

SILVERCREST®



OLLA DE COCCIÓN LENTA SSC6 320 A1

ES

OLLA DE COCCIÓN LENTA

Instrucciones de uso

DE AT CH

SLOW COOKER

Bedienungsanleitung

PT

PANELA SLOW COOKER

Manual de instruções

IAN 340046_1910

ES PT



ES
Antes de empezar a leer abra la página que contiene las imágenes y, en seguida, familiarícese con todas las funciones del dispositivo.

PT
Antes de começar a ler abra na página com as imagens e, de seguida, familiarize-se com todas as funções do aparelho.

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.

ES	Instrucciones de uso	Página	1
PT	Manual de instruções	Página	17
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	33



Índice

Introducción	2
Uso previsto	2
Indicaciones de seguridad	3
Comprobación del volumen de suministro	6
Descripción del aparato	6
Modo de funcionamiento	7
Preparativos	7
Antes del primer uso	7
Instalación del aparato	8
Preparación de los ingredientes	8
Manejo	9
Consejos	9
Ajuste del nivel de cocción	9
Cocción de los alimentos	10
Tiempos de cocción	11
Limpieza	12
Almacenamiento	13
Eliminación de fallos	13
Desecho	13
Desecho del aparato	13
Desecho del embalaje	14
Anexo	14
Características técnicas	14
Garantía de Kompernass Handels GmbH	14
Asistencia técnica	16
Importador	16

Introducción

¡Felicidades por la compra de su aparato nuevo!

Ha adquirido un producto moderno y de alta calidad. Las instrucciones de uso forman parte del producto y contienen indicaciones importantes acerca de la seguridad, del uso y del desecho de este aparato. Antes de usar el producto, familiarícese con todas las indicaciones de manejo y de seguridad. Utilice el producto de la manera descrita y para los ámbitos de aplicación indicados. Entregue todos los documentos cuando transfiera el producto a terceros.

Uso previsto

 **¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!**

¡Peligro por una utilización contraria al uso previsto!

Este aparato puede ser una fuente de peligros si se utiliza de forma contraria al uso previsto o para una finalidad diferente.

- ▶ Utilice el aparato exclusivamente para su uso previsto.
- ▶ Deben observarse los procedimientos descritos en estas instrucciones de uso.



Este aparato está previsto exclusivamente para cocinar alimentos en un entorno doméstico privado. No utilice el aparato en entornos comerciales o industriales.

Utilice el aparato exclusivamente en estancias interiores secas y nunca a la intemperie.

Cualquier uso diferente o que supere lo indicado se considerará contrario al uso previsto.

Indicaciones de seguridad

¡PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA!

- ▶  ¡No sumerja nunca la base del aparato, el cable de red ni el enchufe en agua ni en otros líquidos! No coloque la base del aparato cerca de agua ni la limpie bajo el agua corriente.
- ▶ Asegúrese de que el cable de red no se moje ni se humedezca durante el funcionamiento. Tienda el cable de modo que no pueda quedar aplastado ni dañarse.
- ▶ Si el enchufe o el cable de red están dañados, encomiende su sustitución al personal técnico autorizado o al servicio de asistencia técnica para evitar peligros.
- ▶  Utilice el aparato exclusivamente en estancias interiores secas, nunca a la intemperie.
- ▶ No llene el recipiente metálico de la base del aparato con agua ni con ningún otro líquido.

¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

- ▶ Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas cuyas facultades físicas, sensoriales o mentales sean reducidas o carezcan de los conocimientos y de la experiencia necesarios siempre que sean vigilados o hayan sido instruidos correctamente sobre el uso seguro del aparato y hayan comprendido los peligros que entraña.
- ▶ Los niños no deben realizar las tareas de limpieza y mantenimiento a no ser que tengan más de 8 años de edad y estén bajo supervisión.
- ▶ Los niños no deben jugar con el aparato.
- ▶ El aparato y su cable de conexión deben mantenerse fuera del alcance de los niños menores de 8 años.

¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

- ▶ Coloque el aparato lo más cerca posible de una toma eléctrica. Procure que el enchufe esté fácilmente accesible para su desconexión rápida si se produce una situación de peligro y tienda el cable de forma que nadie pueda tropezar con él.
- ▶ Desconecte siempre el enchufe de la toma eléctrica después de utilizar el aparato y antes de limpiarlo o moverlo.
- ▶ Coloque el aparato sobre una superficie plana, estable y termorresistente.
- ▶ No debe colocarse el aparato cerca de objetos inflamables ni bajo ellos, p. ej., cortinas o armarios suspendidos.
- ▶ Si el aparato se cae o está dañado, no debe seguir utilizándose. Encomiende la revisión del aparato y su reparación al personal especializado cualificado.
- ▶ Solo los talleres autorizados o el servicio de asistencia técnica pueden reparar el aparato. Una reparación inadecuada puede provocar riesgos para el usuario. Además, se anulará la garantía.
- ▶ No abra nunca la carcasa del aparato. El aparato no cuenta con ningún componente susceptible de mantenimiento o que el usuario deba cambiar.



¡Atención! ¡Superficie caliente!

- ▶ Las piezas del aparato se calientan mucho durante el funcionamiento. Deje que el aparato se enfríe lo suficiente antes de tocarlo para evitar quemaduras.
- ▶ Sujete y transporte el aparato o la olla de cerámica exclusivamente por las asas laterales. En caso necesario, utilice guantes de cocina.
- ▶ No alce nunca la olla de cerámica para extraerla del aparato durante el funcionamiento.

⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

- ▶ Durante la cocción, es posible que se libere vapor caliente, especialmente al levantar la tapa de vidrio. Mantenga una distancia de seguridad frente al vapor.
- ▶ Durante el funcionamiento, toque la tapa de vidrio exclusivamente por el asa.
- ▶ La superficie del elemento térmico sigue manteniendo el calor residual después de su uso.
- ▶ Asegúrese de que la base del aparato, el cable de red o el enchufe no entren en contacto con fuentes de calor, como placas de cocina o llamas abiertas.
- ▶ No utilice ningún tipo de reloj programador externo ni sistema de control remoto para accionar el aparato.
- ▶ No deje nunca el aparato desatendido durante su funcionamiento.
- ▶ Utilice el aparato exclusivamente con los accesorios originales suministrados.
- ▶ Utilice el aparato exclusivamente según lo dispuesto.
¡El uso incorrecto del aparato puede provocar lesiones!

¡ATENCIÓN! ¡DAÑOS MATERIALES!

- ▶ No encienda el aparato si no hay ningún ingrediente en la olla de cerámica.
- ▶ No encienda el aparato si la olla de cerámica no está montada en la base del aparato.
- ▶ Si desea colocar el aparato bajo la campana extractora y sobre los fogones, asegúrese de que los fogones estén apagados.
- ▶ Deje que la olla de cerámica y la tapa de vidrio se hayan enfriado lo suficiente antes de sumergirlas en agua para limpiarlas. De lo contrario, podrían romperse por la diferencia de temperatura.

¡ATENCIÓN! ¡DAÑOS MATERIALES!

- ▶ No utilice la olla de cerámica de forma distinta a la especificada en estas instrucciones de uso. No la utilice en el horno, sobre los fogones o en el microondas ni la introduzca en el congelador.

Comprobación del volumen de suministro

El aparato se suministra de serie con los siguientes componentes:

- Base del aparato
- Olla de cerámica
- Tapa de vidrio
- Manual de instrucciones de uso
- Recetario

¡PELIGRO!

- ▶ Los niños no deben usar los materiales de embalaje para jugar. Existe peligro de asfixia.
- ◆ Extraiga todas las piezas del aparato y las instrucciones de uso del embalaje.
- ◆ Retire todo el material de embalaje y cualquier lámina de protección del aparato.

INDICACIÓN

- ▶ Compruebe que el volumen de suministro esté completo y si hay daños visibles.
- ▶ Si el suministro está incompleto o se observan daños debido a un embalaje deficiente o al transporte, póngase en contacto con la línea directa de asistencia (consulte el capítulo "**Asistencia técnica**").

Descripción del aparato

(Consulte las ilustraciones de la página desplegable)

- 1 Tapa de vidrio
- 2 Olla de cerámica
- 3 Base del aparato
- 4 Piloto de control
- 5 Regulador giratorio

Modo de funcionamiento

Con la olla de cocción lenta, los alimentos se cocinan lentamente durante un tiempo más prolongado a una temperatura por debajo del punto de ebullición de 100 °C.

Con este tipo de preparación, los alimentos suelen tardar bastante más en estar listos que con la cocción o el horneado tradicionales. No obstante, este método cuidadoso permite que los alimentos conserven más vitaminas, nutrientes y aromas y evita que se quemen. La carne no se seca, sino que se mantiene jugosa y tierna.

Preparativos

Antes del primer uso

Antes del primer uso, deben lavarse concienzudamente todos los componentes para eliminar cualquier posible resto de fabricación. Para ello, proceda de la siguiente manera:

- ◆ Limpie todas las piezas de la manera descrita en el capítulo "**Limpieza**".
- ◆ Coloque la base del aparato **3** sobre una superficie plana, estable y termorresistente cerca de una toma eléctrica accesible.
- ◆ Introduzca la olla de cerámica **2** en la base del aparato **3**.
- ◆ Asegúrese de que el regulador giratorio esté ajustado en "0" y conecte el enchufe en una toma eléctrica.
- ◆ Llene la olla de cerámica **2** con 0,5 litros de agua.
- ◆ Coloque la tapa de vidrio **1** sobre la olla de cerámica **2**.
- ◆ Ajuste el regulador giratorio **5** en "SSS". Tras esto, el piloto de control **4** se ilumina y el aparato comienza con el proceso de calentamiento.

INDICACIÓN

- ▶ Durante el primer uso, es posible que se genere un ligero olor y se produzca humo debido a los residuos de fabricación. Esto es normal y cesa al poco tiempo. Procure que haya suficiente ventilación; por ejemplo, abra una ventana.
- ◆ Después de 60 minutos, vuelva a ajustar el regulador giratorio **5** en "0" para apagar el aparato.
- ◆ Desconecte el enchufe de la toma eléctrica.
- ◆ Deje que el aparato se enfríe lo suficiente, vacíe el agua y vuelva a limpiar todas las piezas de la manera descrita en el capítulo "**Limpieza**".

Instalación del aparato

INDICACIÓN

► Al utilizar el aparato por primera vez, proceda de la manera descrita en el capítulo "**Antes del primer uso**".

- ◆ Coloque la base del aparato ❸ sobre una superficie plana, estable y termorresistente cerca de una toma eléctrica accesible.
- ◆ Introduzca la olla de cerámica ❷ en la base del aparato ❸.
- ◆ Asegúrese de que el regulador giratorio esté ajustado en "0" y conecte el enchufe en una toma eléctrica.

Con esto, el aparato estará listo para el funcionamiento.

Preparación de los ingredientes

- No llene la olla de cerámica con más de 5,5 litros de ingredientes, incluido el contenido líquido. Esto equivale aproximadamente a una distancia de 2,5 cm entre los ingredientes y el borde superior de la olla de cerámica ❷. Para preparar platos con mucho contenido líquido, como sopas o estofados, no debe llenarse la olla de cerámica con más de 4 litros de ingredientes, incluidos los líquidos, para evitar que rebosen. Esto equivale aproximadamente a una distancia de 5 cm entre los ingredientes y el borde superior de la olla de cerámica ❷.
- Los ingredientes deben incluir un contenido líquido de aprox. 300 ml como mínimo. No obstante, tenga en cuenta que los ingredientes muy secos requieren más líquido y los que cuentan con un alto contenido de agua, menos.
- Los alimentos congelados deben descongelarse completamente antes de poder cocinarlos en el aparato.
- Corte los ingredientes en trozos homogéneos y, en lo posible, no muy grandes para acortar el tiempo de preparación. Cuanto más grandes sean los trozos, más largo será el tiempo de preparación.
- Para que el sabor de la carne sea más intenso, puede dorarla antes de cocinarla en la olla de cerámica ❷. Este procedimiento también tiene la ventaja de que permite reducir el contenido de grasa de la carne y del plato que desee preparar si no reutiliza la grasa reducida en la sartén.
- Si desea precocinar o dorar los ingredientes antes de cocinarlos en el aparato, utilice una olla o sartén aparte para ello. Este aparato no puede utilizarse para precocinar o dorar los alimentos.
- Si no desea dorar la carne previamente, debe eliminar la grasa sobrante de ella, ya que, con este método cuidadoso de cocción, no se reduce al cocinarse.

- Las alubias rojas crudas contienen **sustancias tóxicas** que solo pueden neutralizarse a altas temperaturas. ¡La cocción con este aparato **no** es suficiente para ello! Por este motivo, las alubias rojas deben cocerse un mínimo de 10 minutos en **agua hirviendo** antes de cocinarlas en el aparato.
- Las legumbres secas que no estén peladas deben dejarse en remojo de víspera, tras lo que debe eliminarse el agua. Utilice agua fresca para la preparación.

Manejo

Consejos

- El fondo de la olla de cerámica **2** es donde se alcanza la máxima temperatura de cocción. Por este motivo, coloque primero los trozos más grandes o los ingredientes que precisen más tiempo en la olla y, después, añada el resto por encima.
- Durante el funcionamiento, levante la tapa de vidrio **1** lo menos posible, ya que, cada vez que lo hace, el calor se disipa y el proceso de cocción se prolonga.
- Cuanto más tiempo se cocinen los alimentos, más blandas estarán las verduras y más tierna estará la carne.
- Si cuando quede poco para que finalice el tiempo de cocción hay demasiado líquido en la olla de cerámica **2**, retire la tapa de vidrio **1**. Deje que los alimentos sigan cocinándose sin la tapa de vidrio **1** hasta que se evapore el líquido suficiente.

Ajuste del nivel de cocción

Posición	Función
"0"	Aparato apagado
"┌"	Mantener la comida caliente (50-70 °C)
"≡"	"low" = alcanzar lentamente la máxima temperatura (95-98 °C)
"≡≡"	"high" = alcanzar rápidamente la máxima temperatura (95-98 °C)

INDICACIÓN

- ▶ Los dos niveles de cocción "SS" y "SSS" alcanzan una temperatura máxima de aprox. 95-98 °C. La diferencia está en el tiempo que ambos niveles requieren para alcanzar los 95-98 °C:
 - El nivel de cocción "SS" necesita aprox. 5:30 horas para calentar la cantidad máxima de llenado de 5,5 litros de agua de 15 °C a 95-98 °C. El aumento lento de la temperatura permite cocinar los alimentos de forma cuidadosa.
 - El nivel de cocción "SSS" necesita aprox. 3:45 horas para calentar la cantidad máxima de llenado de 5,5 litros de agua de 15 °C a 95-98 °C.
- Estas indicaciones de tiempo son valores orientativos que pueden variar según el nivel de llenado, la temperatura ambiente y la temperatura inicial de los alimentos.

Cocción de los alimentos

¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

- ▶ ¡Las piezas del aparato se calientan mucho durante el funcionamiento! Deje que el aparato se enfríe lo suficiente antes de tocarlo para evitar quemaduras.
- ▶ Sujete y transporte la base del aparato **3** o la olla de cerámica **2** exclusivamente por las asas laterales. En caso necesario, utilice guantes de cocina.
- ▶ Durante la cocción, es posible que se libere vapor caliente, especialmente al levantar la tapa de vidrio **1**. Mantenga una distancia de seguridad frente al vapor.

¡ATENCIÓN! ¡DAÑOS MATERIALES!

- ▶ No encienda el aparato si no hay ningún ingrediente en la olla de cerámica **2**.

INDICACIÓN

- ▶ Levante la tapa de vidrio **1** lo menos posible, ya que, cada vez que lo hace, el calor se disipa y el proceso de cocción se prolonga.
- ▶ El aparato no es apto para dorar alimentos.
- ▶ El aparato no es apto para calentar los alimentos que ya se hayan enfriado.
- ◆ Si aún no lo ha hecho, realice primero todos los preparativos descritos en el capítulo "**Preparativos**". Observe también las indicaciones del capítulo "**Consejos**".
- ◆ Retire la tapa de vidrio **1** de la olla de cerámica **2** y eche los ingredientes, incluidos los líquidos, que desee cocinar.

- ◆ Coloque la tapa de vidrio ❶.
- ◆ Ajuste el regulador giratorio ❺ en la posición deseada (consulte el capítulo "**Ajuste del nivel de cocción**"). Tras esto, el piloto de control ❷ se ilumina y el aparato comienza con el proceso de calentamiento.
- ◆ Deje que los alimentos se cocinen durante el tiempo recomendado (consulte, p. ej., el capítulo "**Tiempos de cocción**"). Compruebe si los alimentos están listos durante el proceso.

INDICACIÓN

- ▶ La olla de cerámica ❷ conserva suficiente calor como para mantener calientes los alimentos ya preparados durante aprox. 30 minutos más. Si desea que los alimentos se mantengan calientes durante más tiempo, ajuste el regulador giratorio ❺ en "S" hasta el momento de servirlos.
- ◆ Cuando los ingredientes estén listos y no deban mantenerse calientes durante más tiempo, ajuste el regulador giratorio ❺ en "0" y desenchufe el aparato.
- ◆ Tras esto, puede emplatar los alimentos con cuidado o servirlos directamente en la misma olla de cerámica ❷. Para ello, ¡tenga en cuenta que es posible que la olla de cerámica ❷ esté muy caliente! Utilice guantes de cocina para extraerla y póngela sobre una superficie termorresistente.
- ◆ Deje que el aparato se enfríe lo suficiente y limpie todas las piezas de la manera descrita en el capítulo "**Limpieza**".

Tiempos de cocción

La siguiente tabla contiene un esquema de los distintos ingredientes posibles y de sus tiempos aproximados de cocción. No obstante, estos valores son meramente orientativos. Los tiempos reales de cocción dependen de distintos factores, además de su gusto personal, p. ej., la temperatura inicial de los alimentos, el tipo, tamaño y cantidad de los ingredientes o la cantidad de líquidos añadidos.

La mayoría de platos de carne y de verduras suelen requerir un tiempo de cocción de aprox. 5-8 horas en el nivel "SS" y de aprox. 3-5 horas en el nivel "SSS". Cuanto más tiempo se cocinen los alimentos, más blandas estarán las verduras y más tierna estará la carne. Por este motivo, no se requiere una precisión al minuto.

Alimento	Cantidad	Tiempo de cocción "SS"	Tiempo de cocción "SSS"
Asado de ternera	1000 g	Aprox. 6-8 horas	Aprox. 4-5 horas
Solomillo de cerdo	500 g	Aprox. 5-6 horas	Aprox. 4-5 horas
Pechuga de pollo	650 g	Aprox. 5-6 horas	Aprox. 4-5 horas
Carne picada	500 g	Aprox. 4-5 horas	Aprox. 2-4 horas
Verduras de consistencia dura (patatas, zanahorias, apio, etc.)	300 g	Aprox. 4-6 horas	Aprox. 2,5-4 horas
Calabacines	300 g	Aprox. 4-5 horas	Aprox. 2,5-4 horas
Guisantes verdes secos y pelados	500 g	Aprox. 5-6 horas	Aprox. 4-5 horas
Lentejas rojas	500 g	Aprox. 2-4 horas	Aprox. 1,5-2 horas

Limpieza

¡PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA!

- ▶ Desconecte primero el enchufe de la red eléctrica antes de limpiar el aparato.
- ▶ No sumerja nunca la base del aparato **3** ni el cable de conexión en agua.

¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

- ▶ Antes de limpiar el aparato, deje que todas las piezas se enfríen lo suficiente.

¡ATENCIÓN! ¡DAÑOS MATERIALES!

- ▶ No utilice productos de limpieza corrosivos ni abrasivos, ya que podrían dañar la superficie del aparato.
- ▶ Deje que la olla de cerámica **2** y la tapa de vidrio **1** se hayan enfriado lo suficiente antes de sumergirlas en agua para limpiarlas. De lo contrario, podrían romperse por la diferencia de temperatura.
- ◆ Limpie la carcasa y la parte interior de la base del aparato **3** con un paño húmedo. En caso necesario, añada al paño un poco de jabón lavavajillas suave. A continuación, vuelva a frotar con un paño humedecido exclusivamente con agua para eliminar cualquier resto de jabón lavavajillas.
- ◆ Limpie la olla de cerámica **2** y la tapa de vidrio **1** en agua caliente con un poco de jabón lavavajillas suave. Para finalizar, enjuague las piezas con agua limpia.

INDICACIÓN



La olla de cerámica ❷ y la tapa de vidrio ❶ también son aptas para su limpieza en el lavavajillas.

- ◆ Seque bien todas las piezas antes de volver a utilizar el aparato o de guardarlo.

Almacenamiento

- ◆ Limpie todas las piezas de la manera descrita en el capítulo "**Limpieza**".
- ◆ Guarde el aparato con la olla de cerámica montada ❷ y cerrado con la tapa de vidrio ❶ en un lugar seco y sin polvo.

Eliminación de fallos

Problema	Causas posibles	Soluciones posibles
El aparato no funciona.	El aparato no está conectado a una toma eléctrica.	Conecte el aparato a una toma eléctrica.
	El aparato está dañado.	Póngase en contacto con el servicio de asistencia técnica.
	El regulador giratorio ❸ está en la posición "0".	Seleccione un nivel de cocción adecuado.

Si no logra solucionar los fallos siguiendo las instrucciones de eliminación de fallos mencionadas o comprueba la existencia de otras anomalías, póngase en contacto con nuestro servicio de asistencia técnica.

Desecho

Desecho del aparato



No deseche nunca el aparato con la basura doméstica. Este producto está sujeto a la Directiva europea 2012/19/EU sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE).

Deseche el aparato en un centro de residuos autorizado o a través de las instalaciones municipales de desecho de residuos. Observe las normas vigentes. En caso de duda, póngase en contacto con las instalaciones municipales de desecho de residuos.



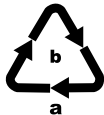
Puede informarse acerca de las posibilidades de desecho de los aparatos usados en su administración municipal o ayuntamiento.

Desecho del embalaje



El embalaje protege el aparato durante el transporte. El material de embalaje se ha seleccionado teniendo en cuenta criterios ecológicos y de desecho, por lo que es reciclable.

El reciclaje del embalaje permite ahorrar en materias primas y reduce el volumen de residuos. Deseche el material de embalaje innecesario de la forma dispuesta por las normativas locales aplicables.



Deseche el embalaje de forma respetuosa con el medio ambiente.

Observe las indicaciones de los distintos materiales de embalaje y, si procede, recíclelos de la manera correspondiente. Los materiales de embalaje cuentan con abreviaciones (a) y cifras (b) que significan lo siguiente: 1-7: plásticos; 20-22: papel y cartón; 80-98: materiales compuestos.

Anexo

Características técnicas

Tensión de red	220-240 V ~ (corriente alterna), 50/60 Hz
Consumo de potencia	320 W
Capacidad de la olla de cerámica ②	Aprox. 6 litros
Máxima cantidad de llenado de la olla de cerámica ②	Aprox. 5,5 litros
	Todas las piezas de este aparato que entran en contacto con alimentos son aptas para su uso con alimentos.
	toma de tierra

Garantía de Kompernass Handels GmbH

Estimado cliente:

Este aparato cuenta con una garantía de 3 años a partir de la fecha de compra. Si se detectan defectos en el producto, puede ejercer sus derechos legales frente al vendedor. Estos derechos legales no se ven limitados por la garantía descrita a continuación.

Condiciones de la garantía

El plazo de la garantía comienza con la fecha de compra. Guarde bien el comprobante de caja, ya que lo necesitará como justificante de compra.

Si dentro de un periodo de tres años a partir de la fecha de compra de este producto se detecta un defecto en su material o un error de fabricación, asumiremos la reparación o sustitución gratuita del producto o restituiremos el precio de compra a nuestra elección. La prestación de la garantía requiere la presentación del aparato defectuoso y del justificante de compra (comprobante de caja), así como una breve descripción por escrito del defecto detectado y de las circunstancias en las que se haya producido dicho defecto, dentro del plazo de tres años.

Si el defecto está cubierto por nuestra garantía, le devolveremos el producto reparado o le suministraremos uno nuevo. La reparación o sustitución del producto no supone el inicio de un nuevo periodo de garantía.

Duración de la garantía y reclamaciones legales por vicios

La duración de la garantía no se prolonga por hacer uso de ella. Este principio también se aplica a las piezas sustituidas y reparadas. Si después de la compra del aparato, se detecta la existencia de daños o de defectos al desembalarlo, deben notificarse de inmediato. Cualquier reparación que se realice una vez finalizado el plazo de garantía estará sujeta a costes.

Alcance de la garantía

El aparato se ha fabricado cuidadosamente según estándares elevados de calidad y se ha examinado en profundidad antes de su entrega.

La prestación de la garantía se aplica a defectos en los materiales o errores de fabricación. Esta garantía no cubre las piezas del producto normalmente sometidas al desgaste y que, en consecuencia, puedan considerarse piezas de desgaste ni los daños producidos en los componentes frágiles, p. ej., interruptores, baterías o piezas de vidrio.

Se anulará la garantía si el producto se daña o no se utiliza o mantiene correctamente. Para utilizar correctamente el producto, deben observarse todas las indicaciones especificadas en las instrucciones de uso. Debe evitarse cualquier uso y manejo que esté desaconsejado o frente al que se advierta en las instrucciones de uso.

El producto está previsto exclusivamente para su uso privado y no para su uso comercial. En caso de manipulación indebida e incorrecta, uso de la fuerza y apertura del aparato por personas ajenas a nuestros centros de asistencia técnica autorizados, la garantía perderá su validez.

Proceso de reclamación conforme a la garantía

Para garantizar una tramitación rápida de su reclamación, le rogamos que observe las siguientes indicaciones:

- Mantenga siempre a mano el comprobante de caja y el número de artículo (p. ej., IAN 12345) como justificante de compra.
- Podrá ver el número de artículo en la placa de características del producto, grabado en el producto, en la portada de las instrucciones de uso (parte inferior izquierda) o en el adhesivo de la parte trasera o inferior del producto.
- Si se producen errores de funcionamiento u otros defectos, póngase primero en contacto con el departamento de asistencia técnica especificado a continuación **por teléfono** o **por correo electrónico**.
- Podrá enviar el producto calificado como defectuoso junto con el justificante de compra (comprobante de caja) y la descripción del defecto y de las circunstancias en las que se haya producido de forma gratuita a la dirección de correo proporcionada.



En www.lidl-service.com, podrá descargar este manual de usuario y muchos otros más, así como vídeos sobre los productos y software de instalación.

Con este código QR, accederá directamente a la página del Servicio Lidl (www.lidl-service.com) y podrá abrir las instrucciones de uso mediante la introducción del número de artículo (IAN) 123456.

Asistencia técnica

ES

Servicio España

Tel.: 902 59 99 22

(0,08 EUR/Min. + 0,11 EUR/llamada (tarifa normal))

(0,05 EUR/Min. + 0,11 EUR/llamada (tarifa reducida))

E-Mail: kompernass@lidl.es

IAN 340046_1910

Importador

Tenga en cuenta que la dirección siguiente no es una dirección de asistencia técnica. Póngase primero en contacto con el centro de asistencia técnica especificado.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

ALEMANIA

www.kompernass.com

Índice

Introdução	18
Utilização correta	18
Instruções de segurança	19
Verificar o conteúdo da embalagem	22
Descrição do aparelho	23
Modo de funcionamento	23
Preparações	23
Antes da primeira utilização	23
Instalar o aparelho	24
Preparação dos ingredientes	24
Utilização	25
Dicas	25
Regular o nível de cozedura	25
Cozinhar alimentos	26
Tempos de cozedura	27
Limpeza	28
Armazenamento	29
Resolução de falhas	29
Eliminação	29
Eliminação do aparelho	29
Eliminação da embalagem	30
Anexo	30
Dados técnicos	30
Garantia da Kompernass Handels GmbH	31
Assistência Técnica	32
Importador	32

Introdução

Parabéns pela compra do seu novo aparelho!

Optou por um produto moderno e de elevada qualidade. O manual de instruções é parte integrante deste produto. Este contém instruções importantes para a segurança, a utilização e a eliminação. Antes de utilizar o produto, familiarize-se com todas as instruções de operação e segurança. Utilize este produto apenas como descrito e nas áreas de aplicação indicadas. Ao transferir o produto para terceiros, entregue todos os respetivos documentos.

Utilização correta

AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!

Perigo devido a utilização incorreta!

A utilização incorreta e/ou não adequada do aparelho pode acarretar riscos.

- ▶ O aparelho deve ser utilizado apenas para a finalidade correta.
- ▶ Cumprir os procedimentos descritos neste manual de instruções.



Este aparelho destina-se exclusivamente a cozinhar alimentos no contexto doméstico. Não utilize o aparelho em áreas comerciais ou industriais.

Utilize o aparelho apenas em espaços interiores secos, nunca o utilize ao ar livre.

Qualquer utilização diferente ou fora do âmbito descrito é considerada incorreta.

Instruções de segurança

PERIGO DE CHOQUE ELÉTRICO!

- ▶  Nunca mergulhe a base do aparelho, o cabo ou a ficha de alimentação em água ou noutros líquidos. Não coloque a base do aparelho na proximidade de água e não o lave com água corrente.
- ▶ Certifique-se de que o cabo de alimentação nunca fica húmido ou molhado durante o funcionamento. Coloque o cabo de modo que não possa ficar entalado nem ser danificado de outra forma.
- ▶ Cabos ou fichas danificados devem ser imediatamente substituídos por técnicos autorizados ou pelo Serviço de Apoio ao Cliente, de modo a evitar situações de perigo.
- ▶  Utilize o aparelho apenas em espaços interiores secos, não ao ar livre.
- ▶ Não introduza água ou outros líquidos no recipiente metálico da base do aparelho!

AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!

- ▶ Este aparelho pode ser utilizado por crianças com idades superiores a 8 anos, bem como por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimento, caso sejam vigiadas ou instruídas sobre a utilização segura do aparelho e compreendam os perigos daí resultantes.
- ▶ A limpeza e a manutenção por parte do utilizador não podem ser efetuadas por crianças, salvo se tiverem idades superiores a 8 anos e forem vigiadas.
- ▶ As crianças não podem brincar com o aparelho.
- ▶ O aparelho e o respectivo cabo de ligação devem ser mantidos afastados de crianças com idade inferior a 8 anos.

AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!

- ▶ Coloque o aparelho o mais próximo possível da tomada. Certifique-se de que a ficha se encontra num local de fácil acesso, em caso de perigo, e que o cabo de alimentação não está colocado de forma a causar quedas.
- ▶ Após a utilização, retire sempre a ficha da tomada para limpar ou deslocar o aparelho.
- ▶ Coloque o aparelho sobre uma base/superfície plana, estável e resistente ao calor.
- ▶ Não coloque o aparelho na proximidade ou por baixo de objetos inflamáveis como, p. ex., cortinas ou armários suspensos.
- ▶ Se o aparelho tiver caído ou estiver danificado, não o pode voltar a colocar em funcionamento. O aparelho deve ser verificado e, se necessário, reparado por um técnico devidamente qualificado.
- ▶ Solicite as reparações do aparelho apenas a empresas autorizadas ou ao Serviço de Assistência Técnica. Reparações inadequadas podem acarretar perigos para o utilizador. Além disso, a garantia extingue-se.
- ▶ Nunca abra o corpo do aparelho. No aparelho não se encontram componentes que necessitem de manutenção ou tenham de ser substituídos pelo utilizador.



Atenção! Superfície quente!

- ▶ Algumas partes do aparelho aquecem muito durante o funcionamento. Deixe o aparelho arrefecer o suficiente antes de tocar nessas partes, a fim de evitar queimaduras.
- ▶ Agarre e transporte o aparelho/a panela de cerâmica apenas pelas pegas laterais. Se necessário, use luvas de cozinha.

⚠ AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!

- ▶ Não levante a panela de cerâmica do aparelho enquanto este estiver a funcionar.
- ▶ Durante o processo de cozedura pode-se libertar vapor quente, especialmente ao abrir a tampa de vidro. Mantenha uma distância segura relativamente ao vapor.
- ▶ Durante o funcionamento do aparelho, não toque na tampa de vidro a não ser na respetiva pega.
- ▶ Após a utilização, a superfície do elemento de aquecimento ainda dispõe de aquecimento residual.
- ▶ Certifique-se de que a base do aparelho, o cabo de alimentação ou a ficha não entram em contacto com fontes de calor, como placas de fogão ou chamas desprotegidas.
- ▶ Não utilize um temporizador externo ou um sistema de controlo remoto em separado para operar o aparelho.
- ▶ Nunca deixe o aparelho sem vigilância durante o funcionamento.
- ▶ Utilize o aparelho exclusivamente com os acessórios originais fornecidos.
- ▶ Utilize o aparelho apenas de forma correta. Em caso de utilização incorreta ou indevida do aparelho podem ocorrer ferimentos!

ATENÇÃO! DANOS MATERIAIS!

- ▶ Não ligue o aparelho quando a panela de cerâmica estiver vazia (sem ingredientes).
- ▶ Não ligue o aparelho quando a panela de cerâmica não estiver assente na base do aparelho.
- ▶ Se pretender colocar o aparelho em cima do fogão, por baixo do exaustor, certifique-se de que o fogão está desligado.

ATENÇÃO! DANOS MATERIAIS!

- ▶ Deixe a panela de cerâmica e a tampa de vidro arrefecerem o suficiente, antes de as mergulhar em água para lavar. Caso contrário, poderão estalar devido à diferença de temperatura.
- ▶ Não utilize a panela de cerâmica de qualquer outra forma para além da descrita neste manual. Não a utilize no forno, no fogão ou no microondas, e não a coloque no congelador.

Verificar o conteúdo da embalagem

Por norma, o aparelho é fornecido com os seguintes componentes:

- Base do aparelho
- Panela de cerâmica
- Tampa de vidro
- Manual de instruções
- Livro de receitas

PERIGO!

- ▶ Os materiais de embalagem não podem ser utilizados por crianças para brincar. Perigo de asfixia.
- ◆ Retire todas as peças do aparelho e o manual de instruções da embalagem.
- ◆ Remova todos os materiais de embalagem e eventuais películas de proteção do aparelho.

NOTA

- ▶ Verifique a integralidade do produto fornecido e a existência de eventuais danos visíveis.
- ▶ No caso de fornecimento incompleto ou danos resultantes de embalagem inadequada ou do transporte, contacte a linha direta de Assistência Técnica (ver capítulo "**Assistência Técnica**").

Descrição do aparelho

(Figuras, ver página desdobrável)

- 1 Tampa de vidro
- 2 Panela de cerâmica
- 3 Base do aparelho
- 4 Luz de controlo
- 5 Regulador rotativo

Modo de funcionamento

Com o Slow Cooker, os alimentos serão lentamente cozinhados durante um período de tempo mais longo a temperaturas inferiores ao ponto de ebulição de 100 °C.

O tempo de cozedura é, neste tipo de confeção, normalmente bastante mais longo que o tempo necessário para cozer ou assar da forma tradicional. Esta confeção suave permite conservar mais vitaminas, nutrientes e aromas nos alimentos, bem como evitar que estes queimem. A carne não seca, permanecendo suculenta e tenra.

Preparações

Antes da primeira utilização

Antes da primeira utilização deverá limpar bem todos os componentes, a fim de eliminar eventuais resíduos resultantes da produção. Para tal, proceda conforme descrito em seguida:

- ◆ Limpe todas as peças, tal como descrito no capítulo "**Limpeza**".
- ◆ Coloque a base do aparelho **3** sobre uma superfície plana, estável e resistente ao calor, na proximidade de uma tomada elétrica de fácil acesso.
- ◆ Coloque a panela de cerâmica **2** sobre a base do aparelho **3**.
- ◆ Certifique-se de que o botão rotativo está na posição "0" e insira a ficha na tomada elétrica.
- ◆ Encha a panela de cerâmica **2** com 0,5 l de água.
- ◆ Coloque a tampa de vidro **1** sobre a panela de cerâmica **2**.
- ◆ Coloque o regulador rotativo **5** na posição "☞". A luz de controlo **4** acende-se e o aparelho inicia o processo de aquecimento.

NOTA

- ▶ Na primeira utilização pode ocorrer uma ligeira formação de fumo e odores devido a resíduos resultantes da produção. Isto é normal e o fumo dissipa-se rapidamente. Assegure uma ventilação suficiente, abrindo, por exemplo, uma janela.

- ◆ Desligue o aparelho após 60 minutos, voltando a colocar o regulador rotativo ❸ na posição "0".
- ◆ Retire a ficha da tomada elétrica.
- ◆ Deixe o aparelho arrefecer suficientemente, deite fora a água e limpe novamente todas as peças conforme descrito no capítulo "**Limpeza**".

Instalar o aparelho

NOTA

- ▶ Quando utilizar o aparelho pela primeira vez, proceda primeiro conforme descrito no capítulo "**Antes da primeira utilização**".

- ◆ Coloque a base do aparelho ❸ sobre uma superfície plana, estável e resistente ao calor, na proximidade de uma tomada elétrica de fácil acesso.
- ◆ Coloque a panela de cerâmica ❷ sobre a base do aparelho ❸.
- ◆ Certifique-se de que o botão rotativo está na posição "0" e insira a ficha na tomada elétrica.

O aparelho está agora pronto a funcionar.

Preparação dos ingredientes

- Não coloque mais do que 5,5 l de ingredientes, incluindo líquido, na panela de cerâmica. Isto equivale mais ou menos a 2,5 cm de altura entre os ingredientes e a aresta superior da panela de cerâmica ❷. Na confeção de receitas muito líquidas com, p. ex., sopas ou guisados, não deverá, contudo, introduzir mais de 4 litros de ingredientes, incluindo líquido, a fim de evitar que o cozinhado derrame para fora. Isto equivale mais ou menos a 5 cm de altura entre os ingredientes e a aresta superior da panela de cerâmica ❷.
- Os ingredientes devem conter, pelo menos, aprox. 300 ml de líquido. Tenha em atenção, no entanto, que ingredientes muito secos podem necessitar de mais líquido, assim como ingredientes muito aguados podem necessitar de menos líquido adicionado.
- Deixe os alimentos congelados descongelar por completo antes de os utilizar.
- Corte os ingredientes em pedaços uniformes, de preferência não demasiado grandes, a fim de encurtar o seu tempo de cozedura. Quanto maiores forem os pedaços, mais prolongada será a cozedura.
- Para obter um paladar mais intenso, poderá selar a carne antes de a colocar na panela de cerâmica ❷. Isto também tem a vantagem de reduzir o teor de gordura da carne, e consequentemente, da receita confeccionada, se não reutilizar a gordura resultante da fritura.
- Se efetuar uma pré-cozedura dos ingredientes, utilize para este efeito uma outra panela ou frigideira. Não é possível fritar/realizar a pré-cozedura com este aparelho.

- Se não fritar a carne previamente, retire a gordura excessiva da carne, pois esta não é eliminada no processo de cozedura lenta a baixa temperatura.
- O feijão encarnado cru contém **substâncias tóxicas**, que só são neutralizadas através de temperaturas elevadas. Por conseguinte, **não** é suficiente cozinhá-los com este aparelho! Assim, coza previamente o feijão encarnado durante, pelo menos, 10 minutos em água a **ferver**, antes de o utilizar.
- Demolhe as leguminosas secas de um dia para o outro e deite fora a água. Utilize água fresca para a preparação.

Utilização

Dicas

- A temperatura de cozedura mais elevada prevalece na base da panela de cerâmica **2**. Por isso, coloque primeiro os pedaços de maior dimensão ou os ingredientes que necessitam de mais tempo de cozedura, e os restantes por cima.
- Durante o funcionamento, levante a tampa de vidro **1** o menos possível, pois cada vez que o fizer perder-se-á calor, o que prolongará o processo de cozedura.
- Quanto mais tempo os alimentos forem cozinhados, mais moles ficarão os legumes e mais tenra ficará a carne.
- Se, próximo do final do tempo de cozedura ainda existir muito líquido na panela de cerâmica **2**, remova a tampa de vidro **1**. Deixe os alimentos cozerem então sem tampa de vidro **1**, até se ter evaporado líquido suficiente.

Regular o nível de cozedura

Posição	Função
"0"	Aparelho desligado
" <u>1</u> "	Manter quente (50-70 °C)
" <u>2</u> "	"baixo" = temperatura máxima (95-98 °C) atingida lentamente
" <u>3</u> "	"alto" = temperatura máxima (95-98 °C) atingida rapidamente

NOTA

- ▶ Os níveis de cozedura "SS" e "SSS" atingem ambos uma temperatura máxima de aprox. 95 - 98 °C. A diferença reside no tempo que ambos os níveis de cozedura demoram a atingir os 95 - 98 °C:
 - O nível de cozedura "SS" necessita de aprox. 5:30 horas para aquecer a quantidade máxima de água de 5,5 litros de 15 °C para 95 - 98 °C. O lento aumento da temperatura permite aquecer os alimentos mais suavemente.
 - O nível de cozedura "SSS" necessita de aprox. 3:45 horas para aquecer a quantidade máxima de água de 15 °C para 95 - 98 °C.
- Estes tempos indicados são valores de referência e podem variar, consoante a quantidade de água na panela, a temperatura ambiente e a temperatura inicial.

Cozinhar alimentos

⚠ AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!

- ▶ Algumas peças do aparelho aquecem muito durante o funcionamento! Deixe o aparelho arrefecer o suficiente antes de tocar nessas partes, a fim de evitar queimaduras.
- ▶ Agarre e transporte a base do aparelho ③ ou a panela de cerâmica ② apenas pelas pegas laterais. Se necessário, use luvas de cozinha.
- ▶ Durante o processo de cozedura pode-se libertar vapor quente, especialmente ao abrir a tampa de vidro ①. Mantenha uma distância segura relativamente ao vapor.

ATENÇÃO! DANOS MATERIAIS!

- ▶ Não ligue o aparelho quando a panela de cerâmica ② estiver vazia (sem ingredientes).

NOTA

- ▶ Levante a tampa de vidro ① o menos possível, pois cada vez que o fizer perder-se-á calor, o que prolongará o processo de cozedura.
- ▶ O aparelho não é indicado para fritar/alourar alimentos.
- ▶ O aparelho não é indicado para aquecer refeições frias.
- ◆ Se ainda não o tiver feito, efetue primeiro todos os preparativos, conforme descrito no capítulo "**Preparações**". Tenha também em atenção as indicações fornecidas no capítulo "**Dicas**".
- ◆ Se necessário, retire a tampa de vidro ① da panela de cerâmica ② e coloque então os ingredientes a cozinhar, incluindo o líquido.
- ◆ Volte a colocar a tampa de vidro ①.

- ◆ Coloque o regulador rotativo ⑤ na posição desejada (consulte o capítulo "**Regular o nível de cozedura**"). A luz de controlo ④ acende-se e o aparelho inicia o processo de aquecimento.
- ◆ Deixe os ingredientes a cozinhar durante o tempo de cozedura recomendado (consulte, p. ex., o capítulo "**Tempos de cozedura**"). Entretanto, vá controlando o estado de cozedura dos ingredientes.

NOTA

- ▶ A panela de cerâmica ② conserva calor suficiente para manter os ingredientes cozinhados quentes durante mais 30 minutos, aproximadamente. Se desejar manter o cozinhado quente durante mais tempo, coloque o regulador rotativo ⑤ na posição "Σ".
- ◆ Quando os ingredientes estiverem cozinhados e não for necessário mantê-los quentes, coloque o regulador rotativo ⑤ na posição "0" e retire a ficha da tomada.
- ◆ Poderá então transferir cuidadosamente os alimentos, ou servi-los diretamente da panela de cerâmica ②. Tenha em atenção que a panela de cerâmica ② poderá estar muito quente! Use luvas de cozinha para retirar a panela e coloque-a sobre uma base resistente a temperaturas elevadas.
- ◆ Deixe o aparelho arrefecer suficientemente e limpe todas as peças conforme descrito no capítulo "**Limpeza**".

Tempos de cozedura

A tabela que se segue fornece um resumo de diferentes ingredientes possíveis e dos seus tempos de cozedura aproximados. Contudo, os valores apenas podem servir de referência. O tempo de cozedura efetivo depende, não só do seu gosto pessoal, como também de diversos fatores, como p. ex., da temperatura ambiente, da qualidade, tamanho e quantidade dos ingredientes, ou da quantidade de líquido adicionado.

A maior parte das receitas de carne e legumes necessitam, por norma, de um tempo de cozedura de aprox. 5–8 horas no nível "ΣΣΣ" e aprox. 3–5 horas no nível "ΣΣΣΣ". Quanto mais tempo os alimentos forem cozinhados, mais moles ficarão os legumes e mais tenra ficará a carne. Os tempos não são, pois, rigorosos.

Alimento	Quantidade	Tempo de cozedura "SS"	Tempo de cozedura "SSS"
Carne de vaca assada	1000 g	aprox. 6 - 8 horas	aprox. 4 - 5 horas
Lombo de porco	500 g	aprox. 5 - 6 horas	aprox. 4 - 5 horas
Peito de frango	650 g	aprox. 5 - 6 horas	aprox. 4 - 5 horas
Carne picada	500 g	aprox. 4 - 5 horas	aprox. 2 - 4 horas
Vegetais rijos (batatas, cenouras, aipo, etc.)	300 g	aprox. 4 - 6 horas	aprox. 2,5 - 4 horas
Curgete	300 g	aprox. 4 - 5 horas	aprox. 2,5 - 4 horas
Ervilhas verdes, sem pele	500 g	aprox. 5 - 6 horas	aprox. 4 - 5 horas
Lentilhas vermelhas	500 g	aprox. 2 - 4 horas	aprox. 1,5 - 2 horas

Limpeza

PERIGO DE CHOQUE ELÉTRICO!

- ▶ Retire a ficha da tomada elétrica, antes de limpar o aparelho.
- ▶ Nunca mergulhe a base do aparelho ❸ e o cabo de alimentação em água.

AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!

- ▶ Antes de proceder à limpeza deixe arrefecer suficientemente todas as peças.

ATENÇÃO! DANOS MATERIAIS!

- ▶ Não utilize detergentes agressivos ou abrasivos. Estes podem danificar as superfícies do aparelho.
- ▶ Deixe a panela de cerâmica ❷ e a tampa de vidro ❶ arrefecerem o suficiente, antes de as mergulhar em água para lavar. Caso contrário, poderão estalar devido à diferença de temperatura.
- ◆ Limpe o corpo do aparelho e a parte interior da base do aparelho ❸ com um pano húmido. Se necessário, coloque um pouco de detergente da loiça suave no pano. Limpe depois com um pano humedecido apenas com água, para eliminar eventuais resíduos de detergente.
- ◆ Lave a panela de cerâmica ❷ e a tampa de vidro ❶ em água quente com detergente da loiça suave. Por fim, enxague as peças com água limpa.

NOTA



A panela de cerâmica ❷ e a tampa de vidro ❶ também são adequadas para a lavagem na máquina de lavar loiça.

- ◆ Seque bem todas as peças antes de as voltar a utilizar ou de as guardar.

Armazenamento

- ◆ Limpe todas as peças, tal como descrito no capítulo "Limpeza".
- ◆ Guarde o aparelho com a panela de cerâmica ❷ assente na base e a tampa de vidro ❶ colocada, num local seco e sem pó.

Resolução de falhas

Problema	Causas possíveis	Soluções possíveis
O aparelho não funciona.	O aparelho não está ligado a uma tomada elétrica.	Ligue o aparelho a uma tomada elétrica.
	O aparelho está danificado.	Contacte a Assistência Técnica.
	O regulador rotativo ❸ está na posição "0".	Selecione um nível de cozedura adequado.

Caso não seja possível corrigir as falhas por meio da resolução de falhas acima descrita, ou caso detete outros tipos de falhas, contacte a nossa Assistência Técnica.

Eliminação

Eliminação do aparelho



Nunca deposite o aparelho no lixo doméstico comum. Este produto está sujeito ao disposto na Diretiva Europeia 2012/19/EU (Resíduos de Equipamentos Elétricos e Eletrónicos).

Entregue o aparelho num Ponto Eletrão autorizado ou num Centro de Receção de REEE do seu município. Respeite os regulamentos atualmente em vigor. Em caso de dúvida, entre em contacto com a empresa que efetua a eliminação de resíduos na sua área de residência.



Relativamente às possibilidades de eliminação do produto em fim de vida, informe-se na junta de freguesia ou câmara municipal da sua área de residência.

Eliminação da embalagem



A embalagem protege o aparelho contra danos durante o transporte. Os materiais de embalagem são selecionados tendo em conta os aspetos ambientais e técnicos relativamente à eliminação, sendo, por isso, recicláveis.

A reciclagem da embalagem permite a poupança de matérias-primas e reduz a formação de lixo. Elimine os materiais de embalagem que já não são necessários de acordo com os regulamentos locais em vigor.



Elimine a embalagem de modo ecológico.

Tenha em atenção a marcação nos diversos materiais de embalagem e separe-os convenientemente. Os materiais de embalagem estão identificados com abreviauras (a) e algarismos (b), com os seguintes significados: 1 a 7: plásticos, 20-22: papel e cartão, 80-98: compostos.

Anexo

Dados técnicos

Tensão de alimentação	220 - 240 V ~ (corrente alternada), 50/60 Hz
Consumo de energia	320 W
Capacidade da panela de cerâmica 2	aprox. 6 litros
Volume máximo de alimentos/líquido a colocar na panela de cerâmica 2	aprox. 5,5 litros
A simple line drawing of a fork and a spoon.	Todas as partes deste aparelho, que entram em contacto com alimentos, são adequadas para a utilização com produtos alimentares.
A symbol consisting of a vertical line with three horizontal lines below it, all enclosed in a circle.	terra de proteção

Garantia da Kompernass Handels GmbH

Estimada Cliente, Estimado Cliente,

Este aparelho tem uma garantia de 3 anos a contar da data de compra. No caso deste produto ter defeitos, tem direitos legais contra o vendedor do produto. Estes direitos legais não são limitados pela nossa garantia que passamos a transcrever.

Condições de garantia

O prazo de garantia tem início na data da compra. Por favor, guarde bem o talão de compra. Este é necessário como comprovativo da compra.

Se, no prazo de três anos a contar da data de compra deste produto, ocorrer um defeito de material ou de fabrico, o produto será reparado ou substituído por nós, ao nosso critério, gratuitamente, ou o preço de compra será reembolsado. Esta garantia parte do princípio que o aparelho avariado e o comprovativo da compra (talão de compra) são apresentados no prazo de três anos, junto com uma descrição breve, por escrito, da falha e das circunstâncias em que a mesma ocorreu.

Se o defeito estiver coberto pela nossa garantia, receberá o produto reparado ou um novo produto.

Prazo de garantia e direitos legais

O período de garantia não é prolongado pelo acionamento da mesma. Isto também se aplica a peças substituídas e reparadas. Danos e defeitos que possam eventualmente já existir no momento da compra devem ser imediatamente comunicados, após retirar o aparelho da embalagem. Expirado o período da garantia, quaisquer reparações necessárias estão sujeitas a pagamento.

Âmbito da garantia

O aparelho foi fabricado segundo diretivas de qualidade rigorosas, com o maior cuidado, e testado escrupulosamente antes da sua distribuição.

A garantia abrange apenas defeitos de material ou de fabrico. Esta garantia não abrange peças do produto sujeitas ao desgaste normal e que podem, por isso, ser consideradas peças de desgaste, ou danos em peças frágeis, p. ex., interruptores, acumuladores ou peças de vidro.

Esta garantia perde a validade, se o produto for danificado, utilizado incorretamente ou se a manutenção tenha sido realizada indevidamente. Para garantir uma utilização correta do produto, é necessário cumprir todas as instruções contidas no manual de instruções. Ações ou fins de utilização que são desaconselhados, ou para os quais é alertado no manual de instruções, têm de ser impreterivelmente evitados.

O produto foi concebido apenas para uso privado e não para uso comercial. A garantia extingue-se em caso de utilização incorreta, uso de força e intervenções que não tenham sido efetuadas pela nossa Filial de Assistência Técnica autorizada.

Procedimento em caso de acionamento da garantia

Para garantir um processamento rápido do seu pedido, siga, por favor, as seguintes instruções:

- Para todos os pedidos de esclarecimento, tenha à mão o talão de compra e o número do artigo (p. ex. IAN 12345) como comprovativo da compra.
- O número do artigo consta da capa do manual de instruções (em baixo à esquerda), da placa de características, de uma impressão no produto ou do autocolante na traseira ou lado inferior do produto.
- Caso ocorram falhas de funcionamento ou outros defeitos, contacte primeiro o Serviço de Assistência Técnico, indicado em seguida, **telefonicamente** ou **por e-mail**.
- De seguida, pode enviar gratuitamente o produto registado como defeituoso, incluindo o comprovativo da compra (talão de compra) e indique o defeito e quando este ocorreu, para a morada do Serviço de Assistência Técnica que lhe foi indicada.



Em www.lidl-service.com poderá descarregar este manual de instruções e muitos outros manuais, bem como vídeos sobre produtos e software de instalação.

Com o código QR acede diretamente à página da Assistência Técnica Lidl (www.lidl-service.com) e poderá abrir o seu manual de instruções, introduzindo o número de artigo (IAN) 123456.

Assistência Técnica

PT Assistência Portugal

Tel.: 70778 0005 (0,12 EUR/Min.)

E-Mail: kompnass@lidl.pt

IAN 340046_1910

Importador

Por favor, observe que a seguinte morada não é a morada do Serviço de Assistência Técnica. Primeiro entre em contacto com o Serviço de Assistência Técnica.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

ALEMANHA

www.kompnass.com

Inhaltsverzeichnis

Einleitung	34
Bestimmungsgemäße Verwendung	34
Sicherheitshinweise	35
Lieferumfang prüfen	38
Gerätebeschreibung	38
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 Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder vorgenommen werden, es sei denn, sie sind 8 Jahre und älter und werden beaufsichtigt.
- ▶ Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- ▶ Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern jünger als 8 Jahre fernzuhalten.

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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



Achtung! Heiße Oberfläche!

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

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

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

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

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

Lieferumfang prüfen

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

- Gerätebasis
- Keramiktopf
- Glasdeckel
- Bedienungsanleitung
- Rezeptheft

GEFAHR!

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

HINWEIS

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

Gerätebeschreibung

(Abbildungen siehe Ausklappseite)

- ① Glasdeckel
- ② Keramiktopf
- ③ Gerätebasis
- ④ Kontrollleuchte
- ⑤ Drehregler

Funktionsweise

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

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

Vorbereitungen

Vor dem ersten Gebrauch

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

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

HINWEIS

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

Gerät aufstellen

HINWEIS

► Wenn Sie das Gerät zum ersten Mal verwenden, gehen Sie zunächst vor wie im Kapitel „**Vor dem ersten Gebrauch**“ beschrieben.

- ◆ Stellen Sie die Gerätebasis ❸ auf einer ebenen, stabilen und hitzebeständigen Fläche in der Nähe einer gut erreichbaren Netzsteckdose auf.
- ◆ Setzen Sie den Keramiktopf ❷ in die Gerätebasis ❸ ein.
- ◆ Vergewissern Sie sich, dass der Drehschalter auf „0“ steht und stecken Sie den Netzstecker in eine Netzsteckdose.

Das Gerät ist jetzt betriebsbereit.

Zutaten vorbereiten

- Füllen Sie nicht mehr als 5,5 Liter Zutaten inkl. Flüssigkeit ein. Das sind etwa 2,5 cm Abstand zwischen den Zutaten und der Oberkante des Keramiktopfes ❷. Bei der Zubereitung von sehr flüssigen Speisen, wie z. B. Suppen oder Eintöpfen, sollten Sie jedoch nicht mehr als 4 Liter Zutaten inkl. Flüssigkeit einfüllen, um ein Überlaufen der Speisen zu vermeiden. Dies entspricht einem Abstand von ca. 5 cm zwischen den Zutaten und der Oberkante des Keramiktopfes ❷.
- Die Zutaten sollten mindestens ca. 300 ml Flüssigkeit enthalten. Beachten Sie dabei jedoch, dass sehr trockene Zutaten mehr und stark wässernde Zutaten weniger zugegebene Flüssigkeit erfordern können.
- Lassen Sie tiefgefrorene Lebensmittel vor der Verwendung vollständig auftauen.
- Zerkleinern Sie die Zutaten in gleichmäßige, möglichst nicht zu große Teile, um ihre Garzeit zu verkürzen. Je größer die Teile, desto länger die Garzeit.
- Sie können Fleisch für ein intensiveres Geschmackserlebnis scharf anbraten, bevor Sie es in den Keramiktopf ❷ geben. Dies hat auch den Vorteil, dass der Fettgehalt des Fleisches und somit der Speisen verringert wird, wenn Sie das ausgebratene Fett nicht weiterverwenden.
- Wenn Sie Zutaten vor dem Garen vorkochen oder anbraten möchten, benutzen Sie hierzu einen separaten Kochtopf bzw. Pfanne. Anbraten oder Vorkochen ist mit diesem Gerät nicht möglich.
- Braten Sie das Fleisch nicht vor, sollten Sie überschüssiges Fett vom Fleisch entfernen, da dieses beim schonenden Garen nicht verkocht.
- Rohe, rote Bohnen enthalten **Giftstoffe**, die nur durch hohe Temperaturen neutralisiert werden. Das Garen mit diesem Gerät ist dazu **nicht** ausreichend! Kochen Sie rote Bohnen daher mindestens 10 Minuten in **kochendem** Wasser vor, bevor Sie sie verwenden.
- Lassen Sie getrocknete, ungeschälte Hülsenfrüchte über Nacht einweichen und schütten Sie das Wasser weg. Verwenden Sie frisches Wasser für die Zubereitung.

Bedienen

Tipps

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

Garstufe einstellen

Position	Funktion
„0“	Gerät ausgeschaltet
„ <u>1</u> “	Warmhalten (50-70 °C)
„ <u>2</u> “	„low“ = langsam erreichte Maximaltemperatur (95-98 °C)
„ <u>3</u> “	„high“ = schnell erreichte Maximaltemperatur (95-98 °C)

HINWEIS

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

Lebensmittel garen

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

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

HINWEIS

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

HINWEIS

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

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

Garzeiten

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

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

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

Reinigen

STROMSCHLAGGEFAHR!

- ▶ Ziehen Sie erst den Netzstecker aus der Netzsteckdose, bevor Sie das Gerät reinigen.
- ▶ Tauchen Sie die Gerätebasis **3** und die Anschlussleitung niemals unter Wasser.

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- ▶ Verwenden Sie keine ätzenden oder scheuernden Reinigungsmittel. Diese können die Oberflächen des Gerätes beschädigen.
- ▶ Lassen Sie den Keramiktopf **2** und den Glasdeckel **1** ausreichend abkühlen, bevor Sie sie zur Reinigung in Wasser tauchen. Andernfalls können Sie aufgrund des Temperaturunterschiedes zerspringen.
- ◆ Reinigen Sie das Gehäuse und den Innenraum der Gerätebasis **3** mit einem feuchten Tuch. Geben Sie bei Bedarf ein mildes Spülmittel auf das Tuch. Wischen Sie danach mit einem nur mit Wasser befeuchteten Tuch nach, um eventuelle Spülmittelreste zu entfernen.
- ◆ Reinigen Sie den Keramiktopf **2** und den Glasdeckel **1** in warmem Wasser mit einem milden Spülmittel. Spülen Sie die Teile zum Schluss mit klarem Wasser ab.

HINWEIS



Der Keramiktopf **2** und der Glasdeckel **1** sind auch für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet.

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

Aufbewahren

- ◆ Reinigen Sie alle Teile wie im Kapitel „**Reinigen**“ beschrieben.
- ◆ Bewahren Sie das Gerät mit eingesetztem Keramiktopf **2** und geschlossenem Glasdeckel **1** an einem staubfreien und trockenen Ort auf.

Fehlerbehebung

Problem	Mögliche Ursachen	mögliche Lösungen
Das Gerät funktioniert nicht.	Das Gerät ist nicht mit einer Netzsteckdose verbunden.	Schließen Sie das Gerät an eine Netzsteckdose an.
	Das Gerät ist beschädigt.	Wenden Sie sich an den Service.
	Der Drehregler 5 steht auf „0“.	Wählen Sie eine passende Garstufe.

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

Entsorgen

Gerät entsorgen



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

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



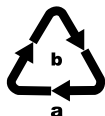
Möglichkeiten zur Entsorgung des ausgedienten Produkts erfahren Sie bei Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

Verpackung entsorgen



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

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





Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.

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

Anhang

Technische Daten

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

Garantie der Kompernaß Handels GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

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

Garantiebedingungen

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

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

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

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

Garantieumfang

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

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

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

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

Abwicklung im Garantiefall

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

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



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

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

Service

DE Service Deutschland

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

E-Mail: kompennass@lidl.de

AT Service Österreich

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

E-Mail: kompennass@lidl.at

CH Service Schweiz

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

E-Mail: kompennass@lidl.ch

IAN 340046_1910

Importeur

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND

www.kompennass.com

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Estado de las informaciones · Estado das informações

Stand der Informationen:

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

IAN 340046_1910