefonom, pisanim putem ili elektronskim putem na kontakte kompanije Lidl Srbija KD, uz dostavu fiskalnog računa na uvid.

U cilju ispravnog funkcionisanja proizvod se koristi u skladu sa njegovom namenom i Uputstvom za upotrebu.

Na zahtev kupca, koji je izjavljen u garantnom roku, prodavac će izvršiti otklanjanje kvarova i nedostataka na proizvodu u roku predviđenim Zakonom.

Garantni uslovi:

Pre obraćanja prodavcu za tehničku pomoć, potrebno je proveriti ispravnost instalacije i ostalih potrebnih uslova naznačenih u Uputstvu za upotrebu.

Kupac je dužan da prodavcu preda sve pripadajuće delove proizvoda koje je preuzeo u trenutku kupovine.

Popravke u roku garancije:

Garancija važi počev od dana kada je roba predata kupcu, a na osnovu fiskalnog odsečka. U istom periodu davalac garancije, odnosno prodavac je u obavezi da otkloni sve tehničke kvarove bez naknade, u zakonskom roku.

Garancija ne važi u sledećim slučajevima:

1. Ukoliko prodavcu uz aparat nije priložen fiskalni račun sa datumom prodaje.
2. Ukoliko je kvar prouzrokovan udarom groma, strujnim udarom ili sličnim delovanjem spoljne sile na sam uređaj (požar, poplava, naponski udar...).
3. Ukoliko su nastali kvarovi i oštećenja na uređaju posledica delovanja spoljnih uticaja, kao što su: velika vlaga, previsoka i suviše niska temperatura (pucanje cevi usled smrzavanja, oštećenja gumenih delova, rđanje, itd.)
4. Ukoliko proizvod nije korišćen u skladu sa Uputstvom za upotrebu.
5. Ukoliko je proizvod pokušalo da popravi treće neovlašćeno lice.
6. Ukoliko proizvod nije korišćen u skladu sa namenom.
7. Ukoliko je čišćenje i održavanje uređaja urađeno protivno Uputstvu za upotrebu.
8. Ukoliko je proizvod korišćen u profesionalne svrhe.

Naziv proizvoda:	Aparat za sporo kuvanje
Model:	SSC6 320 A1
IAN/Serijski broj:	340046_1910
Proizvođač:	KOMPERNASS HANDELS GMBH, BURGSTRASSE 21, 44867 BOCHUM, NEMAČKA www.kompernass.com
Ovlašćeni serviser:	ICOM COMMUNICATIONS doo, Dragoslava Srejovića 39b, 21203 Veternik, Republika Srbija, tel. 0800-300-180, e-mail: kompernass@lidl.rs
Datum predaje robe potrošaču:	datum sa fiskalnog računa
Uvozi i stavlja u promet:	Lidl Srbija KD, Prva južna radna 3, 22330 Nova Pazova, Republika Srbija, tel. 0800-300-199, e-mail: kontakt@lidl.rs

Cuprins

Introducere	18
Utilizarea conform destinației	18
Indicații de siguranță	19
Verificarea furniturii	22
Descrierea aparatului	22
Modul de funcționare	23
Pregătiri	23
Înainte de prima utilizare	23
Instalarea aparatului	23
Pregătirea ingredientelor	24
Operarea	25
Sugestii	25
Reglarea treptei de gătit	25
Prepararea alimentelor	26
Timpii de gătit	27
Curățarea	28
Depozitarea	28
Remediarea defecțiunilor	29
Eliminarea	29
Eliminarea aparatului	29
Eliminarea ambalajelor	29
Anexă	30
Date tehnice	30
Garanția Kompnass Handels GmbH	30
Service-ul	32
Importator	32

Introducere

Felicitări pentru cumpărarea noului dumneavoastră aparat!

Ați decis să alegeți un produs modern și de calitate superioară. Instrucțiunile de utilizare fac parte integrantă din acest produs. Acestea cuprind informații importante privind siguranța, utilizarea și eliminarea. Înainte de utilizarea produsului, familiarizați-vă cu toate indicațiile privind utilizarea și siguranța. Utilizați acest produs numai în modul descris și numai în domeniile de utilizare menționate. În cazul transmiterii produsului unei alte persoane, predați-i toate documentele aferente acestuia.

Utilizarea conform destinației

AVERTIZARE! PERICOL DE RĂNIRE!

Pericol cauzat de utilizarea neconformă!

Aparatul poate genera pericole în cazul în care nu este utilizat conform destinației și/sau dacă este utilizat în alt mod decât cel descris.

- Utilizați aparatul numai în conformitate cu destinația acestuia.
- Respectați procedeele descrise în aceste instrucțiuni de utilizare.

Acest aparat este prevăzut exclusiv pentru prepararea alimentelor în gospodării particulare. Este interzisă utilizarea aparatului în domenii comerciale sau industriale.

Folosiiți aparatul numai în spații interioare uscate și nu îl utilizați niciodată în aer liber.

Orice altă utilizare este considerată a fi neconformă.

Indicații de siguranță

PERICOL DE ELECTROCUTARE!

- ▶  Nu introduceți niciodată baza aparatului, cablul de alimentare sau ștecărul în apă sau în alte lichide, nu așezați baza aparatului în apropiere de apă și nu o curățați sub jet de apă.
- ▶ Asigurați-vă că în timpul funcționării cablul de alimentare nu este umed sau nu se umezește niciodată. Ghidați cablul astfel încât să nu se blocheze sau să se deterioreze într-un alt mod.
- ▶ Pentru a evita pericolele, solicitați imediat înlocuirea de către personalul de specialitate autorizat sau de către serviciul clienți a ștecărelor sau a cablurilor de alimentare deteriorate.
- ▶  Utilizați aparatul numai în spații interioare uscate și nu în aer liber.
- ▶ Nu umpleți recipientul de metal al bazei aparatului cu apă sau alte lichide!

AVERTIZARE! PERICOL DE RĂNIRE!

- ▶ Acest aparat poate fi utilizat de copii începând cu vârsta de 8 ani, cât și de persoane cu abilități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau fără experiență și fără cunoștințe necesare numai dacă sunt supravegheați sau dacă au fost instruiți cu privire la utilizarea în siguranță a acestui aparat și au înțeles pericolele cu privire la acesta.
- ▶ Curățarea și acțiunile de întreținere destinate utilizatorului nu sunt permise copiilor decât dacă aceștia au vârsta peste 8 ani și sunt supravegheați.
- ▶ Copiilor le este interzis să se joace cu aparatul.
- ▶ A nu se lăsa aparatul și cablul de conexiune la îndemâna copiilor cu vârste sub 8 ani.

⚠️ AVERTIZARE! PERICOL DE RĂNIRE!

- ▶ Pe cât posibil, așezați aparatul în apropierea unei prize. În caz de pericol, asigurați-vă că ștecărul este imediat accesibil, iar cablul de alimentare nu este un obstacol de care să vă împiedicați.
- ▶ După utilizare, la curățare sau deplasare scoateți întotdeauna ștecărul din priză.
- ▶ Așezați aparatul pe o suprafață plană, stabilă și rezistentă la căldură.
- ▶ Nu așezați aparatul sub obiecte inflamabile sau în apropierea obiectelor inflamabile, cum ar fi draperii sau dulapuri suspendate.
- ▶ Nu mai utilizați aparatul dacă a căzut pe jos sau dacă este deteriorat. Solicitați verificarea și, dacă este necesar, repararea aparatului de către un specialist calificat.
- ▶ Reparația aparatului trebuie realizată numai într-un atelier de specialitate autorizat sau de către serviciul clienți. În urma reparațiilor necorespunzătoare pot apărea pericole pentru utilizatorul aparatului. În plus, se anulează garanția.
- ▶ Nu deschideți niciodată carcasa aparatului. În aparat nu se găsesc componente care trebuie întreținute sau înlocuite de către utilizator.

**Atenție! Suprafață fierbinte!**

- ▶ Anumite componente ale aparatului se încălzesc foarte tare în timpul funcționării. Lăsați aparatul să se răcească suficient înainte de a atinge aceste locuri pentru a preveni arsurile.
- ▶ Țineți și transportați aparatul, respectiv vasul de ceramică numai de mânerul lateral. Dacă este necesar, purtați mănuși de bucătărie.
- ▶ Nu ridicați vasul de ceramică din aparat pe durata funcționării.

⚠ AVERTIZARE! PERICOL DE RĂNIRE!

- ▶ În timpul procesului de preparare pot fi eliberați aburi fierbinți, în special la deschiderea capacului de sticlă. Păstrați o distanță de siguranță față de aburi.
- ▶ În timpul funcționării, atingeți capacul de sticlă numai de mâner.
- ▶ După utilizare, suprafața elementului de încălzire continuă să prezinte căldură reziduală.
- ▶ Asigurați-vă că baza aparatului, cablul de alimentare sau ștecărul nu vor intra în contact cu suprafețe fierbinți, cum sunt plitele sau flăcările deschise.
- ▶ Nu utilizați temporizatoare externe sau sisteme separate de comandă de la distanță pentru a opera aparatul.
- ▶ În timpul funcționării nu lăsați niciodată aparatul nesupravegheat.
- ▶ Utilizați aparatul numai cu accesoriile originale livrate împreună cu acesta.
- ▶ Utilizați aparatul numai conform destinației.
Pericol de rănire în cazul folosirii inadecvate a aparatului!

ATENȚIE! PAGUBE MATERIALE!

- ▶ Nu porniți aparatul dacă nu există ingrediente în vasul de ceramică.
- ▶ Nu porniți aparatul dacă vasul de ceramică nu este introdus în baza aparatului.
- ▶ Dacă doriți să așezați aparatul sub hotă pe plită, aveți grijă ca plita să fie oprită.
- ▶ Lăsați vasul de ceramică și capacul de sticlă să se răcească suficient înainte de a le introduce în apă pentru curățare. În caz contrar, acestea pot să plesnească datorită diferenței de temperatură.

ATENȚIE! PAGUBE MATERIALE!

- Nu folosiți vasul de ceramică în alt mod decât cel descris în aceste instrucțiuni. Să nu îl folosiți în cuptor, pe plită sau în cuptorul cu microunde și nu îl introduceți în congelator.

Verificarea furniturii

În mod standard, aparatul este livrat cu următoarele componente:

- Baza aparatului
- Vas de ceramică
- Capac de sticlă
- Instrucțiuni de utilizare
- Carte de rețete

PERICOL!

- Nu este permisă utilizarea de către copii a materialelor de ambalare ca jucării. Pericol de asfixiere.
- ◆ Scoateți din ambalaj toate componentele aparatului și instrucțiunile de utilizare.
- ◆ Îndepărtați toate materialele de ambalare și eventualele folii de protecție de pe aparat.

INDICAȚIE

- Verificați dacă furnitura este completă și dacă prezintă deteriorări vizibile.
- În cazul în care furnitura este incompletă sau componentele sunt deteriorate din cauza ambalajului precar sau a transportului, apălați linia telefonică directă de service (a se vedea capitolul „**Service-ul**”).

Descrierea aparatului

(a se vedea figurile de pe pagina pliată)

- 1 Capac de sticlă
- 2 Vas de ceramică
- 3 Baza aparatului
- 4 Bec de control
- 5 Comutator rotativ

Modul de funcționare

Cu Slow Cooker, mâncarea este gătită lent pentru o perioadă mai lungă de timp, la temperaturi sub punctul de fierbere de 100 °C.

Timpul de gătire este de obicei mult mai lung la acest tip de preparare decât în cazul gătitului sau prăjitului simplu. Prepararea delicată păstrează mai multe vitamine, substanțe nutritive și arome în alimente și este evitată arderea mâncării. Carnea nu se usucă, ci rămâne suculentă și fragedă.

Pregătiri

Înainte de prima utilizare

Înainte de prima utilizare, curățați cu atenție toate componentele pentru a elimina eventualele reziduuri de fabricație. În acest scop procedați după cum urmează:

- ◆ Curățarea tuturor componentelor se va realiza conform descrierii din capitolul „**Curățarea**”.
- ◆ Așezați baza aparatului ❸ pe o suprafață plană, stabilă și rezistentă la căldură, lângă o priză ușor accesibilă.
- ◆ Introduceți vasul de ceramică ❷ în baza aparatului ❸.
- ◆ Asigurați-vă că comutatorul rotativ este setat pe poziția „0” și introduceți ștecărul într-o priză.
- ◆ Umpleți vasul de ceramică ❷ cu 0,5 litri de apă.
- ◆ Așezați capacul de sticlă ❶ pe vasul de ceramică ❷.
- ◆ Poziționați comutatorul rotativ ❺ pe „”. Becul de control ❹ luminează, iar aparatul începe procesul de încălzire.

INDICAȚIE

- La prima utilizare, din cauza resturilor de fabricație poate fi degajat puțin fum și se poate simți un miros ușor. Acest lucru este normal și dispare după scurt timp. Asigurați aerisirea suficientă a încăperii, de exemplu prin deschiderea unei ferestre.
- ◆ Opriți aparatul după 60 de minute prin acționarea comutatorului rotativ ❺ în poziția „0”.
- ◆ Scoateți ștecărul din priză.
- ◆ Lăsați aparatul să se răcească suficient, aruncați apa și curățați din nou toate componentele conform descrierii din capitolul „**Curățarea**”.

Instalarea aparatului

INDICAȚIE

- Dacă utilizați aparatul pentru prima dată, procedați conform descrierii din capitolul „**Înainte de prima utilizare**”.

- ◆ Așezați baza aparatului ❸ pe o suprafață plană, stabilă și rezistentă la căldură, lângă o priză ușor accesibilă.
- ◆ Introduceți vasul de ceramică ❷ în baza aparatului ❸.
- ◆ Asigurați-vă că comutatorul rotativ este setat pe poziția „0” și introduceți ștecărul într-o priză.

Aparatul este acum pregătit de funcționare.

Pregătirea ingredientelor

- Nu umpleți mai mult de 5,5 litri de ingrediente, inclusiv lichide. Aceasta înseamnă o distanță aproximativă de 2,5 cm între ingrediente și marginea superioară a vasului de ceramică ❷. Totuși, la prepararea mâncărilor foarte lichide, precum supe sau tocănițe, nu ar trebui să adăugați mai mult de 4 litri de ingrediente, inclusiv lichide, pentru a evita revărsarea mâncării. Aceasta înseamnă o distanță aproximativă de 5 cm între ingrediente și marginea superioară a vasului de ceramică ❷.
- Ingredientele trebuie să conțină cel puțin cca 300 ml de lichid. Rețineți totuși că ingredientele foarte uscate pot necesita mai mult lichid adăugat și ingredientele foarte umede pot necesita lichid mai puțin adăugat.
- Lăsați alimentele congelate să se dezghețe complet înainte de utilizare.
- Tăiați ingredientele în bucăți egale, nu prea mari pentru a scurta timpul de gătire. Cu cât bucățile sunt mai mari, cu atât este mai mare timpul de gătire.
- Puteți rumeni carnea pentru a obține o aromă mai intensă înainte să o puneți în vasul de ceramică ❷. Acest lucru are, de asemenea, avantajul că conținutul de grăsimi din carne și, respectiv, al mâncării este redus, dacă nu folosiți în continuare grăsimea prăjită.
- Dacă doriți să fierbeți în prealabil sau să rumeniți ingredientele înainte de gătire, utilizați o oală respectiv o tavă separată. Rumenirea sau fierberea în prealabil nu sunt posibile cu acest aparat.
- Dacă nu prăjiți în prealabil carnea, trebuie să eliminați excesul de grăsime din carne, deoarece acesta nu se reduce prin fierbere la gătitul delicat.
- Fasolea crudă roșie conține **toxine** care sunt neutralizate numai la temperaturi ridicate. Gătirea cu acest aparat **nu** este suficient! Prin urmare, fierbeți fasolea roșie în apă **clocotită** timp de cel puțin 10 minute înainte de a o folosi.
- Lăsați peste noapte să se înmoaie leguminoasele uscate, nedecorticate și aruncați apa. Folosiți apă proaspătă pentru preparare.

Operarea

Sugestii

- Pe fundul vasului de ceramică ❷ se înregistrează cea mai ridicată temperatură de gătit. Prin urmare, puneți mai întâi bucățile mai mari sau ingredientele cu un timp de gătire mai mare și restul deasupra.
- În timpul funcționării, ridicați capacul de sticlă ❶ cât mai puțin posibil de pe aparat, deoarece acest lucru va determina de fiecare dată pierderea căldurii și va prelungi procesul de gătire.
- Cu cât mai mult se gătește mâncarea, cu atât devin mai moi legumele și carnea devine mai fragedă.
- Dacă în vasul de ceramică ❷ este prea mult lichid spre sfârșitul timpului de gătire, îndepărtați capacul de sticlă ❶. Continuați să gătiți alimentele fără capacul de sticlă ❶ până când se evaporă suficient lichid.

Reglarea treptei de gătire

Poziția	Funcția
„0”	Aparat oprit
„  ”	Păstrarea la cald (50-70 °C)
„  ”	„low” = temperatura maximă la care s-a ajuns încet (95-98 °C)
„  ”	„high” = temperatura maximă la care s-a ajuns rapid (95-98 °C)

INDICAȚIE

- Ambele trepte de gătire „” și „” ating o temperatură maximă de cca 95-98 °C. Diferența constă în durata pe care ambele trepte de gătire o necesită pentru a atinge 95-98 °C:
 - Treapta de gătire „” necesită cca 5:30 ore pentru a încălzi cantitatea maximă de 5,5 litri de apă de la 15 °C la 95-98 °C. Datorită creșterii lente a temperaturii, mâncarea este încălzită în mod delicat.
 - Treapta de gătire „” necesită cca 3:45 ore pentru a încălzi cantitatea maximă de 5,5 litri de apă de la 15 °C la 95-98 °C.

Aceste durate sunt orientative și pot varia în funcție de umplere, temperatura ambientală și cea inițială.

Prepararea alimentelor

AVERTIZARE! PERICOL DE RĂNIRE!

- Anumite componente ale aparatului se încălzesc foarte tare în timpul funcționării. Lăsați aparatul să se răcească suficient înainte de a atinge aceste locuri pentru a preveni arsurile.
- Țineți și transportați baza aparatului ❸, respectiv vasul de ceramică ❷ numai de mânerul lateral. Dacă este necesar, purtați mănuși de bucătărie.
- În timpul procesului de preparare pot fi eliberați aburi fierbinți, în special la deschiderea capacului de sticlă ❶. Păstrați o distanță de siguranță față de aburi.

ATENȚIE! PAGUBE MATERIALE!

- Nu porniți aparatul dacă nu există ingrediente în vasul de ceramică ❷.

INDICAȚIE

- Ridicați capacul de sticlă ❶ cât mai puțin posibil de pe aparat, deoarece acest lucru va determina de fiecare dată pierderea căldurii și va prelungi procesul de gătit.
- Aparatul nu este adecvat pentru rumenirea mâncării.
- Aparatul nu este adecvat pentru încălzirea mâncării reci.
- ◆ Dacă nu ați făcut deja acest lucru, pregătiți mai întâi totul conform descrierii din capitolul „**Pregătiri**”. Respectați, de asemenea, indicațiile din capitolul „**Sugestii**”.
- ◆ Dacă este necesar, luați capacul de sticlă ❶ de pe vasul de ceramică ❷ și introduceți ingredientele care trebuie fierte, inclusiv lichidul.
- ◆ Puneți capacul de sticlă ❶.
- ◆ Așezați comutatorul rotativ ❺ pe poziția dorită (a se vedea capitolul „**Reglarea treptei de gătit**”). Becul de control ❹ luminează, iar aparatul începe procesul de încălzire.
- ◆ Lăsați ingredientele să se gătească pentru timpul recomandat (a se vedea, de exemplu, capitolul „**Timpii de gătit**”). Verificați din când în când stadiul de gătit a ingredientelor.

INDICAȚIE

- Vasul de ceramică ❷ stochează suficientă căldură pentru a menține la cald ingredientele preparate încă cca 30 de minute. Dacă doriți să păstrați alimentele calde mai mult timp, rotiți comutatorul rotativ ❺ atâta timp pe „**5**”.

- ◆ Când ingredientele au fost gătitе și nu trebuie să fie ținute la cald, rotiți comutatorul rotativ ❸ pe „0” și deconectați cablul de alimentare.
- ◆ Acum puteți muta cu grijă mâncarea sau o puteți servi direct din vasul de ceramică ❷. Se va avea în vedere faptul că vasul de ceramică ❷ poate fi foarte fierbinte! Utilizați mănuși de bucătărie pentru a-l îndepărta și așezați-l pe o suprafață rezistentă la căldură.
- ◆ Lăsați aparatul să se răcească suficient și curățați toate componentele conform descrierii din capitolul „Curățarea”.

Timpii de gătire

Tabelul de mai jos oferă o prezentare generală a diferitelor ingrediente posibile și a timpilor aproximativi de gătire a acestora. Cu toate acestea, valorile pot servi doar ca orientare. Timpul real de gătire depinde de o serie de alți factori în afară de gustul personal, cum ar fi temperatura inițială, consistența, mărimea și cantitatea ingredientelor sau cantitatea de lichid adăugată.

Majoritatea preparatelor din carne și legume necesită de obicei un timp de gătire de cca 5–8 ore la „” și de cca 3–5 ore la „”. Cu cât mai mult se gătește mâncarea, cu atât devin mai moi legumele și carnea devine mai fragedă. Deci nu contează minutele.

Aliment	Cantitatea	Timpul de gătire „  ”	Timpul de gătire „  ”
Friptură de vită	1000 g	cca 6–8 ore	cca 4–5 ore
File de porc	500 g	cca 5–6 ore	cca 4–5 ore
Piept de pui	650 g	cca 5–6 ore	cca 4–5 ore
Carne tocată	500 g	cca 4–5 ore	cca 2–4 ore
Legume tari (cartofi, morcovi, țelină etc.)	300 g	cca 4–6 ore	cca 2,5–4 ore
Zucchini	300 g	cca 4–5 ore	cca 2,5–4 ore
Mazăre verde decor- tată	500 g	cca 5–6 ore	cca 4–5 ore
Linte roșie	500 g	cca 2–4 ore	cca 1,5–2 ore

Curățarea

PERICOL DEELECTROCUTARE!

- ▶ Înaintea curățării aparatului, scoateți ștecărul din priză.
- ▶ Nu introduceți niciodată baza aparatului ❸ și cablul de conexiune în apă.

AVERTIZARE! PERICOL DE RĂNIRE!

- ▶ Lăsați componentele să se răcească suficient înainte de a le curăța.

ATENȚIE! PAGUBE MATERIALE!

- ▶ Nu folosiți substanțe de curățare corozive sau abrazive. Acestea pot deteriora suprafețele aparatului.
 - ▶ Lăsați vasul de ceramică ❷ și capacul de sticlă ❶ să se răcească suficient înainte de a le introduce în apă pentru curățare. În caz contrar, acestea pot să plesnescă datorită diferenței de temperatură.
- ◆ Curățați carcasa și partea interioară a bazei aparatului ❸ cu o lavetă umedă. La nevoie adăugați pe lavetă un detergent delicat. Ștergeți apoi cu o lavetă umezită numai cu apă pentru a îndepărta eventualele resturi de detergent.
 - ◆ Curățați vasul de ceramică ❷ și capacul de sticlă ❶ în apă caldă cu detergent delicat. La final clătiți componentele cu apă curată.

INDICAȚIE



Vasul de ceramică ❷ și capacul de sticlă ❶ sunt adecvate și pentru curățarea în mașina de spălat vase.

- ◆ Lăsați toate componentele să se usuce bine înainte de reutilizare sau depozitare.

Depozitarea

- ◆ Curățarea tuturor componentelor se va realiza conform descrierii din capitolul „Curățarea”.
- ◆ Păstrați aparatul cu vasul de ceramică ❷ montat și cu capacul de sticlă ❶ închis într-un loc lipsit de praf și uscat.

Remediarea defecțiunilor

Problemă	Cauze posibile	Soluții posibile
Aparatul nu funcționează.	Aparatul nu este conectat la priză.	Conectați aparatul la o priză.
	Aparatul este deteriorat.	Adresați-vă centrului de service.
	Comutatorul rotativ 5 este poziționat pe „0”.	Alegeți o treaptă de gătire adecvată.

Dacă defecțiunile nu pot fi remediate prin măsurile specificate sau dacă constatați alte tipuri de defecțiuni, adresați-vă serviciului nostru pentru clienți.

Eliminarea

Eliminarea aparatului



În niciun caz nu aruncați aparatul în gunoiul menajer obișnuit.

Acest produs se află sub incidența Directivei europene 2012/19/EU (Deșeuri de echipamente electrice și electronice).

Eliminați aparatul prin intermediul unei firme autorizate sau prin intermediul serviciului local de eliminare a deșeurilor. Respectați prevederile actuale în vigoare. Dacă aveți nelămuriri, contactați serviciul local de eliminare a deșeurilor.



Informații despre posibilitățile de eliminare a produsului scos din uz pot fi obținute de la administrația locală.

Eliminarea ambalajelor



Ambalajul protejează aparatul împotriva deteriorărilor ce pot apărea în timpul transportului. Materialele de ambalare sunt alese conform compatibilității acestora cu mediul și conform aspectelor tehnice privind eliminarea, fiind astfel reciclabile.

Reintroducerea ambalajelor în circuitul materialelor contribuie la economisirea materiilor prime și la reducerea cantității de deșeuri. Eliminați materialele de ambalare de care nu mai aveți nevoie conform prevederilor locale în vigoare.



Eliminați ambalajul în mod ecologic.

Respectați marcajul de pe diferitele materiale de ambalare și separați-le dacă este cazul. Materialele de ambalare sunt marcate cu abrevieri (a) și cifre (b) cu următoarea semnificație:

1-7: materiale plastice, 20-22: hârtie și carton, 80-98: materiale compozite.

Anexă

Date tehnice

Tensiunea rețelei	220–240 V ~ (curent alternativ), 50/60 Hz
Consum	320 W
Capacitatea vasului de ceramică ②	cca 6 litri
Capacitatea maximă a vasului de ceramică ②	cca 5,5 litri
	Toate componentele acestui aparat care intră în contact cu alimentele sunt adecvate pentru uz alimentar.
	împământare cu rol de protecție

Garanția Kompernass Handels GmbH

Stimate client,

Pentru acest aparat se acordă o garanție de 3 ani de la data cumpărării. În cazul în care produsul prezintă defecte, beneficiați de drepturi legale față de vânzătorul produsului. Aceste drepturi legale nu sunt limitate prin garanția noastră prezentată în cele ce urmează.

Condiții de garanție

Perioada de garanție începe de la data cumpărării. Păstrați cu grijă bonul fiscal. Acesta este necesar pentru a dovedi cumpărarea.

Dacă în decurs de trei ani de la data cumpărării acestui produs apare un defect de material sau de fabricație, produsul va fi reparat, înlocuit de către noi în mod gratuit sau vi se va restitui prețul de cumpărare, la alegerea noastră. Garanția presupune ca în timpul perioadei de trei ani să se prezinte aparatul defect și dovida cumpărării (bonul fiscal), precum și o scurtă descriere în scris, în care să se specifice în ce constă defecțiunea și când a survenit aceasta.

Dacă defectul este acoperit de garanția noastră, veți primi înapoi produsul reparat sau unul nou. Odată cu reparația sau înlocuirea produsului nu începe o nouă perioadă de garanție.

Perioada de garanție și pretențiile legale privind defectele

Perioada de garanție nu este prelungită după efectuarea reparațiilor realizate în perioada de garanție. Acest lucru este valabil și pentru piesele înlocuite și reparate. Eventualele deteriorări și deficiențe prezente deja la cumpărare trebuie semnalate imediat după dezambalarea produsului. Reparațiile necesare după expirarea perioadei de garanție se efectuează contra cost.

Domeniul de aplicare a garanției

Aparatul a fost produs cu grijă, în conformitate cu orientările stricte privind calitatea și verificat cu rigurozitate înaintea livrării.

Garanția se acordă în caz de defecte de material sau de fabricație. Această garanție nu se extinde asupra componentelor produsului care sunt expuse uzurii normale și care, prin urmare, pot fi considerate piese de uzură sau asupra deteriorărilor apărute la componentele fragile, de exemplu comutatoare, acumulatori sau componente realizate din sticlă.

Această garanție se pierde în cazul în care produsul a fost deteriorat, a fost utilizat sau întreținut în mod necorespunzător. Pentru utilizarea corespunzătoare a produsului trebuie respectate cu strictețe toate indicațiile prezentate în instrucțiunile de utilizare. Trebuie evitate în mod obligatoriu utilizările și acțiunile nerecomandate sau care fac obiectul unor avertizări în cadrul instrucțiunilor de utilizare.

Aparatul este destinat numai uzului privat și nu utilizărilor comerciale. În cazul manevrării abuzive sau necorespunzătoare, al uzului de forță și al intervențiilor care nu au fost realizate de către filiala noastră autorizată de service, garanția își pierde valabilitatea.

Procedura de acordare a garanției

Pentru a se asigura prelucrarea rapidă a solicitării dvs., urmați instrucțiunile de mai jos:

- Pentru toate solicitările păstrați la îndemână bonul fiscal și numărul articolului (de exemplu IAN 12345) ca dovadă a cumpărării.
- Numărul articolului poate fi consultat pe plăcuța cu date tehnice de pe produs, pe o gravură de pe produs, pe coperta instrucțiunilor de utilizare (în partea stângă, jos) sau pe autocolantul de pe partea din spate sau de jos a produsului.
- În cazul în care apar defecte funcționale sau alte defecțiuni, contactați mai întâi **telefonic** sau **prin e-mail** departamentul de service menționat în continuare.
- Apoi puteți expedia produsul înregistrat ca fiind defect la adresa de service care v-a fost comunicată, fără a plăti taxe poștale, anexând dovada cumpărării (bonul fiscal) și indicând în ce constă defectul și când a apărut acesta.



Acest manual, precum și multe alte manuale, videoclipuri cu produsele și software-uri de instalare pot fi descărcate de pe www.lidl-service.com. Cu ajutorul acestui cod QR puteți accesa direct pagina Lidl de service (www.lidl-service.com) și puteți deschide instrucțiunile de utilizare prin introducerea numărului de articol (IAN) 123456.

Service-ul

RO Service România

Tel.: 0800896637

E-Mail: kompernass@lidl.ro

IAN 340046_1910

Importator

Vă rugăm să aveți în vedere faptul că următoarea adresă nu reprezintă o adresă pentru service. Contactați mai întâi centrul de service indicat.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANIA

www.kompernass.com

Съдържание

Въведение	34
Употреба по предназначение	34
Указания за безопасност	35
Проверка на окомплектовката на доставката	38
Описание на уреда	38
Начин на функциониране	39
Подготовка	39
Преди първата употреба	39
Разполагане на уреда	40
Подготовка на продуктите	40
Работа с уреда	41
Съвети	41
Настройване на степен за готвене	41
Готвене на хранителни продукти	42
Времена за готвене	43
Почистване	44
Съхранение	45
Отстраняване на неизправности	45
Предаване за отпадъци	46
Предаване на уреда за отпадъци	46
Предаване на опаковката за отпадъци	46
Приложение	47
Технически характеристики	47
Гаранция	47
Сервизно обслужване	49
Вносител	49

Въведение

Поздравяваме ви за покупката на вашия нов уред!

Избрали сте модерен и висококачествен продукт. Ръководството за потребителя е неразделна част от този продукт. То съдържа важни указания относно безопасността, употребата и предаването за отпадъци. Преди да използвате продукта, се запознайте с всички указания за обслужване и безопасност. Използвайте този продукт само според описанието и за посочените области на приложение. Предавайте продукта на трети лица заедно с цялата документация.

Употреба по предназначение

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ НАРАНЯВАНЕ!

Опасност в резултат на нецелесъобразна употреба!

Употреба на уреда не по предназначение и/или друг вид използване могат да представляват опасност.

- Използвайте уреда единствено по предназначение.
- Спазвайте начините на процедиране, описани в това ръководство за потребителя.

Този уред е предназначен единствено за приготвяне на хранителни продукти в домашни условия. Не използвайте уреда за търговски или промишлени цели.

Използвайте уреда само в сухи затворени помещения и никога на открито.

Друга или излизаща извън тези рамки употреба се счита за нецелесъобразна.

Указания за безопасност

ОПАСНОСТ ОТТОКОВ УДАР!

- ▶  Никога не потапяйте основата на уреда, мрежовия кабел или щепсела във вода или други течности, не разполагайте основата на уреда в близост до вода и не я почиствайте под течаща вода.
- ▶ Не допускате мрежовият кабел да се намокри или навлажни по време на работа. Прокарайте го така, че да не се притиска или поврежда по друг начин.
- ▶ Повредени щепсели или кабели трябва незабавно да се сменят от оторизирани специалисти или сервизната служба, за да се избегнат опасности.
- ▶  Използвайте уреда само в сухи затворени помещения, не на открито.
- ▶ Не наливайте вода или други течности в металния съд на основата на уреда!

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ НАРАНЯВАНЕ!

- ▶ Този уред може да се използва от деца на възраст над 8 години, както и от лица с ограничени физически, сетивни или умствени способности или без опит и знания, ако са под наблюдение или са инструктирани по отношение на безопасната употреба на уреда и разбират опасностите, произтичащи от работата с него.
- ▶ Деца не трябва да извършват почистването или поддръжката на уреда от страна на потребителя, освен ако не са над 8 години и под наблюдение.
- ▶ Не допускате деца да играят с уреда.
- ▶ Уредът и захранващият кабел трябва да се държат далече от деца на възраст под 8 години.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ НАРАНЯВАНЕ!

- ▶ По възможност разположете уреда в близост до електрически контакт. Погрижете се в случай на опасност да има бърз достъп до щепсела и никой да не може да се спъва в мрежовия кабел.
- ▶ След употреба, за почистване или преместване на уреда винаги изключвайте щепсела от контакта.
- ▶ Поставете уреда върху равна, стабилна и устойчива на висока температура повърхност.
- ▶ Не поставяйте уреда под или в близост до запалими предмети, напр. пердета или висящи шкафове.
- ▶ В случай че уредът е паднал или е повреден, той не трябва да се използва повече. Дайте уреда за проверка и евентуален ремонт от квалифициран специалист.
- ▶ Възлагайте ремонтите на уреда само на оторизирани специализирани фирми или сервизната служба. При некомпетентно извършени ремонти могат да възникнат опасности за потребителя. Освен това отпада правото за изискване на гаранция.
- ▶ Никога не отваряйте корпуса на уреда. В уреда не се намират компоненти, които трябва да се поддържат или сменят от потребителя.



Внимание! Гореща повърхност!

- ▶ Части на уреда се нагряват много силно по време на работа. Оставете уреда да се охлади достатъчно преди контакт с тези части, за да предотвратите изгаряния.
- ▶ Хващайте и носете уреда респ. керамичната тенджера само за страничните дръжки. При необходимост използвайте готварски ръкавици.
- ▶ По време на работа не повдигайте керамичната тенджера от уреда.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ НАРАНЯВАНЕ!

- ▶ По време на процеса на готвене е възможно отделяне на гореща пара особено ако отворите стъкления капак. Спазвайте безопасно разстояние спрямо парата.
- ▶ По време на работа хващайте стъкления капак само за дръжката.
- ▶ След употреба повърхността на нагревателя все още разполага с остатъчна топлина.
- ▶ Уверете се, че основата на уреда, мрежовият кабел или щепселът не влизат в съприкосновение с източници на топлина, напр. котлони или открити пламъци.
- ▶ За работа с уреда не използвайте външен таймер или отделна система за дистанционно управление.
- ▶ По време на работа никога не оставяйте уреда без наблюдение.
- ▶ Използвайте уреда единствено с доставените оригинални принадлежности.
- ▶ Използвайте уреда само по предназначение.
При неправилна употреба на уреда съществува опасност от нараняване!

ВНИМАНИЕ! МАТЕРИАЛНИ ЩЕТИ!

- ▶ Не включвайте уреда, ако в керамичната тенджера не се намират продукти.
- ▶ Не включвайте уреда, ако керамичната тенджера не е поставена в основата на уреда.
- ▶ Ако желаете да поставите уреда върху готварска печка под абсорбатор, внимавайте печката да е изключена.
- ▶ Оставете керамичната тенджера и стъкления капак да се охладят, преди да ги потопите във вода за почистване. В противен случай те могат да се пръснат поради разликата в температурата.

ВНИМАНИЕ! МАТЕРИАЛНИ ЩЕТИ!

- Използвайте керамичната тенджера само съгласно описанието в настоящото ръководство. Не я използвайте във фурна, върху готварска печка или в микровълнова фурна и не я поставяйте във фризер.

Проверка на окомплектовката на доставката

Стандартната окомплектовка на доставката включва следните компоненти:

- основа на уреда
- керамична тенджера
- стъклен капак
- ръководство за потребителя
- книжка с рецепти

ОПАСНОСТ!

- Опаковъчните материали не трябва да се използват от деца за игра. Съществува опасност от задушаване.

- ◆ Извадете всички части на уреда и ръководството за потребителя от опаковката.
- ◆ Отстранете от уреда всички опаковъчни материали и евентуални защитни фолиа.

УКАЗАНИЕ

- Проверете доставката за комплектност и видими повреди.
- При непълна доставка или повреди поради лоша опаковка или получени при транспортирането се обърнете към горещата линия на сервиза (вж. глава „Сервизно обслужване“).

Описание на уреда

(Вж. фигурите на разгъващата се страница)

- ❶ Стъклен капак
- ❷ Керамична тенджера
- ❸ Основа на уреда
- ❹ Контролен индикатор
- ❺ Въртящ се регулатор

Начин на функциониране

С уреда за бавно готвене хранителните продукти се приготвят за по-продължителен период от време при температура под точката на кипене от 100 °С.

При този вид приготвяне времето за готвене е значително по-дълго в сравнение с обикновеното готвене или печене. Но поради щадящото приготвяне в хранителните продукти се запазват повече витамини, хранителни вещества и аромати и се предотвратява загаряне на ястията. Месото не изсъхва, а се запазва сочно и крехко.

Подготовка

Преди първата употреба

Преди първоначалната употреба трябва да почистите щателно всички части, за да отстраните евентуални остатъци от производството. За целта постъпете както следва:

- ◆ Почистете всички части така, както е описано в глава „Почистване“.
- ◆ Поставете основата на уреда **3** върху равна, стабилна и топлоустойчива повърхност в близост до леснодостъпен електрически контакт.
- ◆ Поставете керамичната тенджера **2** в основата на уреда **3**.
- ◆ Уверете се, че въртящият се регулатор е на „0“ и включете щепсела в контакт.
- ◆ Напълнете керамичната тенджера **2** с 0,5 литра вода.
- ◆ Поставете стъкления капак **1** на керамичната тенджера **2**.
- ◆ Завъртете въртящия се регулатор **5** на „“. Контролният индикатор **4** свети, уредът започва процеса на загряване.

УКАЗАНИЕ

- По време на първата употреба е възможно обусловено от производствени остатъци образуване на лек дим и мирис. Това е нормално и изчезва след кратко време. Осигурете достатъчно проветряване на помещението, напр. отворете прозорец.
- ◆ След 60 минути изключете уреда, като завъртите въртящия се регулатор **5** отново на „0“.
- ◆ Издърпайте щепсела от контакта.
- ◆ Оставете уреда да се охлади достатъчно, излейте водата и почистете отново всички части съгласно описанието в глава „Почистване“.

Разполагане на уреда

УКАЗАНИЕ

► Ако използвате уреда за първи път, постъпете съгласно описанието в глава „*Преди първата употреба*“.

- ◆ Поставете основата на уреда **❸** върху равна, стабилна и топлоустойчива повърхност в близост до леснодостъпен електрически контакт.
- ◆ Поставете керамичната тенджера **❷** в основата на уреда **❸**.
- ◆ Уверете се, че въртящият се регулатор е на „0“ и включете щепсела в контакт.

Сега уредът е готов за работа.

Подготовка на продуктите

- Не пълнете повече от 5,5 литра продукти, включително течност. Това са около 2,5 cm разстояние между продуктите и горния ръб на керамичната тенджера **❷**. При приготвяне на много течни ястия, напр. супи или яхнии, не пълнете керамичната тенджера с повече от 4 литра продукти, включително течност, за да предотвратите преливане на ястията. Това съответства на около 5 cm разстояние между продуктите и горния ръб на керамичната тенджера **❷**.
- Продуктите трябва да съдържат минимум около 300 ml течност. При това вземете под внимание, че много сухи продукти може да изискват повече добавена течност, а добре нахиснати продукти – по-малко.
- Оставете замразените хранителни продукти да се размразят изцяло преди употреба.
- Наситните продукти на равномерни, по възможност не твърде големи парчета, за да съкратите времето за готвене. Колкото по-големи са парчетата, толкова по-дълго е времето за готвене.
- За по-интензивен вкус можете да запържите за кратко на висока температура месото, преди да го поставите в керамичната тенджера **❷**. Ползата от това е също, че съдържанието на мазнини на месото и следователно на ястията намалява, ако после не използвате отделилата се при запържването мазнина.
- Ако желаете да сварите предварително или да запържите продуктите преди готвенето, използвайте отделна тенджера респ. тиган. С този уред не е възможно запържване или предварително варене.
- Не запържвайте предварително месото за отстраняване на излишната мазнина от него, тъй като тя не извирва при щадящо готвене.
- Суровият червен боб съдържа **отровни вещества**, които се неутрализират само при висока температура. Приготвянето с този уред **не** е достатъчно за целта! Затова преди употреба варете предварително червения боб в продължение на минимум 10 минути във **вряща** вода.

- Накиснете сухи, неолющени бобови растения за през нощта и излейте водата. Използвайте прясна вода за приготвянето.

Работа с уреда

Съвети

- На дъното на керамичната тенджера **2** температурата на готвене е най-висока. Затова първо поставяйте в тенджерата по-големите парчета респ. продуктите с по-дълго време за готвене и след това останалите.
- По време на работа повдигайте стъкления капак **1** възможно най-малко от уреда, тъй като при това всеки път се губи топлина и процесът на готвене се удължава.
- Колкото по-дълго се готвят ястията, толкова по-меки стават зеленчуците, а месото – по-крехко.
- Ако към края на времето за готвене в керамичната тенджера **2** има твърде много течност, свалете стъкления капак **1**. Оставете хранителните продукти да се доприготвят без стъкления капак **1**, докато се изпари достатъчно количество течност.

Настройване на степен за готвене

Позиция	Функция
„0“	Уредът е изключен
„  “	Поддържане в топло състояние (50 – 70 °C)
„  “	„low“ = бавно достигната максимална температура (95 – 98 °C)
„  “	„high“ = бързо достигната максимална температура (95 – 98 °C)

УКАЗАНИЕ

- И двете степени за готвене „SS” и „SSS” достигат максимална температура от около 95 – 98 °C. Разликата е във времето, необходимо на двете степени за готвене, за да достигнат 95 – 98 °C:
 - Степента за готвене „SS” изисква около 5:30 часа за загряване на максималното количество на пълнене от 5,5 литра вода от 15 °C до 95 – 98 °C. Благодарение на бавното покачване на температурата продуктите за готвене се загряват по-щадящо.
 - Степента за готвене „SSS” изисква около 3:45 часа за загряване на максималното количество на пълнене от 5,5 литра вода от 15 °C до 95 – 98 °C.

Тези данни за времето представляват ориентировъчни стойности и могат да варират в зависимост от пълненето, околната и изходната температура.

Готвене на хранителни продукти

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ НАРАНЯВАНЕ!

- Части на уреда се нагряват много силно по време на работа! Оставете уреда да се охлади достатъчно преди контакт с тези части, за да предотвратите изгаряния.
- Хващайте и носете основата на уреда ❸ респ. керамичната тенджера ❷ само за страничните дръжки. При необходимост използвайте готварски ръкавици.
- По време на процеса на готвене е възможно отделяне на гореща пара особено ако отворите стъкления капак ❶. Спазвайте безопасно разстояние спрямо парата.

ВНИМАНИЕ! МАТЕРИАЛНИ ЩЕТИ!

- Не включвайте уреда, ако в керамичната тенджера ❷ не се намират продукти.

УКАЗАНИЕ

- Повдигайте стъкления капак ❶ възможно най-малко от уреда, тъй като при това всеки път се губи топлина и процесът на готвене се удължава.
- Уредът не е подходящ за запържване на хранителни продукти.
- Уредът не е подходящ за притопляне на изстинали ястия.

- ◆ Първо предприемете всички подготвителни мерки съгласно описанието в глава „Подготовка”. Вземете под внимание също указанията в глава „Съвети”.

- ◆ При необходимост свалете стъкления капак ❶ от керамичната тенджера ❷ и сипете продуктите за готвене, включително течността.
- ◆ Затворете отново със стъкления капак ❶.
- ◆ Поставете въртящия се регулатор ❺ на желаната позиция (вж. глава „*Настройване на степен за готвене*“). Контролният индикатор ❹ свети, уредът започва процеса на загряване.
- ◆ Оставете продуктите да се приготвят за препоръчаното време (вж. напр. глава „*Времена за готвене*“). Проверявайте периодично състоянието на приготвяне на продуктите.

УКАЗАНИЕ

- ▶ Керамичната тенджера ❷ акумулира достатъчно топлина, за да поддържа в топло състояние сготвените продукти в продължение на още около 30 минути. Ако ястията трябва да се поддържат в топло състояние за по-дълго време, настройте въртящия се регулатор ❺ на „“.
- ◆ Когато продуктите са сготвени и повече не е необходимо да се поддържат в топло състояние, настройте въртящия се регулатор ❺ на „0“ и изключете щепсела от контакта.
- ◆ Можете да пресипете внимателно ястието в друг съд или да го сервира-те направо в керамичната тенджера ❷. При това обърнете внимание, че керамичната тенджера ❷ може да е много гореща! Използвайте готварски ръкавици, за да я извадите и я поставете върху топлоустойчи-ва повърхност.
- ◆ Оставете уреда да се охлади достатъчно и почистете всички части съгласно описанието в глава „*Почистване*“.

Времена за готвене

Следващата таблица предоставя общ преглед на различните продукти, които могат да се приготвят, и приблизителното им време за готвене. Но стойностите служат само за ориентация. Действителното време за готвене зависи от вашия личен вкус, както и от различни други фактори, напр. изходната температура, качествата, размера и количеството на продуктите или от добавеното количество течност.

По правило повечето ястия с месо и зеленчуци изискват продължителност на готвене от около 5 – 8 часа при „“ и около 3 – 5 часа при „“. Колкото по-дълго се готвят ястията, толкова по-меки стават зеленчуците, а месото – по-крехко. Т.е. няма точно установено време.

Хранителен продукт	Количество	Време за готвене „  “	Време за готвене „  “
Говеждо печено	1000 g	около 6 – 8 часа	около 4 – 5 часа
Свинско филе	500 g	около 5 – 6 часа	около 4 – 5 часа
Пилешки гърди	650 g	около 5 – 6 часа	около 4 – 5 часа
Кайма	500 g	около 4 – 5 часа	около 2 – 4 часа
Твърди зеленчуци (картофи, моркови, целина и т.н.)	300 g	около 4 – 6 часа	около 2,5 – 4 часа
Тиквички	300 g	около 4 – 5 часа	около 2,5 – 4 часа
Лющен зелен грах	500 g	около 5 – 6 часа	около 4 – 5 часа
Червена леща	500 g	около 2 – 4 часа	около 1,5 – 2 часа

Почистване

ОПАСНОСТ ОТТОКОВ УДАР!

- Изключете щепсела от контакта, преди да почистите уреда.
- Никога не потапяйте във вода основата на уреда  и хранящия кабел.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ НАРАНЯВАНЕ!

- Преди почистване оставете всички части да се охладят достатъчно.

ВНИМАНИЕ! МАТЕРИАЛНИ ЩЕТИ!

- Не използвайте разяждащи или абразивни средства за почистване. Те могат да повредят повърхността на уреда.
- Оставете керамичната тенджерa  и стъкления капак  да се охладят достатъчно, преди да ги потопите във вода за почистване. В противен случай те могат да се пръснат поради разликата в температурата.
- ◆ Почистете корпуса и вътрешното пространство на основата на уреда  с влажна кърпа. При необходимост използвайте мек миеш препарат върху кърпата. След това избършете с навлажнена само с вода кърпа, за да отстраните евентуални остатъци от миешия препарат.
- ◆ Почистете керамичната тенджерa  и стъкления капак  в топла вода с мек миеш препарат. Накрая изплакнете частите с чиста вода.

УКАЗАНИЕ



Керамичната тенджера **2** и стъкленият капак **1** са годни също за миене в съдомиялна машина.

- ◆ Подсушете добре всички части, преди да ги използвате отново или да ги приберете.

Съхранение

- ◆ Почистете всички части така, както е описано в глава „Почистване“.
- ◆ Съхранявайте уреда с поставена керамична тенджера **2** и затворен стъклен капак **1** на ненапразено и сухо място.

Отстраняване на неизправности

Проблем	Възможни причини	Възможни начини на отстраняване
Уредът не функционира.	Уредът не е включен към контакт.	Включете уреда към контакт.
	Уредът е повреден.	Обърнете се към сервиза.
	Въртящият се регулатор 5 е на „0“.	Изберете подходяща степен за готвене.

Ако неизправностите не могат да се отстранят по посочените по-горе начини или ако установите други видове неизправности, се обърнете към нашия сервиз.

Предаване за отпадъци

Предаване на уреда за отпадъци



В никакъв случай не изхвърляйте уреда с обикновените битови отпадъци.

Този продукт подлежи на европейската директива 2012/19/EU WEEE (Waste Electrical and Electronic Equipment – Директива за отпадъци от електрическо и електронно оборудване).

Предайте уреда за отпадъци чрез лицензирана фирма за управление на отпадъци или общинската служба за управление на отпадъци. Спазвайте действащите в момента разпоредби. В случай на съмнение се обърнете към местния пункт за събиране на отпадъци.



Информация относно възможностите за предаване за отпадъци на излезлия от употреба продукт можете да получите от вашата общинска или градска управа.

Предаване на опаковката за отпадъци



Опаковката предпазва уреда от повреди при транспортирането. Опаковъчните материали са подбрани от гледна точка на екологичната съвместимост и утилизацията и затова могат да се рециклират.

Връщането на опаковката в системата за циркулация на материалите спестява суровини и намалява количеството отпадъци. Предайте ненужните ви вече опаковъчни материали за отпадъци съгласно действащите местни разпоредби.



Предайте опаковката за отпадъци в съответствие с екологичните изисквания. Вземете под внимание обозначението върху различните опаковъчни материали и при необходимост ги събирайте отделно. Опаковъчните материали са обозначени със съкращения (a) и цифри (b) със следното значение: 1 – 7: пластмаси, 20 – 22: хартия и картон, 80 – 98: композитни материали.

Приложение

Технически характеристики

Мрежово напрежение	220 – 240 V ~ (променлив ток), 50/60 Hz
Консумирана мощност	320 W
Вместимост на керамичната тенджера ②	около 6 литра
Максимално количество на пълнене на керамичната тенджера ②	около 5,5 литра
	Всички влизащи в контакт с хранителни продукти части на този уред са от материал, разрешен за контакт с хранителни продукти.
	Защитно заземяване

Гаранция

Уважаеми клиенти,

за този уред получавате 3 години гаранция от датата на покупката. В случай на несъответствие на продукта с договора за продажба Вие имате законно право да предявите рекламация пред продавача на продукта при условията и в сроковете, определени в чл.112-115* от Закона за защита на потребителите. Вашите права, произтичащи от посочените разпоредби, не се ограничават от нашата по-долу представена търговска гаранция и независимо от нея продавачът на продукта отговаря за липсата на съответствие на потребителската стока с договора за продажба съгласно Закона за защита на потребителите.

Гаранционни условия

Гаранционният срок започва да тече от датата на покупката. Пазете добре оригиналната касова бележка. Този документ е необходим като доказателство за покупката. Ако в рамките на три години от датата на закупуване на този продукт се появи дефект на материала или производствен дефект, продуктът ще бъде безплатно ремонтиран или заменен – по наш избор. Гаранцията предполага в рамките на тригодишния гаранционен срок да се представят дефектния уред и касовата бележка (касовият бон) и писмено да се обясни в какво се състои дефектът и кога е възникнал. Ако дефектът е покрит от нашата гаранция, Вие ще получите обратно ремонтирания или нов продукт. С ремонта или смяната на продукта не започва да тече нов гаранционен срок.

Гаранционен срок и законови претенции при дефекти

Гаранционната услуга не удължава гаранционния срок. Това важи също и за сменените и ремонтирани части. За евентуално наличните повреди и дефекти още при покупката трябва да се съобщи веднага след разпаковането. Евентуалните ремонти след изтичане на гаранционния срок са срещу заплащане.

Обхват на гаранцията

Уредът е произведен грижливо според строгите изисквания за качество и добросъвестно изпитан преди доставка. Гаранцията важи за дефекти на материала или производствени дефекти. Гаранцията не обхваща частите на продукта, които подлежат на нормално износване, поради което могат да бъдат разглеждани като бързо износващи се части (например филтри или приставки) или повредите на чупливи части (например прекъсвачи, батерии или такива произведени от стъкло). Гаранцията отпада, ако уредът е повреден поради неправилно използване или в резултат на неосъществяване на техническа поддръжка. За правилната употреба на продукта трябва точно да се спазват всички указания в упътването за обслужване.

Предназначение и действия, които не се препоръчват от упътването за експлоатация или за които то предупреждава, трябва задължително да се избягват. Продуктът е предназначен само за частна, а не за стопанска употреба. При злоупотреба и неправилно третиране, употреба на сила и при интервенции, които не са извършени от клона на нашия оторизиран сервиз, гаранцията отпада.

Процедура при гаранционен случай

За да се гарантира бърза обработка на Вашия случай, следвайте следните указания:

- За всички запитвания подгответе касовата бележка и идентификационния номер (IAN **340046_1910**) като доказателство за покупката.
- Вземете артикулния номер от фабричната табелка.
- При възникване на функционални или други дефекти първо се свържете по телефона или чрез имейл с долупосочения сервизен отдел. След това ще получите допълнителна информация за уреждането на Вашата reklamacия.
- След съгласуване с нашия сервиз можете да изпратите дефектния продукт на посочения Ви адрес на сервиза безплатно за Вас, като приложите касовата бележка (касовия бон) и посочите в какво се състои дефектът и кога е възникнал. За да се избегнат проблеми с приемането и допълнителни разходи, задължително използвайте само адреса, който Ви е посочен. Осигурете изпращането да не е като експресен товар или като друг специален товар. Изпратете уреда заедно с всички принадлежности, доставени при покупката, и осигурете достатъчно сигурна транспортна опаковка.

Ремонтен сервиз / извънгаранционно обслужване

Ремонти извън гаранцията можете да възложите на клона на нашия сервиз срещу заплащане. Той с удоволствие ще Ви направи предварителна калкулация. Можем да обработваме само уреди, които са достатъчно опаковани и изпратени с платени транспортни разходи.

Внимание: Изпратете Вашия уред на клона на нашия сервиз почистен и с указание за дефекта. Уредите, изпратени с неплатени транспортни разходи – с наложен платеж, като експресен или друг специален товар – не се приемат.

Ние ще извършим безплатно изхвърлянето на изпратените от Вас дефектни уреди.

Сервизно обслужване

BG България
Тел.: 00800 111 4920
E-мейл: kompernass@idl.bg

IAN 340046_1910

Вносител

Моля, обърнете внимание, че следващият адрес не е адрес на сервиза.
Първо се свържете с горепосочения сервизен център.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

ГЕРМАНИЯ

www.kompernass.com

* Чл. 112.

- (1) При несъответствие на потребителската стока с договора за продажба потребителята право да предяви рекламация, като поиска от продавача да приведе стоката в съответствие с договора за продажба. В този случай потребителят може да избира между извършване на ремонт на стоката или замяната ѝ с нова, освен ако това е невъзможно или изборият от него начин за обезщетение е непропорционален в сравнение с другия.
- (2) Смята се, че даден начин за обезщетяване на потребителя е непропорционален, ако неговото използване налага разходи на продавача, които в сравнение с другия начин на обезщетяване са неразумни, като се вземат предвид:
 1. стойността на потребителската стока, ако нямаше липса на несъответствие;
 2. значимостта на несъответствието;

3. възможността да се предложи на потребителя друг начин на обезщетяване, който не е свързан със значителни неудобства за него.

Чл. 113.

- (1) Когато потребителската стока не съответства на договора за продажба, продавачът е длъжен да я приведе в съответствие с договора за продажба.
- (2) Привеждането на потребителската стока в съответствие с договора за продажба трябва да се извърши в рамките на един месец, считано от предявяването на рекламацията от потребителя.
- (3) След изтичането на срока по ал. 2 потребителят има право да развали договора и да му бъде възстановена заплатената сума или да иска намаляване на цената на потребителската стока съгласно чл. 114.
- (4) Привеждането на потребителската стока в съответствие с договора за продажба е безплатно за потребителя. Той не дължи разходи за експедиране на потребителската стока или за материали и труд, свързани с ремонта ѝ, и не трябва да понася значителни неудобства.
- (5) Потребителят може да иска и обезщетение за претърпените вследствие на несъответствието вреди.

Чл. 114.

- (1) При несъответствие на потребителската стока с договора за продажба и когато потребителят не е удовлетворен от решаването на рекламацията по чл. 113, той има право на избор между една от следните възможности: 1. разваляне на договора и възстановяване на заплатената от него сума; 2. намаляване на цената.
- (2) Потребителят не може да претендира за възстановяване на заплатената сума или за намаляване цената на стоката, когато търговецът се съгласи да бъде извършена замяна на потребителската стока с нова или да се поправи стоката в рамките на един месец от предявяване на рекламацията от потребителя.
- (3) Търговецът е длъжен да удовлетвори искане за разваляне на договора и да възстанови заплатената от потребителя сума, когато след като е удовлетворил три рекламации на потребителя чрез извършване на ремонт на една и съща стока, в рамките на срока на гаранцията по чл. 115, е налице следваща поява на несъответствие на стоката с договора за продажба.
- (4) (Предидшна ал. 3 - ДВ, бр. 61 от 2014 г., в сила от 25.07.2014 г.) Потребителят не може да претендира за разваляне на договора, ако несъответствието на потребителската стока с договора е незначително.

Чл. 115.

- (1) Потребителят може да упражни правото си по този раздел в срок до две години, считано от доставянето на потребителската стока.
- (2) Срокът по ал. 1 спира да тече през времето, необходимо за поправката или замяната на потребителската стока или за постигане на споразумение между продавача и потребителя за решаване на спора.
- (3) Упражняването на правото на потребителя по ал. 1 не е обвързано с никакъв друг срок за предявяване на иск, различен от срока по ал. 1.

Inhaltsverzeichnis

Einleitung	52
Bestimmungsgemäße Verwendung	52
Sicherheitshinweise	53
Lieferumfang prüfen	56
Gerätebeschreibung	56
Funktionsweise	57
Vorbereitungen	57
Vor dem ersten Gebrauch	57
Gerät aufstellen	58
Zutaten vorbereiten	58
Bedienen	59
Tipps	59
Garstufe einstellen	59
Lebensmittel garen	60
Garzeiten	61
Reinigen	62
Aufbewahren	62
Fehlerbehebung	63
Entsorgen	63
Gerät entsorgen	63
Verpackung entsorgen	63
Anhang	64
Technische Daten	64
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	64
Service	66
Importeur	66

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 ❸ und die Anschlussleitung niemals unter Wasser.

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

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

HINWEIS



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

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

Aufbewahren

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

Fehlerbehebung

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

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

Entsorgen

Gerät entsorgen



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

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



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

Verpackung entsorgen



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

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



Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.

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

Anhang

Technische Daten

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

Garantie der Kompernaß Handels GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

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

Garantiebedingungen

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

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

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

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

Garantieumfang

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

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

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

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

Abwicklung im Garantiefall

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

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



Auf www.lidl-service.com 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

Stanje informacija · Versiunea informațiilor · Έκδοση των πληροφοριών

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

IAN 340046_1910