SILVERCREST®

SLOW COOKER SSC6 320 A1

(FI)
HAUDUTUSKATTILA
Käyttöohje

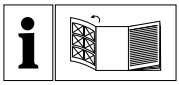
(SE)
SLOW COOKER
Bruksanvisning

(PL)
WOLNOWAR
Instrukcja obsługi

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

IAN 360599_2010

(FI) (PL)



(FI)

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

(SE)

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

(PL)

Przed przeczytaniem proszę rozłożyć stronę z ilustracjami, a następnie proszę zapoznać się z wszystkimi funkcjami urządzenia.

(DE) (AT) (CH)

Klappen Sie vor dem Lesen die Seite mit den Abbildungen aus und machen Sie sich anschließend mit allen Funktionen des Gerätes vertraut.

FI	Käyttöohje	Sivu	1
SE	Bruksanvisning	Sidan	17
PL	Instrukcja obsługi	Strona	31
DE / AT / CH	Bedienungsanleitung	Seite	47

1
2
3
SILVERCREST®
4
0
5

Sisällysluettelo

Johdanto 2
Tarkoituksenmukainen käyttö 2
Turvallisuusohjeet 3
Toimitussisällön tarkastaminen 6
Laitteen kuvaus 6
Toimintatapa 6
Esivalmistelut 7
Ennen ensimmäistä käyttöä 7
Laitteen sijoittaminen 7
Ainesten valmisteleminen 8
Käyttö 9
Vinkkejä 9
Kypsennystason asettaminen 9
Elintarvikkeiden kypsennys 10
Kypsymisajat 11
Puhdistaminen 12
Säilytys 12
Vianetsintä 13
Hävittäminen 13
Laitteen hävittäminen 13
Pakkauksen hävittäminen 13
Liite 14
Tekniset tiedot 14
Kompernass Handels GmbH:n takuu 14
Huolto 15
Maahantuoja 16

Johdanto

Onnittelut uuden laitteen hankinnasta!

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

Tarkoituksenmukainen käyttö

⚠ VAROITUS! LOUKKAANTUMISVAARA!

Tarkoituksenvastaisesta käytöstä aiheutuva vaara!

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

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

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

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

Muu tai tämän ylittävä käyttö katsotaan tarkoituksenvastaiseksi.

Turvallisuusohjeet

⚠ SÄHKÖISKUN VAARA!

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

⚠ VAROITUS! LOUKKAANTUMISVAARA!

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

⚠ VAROITUS! LOUKKAANTUMISVAARA!

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

Huomio! Kuuma pinta!

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

⚠ VAROITUS! LOUKKAANTUMISVAARA!

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

HUOMIO! AINEELLISET VAHINGOT!

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

HUOMAUTUS

- Käyttäjältä ei vaadita mitään toimia tuotteen vaihtamiseksi 50 ja 60 Hz:n välille. Tuote sopeutuu sekä 50:lle että 60 Hz:lle.

Toimitussisällön tarkastaminen

Toimitus sisältää vakiona seuraavat osat:

- Laiterunko
- Keramiikkapata
- Lasikansi
- Käyttöohje
- Reseptivihko

⚠ VAARA!

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

♦ Poista kaikki laitteen osat ja käyttöohje pakkauksesta.

♦ Poista laitteesta kaikki pakkausmateriaalit ja mahdolliset suojamuovit.

HUOMAUTUS

► Tarkasta, ettei toimituksesta puutu osia ja ettei tuotteessa ole näkyviä vaurioita.

► Jos havaitset toimituksessa puutteita tai puutteellisen pakkauksen tai kuljetuksen aiheuttamia vaurioita, käänny huollon palvelunumeron puoleen (katso kohta "***Huolto***").

Laitteen kuvaus

(Katso kuvat kääntösivulta)

❶ Lasikansi
❷ Keramiikkapata
❸ Laiterunko
❹ Merkkivalo
❺ Kiertosäädin

Toimintatapa

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

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

Esivalmistelut

Ennen ensimmäistä käyttöä

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

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

HUOMAUTUS

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

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

Laitteen sijoittaminen

HUOMAUTUS

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

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

Laite on nyt käyttövalmis.

Ainesten valmisteleminen

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

Käyttö

Vinkkejä

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

Kypsennystason asettaminen

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

HUOMAUTUS

► Molemmat kypsennystasot " ≀≀ " ja "≀≀≀" saavuttavat n. 95–98 °C:n maksimilämpötilan. Ero on ajassa, jonka kukin kypsennystaso tarvitsee 95–98 °C:n saavuttamiseen:

– Kypsennystasolla " ≀≀ " laite tarvitsee n. 5,5 tuntia kuumentaakseen 5,5 litran maksimaalisen täyttömäärän vettä 15 °C:sta 95–98 °C:seen. Hitaan lämpötilannousun ansiosta kypsennettävä tuote kuumennetaan hellävaroen.

– Kypsennystasolla "≀≀≀" laite tarvitsee n. 3 tuntia 45 minuuttia kuumentaakseen 5,5 litran maksimaalisen täyttömäärän vettä 15 °C:sta 95–98 °C:seen.

Nämä aikatiedot ovat ohjeellisia arvoja ja voivat vaihdella täytöstä, ympäristö- ja lähtölämpötilasta riippuen.

Elintarvikkeiden kypsennys

⚠ VAROITUS! LOUKKAANTUMISVAARA!

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

HUOMIO! AINEELLISET VAHINGOT!

- Älä kytke laitetta päälle, jos keramiikkapadassa ❷ ei ole mitään aineksia.

HUOMAUTUS

- Nosta lasikantta ❶ mahdollisimman vähän irti laitteesta, sillä joka kerta karkaa lämpöä ja kypsennysprosessi pitenee.
- Laite ei sovellu elintarvikkeiden paistamiseen.
- Laite ei sovellu jäähtyneiden ruokien lämmittämiseen.

- Mikäli kaikkia esivalmisteluja ei ole suoritettu, tee ne ensin luvussa "***Esivalmistelut***" kuvatulla tavalla. Huomioi myös ohjeet luvussa "**Vinkkejä**".
- Poista tarvittaessa lasikansi ❶ keramiikkapadasta ❷ ja täytä kypsennettävät ainekset sekä neste pataan.
- Aseta lasikansi ❶ paikoilleen.
- Säädä kiertosäädin ❺ haluttuun asentoon (katso luku "***Kypsennystason säätäminen***"). Merkkivalo ❹ palaa, laite aloittaa lämmityksen.
- Anna ainesten kypsyä suositeltu aika (katso esim. luku "***Kypsennysajat***"). Tarkista välillä ainesten kypsyys.

HUOMAUTUS

- Keramiikkapata ❷ tallentaa riittävästi lämpöä pitääkseen valmiiksi kypsennetyt ainekset lämpiminä vielä n. 30 minuutin ajan. Mikäli ruokia halutaan pitää pidempään lämpimänä, säädä kiertosäädin ❺ halutuksi ajaksi asentoon "⏝".

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

Kypsymisajat

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

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

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

Puhdistaminen

⚠ SÄHKÖISKUN VAARA!

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

⚠ VAROITUS! LOUKKAANTUMISVAARA!

- ► Anna kaikkien osien jäähtyä riittävästi ennen puhdistamista.

HUOMIO! AINEELLISET VAHINGOT!

- ► Älä käytä syövyttäviä tai hankaavia puhdistusaineita. Ne voivat vaurioittaa laitteen pintoja.
- ► Anna keramiikkapadan ❷ ja lasikannen ❶ jäähtyä riittävästi, ennen kuin upotat ne veteen puhdistusta varten. Muuten ne saattavat särkyä lämpötilaeron vuoksi.

- ♦ Puhdista kotelo ja laiterungon ❸ sisätila kostealla liinalla. Lisää liinaan tarvittaessa mietoa astianpesuainetta. Pyyhi sen jälkeen mahdolliset pesuainejäämät pelkällä vedellä kostutetulla liinalla.
- ♦ Puhdista keramiikkapata ❷ ja lasikansi ❶ lämpimällä vedellä ja miedolla astianpesuaineella. Huuhtele osat lopuksi puhtaalla vedellä.

HUOMAUTUS

Keramiikkapata ❷ ja lasikansi ❶ voidaan pestä myös astianpesukoneessa.

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

Säilytys

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

Vianetsintä

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

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

Hävittäminen

Laitteen hävittäminen

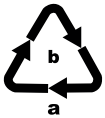
Älä missään nimessä hävitä laitetta tavallisen kotitalousjätteen seassa.
Tämä tuote on eurooppalaisen sähkö- ja elektroniikkajätettä koskevan direktiivin 2012/19/EU (WEEE) alainen.
Anna laite valtuutetun jätehuoltoyrityksen tai kunnallisen jätehuoltolaitoksen hävitettäväksi. Noudata voimassa olevia määräyksiä. Ota epäselvissä tapauksissa yhteyttä paikalliseen jätehuoltolaitokseen.

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

Pakkauksen hävittäminen

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

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



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

Liite

Tekniset tiedot

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

Kompernass Handels GmbH:n takuu

Hyvä asiakas,

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

Takuuehdot

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

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

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

Takuuaika ja lakisääteinen virhevastuu

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

Takuun laajuus

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

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

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

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

Toimiminen takuutapauksessa

Jotta asiasi voitaisiin käsitellä nopeasti, noudata seuraavia ohjeita:

- Pidä kaikkia kyselyitä varten kassakuitti ja artikkelinumero (esim. IAN 123456_7890) tallessa todisteena ostosta.
- Tuotenumeron löydät tuotteen tyyppikilvestä, kaiverrettuna tuotteeseen, käyttöohjeen otsikkosivulta (alhaalla vasemmalla) tai tuotteen taustapuolella tai pohjassa olevasta tarrasta.
- Mikäli laitteessa ilmenee toimintahäiriöitä tai muita puutteita, ota ensin yhteyttä alla mainittuun huolto-osastoon **puhelimitse** tai **sähköpostitse**.
- Voit lähettää viallisena pitämäsi tuotteen yhdessä ostokuitin kanssa maksutta sinulle ilmoitettuun huolto-osoitteeseen. Liitä mukaan selvitys viasta ja siitä, milloin se on ilmennyt.

PDF ONLINE
www.lidl-service.com

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

Tämän QR-koodin avulla pääset suoraan Lidl-huoltosivustolle (www.lidl-service.com) ja voit avata käyttöohjeesi syöttämällä tuotenumero (IAN) 360599_2010.

Huolto

FI **Huolto Suomi**
Tel.: 09 4245 3024
E-Mail: kompernass@lidl.fi

IAN 360599_2010

Maahantuoja

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

SAKSA

www.kompernass.com

Innehållsförteckning

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

Inledning

Ett stort grattis till din nyinköpta produkt!

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

Föreskriven användning

⚠ VARNING! RISK FÖR PERSONSKADOR!

Fara på grund av felaktig användning!

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

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

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

Använd endast produkten i torra utrymmen inomhus, aldrig utomhus.

All annan eller utökad form av användning strider mot föreskrifterna.

Säkerhetsanvisningar

⚠ RISK FÖR ELCHOCK!

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

⚠ VARNING! RISK FÖR PERSONSKADOR!

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

⚠ VARNING! RISK FÖR PERSONSKADOR!

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

Akta! Het yta!

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

AKTA! RISK FÖR SAKSKADOR!

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

OBSERVERA

- ► Den som använder produkten behöver inte göra någonting för att ändra mellan 50 och 60 Hz. Produkten anpassar sig till både 50 och 60 Hz.

Kontrollera leveransens innehåll

Produkten levereras med följande delar som standard:

- Bas
- Keramikgryta
- Glaslock
- Bruksanvisning
- Recepthäfte

⚠ FARA!

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

♦ Ta upp alla delar och bruksanvisningen ur förpackningen.

♦ Ta bort allt förpackningsmaterial och eventuell skyddsfolie från produkten.

OBSERVERA

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

Beskrivning

(se bilder på den uppfällbara sidan)

❶ Glaslock
❷ Keramikgryta
❸ Bas
❹ Kontrollampa
❺ Skruvreglage

Funktionssätt

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

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

Förberedelser

Före första användningen

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

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

OBSERVERA

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

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

Ställa upp produkten

OBSERVERA

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

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

Sedan är produkten klar för drift.

Förbereda ingredienser

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

Användning

Tips

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

Ställa in kokläge

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

OBSERVERA

► Både vid läge ≋ och ≋≋ kommer produkten upp i en maximal temperatur på ca 95 - 98 °C. Skillnaden är hur lång tid det tar att komma upp till temperaturen 95 - 98° C:

– På läge ≋ tar det ca 5:30 timmar att värma upp den maximala vattenmängden 5,5 liter från en temperatur på 15° C till 95 - 98° C. Maten tillagas extra skonsamt när temperaturen stiger sakta.

– På läge ≋≋ tar det ca 3:45 timmar att värma upp den maximala vattenmängden 5,5 liter från en temperatur på 15° C till 95 - 98° C.

Tidsangivelserna är bara riktvärden och tiden kan variera beroende på hur mycket som fyllts på samt på omgivnings- och ursprunglig temperatur.

Tillaga livsmedel

⚠ VARNING! RISK FÖR PERSONSKADOR!

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

AKTA! RISK FÖR SAKSKADOR!

- ► Sätt aldrig på produkten utan ingredienser i keramikgrytan ❷.

OBSERVERA

- ► Lyft så lite som möjligt på glaslocket ❶ under tillagningstiden, annars försvinner en del värme och det tar ännu längre tid innan maten är klar.
- ► Produkten ska inte användas för att bryna livsmedel.
- ► Produkten ska inte användas för att värma upp kall mat.

- ♦ Om du inte redan har gjort det förbereder du nu produkten så som beskrivs i kapitel ***Förberedelser***. Observera även anvisningarna i kapitel **Tips**.
- ♦ Om glaslocket ❶ sitter på keramikgrytan ❷ tar du av det och fyller grytan med ingredienser och vätska.
- ♦ Sätt på glaslocket ❶ igen.
- ♦ Sätt skruvreglaget ❺ på önskat läge (se kapitel ***Ställa in kokläge***). Kontrollampan ❹ tänds och produkten värms upp.
- ♦ Låt ingredienserna koka den tid som rekommenderas (se t ex kapitel ***Koktider***). Kontrollera resultatet med jämna mellanrum.

OBSERVERA

- ► Det finns tillräckligt mycket värme kvar i keramikgrytan ❷ för att hålla maten varm i ytterligare ca 30 minuter efter att produkten stängts av. Om maten ska varmhållas längre än så sätter du skruvreglaget ❺ på läge ⎍ så länge.

- ♦ Om maten är klar och inte behöver hållas varm längre sätter du skruvreglaget ❺ på läge O och drar ut kontakten.
- ♦ Sedan kan du lägga upp maten på ett fat eller liknande eller servera den direkt ur keramikgrytan ❷. Kom ihåg att keramikgrytan ❷ då kan vara mycket varm! Använd grillvantar när du tar ut den och ställ den på ett värmetåligt underlägg.
- ♦ Låt produkten kallna och rengör alla delar så som beskrivs i kapitel ***Rengöring***.

Koktider

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

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

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

Rengöring

⚠ RISK FÖR ELCHOCK!

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

⚠ VARNING! RISK FÖR PERSONSKADOR!

- ► Låt alla delar bli tillräckligt kalla innan produkten rengörs.

AKTA! RISK FÖR SAKSKADOR!

- ► Använd inga frätande eller slipande rengöringsmedel. De kan förstöra produktens yta.
- ► Låt keramikgrytan ❷ och glaslocket ❶ bli tillräckligt kalla innan du stoppar ner dem i diskvatten. Annars kan de spricka av temperaturskillnaden.

- ♦ Rengör höljet och basens ❸ insida med en fuktig trasa. Ta lite milt diskmedel på trasan om det behövs. Torka sedan bort ev. rester av diskmedlet med rent vatten på en trasa.
- ♦ Rengör keramikgrytan ❷ och glaslocket ❶ i varmt vatten med milt diskmedel. Skölj sedan av delarna med rent vatten.

OBSERVERA

Keramikgrytan ❷ och glaslocket ❶ kan också diskas i maskin.

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

Förvaring

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

Åtgärda fel

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

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

Kassering

Kassera produkten

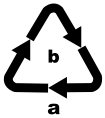
Produkten får absolut inte kastas bland hushållssoporna. Produkten omfattas av det europeiska direktivet 2012/19/EU (Waste Electrical and Electronic Equipment).
Lämna in produkten till ett godkänt återvinningsföretag eller din kommunala avfallsanläggning. Följ gällande föreskrifter. Kontakta din avfallsanläggning om du har några frågor.

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

Kassera förpackningen

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

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



Tänk på miljön när du kasserar förpackningen.
Observera märkningen på de olika förpackningsmaterialen så att de kan källsorteras och ev. kasseras separat. Förpackningsmaterialen är märkta med förkortningar (a) och siffror (b) som har följande betydelse:
1–7: Plast, 20–22: Papper och kartong, 80–98: Komposit.

Bilaga

Tekniska data

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

Garanti från Kompernass Handels GmbH

Kära kund

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

Garantivillkor

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

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

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

Garantitid och lagstadgad ersättningsrätt

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

Garantins omfattning

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

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

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

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

Behandling av garantiärenden

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

- Ha alltid kassakvittot och artikelnumret (t ex IAN 123456_7890) i beredskap vid alla förfrågningar.
- Artikelnumret finns på typskylten på produkten, en gravyr på produkten, på bruksanvisningens titelblad (nere till vänster) eller på klistermärket på produktens bak- eller undersida.
- Vid funktionsfel eller andra defekter ber vi dig att först kontakta den serviceavdelning som anges nedan **på telefon** eller **med e-post**.
- En produkt som klassas som defekt kan tillsammans med köpbeviset (kassakvittot) och en beskrivning av felet samt när det uppstod skickas in portofritt till den angivna serviceadressen.

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

Med den här QR-koden kommer du direkt till Lidls servicesida (www.lidl-service.com) där du kan öppna bruksanvisningen genom att skriva in artikelnumret (IAN) 360599_2010.

Service

(SE) **Service Sverige**
Tel.: 0770 930739
E-Mail: kompernass@lidl.se

(FI) **Service Suomi**
Tel.: 09 4245 3024
E-Mail: kompernass@lidl.fi

IAN 360599_2010

Importör

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

TYSKLAND

www.kompernass.com

Spis treści

Wstęp 32
Zastosowanie zgodne z przeznaczeniem 32
Wskazówki bezpieczeństwa 33
Sprawdzenie kompletności produktu 36
Opis urządzenia 36
Zasada działania 37
Przygotowania 37
Przed pierwszym użyciem 37
Ustawienie urządzenia 38
Przygotowanie składników 38
Obsługa 39
Porady 39
Ustawianie stopnia gotowania 39
Gotowanie produktów spożywczych 40
Czasy gotowania 41
Czyszczenie 42
Przechowywanie 42
Usuwanie usterek 43
Utylizacja 43
Utylizacja urządzenia 43
Utylizacja opakowania 44
Załącznik 44
Dane techniczne 44
Gwarancja Kompernaß Handels GmbH 45
Serwis 46
Importer 46

Wstęp

Gratulujemy zakupu nowego urządzenia!

Jest to nowoczesny i wartościowy produkt. Instrukcja obsługi jest częścią składową produktu. Zawiera ona ważne informacje na temat bezpieczeństwa, użytkowania i utylizacji. Przed rozpoczęciem użytkowania produktu należy zapoznać się ze wszystkimi wskazówkami dotyczącymi obsługi i bezpieczeństwa. Produkt należy użytkować wyłącznie zgodnie z zamieszczonym tu opisem oraz w podanym zakresie zastosowań. W przypadku przekazania urządzenia osobie trzeciej należy dołączyć do niego również całą dokumentację.

Zastosowanie zgodne z przeznaczeniem

⚠ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO ZRANIENIA!

Niebezpieczeństwo z powodu niewłaściwego użytkowania!

Użytkowanie urządzenia niezgodnie z jego przeznaczeniem i/lub jego wykorzystanie do innych celów może wiązać się z różnymi zagrożeniami.

- Urządzenie należy użytkować wyłącznie w sposób zgodny z jego przeznaczeniem.
- Należy przestrzegać zasad postępowania opisanych w niniejszej instrukcji obsługi.

Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do gotowania produktów spożywczych w gospodarstwie domowym. Nie używaj urządzenia do celów komercyjnych lub przemysłowych.

Urządzenia wolno używać wyłącznie w suchych pomieszczeniach. Nie wolno go nigdy używać na otwartej przestrzeni.

Inny sposób użycia lub użycie wykraczające poza powyższy zakres uznaje się za niezgodne z przeznaczeniem.

Wskazówki bezpieczeństwa

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM!

- Nigdy nie zanurzaj podstawy urządzenia, kabla zasilającego ani wtyku sieciowego w wodzie ani w żadnej innej cieczy. Nie stawiaj podstawy urządzenia w pobliżu wody ani nie czyść jej pod bieżącą wodą.
- Nigdy nie pozwól, aby kabel zasilający był mokry lub wilgotny podczas pracy. Kabel układaj w taki sposób, aby chronić go przed przygnieceniem lub innym rodzajem uszkodzenia.
- Naprawę uszkodzonego wtyku sieciowego lub kabla zasilającego zlecaj niezwłocznie wykwalifikowanemu specjaliście lub serwisowi, aby uniknąć wszelkich zagrożeń.
- Używaj urządzenia wyłącznie w suchych pomieszczeniach. Nigdy nie używaj go na zewnątrz.
- Nie wlewaj wody ani innych płynów do metalowego pojemnika podstawy urządzenia!

⚠ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO ZRANIENIA!

- To urządzenie może być używane przez dzieci od 8. roku życia oraz przez osoby o zmniejszonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych bądź osoby nieposiadające odpowiedniego doświadczenia i/lub wiedzy, wyłącznie pod nadzorem lub po przeszkoleniu w zakresie bezpiecznego użytkowania urządzenia oraz potencjalnych zagrożeń.
- Czyszczenia ani konserwacji przez użytkownika nie mogą wykonywać dzieci, chyba że mają 8 lat lub więcej i są pod nadzorem.
- Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem.
- Urządzenie oraz jego przewód zasilający należy trzymać poza zasięgiem dzieci w wieku poniżej 8 lat.
- Postaw urządzenie jak najbliżej gniazda sieciowego. Pamiętaj, by wtyk był łatwo dostępny w celu wyjęcia go z gniazda w przypadku zagrożenia, a także, by kabel sieciowy nie był przyczyną potknięcia.

⚠ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO ZRANIENIA!

- Po zakończeniu używania i przed przystąpieniem do czyszczenia lub przemieszczenia urządzenia zawsze wyciągaj wtyk sieciowy z gniazda zasilania.
- Umieścić urządzenie na równej, stabilnej i odpornej na wysokie temperatury powierzchni.
- Nie umieszczaj urządzenia pod lub w pobliżu przedmiotów łatwopalnych, takich jak zasłony lub wiszące szafki.
- Nie włączaj urządzenia, jeśli zostało upuszczone lub uszkodzone. Zleć sprawdzenie i ewentualną naprawę urządzenia wykwalifikowanemu specjaliście.
- Naprawy urządzenia zlecaj wyłącznie w autoryzowanych punktach serwisowych lub w serwisie producenta. Nieprawidłowo wykonane naprawy mogą powodować zagrożenia dla użytkownika. Powodują one także utratę gwarancji.
- Nigdy nie wolno otwierać obudowy urządzenia. Wewnątrz obudowy nie ma części, które wymagałyby konserwacji lub wymiany przez użytkownika.

Uwaga! Gorąca powierzchnia!

- Elementy urządzenia nagrzewają się bardzo podczas pracy. Przed dotknięciem tych miejsc odczekaj, aż urządzenie wystarczająco ostygnie, aby uniknąć poparzeń.
- Urządzenie lub garnek ceramiczny trzymaj i przenoś tylko za uchwyty boczne. W razie potrzeby noś rękawice kuchenne.
- Nie wyjmuj garnka ceramicznego z urządzenia podczas pracy.
- Podczas gotowania może uwalniać się gorąca para wodna, zwłaszcza po otwarciu szklanej pokrywki. Zachowaj bezpieczny odstęp od wydobywającej się pary.
- Podczas pracy należy dotykać szklanej pokrywki tylko za uchwyt.

⚠ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO ZRANIENIA!

- Po użyciu powierzchnia elementu grzejnego pozostaje jeszcze ciepła.
- Upewnij się, że podstawa urządzenia, kabel zasilający lub wtyk sieciowy nie stykają się z gorącymi źródłami, takimi jak gorące płyty grzejne lub otwarty płomień.
- Do sterowania pracą urządzenia nie używaj żadnych zewnętrznych zegarów sterujących ani innego systemu zdalnego sterowania.
- Nigdy nie pozostawiaj działającego urządzenia bez nadzoru.
- Urządzenia należy używać tylko z dostarczonym oryginalnym osprzętem.
- Używaj urządzenia tylko zgodnie z jego przeznaczeniem. Nieprawidłowe użycie urządzenia powoduje ryzyko powstania obrażeń!

UWAGA! SZKODY MATERIALNE!

- Nie włączaj urządzenia, jeśli w garnku ceramicznym nie ma żadnych produktów.
- Nie włączaj urządzenia, jeśli garnek ceramiczny nie jest włożony do podstawy urządzenia.
- Jeśli chcesz ustawić urządzenie pod wyciągiem na kuchence pamiętaj, aby kuchenka była wyłączona.
- Przed zanurzeniem garnka ceramicznego i szklanej pokrywki w wodzie w celu umycia poczekaj, aż wystarczająco ostygną. W przeciwnym razie mogą pęknąć z powodu różnicy temperatur.
- Nie używaj garnka ceramicznego w sposób inny, niż opisany w niniejszej instrukcji. Nie używaj go w piekarniku, na kuchence ani w kuchence mikrofalowej i nie wkładaj do zamrażalnika.

WSKAZÓWKA

► Przełączanie produktu pomiędzy 50 a 60 Hz nie wymaga żadnych działań ze strony użytkownika. Produkt przystosowuje się zarówno do częstotliwości 50 Hz, jak i 60 Hz.

Sprawdzenie kompletności produktu

Urządzenie dostarczane jest standardowo z następującymi elementami:

- Podstawa urządzenia
- Garnek ceramiczny
- Szklana pokrywka
- Instrukcja obsługi
- Zeszyt z przepisami

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO!

► Elementów opakowania nie udostępniać dzieciom do zabawy. Niebezpieczeństwo uduszenia.

♦ Wyjmij wszystkie elementy urządzenia oraz instrukcję obsługi z opakowania.

♦ Usuń z urządzenia całe opakowanie i ewentualne folie ochronne.

WSKAZÓWKA

► Urządzenie należy sprawdzić pod kątem kompletności elementów i widocznych uszkodzeń.

► W przypadku braku jakiegokolwiek elementu bądź uszkodzeń wskutek wadliwego opakowania lub transportu, skontaktuj się z infolinią serwisową (patrz rozdział „***Serwis***").

Opis urządzenia

(Ilustracje - patrz rozkładana okładka)

❶ Szklana pokrywka
❷ Garnek ceramiczny
❸ Podstawa urządzenia
❹ Lampka kontrolna
❺ Pokrętło regulacyjne

Zasada działania

Za pomocą wolnowaru Slow Cooker potrawy gotuje się powoli przez dłuższy czas w temperaturze poniżej temperatury wrzenia 100°C.

Czas gotowania przy użyciu tego typu przyrządzania jest zwykle znacznie dłuższy niż przy zwykłym gotowaniu lub pieczeniu. W zamian za to, delikatny sposób przyrządzania zachowuje więcej witamin, składników odżywczych i aromatów w żywności i zapobiega jej przypalaniu. Mięso nie wysusza się, ale pozostaje soczyste i delikatne.

Przygotowania

Przed pierwszym użyciem

Przed pierwszym użyciem należy dokładnie oczyścić wszystkie części, aby usunąć wszelkie pozostałości produkcyjne. W tym celu należy postępować w następujący sposób:

- Czyść wszystkie elementy urządzenia w sposób opisany w rozdziale „**Czyszczenie**".
- Umieść podstawę urządzenia ❸ na równej, stabilnej i odpornej na wysoką temperaturę powierzchni w pobliżu łatwo dostępnego gniazdka elektrycznego.
- Włóż garnek ceramiczny ❷ do podstawy urządzenia ❸.
- Upewnij się, że pokrętło regulacyjne jest ustawione na „O" i podłącz wtyk sieciowy do gniazda zasilania.
- Napełnij garnek ceramiczny ❷ 0,5 l wody.
- Połóż szklaną pokrywkę ❶ na garnku ceramicznym ❷.
- Ustaw pokrętło regulacyjne ❺ na „≋". Zaświeci się lampka kontrolna ❹, a urządzenie zaczyna się nagrzewać.

WSKAZÓWKA

► Podczas pierwszego użycia może pojawić się lekkie dymienie i wyczuwalny zapach. Jest to spowodowane wypalaniem się pozostałości środków zastosowanych przy produkcji urządzenia. Jest to normalne i znika po krótkim czasie. Pamiętaj o zapewnieniu odpowiedniej wentylacji w pomieszczeniu, np. przez otwarcie okna.

- Wyłącz urządzenie po 60 minutach, przekręcając pokrętło regulacyjne ❺ z powrotem na „O".
- Wyjmij wtyk sieciowy z gniazda sieciowego.
- Odczekaj, aż urządzenie wystarczająco ostygnie, wylej wodę i ponownie wyczyść wszystkie części, jak opisano w rozdziale „**Czyszczenie**".

Ustawienie urządzenia

WSKAZÓWKA

► Jeśli urządzenie jest używane po raz pierwszy, należy postępować w sposób opisany w rozdziale „***Przed pierwszym użyciem***”.

- Umieść podstawę urządzenia ❸ na równej, stabilnej i odpornej na wysoką temperaturę powierzchni w pobliżu łatwo dostępnego gniazdka elektrycznego.
- Włóż garnek ceramiczny ❷ do podstawy urządzenia ❸.
- Upewnij się, że pokrętło regulacyjne jest ustawione na „0” i podłącz wtyk sieciowy do gniazda zasilania.

Urządzenie jest teraz gotowe do pracy.

Przygotowanie składników

- Nie napełniaj więcej niż 5,5 litra składników, w tym płynów. Jest to odległość około 2,5 cm między składnikami a górną krawędzią garnka ceramicznego ❷. Podczas przygotowywania bardzo płynnych potraw, takich jak zupy lub gulasze, nie należy nalewać więcej niż 4 litry składników, w tym płynów, aby uniknąć wykipienia. Odpowiada to odległości ok. 5 cm między składnikami a górną krawędzią garnka ceramicznego ❷.
- Składniki powinny zawierać co najmniej ok. 300 ml płynu. Należy jednak pamiętać, że bardzo suche składniki mogą wymagać więcej, a wodniste składniki mniej dodanych płynów.
- Przed użyciem pozostaw mrożoną żywność do całkowitego rozmrożenia.
- Rozdrobnij składniki na równe, najlepiej niezbyt duże kawałki, aby skrócić czas gotowania. Im większe części, tym dłuższy czas gotowania.
- Aby uzyskać bardziej intensywny smak, można podsmażyć mięso na krótko przed włożeniem go do garnka ceramicznego ❷. Ma to również tę zaletę, że zawartość tłuszczu w mięsie, a tym samym w żywności zostanie zmniejszona, jeśli nie będziesz używać dalej wysmażonego tłuszczu.
- Jeśli chcesz wstępnie podgotować lub podsmażyć składniki przed gotowaniem, użyj oddzielnego garnka lub patelni. W przypadku tego urządzenia nie jest możliwe podsmażanie lub wstępne podgotowanie.
- Jeśli nie usmażysz wstępnie mięsa, usuń nadmiar tłuszczu z mięsa, ponieważ nie przesmaży się on podczas delikatnego gotowania.
- Surowa, czerwona fasola zawiera **toksyny**, które są neutralizowane tylko przez wysokie temperatury. Gotowanie za pomocą tego urządzenia jest **niewystarczające**! Dlatego fasolę czerwoną należy gotować we **wrzącej** wodzie przez co najmniej 10 minut przed użyciem.
- Namocz suszone, nieobrane rośliny strączkowe na noc i wylej wodę. Do gotowania użyj świeżej wody.

Obsługa

Porady

- Na dnie garnka ceramicznego ❷ panuje najwyższa temperatura gotowania. W związku z tym należy najpierw włożyć większe kawałki lub składniki z dłuższym czasem gotowania, a resztę na górze.
- Podnoś szklaną pokrywkę ❶ z urządzenia podczas pracy tak rzadko, jak to możliwe, ponieważ spowoduje to wydostanie się ciepła za każdym razem i przedłuży proces gotowania.
- Im dłużej jedzenie jest gotowane, tym bardziej miękkie stają się warzywa, a mięso staje się delikatniejsze.
- Jeśli pod koniec czasu gotowania w garnku ceramicznym ❷ znajduje się zbyt dużo płynu, zdejmij szklaną pokrywkę ❶. Pozostaw produkty dalej gotujące się bez szklanej pokrywki ❶, aż do odparowania wystarczającej ilości płynu.

Ustawianie stopnia gotowania

Pozycja	Funkcja
„0“	Urządzenie wyłączone
„ “	Podtrzymywanie temperatury (50-70 °C)
„ “	„low“ = powoli osiągana maksymalna temperatura (95-98 °C)
„ “	„high“ = szybko osiągana maksymalna temperatura (95-98 °C)

WSKAZÓWKA

► Stopnie gotowania „ “ i „ “ osiągają maksymalną temperaturę ok. 95-98 °C. Różnica polega na czasie potrzebnym dla obu poziomów gotowania do osiągnięcia temperatury 95-98 °C:

- Stopień gotowania „ “ wymaga ok. 5:30 godz., aby podgrzać maksymalną ilość wynoszącą 5,5 litra wody z 15 °C na 95-98 °C. Powolny wzrost temperatury powoduje delikatniejsze podgrzanie jedzenia.
- Stopień gotowania „ “ wymaga ok. 3:45 godz., aby podgrzać maksymalną ilość wynoszącą 5,5 litra wody z 15 °C na 95-98 °C.

Czasy te są przybliżone i mogą się różnić w zależności od stopnia napełnienia, temperatury otoczenia i temperatury początkowej.

Gotowanie produktów spożywczych

⚠ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO ZRANIENIA!

- ► Elementy urządzenia nagrzewają się bardzo podczas pracy! Przed dotknięciem tych miejsc odczekaj, aż urządzenie wystarczająco ostygnie, aby uniknąć poparzeń.
- ► Trzymać i przenosić podstawę urządzenia ❸ lub garnek ceramiczny ❷ tylko za boczne uchwyty. W razie potrzeby noś rękawice kuchenne.
- ► Podczas gotowania może dojść do uwolnienia gorącej pary wodnej, szczególnie przy otwieraniu szklanej pokrywki ❶. Zachowaj bezpieczny odstęp od wydobywającej się pary.

UWAGA! SZKODY MATERIALNE!

- ► Nie włączaj urządzenia, jeśli w garnku ceramicznym ❷ nie ma żadnych produktów.

WSKAZÓWKA

- ► Podnoś szklaną pokrywkę ❶ z urządzenia podczas pracy tak rzadko, jak to możliwe, ponieważ spowoduje to wydostanie się ciepła za każdym razem i przedłuży proces gotowania.
- ► Urządzenie nie nadaje się do smażenia żywności.
- ► Urządzenie nie nadaje się do podgrzewania ostudzonej żywności.

- ♦ Jeśli jeszcze tego nie zrobiłeś, najpierw wykonaj wszystkie czynności przygotowawcze opisane w rozdziale „***Przygotowania***". Przestrzegaj również wskazówek zawartych w rozdziale „**Porady**".
- ♦ W razie potrzeby podnieś szklaną pokrywkę ❶ z garnka ceramicznego ❷ i dodaj składniki, które mają być ugotowane, łącznie z płynem.
- ♦ Połóż szklaną pokrywkę ❶.
- ♦ Ustaw pokrętło regulacyjne ❺ w żądanej pozycji (patrz rozdział „***Ustawianie stopnia gotowania***"). Zaświeci się lampka kontrolna ❹, a urządzenie zaczyna się nagrzewać.
- ♦ Gotuj składniki przez zalecany czas (patrz np. rozdział „***Czasy gotowania***"). W międzyczasie sprawdzaj stan ugotowania składników.

WSKAZÓWKA

- ► Garnek ceramiczny ❷ zachowuje wystarczającą ilość ciepła, aby utrzymać ciepło gotowanych składników przez ok. 30 minut. Jeśli potrawy mają być dłużej utrzymywane ciepłe, ustaw pokrętło regulacyjne ❺ na ten czas na „⏑".

- Gdy składniki są ugotowane i nie trzeba ich już ogrzewać, ustaw pokrętło regulacyjne ❺ na „0" i odłącz wtyk sieciowy od zasilania.
- Teraz możesz ostrożnie przełożyć jedzenie lub podać je bezpośrednio w garnku ceramicznym ❷. Pamiętaj przy tym, że garnek ceramiczny ❷ może być bardzo gorący! Użyj rękawic kuchennych, aby go wyjąć i odstawić na powierzchni odpornej na wysoką temperaturę.
- Odczekaj, aż urządzenie wystarczająco ostygnie i wyczyść wszystkie części, jak opisano w rozdziale „**Czyszczenie**".

Czasy gotowania

Poniższa tabela przedstawia przegląd różnych możliwych składników i przybliżony czas ich gotowania. Jednak wartości te mogą służyć jedynie jako wskazówka. Poza osobistymi preferencjami, rzeczywisty czas gotowania zależy od różnych innych czynników, takich jak np. temperatura początkowa, konsystencja, wielkość i ilość składników lub ilość dodanych płynów.

Większość dań mięsnych i warzywnych zazwyczaj wymaga czasu gotowania wynoszącego 5-8 godzin w przypadku „≋" i 3-5 godzin w przypadku „≋≋". Im dłużej jedzenie jest gotowane, tym bardziej miękkie stają się warzywa, a mięso staje się delikatniejsze. A więc czas nie musi być dokładny co do minuty.

Artykuł spożywczy	Ilość	Czas gotowania „≋"	Czas gotowania „≋≋"
Pieczeń wołowa	1000 g	ok. 6 - 8 godz.	ok. 4 - 5 godz.
Polędwica wieprzowa	500 g	ok. 5 - 6 godz.	ok. 4 - 5 godz.
Pierś z kurczaka	650 g	ok. 5 - 6 godz.	ok. 4 - 5 godz.
Mięso mielone	500 g	ok. 4 - 5 godz.	ok. 2 - 4 godz.
Twarde warzywa (ziemniaki, marchewki, seler itp.)	300 g	ok. 4 - 6 godz.	ok. 2,5 - 4 godz.
Cukinia	300 g	ok. 4 - 5 godz.	ok. 2,5 - 4 godz.
Zielony groch łuskany	500 g	ok. 5 - 6 godz.	ok. 4 - 5 godz.
Soczewica czerwona	500 g	ok. 2 - 4 godz.	ok. 1,5 - 2 godz.

Czyszczenie

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM!

- ► Przed oczyszczeniem urządzenia wyciągnij wtyk sieciowy z gniazda zasilania.
- ► Nigdy nie wolno zanurzać podstawy urządzenia ❸ i przewodu połączeniowego w wodzie.

⚠ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO ZRANIENIA!

- ► Przed czyszczeniem należy odczekać, aż wszystkie części dostatecznie ostygną.

UWAGA! SZKODY MATERIALNE!

- ► Nie używaj żrących ani ściernych środków czyszczących. Mogą one uszkodzić powierzchnie urządzenia.
- ► Przed zanurzeniem garnka ceramicznego ❷ i szklanej pokrywki ❶ w wodzie w celu umycia poczekaj, aż wystarczająco ostygną. W przeciwnym razie mogą pęknąć z powodu różnicy temperatur.

- ♦ Wyczyść obudowę i wnętrze podstawy urządzenia ❸ wilgotną ściereczką. W razie potrzeby można na szmatkę dodać niewielką ilość delikatnego płynu do mycia naczyń. Zmyj następnie powierzchnię szmatką zwilżoną czystą wodą, aby usunąć ewentualne pozostałości płynu do mycia naczyń.
- ♦ Umyj garnek ceramiczny ❷ i szklaną pokrywkę ❶ w ciepłej wodzie z dodatkiem łagodnego płynu do mycia naczyń. Następnie wypłucz wszystkie elementy w czystej wodzie.

WSKAZÓWKA

Garnek ceramiczny ❷ i szklana pokrywka ❶ nadają się również do mycia w zmywarce.

- ♦ Przed ponownym użyciem lub schowaniem dokładnie osusz wszystkie części.

Przechowywanie

- ♦ Czyść wszystkie elementy urządzenia w sposób opisany w rozdziale „***Czyszczenie***".
- ♦ Przechowuj urządzenie z włożonym garnkiem ceramicznym ❷ oraz zamkniętą szklaną pokrywką ❶ w wolnym od pyłów i suchym miejscu.

Usuwanie usterek

Problem	Możliwe przyczyny	możliwe rozwiązania
Urządzenie nie działa.	Urządzenie nie zostało podłączone do gniazda zasilania.	Podłącz urządzenie do gniazda zasilania.
	Urządzenie jest uszkodzone.	Skontaktuj się z serwisem.
	Pokrętło regulacyjne ❺ jest ustawione na „0".	Wybierz odpowiedni stopień gotowania.

Jeżeli za pomocą powyższych wskazówek nie można usunąć usterki lub gdy występują inne rodzaje usterek, proszę zwrócić się do naszego serwisu.

Utylizacja

Utylizacja urządzenia

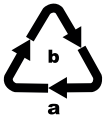
W żadnym przypadku nie wyrzucaj urządzenia do zwykłych śmieci domowych.
Ten produkt podlega przepisom dyrektywy europejskiej 2012/19/EU (zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny).
Zużyte urządzenie należy oddać do certyfikowanego zakładu utylizacji odpadów lub do komunalnego zakładu oczyszczania. Należy przestrzegać aktualnie obowiązujących przepisów. W razie pytań i wątpliwości odnośnie do zasad utylizacji należy zwrócić się do miejscowego zakładu utylizacji odpadów.

Informacje na temat możliwości utylizacji zużytego produktu można uzyskać w urzędzie gminy lub miasta.

Utylizacja opakowania

Opakowanie chroni urządzenie przed uszkodzeniami podczas transportu. Materiały opakowaniowe są przyjazne dla środowiska i można je poddać procesowi recyklingu.

Oddanie opakowania do punktu zbiórki surowców wtórnych pozwoli zaoszczędzić surowce naturalne i zmniejszyć ilość odpadów. Zbędne materiały opakowaniowe należy usuwać zgodnie z lokalnymi przepisami.



Opakowania należy utylizować w sposób przyjazny dla środowiska.
Zwróć uwagę na oznaczenia na różnych materiałach opakowaniowych i w razie potrzeby posegreguj je. Materiały opakowaniowe są oznaczone skrótami (a) i liczbami (b) w następujący sposób: 1–7: tworzywa sztuczne, 20-22: papier i tektura, 80–98: materiały wielowarstwowe.

Załącznik

Dane techniczne

Napięcie zasilania	220 – 240 V ~ (prąd przemienny), 50/60 Hz
Pobór mocy	320 W
Pojemność garnka ceramicznego ❷	ok. 6 litrów
Maksymalna ilość napełnienia garnka ceramicznego ❷	ok. 5,5 litra
	Wszystkie części tego urządzenia mające kontakt z żywnością mają na to odpowiednie dopuszczenia.
	uziemienie ochronne

Gwarancja Kompernaß Handels GmbH

Szanowny Kliencie,

To urządzenie objęte jest 3-letnią gwarancją, licząc od daty zakupu. W przypadku wad tego produktu, masz gwarantowane ustawowo prawa w stosunku sprzedawcy. Te ustawowe prawa nie są ograniczone przez nasze opisane poniżej warunki gwarancji.

Warunki gwarancji

Okres gwarancji rozpoczyna się od daty zakupu. Należy zachować paragon. Jest on wymagany jako dowód zakupu.

Jeżeli w ciągu trzech lat od daty zakupu produktu ujawni się w nim wada materiałowa lub produkcyjna, produkt zostanie wedle naszego uznania nieodpłatnie naprawiony, wymieniony na nowy lub zostanie zwrócona jego cena. Warunkiem spełnienia tego świadczenia gwarancyjnego jest dostarczenie w trakcie tego trzyletniego okresu uszkodzonego urządzenia wraz z dowodem zakupu (paragonem) oraz krótkim opisem wady i daty jej wystąpienia.

Jeżeli wada jest objęta naszą gwarancją, otrzymasz z powrotem naprawiony lub nowy produkt.

Okres gwarancji i ustawowe roszczenia gwarancyjne

Wykonanie usługi gwarancyjnej nie przedłuża okresu gwarancji. Dotyczy to również wymienionych i naprawionych części. Wszelkie szkody i wady wykryte w chwili zakupu należy zgłosić bezpośrednio po rozpakowaniu urządzenia. Po upływie okresu gwarancji wszelkie naprawy są wykonywane odpłatnie.

Zakres gwarancji

Urządzenie zostało starannie wyprodukowane i poddane przed wysyłką skrupulatnej kontroli jakości.

Gwarancja obejmuje wady materiałowe lub produkcyjne. Niniejsza gwarancja nie obejmuje części produktu, podlegających normalnemu zużyciu, ani uszkodzeń części łatwo łamliwych, np. przełączników, akumulatorów, lub części wykonanych ze szkła.

Niniejsza gwarancja traci swoją ważność, jeśli produkt został uszkodzony, nie używano go prawidłowo lub nie serwisowano należycie. W celu zapewnienia prawidłowego stosowania produktu należy ściśle przestrzegać wszystkich instrukcji wymienionych w instrukcjach obsługi. Należy bezwzględnie unikać zastosowania oraz postępowania, których odradza się w instrukcji obsługi lub przed którymi się w niej ostrzega.

Produkt przeznaczony jest wyłącznie do użytku domowego, a nie do zastosowań komercyjnych. Niewłaściwe użytkowanie urządzenia, używanie go w sposób niezgodny z jego przeznaczeniem, użycie siły lub ingerencja w urządzenie, dokonywana poza naszymi autoryzowanymi punktami serwisowymi, powodują utratę gwarancji.

Realizacja zobowiązań gwarancyjnych

W celu zapewnienia szybkiego załatwienia sprawy, postępuj zgodnie z poniższymi wskazówkami:

- W przypadku wszelkich pytań przygotuj paragon fiskalny oraz numer artykułu (np. IAN 123456_7890) jako dowód zakupu.
- Numer artykułu można znaleźć na tabliczce znamionowej na produkcie, wygrawerowany na urządzeniu, zapisany na stronie tytułowej instrukcji obsługi (w dolnym lewym rogu) lub na naklejce z tyłu bądź na spodzie urządzenia.
- W przypadku wystąpienia błędów działania lub innych wad, prosimy o kontakt z odpowiednim działem serwisu **telefonicznie** lub **przez e-mail**.
- Zarejestrowany jako wadliwy produkt możesz wtedy wraz z dołączonym dowodem zakupu (paragonem) oraz opisem i datą wystąpienia usterki wysłać nieodpłatnie na przekazany wcześniej adres serwisu.

Na stronie www.lidl-service.com możesz pobrać te i wiele innych instrukcji, filmów o produktach oraz oprogramowanie instalacyjne.

Za pomocą tego kodu QR możesz przejść bezpośrednio na stronę serwisu Lidl (www.lidl-service.com), gdzie możesz otworzyć instrukcję obsługi, wpisując numer artykułu (IAN) 360599_2010.

Serwis

(PL) **Serwis Polska**
Tel.: 22 397 4996
E-Mail: kompernass@lidl.pl

IAN 360599_2010

Importer

Pamiętaj, że poniższy adres nie jest adresem serwisu.
Skontaktuj się najpierw z odpowiednim punktem serwisowym.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NIEMCY

www.kompernass.com

Inhaltsverzeichnis

Einleitung 48
Bestimmungsgemäße Verwendung 48
Sicherheitshinweise 49
Lieferumfang prüfen 52
Gerätebeschreibung 53
Funktionsweise 53
Vorbereitungen 53
Vor dem ersten Gebrauch 53
Gerät aufstellen 54
Zutaten vorbereiten 54
Bedienen 55
Tipps 55
Garstufe einstellen 55
Lebensmittel garen 56
Garzeiten 57
Reinigen 58
Aufbewahren 58
Fehlerbehebung 59
Entsorgen 59
Gerät entsorgen 59
Verpackung entsorgen 59
Anhang 60
Technische Daten 60
Garantie der Kompernaß Handels GmbH 60
Service 62
Importeur 62

Einleitung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes!

Sie haben sich damit für ein modernes und hochwertiges Produkt entschieden. Die Bedienungsanleitung ist Bestandteil dieses Produktes. Sie enthält wichtige Hinweise für Sicherheit, Gebrauch und Entsorgung. Machen Sie sich vor der Benutzung des Produkts mit allen Bedien- und Sicherheitshinweisen vertraut. Benutzen Sie dieses Produkt nur wie beschrieben und für die angegebenen Einsatzbereiche. Händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Produkts an Dritte mit aus.

Bestimmungsgemäße Verwendung

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

Gefahr durch nicht bestimmungsgemäße Verwendung!

Von dem Gerät können bei nicht bestimmungsgemäßer Verwendung und / oder andersartiger Nutzung Gefahren ausgehen.

- Das Gerät ausschließlich bestimmungsgemäß verwenden.
- Die in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Vorgehensweisen einhalten.

Dieses Gerät ist ausschließlich für das Garen von Lebensmitteln in privaten Haushalten vorgesehen. Benutzen Sie das Gerät nicht in gewerblichen oder industriellen Bereichen.

Verwenden Sie das Gerät nur in trockenen Innenräumen, verwenden Sie es niemals im Freien.

Eine andere oder darüber hinausgehende Benutzung gilt als nicht bestimmungsgemäß.

Sicherheitshinweise

⚠ STROMSCHLAGGEFAHR!

- Tauchen Sie die Gerätebasis, das Netzkabel oder den Netzstecker niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten, stellen Sie die Gerätebasis nicht in der Nähe von Wasser auf und reinigen Sie sie auch nicht unter fließendem Wasser.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel im Betrieb niemals nass oder feucht wird. Führen Sie es so, dass es nicht eingeklemmt oder anderweitig beschädigt werden kann.
- Lassen Sie beschädigte Netzstecker oder Netzkabel sofort von autorisiertem Fachpersonal oder dem Kundenservice austauschen, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Verwenden Sie das Gerät nur in trockenen Innenräumen, nicht im Freien.
- Füllen Sie kein Wasser oder andere Flüssigkeiten in den Metallbehälter der Gerätebasis!

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen.
- Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht durch Kinder vorgenommen werden, es sei denn, sie sind 8 Jahre und älter und werden beaufsichtigt.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern jünger als 8 Jahre fernzuhalten.

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- Stellen Sie das Gerät möglichst in der Nähe einer Steckdose auf. Sorgen Sie dafür, dass der Netzstecker bei Gefahr schnell erreichbar ist und die Netzleitung nicht zur Stolperfalle werden kann.
- Ziehen Sie nach Gebrauch, zur Reinigung oder zum Bewegen des Gerätes immer den Netzstecker aus der Steckdose.
- Stellen Sie das Gerät auf einen ebenen, stabilen und hitzebeständigen Untergrund.
- Stellen Sie das Gerät nicht unter oder in der Nähe von brennbaren Gegenständen auf, wie z. B. Gardinen oder Hängeschränken.
- Falls das Gerät heruntergefallen oder beschädigt ist, dürfen Sie es nicht mehr in Betrieb nehmen. Lassen Sie das Gerät von qualifiziertem Fachpersonal überprüfen und gegebenenfalls reparieren.
- Lassen Sie Reparaturen am Gerät nur von autorisierten Fachbetrieben oder dem Kundenservice durchführen. Durch unsachgemäße Reparaturen können Gefahren für den Benutzer entstehen. Zudem erlischt der Garantieanspruch.
- Öffnen Sie niemals das Gehäuse des Gerätes. Es befinden sich keine vom Anwender zu wartenden oder tauschbaren Bauteile im Gerät.

Achtung! Heiße Oberfläche!

- Teile des Gerätes werden während des Betriebs sehr heiß. Lassen Sie das Gerät ausreichend abkühlen, bevor Sie diese Stellen berühren, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Halten und tragen Sie das Gerät bzw. den Keramiktopf nur an den seitlichen Griffen. Tragen Sie ggf. Topfhandschuhe.
- Heben Sie den Keramiktopf während des Betriebs nicht aus dem Gerät.

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- Während des Garvorgangs wird möglicherweise heißer Dampf freigesetzt, insbesondere, wenn Sie den Glasdeckel öffnen. Halten Sie einen sicheren Abstand zum Dampf.
- Berühren Sie den Glasdeckel während des Betriebs nur am Griff.
- Nach der Anwendung verfügt die Oberfläche des Heizelements noch über Restwärme.
- Stellen Sie sicher, dass die Gerätebasis, das Netzkabel oder der Netzstecker nicht mit heißen Quellen, wie Kochplatten oder offenen Flammen, in Berührung kommen.
- Benutzen Sie keine externe Zeitschaltuhr oder ein separates 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.

HINWEIS

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

Lieferumfang prüfen

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

- Gerätebasis
- Keramiktopf
- Glasdeckel
- Bedienungsanleitung
- Rezeptheft

⚠ GEFAHR!

- Verpackungsmaterialien dürfen von Kindern nicht zum Spielen verwendet werden. Es besteht Erstickungsgefahr.

- Entnehmen Sie alle Teile des Gerätes und die Bedienungsanleitung aus der Verpackung.
- Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial und eventuelle Schutzfolien vom Gerät.

HINWEIS

- Prüfen Sie die Lieferung auf Vollständigkeit und auf sichtbare Schäden.
- Bei einer unvollständigen Lieferung oder Schäden infolge mangelhafter Verpackung oder durch Transport wenden Sie sich an die Service-Hotline (siehe Kapitel „***Service***“).

Gerätebeschreibung

(Abbildungen siehe Ausklappseite)

❶ Glasdeckel
❷ Keramiktopf
❸ Gerätebasis
❹ Kontrollleuchte
❺ Drehregler

Funktionsweise

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

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

Vorbereitungen

Vor dem ersten Gebrauch

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

- Reinigen Sie alle Teile wie im Kapitel „***Reinigen***“ beschrieben.
- Stellen Sie die Gerätebasis ❸ auf einer ebenen, stabilen und hitzebeständigen Fläche in der Nähe einer gut erreichbaren Netzsteckdose auf.
- Setzen Sie den Keramiktopf ❷ in die Gerätebasis ❸ ein.
- Vergewissern Sie sich, dass der Drehschalter auf „O“ steht und stecken Sie den Netzstecker in eine Netzsteckdose.
- Befüllen Sie den Keramiktopf ❷ mit 0,5 Liter Wasser.
- Legen Sie den Glasdeckel ❶ auf den Keramiktopf ❷.
- Stellen Sie den Drehregler ❺ auf „♨“. Die Kontrollleuchte ❹ leuchtet, das Gerät beginnt mit dem Aufheizvorgang.

HINWEIS

► Beim ersten Gebrauch kann es durch fertigungsbedingte Rückstände zu leichter Rauch- und Geruchsentwicklung kommen. Das ist normal und verliert sich nach kurzer Zeit. Sorgen Sie für ausreichende Belüftung, öffnen Sie zum Beispiel ein Fenster.

- Schalten Sie das Gerät nach 60 Minuten ab, indem Sie den Drehregler ❺ wieder auf „O“ stellen.
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose.
- Lassen Sie das Gerät ausreichend abkühlen, schütten Sie das Wasser weg und reinigen Sie alle Teile erneut wie im Kapitel „***Reinigen***“ beschrieben.

Gerät aufstellen

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 „O“ 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 ❷ herrscht die höchste Gartemperatur. Füllen Sie daher größere Stücke bzw. die Zutaten mit der längeren Garzeit zuerst ein und den Rest obendrauf.
- Heben Sie den Glasdeckel ❶ während des Betriebs so wenig wie möglich vom Gerät ab, da hierdurch jedes Mal Wärme entweicht und 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 ❷ befindet, nehmen Sie den Glasdeckel ❶ ab. Lassen Sie die Lebensmittel ohne Glasdeckel ❶ weitergaren, bis ausreichend Flüssigkeit verdampft ist.

Garstufe einstellen

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

HINWEIS

- Die Garstufen „ ♨ “ und „ ♨♨ “ erreichen beide eine maximale Temperatur von ca. 95 - 98 °C. Der Unterschied besteht in der Dauer, die beide Garstufen benötigen, um die 95 - 98 °C zu erreichen:
  - Die Garstufe „ ♨ “ benötigt ca. 5:30 Stunden, um die maximale Einfüllmenge von 5,5 Litern Wasser von 15 °C auf 95 - 98 °C zu erhitzen. Durch den langsamen Temperaturanstieg wird das Gargut schonender erhitzt.
  - Die Garstufe „ ♨♨ “ benötigt ca. 3:45 Stunden, um die maximale Einfüllmenge von 5,5 Litern Wasser von 15 °C auf 95 - 98 °C zu erhitzen.

  Diese Zeitangaben sind Richtwerte und können je nach Befüllung, Umgebungs- und Ausgangstemperatur variieren.

Lebensmittel garen

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

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

HINWEIS

- Heben Sie den Glasdeckel ❶ so wenig wie möglich vom Gerät ab, da hierdurch jedes Mal Wärme entweicht und sich so der Garprozess verlängert.
- Das Gerät ist nicht zum Anbraten von Lebensmitteln geeignet.
- Das Gerät ist nicht zum Erwärmen von erkalteten Speisen geeignet.

♦ Falls noch nicht geschehen, treffen Sie zunächst alle Vorbereitungen wie im Kapitel „***Vorbereitungen***“ beschrieben. Beachten Sie auch die Hinweise im Kapitel „**Tipps**“.

♦ Nehmen Sie ggf. den Glasdeckel ❶ vom Keramiktopf ❷ und füllen Sie die zu garenden Zutaten inkl. Flüssigkeit ein.

♦ Legen Sie den Glasdeckel ❶ auf.

- Stellen Sie den Drehregler ❺ auf die gewünschte Position (siehe Kapitel „***Garstufe einstellen***"). Die Kontrollleuchte ❹ leuchtet, das Gerät beginnt mit dem Aufheizvorgang.
- Lassen Sie die Zutaten für die empfohlene Zeit garen (siehe z. B. Kapitel „***Garzeiten***"). Kontrollieren Sie zwischendurch den Garzustand der Zutaten.

HINWEIS

► Der Keramiktopf ❷ speichert genügend Hitze, um die fertig gegarten Zutaten noch ca. 30 Minuten lang warmzuhalten. Falls die Speisen für eine längere Zeit warmgehalten werden sollen, stellen Sie den Drehregler ❺ solange auf „ ".

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

Garzeiten

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

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

Lebensmittel	Menge	Garzeit „ "	Garzeit „ "
Rinderbraten	1000 g	ca. 6 - 8 Stunden	ca. 4 - 5 Stunden
Schweinefilet	500 g	ca. 5 - 6 Stunden	ca. 4 - 5 Stunden
Hähnchenbrust	650 g	ca. 5 - 6 Stunden	ca. 4 - 5 Stunden
Hackfleisch	500 g	ca. 4 - 5 Stunden	ca. 2 - 4 Stunden
Festes Gemüse (Kartoffeln, Karotten, Sellerie etc.)	300 g	ca. 4 - 6 Stunden	ca. 2,5 - 4 Stunden

Lebensmittel	Menge	Garzeit „ “	Garzeit „ “
Zucchini	300 g	ca. 4 - 5 Stunden	ca. 2,5 - 4 Stunden
Grüne Schälerbsen	500 g	ca. 5 - 6 Stunden	ca. 4 - 5 Stunden
rote Linsen	500 g	ca. 2 - 4 Stunden	ca. 1,5 - 2 Stunden

Reinigen

⚠ STROMSCHLAGGEFAHR!

- ► Ziehen Sie erst den Netzstecker aus der Netzsteckdose, bevor Sie das Gerät reinigen.
- ► Tauchen Sie die Gerätebasis ❸ und die Anschlussleitung niemals unter Wasser.

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- ► Verwenden Sie keine ätzenden oder scheuernden Reinigungsmittel. Diese können die Oberflächen des Gerätes beschädigen.
- ► Lassen Sie den Keramiktopf ❷ und den Glasdeckel ❶ ausreichend abkühlen, bevor Sie sie zur Reinigung in Wasser tauchen. Andernfalls können Sie aufgrund des Temperaturunterschiedes zerspringen.

- ♦ Reinigen Sie das Gehäuse und den Innenraum der Gerätebasis ❸ mit einem feuchten Tuch. Geben Sie bei Bedarf ein mildes Spülmittel auf das Tuch. Wischen Sie danach mit einem nur mit Wasser befeuchteten Tuch nach, um eventuelle Spülmittelreste zu entfernen.
- ♦ Reinigen Sie den Keramiktopf ❷ und den Glasdeckel ❶ in warmem Wasser mit einem milden Spülmittel. Spülen Sie die Teile zum Schluss mit klarem Wasser ab.

HINWEIS

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

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

Aufbewahren

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

Fehlerbehebung

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

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

Entsorgen

Gerät entsorgen

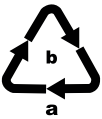
Werfen Sie das Gerät keinesfalls in den normalen Hausmüll. Dieses Produkt unterliegt der europäischen Richtlinie 2012/19/EU (Waste Electrical and Electronic Equipment).
Entsorgen Sie das Gerät über einen zugelassenen Entsorgungsbetrieb oder über Ihre kommunale Entsorgungseinrichtung. Beachten Sie die aktuell geltenden Vorschriften. Setzen Sie sich im Zweifelsfall mit Ihrer Entsorgungseinrichtung in Verbindung.

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

Verpackung entsorgen

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

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



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

Anhang

Technische Daten

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

Garantie der Kompernaß Handels GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

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

Garantiebedingungen

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

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

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

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

Garantieumfang

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

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

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

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

Abwicklung im Garantiefall

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

- Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenbon und die Artikelnummer (z. B. IAN 123456_7890) als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild am Produkt, einer Gravur am Produkt, dem Titelblatt der Bedienungsanleitung (unten links) oder dem Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite des Produktes.
- Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, kontaktieren Sie zunächst die nachfolgend benannte Serviceabteilung **telefonisch** oder per **E-Mail**.
- Ein als defekt erfasstes Produkt können Sie dann unter Beifügung des Kaufbelegs (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) 360599_2010 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 360599_2010

Importeur

Bitte beachten Sie, dass die folgende Anschrift keine Serviceanschrift ist. Kontaktieren Sie zunächst die benannte Servicestelle.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND

www.kompernass.com

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

Tietojen tila · Informationsstatus · Stan informacji · Stand der Informationen:
11 / 2020 · Ident.-No.: SSC6320A1-112020-1

IAN 360599_2010