

# SILVERCREST®



## SLOW COOKER SSC6 320 A1

GB IE NI

### SLOW COOKER

Operating instructions

DE AT CH

### SLOW COOKER

Bedienungsanleitung

IAN 316622

GB IE NI



GB IE NI

Before reading, unfold the page containing the illustrations and familiarise yourself with all functions of the device.

---

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.

GB/IE/NI	Operating instructions	Page	1
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	17

---



## Contents

<b>Introduction</b> .....	<b>2</b>
<b>Intended use</b> .....	<b>2</b>
<b>Safety information</b> .....	<b>3</b>
<b>Check the package contents</b> .....	<b>6</b>
<b>Appliance description</b> .....	<b>6</b>
<b>Function</b> .....	<b>6</b>
<b>Preparations</b> .....	<b>7</b>
Before first use .....	7
Setting up the appliance .....	7
Preparing ingredients .....	8
<b>Operation</b> .....	<b>9</b>
Tips .....	9
Adjusting the cooking settings .....	9
Cooking food .....	10
<b>Cooking times</b> .....	<b>11</b>
<b>Cleaning</b> .....	<b>12</b>
<b>Storage</b> .....	<b>12</b>
<b>Troubleshooting</b> .....	<b>13</b>
<b>Disposal</b> .....	<b>13</b>
Disposal of the appliance .....	13
Disposal of the packaging .....	13
<b>Attachment</b> .....	<b>14</b>
Technical data .....	14
Kompernass Handels GmbH warranty .....	14
Service .....	16
Importer .....	16

## Introduction

Congratulations on the purchase of your new appliance!

You have chosen a modern, high-quality product. These operating instructions are part of the product. They contain important information about safety, usage and disposal. Before using the product, please familiarise yourself with all operating and safety instructions. This product may only be used as described and for the purposes indicated. Please also pass these operating instructions on to any future owner.

## Intended use

### **WARNING! RISK OF INJURY!**

#### **Danger if not used as intended!**

The appliance can be hazardous if used for any other purpose and/or in any other manner than the one intended.

- ▶ Use the appliance only for its intended purpose.
- ▶ Observe the procedures described in these operating instructions.

This appliance is intended exclusively for cooking food in private households. Do not use the appliance for commercial or industrial purposes.

Only use the appliance in dry indoor areas. Never use it outdoors.

The appliance is not intended for any other purpose nor for use beyond the scope described.

## Safety information

### **RISK OF ELECTRIC SHOCK!**

- ▶  Never immerse the base, power cord or plug in water or other liquids, do not place the base near water and do not clean it under running water.
- ▶ Never allow the power cord to become wet or damp during operation. Route it so that it cannot be trapped or damaged in any way.
- ▶ Arrange for defective power plugs and/or cords to be replaced as soon as possible by a qualified technician or by our Customer Service Department to avoid the risk of injury.
- ▶  Use the appliance only in dry indoor areas, not outdoors.
- ▶ Do not pour any water or other liquids into the metal container on the base of the appliance!

### **WARNING! RISK OF INJURY!**

- ▶ This appliance may be used by children aged 8 years and above and by persons with limited physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge, provided that they are under supervision or have been told how to use the appliance safely and are aware of the potential risks.
- ▶ Cleaning and user maintenance may not be carried out by children unless they are 8 years of age or older and are supervised.
- ▶ Do not allow children to play with the appliance.
- ▶ Set up the appliance as close as possible to an electrical power socket. Ensure that the power plug is quickly reachable in case of danger, and also that there is no danger of tripping over the cable.

## **WARNING! RISK OF INJURY!**

- ▶ Always disconnect the plug from the mains power socket after use, before cleaning or before moving the appliance.
- ▶ Place the appliance on a level, stable and heat-resistant surface.
- ▶ Do not place the appliance under or near flammable objects such as curtains or wall appliances.
- ▶ Do not operate the appliance if it has been dropped or is damaged in any way. Have the appliance checked and/or repaired by qualified technicians if necessary.
- ▶ All repairs must be carried out by authorised specialist companies or by the Customer Service department. Improper repairs may put the user at risk. It will also invalidate any warranty claims.
- ▶ Never open the appliance housing. There are no user-serviceable or replaceable components inside the appliance.



## **Caution! Hot surface!**

- ▶ Parts of the appliance get very hot during use. Allow the appliance to cool down sufficiently before touching these areas to avoid burns.
- ▶ Hold and carry the appliance or ceramic pot only by the handles on the sides. Wear pot gloves if necessary.
- ▶ Do not lift the ceramic pot out of the appliance during operation.
- ▶ Hot steam may be released during cooking, especially when you lift the glass lid. Keep a safe distance away from the steam.
- ▶ During operation, touch the glass lid only on the handle.

**⚠ WARNING! RISK OF INJURY!**

- ▶ After use, the surfaces of the heating elements will still have some residual heat.
- ▶ Make sure that the base of the appliance, the power cord or plug does not come into contact with hot sources such as hot plates or naked flames.
- ▶ Do not use an external timer switch or a separate remote control system to operate the appliance.
- ▶ Never leave the appliance unattended while it is being used.
- ▶ Operate the appliance only with the original accessories supplied.
- ▶ Use the appliance only for its intended purpose.  
There is a risk of injury if the appliance is misused!

**CAUTION! PROPERTY DAMAGE!**

- ▶ Do not switch on the appliance if there are no ingredients in the ceramic pot.
- ▶ Do not switch on the appliance if the ceramic pot is not inserted into the base of the appliance.
- ▶ If you want to place the appliance under the cooker extractor hood on top of the cooker, make sure that the cooker is switched off.
- ▶ Allow the ceramic pot and glass lid to cool sufficiently before immersing them in water for cleaning. Otherwise, they may crack due to the temperature difference.
- ▶ Do not use the ceramic pot other than as described in this manual. Do not use it in the oven, on the stove or in the microwave and do not put it in the freezer.

## Check the package contents

The appliance is supplied with the following components as standard:

- Appliance base
- Ceramic pot
- Glass lids
- Operating instructions
- Recipe book

### **DANGER!**

▶ Do not allow children to play with packaging materials. There is a risk of suffocation.

- ◆ Remove all parts of the appliance and the operating instructions from the carton.
- ◆ Remove all packaging materials and any protective film from the appliance.

### **NOTE**

- ▶ Check the package for completeness and signs of visible damage.
- ▶ If any items are missing or damaged as a result of defective packaging or transportation, contact the service hotline (see section "**Service**").

## Appliance description

(See fold-out page for illustrations)

- ❶ Glass lid
- ❷ Ceramic pot
- ❸ Appliance base
- ❹ Control lamp
- ❺ Dial

## Function

The slow cooker is used to cook food slowly over a long period of time at temperatures below boiling point (100°C).

The cooking time with this type of preparation is usually considerably longer than with simple cooking or frying. The gentle preparation preserves more vitamins, nutrients and flavour in the food and prevents the food from burning. Meat does not dry out and remains juicy and tender.

## Preparations

### Before first use

Before the first use, you should thoroughly clean all parts to remove any production residues. Proceed as described below:

- ◆ Clean all parts as described in the section "**Cleaning**".
- ◆ Set up the appliance as described in section "**Setting up the appliance**".
- ◆ Fill the ceramic pot **2** with 0.5 litres of water.
- ◆ Place the glass lid **1** on the ceramic pot **2**.
- ◆ Set the dial **5** to "**SSS**". The control lamp **4** lights up, the appliance starts to heat up.

#### NOTE

- ▶ During initial use, a small amount of smoke and a slight odour may occur due to production residue. This is normal and dissipates after a short time. Ensure sufficient ventilation, for example, by opening a window.

- ◆ Switch off the appliance after 60 minutes by turning the dial **5** back to "**0**".
- ◆ Remove the plug from the mains power socket.
- ◆ Allow the appliance to cool down sufficiently, pour the water away and clean all parts again as described in the section "**Cleaning**".

### Setting up the appliance

- ◆ Place the appliance base **3** on a level, stable and heat-resistant surface close to an easily accessible power outlet.
- ◆ Insert the ceramic pot **2** into the appliance base **3**.
- ◆ Make sure that the dial is set to "**0**" and plug the power plug into a wall outlet.

#### NOTE

- ▶ If you are using the appliance for the first time, proceed as described in the section "**Before first use**".

The appliance is now ready for use.

## Preparing ingredients

- Do not add more than 5.5 litres of ingredients including liquid. That means about 2.5 cm between the ingredients and the upper edge of the ceramic pot ②. When preparing very liquid food, such as soups or stews, you should not fill with more than 4 litres of ingredients including liquid to prevent the food from overflowing. This corresponds to about 5 cm between the ingredients and the upper edge of the ceramic pot ②.
- The ingredients should contain at least 300 ml of liquid. Note, however, that very dry ingredients may require more liquid and very moist ingredients less.
- Allow frozen food to thaw completely before use.
- Chop the ingredients into evenly sized, preferably not-too-large pieces to shorten their cooking time. The larger the pieces, the longer the cooking time.
- You can fry meat in spices for a more intense flavour before adding it to the ceramic pot ②. This also has the advantage that the fat content of the meat and the entire dish is reduced, as you do not continue to cook with the used fat.
- If you want to precook or sauté ingredients before cooking, use a separate saucepan or pan. Browning or precooking is not possible with this appliance.
- If you do not fry the meat in advance, you should remove excess fat from the meat, as it does not break down during gentle cooking.
- Raw red beans contain **toxins** that are only neutralized by high temperatures. Cooking with this appliance is **not** sufficient! Cook red beans in **boiling** water for at least 10 minutes before using them.
- Soak dried, unpeeled legumes overnight and pour away the water. Use fresh water for the preparation.

## Operation

### Tips

- The highest cooking temperature is at the bottom of ceramic pot ②. Add larger pieces or the ingredients with the longer cooking time first and the rest on top.
- Refrain from lifting the glass lid ① off the appliance during operation, as this will allow heat to escape each time and prolong the cooking process.
- The longer the food is cooked, the softer the vegetables become and the tenderer the meat becomes.
- If there is too much liquid in the ceramic pot ② towards the end of the cooking time, remove the glass lid ①. Let the food continue to cook without the glass lid ① until sufficient liquid has evaporated.

### Adjusting the cooking settings

Position	Function
"0"	Device switched off
" <u>1</u> "	Keep warm (50-70°C)
" <u>2</u> "	"low" = slowly reached maximum temperature (95-98°C)
" <u>3</u> "	"high" = quickly reached maximum temperature (95-98°C)

#### NOTE

- ▶ The cooking settings "2" and "3" both reach a maximum temperature of approx. 95-98°C. The difference lies in the time it takes for the two cooking settings to reach 95-98°C:
    - Cooking setting "2" takes about 5:30 hours to heat the maximum filling quantity of 5.5 litres of water from 15°C to 95-98°C. The slow rise in temperature heats the food more gently.
    - Cooking setting "3" takes about 3:45 hours to heat the maximum filling quantity of 5.5 litres of water from 15°C to 95-98°C.
- These times are approximate and may vary depending on the filling, environment and initial temperature.

## Cooking food

### **WARNING! RISK OF INJURY!**

- ▶ Parts of the appliance get very hot during use! Allow the appliance to cool down sufficiently before touching these areas to avoid burns.
- ▶ Hold and carry the appliance base **3** or the ceramic pot **2** by the side handles only. Wear pot gloves if necessary.
- ▶ Hot steam may be released during cooking, especially when you open the glass lid **1**. Keep a safe distance away from the steam.

### **CAUTION! PROPERTY DAMAGE!**

- ▶ Do not switch on the appliance if there are no ingredients in the ceramic pot **2**.

### **NOTE**

- ▶ Lift the glass lid **1** off the appliance as little as possible, as this will allow heat to escape each time and thus prolong the cooking process.
- ▶ The appliance is not suitable for frying food.
- ▶ The appliance is not suitable for reheating cold food.
- ◆ If you have not already done so, carry out all the preparations as described in the section "**Preparations**". Please also observe the notes in the section "**Tips**".
- ◆ If necessary, remove the glass lid **1** from the ceramic pot **2** and add the ingredients to be cooked including the liquid.
- ◆ Replace the glass lid **1**.
- ◆ Set the dial **5** to the desired position (see the section "**Adjusting the cooking settings**"). The control lamp **4** lights up, the appliance starts to heat up.
- ◆ Allow the ingredients to cook for the recommended time (see e.g. section "**Cooking times**"). Check the cooking progress of the ingredients regularly.

### **NOTE**

- ▶ The ceramic pot **2** stores enough heat to keep the cooked ingredients warm for about 30 minutes. If the food is to be kept warm for an extended period of time, set the dial **5** to "**Σ**" for as long as necessary.

- ◆ When the ingredients are cooked and no longer need to be kept warm, set the dial **5** to "0" and unplug the power cord.
- ◆ You can now carefully decant the food or serve it directly from the ceramic pot **2**. Please note that the ceramic pot **2** may be very hot! Use oven gloves to remove it and place it on a heat-resistant surface.
- ◆ Allow the appliance to cool sufficiently and clean all parts as described in the "**Cleaning**" section.

## Cooking times

The table below gives an overview of the various possible ingredients and their approximate cooking times. However, the values are for guidance purposes only. In addition to your personal taste, the actual cooking time depends on various other factors, such as the initial temperature, consistency, size and quantity of the ingredients or the amount of liquid added.

Most meat and vegetable dishes require a cooking time of about 5–8 hours at "**5**" and about 3–5 hours at "**555**". The longer the food is cooked, the softer the vegetables become and the tenderer the meat becomes. So it does not depend on the exact minutes.

Food	Qty.	Cooking time " <b>5</b> "	Cooking time " <b>555</b> "
Joint of beef	1000 g	approx. 6–8 hours	approx. 4–5 hours
Pork fillet	500 g	approx. 5–6 hours	approx. 4–5 hours
Chicken breast	650 g	approx. 5–6 hours	approx. 4–5 hours
Minced meat	500 g	approx. 4–5 hours	approx. 2–4 hours
Solid vegetables (potatoes, carrots, celery etc.)	300 g	approx. 4–6 hours	approx. 2.5–4 hours
Courgettes	300 g	approx. 4–5 hours	approx. 2.5–4 hours
Green peas	500 g	approx. 5–6 hours	approx. 4–5 hours
Red lentils	500 g	approx. 2–4 hours	approx. 1.5–2 hours

## Cleaning

### RISK OF ELECTRIC SHOCK!

- ▶ Pull out the plug from the mains power socket before cleaning the appliance.
- ▶ Never immerse the appliance base **3** and the connection cable under water.

### WARNING! RISK OF INJURY!

- ▶ Allow all parts to cool sufficiently before cleaning.

### CAUTION! PROPERTY DAMAGE!

- ▶ Do not use caustic or abrasive cleaning agents. These can damage the surfaces of the appliance.
- ▶ Allow the ceramic pot **2** and glass lid **1** to cool sufficiently before immersing them in water for cleaning. Otherwise, they may crack due to the temperature difference.
- ◆ Clean the housing and the interior of the appliance base **3** with a damp cloth. If necessary, apply a mild washing-up liquid to the cloth. Afterwards, wipe off with a cloth moistened only with water to ensure that no detergent remains on the appliance.
- ◆ Clean the ceramic pot **2** and the glass lid **1** in warm water with a mild detergent. Rinse off all parts afterwards with plenty of fresh water.

### NOTE



The ceramic pot **2** and the glass lid **1** are also suitable for cleaning in the dishwasher.

- ◆ Dry all parts thoroughly before reusing or storing them.

## Storage

- ◆ Clean all parts as described in the section "**Cleaning**".
- ◆ Store the appliance with the ceramic pot **2** in place and the glass lid **1** closed in a dust-free and dry place.

## Troubleshooting

Problem	Possible causes	Possible solutions
The appliance is not working.	The appliance is not connected to a mains power socket.	Connect the appliance to a mains power socket.
	The appliance is damaged.	Contact the Customer Service department.
	Dial 5 is set to "0".	Select a suitable cooking setting.

If the malfunction cannot be corrected with the above suggestions, or if you have determined that the malfunction may have other causes, please make contact with our Customer Service.

## Disposal

### Disposal of the appliance



**Never dispose of the appliance in your normal domestic waste. This product is subject to the provisions of the European Directive 2012/19/EU (Waste Electrical and Electronic Equipment).**

Dispose of the appliance through an approved disposal facility or your municipal waste facility. Please comply with all applicable regulations. Please contact your waste disposal facility if you are in any doubt.



Your local community or municipal authorities can provide information on how to dispose of the worn-out product.

### Disposal of the packaging



The packaging protects the appliance from damage during transport. The packaging materials have been selected for their environmental friendliness and ease of disposal and are therefore recyclable.

Returning the packaging to the material cycle conserves raw materials and reduces the amount of waste that is generated. Dispose of packaging materials that are no longer needed in accordance with applicable local regulations.



Dispose of the packaging in an environmentally friendly manner.

Note the labelling on the packaging and separate the packaging material components for disposal if necessary. The packaging material is labelled with abbreviations (a) and numbers (b) with the following meanings:

1-7: plastics, 20-22: paper and cardboard, 80-98: composites.

## Attachment

### Technical data

Power supply	220–240 V ~ (AC), 50/60 Hz
Power consumption	320 W
Capacity ceramic pot ②	approx. 6 litres
Maximum filling quantity ceramic pot ②	approx. 5.5 litres
	All parts of this appliance which come into contact with food are food-safe.

### Kompernass Handels GmbH warranty

Dear Customer,

This appliance has a 3-year warranty valid from the date of purchase. If this product has any faults, you, the buyer, have certain statutory rights. Your statutory rights are not restricted in any way by the warranty described below.

#### Warranty conditions

The warranty period starts on the date of purchase. Please keep your receipt in a safe place. This will be required as proof of purchase.

If any material or manufacturing fault occurs within three years of the date of purchase of the product, we will either repair or replace the product for you or refund the purchase price (at our discretion). This warranty service requires that you present the defective appliance and the proof of purchase (receipt) within the three-year warranty period, along with a brief written description of the fault and of when it occurred.

If the defect is covered by the warranty, your product will either be repaired or replaced by us. The repair or replacement of a product does not signify the beginning of a new warranty period.

#### Warranty period and statutory claims for defects

The warranty period is not prolonged by repairs effected under the warranty. This also applies to replaced and repaired components. Any damage and defects present at the time of purchase must be reported immediately after unpacking. Repairs carried out after expiry of the warranty period shall be subject to a fee.

## Scope of the warranty

This appliance has been manufactured in accordance with strict quality guidelines and inspected meticulously prior to delivery.

The warranty covers material faults or production faults. The warranty does not extend to product parts subject to normal wear and tear or to fragile parts which could be considered as consumable parts such as switches, batteries or parts made of glass.

The warranty does not apply if the product has been damaged, improperly used or improperly maintained. The directions in the operating instructions for the product regarding proper use of the product are to be strictly followed. Uses and actions that are discouraged in the operating instructions or which are warned against must be avoided.

This product is intended solely for private use and not for commercial purposes. The warranty shall be deemed void in cases of misuse or improper handling, use of force and modifications/repairs which have not been carried out by one of our authorised Service centres.

## Warranty claim procedure

To ensure quick processing of your case, please observe the following instructions:

- Please have the till receipt and the item number (e.g. IAN 12345) available as proof of purchase.
- You will find the item number on the type plate on the product, an engraving on the product, on the front page of the operating instructions (below left) or on the sticker on the rear or bottom of the product.
- If functional or other defects occur, please contact the service department listed either by **telephone** or by **e-mail**.
- You can return a defective product to us free of charge to the service address that will be provided to you. Ensure that you enclose the proof of purchase (till receipt) and information about what the defect is and when it occurred.



You can download these instructions along with many other manuals, product videos and installation software at [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com).

This QR code will take you directly to the Lidl service page ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) where you can open your operating instructions by entering the item number (IAN) 123456.

## Service

### **GB** Service Great Britain

Tel.: 0800 404 7657

E-Mail: [kompernass@lidl.co.uk](mailto:kompernass@lidl.co.uk)

### **IE** Service Ireland

Tel.: 1890 930 034

(0,08 EUR/Min., (peak))

(0,06 EUR/Min., (off peak))

E-Mail: [kompernass@lidl.ie](mailto:kompernass@lidl.ie)

IAN 316622

## Importer

Please note that the following address is not the service address. Please use the service address provided in the operating instructions.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)

## Inhaltsverzeichnis

<b>Einleitung</b> .....	<b>18</b>
<b>Bestimmungsgemäße Verwendung</b> .....	<b>18</b>
<b>Sicherheitshinweise</b> .....	<b>19</b>
<b>Lieferumfang prüfen.</b> .....	<b>22</b>
<b>Gerätebeschreibung.</b> .....	<b>22</b>
<b>Funktionsweise</b> .....	<b>22</b>
<b>Vorbereitungen.</b> .....	<b>23</b>
Vor dem ersten Gebrauch .....	23
Gerät aufstellen .....	23
Zutaten vorbereiten .....	24
<b>Bedienen</b> .....	<b>25</b>
Tipps .....	25
Garstufe einstellen .....	25
Lebensmittel garen .....	26
<b>Garzeiten.</b> .....	<b>27</b>
<b>Reinigen.</b> .....	<b>28</b>
<b>Aufbewahren</b> .....	<b>28</b>
<b>Fehlerbehebung</b> .....	<b>29</b>
<b>Entsorgen.</b> .....	<b>29</b>
Gerät entsorgen .....	29
Verpackung entsorgen .....	29
<b>Anhang</b> .....	<b>30</b>
Technische Daten .....	30
Garantie der Kompernaß Handels GmbH .....	30
Service .....	32
Importeur .....	32

## 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.
- ▶ 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.

## **WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!**

- ▶ 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.
- ▶ 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.

**⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!**

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

## Lieferumfang prüfen

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

- Gerätebasis
- Keramiktopf
- Glasdeckel
- Bedienungsanleitung
- Rezeptheft

### **GEFAHR!**

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

### **HINWEIS**

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

## Gerätebeschreibung

(Abbildungen siehe Ausklappseite)

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

## Funktionsweise

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

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

## Vorbereitungen

### Vor dem ersten Gebrauch

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

- ◆ Reinigen Sie alle Teile wie im Kapitel „**Reinigen**“ beschrieben.
- ◆ Stellen Sie das Gerät auf wie im Kapitel „**Gerät aufstellen**“ beschrieben.
- ◆ 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

- ◆ 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.

#### HINWEIS

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

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 ②. 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 ②.
- 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 ② 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 den Garprozess verlängert.
- 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 „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 „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 ❸ 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.

### 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](http://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](http://www.lidl-service.com)) und können mittels der Eingabe der Artikelnummer (IAN) 123456 Ihre Bedienungsanleitung öffnen.

## Service

- DE Service Deutschland**  
Tel.: 0800 5435 111 (kostenfrei aus dem dt. Festnetz/Mobilfunknetz)  
E-Mail: kompernass@lidl.de
- AT Service Österreich**  
Tel.: 0820 201 222 (0,15 EUR/Min.)  
E-Mail: kompernass@lidl.at
- CH Service Schweiz**  
Tel.: 0842 665566 (0,08 CHF/Min., Mobilfunk max. 0,40 CHF/Min.)  
E-Mail: kompernass@lidl.ch
- IAN 316622

## 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](http://www.kompernass.com)

**KOMPERNASS HANDELS GMBH**

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)

Last Information Update · Stand der Informationen:

06/2019 · Ident.-No.: SSC6320A1-012019-2

IAN 316622