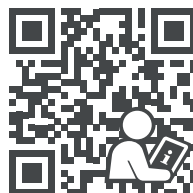


SILVERCREST®



PDF ONLINE
www.lidl-service.com

SLOW COOKER SSC6 320 A1

CZ

ELEKTRICKÝ HRNEC S POMALÝM VAŘENÍM

Návod k obsluze

DE AT CH

SLOW COOKER

Bedienungsanleitung

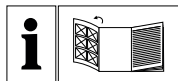
SK

HRNIEC NA POMALÉ VARENIE

Návod na obsluhu

IAN 360599_2010

CZ SK



CZ

Před čtením si otevřete stranu s obrázky a potom se seznámte se všemi funkcemi přístroje.

SK

Pred čítaním si odklopte stranu s obrázkami a potom sa oboznámte so všetkými funkciami prístroja.

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.

CZ	Návod k obsluze	Strana	1
SK	Návod na obsluhu	Strana	17
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	33



Obsah

Úvod	2
Použití v souladu s určením	2
Bezpečnostní pokyny	3
Kontrola rozsahu dodávky	6
Popis přístroje	6
Popis funkce	6
Přípravy	7
Před prvním použitím	7
Umístění přístroje	7
Příprava ingrediencí	8
Obsluha	9
Tipy	9
Nastavení stupně vaření	9
Tepelná úprava potravin	10
Doba vaření	11
Čištění	12
Uložení	12
Odstranění závad	13
Likvidace	13
Likvidace přístroje	13
Likvidace obalu	14
Příloha	14
Technické údaje	14
Záruka společnosti Kompernass Handels GmbH	15
Servis	16
Dovozce	16

Úvod

Blahopřejeme vám k zakoupení vašeho nového přístroje!

Svým nákupem jste se rozhodli pro moderní a kvalitní výrobek. Návod k obsluze je součástí tohoto výrobku. Obsahuje důležité informace o bezpečnosti, použití a likvidaci. Před použitím výrobku se seznámte se všemi provozními a bezpečnostními pokyny. Tento výrobek používejte pouze předepsaným způsobem a pro uvedené oblasti použití. Při předávání výrobku třetím osobám předejte spolu s ním i tyto podklady.

Použití v souladu s určením

VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

Nebezpečí při použití v rozporu s určením!

Při použití v rozporu s určením a/nebo použití jiného druhu může být přístroj zdrojem různých nebezpečí.

- Přístroj používejte výlučně v souladu s určením.
- Dodržujte postupy popsané v tomto návodu k obsluze.

Tento přístroj je určen výhradně pro vaření potravin v domácnostech.

Přístroj nepoužívejte v komerčních nebo průmyslových oblastech.

Přístroj používejte jen v suchých vnitřních prostorech, nikdy jej nepoužívejte venku.

Jiné použití než k určenému účelu nebo nad jeho rámec je považováno za použití v rozporu s určením.

Bezpečnostní pokyny

NEBEZPEČÍ ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM!

- ▶  Základnu přístroje, síťový kabel ani síťovou zástrčku nikdy neponořujte do vody či jiných tekutin, základnu přístroje nestavte v blízkosti vody a nečistěte ji pod tekoucí vodou.
- ▶ Dbejte na to, aby nebyl síťový kabel v provozu nikdy vlhký ani mokrá. Ved'te jej tak, aby nemohlo dojít k jeho přiskřípnutí nebo jinému poškození.
- ▶ Poškozené zástrčky nebo poškozený síťový kabel nechte ihned vyměnit autorizovaným odborným personálem nebo zákaznickým servisem, aby se tím zabránilo nebezpečí.
- ▶  Příklad: Přístroj používejte jen v suchých vnitřních prostorech, ne venku.
- ▶ Do kovové nádoby základny přístroje nelijte vodu ani jiné tekutiny!

VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- ▶ Děti starší než 8 let a osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi či nedostatkem zkušeností a znalostí mohou tento přístroj používat pouze tehdy, pokud jsou pod dohledem nebo pokud byly poučeny o bezpečném používání přístroje a pokud porozuměly z toho vyplývajícím nebezpečím.
- ▶ Děti nesmí provádět čištění ani uživatelskou údržbu, ledaže jsou starší 8 let a jsou pod dohledem.
- ▶ Děti si nesmí s přístrojem hrát.
- ▶ Přístroj a jeho připojovací kabel se musí uchovávat mimo dosah dětí mladších než 8 let.
- ▶ Přístroj umístěte pokud možno do blízkosti zásuvky. Zajistěte, aby síťová zástrčka byla v případě nebezpečí rychle dosažitelná a aby nebylo možné zakopnout o síťový kabel.

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- ▶ Po použití a před čištěním nebo přemístěním přístroje vždy vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky.
- ▶ Přístroj postavte na rovný, stabilní a žáruvzdorný podklad.
- ▶ Přístroj nikdy nestavte pod hořlavé předměty nebo v jejich blízkosti, např. záclony nebo závěsné skříňky.
- ▶ Pokud přístroj spadne nebo je poškozený, není dovoleno jej již uvádět do provozu. Přístroj nechte přezkoušet a případně opravit kvalifikovaným odborným personálem.
- ▶ Opravy na přístroji nechte provádět pouze autorizovanými odbornými provozovny nebo zákaznickým servisem. V důsledku neodborných oprav může dojít ke vzniku nebezpečí pro uživatele. Navíc zanikne nárok na záruku.
- ▶ Nikdy neotvírejte kryt přístroje. V přístroji se nenachází žádné konstrukční díly, které by uživatel mohl opravovat nebo vyměňovat.

**Pozor! Horký povrch!**

- ▶ Části přístroje jsou během provozu velmi horké. Před kontaktem s těmito díly nechte přístroj dostatečně vychladnout, aby se zabránilo popálení.
- ▶ Přístroj, resp. keramickou nádobu držte a přenášejte pouze za boční rukojeti. Případně použijte chňapky.
- ▶ Za provozu nikdy z přístroje nevyjímejte keramickou nádobu.
- ▶ Během přípravy se zejména při otevření skleněného víka případně uvolňuje horká pára. Udržujte od páry bezpečnou vzdálenost.
- ▶ Během provozu se skleněného víka dotýkejte pouze za rukojeť.
- ▶ Po použití je na povrchu topného prvku ještě zbytkové teplo.

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- ▶ Zajistěte, aby se základna přístroje, síťový kabel nebo síťová zástrčka nedostaly do kontaktu s tepelnými zdroji, jakými jsou například varné plotýnky nebo otevřený oheň.
- ▶ K provozu přístroje nepoužívejte externí spínací hodiny ani samostatné dálkové ovládání.
- ▶ Nenechávejte přístroj během provozu nikdy bez dozoru.
- ▶ Přístroj provozujte výhradně spolu s dodaným originálním příslušenstvím.
- ▶ Přístroj používejte pouze v souladu s jeho určením.
Při nesprávném použití přístroje hrozí nebezpečí zranění!

POZOR! HMOTNÉ ŠKODY!

- ▶ Přístroj nezapínejte, pokud v keramické nádobě nejsou žádné přísady.
- ▶ Přístroj nezapínejte, pokud keramická nádoba není vložena do základny přístroje.
- ▶ Chcete-li přístroj umístit pod digestoř na sporák, dbejte na to, aby byl sporák vypnutý.
- ▶ Před ponořením do vody k čištění nechte keramickou nádobu a skleněné víko dostatečně vychladnout. V opačném případě může v důsledku rozdílu teplot dojít k jejich prasknutí.
- ▶ Keramickou nádobu nepoužívejte jiným způsobem, než je popsáno v tomto návodu. Nepoužívejte ji v pečicí troubě, na sporáku nebo v mikrovlnné troubě a neumísťujte ji do mrazničky.

UPOZORNĚNÍ

- ▶ K přepnutí výrobku mezi frekvencí 50 a 60 Hz není nutný žádný zásah uživatele. Výrobek se upraví pro 50 i 60 Hz.

Kontrola rozsahu dodávky

Přístroj se standardně dodává s následujícími komponenty:

- základna přístroje
- keramická nádoba
- skleněné víko
- návod k obsluze
- recepty

NEBEZPEČÍ!

- Děti si nesmí hrát s obalovým materiálem. Hrozí nebezpečí udušení.

- ♦ Vyjměte všechny části přístroje a návod k obsluze z balení.
- ♦ Odstraňte z přístroje všechen obalový materiál a případné ochranné fólie.

UPOZORNĚNÍ

- Zkontrolujte, zda je dodávka kompletní a není viditelně poškozena.
- V případě neúplné dodávky nebo poškození vzniklých v důsledku vadného obalu nebo při přepravě kontaktujte telefonicky servisní poradenskou linku (viz kapitola „**Servis**“).

Popis přístroje

(Zobrazení viz výklopná strana)

- ❶ skleněné víko
- ❷ keramická nádoba
- ❸ základna přístroje
- ❹ kontrolka
- ❺ otočný regulátor

Popis funkce

V pomalém hrnci (Slow Cooker) se potraviny vaří pomalu po delší dobu při teplotách pod bodem varu 100 °C.

Doba vaření je u tohoto typu přípravy obvykle mnohem delší než u prostého vaření nebo pečení. Zato se při šetrné přípravě uchovává v potravinách více vitamínů, živin a vůně a zabraňuje se připečení pokrmů. Maso nevyschne, ale zůstává šťavnaté a jemné.

Přípravy

Před prvním použitím

Před prvním použitím všechny díly důkladně vyčistěte, abyste odstranili případné zbytky z výroby. K tomu účelu postupujte níže popsáním způsobem:

- ◆ Veškeré díly vyčistěte tak, jak je popsáno v kapitole „Čištění“.
- ◆ Základnu přístroje ❸ postavte na rovnou, stabilní a tepelně odolnou plochu v blízkosti dobře přístupné síťové zásuvky.
- ◆ Keramickou nádobu ❷ vložte do základny přístroje ❸.
- ◆ Ujistěte se, že otočný spínač je v poloze „0“, a zastrčte síťovou zástrčku do síťové zásuvky.
- ◆ Keramickou nádobu ❷ naplňte 0,5 litry vody.
- ◆ Na keramickou nádobu ❷ položte skleněné víko ❶.
- ◆ Nastavte otočný regulátor ❺ na „“. Kontrolka ❹ svítí a přístroj zahájí postup zahřívání.

UPOZORNĚNÍ

- Při prvním použití může dojít z důvodu zbytků vzniklých při výrobě k lehkému vzniku kouře a zápachu. To je normální a po krátké době kouř a zápach zmizí. Zajistěte dostatečné větrání, otevřete například okno.
- ◆ Přístroj po 60 minutách vypněte nastavením otočného regulátoru ❺ opět na „0“.
- ◆ Vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky.
- ◆ Nechte přístroj dostatečně vychladnout, vodu vylijte a všechny díly znovu vyčistěte podle popisu v kapitole „Čištění“.

Umístění přístroje

UPOZORNĚNÍ

- Pokud přístroj používáte poprvé, postupujte dále podle popisu v kapitole „Před prvním použitím“.
- ◆ Základnu přístroje ❸ postavte na rovnou, stabilní a tepelně odolnou plochu v blízkosti dobře přístupné síťové zásuvky.
- ◆ Keramickou nádobu ❷ vložte do základny přístroje ❸.
- ◆ Ujistěte se, že otočný spínač je v poloze „0“, a zastrčte síťovou zástrčku do síťové zásuvky.

Přístroj je nyní připravený k provozu.

Příprava ingrediencí

- Neplňte více než 5,5 litrů přísad včetně tekutiny. To je asi vzdálenost 2,5 cm mezi přísadami a horní hranou keramické nádoby ❷. Při přípravě velmi tekutých pokrmů, např. polévek, nebo vydatných polévek z jednoho hrnce, byste však neměli plnit více než 4 litry přísad vč. tekutiny, aby se zabránilo přetečení pokrmů. To odpovídá vzdálenosti cca 5 cm mezi přísadami a horní hranou keramické nádoby ❷.
- Přísady by měly obsahovat nejméně cca 300 ml tekutiny. Mějte však na paměti, že velmi suché přísady mohou vyžadovat více a velmi vodnaté přísady méně přidané tekutiny.
- Před použitím nechte zmrazené potraviny zcela rozmrazit.
- Přísady rozmělněte na rovnoměrné, pokud možno ne příliš velké kousky, abyste zkrátili dobu vaření. Čím jsou kousky větší, tím delší je doba vaření.
- Maso můžete pro intenzivnější chuť před přidáním do keramické nádoby ❷ orestovat. To má také tu výhodu, že se sníží obsah tuku v mase a tím i pokrmu, pokud vypečený tuk dále nepoužijete.
- Pokud chcete přísady před vařením předvařit nebo opéct, použijte samostatný hrnec nebo pánev. S tímto přístrojem není možné opékání nebo předvaření.
- Pokud maso nebudete předem opékat, měli byste z masa odstranit přebytečný tuk, protože se při šetrném vaření nevyvaří.
- Syrové červené fazole obsahují **toxiny**, které se neutralizují pouze vysokými teplotami. Vaření tímto přístrojem k tomu **není** dostačující! Před použitím červených fazolí je proto vařte alespoň 10 minut ve **vroucí** vodě.
- Osušené, neloupané luštěniny nechejte přes noc změkknout a slijte vodu. Pro přípravu použijte čerstvou vodu.

Obsluha

Tipy

- Na dně keramické nádoby ❷ převládá nejvyšší teplota vaření. Proto nejdříve naplňte větší kousky nebo přísady s delší dobou vaření a na to zbytek.
- Skleněné víko ❶ sundávejte z přístroje během provozu co nejméně, protože při tom vždy uniká teplo a prodlužuje se proces vaření.
- Čím déle se pokrmy vaří, tím je zelenina a maso měkčí.
- Pokud se na konci doby vaření nachází v keramické nádobě ❷ příliš mnoho tekutiny, sejměte skleněné víko ❶. Nechte potraviny dále vařit bez skleněného víka ❶, dokud se neodpaří dostatečné množství tekutiny.

Nastavení stupně vaření

Poloha	Funkce
„0“	přístroj je vypnutý
„  “	udržování teploty (50–70 °C)
„  “	„low“ = pomalé dosažení maximální teploty (95–98 °C)
„  “	„high“ = rychlé dosažení maximální teploty (95–98 °C)

UPOZORNĚNÍ

- Stupně vaření „“ a „“ dosahují oba maximální teploty cca 95–98 °C. Rozdíl je v době, kterou oba stupně vaření vyžadují pro dosažení teploty 95–98 °C:
- Stupeň vaření „“ vyžaduje k ohřevu maximálního množství náplně 5,5 litrů vody o teplotě 15 °C na 95–98 °C cca 5:30 hodin. Vzhledem k pomalému nárůstu teploty se potraviny ohřívají šetrněji.
 - Stupeň vaření „“ vyžaduje k ohřevu maximálního množství náplně 5,5 litrů vody o teplotě 15 °C na 95–98 °C cca 3:45 hodin.
- Tyto časové údaje jsou orientační a mohou se lišit v závislosti na náplni, okolní teplotě a výstupní teplotě.

Tepelná úprava potravin

VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- ▶ Části přístroje jsou během provozu velmi horké! Před kontaktem s těmito díly nechte přístroj dostatečně vychladnout, aby se zabránilo popálení.
- ▶ Základnu přístroje **3**, resp. keramickou nádobu **2** držte a přenášejte pouze za boční rukojeti. Případně použijte chňapky.
- ▶ Během přípravy se zejména při otevření skleněného víka **1** případně uvolňuje horká pára. Udržujte od páry bezpečnou vzdálenost.

POZOR! HMOTNÉ ŠKODY!

- ▶ Přístroj nezapínejte, pokud v keramické nádobě **2** nejsou žádné přísady.

UPOZORNĚNÍ

- ▶ Skleněné víko **1** sundávejte z přístroje co nejdříve, protože při tom vždy uniká teplo a prodlužuje se tak proces vaření.
- ▶ Přístroj není vhodný k opékání potravin.
- ▶ Přístroj není vhodný k ohřevu ochlazených pokrmů.
- ◆ Pokud jste tak ještě neučinili, nejprve proveďte všechny přípravy tak, jak je popsáno v kapitole „**Přípravy**“. Dodržujte rovněž pokyny v kapitole „**Tipy**“.
- ◆ V případě potřeby sejměte skleněné víko **1** z keramické nádoby **2** a naplňte přísady určené k uvaření včetně tekutiny.
- ◆ Položte skleněné víko **1**.
- ◆ Otočný regulátor **5** nastavte do požadované polohy (viz kapitola „**Nastavení stupně vaření**“). Kontrolka **4** svítí a přístroj zahájí postup zahřívání.
- ◆ Přísady nechejte vařit doporučenou dobu (viz např. kapitola „**Doba vaření**“). Mezitím kontrolujte stav uvaření přísad.

UPOZORNĚNÍ

- ▶ Keramická nádoba **2** uchovává dostatek tepla pro udržení uvařených přísad teplých ještě cca 30 minut. Chcete-li pokrmy udržovat teplé po dlouhou dobu, nastavte otočný regulátor **5** na „“.

- ♦ Když jsou přísady uvařené a již nemusejí být udržovány teplé, nastavte otočný regulátor ❸ na „0“ a vytáhněte síťovou zástrčku.
- ♦ Nyní můžete pokrmy opatrně přelit nebo servírovat přímo v keramické nádobě ❷. Dbejte na to, že keramická nádoba ❷ je případně velmi horká! K jejímu vyjmutí a postavení na tepelně odolný povrch použijte chňapky.
- ♦ Veškeré díly nechejte dostatečně vychladnout a vyčistěte tak, jak je popsáno v kapitole „Čištění“.

Doba vaření

Níže uvedená tabulka poskytuje přehled různých možných přísad a jejich přibližné doby vaření. Hodnoty mohou sloužit pouze jako vodítko. Skutečná doba vaření závisí na vašem osobním vkusu a na různých dalších faktorech, například: počáteční teplota, charakter, velikost a množství přísad nebo množství přidané tekutiny.

Většina pokrmů z masa a zeleniny obvykle vyžaduje dobu vaření cca 5–8 hodin při „“ a cca 3–5 hodin při „“. Čím déle se pokrmy vaří, tím je zelenina a maso měkčí. Nezáleží tedy na minutách.

Potraviny	Množství	Doba vaření „  “	Doba vaření „  “
Hovězí pečeně	1000 g	cca 6–8 hodin	cca 4–5 hodin
Vepřový fileť (panenka)	500 g	cca 5–6 hodin	cca 4–5 hodin
Kuřecí prsa	650 g	cca 5–6 hodin	cca 4–5 hodin
Mleté maso	500 g	cca 4–5 hodin	cca 2–4 hodiny
Tvrdá zelenina (brambory, mrkev, celer atd.)	300 g	cca 4–6 hodin	cca 2,5–4 hodiny
Cuketa	300 g	cca 4–5 hodin	cca 2,5–4 hodiny
Zelený loupáný hrách	500 g	cca 5–6 hodin	cca 4–5 hodin
Červená čočka	500 g	cca 2–4 hodiny	cca 1,5–2 hodiny

Čištění

NEBEZPEČÍ ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM!

- ▶ Nejprve vytáhněte síťovou zástrčku ze síťové zásuvky, než začnete přístroj čistit.
- ▶ Základnu přístroje ❸ a připojovací kabel nikdy neponořujte do vody.

VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- ▶ Před čištěním nechte všechny díly dostatečně zchladit.

POZOR! HMOTNÉ ŠKODY!

- ▶ Nepoužívejte žádné leptavé nebo abrazivní čisticí prostředky. Ty by mohly poškodit povrch přístroje.
- ▶ Před ponořením do vody k čištění nechte keramickou nádobu ❷ a skleněné víko ❶ dostatečně vychladnout. V opačném případě může v důsledku rozdílu teplot dojít k jejich prasknutí.
- ♦ Otřete kryt a vnitřní prostor základny přístroje ❸ vlhkým hadříkem. V případě potřeby dejte na hadřík jemný mycí prostředek. Otřete jej poté hadrem namočeným pouze vodou, abyste odstranili případné zbytky mycího prostředku.
- ♦ Keramickou nádobu ❷ a skleněné víko ❶ umyjte v teplé vodě s jemným mycím prostředkem. Nakonec díly opláchněte čistou vodou.

UPOZORNĚNÍ



Keramická nádoba ❷ a skleněné víko ❶ jsou také vhodné pro mytí v myčce nádobí.

- ♦ Všechny díly dobře osušte, než je opět použijete nebo uložíte.

Uložení

- ♦ Veškeré díly vyčistěte tak, jak je popsáno v kapitole „Čištění“.
- ♦ Přístroj s nasazenou keramickou nádobou ❷ a zavřeným skleněným víkem ❶ uložte na bezprašném a suchém místě.

Odstranění závad

Problém	Možné příčiny	Možná řešení
Přístroj nefunguje.	Zástrčka přístroje nebyla zastrčená do síťové zásuvky.	Zapojte přístroj do zásuvky.
	Přístroj je poškozený.	Obraťte se na servis.
	Otočný regulátor ❸ je v poloze „0“.	Zvolte vhodný stupeň vaření.

V případě, že poruchy nemůžete vyřešit výše popsáním odstraněním poruchy, nebo pokud zjistíte jakýkoli jiný druh poruchy, kontaktujte náš servis.

Likvidace

Likvidace přístroje



V žádném případě nevyhazujte přístroj do normálního domovního odpadu.

Tento výrobek podléhá evropské směrnici č. 2012/19/EU (o odpadních elektrických a elektronických zařízeních).

Nechte přístroj zlikvidovat ve schváleném podniku pro nakládání s odpady nebo ve Vašem komunálním sběrném dvoře. Dodržujte aktuálně platné předpisy.

V případě pochybností se informujte ve svém sběrném dvoře.



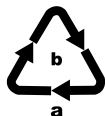
Informace o možnostech likvidace vysloužilého výrobku vám podá správa vašeho obecního nebo městského úřadu.

Likvidace obalu



Obal chrání zařízení před poškozením při přepravě. Zvolený obalový materiál odpovídá hlediskům ochrany životního prostředí a likvidace, a je tudíž recyklovatelný.

Navrácení obalu do oběhu zpracování materiálu šetří suroviny a snižuje produkci odpadů. Již nepotřebný obalový materiál zlikvidujte podle místních platných předpisů.



Balení zlikvidujte ekologicky.

Dbejte na označení na různých obalových materiálech a v případě potřeby tyto obaly rozřídte. Obalové materiály jsou označeny zkratkami (a) a číslicemi (b) s následujícím významem:

1–7: plasty, 20–22: papír a lepenka, 80–98: kompozitní materiály.

Příloha

Technické údaje

Síťové napětí	220–240 V ~ (střídavý proud), 50/60 Hz
Příkon	320 W
Objem keramické nádoby ②	cca 6 litrů
Maximální množství náplně keramické nádoby ②	cca 5,5 litrů
	Všechny části tohoto přístroje přicházející do styku s potravinami jsou bezpečné pro potraviny.
	ochranné uzemnění

Záruka společnosti Kompernass Handels GmbH

Vážená zákaznice, vážený zákazník,

na tento přístroj získáváte záruku v trvání 3 let od data zakoupení. V případě závad tohoto výrobku máte zákonná práva vůči prodejci výrobku. Tato zákonná práva nejsou omezena naší níže uvedenou zárukou.

Záruční podmínky

Záruční doba začíná plynout dnem nákupu. Dobře uschovejte pokladní doklad. Tento doklad je potřebný jako důkaz o koupi.

Pokud se do tří let od data zakoupení tohoto výrobku vyskytne vada materiálu nebo výrobní závada, pak Vám podle našeho uvážení výrobek zdarma opravíme, vyměníme nebo uhradíme kupní cenu. Předpokladem této záruky je, že bude během tříleté lhůty předložen vadný přístroj a doklad o koupi (pokladní doklad) a stručně se popíše, v čem závada spočívá a kdy se vyskytla.

Vztahuje-li se na závadu naše záruka, obdržíte zpět buď opravený nebo nový produkt. Opravou nebo výměnou výrobku nezačne plynout nová záruční doba.

Záruční doba a zákonné nároky vyplývající ze závad

Záručním plněním se záruční doba neprodlužuje. To platí i pro vyměněné a opravené součásti. Poškození nebo vady vyskytující se případně již při nákupu se musí oznámit ihned po vybalení. Po uplynutí záruční doby podléhají veškeré opravy zpoplatnění.

Rozsah záruky

Přístroj byl vyroben pečlivě podle přísných směrnic kvality a před expedicí byl svědomitě vyzkoušen.

Záruka se vztahuje na materiálové nebo výrobní vady. Tato záruka se nevztahuje na součásti výrobku, které jsou vystaveny běžnému opotřebení, a proto je lze považovat za spotřební díly, nebo na poškození křehkých součástí, jako jsou např. spínače, akumulátory nebo díly, které jsou vyrobeny ze skla.

Tato záruka zaniká, pokud je výrobek poškozen, nebyl řádně používán nebo udržován. Pro zajištění správného používání výrobku se musí přesně dodržovat všechny pokyny uvedené v návodu k obsluze. Účelům použití a úkonům, které se v návodu k obsluze nedoporučují nebo se před nimi varuje, je třeba se bezpodmínečně vyhnout.

Výrobek je určen pouze pro soukromé účely a ne pro komerční použití. Při nesprávném a neodborném používání, při použití násilí a při zásazích, které nebyly provedeny našimi autorizovanými servisními provozovny, záruční nároky zanikají.

Vyřízení v případě záruky

Pro zajištění rychlého Vaší žádosti postupujte podle následujících pokynů:

- Pro všechny dotazy mějte připraven pokladní lístek a číslo výrobku (např. IAN 123456_7890) jako doklad o koupi.
- Číslo výrobku naleznete na typovém štítku na výrobku, rytině na výrobku, na titulní straně návodu k obsluze (vlevo dole) nebo na nálepce na zadní nebo spodní straně výrobku.
- Pokud by se měly vyskytovat funkční vady nebo jiné závady, kontaktujte nejprve níže uvedené servisní oddělení **telefonicky** nebo **e-mailem**.
- Výrobek, zaevidovaný jako vadný výrobek pak můžete při přiložení dokladu o nákupu (pokladní lístek) a při uvedení, v čem spočívá vada a kdy k ní došlo, poslat výrobek pro Vás bez poštovného na adresu, kterou Vám oznámí servis.



Na webových stránkách www.lidl-service.com si můžete stáhnout tyto a mnoho dalších příruček, videí o výrobku a instalační software.

Pomocí kódu QR se dostanete přímo na stránku servisu Lidl (www.lidl-service.com) a můžete pomocí zadání čísla výrobku (IAN) 360599_2010 otevřít svůj návod k obsluze.

Servis

CZ Servis Česko

Tel.: 800143873

E-Mail: kompernass@lidl.cz

IAN 360599_2010

Dovozce

Dbejte prosím na to, že následující adresa není adresou servisu. Kontaktujte nejprve uvedený servis.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NĚMECKO

www.kompernass.com

Obsah

Úvod	18
Používanie v súlade s účelom	18
Bezpečnostné pokyny	19
Kontrola rozsahu dodávky	22
Opis prístroja	22
Spôsob funkcie	22
Prípravy	23
Pred prvým použitím	23
Inštalácia prístroja	23
Príprava prísad	24
Obsluha	25
Tipy	25
Nastavenie stupňa dusenia	25
Dusenie potravín	26
Časy dusenia	27
Čistenie	28
Uskladnenie	28
Odstraňovanie porúch	29
Likvidácia	29
Likvidácia prístroja	29
Likvidácia obalu	30
Príloha	30
Technické údaje	30
Záruka spoločnosti Kompernass Handels GmbH	31
Servis	32
Dovozca	32

Úvod

Srdečne vám blahoželáme ku kúpe vášho nového prístroja!

Rozhodli ste sa tým pre moderný a vysoko kvalitný výrobok. Návod na obsluhu je súčasťou tohto výrobku. Obsahuje dôležité upozornenia týkajúce sa bezpečnosti, používania a likvidácie. Pred používaním výrobku sa oboznámte so všetkými pokynmi na obsluhu a bezpečnostnými pokynmi. Výrobok používajte iba tak, ako je to tu opísané, a iba v uvedených oblastiach použitia. Pri postúpení výrobku tretej osobe odovzdajte spolu s ním aj všetky dokumenty.

Používanie v súlade s účelom

VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

Nebezpečenstvo pri používaní v rozpore s určeným účelom!

Pri nesprávnom používaní a/alebo použití prístroja v rozpore s určeným účelom môže prístroj predstavovať zdroj nebezpečenstva.

- Tento prístroj používajte výlučne v súlade s určeným účelom.
- Dodržiavajte postupy opísané v tomto návode na obsluhu.

Tento prístroj je určený výlučne na dusenie potravín v súkromných domácnostiach. Prístroj nepoužívajte v komerčných ani priemyselných oblastiach.

Prístroj prevádzkujte len v suchých vnútorných priestoroch, nepoužívajte ho nikdy vonku.

Iné používanie alebo používanie nad tento rámec sa považuje za používanie v rozpore s účelom.

Bezpečnostné pokyny

NEBEZPEČENSTVO ZÁSAHU ELEKTRICKÝM PRÚDOM!

- ▶  Nikdy neponárajte základňu prístroja, sieťový kábel ani sieťovú zástrčku do vody ani do iných tekutín, nedávajte základňu prístroja do blízkosti vody ani ju nečistíte pod tečúcou vodou.
- ▶ Dbajte na to, aby sieťový kábel nebol v prevádzke nikdy mokrý ani vlhký. Veďte ho tak, aby sa nikde neprichytil ani sa nemohol poškodiť iným spôsobom.
- ▶ Poškodenú sieťovú zástrčku alebo poškodený sieťový kábel nechajte ihneď vymeniť kvalifikovaným a autorizovaným personálom alebo v zákazníckom servise, aby ste zabránili ohrozeniam.
- ▶  Prístroj používajte len v suchých priestoroch, nie vonku.
- ▶ Do kovovej nádoby základne prístroja nenalievajte vodu ani iné tekutiny!

VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

- ▶ Tento prístroj môžu používať deti staršie ako 8 rokov, ako aj osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami alebo s nedostatkom skúseností a vedomostí, ak sú pod dohľadom alebo ak boli o bezpečnom používaní prístroja poučené a pochopili z toho vyplývajúce nebezpečenstvá.
- ▶ Čistenie a užívateľskú údržbu nesmú vykonávať deti, okrem tých, ktoré sú staršie ako 8 rokov a sú pod dohľadom.
- ▶ Deti sa s prístrojom nesmú hrať.
- ▶ Prístroj a jeho pripojovací kábel treba uchovávať mimo dosahu detí mladších než 8 rokov.

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

- ▶ Podľa možnosti postavte prístroj do blízkosti zásuvky. Zabezpečte, aby sieťová zástrčka bola v prípade nebezpečenstva ľahko a rýchlo dostupná a aby sieťový kábel nepredstavoval riziko potknutia.
- ▶ Po použití, na čistenie alebo na pohyb prístroja vždy vytiahnite sieťovú zástrčku z elektrickej zásuvky.
- ▶ Postavte prístroj na rovný, stabilný a tepelne odolný podklad.
- ▶ Nikdy nekladte prístroj pod horľavé predmety, ako sú záclony alebo závesné skrinky, ani do ich blízkosti.
- ▶ Ak prístroj spadne alebo je poškodený, nesmiete ho viac používať. Nechajte prístroj skontrolovať a podľa potreby opraviť kvalifikovaným odborným personálom.
- ▶ Opravy prístroja nechajte vykonať iba v autorizovanom špecializovanom obchode alebo prostredníctvom zákazníckeho servisu. Neodborne vykonanými opravami môžu pre používateľa vzniknúť nebezpečenstvá. Navyše zaniká nárok na záruku.
- ▶ Nikdy neotvárajte teleso prístroja. Prístroj neobsahuje žiadne konštrukčné diely, ktoré by používateľ mohol opraviť alebo vymeniť.

**Pozor! Horúci povrch!**

- ▶ Časti prístroja sú počas prevádzky veľmi horúce. Skôr ako sa dotknete týchto častí, nechajte prístroj dostatočne vychladnúť, aby ste zabránili popáleninám.
- ▶ Prístroj, respektíve keramický hrniec, držte a noste iba za bočné úchytky. Prípadne použite kuchynské rukavice.
- ▶ Nikdy nevyberajte keramický hrniec z prístroja počas prevádzky.
- ▶ Počas dusenia sa môže uvoľniť horúca para, najmä vtedy, keď otvoríte sklenené veko. Udržujte bezpečný odstup od pary.
- ▶ Počas prevádzky sa dotýkajte skleneného veka iba za úchytku.

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

- Po použití je na povrchu vyhrievacieho prvku ešte zvyškové teplo.
- Zabezpečte, aby sa základňa prístroja, sieťový kábel ani sieťová zástrčka nemohli dostať do kontaktu s horúcimi zdrojmi, ako sú napr. varné platne alebo otvorený oheň.
- Na prevádzkovanie prístroja nepoužívajte externý časový spínač ani samostatný systém diaľkového ovládania.
- Počas prevádzky nikdy nenechávajte prístroj bez dozoru.
- Prístroj používajte výhradne len s originálnym príslušenstvom, ktoré je súčasťou dodávky.
- Prístroj používajte len na určený účel.
Pri nesprávnom používaní prístroja hrozí riziko poranenia!

POZOR! VECNÉ ŠKODY!

- Prístroj nezapínajte, keď sa v keramickom hrnci nenachádzajú žiadne přísady.
- Prístroj nezapínajte, keď keramický hrniec nie je nasadený do základne prístroja.
- Ak chcete prístroj postaviť na sporák pod odsávač pár, dbajte na to, aby bol sporák vypnutý.
- Keramický hrniec a sklenené veko nechajte dostatočne vychladnúť, skôr ako ho ponoríte do vody, aby ste ho vyčistili. V opačnom prípade môžu z dôvodu rozdielu teplôt prasknúť.
- Keramický hrniec nepoužívajte inak, ako je opísané v tomto návode. Nepoužívajte ho v rúre, na sporáku ani v mikrovlnnej rúre a nedávajte ho do mraziaceho boxu.

UPOZORNENIE

- Používateľ nemusí prepínať výrobok na 50 alebo 60 Hz. Výrobok sa prispôsobí ako na 50, tak aj na 60 Hz.

Kontrola rozsahu dodávky

Prístroj sa štandardne dodáva s nasledujúcimi komponentmi:

- Základňa prístroja
- Keramický hrniec
- Sklenené veko
- Návod na obsluhu
- Receptár

NEBEZPEČENSTVO!

- Obalové materiály nesmú deti používať na hranie. Hrozí nebezpečenstvo udusenia.

- ◆ Vyberte z obalu všetky diely prístroja a návod na obsluhu.
- ◆ Odstráňte z prístroja všetky obalové materiály a prípadné ochranné fólie.

UPOZORNENIE

- Skontrolujte kompletnosť dodávky a či nie je viditeľne poškodená.
- V prípade nekompletnej dodávky alebo poškodení spôsobených nedostatočným balením alebo prepravou sa obráťte na poradenskú linku servisu (pozri kapitolu „Servis“).

Opis prístroja

(Obrázky pozri na roztváracíj strane)

- 1 Sklenené veko
- 2 Keramický hrniec
- 3 Základňa prístroja
- 4 Kontrolka
- 5 Otočný regulátor

Spôsob funkcie

Pomocou hrnca na pomalé varenie sa potraviny dlhší čas pomaly dusia pri teplotách pod bodom varu, teda nižších ako 100 °C.

Čas dusenia je spravidla pri tomto spôsobe prípravy podstatne dlhší ako pri jednoduchom varení alebo pečení. Vďaka šetrnej príprave zostane v potravinách obsiahnutých viac vitamínov, výživných látok a aróm a zabráni sa pripáleniu jedál. Mäso sa nevysuší, ale zostane šťavnaté a jemné.

Prípravy

Pred prvým použitím

Pred prvým použitím by ste mali dôkladne vyčistiť všetky diely, aby sa odstránili prípadné zvyšky z výroby. Postupujte pritom podľa nasledujúceho opisu:

- ♦ Vyčistite všetky diely, ako je opísané v kapitole „Čistenie“.
- ♦ Základňu prístroja ❸ postavte na rovnú, stabilnú a tepelne odolnú plochu v blízkosti dobre dosiahnuteľnej sieťovej zástrčky.
- ♦ Keramický hrniec ❷ nasadte na základňu prístroja ❸.
- ♦ Uistite sa, že otočný spínač sa nachádza na „0“ a zastrčte sieťovú zástrčku do sieťovej zásuvky.
- ♦ Nalejte do keramického hrnca ❷ 0,5 litra vody.
- ♦ Položte sklenené veko ❶ na keramický hrniec ❷.
- ♦ Otočný regulátor ❺ nastavte na „“. Kontrolka ❹ svieti, prístroj začne s procesom ohrevu.

UPOZORNENIE

- Pri prvom použití môže dôjsť k miernemu dymeniu a zápachu spôsobenému zvyškami z výroby. To je normálne a po krátkom čase tento jav zmizne. Postarajte sa o dostatočné vetranie, napríklad otvorte okno.
- ♦ Prístroj po 60 minútach vypnite tak, že otočný regulátor ❺ dáte znova na „0“.
- ♦ Vytiahnite sieťovú zástrčku zo sieťovej zásuvky.
- ♦ Prístroj nechajte dostatočne vychladnúť, vylejte vodu a vyčistite znova všetky diely, ako je opísané v kapitole „Čistenie“.

Inštalácia prístroja

UPOZORNENIE

- Keď prístroj používate prvý raz, postupujte najprv ako je opísané v kapitole „Pred prvým použitím“.
- ♦ Základňu prístroja ❸ postavte na rovnú, stabilnú a tepelne odolnú plochu v blízkosti dobre dosiahnuteľnej sieťovej zástrčky.
- ♦ Keramický hrniec ❷ nasadte na základňu prístroja ❸.
- ♦ Uistite sa, že otočný spínač sa nachádza na „0“ a zastrčte sieťovú zástrčku do sieťovej zásuvky.

Prístroj je teraz pripravený na prevádzku.

Príprava prísad

- Do hrnca nedajte viac ako 5,5 litra prísad vrátane tekutých. To znamená, že prísady majú siahť približne po 2,5 cm od horného okraja keramického hrnca ❷. Pri príprave veľmi tekutých pokrmov, napríklad polievok alebo výdatných polievok, by ste do hrnca nemali dať viac ako 4 litre prísad vrátane tekutín, aby pokrm nevykypel. To zodpovedá približne 5 cm medzi prísadami a horným okrajom keramického hrnca ❷.
- Prísady by mali obsahovať minimálne cca 300 ml tekutiny. Zohľadnite však pritom, že pre veľmi suché prísady môže byť potrebných viac tekutín, pre šľavnaté prísady menej tekutín.
- Zmrazené potraviny nechajte pred použitím úplne rozmraziť.
- Prísady rozdeľte na rovnomerné, podľa možnosti nie príliš veľké časti, aby bolo možné skrátiť čas dusenia. Čím sú časti väčšie, tým je čas dusenia dlhší.
- Pre intenzívnejší chuťový zážitok môžete mäso opieť na prudkom ohni, predtým ako ho dáte do keramického hrnca ❷. To má tiež tú výhodu, že ak nepoužijete vypečený tuk, obsah tuku v mäse a tým aj v pokrme sa zníži.
- Keď chcete prísady pred dusením predvariť alebo opieť, použite samostatný hrniec, respektíve panvicu. V tomto prístroji nie je možné predvárať ani opekať.
- Mäso neopražte, ak chcete prebytočný tuk odstrániť z mäsa, pretože tento sa pri šetrnom dusení nerozvarí.
- Surové červené fazule obsahujú **jedovaté látky**, ktoré sa neutralizujú iba pri vysokých teplotách. Dusenie v tomto prístroji na to **nepostačuje!** Preto červenú fazuľu pred použitím povarte aspoň 10 minút vo **vriacej** vode.
- Suché nelúpané strukoviny nechajte cez noc napučať a vylejte vodu. Na prípravu používajte čerstvú vodu.

Obsluha

Tipy

- Na dne keramického hrnca ❷ je pri dusení najvyššia teplota. Preto najprv vložte do hrnca väčšie kusy, respektíve prísady s dlhším časom dusenia, a ostatné navrch.
- Sklenené veko ❶ počas prevádzky dvíhajte z prístroja čo najmenej, pretože tým zakaždým unikne teplo a proces dusenia sa predĺži.
- Čím dlhšie sa jedlá dusia, tým bude zelenina mäkkšia a mäso jemnejšie.
- Ak sa na konci času dusenia nachádza v keramickom hrnci ❷ príliš veľa tekutín, odoberte sklenené veko ❶. Potraviny nechajte ďalej dusiť bez skleneného veka ❶, kým sa neodparí dostatočné množstvo tekutiny.

Nastavenie stupňa dusenia

Poloha	Funkcia
„0“	prístroj je vypnutý
„  “	udržiavanie teploty (50 - 70 °C)
„  “	„low“ = pomaly dosiahnutá maximálna teplota (95 - 98 °C)
„  “	„high“ = rýchlo dosiahnutá maximálna teplota (95 - 98 °C)

UPOZORNENIE

- Obidva stupne dusenia „“ a „“ dosahujú maximálnu teplotu cca 95 - 98 °C. Rozdiel je v čase, ktorý je potrebný pri jednotlivých stupňoch dusenia na dosiahnutie teploty 95 - 98 °C:
 - Pri stupni dusenia „“ treba cca 5 hodín 30 minút na zohriatie maximálneho množstva 5,5 litra vody s teplotou 15 °C na teplotu 95 - 98 °C. Pomalým stúpaním teploty sa dusené jedlo zohrieva šetrnejšie.
 - Pri stupni dusenia „“ treba cca 3 hodiny a 45 minút na zohriatie maximálneho množstva 5,5 litra vody s teplotou 15 °C na teplotu 95 - 98 °C.

Tieto časové údaje sú orientačné a môžu sa meniť podľa náplne, okolitej a východiskovej teploty.

Dusenie potravín

VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

- Časti prístroja sú počas prevádzky veľmi horúce! Skôr ako sa dotknete týchto častí, nechajte prístroj dostatočne vychladnúť, aby ste zabránili popáleninám.
- Základňu prístroja **3**, respektíve keramický hrniec **2**, držte a noste iba za bočné úchytky. Prípadne použite kuchynské rukavice.
- Počas dusenia sa môže uvoľniť horúca para, najmä vtedy, keď otvoríte sklenené veko **1**. Udržujte bezpečný odstup od pary.

POZOR! VECNÉ ŠKODY!

- Prístroj nezapínajte, keď sa v keramickom hrnci **2** nenachádzajú žiadne prísady.

UPOZORNENIE

- Sklenené veko **1** zdvíhajte z prístroja čo najmenej, pretože tým zakaždým unikne teplo a proces dusenia sa predĺži.
- Prístroj nie je vhodný na opekanie potravín.
- Prístroj nie je vhodný na zohrievanie studených jedál.
- ♦ V prípade, že sa tak ešte nestalo, vykonajte najprv všetky prípravy, ako je opísané v kapitole „**Prípravy**“. Zohľadnite tiež upozornenia v kapitole „**Tipy**“.
- ♦ Potom zoberte sklenené veko **1** z keramického hrnca **2** a hrniec naplňte prísadami na dusenie vrátane tekutiny.
- ♦ Zakryte hrniec skleneným vekom **1**.
- ♦ Otočný regulátor **5** nastavte na želanú polohu (pozri kapitolu „**Nastavenie stupňa dusenia**“). Kontrolka **4** svieti, prístroj začne s procesom ohrevu.
- ♦ Prísady nechajte dusiť odporúčaný čas (pozri napr. kapitolu „**Časy dusenia**“). Medzitým skontrolujte stav dusenia prísad.

UPOZORNENIE

- Keramický hrniec **2** akumuluje dostatočné množstvo tepla, aby bolo možné hotové podusené prísady udržiavať v teple ešte cca 30 minút. V prípade, že sa majú jedlá udržiavať v teple dlhšie, prestavte otočný regulátor **5** na požadovaný čas na „**S**“.

- ♦ Keď sú prísady podusené a nemusia sa už udržiavať v teple, prestavte otočný regulátor **5** na „0“ a vytiahnite sieťovú zástrčku.
- ♦ Jedlá môžete teraz opatrne vybrať alebo servírovať priamo v keramickom hrnci **2**. Zohľadnite pritom, že keramický hrniec **2** je veľmi horúci! Aby ste ho vybrali, použite kuchynské rukavice a postavte ho na tepelne odolný povrch.
- ♦ Prístroj nechajte dostatočne vychladnúť a vyčistite všetky diely, ako je opísané v kapitole „Čistenie“.

Časy dusenia

Nasledujúca tabuľka obsahuje prehľad o rôznych prísadách a ich približných časoch dusenia. Hodnoty však môžu slúžiť iba ako orientačná pomôcka. Skutočný čas dusenia okrem vašej osobnej chuti závisí od ďalších faktorov, napr. od východiskovej teploty, charakteru, veľkosti a množstva prísad alebo od pridaného množstva tekutiny.

Väčšina mäsových a zeleninových jedál sa musí spravidla dusiť 5 – 8 hodín pri „SS“ a 3 – 5 hodín pri „SSS“. Čím dlhšie sa jedlá dusia, tým bude zelenina mäkkšia a mäso jemnejšie. Nezáleží na presnom počte minút.

Potravina	Množstvo	Čas dusenia „ <u>SS</u> “	Čas dusenia „ <u>SSS</u> “
hovädzia pečeňka	1000 g	cca 6 – 8 hodín	cca 4 – 5 hodín
bravčová panenka	500 g	cca 5 – 6 hodín	cca 4 – 5 hodín
kuracie prsia	650 g	cca 5 – 6 hodín	cca 4 – 5 hodín
mleté mäso	500 g	cca 4 – 5 hodín	cca 2 – 4 hodiny
tvrdá zelenina (zemiaky, mrkva, zeler atď.)	300 g	cca 4 – 6 hodín	cca 2,5 – 4 hodiny
cuketa	300 g	cca 4 – 5 hodín	cca 2,5 – 4 hodiny
zelený lúpaný hrášok	500 g	cca 5 – 6 hodín	cca 4 – 5 hodín
červená šošovica	500 g	cca 2 – 4 hodiny	cca 1,5 – 2 hodiny

Čistenie

⚠ NEBEZPEČENSTVO ZÁSAHU ELEKTRICKÝM PRÚDOM!

- Pred čistením prístroja najprv vytiahnite sieťovú zástrčku zo sieťovej zásuvky.
- Základňu prístroja ❸ a pripojovacie vedenie nikdy neponárajte do vody.

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

- Pred čistením nechajte všetky diely dostatočne vychladnúť.

POZOR! VECNÉ ŠKODY!

- Nepoužívajte žiadne leptajúce ani abrazívne čistiace prostriedky. Môžu poškodiť povrch prístroja.
- Keramický hrniec ❷ a sklenené veko ❶ nechajte dostatočne vychladnúť, skôr ako ho ponoríte do vody, aby ste ho vyčistili. V opačnom prípade môžu z dôvodu rozdielu teplôt prasknúť.
- ♦ Teleso a vnútorný priestor základne prístroja ❸ vyčistíte vlhkou handrou. Podľa potreby dajte na utierku jemný prostriedok na umývanie. Otrite potom vlhkou utierkou, namočenou iba v čistej vode, aby ste odstránili prípadné zvyšky prostriedku na umývanie.
- ♦ Keramický hrniec ❷ a sklenené veko ❶ umyte v teplej vode s jemným prostriedkom na umývanie. Na záver opláchnite diely čistou vodou.

UPOZORNENIE



Keramický hrniec ❷ a sklenené veko ❶ sú vhodné aj na umývanie v umývačke riadu.

- ♦ Všetky diely dobre vysušte predtým, ako ich znova použijete alebo uložíte.

Uskladnenie

- ♦ Vyčistite všetky diely, ako je opísané v kapitole „Čistenie“.
- ♦ Prístroj s nasadeným keramickým hrncom ❷ a zatvoreným skleneným vekom ❶ uschovajte na bezprašnom a suchom mieste.

Odstraňovanie porúch

Problém	Možné príčiny	Možné riešenia
Prístroj nefunguje.	Prístroj nie je zapojený do sieťovej zásuvky.	Zapojte prístroj do sieťovej zásuvky.
	Prístroj je poškodený.	Obráťte sa na servis.
	Otočný regulátor ❸ sa nachádza na „0“.	Zvoľte vhodný stupeň dusenía.

Ak sa poruchy nedajú odstrániť spôsobom uvedeným v tabuľke uvedenej vyššie alebo ak sa vyskytnú iné druhy porúch, obráťte sa na náš servis.

Likvidácia

Likvidácia prístroja



Prístroj v žiadnom prípade nevyhadzujte do bežného komunálneho odpadu.

Na tento výrobok sa vzťahuje európska smernica č. 2012/19/EU o odpade z elektrických a elektronických zariadení (Waste Electrical and Electronic Equipment).

Prístroj zlikvidujte v autorizovanej prevádzke na likvidáciu odpadov alebo v miestnom zbernom dvore na likvidáciu odpadov. Dodržiavajte aktuálne platné predpisy. V prípade pochybností kontaktujte miestny zberný dvor.



Informácie o možnostiach likvidácie výrobku, ktorý doslúžil, dostanete na obecnej alebo mestskej správe.

Likvidácia obalu



Obal chráni prístroj pred poškodením počas prepravy. Pri výbere obalových materiálov sa prihliadalo na ekologické hľadisko a odborné možnosti likvidácie, a preto ich možno recyklovať.

Vrátenie obalu do obehu šetrí suroviny a znižuje tvorbu odpadov. Nepotrebné obalové materiály zlikvidujte podľa miestne platných predpisov.



Obal zlikvidujte ekologicky.

Dbajte na označenie na rôznych obalových materiáloch a triedte ich osobitne.

Obalové materiály sú označené skratkami (a) a číslicami (b) s nasledujúcim významom: 1 – 7: plasty, 20 – 22: papier a lepenka, 80 – 98: kompozitné materiály.

Príloha

Technické údaje

Sieťové napätie	220 – 240 V ~ (striedavý prúd), 50/60 Hz
Príkon	320 W
Kapacita keramického hrnca ②	cca 6 litrov
Maximálne množstvo naplnenia keramického hrnca ②	cca 5,5 litra
	Všetky diely tohto prístroja prichádzajúce do kontaktu s potravinami sú bezpečné z hľadiska použitia s potravinami.
	Uzemnenie

Záruka spoločnosti Kompernass Handels GmbH

Vážená zákazníčka, vážený zákazník,

na tento prístroj máte záruku 3 roky od dátumu zakúpenia. V prípade nedostatkov tohto výrobku máte práva vyplývajúce zo zákona voči predajcovi tohto výrobku. Tieto Vaše práva vyplývajúce zo zákona nie sú obmedzené našou zárukou, uvedenou nižšie.

Záručné podmienky

Záručná doba začína plynúť dátumom zakúpenia. Prosím, uschovajte si pokladničný blok. Tento bude potrebný ako dôkaz o zakúpení.

Ak v priebehu troch rokov od dátumu zakúpenia tohto výrobku dôjde k chybe materiálu alebo výrobnej chybe, výrobok vám – podľa nášho uváženia – bezplatne opravíme, vymeníme alebo uhradíme kúpnu cenu. Podmienkou tohto záručného plnenia je, že počas trojročnej lehoty sa poškodený prístroj a doklad o zakúpení (pokladničný blok) predloží so stručným opisom, v čom spočíva nedostatok prístroja a kedy sa vyskytol.

Ak je chyba pokrytá našou zárukou, zašleme Vám späť opravený alebo nový výrobok. Opravou alebo výmenou výrobku nezačína plynúť žiadna nová záručná doba.

Záručná doba a zákonné nároky na odstránenie chýb

Záručná doba sa záručným plnením nepredlži. To platí aj pre vymenené a opravené diely. Poškodenia a chyby zistené prípadne už pri kúpe, sa musia hlásiť okamžite po vybalení. Po uplynutí záručnej doby podliehajú prípadné opravy poplatku.

Rozsah záruky

Prístroj bol starostlivo vyrobený v súlade s prísnyimi smernicami kvality a pred dodaním bol svedomito preskúšaný.

Záručné plnenie sa vzťahuje na chyby materiálu alebo výrobné chyby. Táto záruka sa nevzťahuje na časti výrobku, ktoré sú vystavené bežnému opotrebovaniu a preto ich možno pokladať za rýchlo opotrebitelné diely, ani na poškodenia krehkých dielov, ako sú napríklad spínače, akumulátory alebo diely vyrobené zo skla.

Táto záruka zaniká v prípade poškodenia výrobku neodborným používaním alebo neodbornou údržbou. Na správne používanie výrobku sa musia presne dodržiavať všetky pokyny, uvedené v návode na obsluhu. Bezpodmienečne sa musí zabrániť použitiu alebo úkonom, ktoré sa v návode na obsluhu neodporúčajú alebo pred ktorými sa varuje.

Výrobok je určený len na súkromné použitie a nie na priemyselné používanie. Záruka zaniká pri nesprávnom a neodbornom zaobchádzaní, pri použití násilia a pri zásahoch, ktoré neboli vykonané našim autorizovaným servisom.

Vybavenie v prípade záruky

Na zarúčenie rýchleho vybavenia Vašej žiadosti postupujte podľa nasledujúcich pokynov:

- Na všetky otázky majte pripravený pokladničný doklad a číslo výrobku (napr. IAN 123456_7890) ako doklad o nákupe.
- Číslo výrobku nájdete na typovom štítku na výrobku, na gravúre na výrobku, na titulnej stránke návodu na obsluhu (dole vľavo) alebo ako nálepku na zadnej alebo spodnej strane výrobku.
- Ak dôjde k funkčným poruchám alebo iným nedostatkom, kontaktujte najprv nižšie uvedené servisné oddelenie **telefonicky** alebo **e-mailom**.
- Výrobok, za evidovaný ako poruchový, môžete potom spolu s dokladom o nákupe (pokladničný blok) a uvedením popisu chyby a dátumu, kedy k nej došlo, bezplatne odoslať na adresu servisného strediska, ktorá Vám bude oznámená.



Na webovej stránke www.lidl-service.com si môžete stiahnuť tieto a mnoho ďalších príručiek, videá o výrobkoch a inštaláciu softvéru.

Pomocou tohto QR-kódu sa dostanete priamo na stránku servisu Lidl (www.lidl-service.com) a pomocou zadania čísla výrobku (IAN) 360599_2010 otvoríte váš návod na obsluhu.

Servis



Servis Slovensko

Tel. 0850 232001

E-Mail: kompernass@lidl.sk

IAN 360599_2010

Dovozca

Majte na pamäti, že nižšie uvedená adresa nie je adresou servisného strediska. Najprv kontaktujte uvedené servisné stredisko.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NEMECKO

www.kompernass.com

Inhaltsverzeichnis

Einleitung	34
Bestimmungsgemäße Verwendung	34
Sicherheitshinweise	35
Lieferumfang prüfen	38
Gerätebeschreibung	39
Funktionsweise	39
Vorbereitungen	39
Vor dem ersten Gebrauch	39
Gerät aufstellen	40
Zutaten vorbereiten	40
Bedienen	41
Tipps	41
Garstufe einstellen	41
Lebensmittel garen	42
Garzeiten	43
Reinigen	44
Aufbewahren	44
Fehlerbehebung	45
Entsorgen	45
Gerät entsorgen	45
Verpackung entsorgen	45
Anhang	46
Technische Daten	46
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	46
Service	48
Importeur	48

Einleitung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes!

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

Bestimmungsgemäße Verwendung

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

Gefahr durch nicht bestimmungsgemäße Verwendung!

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

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

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

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

Eine andere oder darüber hinausgehende Benutzung gilt als nicht bestimmungsgemäß.

Sicherheitshinweise

STROMSCHLAGGEFAHR!

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

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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



Achtung! Heiße Oberfläche!

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

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Während des Garvorgangs wird möglicherweise heißer Dampf freigesetzt, insbesondere, wenn Sie den Glasdeckel öffnen. Halten Sie einen sicheren Abstand zum Dampf.
- ▶ Berühren Sie den Glasdeckel während des Betriebs nur am Griff.
- ▶ Nach der Anwendung verfügt die Oberfläche des Heizelements noch über Restwärme.
- ▶ Stellen Sie sicher, dass die Gerätebasis, das Netzkabel oder der Netzstecker nicht mit heißen Quellen, wie Kochplatten oder offenen Flammen, in Berührung kommen.
- ▶ Benutzen Sie keine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernwirkssystem, um das Gerät zu betreiben.
- ▶ Lassen Sie das Gerät während des Betriebs niemals unbeaufsichtigt.
- ▶ Betreiben Sie das Gerät ausschließlich mit dem mitgelieferten Originalzubehör.
- ▶ Benutzen Sie das Gerät nur bestimmungsgemäß.
Bei Missbrauch des Gerätes besteht Verletzungsgefahr!

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- ▶ Schalten Sie das Gerät nicht ein, wenn sich keine Zutaten im Keramiktopf befinden.
- ▶ Schalten Sie das Gerät nicht ein, wenn der Keramiktopf nicht in die Gerätebasis eingesetzt ist.
- ▶ Wenn Sie das Gerät unter die Dunstabzugshaube auf den Herd stellen wollen, achten Sie darauf, dass der Herd ausgeschaltet ist.
- ▶ Lassen Sie den Keramiktopf und den Glasdeckel ausreichend abkühlen, bevor Sie sie zur Reinigung in Wasser tauchen. Andernfalls können Sie aufgrund des Temperaturunterschiedes zerspringen.

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- ▶ Benutzen Sie den Keramiktopf nicht anders als in dieser Anleitung beschrieben. Verwenden Sie ihn nicht im Backofen, auf dem Herd oder in der Mikrowelle und stellen Sie ihn nicht ins Gefrierfach.

HINWEIS

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

Lieferumfang prüfen

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

- Gerätebasis
- Keramiktopf
- Glasdeckel
- Bedienungsanleitung
- Rezeptheft

GEFAHR!

- ▶ Verpackungsmaterialien dürfen von Kindern nicht zum Spielen verwendet werden. Es besteht Erstickungsgefahr.
- ◆ Entnehmen Sie alle Teile des Gerätes und die Bedienungsanleitung aus der Verpackung.
- ◆ Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial und eventuelle Schutzfolien vom Gerät.

HINWEIS

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

Gerätebeschreibung

(Abbildungen siehe Ausklappseite)

- ❶ Glasdeckel
- ❷ Keramiktopf
- ❸ Gerätebasis
- ❹ Kontrollleuchte
- ❺ Drehregler

Funktionsweise

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

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

Vorbereitungen

Vor dem ersten Gebrauch

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

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

HINWEIS

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

- ◆ Schalten Sie das Gerät nach 60 Minuten ab, indem Sie den Drehregler ❸ wieder auf „0“ stellen.
- ◆ Ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose.
- ◆ Lassen Sie das Gerät ausreichend abkühlen, schütten Sie das Wasser weg und reinigen Sie alle Teile erneut wie im Kapitel „**Reinigen**“ beschrieben.

Gerät aufstellen

HINWEIS

- Wenn Sie das Gerät zum ersten Mal verwenden, gehen Sie zunächst vor wie im Kapitel „**Vor dem ersten Gebrauch**“ beschrieben.
- ◆ Stellen Sie die Gerätebasis ❸ auf einer ebenen, stabilen und hitzebeständigen Fläche in der Nähe einer gut erreichbaren Netzsteckdose auf.
- ◆ Setzen Sie den Keramiktopf ❷ in die Gerätebasis ❸ ein.
- ◆ Vergewissern Sie sich, dass der Drehschalter auf „0“ steht und stecken Sie den Netzstecker in eine Netzsteckdose.

Das Gerät ist jetzt betriebsbereit.

Zutaten vorbereiten

- Füllen Sie nicht mehr als 5,5 Liter Zutaten inkl. Flüssigkeit ein. Das sind etwa 2,5 cm Abstand zwischen den Zutaten und der Oberkante des Keramiktopfes ❷. Bei der Zubereitung von sehr flüssigen Speisen, wie z. B. Suppen oder Eintöpfen, sollten Sie jedoch nicht mehr als 4 Liter Zutaten inkl. Flüssigkeit einfüllen, um ein Überlaufen der Speisen zu vermeiden. Dies entspricht einem Abstand von ca. 5 cm zwischen den Zutaten und der Oberkante des Keramiktopfes ❷.
- Die Zutaten sollten mindestens ca. 300 ml Flüssigkeit enthalten. Beachten Sie dabei jedoch, dass sehr trockene Zutaten mehr und stark wässernde Zutaten weniger zugegebene Flüssigkeit erfordern können.
- Lassen Sie tiefgefrorene Lebensmittel vor der Verwendung vollständig auftauen.
- Zerkleinern Sie die Zutaten in gleichmäßige, möglichst nicht zu große Teile, um ihre Garzeit zu verkürzen. Je größer die Teile, desto länger die Garzeit.
- Sie können Fleisch für ein intensiveres Geschmackserlebnis scharf anbraten, bevor Sie es in den Keramiktopf ❷ geben. Dies hat auch den Vorteil, dass der Fettgehalt des Fleisches und somit der Speisen verringert wird, wenn Sie das ausgebratene Fett nicht weiterverwenden.
- Wenn Sie Zutaten vor dem Garen vorkochen oder anbraten möchten, benutzen Sie hierzu einen separaten Kochtopf bzw. Pfanne. Anbraten oder Vorkochen ist mit diesem Gerät nicht möglich.

- Braten Sie das Fleisch nicht vor, sollten Sie überschüssiges Fett vom Fleisch entfernen, da dieses beim schonenden Garen nicht verkocht.
- Rohe, rote Bohnen enthalten **Giftstoffe**, die nur durch hohe Temperaturen neutralisiert werden. Das Garen mit diesem Gerät ist dazu **nicht** ausreichend! Kochen Sie rote Bohnen daher mindestens 10 Minuten in **kochendem** Wasser vor, bevor Sie sie verwenden.
- Lassen Sie getrocknete, ungeschälte Hülsenfrüchte über Nacht einweichen und schütten Sie das Wasser weg. Verwenden Sie frisches Wasser für die Zubereitung.

Bedienen

Tipps

- Am Boden des Keramiktopfes **2** herrscht die höchste Gartemperatur. Füllen Sie daher größere Stücke bzw. die Zutaten mit der längeren Garzeit zuerst ein und den Rest obendrauf.
- Heben Sie den Glasdeckel **1** während des Betriebs so wenig wie möglich vom Gerät ab, da hierdurch jedes Mal Wärme entweicht und dadurch der Garprozess verlängert wird.
- Je länger die Speisen gegart werden, desto weicher wird das Gemüse und desto zarter wird das Fleisch.
- Wenn sich gegen Ende der Garzeit zu viel Flüssigkeit im Keramiktopf **2** befindet, nehmen Sie den Glasdeckel **1** ab. Lassen Sie die Lebensmittel ohne Glasdeckel **1** weitergaren, bis ausreichend Flüssigkeit verdampft ist.

Garstufe einstellen

Position	Funktion
„0“	Gerät ausgeschaltet
„  “	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  bzw. den Keramiktopf  nur an den seitlichen Griffen. Tragen Sie ggf. Topfhandschuhe.
- ▶ Während des Garvorgangs wird möglicherweise heißer Dampf freigesetzt, insbesondere, wenn Sie den Glasdeckel  öffnen. Halten Sie einen sicheren Abstand zum Dampf.

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

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

HINWEIS

- ▶ Heben Sie den Glasdeckel  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  vom Keramiktopf  und füllen Sie die zu garenden Zutaten inkl. Flüssigkeit ein.
- ♦ Legen Sie den Glasdeckel  auf.

- ◆ Stellen Sie den Drehregler **5** auf die gewünschte Position (siehe Kapitel „**Garstufe einstellen**“). Die Kontrollleuchte **4** leuchtet, das Gerät beginnt mit dem Aufheizvorgang.
- ◆ Lassen Sie die Zutaten für die empfohlene Zeit garen (siehe z. B. Kapitel „**Garzeiten**“). Kontrollieren Sie zwischendurch den Garzustand der Zutaten.

HINWEIS

- ▶ Der Keramiktopf **2** speichert genügend Hitze, um die fertig gegarten Zutaten noch ca. 30 Minuten lang warmzuhalten. Falls die Speisen für eine längere Zeit warmgehalten werden sollen, stellen Sie den Drehregler **5** solange auf „**S**“.
- ◆ Wenn die Zutaten fertig gegart sind und auch nicht mehr warmgehalten werden müssen, stellen Sie den Drehregler **5** auf „**0**“ und ziehen Sie den Netzstecker.
- ◆ Sie können die Speisen nun vorsichtig umfüllen oder direkt im Keramiktopf **2** servieren. Beachten Sie dabei, dass der Keramiktopf **2** ggf. sehr heiß ist! Benutzen Sie Topfhandschuhe, um ihn zu entnehmen und stellen Sie ihn auf einer hitzebeständigen Oberfläche ab.
- ◆ Lassen Sie das Gerät ausreichend abkühlen und reinigen Sie alle Teile wie im Kapitel „**Reinigen**“ beschrieben.

Garzeiten

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

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

Lebensmittel	Menge	Garzeit „ S “	Garzeit „ SSS “
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 Schälerbbsen	500 g	ca. 5 - 6 Stunden	ca. 4 - 5 Stunden
rote Linsen	500 g	ca. 2 - 4 Stunden	ca. 1,5 - 2 Stunden

Reinigen

⚠ STROMSCHLAGGEFAHR!

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

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- Lassen Sie vor der Reinigung alle Teile ausreichend abkühlen.

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

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

HINWEIS



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

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

Aufbewahren

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

Fehlerbehebung

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

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

Entsorgen

Gerät entsorgen



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

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



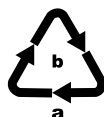
Möglichkeiten zur Entsorgung des ausgedienten Produkts erfahren Sie bei Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

Verpackung entsorgen



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

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



Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.

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

Anhang

Technische Daten

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

Garantie der Kompernaß Handels GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

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

Garantiebedingungen

Die Garantiefrist beginnt mit dem Kaufdatum. Bitte bewahren Sie den 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

Stav informací · Stav informácií · Stand der Informationen:

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

IAN 360599_2010