

SILVERCREST®



ELECTRIC COOKING POT / ELEKTRISCHER KOCHTOPF / CASSEROLE ÉLECTRIQUE SET 600 A1

(GB) (IE)

ELECTRIC COOKING POT

Operating instructions

(FR) (BE)

CASSEROLE ÉLECTRIQUE

Mode d'emploi

(CZ)

ELEKTRICKÝ HRNEC

Návod k obsluze

(SK)

ELEKTRICKÝ HRNIEC

Návod na obsluhu

(DK)

ELEKTRISK GRYDE

Betjeningsvejledning

(DE) (AT) (CH)

ELEKTRISCHER KOCHTOPF

Bedienungsanleitung

(NL) (BE)

ELEKTRISCHE KOOKPAN

Gebruiksaanwijzing

(PL)

GARNEK ELEKTRYCZNY

Instrukcja obsługi

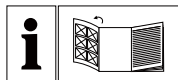
(ES)

CAZO ELÉCTRICO

Instrucciones de uso

IAN 365498_2010

(DE) (CZ)
(PL) (SK)



GB IE

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.

FR BE

Avant de lire le mode d'emploi, ouvrez la page contenant les illustrations et familiarisez-vous ensuite avec toutes les fonctions de l'appareil.

NL BE

Vouw vóór het lezen de pagina met de afbeeldingen open en maak u vertrouwd met alle functies van het apparaat.

CZ

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

PL

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

SK

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

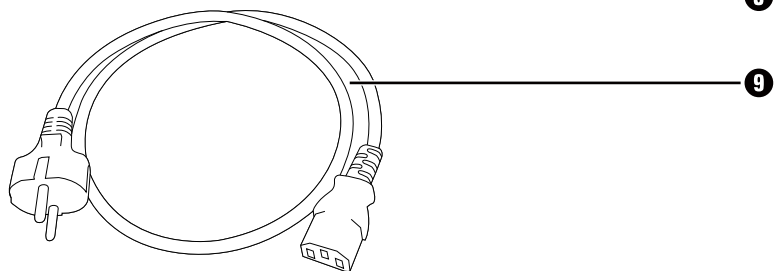
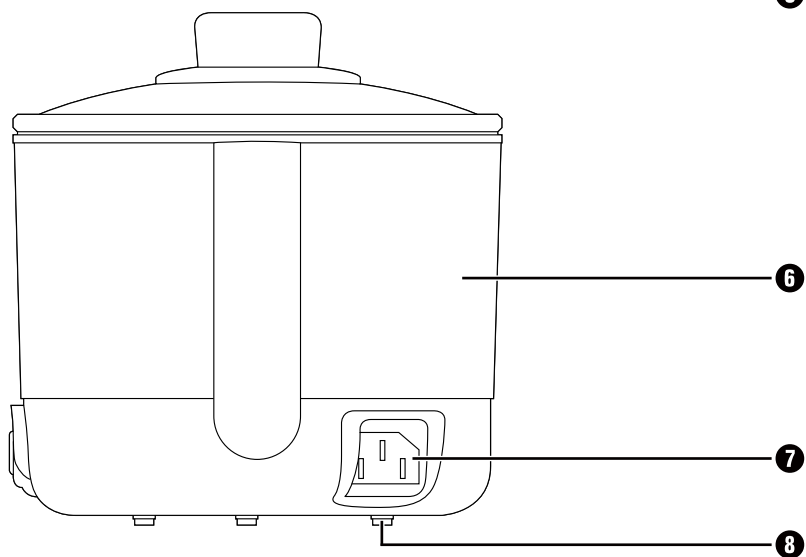
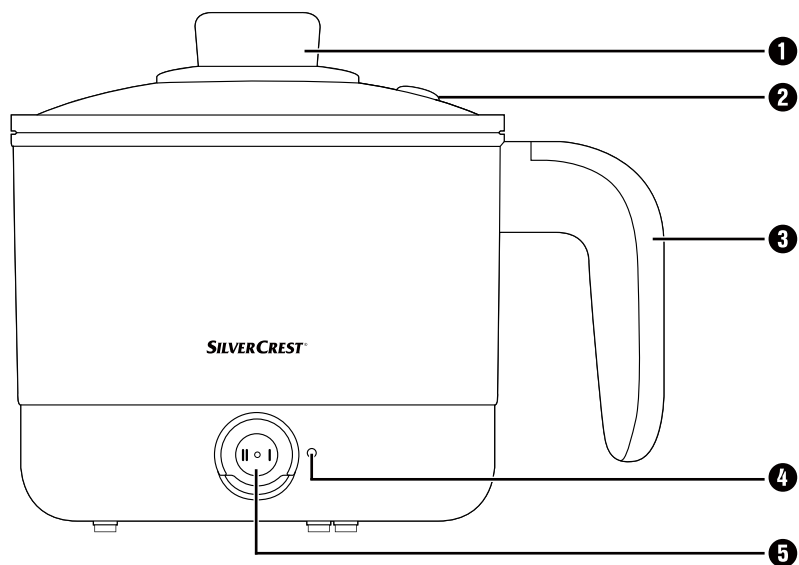
ES

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

DK

Før du læser, vend siden med billeder frem og bliv bekendt med alle apparatets funktioner.

GB / IE	Operating instructions	Page	1
DE / AT / CH	Bedienungsanleitung	Seite	17
FR / BE	Mode d'emploi	Page	33
NL / BE	Gebruiksaanwijzing	Pagina	51
CZ	Návod k obsluze	Strana	67
PL	Instrukcja obsługi	Strona	83
SK	Návod na obsluhu	Strana	99
ES	Instrucciones de uso	Página	115
DK	Betjeningsvejledning	Side	131



Contents

Introduction	2
Information about these operating instructions	2
Proper use	2
Safety information	3
Package contents and transport inspection	5
Appliance description	6
Technical specifications	6
Requirements for the set-up location	6
Use	7
Handling and operation	7
Typical applications	8
Making porridge	8
Making pasta	9
Making hot pot	10
Cleaning and maintenance	12
Descaling	12
Storage	13
Disposal	13
Disposal of the appliance	13
Disposal of the packaging	13
Kompernass Handels GmbH warranty	14
Service	15
Importer	15

Introduction

Information about these operating instructions

Congratulations on the purchase of your new appliance.

You have selected a high-quality product. The operating instructions are part of this product. They contain important information about safety, usage and disposal. Before using the product, please familiarise yourself with all operating and safety instructions. Use the product only as described and for the range of applications specified. Please also pass these operating instructions on to any future owner.

Proper use

This appliance is intended exclusively for heating foods and water in private households. It is not intended for use with other materials or liquids that are not classified as foods. Using the appliance in the commercial sector is also not in accordance with its intended use.

Claims of any kind for damage resulting from misuse, incompetent repairs, unauthorised modification or the use of unauthorised spare parts will not be accepted. The risk is borne solely by the user.

Safety information

DANGER! RISK OF ELECTRIC SHOCK!

- ▶ Connect the appliance only to a properly installed and easily accessible mains power socket supplying a mains power voltage of 220–240 V ~, 50–60 Hz.
- ▶ Use the appliance only with the supplied mains cable.
- ▶ Ensure that the mains cable never gets wet or damp when the appliance is in use. Route the cable so that it cannot be trapped or damaged in any way.
- ▶ Make sure that the mains cable socket never comes into contact with water! Allow the mains cable socket to dry completely if it accidentally gets wet.
- ▶ Make sure that no liquid runs over the appliance's mains plug connections.
- ▶ To avoid potential risks, if the appliance power cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its customer service or by a qualified technician.
- ▶ Always disconnect the plug from the mains power socket after use.
- ▶ Check the appliance for visible external damage before use. Do not operate an appliance that has been damaged or dropped.
- ▶ All repairs to the appliance must be carried out by authorised specialist companies or Customer Service. Improper repairs may put the user at risk. It will also invalidate any warranty claims.



Never immerse the appliance in water or other liquids! There is a risk of a fatal electric shock if liquid gets onto live parts during operation.

WARNING! RISK OF INJURY!

- ▶ Do not fill the pot any higher than the **MAX** marking. Otherwise, the boiling contents of the pot can splash out.
- ▶ Hold the appliance by the handle only. The appliance gets very hot during use and bursts of hot steam may be released. Even after use, the surfaces of the appliance will still have some residual heat.
- ▶ Make sure that the appliance is stable and level before switching it on.
- ▶ The appliance and its connecting cable must be kept away from children younger than 8 years old.
- ▶ 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. Children must not play with the appliance.
- ▶ Cleaning and user maintenance tasks must not be carried out by children unless they are aged 8 years or more and are supervised.
- ▶ There is a risk of injury if the appliance is misused. Use the appliance only as described in the instructions.

ATTENTION! PROPERTY DAMAGE!

- ▶ Do not use an external timer switch or a separate remote control system to operate the appliance.
- ▶ Never leave the appliance unattended during operation.
- ▶ Make sure that the appliance, the mains cable and the plug do not come into contact with heat sources such as hot-plates or naked flames.

Package contents and transport inspection

- ◆ Remove all parts of the appliance and the operating instructions from the packaging.
- ◆ Remove all packaging materials and any films and labels.

The package contents include the following components (see fold-out page for illustrations):

- Electric cooking pot
- Lid
- Power cable
- Operating instructions (not shown)

NOTE

- ▶ Check the package for completeness and signs of visible damage.
- ▶ If the delivery is incomplete or damage has occurred as a result of defective packaging or during transport, contact the customer service hotline (see section **Service**).

Appliance description

(See fold-out page for illustrations)

- ❶ Lid
- ❷ Steam outlet
- ❸ Handle
- ❹ Operating LED
- ❺ Rocker switch **O** (Off)/**I** (Low: 300 W)/**II** (High: 600 W)
- ❻ Pot
- ❼ Mains cable socket
- ❽ Non-slip feet
- ❾ Mains cable (with mains plug)

Technical specifications

Power supply	220-240 V ~ (AC), 50-60 Hz
Rated power	600-720 W
Max. fill capacity	1.7 litres
Capacity	Max. 1.2 l Min. 0.5 l
	All of the parts of this appliance that come into contact with food are food-safe.

Requirements for the set-up location

ATTENTION! PROPERTY DAMAGE!

- Do not place the appliance on heat-sensitive or combustible materials, such as fabric or carpet.

For safe and trouble-free operation of the appliance, the set-up location must fulfil the following requirements:

- The set-up location must be a level, horizontal, stable surface. The non-slip feet **❽** on the underside of the pot **❻** provide additional stability.
- The mains power socket must be easily accessible, so that the mains cable **❾** can be easily disconnected in the event of an emergency.

Use

- ◆ Before operating the appliance, make sure that
 - the appliance, mains plug and mains cable ⑨ are in perfect condition and
 - all packaging materials have been removed from the appliance.
- ◆ Before first use, clean the appliance as described in the section **Cleaning and maintenance**.

Handling and operation

DANGER! RISK OF ELECTRIC SHOCK!

- ▶ Keep water and other liquids away from the appliance's mains cable connection ⑦. There is a risk of fatal electric shock!

WARNING! RISK OF INJURY!

- ▶ When filling, pay attention to the markings on the inside of the pot ⑥. Do not fill the pot ⑥ any higher than the **MAX** marking (1.2 l). Otherwise, the boiling contents of the pot can splash out.
- ▶ Only use fresh drinking water when cooking with the appliance. Do not consume any water that is not certified as drinkable. Otherwise, there is a risk of damage to health.

NOTE

- ▶ The appliance is fitted with an overheating protector and a boil-dry protection device. If the appliance is accidentally switched on without food or water in the pot ⑥, the appliance switches off automatically. Likewise, the appliance switches off automatically if the appliance boils dry, e.g. because the lid ① is left open. If this happens, allow the appliance to cool down before using it again.
- ▶ Fill the pot ⑥ at least to the **MIN** marking (0.5 l). Otherwise, there is a possibility that the appliance will boil dry and switch off automatically.
- ▶ Always make sure that the rocker switch ⑤ is set to **○** when you unplug the appliance and if the mains cable ⑨ is still connected to the appliance. Otherwise, the appliance could heat up unintentionally as soon as the mains plug is plugged in again.

- 1) Remove the lid ① from the pot ⑥.
- 2) Add food or water into the pot ⑥. When filling, pay attention to the **MIN** (0.5 l) and **MAX** (1.2 l) markings on the inside of the pot ⑥.

- 3) Afterwards, close the lid **1** and then position the pot **6** so that it is stable and level on the working surface.
- 4) Connect the mains cable **9** to the mains cable socket **7**.
- 5) Plug the mains plug of the mains cable **9** into the socket.
- 6) Press the rocker switch **5**
 - to the right to position **I** (Low: 300 W) for slow heating at a low temperature or
 - to the left to position **II** (High: 600 W) for rapid heating at a high temperature.

The operating LED **4** lights up orange.

WARNING! RISK OF INJURY!

- ▶ Note that hot steam may escape from the steam outlet **2** in the lid **1** during operation. Stay at a safe distance.
 - ▶ Hold the appliance by the handle **3** only. Never touch the surface of the appliance when it is still in operation or if it has not yet cooled down.
- 7) As soon as the contents of the pot are cooked/heated through, switch off the appliance by pushing the rocker switch **5** to the left or right (as required) to the **O** (Off) position. The operating LED **4** goes out.

Typical applications

NOTE

- ▶ The information provided in the recipes is a guideline and can vary considerably depending on your personal taste and the nature of the food. Adjust the recipes to your own preferences and experience as required.

Making porridge

WHAT IS PORRIDGE?

- ▶ Porridge, also called oatmeal, is a cereal made from oat flakes or oat flour and milk and/or water.
To pep up the porridge, you can stir in various fruits, berries, nuts, seeds or even chocolate chips after cooking. If you like it sweeter, you can sweeten the porridge with sugar, honey, cinnamon or agave syrup. Use these to suit your own preferences.
- 1) Pour water or milk and rolled oats into the pot **6**. When filling, pay attention to the **MIN** (0.5 l) and **MAX** (1.2 l) markings on the inside of the pot **6**. Fill the pot **6** to no higher than the **MAX** marking but at least to the **MIN** marking.
 - 2) Close the lid **1**.
 - 3) Press the rocker switch **5** to the right to position **I**.

- 4) If you are making the porridge with milk, stir constantly while heating so that it does not burn. If you are using water only, it is sufficient to stir the contents of the pot occasionally.
- 5) Heat the contents of the pot for about 7 minutes and then switch off the appliance. Allow the porridge to swell for approx. 5 minutes before serving.

Example porridge recipe

- 500 ml milk
- 150 g porridge oats (rolled)
- 3 tbsp. honey
- Strawberries, raspberries, blueberries (or berries of your choice)
- Almonds (according to taste)
- 1 lemon

- 1) Prepare the milk and oat flakes as described above.
- 2) Stir in the honey and allow the oat flakes to swell.
- 3) Toast the almonds in a pan (without fat) until they are fragrant.
- 4) Carefully wash the berries, pat them dry and clean. Quarter the strawberries.
- 5) Wash the lemon in hot water, pat dry and finely grate the zest.
- 6) Divide the porridge between 3 bowls and garnish with berries, almonds and lemon zest.

Making pasta

- 1) Fill the pot **6** with water. When filling, pay attention to the **MIN** (0.5 l) and **MAX** (1.2 l) markings on the inside of the pot **6**. Fill the pot **6** to no higher than the **MAX** marking but at least to the **MIN** marking.

NOTE

- When filling the pot **6** with water, bear in mind that you will be adding other ingredients to the pot **6**. Therefore, when cooking pasta or other food that will be added later, do not fill the water all the way up to the **MAX** mark (1.2 l)! The total contents of the pot **6** (water + food) may not exceed the **MAX** marking (1.2 l).

When cooking pasta, we recommend adding 1 litre of water and 100 g of pasta to the pot **6**.

- 2) Close the lid **1**.
- 3) Press the rocker switch **5** to the left to position **II**.
- 4) As soon as the water is boiling, add a tsp. of salt and the pasta to the pot **6** and press the rocker switch **5** to the right to position **I**.
- 5) Stir the contents of the pot occasionally.

- 6) After about 10 minutes, the pasta is cooked and ready to eat. However, always pay attention to the information on the packaging of the pasta. If necessary, follow the manufacturer's instructions if they differ from the 10 minutes given here.

Making hot pot

WHAT IS A "HOT POT"?

- In a "hot pot", also known as soup-food or steamboat, the food is prepared in boiling broth. Small pieces of vegetables, thin slices of meat or seafood can be cooked this way. It is traditionally served with various dips.

- 1) Fill the pot **6** with water. If you are using homemade stock or stock from a jar, put the ready-made stock into the pot. When filling, pay attention to the **MIN** (0.5 l) and **MAX** (1.2 l) markings on the inside of the pot **6**. Fill the pot **6** to no higher than the **MAX** marking but at least to the **MIN** marking.

NOTE

- When filling the pot **6** with water, bear in mind that you will be adding other ingredients to the pot **6**. Therefore, when preparing a hot pot, do not fill the water all the way up to the **MAX** mark (1.2 l)! The total contents of the pot **6** (water + food) may not exceed the **MAX** marking (1.2 l).

- 2) Close the lid **1**.
- 3) Press the rocker switch **5** to the left to position **II**.
- 4) As soon as the water boils, add the instant stock/stock cubes according to the instructions on the packet and stir them in. Press the rocker switch **5** to the right to position **I**. Simmer the broth at this level to prepare the hot pot.

Example hot pot recipe with peanut dip

- 800 ml water
- 15 g instant chicken stock
- 100 g chicken breast
- 1 red bell pepper
- 3–4 mushrooms
- 150 g peanut butter (crunchy)
- 10 tablespoons of water
- 1 tsp. honey
- 1 tsp. soya sauce
- A little sambal oelek (to taste)

- 1) Bring the stock to the boil as described above.
 - 2) In the meantime, cut the chicken breast into small strips. The thicker the pieces of meat, the longer the cooking time.
Slice the mushrooms.
Cut the pepper into strips.
 - 3) Preparing the peanut dip:
To do this, mix the peanut butter well with the water, honey and soya sauce.
Add a little sambal oelek to taste.
 - 4) Once the stock is boiling and the appliance is set to position **I**, carefully add the chicken pieces, peppers and mushrooms to the pot.
 - 5) After about 10 minutes (depending on the size of the food) the food is cooked.
 - 6) Remove from the pot with a spoon, slotted spoon or fork.
 - 7) Serve with the peanut dip.
- We also recommend fresh bread.

Cleaning and maintenance

DANGER! RISK OF ELECTRIC SHOCK!

- ▶ Always pull out the plug before cleaning the appliance.
- ▶  Never immerse the appliance in water or other liquids! There is a risk of a fatal electric shock if liquid gets onto live parts during operation.

WARNING! RISK OF INJURY!

- ▶ Allow the appliance to cool sufficiently before cleaning it. There is a risk of being burnt.

ATTENTION! PROPERTY DAMAGE!

- ▶ Do not use abrasive or caustic cleaning agents. These can corrode the surface and damage the appliance beyond repair.
- ▶ Never clean the pot **6** in the dishwasher. Always clean it by hand.

NOTE



The lid **1** is dishwasher-proof.

- ◆ Clean the exterior surfaces of the appliance and the mains cable **9** with a dampened cloth. For more stubborn dirt and for cleaning the insides of the pot **6** and the lid **1** add some mild detergent to the cloth. Dry the pot **6** and lid **1** thoroughly before re-using the appliance. Ensure that there is no detergent residue in the pot **6** before using the appliance again.
- ◆ If there are deposits in or on the pot **6**, use a washing-up brush or sponge and warm water with washing-up liquid to loosen the deposits. Rinse out the pot **6** thoroughly with fresh water afterwards.

Descaling

Scale deposits on the bottom of the appliance lead to increased energy consumption and reduce the service life of the appliance. Descale the appliance as soon as scale deposits become apparent.

- ◆ Use a descaler that is suitable for food containers in household appliances (e.g. coffee machines). Proceed as described in the usage instructions for the descaling agent.
- ◆ After descaling, rinse the appliance out with plenty of fresh water.

Storage

- ◆ Allow the appliance to cool down completely before storing it.
- ◆ Store the appliance in a clean, dry location.

Disposal

Disposal of the appliance



The adjacent symbol of a crossed-out wheellie bin means that this appliance is subject to Directive 2012/19/EU. This directive states that the product may not be disposed of in normal household waste at the end of its useful life, but must be taken to a specially set-up collection point, recycling depot or disposal company.

This disposal is free of charge for the user. Protect the environment and dispose of this appliance properly.



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



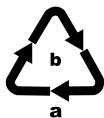
The product is recyclable, subject to extended producer responsibility and is collected separately.

Disposal of the packaging



The packaging materials have been selected for their environmental compatibility and ease of disposal and are therefore recyclable.

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.

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 123456_7890) 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.

This QR code will take you directly to the Lidl service page (www.lidl-service.com) where you can open your operating instructions by entering the item number (IAN) 365498_2010.

Service

GB Service Great Britain

Tel.: 0800 404 7657

E-Mail: 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

IAN 365498_2010

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

Inhaltsverzeichnis

Einleitung	18
Informationen zu dieser Bedienungsanleitung	18
Bestimmungsgemäße Verwendung	18
Sicherheitshinweise	19
Lieferumfang und Transportinspektion	21
Gerätebeschreibung	22
Technische Daten	22
Anforderungen an den Aufstellort	22
Inbetriebnahme	23
Bedienung und Betrieb	23
Anwendungsbeispiele	24
Porridge zubereiten	24
Nudeln kochen	25
Hot Pot zubereiten	26
Reinigung und Pflege	28
Entkalkung	28
Aufbewahrung	29
Entsorgung	29
Entsorgung des Gerätes	29
Entsorgung der Verpackung	29
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	30
Service	31
Importeur	31

Einleitung

Informationen zu dieser Bedienungsanleitung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes.

Sie haben sich damit für ein hochwertiges Produkt entschieden. Die Bedienungsanleitung ist Bestandteil dieses Produkts. 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 das Produkt nur wie beschrieben und für die angegebenen Einsatzbereiche. Händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Produkts an Dritte mit aus.

Bestimmungsgemäße Verwendung

Dieses Gerät dient ausschließlich dem Erhitzen von Nahrungsmitteln und von Wasser für den privaten Gebrauch. Es ist nicht vorgesehen für die Verwendung mit anderen Stoffen oder Flüssigkeiten, die nicht zum Bereich der Nahrungsmittel gehören. Die Verwendung des Gerätes im gewerblichen Bereich ist ebenfalls nicht bestimmungsgemäß.

Ansprüche jeglicher Art wegen Schäden aus nicht bestimmungsgemäßer Verwendung, unsachgemäßen Reparaturen, unerlaubt vorgenommenen Veränderungen oder Verwendung nicht zugelassener Ersatzteile sind ausgeschlossen. Das Risiko trägt allein der Benutzer.

Sicherheitshinweise

GEFAHR! ELEKTRISCHER SCHLAG!

- ▶ Schließen Sie das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte und gut erreichbare Steckdose mit einer Netzspannung von 220–240 V ~, 50–60 Hz an.
 - ▶ Verwenden Sie das Gerät nur mit dem mitgelieferten Netzkabel.
 - ▶ Achten Sie darauf, dass im Betrieb das Netzkabel niemals nass oder feucht wird. Führen Sie es so, dass es nicht eingeklemmt oder anderweitig beschädigt werden kann.
 - ▶ Stellen Sie sicher, dass der Netzkabelanschluss niemals mit Wasser in Berührung kommt! Lassen Sie den Netzkabelanschluss erst vollständig trocknen, wenn er versehentlich feucht geworden ist.
 - ▶ Achten Sie darauf, dass keine Flüssigkeit auf die Netzkabelsteckverbindung überläuft.
 - ▶ Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
 - ▶ Ziehen Sie nach Gebrauch immer den Netzstecker aus der Steckdose.
 - ▶ Kontrollieren Sie das Gerät vor der Verwendung auf äußere sichtbare Schäden. Nehmen Sie ein beschädigtes oder heruntergefallenes Gerät nicht in Betrieb.
 - ▶ 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.
-  Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten! Es besteht Lebensgefahr durch elektrischen Schlag, wenn im Betrieb Flüssigkeit auf spannungsführende Teile gelangt.

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Befüllen Sie den Topf höchstens bis zur Markierung **MAX**. Ansonsten kann der kochende Topfinhalt herausschwappen.
- ▶ Fassen Sie das Gerät immer am Handgriff an. Das Gerät ist im Betrieb sehr heiß und es können heiße Dampfschwaden entweichen. Auch nach der Anwendung verfügt die Oberfläche des Gerätes noch über Restwärme.
- ▶ Stellen Sie sicher, dass das Gerät stabil und gerade steht, bevor Sie es einschalten.
- ▶ Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern jünger als 8 Jahre fernzuhalten.
- ▶ 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. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- ▶ Reinigung und die Wartung durch den Benutzer dürfen nicht durch Kinder vorgenommen werden, es sei denn, sie sind 8 Jahre oder älter und werden beaufsichtigt.
- ▶ Bei Missbrauch des Gerätes besteht Verletzungsgefahr. Verwenden Sie das Gerät immer bestimmungsgemäß.

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- ▶ Benutzen Sie keine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernwirksystem, um das Gerät zu betreiben.
- ▶ Lassen Sie das Gerät während des Betriebes niemals unbeaufsichtigt.
- ▶ Stellen Sie sicher, dass das Gerät, das Netzkabel oder der Netzstecker nicht mit heißen Quellen, wie Kochplatten oder offenen Flammen, in Berührung kommen.

Lieferumfang und Transportinspektion

- ◆ Entnehmen Sie alle Teile des Gerätes und die Bedienungsanleitung aus der Verpackung.
- ◆ Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial und eventuelle Folien und Aufkleber.

Der Lieferumfang besteht aus folgenden Komponenten (Abbildungen siehe Ausklappseite):

- Elektrischer Topf
- Deckel
- Netzkabel
- Bedienungsanleitung (ohne Abbildung)

HINWEIS

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

Gerätebeschreibung

(Abbildungen siehe Ausklappseite)

- ❶ Deckel
- ❷ Abzugsöffnung
- ❸ Handgriff
- ❹ Betriebs-LED
- ❺ Kippschalter **O** (Aus)/**I** (Niedrig: 300 W)/**II** (Hoch: 600 W)
- ❻ Topf
- ❼ Netzkabelanschluss
- ❽ Anti-Rutschfüße
- ❾ Netzkabel (mit Netzstecker)

Technische Daten

Spannungsversorgung	220-240 V ~ (Wechselstrom), 50-60 Hz
Nennleistung	600-720 W
Fassungsvermögen	1,7 l
Einfüllmengen	max. 1,2 l min. 0,5 l
	Alle Teile dieses Gerätes, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind lebensmittelecht.

Anforderungen an den Aufstellort

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- Stellen Sie das Gerät nicht auf hitzeempfindliche oder brennbare Materialien wie z. B. Stoff oder Teppichboden.

Für einen sicheren und fehlerfreien Betrieb des Gerätes muss der Aufstellort folgende Voraussetzungen erfüllen:

- Der Aufstellort muss eine waagerechte, ebene und stabile Fläche sein. Die Anti-Rutschfüße **❽** an der Unterseite des Topfes **❻** sorgen zusätzlich für einen stabilen Stand.
- Die Steckdose muss leicht zugänglich sein, so dass das Netzkabel **❾** notfalls leicht abgezogen werden kann.

Inbetriebnahme

- ◆ Bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, stellen Sie sicher, dass
 - das Gerät, Netzstecker und Netzkabel **9** in einwandfreiem Zustand sind und
 - alle Verpackungsmaterialien vom Gerät entfernt sind.
- ◆ Reinigen Sie vor der ersten Inbetriebnahme das Gerät wie im Kapitel **Reinigung und Pflege** beschrieben.

Bedienung und Betrieb

GEFAHR! ELEKTRISCHER SCHLAG!

- ▶ Bringen Sie niemals den Netzkabelanschluss **7** des Gerätes in die Nähe von Wasser oder anderen Flüssigkeiten. Es besteht Lebensgefahr durch elektrischen Schlag!

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Achten Sie beim Befüllen auf die Markierungen an der Innenseite des Topfes **6**. Befüllen Sie den Topf **6** höchstens bis zur Markierung **MAX** (1,2 l). Ansonsten kann der kochende Topfinhalt herausschwappen.
- ▶ Verwenden Sie immer nur frisches Trinkwasser, wenn Sie mit dem Gerät Wasser kochen. Verzehren Sie kein Wasser, welches nicht als Trinkwasser ausgewiesen ist. Ansonsten besteht die Gefahr von Gesundheitsschäden.

HINWEIS

- ▶ Das Gerät ist mit einem Überhitzungsschutz und einem Trockengehschutz ausgestattet. Wenn das Gerät versehentlich eingeschaltet wird, ohne dass sich Nahrungsmittel oder Wasser im Topf **6** befinden, schaltet sich das Gerät automatisch aus. Ebenso schaltet sich das Gerät automatisch aus, wenn, z. B. aufgrund eines nicht geschlossenen Deckels **1**, das Gerät trockenläuft. Lassen Sie in diesen Fällen das Gerät erst abkühlen, bevor Sie es erneut verwenden.
- ▶ Befüllen Sie den Topf **6** mindestens bis zur Markierung **MIN** (0,5 l). Ansonsten besteht die Möglichkeit, dass das Gerät trockenläuft und sich automatisch abschaltet.
- ▶ Stellen Sie immer sicher, dass der Kippschalter **5** auf der Position **O** (Aus) steht, wenn der Netzstecker gezogen ist und das Netzkabel **9** noch mit dem Gerät verbunden ist. Ansonsten heizt das Gerät unbeabsichtigt auf, sobald Sie den Netzstecker wieder mit der Steckdose verbinden.

- 1) Nehmen Sie den Deckel **1** vom Topf **6** ab.
- 2) Füllen Sie Nahrungsmittel oder Wasser in den Topf **6**. Achten Sie beim Befüllen auf die Markierungen **MIN** (0,5 l) und **MAX** (1,2 l) an der Innenseite des Topfes **6**.

- 3) Schließen Sie erst den Deckel **1** und stellen Sie danach den Topf **6** so ab, dass dieser stabil und gerade auf der Abstellfläche steht.
- 4) Verbinden Sie das Netzkabel **9** mit dem Netzkabelanschluss **7**.
- 5) Stecken Sie den Netzstecker des Netzkabels **9** in die Steckdose.
- 6) Drücken Sie den Kippschalter **5**
 - nach rechts in Position **I** (Niedrig: 300 W) für langsames Erhitzen bei geringer Temperatur oder
 - nach links in Position **II** (Hoch: 600 W) für schnelles Erhitzen bei hoher Temperatur.

Die Betriebs-LED **4** leuchtet orange.

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- Beachten Sie, dass während des Betriebs aus der Abzugsöffnung **2** im Deckel **1** heißer Dampf entweichen kann. Halten Sie entsprechenden Abstand.
- Fassen Sie das Gerät immer am Handgriff **3** an. Berühren Sie niemals die Oberfläche des Gerätes, wenn es noch in Betrieb ist oder wenn es noch nicht abgekühlt ist.

- 7) Sobald der Topfinhalt gekocht/erwärmt ist, schalten Sie das Gerät aus, indem Sie den Kippschalter **5** nach links bzw. nach rechts in die Position **O** (Aus) drücken. Die Betriebs-LED **4** erlischt.

Anwendungsbeispiele

HINWEIS

- Die Angaben in den Rezepten können je nach persönlichem Geschmack und der Beschaffenheit der Lebensmittel variieren. Passen Sie die Rezepte gegebenenfalls an Ihre eigenen Vorlieben und Erfahrungen an.

Porridge zubereiten

WAS IST PORRIDGE?

- Porridge, auch Haferbrei genannt, ist ein Getreidebrei, der aus Haferflocken oder Hafermehl und Milch und/oder Wasser zubereitet wird. Zum zusätzlichen Verfeinern des Porridges kann man nach dem Kochen verschiedene Früchte, Beeren, Nüsse, Samen oder zum Beispiel Schokoladensplitter unterrühren. Wer es süßer mag, kann das Porridge mit Zucker, Honig, Zimt oder Agavendicksaft süßen. Verfahren Sie nach ihren eigenen Vorlieben.

- 1) Füllen Sie Wasser oder Milch und Haferflocken in den Topf **6**. Achten Sie beim Befüllen auf die Markierungen **MIN** (0,5 l) und **MAX** (1,2 l) an der Innenseite des Topfes **6**. Befüllen Sie den Topf **6** höchstens bis zur Markierung **MAX** und mindestens bis zur Markierung **MIN**.

- 2) Schließen Sie den Deckel **1**.
- 3) Drücken Sie den Kippschalter **5** nach rechts in Position **I**.
- 4) Wenn Sie das Porridge mit Milch zubereiten, erwärmen Sie diese unter ständigem Rühren, damit diese nicht anbrennt. Bei der Zubereitung mit Wasser reicht es, den Topfinhalt gelegentlich umzurühren.
- 5) Erwärmen Sie den Topfinhalt ca. 7 Minuten und schalten Sie das Gerät dann aus. Lassen Sie das Porridge vor dem Verzehr ca. 5 Minuten quellen.

Beispielrezept Porridge

- 500 ml Milch
- 150 g Haferflocken (zartschmelzend)
- 3 EL Honig
- Erdbeeren, Himbeeren, Blaubeeren (oder Beeren nach Wahl)
- Mandeln (Anzahl nach Belieben)
- 1 Zitrone

- 1) Milch und Haferflocken wie beschrieben zubereiten.
- 2) Honig unterrühren und die Haferflocken ausquellen lassen.
- 3) Die Mandeln in einer Pfanne ohne Fett rösten, bis sie duften.
- 4) Die Beeren vorsichtig waschen, trocken tupfen und putzen. Erdbeeren vierteln.
- 5) Zitrone heiß abwaschen, trocken tupfen und Schale fein abreiben.
- 6) Porridge auf 3 Schälchen verteilen und mit Beeren, Mandeln und Zitronenabrieb garnieren.

Nudeln kochen

- 1) Füllen Sie Wasser in den Topf **6**. Achten Sie beim Befüllen auf die Markierungen **MIN** (0,5 l) und **MAX** (1,2 l) an der Innenseite des Topfes **6**. Befüllen Sie den Topf **6** höchstens bis zur Markierung **MAX** und mindestens bis zur Markierung **MIN**.

HINWEIS

- Bedenken Sie beim Befüllen des Topfes **6** mit Wasser, dass Sie noch weitere Zutaten in den Topf **6** geben. Daher darf das Wasser zum Kochen von Nudeln oder anderen Lebensmitteln, die später hinzugefügt werden, nicht bis zur Markierung **MAX** (1,2 l) eingefüllt werden! Der Gesamtinhalt des Topfes **6** (Wasser + Lebensmittel) darf die Markierung **MAX** (1,2 l) nicht überschreiten.

Zum Kochen von Nudeln empfehlen wir 1 Liter Wasser in den Topf **6** zu füllen und 100 g Nudeln hinzuzugeben.

- 2) Schließen Sie den Deckel **1**.
- 3) Drücken Sie den Kippschalter **5** nach links in Position **II**.

- 4) Sobald das Wasser kocht, geben Sie einen TL Salz und die Nudeln in den Topf **6** und schalten Sie den Kippschalter **5** nach rechts in Position **I**.
- 5) Rühren Sie den Topfinhalt gelegentlich um.
- 6) Nach ca. 10 Minuten sind die Nudeln gekocht und fertig zum Verzehr. Beachten Sie jedoch immer auch die Angaben auf der Verpackung der Nudeln. Richten Sie sich gegebenenfalls nach den Angaben des Herstellers, sollten diese von den hier angegebenen 10 Minuten abweichen.

Hot Pot zubereiten

WAS IST EIN "HOT POT"?

► Im sogenannten "Hot Pot", auch chinesisches Fondue, Feuertopf oder Brühfondue genannt, werden die Speisen in siedender Brühe zubereitet. Kleine Gemüsestücke, dünne Fleischscheiben oder Meeresfrüchte können so gekocht werden. Dazu reicht man traditionellerweise verschiedene Dips.

- 1) Füllen Sie Wasser in den Topf **6**. Wenn Sie selbst hergestellte Brühe oder Font aus dem Glas verwenden, geben Sie die fertige Brühe in den Topf. Achten Sie beim Befüllen auf die Markierungen **MIN** (0,5 l) und **MAX** (1,2 l) an der Innenseite des Topfes **6**. Befüllen Sie den Topf **6** höchstens bis zur Markierung **MAX** und mindestens bis zur Markierung **MIN**.

HINWEIS

► Bedenken Sie beim Befüllen des Topfes **6** mit Wasser, dass Sie noch weitere Zutaten in den Topf **6** geben. Daher darf das Wasser zur Zubereitung eines Hot Pots, nicht bis zur Markierung **MAX** (1,2 l) eingefüllt werden! Die Gesamtinhalt des Topfes **6** (Wasser + Lebensmittel) darf die Markierung **MAX** (1,2 l) nicht überschreiten.

- 2) Schließen Sie den Deckel **1**.
- 3) Drücken Sie den Kippschalter **5** nach links in Position **II**.
- 4) Sobald das Wasser kocht, geben Sie die Instantbrühe/Brühwürfel gemäß deren Anweisungen hinzu und rühren Sie diese ein. Drücken Sie den Kippschalter **5** nach rechts in Position **I**. Lassen Sie die Brühe auf dieser Stufe für die Hot Pot - Zubereitung köcheln.

Beispielrezept Hot Pot mit Erdnussdip

- 800 ml Wasser
- 15 g Instantbrühe Geflügel
- 100 g Hähnchenbrust
- 1 rote Paprika
- 3 - 4 Champignons
- 150 g Erdnussbutter (mit Stückchen)
- 10 EL Wasser
- 1 TL Honig
- 1 TL Sojasauce
- etwas Sambal Oelek (nach Belieben)

- 1) Die Brühe wie beschrieben zum Kochen bringen.
 - 2) In der Zwischenzeit die Hähnchenbrust in kleine Streifen schneiden. Je dicker die Fleischstücke sind, umso länger dauert das Garen.
Die Pilze in Scheiben schneiden.
Die Paprika in Streifen schneiden.
 - 3) Den Erdnussdip zubereiten:
Dazu die Erdnussbutter mit dem Wasser, dem Honig und der Sojasauce gut vermengen. Nach Belieben etwas Sambal Oelek hinzugeben.
 - 4) Wenn die Brühe kocht und das Gerät auf Position **I** gestellt ist, vorsichtig die Hähnchenstücke, die Paprika und die Pilze in den Topf geben.
 - 5) Nach ca. 10 Minuten (je nach Größe der Lebensmittel) sind die Lebensmittel gar.
 - 6) Mit einem Löffel, Schaumlöffel oder einer Gabel aus dem Topf entnehmen.
 - 7) Mit dem Erdnussdip genießen.
- Wir empfehlen frisches Brot dazu.

Reinigung und Pflege

GEFAHR! ELEKTRISCHER SCHLAG!

- ▶ Ziehen Sie vor jeder Reinigung den Netzstecker aus der Steckdose.
- ▶  Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten! Es besteht Lebensgefahr durch elektrischen Schlag, wenn im Betrieb Flüssigkeit auf spannungsführende Teile gelangt.

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung abkühlen. Es besteht Verbrennungsgefahr.

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- ▶ Benutzen Sie keine scheuernden oder ätzenden Reinigungsmittel. Diese können die Oberfläche angreifen und das Gerät irreparabel beschädigen.
- ▶ Reinigen Sie den Topf **6** niemals in der Spülmaschine sondern nur von Hand.

HINWEIS



Der Deckel **1** ist für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet.

- ◆ Reinigen Sie alle Außenseiten des Gerätes und das Netzkabel **9** mit einem leicht angefeuchteten Tuch. Geben Sie bei hartnäckigeren Verschmutzungen und für die Reinigung der Innenseiten von Topf **6** und Deckel **1** ein mildes Spülmittel auf das Tuch. Trocknen Sie Topf **6** und Deckel **1** gut ab, bevor Sie das Gerät erneut verwenden. Achten Sie darauf, dass sich keine Spülmittelreste mehr im Topf **6** befinden, bevor Sie das Gerät wieder in Betrieb nehmen.
- ◆ Bei Ablagerungen im oder am Topf **6** benutzen Sie eine Spülbürste oder einen Spülschwamm und warmes Wasser mit Spülmittel, um die Ablagerungen zu lösen. Spülen Sie den Topf **6** anschließend mit klarem Wasser aus bzw. ab.

Entkalkung

Kalkablagerungen im Gerät führen zu Energieverlusten und beeinträchtigen die Lebensdauer des Gerätes. Entkalken Sie das Gerät, sobald sich Kalkablagerungen am Gerät zeigen.

- ◆ Nehmen Sie einen für Lebensmittelbehälter geeigneten Kalklöser aus dem Haushaltswarengeschäft (z. B. Kaffeemaschinen-Entkalker). Gehen Sie wie in der Bedienungsanleitung des Kalklösers beschrieben vor.
- ◆ Reinigen Sie nach dem Entkalken das Gerät mit viel klarem Wasser.

Aufbewahrung

- ◆ Lassen Sie das Gerät erst vollständig abkühlen, bevor Sie es verstauen.
- ◆ Lagern Sie das Gerät an einem sauberen, trockenen Ort.

Entsorgung

Entsorgung des Gerätes



Das nebenstehende Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne auf Rädern zeigt an, dass dieses Produkt der Richtlinie 2012/19/EU unterliegt. Diese Richtlinie besagt, dass Sie dieses Produkt am Ende seiner Nutzungszeit nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgen dürfen, sondern in speziell eingerichteten Sammelstellen, Wertstoffhöfen oder Entsorgungsbetrieben abgeben müssen.

Diese Entsorgung ist für Sie kostenfrei. Schonen Sie die Umwelt und entsorgen Sie fachgerecht.



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



Das Produkt ist recycelbar, unterliegt einer erweiterten Herstellerverantwortung und wird getrennt gesammelt.

Entsorgung der Verpackung



Die Verpackungsmaterialien sind nach umweltverträglichen und entsorgungstechnischen Gesichtspunkten ausgewählt und deshalb recyclebar.

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.

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_7890) als Nachweis für den Kauf bereit.
- ▶ Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild am Produkt, einer Gravur am Produkt, dem Titelblatt der Bedienungsanleitung (unten links) oder dem Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite des Produktes.
- ▶ Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, kontaktieren Sie zunächst die nachfolgend benannte Serviceabteilung **telefonisch** oder per **E-Mail**.
- ▶ Ein als defekt erfasstes Produkt können Sie dann unter Beifügung des Kaufbelegs (Kassenbon) und der Angabe, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist, für Sie portofrei an die Ihnen mitgeteilte Serviceanschrift übersenden.



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

Mit diesem QR-Code gelangen Sie direkt auf die Lidl-Service-Seite (www.lidl-service.com) und können mittels der Eingabe der Artikelnummer (IAN) 365498_2010 Ihre Bedienungsanleitung öffnen.

Service

DE Service Deutschland

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

E-Mail: kompernass@lidl.de

AT Service Österreich

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

E-Mail: kompernass@lidl.at

CH Service Schweiz

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

E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 365498_2010

Importeur

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND

www.kompernass.com

Table des matières

Introduction	34
Informations relatives à ce mode d'emploi	34
Utilisation conforme	34
Avertissements de sécurité	35
Matériel livré et inspection après le transport	37
Présentation de l'appareil	38
Caractéristiques techniques	38
Exigences concernant le lieu d'installation	38
Mise en service	39
Utilisation et fonctionnement	39
Exemples d'utilisation	40
Préparation de porridge	40
Cuisson de pâtes	41
Préparation de hot pot	42
Nettoyage et entretien	44
Détartrage	44
Rangement	45
Recyclage	45
Recyclage de l'appareil	45
Recyclage de l'emballage	45
Garantie pour Kompernass Handels GmbH pour la Belgique	46
Garantie pour Kompernass Handels GmbH pour la France	47
Service après-vente	50
Importateur	50

Introduction

Informations relatives à ce mode d'emploi

Toutes nos félicitations pour l'achat de votre nouvel appareil.

Vous venez ainsi d'opter pour un produit de grande qualité. Le mode d'emploi fait partie intégrante de ce produit. Il contient des remarques importantes concernant la sécurité, l'utilisation et le recyclage. Avant d'utiliser le produit, veuillez vous familiariser avec toutes les consignes d'utilisation et avertissements de sécurité. N'utilisez le produit que conformément aux descriptions et pour les domaines d'utilisation indiqués. Si vous cédez le produit à un tiers, remettez-lui également tous les documents.

Utilisation conforme

Cet appareil sert exclusivement à réchauffer des aliments et de l'eau pour un usage domestique. Il n'est pas prévu pour être utilisé avec d'autres substances ou liquides qui ne sont pas des aliments. L'utilisation de l'appareil à des fins professionnelles est également réputée non conforme.

Aucune réclamation ne sera prise en compte pour des dommages résultant d'une utilisation du matériel non conforme à sa destination, de réparations effectuées incorrectement, de modifications non autorisées, ou encore de l'utilisation de pièces de rechange non agréées. L'utilisateur assume seul la responsabilité des risques encourus.

Avertissements de sécurité

DANGER ! RISQUE D'ÉLECTROCUTION !

- ▶ Branchez l'appareil uniquement dans une prise secteur réglementairement installée facilement accessible et alimentée par une tension secteur de 220-240 V ~, 50-60 Hz.
 - ▶ N'utilisez l'appareil qu'avec le cordon d'alimentation fourni.
 - ▶ Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne soit jamais mouillé ou humide en cours d'opération. Disposez le cordon de manière à éviter qu'il ne soit coincé ou autrement endommagé.
 - ▶ Assurez-vous que la prise du cordon d'alimentation n'entre jamais en contact avec l'eau ! Laissez entièrement sécher la prise du cordon d'alimentation si elle a été mouillée par inadvertance.
 - ▶ Veillez à ce qu'aucun liquide ne coule sur la liaison enfichée du cordon d'alimentation.
 - ▶ Si le cordon d'alimentation de cet appareil est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou une personne de qualification similaire afin d'éviter tout risque.
 - ▶ Après utilisation, veuillez retirer la fiche secteur de la prise de courant.
 - ▶ Avant d'utiliser l'appareil, vérifiez que celui-ci ne présente aucun dégât extérieur visible. Ne mettez pas en service un appareil endommagé ou qui a chuté.
 - ▶ Confiez les réparations de l'appareil exclusivement à des entreprises agréées ou au service après-vente. Toute réparation non conforme peut entraîner des risques pour l'utilisateur. À cela s'ajoute l'annulation de la garantie.
-  N'immergez jamais l'appareil dans de l'eau ni dans d'autres liquides ! Il y a danger de mort par électrocution si du liquide entre en contact avec des pièces sous tension pendant le fonctionnement.

AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

- ▶ Remplissez la cuve au maximum jusqu'au repère **MAX**.
Le contenu bouillant de la cuve risque sinon de déborder.
- ▶ Saisissez toujours l'appareil au niveau de la poignée.
L'appareil est brûlant durant le fonctionnement et des vapeurs brûlantes peuvent s'en dégager. Même après l'utilisation, la surface de l'appareil présente encore une chaleur résiduelle.
- ▶ Assurez-vous que l'appareil est stable et repose droit avant de le mettre en marche.
- ▶ Éloignez l'appareil et son cordon d'alimentation des enfants âgés de moins de 8 ans.
- ▶ Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou disposant de peu d'expérience et/ou de connaissances, à condition qu'ils soient surveillés ou qu'ils aient été initiés à l'utilisation sécurisée de l'appareil et qu'ils aient compris les dangers en résultant. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- ▶ Le nettoyage et la maintenance par l'utilisateur ne doivent pas être confiés à des enfants, sauf s'ils sont âgés de 8 ans ou plus et s'ils effectuent ces opérations sous surveillance.
- ▶ En cas d'usage abusif, il existe un risque de blessures. Utilisez l'appareil toujours de manière conforme à sa destination.

ATTENTION ! RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

- ▶ N'utilisez pas de minuterie externe ni de dispositif de commande à distance séparé pour utiliser l'appareil.
- ▶ Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsque vous l'utilisez.
- ▶ Assurez-vous que l'appareil, le cordon d'alimentation ou la fiche secteur n'entre pas en contact avec des sources de chaleur telles que des plaques de cuisson ou des flammes nues.

Matériel livré et inspection après le transport

- ◆ Sortez de l'emballage toutes les pièces de l'appareil et le mode d'emploi.
- ◆ Enlevez tout le matériel d'emballage, les éventuels films et autocollants.

Le matériel livré comprend les éléments suivants (voir figures sur le volet dépliant) :

- Autocuiseur électrique
- Couvercle
- Cordon d'alimentation
- Mode d'emploi (sans illustration)

REMARQUE

- ▶ Vérifiez si la livraison est au complet et ne présente aucun dégât apparent.
- ▶ En cas de livraison incomplète ou de dommages résultant d'un emballage défectueux ou liés au transport, veuillez vous adresser à la hotline du service après-vente (voir chapitre **Service après-vente**).

Présentation de l'appareil

(Figures : voir le volet dépliant)

- ❶ Couverture
- ❷ Orifice d'évacuation
- ❸ Poignée
- ❹ LED de service
- ❺ Interrupteur à bascule **O** (Arrêt)/**I** (Basse : 300 W)/**II** (Élevée : 600 W)
- ❻ Cuve
- ❼ Prise du cordon d'alimentation
- ❽ Pieds anti-dérapants
- ❾ Cordon d'alimentation (avec fiche secteur)

Caractéristiques techniques

Alimentation électrique	220-240 V ~ (courant alternatif), 50-60 Hz
Puissance nominale	600-720 W
Quantité max.	1,7 litre
Capacité	Max. 1,2 l Min. 0,5 l
	Toutes les parties de cet appareil en contact avec les aliments conviennent aux produits alimentaires.

Exigences concernant le lieu d'installation

ATTENTION ! RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

- Ne posez pas l'appareil sur des matières sensibles à la chaleur ou combustibles, comme par ex. du tissu ou un tapis.

Pour assurer un fonctionnement fiable et sans défaillances de l'appareil, le lieu d'installation doit répondre aux conditions suivantes :

- Le lieu d'installation doit être une surface horizontale, plane et stable.
Les pieds anti-dérapants ❽ situés en dessous de la cuve ❻ veillent à une stabilité supplémentaire.
- La prise doit être facilement accessible afin que le cordon d'alimentation ❾ puisse être facilement débranché en cas d'urgence.

Mise en service

- ◆ Avant de mettre l'appareil en service, assurez-vous que
 - l'appareil, la fiche secteur et le cordon d'alimentation **9** sont en parfait état et que
 - tous les matériaux d'emballage ont été retirés de l'appareil.
- ◆ Nettoyez l'appareil avant la première mise en service, comme décrit au chapitre **Nettoyage et entretien**.

Utilisation et fonctionnement

DANGER ! RISQUE D'ÉLECTROCUTION !

- ▶ Ne placez jamais la prise du cordon d'alimentation **7** de l'appareil à proximité d'eau ou d'autres liquides. Sinon un danger de mort par électrocution est possible !

AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

- ▶ Lors du remplissage, respectez les repères placés sur la paroi intérieure de la cuve **6**. Remplissez la cuve **6** au maximum jusqu'au repère **MAX** (1,2 l). Le contenu bouillant de la cuve risque sinon de déborder.
- ▶ Utilisez toujours exclusivement de l'eau potable fraîche lorsque vous faites bouillir de l'eau dans l'appareil. Ne consommez surtout pas d'eau qui n'est pas désignée comme de l'eau potable. Sinon, vous courez le risque de mettre votre santé en péril.

REMARQUE

- ▶ L'appareil est doté d'une protection anti-surchauffe et d'une protection contre le fonctionnement à sec. Si l'appareil est mis en marche de manière inopinée sans qu'il y ait d'aliments ou d'eau dans la cuve **6**, il s'éteint automatiquement. L'appareil s'éteint également automatiquement si la cuve se dessèche par ex. à cause d'un couvercle **1** qui n'est pas fermé. Laissez dans ce cas refroidir l'appareil avant de le réutiliser.
- ▶ Remplissez la cuve **6** au moins jusqu'au repère **MIN** (0,5 l). Sinon, l'appareil risque de fonctionner à sec et de s'arrêter automatiquement.
- ▶ Veillez toujours à ce que l'interrupteur à bascule **5** soit placé sur la position **0** (arrêt), lorsque la fiche secteur est débranchée et que le cordon d'alimentation **9** est encore raccordé à l'appareil. Sinon, l'appareil chauffe involontairement dès que vous branchez la fiche secteur dans la prise.

- 1) Retirez le couvercle **1** de la cuve **6**.
- 2) Versez les aliments ou l'eau dans la cuve **6**. Lors du remplissage, respectez les repères **MIN** (0,5 l) et **MAX** (1,2 l) sur la paroi intérieure de la cuve **6**.

- 3) Commencez par fermer le couvercle ❶ et posez ensuite la cuve ❷ de manière à ce qu'elle soit stable et droite sur la surface de dépose.
- 4) Branchez le cordon d'alimentation ❸ dans la prise du cordon d'alimentation ❺.
- 5) Insérez la fiche secteur du cordon d'alimentation ❸ dans la prise de courant.
- 6) Poussez l'interrupteur à bascule ❹
 - vers la droite en position **I** (Basse : 300 W) pour une chauffe lente à basse température ou
 - vers la gauche en position **II** (Élevée : 600 W) pour une chauffe rapide à température élevée.

La LED de service ❹ s'allume en orange.

AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

- ▶ Tenez compte du fait que durant le fonctionnement, de la vapeur brûlante risque de s'échapper par l'orifice d'évacuation ❷ du couvercle ❶. Respectez une distance correspondante.
 - ▶ Saisissez toujours l'appareil au niveau de la poignée ❸. Ne touchez jamais la surface de l'appareil lorsqu'il est encore en service ou lorsqu'il n'est pas encore refroidi.
- 7) Dès que le contenu de la cuve cuit/a été réchauffé, éteignez l'appareil en amenant l'interrupteur à bascule ❹ vers la gauche ou vers la droite en position **O** (Arrêt). La LED de service ❹ s'éteint.

Exemples d'utilisation

REMARQUE

- ▶ Les indications données dans les recettes peuvent varier en fonction des goûts individuels et de la nature des aliments. Le cas échéant, adaptez les recettes à votre goût et en fonction de vos expériences.

Préparation de porridge

QU'EST-CE QUE LE PORRIDGE ?

- ▶ Le porridge, également appelé bouillie d'avoine, est une bouillie de céréales préparée avec des flocons d'avoine ou de la farine d'avoine et du lait et/ou de l'eau.

Pour agrémenter le porridge, il est possible d'y ajouter des fruits, baies, noix, graines ou par ex. des éclats de chocolat après la cuisson. Ceux qui aiment le sucré peuvent sucrer le porridge avec du sucre, du miel, de la cannelle ou du sirop d'agave. Procédez en fonction de vos goûts.

- 1) Versez l'eau ou le lait et les flocons d'avoine dans la cuve ❷. Lors du remplissage, respectez les repères **MIN** (0,5 l) et **MAX** (1,2 l) sur la paroi intérieure de la cuve ❷. Remplissez la cuve ❷ au maximum jusqu'au repère **MAX** et au minimum jusqu'au repère **MIN**.

- 2) Fermez le couvercle ❶.
- 3) Poussez l'interrupteur à bascule ❺ vers la droite en position **I**.
- 4) Si vous préparez le porridge avec du lait, faites-le chauffer en remuant sans cesse pour que le lait ne brûle pas. Si vous ajoutez de l'eau, il suffit de remuer le contenu de la cuve de temps en temps.
- 5) Faites réchauffer le contenu de la cuve env. 7 minutes et éteignez ensuite l'appareil. Laissez gonfler le porridge pendant env. 5 minutes avant de le consommer.

Exemple de recette de porridge

- 500 ml de lait
- 150 g de flocons d'avoine (fondants)
- 3 c. à soupe de miel
- Fraises, framboises, myrtilles (ou baies de votre choix)
- Amandes (nombre en fonction des goûts)
- 1 citron

- 1) Préparer le lait et les flocons d'avoine comme décrit.
- 2) Ajouter le miel et laisser gonfler les flocons d'avoine.
- 3) Faire griller les amandes dans une poêle sans graisse jusqu'à ce qu'elles dégagent une odeur parfumée.
- 4) Laver les baies avec soin, les sécher et les équeuter. Couper les fraises en quatre.
- 5) Laver le citron à l'eau chaude, le tamponner pour le sécher et râper finement le zeste.
- 6) Répartir le porridge dans 3 coupelles et garnir de baies, d'amandes et de zeste de citron.

Cuisson de pâtes

- 1) Versez de l'eau dans la cuve ❷. Lors du remplissage, respectez les repères **MIN** (0,5 l) et **MAX** (1,2 l) sur la paroi intérieure de la cuve ❷. Remplissez la cuve ❷ au maximum jusqu'au repère **MAX** et au minimum jusqu'au repère **MIN**.

REMARQUE

- En remplissant la cuve ❷ d'eau, pensez que vous allez encore ajouter d'autres ingrédients dans la cuve ❷. L'eau de cuisson des pâtes (ou d'autres aliments qui seront ensuite ajoutés) ne doit de ce fait pas être remplie jusqu'au repère **MAX** (1,2 l) ! L'ensemble du contenu de la cuve ❷ (eau + aliments) ne doit pas dépasser le repère **MAX** (1,2 l).
Pour la cuisson de pâtes, nous recommandons de verser 1 litre d'eau dans la cuve ❷ et d'y ajouter 100 g de pâtes.

- 2) Fermez le couvercle ❶.
- 3) Poussez l'interrupteur à bascule ❺ vers la gauche en position II.
- 4) Dès que l'eau entre en ébullition, ajoutez une c. à café de sel et les pâtes dans la cuve ❻ et poussez l'interrupteur à bascule ❺ vers la droite en position I.
- 5) Remuez le contenu de la cuve de temps en temps.
- 6) Au bout de 10 minutes les pâtes sont cuites et prêtes à être consommées. Observez cependant toujours aussi les consignes figurant sur l'emballage des pâtes. Orientez-vous si nécessaire aux indications du fabricant si elles divergent des 10 minutes indiquées ici.

Préparation de hot pot

QU'EST-CE QU'UN "HOT POT" ?

► Pour le "hot pot", également appelé fondue chinoise, ou fondue au bouillon, les plats sont préparés dans du bouillon en ébullition. Vous pouvez ainsi faire cuire de petits morceaux de légumes, de fines tranches de viande ou des fruits de mer. Le tout est traditionnellement servi avec différents dips.

- 1) Versez de l'eau dans la cuve ❻. Si vous utilisez du bouillon maison ou un fond en bocal, versez le bouillon prêt dans la cuve. Lors du remplissage, respectez les repères **MIN** (0,5 l) et **MAX** (1,2 l) sur la paroi intérieure de la cuve ❻. Remplissez la cuve ❻ au maximum jusqu'au repère **MAX** et au minimum jusqu'au repère **MIN**.

REMARQUE

► En remplissant la cuve ❻ d'eau, pensez que vous allez encore ajouter d'autres ingrédients dans la cuve ❻. L'eau pour préparer un hot pot ne doit de ce fait pas être remplie jusqu'au repère **MAX** (1,2 l) ! L'ensemble du contenu de la cuve ❻ (eau + aliments) ne doit pas dépasser le repère **MAX** (1,2 l).

- 2) Fermez le couvercle ❶.
- 3) Poussez l'interrupteur à bascule ❺ vers la gauche en position II.
- 4) Dès que l'eau arrive à ébullition, ajoutez le bouillon instantané/cube de bouillon en respectant les consignes données, et mélangez-bien. Poussez l'interrupteur à bascule ❺ vers la droite en position I. Laissez le bouillon mijoter sur ce niveau pour la préparation du hot pot.

Exemple de recette de hot pot avec un dip aux cacahuètes

- 800 ml d'eau
- 15 g de bouillon de volaille instantané
- 100 g de blancs de poulet
- 1 poivron rouge
- 3 - 4 champignons
- 150 g de beurre de cacahuètes (avec des morceaux)
- 10 c. à soupe d'eau
- 1 c. à café de miel
- 1 c. à café de sauce soja
- un peu de Sambal Oelek (en fonction des goûts)

- 1) Amener le bouillon à ébullition comme décrit.
 - 2) Pendant ce temps, couper le blanc de poulet en fines lamelles. Plus les morceaux de viande sont épais, plus la cuisson est longue.
Couper les champignons en rondelles.
Couper le poivron en lamelles.
 - 3) Préparation du dip aux cacahuètes :
bien mélanger le beurre de cacahuètes avec l'eau, le miel et la sauce soja.
Ajouter un peu de Sambal Oelek en fonction des goûts.
 - 4) Lorsque le bouillon entre en ébullition et que l'appareil est réglé sur la position *I*, ajouter avec précaution les morceaux de poulet, le poivron et les champignons dans la cuve.
 - 5) Les aliments sont cuits au bout de 10 minutes (en fonction de la taille des aliments).
 - 6) Les retirer de la cuve à l'aide d'une cuillère, d'une écumoire ou d'une fourchette.
 - 7) Déguster avec le dip aux cacahuètes.
- Nous conseillons d'accompagner le plat de pain frais.

Nettoyage et entretien

DANGER ! RISQUE D'ÉLECTROCUTION !

- ▶ Avant chaque nettoyage, débranchez la fiche secteur de la prise secteur.
- ▶  N'immergez jamais l'appareil dans de l'eau ou dans d'autres liquides ! Il y a danger de mort par électrocution si du liquide entre en contact avec des pièces sous tension pendant le fonctionnement.

AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

- ▶ Laissez refroidir l'appareil avant de le nettoyer. Il y a un risque de brûlure.

ATTENTION ! RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

- ▶ N'utilisez pas de produits nettoyants abrasifs ou corrosifs. Ils peuvent en effet aggraver la surface et endommager l'appareil de manière irréparable.
- ▶ Ne lavez jamais la cuve **6** au lave-vaisselle, mais uniquement à la main.

REMARQUE



Le couvercle **1** peut être lavé au lave-vaisselle.

- ◆ Nettoyez toutes les surfaces extérieures de l'appareil ainsi que le cordon d'alimentation **9** à l'aide d'un chiffon légèrement humide. En présence de salissures plus tenaces, et pour laver les parois intérieures de la cuve **6** et le couvercle **1**, ajoutez un peu de liquide vaisselle doux sur le chiffon. Bien sécher la cuve **6** et le couvercle **1** avant de réutiliser l'appareil. Veillez à ce qu'il n'y ait plus résidus de liquide vaisselle dans la cuve **6** avant de remettre l'appareil en service.
- ◆ En cas de dépôts dans ou sur la cuve **6**, utilisez une brosse ou une éponge et de l'eau chaude avec du liquide vaisselle pour détacher les dépôts. Lavez ou rincez ensuite la cuve **6** à l'eau claire.

Détartrage

Les dépôts de calcaire dans l'appareil entraînent des pertes en énergie et raccourcissent la durée de vie de l'appareil. Détartrez l'appareil dès qu'apparaissent des dépôts de calcaires sur l'appareil.

- ◆ Utilisez un détartrant approprié pour les conteneurs de produits alimentaires et disponible en magasins d'équipements ménagers (par ex. détartrant pour machines à café). Respectez les consignes d'utilisation du détartrant.
- ◆ Après le détartrage, rincez abondamment l'appareil à l'eau claire.

Rangement

- ◆ Laissez d'abord entièrement refroidir l'appareil avant de le ranger.
- ◆ Entreposez l'appareil à un endroit propre et sec.

Recyclage

Recyclage de l'appareil



Le symbole ci-contre, d'une poubelle barrée sur roues, indique que le produit est assujéti à la directive 2012/19/EU. Cette directive stipule que vous ne devez pas éliminer ce produit en fin de vie avec les ordures ménagères, mais le rapporter à des points de collecte désignés, des centres de recyclage ou des entreprises de gestion des déchets.

Ce recyclage est gratuit. Respectez l'environnement et recyclez en bonne et due forme.



Renseignez-vous auprès de votre commune ou des services administratifs de votre ville pour connaître les possibilités de recyclage du produit usagé.



Le produit recyclable doit être trié ou rapporté dans un point de collecte pour être recycle.

Recyclage de l'emballage



Les matériaux d'emballage ont été sélectionnés selon des critères de respect de l'environnement et de facilité d'élimination qui permettent leur recyclage. Veuillez recycler les matériaux d'emballage qui ne servent plus en respectant la réglementation locale.



Recyclez l'emballage d'une manière respectueuse de l'environnement. Observez le marquage sur les différents matériaux d'emballage et triez-les séparément si nécessaire. Les matériaux d'emballage sont repérés par des abréviations (a) et des numéros (b) qui ont la signification suivante :

- 1 - 7 : plastiques,
- 20 - 22 : papier et carton,
- 80 - 98 : matériaux composites.

Garantie pour Kompernass Handels GmbH pour la Belgique

Chère cliente, cher client,

Cet appareil est garanti 3 ans à partir de la date d'achat. Si ce produit venait à présenter des vices, vous disposez de droits légaux face au vendeur de ce produit. Vos droits légaux ne sont pas restreints par notre garantie présentée ci-dessous.

Conditions de garantie

La période de garantie débute à la date d'achat. Veuillez bien conserver le ticket de caisse. Celui-ci servira de preuve d'achat.

Si dans un délai de trois ans suivant la date d'achat de ce produit, un vice de matériel ou de fabrication venait à apparaître, le produit sera réparé, remplacé gratuitement par nos soins ou le prix d'achat remboursé, selon notre choix. Cette prestation sous garantie nécessite, dans le délai de trois ans, la présentation de l'appareil défectueux et du justificatif d'achat (ticket de caisse) ainsi que la description brève du vice et du moment de son apparition.

Si le vice est couvert par notre garantie, vous recevrez le produit réparé ou un nouveau produit en retour. Aucune nouvelle période de garantie ne débute avec la réparation ou l'échange du produit.

Période de garantie et réclamation légale pour vices cachés

L'exercice de la garantie ne prolonge pas la période de garantie. Cette disposition s'applique également aux pièces remplacées ou réparées. Les dommages et vices éventuellement déjà présents à l'achat doivent être signalés immédiatement après le déballage. Toute réparation survenant après la période sous garantie fera l'objet d'une facturation.

Étendue de la garantie

L'appareil a été fabriqué avec soin conformément à des directives de qualité strictes et consciencieusement contrôlé avant sa livraison.

La prestation de la garantie s'applique aux vices de matériel et de fabrication. Cette garantie ne s'étend pas aux pièces du produit qui sont exposées à une usure normale et peuvent de ce fait être considérées comme pièces d'usure, ni aux détériorations de pièces fragiles, par ex. interrupteurs, batteries ou pièces en verre.

Cette garantie devient caduque si le produit est détérioré, utilisé ou entretenu de manière non conforme. Toutes les instructions listées dans le manuel d'utilisation doivent être exactement respectées pour une utilisation conforme du produit. Des buts d'utilisation et actions qui sont déconseillés dans le manuel d'utilisation, ou dont vous êtes avertis doivent également être évités.

Le produit est uniquement destiné à un usage privé et ne convient pas à un usage professionnel. La garantie est annulée en cas d'entretien incorrect et inapproprié, d'usage de la force et en cas d'intervention non réalisée par notre centre de service après-vente agréé.

Procédure en cas de garantie

Afin de garantir un traitement rapide de votre demande, veuillez suivre les indications suivantes :

- ▶ Veuillez avoir à portée de main pour toutes questions le ticket de caisse et la référence article (par ex. IAN 123456_7890) en tant que justificatif de votre achat.
- ▶ Vous trouverez la référence sur la plaque signalétique sur le produit, une gravure sur le produit, sur la page de garde du mode d'emploi (en bas à gauche) ou sur l'autocollant au dos ou sur le dessous du produit.
- ▶ Si des erreurs de fonctionnement ou d'autres vices venaient à apparaître, veuillez d'abord contacter le département service clientèle cité ci-dessous par **téléphone** ou par **e-mail**.
- ▶ Vous pouvez ensuite retourner un produit enregistré comme étant défectueux en joignant le ticket de caisse et en indiquant en quoi consiste le vice et quand il est survenu, sans devoir l'affranchir à l'adresse de service après-vente communiquée.



Sur www.lidl-service.com, vous pourrez télécharger ce mode d'emploi et de nombreux autres manuels, vidéos produit et logiciels d'installation.

Grâce à ce code QR, vous arriverez directement sur le site Lidl service après-vente (www.lidl-service.com) et vous pourrez ouvrir votre mode d'emploi en saisissant votre référence (IAN) 365498_2010.

Garantie pour Kompernass Handels GmbH pour la France

Chère cliente, cher client,

Cet appareil est garanti 3 ans à partir de la date d'achat. Si ce produit venait à présenter des vices, vous disposez de droits légaux face au vendeur de ce produit. Vos droits légaux ne sont pas restreints par notre garantie présentée ci-dessous.

Conditions de garantie

La période de garantie débute à la date d'achat. Veuillez bien conserver le ticket de caisse. Celui-ci servira de preuve d'achat.

Si dans un délai de trois ans suivant la date d'achat de ce produit, un vice de matériel ou de fabrication venait à apparaître, le produit sera réparé, remplacé gratuitement par nos soins ou le prix d'achat remboursé, selon notre choix. Cette prestation sous garantie nécessite, dans le délai de trois ans, la présentation de l'appareil défectueux et du justificatif d'achat (ticket de caisse) ainsi que la description brève du vice et du moment de son apparition.

Si le vice est couvert par notre garantie, vous recevrez le produit réparé ou un nouveau produit en retour. Aucune nouvelle période de garantie ne débute avec la réparation ou l'échange du produit.

Période de garantie et réclamation légale pour vices cachés

L'exercice de la garantie ne prolonge pas la période de garantie. Cette disposition s'applique également aux pièces remplacées ou réparées. Les dommages et vices éventuellement déjà présents à l'achat doivent être signalés immédiatement après le déballage. Toute réparation survenant après la période sous garantie fera l'objet d'une facturation.

Étendue de la garantie

L'appareil a été fabriqué avec soin conformément à des directives de qualité strictes et consciencieusement contrôlé avant sa livraison.

La prestation de la garantie s'applique aux vices de matériel et de fabrication. Cette garantie ne s'étend pas aux pièces du produit qui sont exposées à une usure normale et peuvent de ce fait être considérées comme pièces d'usure, ni aux détériorations de pièces fragiles, par ex. interrupteurs, batteries ou pièces en verre.

Cette garantie devient caduque si le produit est détérioré, utilisé ou entretenu de manière non conforme. Toutes les instructions listées dans le manuel d'utilisation doivent être exactement respectées pour une utilisation conforme du produit. Des buts d'utilisation et actions qui sont déconseillés dans le manuel d'utilisation, ou dont vous êtes avertis doivent également être évités.

Le produit est uniquement destiné à un usage privé et ne convient pas à un usage professionnel. La garantie est annulée en cas d'entretien incorrect et inapproprié, d'usage de la force et en cas d'intervention non réalisée par notre centre de service après-vente agréé.

Article L217-16 du Code de la consommation

Lorsque l'acheteur demande au vendeur, pendant le cours de la garantie commerciale qui lui a été consentie lors de l'acquisition ou de la réparation d'un bien meuble, une remise en état couverte par la garantie, toute période d'immobilisation d'au moins sept jours vient s'ajouter à la durée de la garantie qui restait à courir. Cette période court à compter de la demande d'intervention de l'acheteur ou de la mise à disposition pour réparation du bien en cause, si cette mise à disposition est postérieure à la demande d'intervention.

Indépendamment de la garantie commerciale souscrite, le vendeur reste tenu des défauts de conformité du bien et des vices rédhibitoires dans les conditions prévues aux articles L217-4 à L217-13 du Code de la consommation et aux articles 1641 à 1648 et 2232 du Code Civil.

Article L217-4 du Code de la consommation

Le vendeur livre un bien conforme au contrat et répond des défauts de conformité existant lors de la délivrance. Il répond également des défauts de conformité résultant de l'emballage, des instructions de montage ou de l'installation lorsque celle-ci a été mise à sa charge par le contrat ou a été réalisée sous sa responsabilité.

Article L217-5 du Code de la consommation

Le bien est conforme au contrat :

- 1° S'il est propre à l'usage habituellement attendu d'un bien semblable et, le cas échéant :
 - s'il correspond à la description donnée par le vendeur et posséder les qualités que celui-ci a présentées à l'acheteur sous forme d'échantillon ou de modèle ;
 - s'il présente les qualités qu'un acheteur peut légitimement attendre eu égard aux déclarations publiques faites par le vendeur, par le producteur ou par son représentant, notamment dans la publicité ou l'étiquetage ;
- 2° Ou s'il présente les caractéristiques définies d'un commun accord par les parties ou être propre à tout usage spécial recherché par l'acheteur, porté à la connaissance du vendeur et que ce dernier a accepté.

Article L217-12 du Code de la consommation

L'action résultant du défaut de conformité se prescrit par deux ans à compter de la délivrance du bien.

Article 1641 du Code civil

Le vendeur est tenu de la garantie à raison des défauts cachés de la chose vendue qui la rendent impropre à l'usage auquel on la destine, ou qui diminuent tellement cet usage que l'acheteur ne l'aurait pas acquise, ou n'en aurait donné qu'un moindre prix, s'il les avait connus.

Article 1648 1er alinéa du Code civil

L'action résultant des vices rédhibitoires doit être intentée par l'acquéreur dans un délai de deux ans à compter de la découverte du vice.

Les pièces détachées indispensables à l'utilisation du produit sont disponibles pendant la durée de la garantie du produit.

Procédure en cas de garantie

Afin de garantir un traitement rapide de votre demande, veuillez suivre les indications suivantes :

- ▶ Veuillez avoir à portée de main pour toutes questions le ticket de caisse et la référence article (par ex. IAN 123456_7890) en tant que justificatif de votre achat.
- ▶ Vous trouverez la référence sur la plaque signalétique sur le produit, une gravure sur le produit, sur la page de garde du mode d'emploi (en bas à gauche) ou sur l'autocollant au dos ou sur le dessous du produit.

- ▶ Si des erreurs de fonctionnement ou d'autres vices venaient à apparaître, veuillez d'abord contacter le département service clientèle cité ci-dessous par **téléphone** ou par **e-mail**.
- ▶ Vous pouvez ensuite retourner un produit enregistré comme étant défectueux en joignant le ticket de caisse et en indiquant en quoi consiste le vice et quand il est survenu, sans devoir l'affranchir à l'adresse de service après-vente communiquée.



Sur www.lidl-service.com, vous pourrez télécharger ce mode d'emploi et de nombreux autres manuels, vidéos produit et logiciels d'installation.

Grâce à ce code QR, vous arriverez directement sur le site Lidl service après-vente (www.lidl-service.com) et vous pourrez ouvrir votre mode d'emploi en saisissant votre référence (IAN) 365498_2010.

Service après-vente

FR

Service France

Tel.: 0800 919270

E-Mail: kompernass@lidl.fr

BE

Service Belgique

Tel.: 070 270 171 (0,15 EUR/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.be

IAN 365498_2010

Importateur

Veuillez tenir compte du fait que l'adresse suivante n'est pas une adresse de service après-vente. Veuillez d'abord contacter le service mentionné.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

ALLEMAGNE

www.kompernass.com

Inhoud

Inleiding	52
Informatie bij deze gebruiksaanwijzing	52
Gebruik in overeenstemming met de bestemming	52
Veiligheidsvoorschriften	53
Inhoud van het pakket en inspectie na transport	55
Apparaatbeschrijving	56
Technische gegevens	56
Eisen aan de plaats van opstelling	56
Ingebruikname	57
Bediening en gebruik	57
Toepassingsvoorbeelden	58
Porridge maken	58
Pasta koken	59
Hot pot maken	60
Reiniging en onderhoud	62
Ontkalken	62
Opbergen	63
Afvoeren	63
Het apparaat afvoeren	63
De verpakking afvoeren	63
Garantie van Kompernaß Handels GmbH	64
Service	65
Importeur	65

Inleiding

Informatie bij deze gebruiksaanwijzing

Hartelijk gefeliciteerd met de aankoop van uw nieuwe apparaat.

U hebt hiermee gekozen voor een hoogwaardig product. De gebruiksaanwijzing maakt deel uit van dit product. Hij bevat belangrijke aanwijzingen voor de veiligheid, het gebruik en het afvoeren van dit product. Lees alle bedienings- en veiligheidsvoorschriften voordat u het product in gebruik neemt. Gebruik het product uitsluitend op de voorgeschreven wijze en voor de aangegeven doeleinden. Geef alle documenten mee als u het product overdraagt aan een derde.

Gebruik in overeenstemming met de bestemming

Dit apparaat dient uitsluitend voor het verhitten van voedingsmiddelen en water voor privégebruik. Het is niet bestemd voor gebruik met andere stoffen of vloeistoffen die niet tot de categorie levensmiddelen behoren. Ook commercieel of bedrijfsmatig gebruik van het apparaat is niet in overeenstemming met de bestemming.

De fabrikant aanvaardt geen aansprakelijkheid voor schade als gevolg van gebruik dat niet in overeenstemming is met de bestemming, onvakkundige reparaties, veranderingen die zonder toestemming zijn uitgevoerd of gebruik van niet-toegestane vervangingsonderdelen. Het risico is uitsluitend voor de gebruiker.

Veiligheidsvoorschriften

GEVAAR! ELEKTRISCHE SCHOK!

- ▶ Sluit het apparaat uitsluitend aan op een volgens de voorschriften geïnstalleerd en goed bereikbaar stopcontact met een netspanning van 220–240 V ~, 50–60 Hz.
 - ▶ Gebruik het apparaat alleen met het meegeleverde netsnoer.
 - ▶ Zorg ervoor dat het netsnoer nooit nat of vochtig wordt wanneer het apparaat in werking is. Leg het snoer zo neer, dat het niet beknelde of anderszins beschadigd kan raken.
 - ▶ Zorg ervoor dat de netsnoeraansluiting nooit in aanraking komt met water! Laat de netsnoeraansluiting eerst helemaal opdrogen, mocht deze per ongeluk vochtig zijn geworden.
 - ▶ Zorg ervoor dat er geen vloeistof op de connector van het netsnoer terechtkomt.
 - ▶ Wanneer het snoer van dit apparaat beschadigd raakt, moet het worden vervangen door de fabrikant of de klantenservice van de fabrikant of een persoon met vergelijkbare kwalificaties, om risico's te voorkomen.
 - ▶ Haal na gebruik altijd de stekker uit het stopcontact.
 - ▶ Controleer het apparaat vóór gebruik op zichtbare schade aan de buitenzijde. Gebruik geen apparaat dat beschadigd of gevallen is.
 - ▶ Laat reparaties aan het apparaat alleen uitvoeren door erkende vakbedrijven of door de klantenservice. Ondeskundige reparaties kunnen de gebruiker in gevaar brengen. Bovendien vervalt dan de garantie.
-  Dompel het apparaat nooit onder in water of in andere vloeistoffen! Er bestaat levensgevaar door een elektrische schok, wanneer bij gebruik vloeistof op onderdelen onder spanning terechtkomt.

WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

- ▶ Vul de pan hoogstens tot aan de markering **MAX**. Anders kan de kokende inhoud uit de pan gutsen.
- ▶ Pak het apparaat altijd bij de handgreep vast. Het apparaat wordt zeer heet als het in werking is en er kan hete stoom ontsnappen. Ook na gebruik bevat het oppervlak van het apparaat nog restwarmte.
- ▶ Let erop dat het apparaat stabiel en recht staat alvorens het in te schakelen.
- ▶ Houd het apparaat en het bijbehorende snoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- ▶ Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring of kennis, mits ze onder toezicht staan of over het veilige gebruik van het apparaat zijn geïnstrueerd en de daaruit resulterende gevaren hebben begrepen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- ▶ Reiniging en onderhoud door de gebruiker mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij ze 8 jaar of ouder zijn en onder toezicht staan.
- ▶ Bij verkeerd gebruik van het apparaat bestaat er kans op letsel.
Gebruik het apparaat altijd in overeenstemming met de bestemming.

LET OP! MATERIËLE SCHADE!

- ▶ Gebruik geen externe timer of een aparte afstandsbediening om het apparaat te bedienen.
- ▶ Laat het apparaat nooit onbeheerd als het is ingeschakeld.
- ▶ Let erop dat het apparaat, het snoer en de stekker nooit in aanraking komen met warmtebronnen zoals kookplaten of open vuur.

Inhoud van het pakket en inspectie na transport

- ◆ Haal alle onderdelen van het apparaat en de gebruiksaanwijzing uit de verpakking.
- ◆ Verwijder alle verpakkingsmaterialen en eventuele folie en stickers van het apparaat.

Het pakket bestaat uit de volgende onderdelen (afbeeldingen: zie uitvouwpagina):

- Elektrische kookpan
- Deksel
- Netsnoer
- Gebruiksaanwijzing (zonder afbeelding)

OPMERKING

- ▶ Controleer of het pakket compleet is en of er sprake is van zichtbare schade.
- ▶ Neem contact op met de servicehelpdesk (zie het hoofdstuk **Service**) als het pakket niet compleet is, of indien er sprake is van schade door gebrekkige verpakking of transport.

Apparaatbeschrijving

(afbeeldingen: zie uitvouwpagina)

- ❶ Deksel
- ❷ Stoomgaatje
- ❸ Handgreep
- ❹ Bedrijfs-LED
- ❺ Tuimelschakelaar **O** (uit)/**I** (laag: 300 W)/**II** (hoog: 600 W)
- ❻ Pan
- ❼ Aansluiting netsnoer
- ❽ Antislippootjes
- ❾ Netsnoer (met stekker)

Technische gegevens

Voeding	220-240 V ~ (wisselstroom), 50-60 Hz
Nominaal vermogen	600-720 W
Max. vulhoeveelheid	1,7 liter
Capaciteit	Max. 1,2 l Min. 0,5 l
	Alle delen van dit apparaat die in aanraking komen met levensmiddelen, zijn levensmiddelveilig.

Eisen aan de plaats van opstelling

LET OP! MATERIEËLE SCHADE!

- ▶ Zet het apparaat niet op warmtegevoelige of brandbare materialen zoals textiel of tapijt.

Voor een veilige en storingsvrije werking van het apparaat moet de plaats van opstelling aan de volgende voorwaarden voldoen:

- ▶ Zet het apparaat op een horizontaal, vlak en stabiel oppervlak. De antislippootjes ❽ aan de onderkant van de pan ❻ zorgen daarnaast voor een stabiele stand.
- ▶ Het stopcontact moet goed toegankelijk zijn, zodat de stekker van het netsnoer ❾ in noodgevallen makkelijk uit het stopcontact kan worden getrokken.

Ingebruikname

- ◆ Voordat u het apparaat in gebruik neemt, vergewist u zich ervan dat
 - het apparaat, de stekker en het netsnoer **9** zich in perfecte toestand bevinden, en
 - alle verpakkingsmateriaal van het apparaat is verwijderd.
- ◆ Reinig eerst het apparaat zoals beschreven in het hoofdstuk **Reiniging en onderhoud** voordat u het in gebruik neemt.

Bediening en gebruik

GEVAAR! ELEKTRISCHE SCHOK!

- ▶ Breng de netsnoeraansluiting **7** van het apparaat nooit in de buurt van water of andere vloeistoffen. Er bestaat levensgevaar door een elektrische schok!

WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

- ▶ Let bij het vullen op de markeringen aan de binnenkant van de pan **6**. Vul de pan **6** hoogstens tot aan de markering **MAX** (1,2 l). Anders kan de kokende inhoud uit de pan gutsen.
- ▶ Gebruik altijd alleen schoon drinkwater wanneer u water kookt met het apparaat. Consumeer geen water dat niet is gekwalificeerd als drinkwater. Anders bestaat er een gezondheidsrisico.

OPMERKING

- ▶ Het apparaat is voorzien van een oververhittingsbeveiliging en een droogkookbeveiliging. Wanneer het apparaat per ongeluk wordt ingeschakeld zonder dat zich voedsel of water in de pan **6** bevindt, wordt het apparaat automatisch uitgeschakeld. Het apparaat gaat ook automatisch uit wanneer het droogkookt doordat bijv. het deksel **1** niet gesloten is. Laat het apparaat in deze gevallen eerst afkoelen voordat u het opnieuw gebruikt.
- ▶ Vul de pan **6** minstens tot aan de markering **MIN** (0,5 l). Anders bestaat de kans dat het apparaat droogkookt en automatisch wordt uitgeschakeld.
- ▶ Zorg er altijd voor dat de tuimelschakelaar **5** op de stand **O** (uit) staat wanneer de stekker uit het stopcontact is gehaald en het netsnoer **9** nog met het apparaat verbonden is. Anders wordt het apparaat onbedoeld heet zodra u de stekker weer in het stopcontact steekt.

- 1) Haal het deksel **1** van de pan **6** af.
- 2) Doe voedsel of water in de pan **6**. Let bij het vullen op de markeringen **MIN** (0,5 l) en **MAX** (1,2 l) aan de binnenkant van de pan **6**.

- 3) Sluit eerst het deksel ❶ en zet daarna de pan ❷ zodanig neer, dat hij stabiel en recht op het neerzetvlak staat.
 - 4) Sluit het snoer ❸ aan op de snoeraansluiting ❷.
 - 5) Steek de stekker van het netsnoer ❸ in het stopcontact.
 - 6) Druk de tuimelschakelaar ❺
 - naar rechts naar de stand **I** (laag: 300 W) voor langzaam verhitten bij lage temperatuur of
 - naar links naar de stand **II** (hoog: 600 W) voor snel verhitten bij hoge temperatuur.
- De bedrijfs-LED ❹ brandt oranje.

WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

- Houd er rekening mee dat er, wanneer het apparaat in werking is, uit het stoomgaatje ❷ in het deksel ❶ hete stoom kan ontsnappen. Houd daarom voldoende afstand.
- Pak het apparaat altijd bij de handgreep ❸ vast. Raak het oppervlak van het apparaat nooit aan wanneer het nog in werking is of wanneer het nog niet is afgekoeld.

- 7) Zodra de inhoud van de pan gekookt/opgewarmd is, schakelt u het apparaat uit door de tuimelschakelaar ❺ naar links resp. naar rechts op de stand **O** (uit) te zetten. De bedrijfs-LED ❹ dooft.

Toepassingsvoorbeelden

OPMERKING

- De gegevens in de recepten kunnen variëren, al naar gelang de persoonlijke smaak en de eigenschappen van de levensmiddelen. Pas de recepten desgewenst aan uw eigen voorkeuren en ervaring aan.

Porridge maken

WAT IS PORRIDGE?

- Porridge, in het Nederlands havermoutpap genoemd, is een graanpap gemaakt van havervlokken of havermeel en melk en/of water. Voor extra verfijning van de porridge kunt u er na het koken verschillende vruchten, bessen, noten, zaden of bijvoorbeeld stukjes chocolade doorheen roeren. Als u een liefhebber bent van zoet, kunt u de porridge zoeter maken met suiker, honing, kaneel of agavesiroop. Ga te werk volgens uw eigen voorkeuren.

- 1) Vul de pan ❷ met water of melk en havervlokken. Let bij het vullen op de markeringen **MIN** (0,5 l) en **MAX** (1,2 l) aan de binnenkant van de pan ❷. Vul de pan ❷ hoogstens tot aan de markering **MAX** en minstens tot aan de markering **MIN**.

- 2) Sluit het deksel ❶.
- 3) Druk de tuimelschakelaar ❺ naar rechts naar de stand **I**.
- 4) Als u de porridge met melk maakt, verwarm deze dan onder voortdurend roeren, zodat de melk niet aanbrandt. Bij bereiding met water is het voldoende om de inhoud van de pan af en toe door te roeren.
- 5) Verwarm de inhoud van de pan ca. 7 minuten en zet het apparaat dan uit. Laat de porridge ongeveer 5 minuten dikker worden voordat deze wordt gegeten.

Voorbeeldrecept porridge

- 500 ml melk
 - 150 g havervlokken (bij koken zacht wordend)
 - 3 el honing
 - Aardbeien, frambozen, bosbessen (of bessen naar keuze)
 - Amandelen (aantal naar smaak)
 - 1 citroen
- 1) De melk en havervlokken bereiden volgens de aanwijzingen.
 - 2) De honing erdoor roeren en de havervlokken laten opzwellen.
 - 3) De amandelen in een koekenpan zonder toevoeging van olie of boter roosteren tot ze hun geur afgeven.
 - 4) De bessen voorzichtig wassen en droogdeppen. De aardbeien in kwarten snijden.
 - 5) De citroen met heet water wassen, droogdeppen en de schil fijnraspen.
 - 6) De porridge over 3 kommen verdelen en garneren met bessen, amandelen en citroenrasp.

Pasta koken

- 1) Doe water in de pan ❹. Let bij het vullen op de markeringen **MIN** (0,5 l) en **MAX** (1,2 l) aan de binnenkant van de pan ❹. Vul de pan ❹ hoogstens tot aan de markering **MAX** en minstens tot aan de markering **MIN**.

OPMERKING

- Bedenk bij het vullen van de pan ❹ met water dat u nog meer ingrediënten in de pan ❹ moet doen. Daarom mag het water voor het koken van pasta of andere levensmiddelen die later worden toegevoegd, niet tot aan de markering **MAX** (1,2 l) komen! De totale inhoud van de pan ❹ (water + levensmiddelen) mag de markering **MAX** (1,2 l) niet overschrijden. Voor het koken van pasta adviseren we om 1 liter water in de pan ❹ te doen en 100 g pasta toe te voegen.

- 2) Sluit het deksel ❶.
- 3) Druk de tuimelschakelaar ❺ naar links naar de stand **II**.
- 4) Zodra het water kookt, doet u een theelepel zout en de pasta in de pan ❻ en drukt u de tuimelschakelaar ❺ naar rechts naar de stand **I**.
- 5) Roer de inhoud van de pan af en toe door.
- 6) Na ca. 10 minuten is de pasta gaar en klaar om te eten. Neem altijd ook de aanwijzingen op de verpakking van de pasta in acht. Volg zo nodig de instructies van de fabrikant indien deze afwijken van de hier aangegeven 10 minuten.

Hot pot maken

WAT IS EEN "HOT POT"?

► In de zogenaamde "hot pot", ook wel Chinese fondue, vuurpan of bouillon-fondue genoemd, wordt het voedsel bereid in kokende bouillon. Kleine stukjes groenten, dunne plakjes vlees of zeevruchten kunnen op deze manier worden gekookt. Hot pot wordt traditioneel geserveerd met verschillende dipsauzen.

- 1) Doe water in de pan ❻. Als u zelfgemaakte bouillon of fond uit een potje gebruikt, doet u die in de pan. Let bij het vullen op de markeringen **MIN** (0,5 l) en **MAX** (1,2 l) aan de binnenkant van de pan ❻. Vul de pan ❻ hoogstens tot aan de markering **MAX** en minstens tot aan de markering **MIN**.

OPMERKING

► Bedenk bij het vullen van de pan ❻ met water dat u nog meer ingrediënten in de pan ❻ moet doen. Daarom mag het water voor het maken van een hot pot niet tot aan de markering **MAX** (1,2 l) komen! De totale inhoud van de pan ❻ (water + levensmiddelen) mag de markering **MAX** (1,2 l) niet overschrijden.

- 2) Sluit het deksel ❶.
- 3) Druk de tuimelschakelaar ❺ naar links naar de stand **II**.
- 4) Zodra het water kookt, voegt u de instantbouillon/bouillonblokjes toe volgens de gebruiksaanwijzing ervan en roert u deze door. Druk de tuimelschakelaar ❺ naar rechts naar de stand **I**. Laat de bouillon op deze stand sudderen voor het maken van de hot pot.

Voorbeeldrecept hot pot met pindadip

- 800 ml water
- 15 g kant-en-klaar kippenbouillon
- 100 g kipfilet
- 1 rode paprika
- 3 - 4 champignons
- 150 g pindakaas (met stukjes)
- 10 el water
- 1 tl honing
- 1 tl sojasaus
- Een beetje sambal oelek (naar smaak)

- 1) De bouillon zoals beschreven aan de kook brengen.
 - 2) Intussen de kipfilet in kleine reepjes snijden. Hoe dikker de stukken vlees, hoe langer de bereidingstijd.
De champignons in plakjes snijden.
De paprika in reepjes snijden.
 - 3) De pindadip maken:
Daarvoor de pindakaas goed mengen met het water, de honing en de sojasaus. Naar smaak een beetje sambal oelek toevoegen.
 - 4) Wanneer de bouillon kookt en het apparaat is ingesteld op stand **I**, voorzichtig de kipreepjes, de paprika en de champignons in de pan doen.
 - 5) Na ongeveer 10 minuten (afhankelijk van de grootte van de levensmiddelen) zijn de levensmiddelen gaar.
 - 6) Uit de pan halen met een lepel, schuimspaan of vork.
 - 7) Met de pindadip serveren.
- We adviseren om er vers brood bij te eten.

Reiniging en onderhoud

GEVAAR! ELEKTRISCHE SCHOK!

- ▶ Haal voor het reinigen altijd eerst de stekker uit het stopcontact.
- ▶  Dompel het apparaat nooit onder in water of in andere vloeistoffen! Er bestaat levensgevaar door een elektrische schok, wanneer bij gebruik vloeistof op onderdelen onder spanning terechtkomt.

WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

- ▶ Laat het apparaat afkoelen voordat u het reinigt. Er bestaat verbrandingsgevaar.

LET OP! MATERIËLE SCHADE!

- ▶ Gebruik geen schurende of bijtende schoonmaakmiddelen. Deze kunnen het oppervlak aantasten en het apparaat onherstelbaar beschadigen.
- ▶ Reinig de pan **6** nooit in de vaatwasser maar alleen met de hand.

OPMERKING



Het deksel **1** is geschikt voor reiniging in de vaatwasser.

- ◆ Reinig alle buitenkanten van het apparaat en het snoer **9** met een licht bevochtigde doek. Doe bij hardnekkige vuilresten en voor het schoonmaken van de binnenkant van de pan **6** en het deksel **1** wat mild afwasmiddel op de doek. Droog de pan **6** en het deksel **1** goed af voordat u het apparaat opnieuw gebruikt. Controleer of er geen afwasmiddelresten in de pan **6** zijn achtergebleven voordat u het apparaat opnieuw gebruikt.
- ◆ Gebruik bij hardnekkig vuil in of op de pan **6** een afwasborstel of schuursponsje en warm water met afwasmiddel om de aanslag los te maken. Spoel de pan **6** daarna uit resp. af met schoon water.

Ontkalken

Kalkaanslag in het apparaat resulteert in energieverlies en beïnvloedt de levensduur van het apparaat. Ontkalk het apparaat zodra er kalkaanslag zichtbaar wordt op het apparaat.

- ◆ Gebruik een voor huishoudelijke apparaten geschikt kalkoplosmiddel uit een winkel voor huishoudbenodigdheden (bijv. ontkalker voor koffiezetapparaten). Ga te werk zoals beschreven in de gebruiksaanwijzing van het kalkoplosmiddel.
- ◆ Reinig het apparaat na het ontkalken met veel schoon water.

Opbergen

- ♦ Laat het apparaat eerst helemaal afkoelen voordat u het opbergt.
- ♦ Berg het apparaat op een schone, droge plaats op.

Afvoeren

Het apparaat afvoeren



Het symbool hiernaast met een doorgekruiste vuilnisbak geeft aan dat dit product is onderworpen aan de Richtlijn 2012/19/EU. Deze richtlijn stelt dat u dit product aan het einde van zijn levensduur niet met het normale huisvuil mag afvoeren, maar moet inleveren bij speciaal hiervoor bestemde inzamelpunten, milieuparken of afvalverwerkingsbedrijven.

Dit afvoeren is voor u kosteloos. Spaar het milieu en voer producten op een voor het milieu verantwoorde manier af.



Informatie over mogelijkheden voor het afvoeren van het afgedankte product krijgt u bij uw gemeentereiniging.



Het product is recycleerbaar; er is een uitgebreide producentenverantwoordelijkheid op van toepassing en het afval wordt gescheiden ingezameld.

De verpakking afvoeren



De verpakkingsmaterialen zijn niet schadelijk voor het milieu. Ze zijn gekozen op grond van milieuvriendelijkheid en daarom recyclebaar.

Voer niet meer benodigde verpakkingsmaterialen af conform de plaatselijk geldende voorschriften.



Voer de verpakking af conform de milieuvoorschriften.

Let op de aanduiding op de verschillende verpakkingsmaterialen en voer ze zo nodig gescheiden af. De verpakkingsmaterialen zijn voorzien van afkortingen (a) en cijfers (b) met de volgende betekenis:

1-7: kunststoffen,

20-22: papier en karton,

80-98: composietmaterialen.

Garantie van Kompernaß Handels GmbH

Geachte klant,

U hebt op dit apparaat 3 jaar garantie vanaf de aankoopdatum. In geval van gebreken in dit product hebt u wettelijke rechten tegenover de verkoper van het product. Deze wettelijke rechten worden door onze hierna beschreven garantie niet beperkt.

Garantievoorwaarden

De garantieperiode geldt vanaf de datum van aankoop. Bewaar de kassabon zorgvuldig. U hebt hem nodig als bewijs van aankoop.

Als er binnen drie jaar vanaf de aankoopdatum van dit product een materiaal- of fabricagefout optreedt, wordt - naar onze keuze - het product door ons kosteloos gerepareerd of vervangen of wordt de koopprijs terugbetaald. Voorwaarde voor deze garantie is dat het defecte apparaat en het aankoopbewijs (kassabon) binnen de termijn van drie jaar worden overlegd en dat kort wordt omschreven waaruit het gebrek bestaat en wanneer het is opgetreden.

Wanneer het defect door onze garantie wordt gedekt, krijgt u het gerepareerde product of een nieuw product retour. Met de reparatie of vervanging van het product begint er geen nieuwe garantieperiode.

Garantieperiode en wettelijke aanspraken bij gebreken

De garantieperiode wordt door deze waarborg niet verlengd. Dat geldt ook voor vervangen en gerepareerde onderdelen. Eventueel al bij aankoop aanwezige schade en gebreken moeten meteen na het uitpakken worden gemeld. Voor reparaties na afloop van de garantieperiode worden kosten in rekening gebracht.

Garantieomvang

Het apparaat is op basis van strenge kwaliteitsnormen met de grootst mogelijke zorg vervaardigd en voorafgaand aan de levering nauwkeurig gecontroleerd.

De garantie geldt voor materiaal- of fabricagefouten. Deze garantie geldt niet voor productonderdelen die onderhevig zijn aan normale slijtage en die daarom als slijtonderdelen worden beschouwd, of voor schade aan breekbare onderdelen zoals schakelaars, accu's of onderdelen die van glas zijn gemaakt.

Deze garantie vervalt wanneer het product is beschadigd, ondeskundig is gebruikt of is gerepareerd. Voor deskundig gebruik van het product moeten alle in de gebruiksaanwijzing beschreven aanwijzingen precies worden opgevolgd. Gebruiksdoeleinden en handelingen die in de gebruiksaanwijzing worden afgeraden of waarvoor wordt gewaarschuwd, moeten beslist worden vermeden.

Het product is uitsluitend bestemd voor privégebruik en niet voor bedrijfsmatige doeleinden. Bij verkeerd gebruik en ondeskundige behandeling, bij gebruik van geweld en bij reparaties die niet door ons erkend servicefiliaal zijn uitgevoerd, vervalt de garantie.

Afhandeling bij een garantiekwestie

Voor een snelle afhandeling van uw aanvraag neemt u de volgende aanwijzingen in acht:

- ▶ Houd voor alle aanvragen de kassabon en het artikelnummer (bijv. IAN 123456_7890) als aankoopbewijs bij de hand.
- ▶ Het artikelnummer vindt u op het typeplaatje van het product, op het product gegraveerd, op de titelpagina van de gebruiksaanwijzing (linksonder) of op de sticker op de achter- of onderkant van het product.
- ▶ Als er fouten in de werking of andere gebreken optreden, neemt u eerst contact op met de hierna genoemde serviceafdeling, **telefonisch of via e-mail**.
- ▶ Een als defect geregistreerd product kunt u dan zonder portokosten naar het aan u doorgegeven serviceadres sturen. Voeg het aankoopbewijs (kassabon) bij en vermeld waaruit het gebrek bestaat en wanneer het is opgetreden.



Op www.lidl-service.com kunt u deze en vele andere handleidingen, product-video's en installatiesoftware downloaden.

Met deze QR-code gaat u direct naar de website van Lidl Service (www.lidl-service.com) en kunt u met het invoeren van het artikelnummer (IAN) 365498_2010 de gebruiksaanwijzing openen.

Service

NL Service Nederland

Tel.: 0900 0400223 (0,10 EUR/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.nl

BE Service België

Tel.: 070 270 171 (0,15 EUR/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.be

IAN 365498_2010

Importeur

Let op: het volgende adres is geen serviceadres. Neem eerst contact op met het opgegeven serviceadres.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

DUITSLAND

www.kompernass.com

Obsah

Úvod	68
Informace k tomuto návodu k obsluze	68
Použití v souladu s určením	68
Bezpečnostní pokyny	69
Rozsah dodávky a kontrola po přepravě	71
Popis přístroje	72
Technické údaje	72
Požadavky na umístění přístroje	72
Uvedení do provozu	73
Obsluha a provoz	73
Příklady použití	74
Příprava porridge	74
Vaření nudlí	75
Příprava Hot Pot	76
Čištění a údržba	78
Odvápňení	78
Skladování	79
Likvidace	79
Likvidace přístroje	79
Likvidace obalu	79
Záruka společnosti Kompernass Handels GmbH	80
Servis	81
Dovozce	81

Úvod

Informace k tomuto návodu k obsluze

Blahopřejeme vám k zakoupení vašeho nového přístroje.

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

Použití v souladu s určením

Tento přístroj se používá pouze k ohřevu potravin a vody pro soukromé použití. Není určen k použití s jinými látkami nebo kapalinami, které nepatří mezi potraviny. Použití přístroje v komerční oblasti rovněž není v souladu s určením.

Nároky na náhradu škody jakéhokoli druhu vzniklé v důsledku použití v rozporu s určením, neodborné opravy, neoprávněně provedené změny nebo úpravy nebo v důsledku použití nepovolených náhradních dílů jsou vyloučeny. Riziko nese výhradně sám uživatel.

Bezpečnostní pokyny

NEBEZPEČÍ! ÚRAZ ELEKTRICKÝM PROUDEM!

- ▶ Přístroj zapojte výhradně do dobře přístupné zásuvky instalované dle předpisů se síťovým napětím 220–240 V ~, 50–60 Hz.
 - ▶ Přístroj používejte jen s dodaným síťovým kabelem.
 - ▶ Dbejte na to, aby síťový kabel během provozu nikdy nebyl mokrá ani vlhký. Ved'te jej tak, aby nemohlo dojít k jeho přiskřípnutí nebo jinému poškození.
 - ▶ Zajistěte, aby přípojka síťového kabelu nikdy nepřišla do styku s vodou! Pokud se přípojka síťového kabelu omylem namočí, nechte ji nejprve úplně vyschnout.
 - ▶ Dbejte na to, aby na konektor síťového kabelu nepřetékal žádná tekutina.
 - ▶ Pokud se napájecí kabel tohoto přístroje poškodí, musí jej vyměnit výrobce, jeho zákaznický servis nebo obdobně kvalifikovaná osoba, aby se tak zabránilo nebezpečím.
 - ▶ Po použití vždy vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky.
 - ▶ Před použitím přístroje zkontrolujte, zda na něm nejsou vnější viditelná poškození. Poškozený nebo na zem spadlý přístroj neuvádějte do provozu.
 - ▶ Opravy na přístroji nechte provádět pouze autorizovanými odbornými firmami nebo zákaznickým servisem. V důsledku neodborných oprav může dojít ke vzniku nebezpečí pro uživatele. Navíc zanikne nárok na záruku.
-  Přístroj nikdy neponořujte do vody nebo do jiných kapalin! Pokud se během provozu dostanou zbytky tekutiny do kontaktu se součástmi, které jsou pod napětím, může zde dojít k ohrožení života v důsledku zásahu elektrickým proudem.

VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- ▶ Plňte hrnec nanejvýš po značku **MAX**. Jinak může vroucí obsah hrnce šplouchat ven.
- ▶ Přístroj vždy uchopte za rukojeť. Přístroj je v provozu velmi horký a může dojít k úniku horké páry. Také po použití je na povrchu přístroje ještě zbytkové teplo.
- ▶ Dříve než přístroj zapnete, ujistěte se, zda je umístěn stabilně a rovně.
- ▶ Děti mladší 8 let nesmí mít přístup k přístroji a jeho připojovacímu kabelu.
- ▶ Děti starší 8 let a osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi či nedostatkem zkušeností a znalostí mohou používat tento přístroj pouze tehdy, pokud jsou pod dohledem nebo byly poučeny o bezpečném používání přístroje a porozuměly z toho vyplývajícím nebezpečím. Děti si nesmí s přístrojem hrát.
- ▶ Děti nesmí provádět uživatelské čištění ani údržbu, ledaže jsou starší 8 let a jsou pod dohledem.
- ▶ Při nesprávném použití přístroje hrozí nebezpečí zranění. Přístroj používejte výlučně v souladu s určením.

POZOR! HMOTNÉ ŠKODY!

- ▶ K provozu přístroje nepoužívejte externí spínací hodiny ani samostatné dálkové ovládání.
- ▶ Přístroj během provozu nikdy nenechávejte bez dozoru.
- ▶ Zajistěte, aby se přístroj, síťový kabel nebo síťová zástrčka nedostaly do kontaktu s tepelnými zdroji, jako jsou například varné plotýnky nebo otevřený oheň.

Rozsah dodávky a kontrola po přepravě

- ◆ Vyjměte všechny části přístroje a návod k obsluze z balení.
- ◆ Odstraňte veškerý obalový materiál, případně ochranné fólie a nálepky.

Rozsah dodávky se skládá z následujících komponentů (obrázky viz výklopná strana):

- elektrický hrnec
- víko
- síťový kabel
- návod k obsluze (bez vyobrazení)

UPOZORNĚNÍ

- ▶ Zkontrolujte, zda je dodávka kompletní a není viditelně poškozená.
- ▶ V případě neúplné dodávky nebo poškození vzniklého v důsledku vadného obalu nebo během přepravy kontaktujte servisní poradenskou linku (viz kapitola **Servis**).

Popis přístroje

(zobrazení viz výklopná strana)

- ❶ víko
- ❷ odtahový otvor
- ❸ rukojeť
- ❹ provozní kontrolka LED
- ❺ kolébkový přepínač **O** (vypnuto)/**I** (Nízký: 300 W)/**II** (Vysoký: 600 W)
- ❻ hrnec
- ❼ přípojka síťového kabelu
- ❽ protiskluzové nožky
- ❾ síťový kabel (se síťovou zástrčkou)

Technické údaje

Napájecí napětí	220–240 V ~ (střídavý proud), 50–60 Hz
Jmenovitý výkon	600–720 W
Max. množství naplnění	1,7 litru
Kapacita nádoby	Max. 1,2 l Min. 0,5 l
	Všechny části tohoto přístroje přicházející do styku s potravinami jsou bezpečné pro potraviny.

Požadavky na umístění přístroje

POZOR! HMOTNÉ ŠKODY!

- Přístroj nestavte na materiály citlivé na teplo nebo hořlavé materiály, např. tkaninu nebo koberec.

Pro bezpečný a bezvadný provoz přístroje musí umístění splňovat následující požadavky:

- Místo instalace musí být vodorovná, rovná a stabilní plocha. Stabilitu zajišťují i protiskluzové nožky **❽** na spodní straně hrnce **❻**.
- Zásuvka musí být snadno přístupná, aby bylo možné síťový kabel **❾** v případě potřeby snadno vytáhnout.

Uvedení do provozu

- ◆ Před uvedením přístroje do provozu se ujistěte, že
 - přístroj, síťová zástrčka a síťový kabel ⑨ jsou v bezvadném stavu a
 - všechny obalové materiály jsou z přístroje odstraněny.
- ◆ Před prvním uvedením do provozu přístroj vyčistěte podle popisu v kapitole **Čištění a údržba**.

Obsluha a provoz

NEBEZPEČÍ! ÚRAZ ELEKTRICKÝM PROUDEM!

- Připojku síťového kabelu ⑦ nikdy neumísťujte do blízkosti vody nebo jiných kapalin. Hrozí ohrožení života v důsledku úrazu elektrickým proudem!

VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- Při plnění dbejte na značky na vnitřní straně hrnce ⑥. Plňte hrnec ⑥ nanevýš po značku **MAX** (1,2 l). Jinak může vroucí obsah hrnce stříkat ven.
- K vaření v přístroji používejte vždy pouze čerstvou pitnou vodu. Nepijte vodu, která není prokázána jako pitná voda. V opačném případě hrozí riziko ohrožení zdraví.

UPOZORNĚNÍ

- Přístroj je vybaven ochranou proti přehřátí a ochranou proti chodu nasucho. Jestliže se přístroj zapne náhodně, aniž by se v hrnci ⑥ nacházela potravina nebo voda, přístroj se automaticky vypne. Přístroj se rovněž automaticky vypne, pokud například v důsledku nezavřeného víka ① běží nasucho. V takovém případě nechte přístroj nejdříve vychladnout, než jej budete opět používat.
- Hrnec ⑥ naplňte alespoň po značku **MIN** (0,5 l). Jinak existuje možnost, že přístroj bude běžet nasucho a automaticky se vypne.
- Vždy se ujistěte, zda je kolébkový přepínač ⑤ v poloze **O** (vypnuto), když je síťová zástrčka vytažena a síťový kabel ⑨ je ještě zapojen do přístroje. V opačném případě se přístroj neúmyslně zahřeje, jakmile zapojíte síťovou zástrčku opět do zásuvky.

- 1) Sejměte víko ① z hrnce ⑥.
- 2) Do hrnce ⑥ naplňte potravinu nebo vodu. Při plnění dbejte na značky **MIN** (0,5 l) a **MAX** (1,2 l) na vnitřní straně hrnce ⑥.

- 3) Nejprve zavřete víko **1** a poté položte hrnec **6** dolů tak, aby stál stabilně a rovně na odkládací ploše.
 - 4) Zapojte síťový kabel **9** do přípojky síťového kabelu **7**.
 - 5) Zastrčte síťovou zástrčku síťového kabelu **9** do zásuvky.
 - 6) Stiskněte kolébkový přepínač **5**
 - doprava do polohy **I** (Nízký: 300 W) pro pomalý ohřev při nízké teplotě nebo
 - doleva do polohy **II** (Vysoký: 600 W) pro rychlý ohřev při vysoké teplotě.
- Provozní kontrolka LED **4** svítí oranžově.

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- Dbejte na to, že během provozu může z odtahového otvoru **2** ve víku **1** unikat horká pára. Dodržujte odpovídající odstup.
 - Přístroj vždy uchopte za rukojeť **3**. Nikdy se nedotýkejte povrchu přístroje, pokud je stále v provozu nebo ještě nevychladl.
- 7) Jakmile je obsah v hrnci uvařený/ohřátý, přístroj vypněte stisknutím kolébkového přepínače **5** doleva, resp. doprava do polohy **O** (vypnuto). Provozní kontrolka LED **4** zhasne.

Příklady použití

UPOZORNĚNÍ

- Údaje uvedené v receptech se mohou lišit podle osobní chuti a vlastností potravin. V případě potřeby upravte recepty podle svých vlastních preferencí a zkušeností.

Příprava porridge

CO JE TO PORRIDGE?

- Porridge, také nazývaná ovesná kaše, je obilná kaše vyrobená z ovesných vloček nebo ovesné mouky a mléka a/nebo vody.
Pro další zjemnění porridge můžete po uvaření vmíchat různé ovoce, bobule, ořechy, semínka nebo například čokoládové lupínky. Pokud máte kaši rádi sladší, můžete ji osladit cukrem, medem, skořicí nebo agávovým sirupem. Postupujte podle svých vlastních preferencí.

- 1) Do hrnce **6** nalijte vodu nebo mléko a nasype ovesné vločky. Při plnění dbejte na značky **MIN** (0,5 l) a **MAX** (1,2 l) na vnitřní straně hrnce **6**. Hrnec plňte **6** nanejvýš po značku **MAX** a alespoň po značku **MIN**.
- 2) Zavřete víko **1**.
- 3) Stiskněte kolébkový přepínač **5** doprava do polohy **I**.
- 4) Pokud připravujete porridge s mlékem, ohřívejte ji za stálého míchání, aby se nepřipálila. Při přípravě s vodou stačí obsah hrnce občas promíchat.

- 5) Obsah hrnce ohřívajte cca 7 minut a poté přístroj vypněte. Porridge nechejte před konzumací cca 5 minut ohřát.

Příklad receptu na porridge

- 500 ml mléka
 - 150 g ovesných vloček (jemných)
 - 3 PL medu
 - jahody, maliny, borůvky (nebo bobule podle výběru)
 - mandle (počet dle libosti)
 - 1 citron
- 1) Mléko a ovesné vločky připravte podle popisu.
 - 2) Vmíchejte med a nechte ovesné vločky nabobtnat.
 - 3) Mandle restujte na pánvi bez tuku, dokud nebudou uvolňovat vůni.
 - 4) Bobule pečlivě omyjte, osušte a očistěte. Jahody nakrájejte na čtvrtky.
 - 5) Citron omyjte horkou vodou, osušte a jemně ostrouhejte kůru.
 - 6) Porridge rozdělte do 3 misek a ozdobte bobulemi, mandlemi a citronovou kůrou.

Vaření nudlí

- 1) Do hrnce ❹ naplňte vodu. Při plnění dbejte na značky **MIN** (0,5 l) a **MAX** (1,2 l) na vnitřní straně hrnce ❹. Plňte hrnce ❹ nanejvýš po značku **MAX** a alespoň po značku **MIN**.

UPOZORNĚNÍ

► Při plnění hrnce ❹ vodou pamatujte, že do hrnce ❹ budete přidávat ještě další přísady. Proto při vaření nudlí nebo jiných potravin, které se přidávají později, nesmí být voda naplněna až po značku **MAX** (1,2 l)! Celkový obsah hrnce ❹ (voda + potraviny) nesmí překročit značku **MAX** (1,2 l). K vaření nudlí doporučujeme nalít do hrnce ❹ 1 litr vody a přidat 100 g nudlí.

- 2) Zavřete víko ❶.
- 3) Stiskněte kolébkový přepínač ❺ doleva do polohy **II**.
- 4) Jakmile voda vaří, přidejte jednu čajovou lžičku soli a nudle do hrnce ❹ a přepněte kolébkový přepínač ❺ doprava do polohy **I**.
- 5) Obsah v hrnci příležitostně promíchejte.
- 6) Po cca 10 minutách jsou nudle uvařené a připravené ke konzumaci. Dodržujte však také údaje uvedené na obalu nudlí. Případně se řiďte údaji od výrobce, pokud se liší od zde uvedených 10 minut.

Příprava Hot Pot

CO JE TO „HOT POT“?

- V takzvaném „Hot Pot“, nazývaném také čínské fondue, ohnivý hrnec nebo vývarové fondue, se pokrmy připravují ve vroucím vývaru. Tímto způsobem lze vařit malé kousky zeleniny, tenké plátky masa nebo mořské plody. K tomu se tradičně podávají různé dipy.

- 1) Do hrnce **6** naplňte vodu. Pokud používáte domácí vývar nebo fond ze sklenice, přidejte do hrnce hotový vývar. Při plnění dbejte na značky **MIN** (0,5 l) a **MAX** (1,2 l) na vnitřní straně hrnce **6**. Plňte hrnec **6** nanejvýš po značku **MAX** a alespoň po značku **MIN**.

UPOZORNĚNÍ

- Při plnění hrnce **6** vodou pamatujte, že do hrnce **6** budete přidávat ještě další přísady. Při přípravě Hot Pot proto nesmí být voda naplněna až po značku **MAX** (1,2 l)! Celkový obsah hrnce **6** (voda + potraviny) nesmí překročit značku **MAX** (1,2 l).

- 2) Zavřete víko **1**.
- 3) Stiskněte kolébkový přepínač **5** doleva do polohy **II**.
- 4) Jakmile voda vře, přidejte instantní vývar / kostku vývaru podle návodu a promíchejte. Stiskněte kolébkový přepínač **5** doprava do polohy **I**. Pro přípravu Hot Pot nechejte vývar mírně vařit na tomto stupni.

Ukázkový recept Hot Pot s arašídovým dipem

- 800 ml vody
- 15 g instantního drůbežího vývaru
- 100 g kuřecích prsou
- 1 červená paprika
- 3–4 žampiony
- 150 g arašídového másla (s kousky)
- 10 PL vody
- 1 ČL medu
- 1 PL sójové omáčky
- trochu pasty Sambal oelek (dle libosti)

- 1) Vývar přiveďte k varu podle popisu.
 - 2) Mezitím nakrájejte kuřecí prsa na malé proužky. Čím jsou kousky masa silnější, tím déle to bude trvat.
Houby nakrájejte na plátky.
Papriku nakrájejte na proužky.
 - 3) Příprava arašídového dipu:
Arašídové máslo dobře promíchejte s vodou, medem a sójovou omáčkou.
Podle libosti přidejte trochu pasty Sambal oelek.
 - 4) Když se vývar vaří a přístroj je v poloze **I**, do hrnce opatrně přidejte kuřecí kousky, papriku a houby.
 - 5) Po přibližně 10 minutách (v závislosti na velikosti potravin) je jídlo hotové.
 - 6) Vyjměte z hrnce lžící, sběračkou nebo vidličkou.
 - 7) Vychutnejte si s arašídovým dipem.
- Doporučujeme čerstvý chléb.

Čištění a údržba

NEBEZPEČÍ! ÚRAZ ELEKTRICKÝM PROUDEM!

- ▶ Před každým čištěním vytáhněte zástrčku ze zásuvky.
- ▶  Přístroj nikdy neponořujte do vody nebo jiných kapalin! Pokud se během provozu dostanou zbytky tekutiny do kontaktu se součástmi, které jsou pod napětím, může zde dojít k ohrožení života v důsledku zásahu elektrickým proudem.

VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- ▶ Před čištěním nechte přístroj vychladnout. Hrozí nebezpečí popálení.

POZOR! HMOTNÉ ŠKODY!

- ▶ Nepoužívejte abrazivní ani leptavé čisticí prostředky. Mohly by narušit povrch přístroje a způsobit jeho nenávratné poškození.
- ▶ Hrnc **6** nikdy neumývejte v myčce na nádobí, nýbrž pouze ručně.

UPOZORNĚNÍ



Víko **1** je vhodné k mytí v myčce nádobí.

- ◆ Očistěte veškeré vnější plochy přístroje a síťový kabel **9** mírně navlženým hadříkem. U těžko odstranitelných nečistot a pro čištění vnitřních ploch hrnce **6** a víka **1** dejte na hadřík jemný mycí prostředek. Hrnc **6** a víko **1** dobře osušte, než přístroj znovu použijete. Předtím než přístroj opět uvedete do provozu, dbejte na to, aby se v hrnci **6** nenacházely zbytky mycího prostředku.
- ◆ Pokud jsou v hrnci **6** nebo na něm usazeniny, uvolněte je pomocí kartáče na nádobí nebo houbičky na nádobí a teplé vody s mycím prostředkem. Hrnc **6** poté vypláchněte, resp. opláchněte čistou vodou.

Odvápňení

Vápenaté usazeniny v přístroji vedou k energetickým ztrátám a snižují životnost přístroje. Jakmile se objeví vápenaté usazeniny, okamžitě je z přístroje odstraňte.

- ◆ Použijte odvápňovač určený pro nádoby na potraviny, který je k dostání v prodejně domácích potřeb (např. odvápňovač do kávovarů). Postupujte v souladu s návodem k použití odvápňovače.
- ◆ Po odstranění vápenatých usazenin vyčistěte přístroj velkým množstvím čisté vody.

Skladování

- ◆ Před uložením nechte přístroj zcela vychladnout.
- ◆ Skladujte přístroj na čistém a suchém místě.

Likvidace

Likvidace přístroje



Vedle umístěný symbol přeškrtnuté pojízdné popelnice označuje, že tento přístroj podléhá směrnici č. 2012/19/EU. Tato směrnice uvádí, že tento výrobek se na konci doby svého použití nesmí zlikvidovat s běžným domovním odpadem, ale musí se odevzdat v určených sběrných místech či dvorech nebo podnicích oprávněných k nakládání s odpady.

Tato likvidace je pro vás zdarma. Chraňte životní prostředí a zajistěte odbornou likvidaci přístroje.



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



Výrobek je recyklovatelný, podléhá rozšířené odpovědnosti výrobce a je shromažďován odděleně.

Likvidace obalu



Zvolený obalový materiál odpovídá požadavkům ochrany životního prostředí a likvidace, a je tudíž recyklovatelný.

Již nepotřebný obalový materiál zlikvidujte podle místních platných předpisů.



Obal zlikvidujte ekologicky.

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

1–7: plasty,

20–22: papír a lepenka,

80–98: kompozitní materiály.

Záruka společnosti Kompernass Handels GmbH

Vážená zákaznice, vážený zákazník,

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

Záruční podmínky

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

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

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

Záruční doba a zákonné nároky vyplývající ze závad

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

Rozsah záruky

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

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

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

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

Vyřízení v případě záruky

Pro zajištění rychlého Vaší žádosti postupujte podle následujících pokynů:

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



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

Pomocí kódu QR se dostanete přímo na stránku servisu Lidl (www.lidl-service.com) a můžete pomocí zadání čísla výrobku (IAN) 365498_2010 otevřít svůj návod k obsluze.

Servis



Servis Česko

Tel.: 800143873

E-Mail: kompernass@lidl.cz

IAN 365498_2010

Dovozce

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NĚMECKO

www.kompernass.com

Spis treści

Wstęp	84
Informacje o niniejszej instrukcji obsługi	84
Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem	84
Wskazówki bezpieczeństwa	85
Zakres dostawy i przegląd po transporcie	87
Opis urządzenia	88
Dane techniczne	88
Wymagania dotyczące miejsca ustawienia	88
Uruchomienie	89
Obsługa i eksploatacja	89
Przykłady zastosowania	90
Przygotowywanie owsianki	90
Gotowanie makaronu	91
Przygotowanie Hot Pot	92
Czyszczenie i pielęgnacja	94
Usuwanie kamienia	94
Przechowywanie	95
Utylizacja	95
Utylizacja urządzenia	95
Utylizacja opakowania	95
Gwarancja Kompernaß Handels GmbH	96
Serwis	97
Importer	97

Wstęp

Informacje o niniejszej instrukcji obsługi

Gratulujemy zakupu nowego urządzenia.

Wybrany produkt charakteryzuje się wysoką jakością. Instrukcja obsługi jest częścią składową produktu. Zawiera ona ważne wskazówki na temat bezpieczeństwa, użytkowania i utylizacji. Przed rozpoczęciem użytkowania produktu należy zapoznać się ze wszystkimi wskazówkami dotyczącymi obsługi i bezpieczeństwa. Używaj produktu wyłącznie zgodnie z zamieszczonym tu opisem oraz w podanym zakresie zastosowań. Przekazując produkt osobie trzeciej, dołącz do niego również całą dokumentację.

Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do podgrzewania żywności i wody w gospodarstwie domowym. Nie jest ono przeznaczone do stosowania z innymi materiałami lub płynami, które nie są uznawane za żywność. Używanie urządzenia w sektorze komercyjnym również nie jest zgodne z jego przeznaczeniem.

Wszelkie roszczenia z tytułu szkód powstałych wskutek użytkowania niezgodnie z przeznaczeniem, przeprowadzenia niefachowych napraw, zmian wprowadzonych bez zezwolenia lub wskutek zastosowania niedopuszczonych części zamiennych, są wykluczone. Ryzyko ponosi wyłącznie użytkownik.

Wskazówki bezpieczeństwa

NIEBEZPIECZEŃSTWO! PORĄŻENIE PRĄDEM ELEKTRYCZNYM!

- ▶ Urządzenie podłączaj wyłącznie do prawidłowo zainstalowanego i łatwo dostępnego gniazdka elektrycznego o napięciu sieciowym wynoszącym 220–240 V ~, 50–60 Hz.
- ▶ Korzystaj z urządzenia tylko z dostarczonym kablem zasilającym.
- ▶ Dopilnuj, by kabel zasilający podczas pracy nigdy nie został zawilgocony ani zamoczony. Kabel układaj w taki sposób, aby chronić go przed przygnieceniem lub innym rodzajem uszkodzenia.
- ▶ Upewnij się, by złącze kabla zasilającego nie zetknęło się z wodą! W razie przypadkowego zamoczenia złącza kabla zasilającego należy je najpierw dokładnie osuszyć.
- ▶ Uważaj na to, aby nie rozlać żadnego płynu na złącze kabla zasilającego.
- ▶ W przypadku uszkodzenia kabla zasilającego należy zlecić jego wymianę producentowi, w punkcie serwisowym lub osobie posiadającej odpowiednie kwalifikacje. Dzięki temu unikniesz poważnych zagrożeń.
- ▶ Po zakończeniu używania należy zawsze wyciągać wtyk z gniazda.
- ▶ Przed przystąpieniem do użytkowania należy sprawdzić, czy urządzenie nie ma widocznych uszkodzeń. Nie wolno uruchamiać urządzenia, gdy jest uszkodzone lub spadło na ziemię.
- ▶ Naprawy urządzenia zlecaj wyłącznie w autoryzowanych punktach serwisowych lub w serwisie producenta. Nieprawidłowo wykonane naprawy mogą powodować zagrożenia dla użytkownika. Powodują one też utratę gwarancji.

NIEBEZPIECZEŃSTWO! PORĄŻENIE PRĄDEM ELEKTRYCZNYM!



Nigdy nie zanurzaj urządzenia w wodzie ani w innej cieczy! Przedostanie się cieczy na części przewodzące prąd podczas pracy urządzenia może spowodować śmiertelne niebezpieczeństwo spowodowane porażeniem prądem elektrycznym.

OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŻEŃ!

- ▶ Napełniaj garnek najwyżej do oznaczenia **MAX**. W przeciwnym razie gotująca się zawartość garnka może się wylewać.
- ▶ Chwytaj urządzenie zawsze za uchwyt. Podczas pracy urządzenie jest bardzo gorące i może wydostawać się z niego gorąca para. Nawet po użyciu, powierzchnia urządzenia nadal pozostaje jeszcze ciepła.
- ▶ Przed włączeniem upewnij się, że urządzenie stoi stabilnie i prosto.
- ▶ Urządzenie oraz jego kabel zasilający należy trzymać poza zasięgiem dzieci w wieku poniżej 8 lat.
- ▶ To urządzenie może być używane przez dzieci od 8. roku życia oraz przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych bądź też osoby nieposiadające odpowiedniego doświadczenia i/lub wiedzy wyłącznie pod nadzorem lub po przeszkoleniu w zakresie bezpiecznego użytkowania urządzenia oraz potencjalnych zagrożeń. Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem.
- ▶ Czyszczenia ani konserwacji nie mogą wykonywać dzieci, chyba że ukończyły one 8. rok życia i są pod nadzorem.
- ▶ Nieprawidłowe użycie urządzenia grozi obrażeniami. Urządzenie należy zawsze używać zgodnie z jego przeznaczeniem.

UWAGA! SZKODY MATERIALNE!

- ▶ Do sterowania pracą urządzenia nie używaj żadnych zewnętrznych programatorów zegarowych ani innego systemu zdalnego sterowania.
- ▶ W trakcie używania nigdy nie pozostawiaj urządzenia bez nadzoru.
- ▶ Upewnij się, że urządzenie, kabel zasilający lub wtyk sieciowy nie stykają się z gorącymi źródłami, takimi jak gorące płyty grzejne lub nieosłonięty płomień.

Zakres dostawy i przegląd po transporcie

- ◆ Wyjmij wszystkie elementy urządzenia oraz instrukcję obsługi z opakowania.
- ◆ Usuń wszelkie opakowania oraz folie i naklejki.

Zakres dostawy obejmuje następujące elementy (ilustracje - patrz rozkładana okładka):

- Garnek elektryczny
- Pokrywka
- Kabel zasilający
- Instrukcja obsługi (bez ilustracji)

WSKAZÓWKA

- ▶ Sprawdź kompletność dostawy oraz czy nie ma widocznych uszkodzeń.
- ▶ W przypadku niekompletnej dostawy bądź wystąpienia uszkodzeń wskutek wadliwego opakowania lub transportu należy skontaktować się z infolinią serwisową (patrz rozdział **Serwis**).

Opis urządzenia

(ilustracje - patrz rozkładana okładka)

- ❶ Pokrywka
- ❷ Otwór wylotowy pary
- ❸ Uchwyt
- ❹ Dioda LED trybu pracy
- ❺ Przetłącznik kołyskowy **O** (wył.)/**I** (moc niska: 300 W)/**II** (moc wysoka: 600 W)
- ❻ Garnek
- ❼ Złącze kabla zasilającego
- ❽ Nóżki antypoślizgowe
- ❾ Kabel zasilający (z wtykiem sieciowym)

Dane techniczne

Zasilanie elektryczne	220-240 V ~ (prąd przemienny), 50-60 Hz
Moc znamionowa	600 - 720 W
Maks. ilość napętnienia	1,7 litra
Pojemność	Maks. 1,2 l Min. 0,5 l
	Wszystkie części tego urządzenia mające kontakt z żywnością są do tego odpowiednio dopuszczone.

Wymagania dotyczące miejsca ustawienia

UWAGA! SZKODY MATERIALNE!

- ▶ Nie stawiaj urządzenia na materiałach wrażliwych na ciepło lub łatwopalnych, takich jak tkaniny lub wykładziny dywanowe.

W celu zapewnienia bezpiecznej i bezusterkowej pracy urządzenia miejsce jego ustawienia musi spełniać następujące wymagania:

- ▶ Miejsce postawienia musi być poziomą, równą i stabilną powierzchnią. Nóżki antypoślizgowe ❽ od spodu garnka ❻ zapewniają dodatkowo stabilne ustawienie.
- ▶ Gniazdo sieciowe musi być swobodnie dostępne, by w razie potrzeby można było łatwo odłączyć kabel zasilający ❾.

Uruchomienie

- ◆ Przed uruchomieniem urządzenia upewnij się, że
 - urządzenie, wtyk sieciowy i kabel zasilający ❹ znajdują się w nienaganym stanie oraz
 - z urządzenia usunięte zostały wszystkie materiały opakowania.
- ◆ Przed pierwszym użyciem urządzenia dokładnie je wyczyść, jak opisano w rozdziale **Czyszczenie i pielęgnacja**.

Obsługa i eksploatacja

NIEBEZPIECZEŃSTWO! PORAŻENIE PRĄDEM ELEKTRYCZNYM!

- ▶ Nigdy nie zbliżaj złącza kabla zasilającego ❷ urządzenia do wody lub innych płynów. Śmiertelne niebezpieczeństwo w wyniku porażenia prądem elektrycznym!

OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŻEŃ!

- ▶ Podczas napełniania należy zwracać uwagę na oznaczenia znajdujące się wewnątrz garnka ❸. Napełniaj garnek ❸ najwyżej do oznaczenia **MAX** (1,2 l). W przeciwnym razie gotująca się zawartość garnka może się wylewać.
- ▶ Podczas gotowania wody za pomocą urządzenia używaj zawsze świeżej wody pitnej. Nie spożywaj wody, która nie jest wodą pitną. W przeciwnym razie istnieje ryzyko uszczerbku na zdrowiu.

WSKAZÓWKA

- ▶ Urządzenie jest wyposażone w zabezpieczenie przed przegrzaniem oraz zabezpieczenie przed gotowaniem na sucho. W przypadku przypadkowego włączenia urządzenia, gdy w garnku nie znajdują się żadne produkty spożywcze lub woda ❸, urządzenie wyłączy się automatycznie. Urządzenie wyłączy się również automatycznie, jeżeli np. z powodu niedomkniętej pokrywki ❶ urządzenie będzie działać na sucho. W takim przypadku należy odczekać na schłodzenie się urządzenia przed jego ponownym uruchomieniem.
- ▶ Napełniaj garnek ❸ co najmniej do oznaczenia **MIN** (0,5 l). W przeciwnym razie istnieje możliwość, że urządzenie będzie pracować na sucho i wyłączy się automatycznie.
- ▶ Zawsze upewnij się, że przełącznik kołowy ❺ znajduje się w pozycji **O** (wył.), gdy wtyk sieciowy jest odłączony, a kabel zasilający ❹ jest nadal podłączony do urządzenia. W przeciwnym razie po ponownym podłączeniu wtyku sieciowego do gniazda zasilania urządzenie zacznie grzać w sposób nienadzorowany.

- 1) Zdejmij pokrywkę **1** z garnka **6**.
 - 2) Napełnij garnek **6** produktami spożywczymi lub wodą. Podczas napełniania zwróć uwagę na oznaczenia **MIN** (0,5 l) oraz **MAX** (1,2 l) wewnątrz garnka **6**.
 - 3) Zamknij najpierw pokrywkę **1**, a następnie odstaw garnek **6** w taki sposób, aby stał on stabilnie i równo na powierzchni.
 - 4) Podłącz kabel zasilający **9** do złącza kabla zasilającego **7**.
 - 5) Włóż tyk sieciowy kabla zasilającego **9** do gniazda zasilania.
 - 6) Naciśnij przełącznik kołkowy **5**
 - w prawo, w położenie **I** (moc niska: 300 W) w celu uruchomienia powolnego podgrzewania przy niskiej temperaturze lub
 - w lewo, w położenie **II** (moc wysoka: 600 W) w celu uruchomienia szybkiego podgrzewania przy wysokiej temperaturze.
- Dioda LED trybu pracy **4** świeci się na pomarańczowo.

OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŹEŃ!

- Pamiętaj, że w czasie pracy z otworu wylotowego pary **2** w pokrywie **1** może wydostawać się gorąca para wodna. Utrzymuj odpowiednią odległość.
 - Chwytaj urządzenie zawsze za uchwyt **3**. Nigdy nie dotykaj powierzchni urządzenia, gdy jeszcze pracuje lub gdy jeszcze nie ostygło.
- 7) Gdy tylko zawartość garnka zostanie ugotowana/podgrzana, wyłącz urządzenie, naciskając przełącznik kołkowy **5** w lewo lub w prawo w położenie **O** (wył.). Dioda LED trybu pracy **4** zgaśnie.

Przykłady zastosowania

WSKAZÓWKA

- Informacje zawarte w przepisach mogą się różnić w zależności od osobistych upodobań i właściwości produktów spożywczych. W razie potrzeby dostosuj przepisy do własnych preferencji i doświadczeń.

Przygotowywanie owsianki

CZYM JEST OWSIANKA?

- Owsianka, zwana również płatkami owsianymi, to kaszka zbożowa przygotowana z płatków owsianych lub mąki owsianej i mleka oraz/lub wody. Aby dodatkowo przyprawić owsiankę, można po ugotowaniu dodać do niej różne owoce, jagody, orzechy, nasiona lub np. wiórki czekoladowe. Jeśli lubisz słodsze dania, możesz posłodzić owsiankę cukrem, miodem, cynamonem lub syropem z agawy. Postępuj zgodnie z własnymi preferencjami.

- 1) Napełnij garnek **6** wodą lub mlekiem i płatkami owsianymi. Podczas napełniania zwróć uwagę na oznaczenia **MIN** (0,5 l) oraz **MAX** (1,2 l) wewnątrz garnka **6**. Napełniaj garnek **6** najwyżej do oznaczenia **MAX** i co najmniej do oznaczenia **MIN**.
- 2) Zamknij pokrywkę **1**.
- 3) Naciśnij przetacznik kotłuskowy **5** w prawo, w położenie **I**.
- 4) Jeśli przygotowujesz owsiankę z mlekiem, podgrzewaj ją ciągle mieszając, aby się nie przypaliła. Podczas przygotowywania z wodą wystarczy od czasu do czasu zamieszać zawartość garnka.
- 5) Podgrzewaj zawartość garnka przez około 7 minut, a następnie wyłącz urządzenie. Przed spożyciem odczekaj ok. 5 minut, aż owsianka napęcznieje.

Przykładowy przepis na owsiankę

- 500 ml mleka
 - 150 g płatków owsianych (delikatnych)
 - 3 łyżki stołowe miodu
 - Truskawki, maliny, borówki (lub jagody według własnego wyboru)
 - Migdały (ilość wedle uznania)
 - 1 cytryna
- 1) Przygotuj mleko i płatki owsiane zgodnie z opisem.
 - 2) Wymieszaj z miodem i pozwól owsiance napęcznieć.
 - 3) Upraż migdały na patelni bez tłuszczu, aż staną się aromatyczne.
 - 4) Starannie umyj jagody, osusz i oczyść. Truskawki pokrój na ćwiartki.
 - 5) Cytrynę umyj gorącą wodą, osusz i drobno zetrzyj skórkę.
 - 6) Podziel owsiankę na 3 miseczki i udekoruj jagodami, migdałami i skórką z cytryny.

Gotowanie makaronu

- 1) Nalej wody do garnka **6**. Podczas napełniania zwróć uwagę na oznaczenia **MIN** (0,5 l) oraz **MAX** (1,2 l) wewnątrz garnka **6**. Napełniaj garnek **6** najwyżej do oznaczenia **MAX** i co najmniej do oznaczenia **MIN**.

WSKAZÓWKA

- Podczas napełniania garnka **6** wodą pamiętaj, że do garnka **6** będą dodawane również inne składniki. Dlatego nie nalewaj wody do gotowania makaronu lub innych produktów spożywczych, które będą dodawane później, do poziomu oznaczenia **MAX** (1,2 l)! Całkowita zawartość garnka **6** (woda + produkty spożywcze) nie może przekraczać oznaczenia **MAX** (1,2 l). Aby ugotować makaron, zalecamy wlać 1 litr wody do garnka **6** i dodać 100 g makaronu.

- 2) Zamknij pokrywę ❶.
- 3) Naciśnij przełącznik kotłuskowy ❺ w lewo, w położenie II.
- 4) Gdy tylko woda się zagotuje, dodaj łyżeczkę soli i makaron do garnka ❻ i przestaw przełącznik kotłuskowy ❺ w prawo w położenie I.
- 5) Od czasu do czasu mieszaj zawartość garnka.
- 6) Po około 10 minutach makaron jest ugotowany i gotowy do spożycia.
Zawsze jednak należy zwracać uwagę na informacje zawarte na opakowaniu makaronu. W razie potrzeby należy postępować zgodnie z instrukcjami producenta, jeśli różnią się one od podanych tutaj 10 minut.

Przygotowanie Hot Pot

CZYM JEST „HOT POT”?

► W tak zwanym „Hot Pot”, zwanym również chińskim fondue, ognistym garnkiem lub gorącym fondue, potrawy przygotowywane są we wrzącym bulionie. W ten sposób można gotować małe kawałki warzyw, cienkie plasterki mięsa lub owoców morza. Tradycyjnie podaje się go z różnymi dipami.

- 1) Nalej wody do garnka ❻. Jeśli używasz domowego bulionu lub bulionu ze stoika, gotowy bulion przełóż do garnka. Podczas napełniania zwróć uwagę na oznaczenia **MIN** (0,5 l) oraz **MAX** (1,2 l) wewnątrz garnka ❻. Napełniaj garnek ❻ najwyżej do oznaczenia **MAX** i co najmniej do oznaczenia **MIN**.

WSKAZÓWKA

► Podczas napełniania garnka ❻ wodą pamiętaj, że do garnka ❻ będą dodawane również inne składniki. Dlatego woda do przygotowania Hot Pot nie może być napełniona do oznaczenia **MAX** (1,2 l)! Całkowita zawartość garnka ❻ (woda + produkty spożywcze) nie może przekraczać oznaczenia **MAX** (1,2 l).

- 2) Zamknij pokrywę ❶.
- 3) Naciśnij przełącznik kotłuskowy ❺ w lewo, w położenie II.
- 4) Gdy woda się zagotuje, dodaj kostki bulionu/bulion instant i mieszaj zgodnie z ich instrukcją. Naciśnij przełącznik kotłuskowy ❺ w prawo, w położenie I. Pozostaw bulion gotujący się na tym poziomie w celu przygotowania Hot Pot.

Przykładowy przepis Hot Pot z dipem orzechowym

- 800 ml wody
- 15 g bulionu instant drobiowego
- 100 g piersi z kurczaka
- 1 czerwona papryka
- 3 - 4 pieczarki
- 150 g masła orzechowego (z kawałkami)
- 10 łyżek stołowych wody
- 1 łyżeczka miodu
- 1 łyżeczka sosu sojowego
- odrobina Sambal Olek (do smaku)

- 1) Doprowadź bulion do wrzenia zgodnie z opisem.
 - 2) W międzyczasie pokrój pierś z kurczaka na małe paski. Im grubsze kawałki mięsa, tym dłuższy czas gotowania.
Pokrój grzyby w plasterki.
Pokrój paprykę w paski.
 - 3) Przygotowanie dipu orzechowego:
W tym celu wymieszaj dobrze masło orzechowe z wodą, miodem i sosem sojowym. Dodaj odrobinę Sambal Olek do smaku.
 - 4) Gdy bulion się zagotuje, a urządzenie jest ustawione w położeniu **I**, ostrożnie dodaj do garnka kawałki kurczaka, paprykę i grzyby.
 - 5) Po około 10 minutach (w zależności od wielkości produktów spożywczych) produkty spożywcze są ugotowane.
 - 6) Wyjmij z garnka za pomocą łyżki, łyżki cedzakowej lub widelca.
 - 7) Spożywaj z dipem orzechowym.
- Do tego polecamy świeże pieczywo.

Czyszczenie i pielęgnacja

NIEBEZPIECZEŃSTWO! PORAŻENIE PRĄDEM ELEKTRYCZNYM!

- ▶ Przed każdym czyszczeniem wyciągnij wtyk sieciowy z gniazda zasilania.
- ▶  Nigdy nie zanurzaj urządzenia w wodzie ani w innych cieczach! Przedostanie się cieczy na części przewodzące prąd podczas pracy urządzenia może spowodować śmiertelne niebezpieczeństwo spowodowane porażeniem prądem elektrycznym.

OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŻEŃ!

- ▶ Przed czyszczeniem należy odczekać na ostygnięcie urządzenia. Niebezpieczeństwo poparzenia.

UWAGA! SZKODY MATERIALNE!

- ▶ Nie używaj środków rysujących powierzchnię ani żrących środków czyszczących. Niszczą one powierzchnię urządzenia i mogą doprowadzić do jego trwałego uszkodzenia.
- ▶ Nigdy nie myj garnka **6** w zmywarce, lecz wyłącznie ręcznie.

WSKAZÓWKA



Pokrywka **1** jest przystosowana do zmywania w zmywarce do naczyń.

- ◆ Oczyszczyć wszystkie powierzchnie zewnętrzne oraz kabel zasilający **9** lekko zwilżoną szmatką. W przypadku bardziej uporczywych plam oraz do czyszczenia wnętrza garnka **6** i pokrywki **1** nanieś na szmatkę łagodny płyn do mycia naczyń. Przed ponownym użyciu urządzenia dobrze wysusz garnek **6** i pokrywkę **1**. Przed ponownym uruchomieniem urządzenia upewnij się, że w garnku **6** nie ma już pozostałości płynu do mycia naczyń.
- ◆ Jeśli w lub na garnku **6** znajdują się osady, należy użyć szczotki do mycia naczyń lub gąbki i ciepłej wody z płynem do mycia naczyń, aby usunąć osady. Następnie wypłucz garnek **6** czystą wodą.

Usuwanie kamienia

Osady z kamienia na dnie urządzenia powodują straty energii i skracają żywotność urządzenia. W wypadku wystąpienia osadów z kamienia przeprowadź odkamienianie.

- ◆ Zastosuj odpowiedni środek do usuwania kamienia, nadający się do pojemników przeznaczonych do kontaktu z żywnością (np. płyn do usuwania kamienia z ekspresów do kawy). Należy postępować zgodnie z opisem w instrukcji obsługi dołączonym do środka do usuwania kamienia.
- ◆ Po zakończeniu odkamieniania wypłucz urządzenie obficie bieżącą wodą.

Przechowywanie

- ◆ Przed odłożeniem urządzenia do przechowywania odczekaj do jego całkowitego ostygnięcia.
- ◆ Przechowuj urządzenie w czystym, suchym miejscu.

Utylizacja

Utylizacja urządzenia



Widoczny obok symbol przekreślonego pojemnika na śmieci na kółkach oznacza, że produkt ten podlega postanowieniom dyrektywy 2012/19/EU. Dyrektywa ta zawiera informacje, że ten produkt po zakończeniu korzystania z niego nie może zostać zutylizowany wraz z odpadami komunalnymi, lecz musi zostać oddany do specjalnych punktów zbiórki odpadów lub do wyspecjalizowanych zakładów utylizacyjnych.

Utylizacja jest dla użytkownika bezpłatna. Chroń środowisko i utylizuj odpady w prawidłowy sposób.



Informacje na temat możliwości utylizacji wysłużonego urządzenia można uzyskać w urzędzie gminy lub miasta.

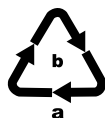


Produkt można poddać recyklingowi, podlega rozszerzonej odpowiedzialności producenta i jest zbierany w ramach systemu segregacji odpadów.

Utylizacja opakowania



Materiały opakowaniowe są przyjazne dla środowiska i można je poddać procesowi recyklingu. Zbędne materiały opakowaniowe należy usuwać zgodnie z lokalnymi przepisami.



Opakowania należy utylizować w sposób przyjazny dla środowiska. Przestrzegaj oznaczeń umieszczonych na różnych materiałach opakowaniowych i w razie potrzeby zutylizuj je zgodnie z zasadami segregacji odpadów. Materiały opakowaniowe są oznaczone skrótami (a) i cyframi (b) w następujący sposób:

1–7: tworzywa sztuczne,
20–22: papier i tektura,
80–98: kompozyty.

Gwarancja Kompernaß Handels GmbH

Szanowny Kliencie,

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

Warunki gwarancji

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

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

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

Okres gwarancji i ustawowe roszczenia gwarancyjne

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

Zakres gwarancji

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

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

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

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

Realizacja zobowiązań gwarancyjnych

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

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



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

Za pomocą tego kodu QR możesz przejść bezpośrednio na stronę serwisu Lidl (www.lidl-service.com), gdzie możesz otworzyć instrukcję obsługi, wpisując numer artykułu (IAN) 365498_2010.

Serwis

PL

Serwis Polska

Tel.: 22 397 4996

E-Mail: kompernass@lidl.pl

IAN 365498_2010

Importer

Pamiętaj, że poniższy adres nie jest adresem serwisu.

Skontaktuj się najpierw z odpowiednim punktem serwisowym.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NIEMCY

www.kompernass.com

Obsah

Úvod	100
Informácie o tomto návode na obsluhu	100
Používanie v súlade s účelom	100
Bezpečnostné pokyny	101
Rozsah dodávky a kontrola po preprave	103
Opis prístroja	104
Technické údaje	104
Požiadavky na miesto inštalácie	104
Uvedenie do prevádzky	105
Obsluha a prevádzka	105
Príklady použitia	106
Príprava porridge (ovsenej kaše)	106
Varenie rezancov	107
Príprava Hot Potu	108
Čistenie a údržba	110
Odstraňovanie vodného kameňa	110
Uskladnenie	111
Likvidácia	111
Likvidácia prístroja	111
Likvidácia obalu	111
Záruka spoločnosti Kompernass Handels GmbH	112
Servis	113
Dovozca	113

Úvod

Informácie o tomto návode na obsluhu

Srdečne vám gratulujeme ku kúpe vášho nového prístroja.

Touto kúpou ste sa rozhodli pre výrobok vysokej kvality. Návod na obsluhu je súčasťou tohto výrobku. Obsahuje dôležité upozornenia týkajúce sa bezpečnosti, používania a likvidácie. Pred použitím výrobku sa oboznámte so všetkými pokynmi na obsluhu a bezpečnostnými pokynmi. Výrobok používajte iba podľa opisu a v uvedených oblastiach použitia. Pri postúpení výrobku tretej osobe odovzdajte spolu s ním aj všetky dokumenty.

Používanie v súlade s účelom

Tento prístroj slúži výlučne na ohrev potravín a vody na súkromné použitie. Nie je určený na použitie s inými látkami alebo kvapalinami, ktoré nepatria medzi potraviny. Aj komerčné používanie prístroja je v rozpore s účelom.

Nároky akéhokoľvek druhu za škody spôsobené nesprávnym používaním, neodbornými opravami, nepovolenými zmenami alebo používaním nepovolených náhradných dielov sú vylúčené. Riziko nesie výlučne používateľ.

Bezpečnostné pokyny

NEBEZPEČENSTVO! ZÁSAH ELEKTRICKÝM PRÚDOM!

- ▶ Prístroj zapájajte len do dobre dosiahnuteľnej zásuvky so sieťovým napätím 220 – 240 V ~, 50 – 60 Hz, inštalovanej podľa predpisov.
- ▶ Prístroj používajte len s dodaným sieťovým káblom.
- ▶ Dbajte na to, aby nebol počas prevádzky sieťový kábel nikdy mokrý ani vlhký. Ved'te ho tak, aby sa nikde neprichytil ani sa nemohol poškodiť iným spôsobom.
- ▶ Zabezpečte, aby sa prípojka sieťového kábla nikdy nedostala do kontaktu s vodou! Ak omylom došlo k navlhčeniu prípojky sieťového kábla, nechajte ju najprv úplne vyschnúť.
- ▶ Dbajte na to, aby sa do zásuvného spojenia sieťového kábla nedostala žiadna kvapalina.
- ▶ Ak sa pripojovací sieťový kábel tohto prístroja poškodí, musí sa nechať vymeniť výrobcom alebo jeho zákazníckym servisom alebo podobne kvalifikovanou osobou, aby sa predišlo ohrozeniam.
- ▶ Po použití sieťovú zástrčku vždy vytiahnite zo zásuvky.
- ▶ Pred použitím skontrolujte, či nie je prístroj viditeľne poškodený. Neužívajte do prevádzky poškodený prístroj ani prístroj, ktorý predtým spadol na zem.
- ▶ Opravy prístroja nechajte vykonať iba v autorizovanom špecializovanom obchode alebo prostredníctvom zákazníckeho servisu. Neodborne vykonanými opravami môžu pre používateľa vzniknúť nebezpečenstvá. Navyše zaniká nárok na záruku.



Prístroj nikdy neponárajte do vody ani do iných kvapalín! Existuje nebezpečenstvo ohrozenia života v dôsledku zásahu elektrickým prúdom, ak sa počas prevádzky dostane kvapalina na časti pod napätím.

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

- ▶ Hrnec naplňte nanajvýš po značku **MAX**. Inak môže variaci sa obsah hrnca vyšplechnúť von.
- ▶ Prístroj chytajte vždy za rukoväť. Prístroj je počas prevádzky veľmi horúci a môžu unikáť horúce pary. Aj po použití je na povrchu prístroja ešte zvyškové teplo.
- ▶ Skôr než prístroj zapnete, zabezpečte, aby bol v stabilnej a rovnej polohe.
- ▶ Prístroj a jeho pripojovací kábel sa musia uchovávať mimo dosahu detí mladších než 8 rokov.
- ▶ Tento prístroj môžu používať deti staršie ako 8 rokov, ako aj osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami alebo s nedostatkom skúseností a vedomostí, ak sú pod dohľadom alebo ak boli o bezpečnom používaní prístroja poučené a pochopili z toho vyplývajúce nebezpečenstvá. Deti sa s prístrojom nesmú hrať.
- ▶ Deti nesmú vykonávať čistenie a užívateľskú údržbu s výnimkou, že sú staršie než 8 rokov a sú pod dohľadom.
- ▶ Pri nesprávnom používaní prístroja hrozí riziko poranenia. Prístroj používajte vždy na určený účel.

POZOR! VECNÉ ŠKODY!

- ▶ Na prevádzkovanie prístroja nepoužívajte externý časový spínač ani samostatný systém diaľkového ovládania.
- ▶ Počas prevádzky nenechávajte prístroj nikdy bez dozoru.
- ▶ Zabezpečte, aby sa prístroj, sieťový kábel alebo sieťová zástrčka nemohli dostať do kontaktu s tepelnými zdrojmi, ako sú varné platne alebo otvorený oheň.

Rozsah dodávky a kontrola po preprave

- ◆ Vyberte z obalu všetky diely prístroja a návod na obsluhu.
- ◆ Odstráňte všetky obalové materiály, ako aj prípadné fólie a nálepky.

Dodávka pozostáva z nasledujúcich komponentov (obrázky pozri na roztváracej strane):

- Elektrický hrniec
- Veko
- Sieťový kábel
- Návod na obsluhu (bez obrázku)

UPOZORNENIE

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

Opis prístroja

(obrázky sú na roztváracíj strane)

- ❶ Veko
- ❷ Otvor na vetranie
- ❸ Rukoväť
- ❹ Prevádzková LED dióda
- ❺ Kolískový spínač **O** (vyp)/**I** (nizka: 300 W)/**II** (vysoká: 600 W)
- ❻ Hrnec
- ❼ Prípojka sieťového kábla
- ❽ Protišmykové nožičky
- ❾ Sieťový kábel (so sieťovou zástrčkou)

Technické údaje

Napájacie napätie	220 - 240 V ~ (striedavý prúd), 50 - 60 Hz
Menovitý výkon	600 - 720 W
Max. množstvo naplnenia	1,7 litra
Objem	Max. 1,2 l Min. 0,5 l
	Všetky diely tohto prístroja, ktoré sa dostávajú do kontaktu s potravinami, sú bezpečné z hľadiska použitia s potravinami.

Požiadavky na miesto inštalácie

POZOR! VECNÉ ŠKODY!

- Prístroj neprevádzkujte na horľavých materiáloch citlivých na teplo, ako je látka alebo koberec.

Miesto inštalácie prístroja musí spĺňať tieto predpoklady, aby bola zabezpečená bezpečná a bezchybná prevádzka:

- Miesto inštalácie musí byť na vodorovnej, rovnej a stabilnej ploche. Stabilitu zabezpečujú aj protišmykové nožičky ❽ na spodnej strane hrnca ❻.
- Zásuvka musí byť dobre prístupná, aby sa v prípade núdze dal sieťový kábel ❾ ľahko vytiahnuť.

Uvedenie do prevádzky

- ♦ Skôr, než prístroj uvediete do prevádzky, uistite sa, že
 - prístroj, sieťová zástrčka a sieťový kábel ❹ sú v bezchybnom stave a
 - z prístroja je odstránený všetok obalový materiál.
- ♦ Prístroj pred prvým uvedením do prevádzky vyčistite, ako je opísané v kapitole **Čistenie a údržba**.

Obsluha a prevádzka

⚠ NEBEZPEČENSTVO! ZÁSAH ELEKTRICKÝM PRÚDOM!

- ▶ Prípojku sieťového kábla ❷ nikdy nedávajte do blízkosti vody alebo iných tekutín. Existuje nebezpečenstvo ohrozenia života v dôsledku zásahu elektrickým prúdom!

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

- ▶ Pri plnení dávajte pozor na značky na vnútornej strane hrnca ❸. Naplňte hrniec ❸ najvyššie po značku **MAX** (1,2 l). Inak môže variaci sa obsah hrnca vyšplechnúť von.
- ▶ Keď v prístroji varíte vodu, používajte vždy len čerstvú pitnú vodu. Nikdy nepožívajte vodu, ktorá nie je označená ako pitná. V opačnom prípade vám hrozí nebezpečenstvo poškodenia zdravia.

UPOZORNENIE

- ▶ Prístroj je vybavený ochranou proti prehriatiu a ochranou proti chodu nasucho. Keď sa prístroj nedopatrením zapne bez toho, aby sa v hrnci ❸ nachádzali potraviny či voda, prístroj sa automaticky vypne. Ak napríklad pre neuzavreté veko ❶ beží prístroj nasucho, prístroj sa tiež automaticky vypne. V takých prípadoch nechajte prístroj pred opätovným použitím najskôr vychladnúť.
- ▶ Naplňte hrniec ❸ minimálne po značku **MIN** (0,5 l). Inak existuje možnosť, že sa prístroj spustí nasucho a vypne sa automaticky.
- ▶ Kolískový spínač ❺ vždy nastavte do polohy **O** (vyp), ešte kým je sieťová zástrčka a sieťový kábel ❹ zapojený do prístroja. V opačnom prípade sa začne prístroj automaticky zohrievať, len čo zapojíte sieťovú zástrčku do zásuvky.

- 1) Odoberte veko ❶ z hrnca ❸.
- 2) Do hrnca ❸ dajte potraviny alebo vodu. Pri plnení dbajte na značky **MIN** (0,5 l) a **MAX** (1,2 l) na vnútornej strane hrnca ❸.

- 3) Najprv zatvorte veko **1** a potom postavte hrniec **6** tak, aby stál stabilne a rovno na odkladacej ploche.
 - 4) Zapojte sieťový kábel **9** do prípojky sieťového kábla **7**.
 - 5) Zastrčte sieťovú zástrčku sieťového kábla **9** do zásuvky.
 - 6) Stlačte kolískový spínač **5**
 - smerom doprava do polohy **I** (nízka: 300 W) pre pomalé zohrievanie pri nízkej teplote alebo
 - smerom doľava do polohy **II** (vysoká: 600 W) pre rýchle zohrievanie pri vysokej teplote.
- Prevádzková LED dióda **4** svieti naoranžovo.

VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

- Dbajte na to, aby počas prevádzky mohla z otvoru na vetranie **2** vo veku **1** unikáť horúca para. Dodržiavajte zodpovedajúci odstup.
 - Prístroj chytajte vždy za rukoväť **3**. Nikdy sa nedotýkajte povrchu prístroja, keď je ešte v prevádzke a ešte nie je vychladnutý.
- 7) Hneď ako je obsah hrnca uvarený/ohriaty, vypnite prístroj tak, že kolískový spínač **5** zatlačíte smerom doľava, resp. doprava do polohy **O** (vyp).
Prevádzková LED dióda **4** zhasne.

Príklady použitia

UPOZORNENIE

- Údaje v receptoch sa môžu meniť podľa osobnej chuti a v závislosti od charakteru potravín. Recepty si môžete prispôsobiť podľa svojej chuti a skúseností.

Príprava porridge (ovsenej kaše)

ČO JE PORRIDGE?

- Porridge, nazývaná tiež ovsená kaša, je obilná kaša, ktorá sa pripravuje z ovsených vločiek alebo ovsenej múky a mlieka a/alebo vody.
Na dodatočné dochutenie ovsenej kaše sa môže po varení prímiešať rôzne ovocie, bobule, orechy, semená alebo napríklad čokoládové hoblinky. Na osladenie je možné do ovsenej kaše pridať cukor, med, škoricu alebo hustú agávovú šľavu. Postupujte podľa osobnej chuti.

- 1) Do hrnca **6** dajte vodu alebo mlieko a ovsené vločky. Pri plnení dbajte na značky **MIN** (0,5 l) a **MAX** (1,2 l) na vnútornej strane hrnca **6**. Naplňte hrniec **6** najvyššie po značku **MAX** a minimálne po značku **MIN**.
- 2) Zatvorte veko **1**.
- 3) Zatlačte kolískový spínač **5** smerom doprava do polohy **I**.

- 4) Keď pripravujete ovsenú kašu s mliekom, suroviny ohrievajte za stáleho miešania, aby sa nepripálili. Pri príprave s vodou stačí obsah hrnca príležitostne premiešať.
- 5) Obsah hrnca zohrievajte cca 7 minút a potom vypnite prístroj. Ovsenú kašu nechajte pred konzumáciou cca 5 minút napučať.

Vzorový recept na ovsenú kašu

- 500 ml mlieka
 - 150 g ovsených vločiek (ľahko rozpustných)
 - 3 PL medu
 - Jahody, maliny, čučoriedky (alebo iné bobuľové ovocie)
 - Mandle (ľubovoľné množstvo)
 - 1 citrón
- 1) Mlieko a ovsené vločky pripravte podľa opisu.
 - 2) Primiešajte med a nechajte ovsené vločky napučať.
 - 3) Na panvici opražte bez tuku mandle, až začnú voňať.
 - 4) Ovocie opatrne umyte, osušte a vyčistite. Jahody rozštvrtíte.
 - 5) Citrón umyte horúcou vodou, osušte a šupku najemno nastrúhajte do misky.
 - 6) Ovsenú kašu rozdeľte do 3 misiek a obložte ovocím, mandľami a nastrúhanou citrónovou kôrou.

Varenie rezancov

- 1) Dajte do hrnca **6** vodu. Pri plnení dbajte na značky **MIN** (0,5 l) a **MAX** (1,2 l) na vnútornej strane hrnca **6**. Naplňte hrniec **6** nanajvýš po značku **MAX** a minimálne po značku **MIN**.

UPOZORNENIE

► Pri plnení hrnca **6** vodou myslíte na to, že do hrnca **6** dáte ešte ďalšie prísady. Preto sa voda na varenie rezancov alebo iných potravín, ktoré sa pridávajú neskôr, nesmie naliať až po značku **MAX** (1,2 l)! Celkový obsah hrnca **6** (voda + potraviny) nesmie prekročiť značku **MAX** (1,2 l). Na varenie rezancov odporúčame naplniť hrniec **6** 1 litrom vody a pridať 100 g rezancov.

- 2) Zatvorte veko **1**.
- 3) Zatláčte kolískový spínač **5** smerom doľava do polohy **II**.
- 4) Hneď ako začne voda vriť, dajte do hrnca **6** jednu ČL soli a rezance a kolískový spínač **5** prepnite smerom doprava do polohy **I**.
- 5) Obsah hrnca občas premiešajte.

- 6) Po cca 10 minútach sú rezance uvarené a pripravené na konzumáciu. Riad'te sa však pokynmi na obale rezancov. Prípadne sa riad'te údajmi výrobcu, ak sú iné ako 10 minút.

Príprava Hot Potu

ČO JE HOT POT?

► Hot Pot alebo čínske fondue, ohňový hrniec alebo fondue s vývarom je metóda varenia, pri ktorej sa jedlo pripravuje vo vriacom vývare. Môžu sa tak variť malé kúsky zeleniny, tenké plátky mäsa alebo morské plody. K tomu stačia rozličné tradičné dipy.

- 1) Dajte do hrnca **6** vodu. Keď chcete použiť domáci vývar alebo vývar z pohára, dajte ho do hrnca. Pri plnení dbajte na značky **MIN** (0,5 l) a **MAX** (1,2 l) na vnútornej strane hrnca **6**. Naplňte hrniec **6** nanajvýš po značku **MAX** a minimálne po značku **MIN**.

UPOZORNENIE

► Pri plnení hrnca **6** vodou myslíte na to, že do hrnca **6** dáte ešte ďalšie prísady. Preto sa hrniec na prípravu Hot Potu nesmie naplniť vodou až po značku **MAX** (1,2 l)! Celkový obsah hrnca **6** (voda + potraviny) nesmie prekročiť značku **MAX** (1,2 l).

- 2) Zatvorte veko **1**.
- 3) Zatlačte kolískový spínač **5** smerom doľava do polohy **II**.
- 4) Hneď ako začne voda vriť, pridajte instantný vývar/vývar v kocke podľa pokynov a zamiešajte ho. Zatlačte kolískový spínač **5** smerom doprava do polohy **I**. Na prípravu Hot Potu nechajte vývar variť na tomto stupni.

Vzorový recept na Hot Pot s arašidovým dipom

- 800 ml vody
- 15 g instantného hydínového vývaru
- 100 g kuracích prs
- 1 červená paprika
- 3 – 4 šampiňóny
- 150 g arašidového masla (s kúskami)
- 10 PL vody
- 1 ČL medu
- 1 ČL sójovej omáčky
- trochu omáčky Sambal Oelek (podľa chuti)

- 1) Vývar prived'šte do varu podľa návodu.
 - 2) Medzičasom nakrájajte kuracie prsia na malé pásiky. Čím sú kúsky mäsa hrubšie, tým dlhšie sa budú variť.
Huby nakrájajte na plátky.
Papriku nakrájajte na pásiky.
 - 3) Príprava arašidového dipu:
Zmiešajte arašidové maslo s vodou, medom a sójovou omáčkou. Podľa chuti pridajte trochu omáčky Sambal Oelek.
 - 4) Keď začne vývar vriieť a prístroj je nastavený do polohy **I**, dajte opatrne do hrnca kúsky kuraťa, papriku a huby.
 - 5) Po cca 10 minútach (podľa veľkosti potravín) sú potraviny hotové.
 - 6) Vyberte ich z hrnca pomocou lyžice, naberačky na penu alebo vidličky.
 - 7) Vychutnávajte si ich s arašidovým dipom.
- Odporúčame k tomu čerstvý chlieb.

Čistenie a údržba

NEBEZPEČENSTVO! ZÁSAH ELEKTRICKÝM PRÚDOM!

- Pred každým čistením vytiahnite sieťovú zástrčku zo zásuvky.
-  Prístroj nikdy neponárajte do vody ani do iných tekutín! Existuje nebezpečenstvo ohrozenia života v dôsledku zásahu elektrickým prúdom, ak sa počas prevádzky dostane kvapalina na časti pod napätím.

VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

- Pred čistením nechajte prístroj vychladnúť. Hrozí nebezpečenstvo popálenia.

POZOR! VECNÉ ŠKODY!

- Nepoužívajte žiadne abrazívne ani leptajúce čistiace prostriedky. Môžu pôsobiť na povrch a prístroj neopraviteľne poškodiť.
- Hrniec **6** nikdy neumývajte v umývačke riadu, ale ručne.

UPOZORNENIE



Veko **1** je vhodné na umývanie v umývačke riadu.

- ♦ Vonkajšiu stranu prístroja a sieťový kábel **9** vyčistite jemne navlhčenou handričkou. Na čistenie odolnejších nečistôt a vnútorných strán hrnca **6** a veka **1** naneste na handričku jemný prostriedok na umývanie riadu. Hrniec **6** a veko **1** pred opätovným použitím dobre osušte. Predtým, ako prístroj znova uvediete do prevádzky, dbajte na to, aby sa v hrnci **6** nenachádzali žiadne zvyšky potravín.
- ♦ Pri usadeninách v hrnci **6** alebo na ňom použite kefku alebo špongiu na umývanie riadu a teplú vodu s prostriedkom na umývanie riadu, aby ste uvoľnili usadeniny. Hrniec **6** potom vypláchnite, resp. prepláchnite čistou vodou.

Odstraňovanie vodného kameňa

Usadeniny vodného kameňa v prístroji spôsobujú energetické straty a znižujú životnosť prístroja. Odstráňte vodný kameň z prístroja, len čo sa na prístroji objavia usadeniny vodného kameňa.

- ♦ Použite prostriedok na rozpúšťanie vodného kameňa vhodný pre potravinárske zariadenia, ktorý dostanete v domácich potrebách (napr. odstraňovač vodného kameňa pre kávovar). Postupujte tak, ako je opísané v návode na obsluhu odstraňovača vodného kameňa.
- ♦ Po každom odstránení vodného kameňa vyčistite prístroj veľkým množstvom čistej vody.

Uskladnenie

- ♦ Pred uskladnením prístroja ho najprv nechajte úplne vychladnúť.
- ♦ Prístroj uskladnite na čistom a suchom mieste.

Likvidácia

Likvidácia prístroja



Symbol preškrtnutej odpadkovej nádoby na kolieskach upozorňuje, že tento prístroj podlieha smernici 2012/19/EU. Táto smernica stanovuje, že tento výrobok nesmiete po uplynutí doby používania zneškodniť s bežným odpadom z domácností, ale musíte ho odovzdať v zberni zabezpečujúcej likvidáciu alebo v prevádzkach na zneškodňovanie odpadov.

Táto likvidácia je pre vás bezplatná. Chráňte životné prostredie a likvidujte odpad odborne.



Informácie o možnostiach likvidácie výrobku, ktorý doslúžil, získate od svojej obecnej alebo mestskej samosprávy.



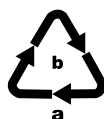
Produkt je recyklovateľný, podlieha rozšírenej zodpovednosti výrobcu a zbiera sa oddelene.

Likvidácia obalu



Pri výbere obalových materiálov sa prihliadalo na ekologické hľadisko a odborné možnosti likvidácie, a preto ich možno recyklovať.

Nepotrebné obalové materiály zlikvidujte podľa miestne platných predpisov.



Obal zlikvidujte ekologicky.

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

Obalové materiály sú označené skratkami (a) a číslicami (b) s nasledujúcim významom:

1 – 7: plasty,

20 – 22: papier a lepenka,

80 – 98: kompozitné materiály.

Záruka spoločnosti Kompernass Handels GmbH

Vážená zákazníčka, vážený zákazník,

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

Záručné podmienky

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

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

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

Záručná doba a zákonné nároky na odstránenie chýb

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

Rozsah záruky

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

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

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

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

Vybavenie v prípade záruky

Na zaručenie rýchleho vybavenia Vašej žiadosti postupujte podľa nasledujúcich pokynov:

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



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

Pomocou tohto QR-kódu sa dostanete priamo na stránku servisu Lidl (www.lidl-service.com) a pomocou zadania čísla výrobku (IAN) 365498_2010 otvoríte váš návod na obsluhu.

Servis



Servis Slovensko

Tel. 0850 232001

E-Mail: kompernass@lidl.sk

IAN 365498_2010

Dovozca

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NEMECKO

www.kompernass.com

Índice

Introducción	116
Información sobre estas instrucciones de uso	116
Uso previsto	116
Indicaciones de seguridad	117
Volumen de suministro e inspección de transporte	119
Descripción del aparato	120
Características técnicas	120
Requisitos del lugar de instalación	120
Puesta en funcionamiento	121
Manejo y funcionamiento	121
Ejemplos de uso	122
Preparación de gachas de avena	122
Cocción de pasta	123
Preparación de "hot pot"	124
Limpieza y mantenimiento	126
Eliminación de la cal	126
Almacenamiento	127
Desecho	127
Desecho del aparato	127
Desecho del embalaje	127
Garantía de Kompernass Handels GmbH	128
Asistencia técnica	129
Importador	129

Introducción

Información sobre estas instrucciones de uso

Felicidades por la compra de su aparato nuevo.

Ha adquirido un producto de alta calidad. Las instrucciones de uso forman parte del producto y contienen indicaciones importantes acerca de su seguridad, uso y desecho. Antes de usar el producto, familiarícese con todas las indicaciones de manejo y de seguridad. Utilice el producto únicamente como se describe y para los ámbitos de aplicación indicados. Entregue todos los documentos cuando transfiera el producto a terceros.

Uso previsto

Este aparato está previsto exclusivamente para calentar alimentos y agua en el ámbito privado. No está previsto para su uso con otras sustancias o líquidos fuera del ámbito alimentario. Este aparato tampoco está previsto para su uso comercial o industrial.

Se excluyen las reclamaciones de cualquier tipo por los daños causados por un uso contrario a lo dispuesto, reparaciones incorrectas, modificaciones no autorizadas o el uso de recambios no homologados. El riesgo será responsabilidad exclusiva del usuario.

Indicaciones de seguridad

¡PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA!

- ▶ Conecte el aparato exclusivamente a una toma eléctrica fácilmente accesible, instalada conforme a la normativa y con una tensión de red de 220-240 V ~, 50-60 Hz.
- ▶ Utilice el aparato exclusivamente con el cable de red suministrado.
- ▶ 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.
- ▶ Asegúrese de que la conexión del cable de red no entre nunca en contacto con agua. Si la conexión del cable de red se humedece por accidente, deje que se seque por completo.
- ▶ Asegúrese de que no penetre ningún líquido en la conexión del cable de red.
- ▶ Si se estropea el cable de conexión de red de este aparato, encomiende su sustitución al fabricante, a su servicio de asistencia técnica o a una persona que posea una cualificación similar para evitar peligros.
- ▶ Después de su uso, desconecte siempre el enchufe de la red eléctrica.
- ▶ Antes de usar el aparato, compruebe si hay signos de daños externos visibles. No ponga en funcionamiento un aparato dañado o que se haya caído.
- ▶ 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 sumerja nunca el aparato en agua ni en otros líquidos! Existe peligro de muerte por descarga eléctrica si, durante el funcionamiento, penetran líquidos en las piezas sometidas a tensión.

⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

- ▶ Llene la olla como máximo hasta la marca **MAX**. De lo contrario, el contenido en ebullición de la olla podría rebosar.
- ▶ Toque siempre el aparato por el asa. El aparato se calienta mucho durante el funcionamiento y es posible que se genere vapor caliente. La superficie del aparato sigue manteniendo el calor residual incluso después de su uso.
- ▶ Asegúrese de que el aparato esté colocado de forma estable y en posición recta antes de encenderlo.
- ▶ El aparato y su cable de conexión deben mantenerse fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- ▶ 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 jugar con el aparato.
- ▶ 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.
- ▶ El uso incorrecto del aparato puede provocar lesiones. Use siempre el aparato para el fin previsto.

¡ATENCIÓN! ¡DAÑOS MATERIALES!

- ▶ 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.
- ▶ Asegúrese de que el aparato, el cable de red o el enchufe no entren en contacto con fuentes de calor, como placas de cocina o llamas abiertas.

Volumen de suministro e inspección de transporte

- ◆ Extraiga todas las piezas del aparato y las instrucciones de uso del embalaje.
- ◆ Retire todo el material de embalaje, así como las posibles láminas y adhesivos.

El volumen de suministro consta de los siguientes componentes (consulte las ilustraciones de la página desplegable):

- Olla eléctrica
- Tapa
- Cable de red
- Instrucciones de uso (sin ilustración)

INDICACIÓN

- ▶ Compruebe la integridad del suministro y si hay daños visibles.
- ▶ Si el suministro está incompleto o se observan daños debidos 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)

- ❶ Tapa
- ❷ Orificio para el vapor
- ❸ Asa
- ❹ Led de funcionamiento
- ❺ Interruptor basculante **O** (apagado)/**I** (baja potencia: 300 W)/**II** (alta potencia: 600 W)
- ❻ Olla
- ❼ Conexión para el cable de red
- ❽ Patas antideslizantes
- ❾ Cable de red (con enchufe)

Características técnicas

Alimentación de tensión	220-240 V ~ (corriente alterna), 50-60 Hz
Potencia nominal	600-720 W
Máx. cantidad de llenado	1,7 litros
Capacidad	Máx. 1,2 l Mín. 0,5 l
	Todas las piezas de este aparato que entran en contacto con alimentos son aptas para su uso con alimentos.

Requisitos del lugar de instalación

¡ATENCIÓN! ¡DAÑOS MATERIALES!

- No utilice el aparato sobre una superficie sensible al calor ni materiales inflamables, como materiales textiles o moquetas.

Para un funcionamiento correcto y seguro del aparato, el lugar de instalación debe cumplir los siguientes requisitos:

- El lugar de instalación debe ser una superficie horizontal, nivelada y estable. Las patas antideslizantes **❽** de la parte inferior de la olla **❻** también procuran una posición estable.
- La toma eléctrica debe quedar fácilmente accesible para que, en caso necesario, pueda desconectarse el cable de red **❾** con facilidad.

Puesta en funcionamiento

- ◆ Antes de poner en funcionamiento el aparato, asegúrese de lo siguiente:
 - El aparato, el enchufe y el cable de red ⑨ deben estar en perfecto estado.
 - Debe haberse retirado todo el material de embalaje del aparato.
- ◆ Limpie el aparato antes de la primera puesta en funcionamiento como se describe en el capítulo **Limpieza y mantenimiento**.

Manejo y funcionamiento

¡PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA!

- No coloque nunca la conexión del cable de red ⑦ del aparato cerca del agua o de otros líquidos. ¡Existe peligro de muerte por descarga eléctrica!

¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

- Observe las marcas del interior de la olla ⑥ al llenarla. Llene la olla ⑥ como máximo hasta la marca **MAX** (1,2 l). De lo contrario, el contenido en ebullición de la olla podría rebosar.
- Utilice siempre y exclusivamente agua potable fresca si desea hervir agua en el aparato. No ingiera agua que no esté catalogada como potable. De lo contrario, podría sufrir algún problema de salud.

INDICACIÓN

- El aparato está equipado con una protección contra el sobrecalentamiento y contra el funcionamiento en seco. Si el aparato se enciende accidentalmente sin que haya alimentos o agua en la olla ⑥, se apaga automáticamente. El aparato también se apaga automáticamente si la olla se queda vacía durante el funcionamiento porque, p. ej., no se ha cerrado la tapa ①. En estos casos, deje que el aparato se enfríe antes de volver a usarlo.
- Llene la olla ⑥ como mínimo hasta la marca **MIN** (0,5 l). De lo contrario, existe la posibilidad de que el aparato funcione en seco y se apague automáticamente.
- Asegúrese siempre de que el interruptor basculante ⑤ esté en la posición **O** cuando el aparato esté desenchufado y el cable de red ⑨ siga conectado en el aparato. De lo contrario, el aparato se calentará de forma involuntaria en cuanto vuelva a conectarse el enchufe a la red eléctrica.

- 1) Retire la tapa ① de la olla ⑥.
- 2) Llene la olla ⑥ con agua o alimentos. Observe las marcas **MIN** (0,5 l) y **MAX** (1,2 l) del interior de la olla ⑥ al llenarla.

- 3) Tras esto, cierre primero la tapa **1** y coloque la olla **6** de forma que esté en una posición recta y estable sobre la superficie de base.
 - 4) Conecte el cable de red **9** en la conexión para el cable de red **7**.
 - 5) Conecte el enchufe del cable de red **9** en la toma eléctrica.
 - 6) Pulse el interruptor basculante **5** para ajustarlo en la posición deseada:
 - Hacia la derecha en la posición **I** (baja potencia: 300 W) para un calentamiento lento a baja temperatura.
 - Hacia la izquierda en la posición **II** (alta potencia: 600 W) para un calentamiento rápido a alta temperatura.
- Tras esto, el led de funcionamiento **4** se ilumina en naranja.

¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

- Tenga en cuenta que, durante el funcionamiento, es posible que salga vapor del orificio para el vapor **2** de la tapa **1**. Mantenga la distancia correspondiente.
 - Toque siempre el aparato por el asa **3**. No toque nunca la superficie del aparato mientras siga en funcionamiento o si todavía no se ha enfriado.
- 7) En cuanto el contenido de la olla se haya cocinado/calentado, apague el aparato mediante el ajuste del interruptor basculante **5** hacia la izquierda o hacia la derecha en la posición **O** (apagado). Tras esto, el led de funcionamiento **4** se apaga.

Ejemplos de uso

INDICACIÓN

- Las indicaciones de las recetas pueden variar según las características de los alimentos y el gusto personal. En caso necesario, adapte las recetas según sus propias preferencias y experiencia personal.

Preparación de gachas de avena

¿QUÉ SON LAS GACHAS DE AVENA?

- Las gachas de avena son una papilla de cereales que se prepara con copos de avena o harina de avena y leche o agua.
Una vez preparadas, pueden condimentarse las gachas añadiendo distintas frutas, frutas del bosque, frutos secos, semillas o, por ejemplo, virutas de chocolate. Si prefiere un sabor más dulce, puede edulcorar las gachas con azúcar, miel, canela o jarabe de agave. Prepárelas a su gusto.
- 1) Llene la olla **6** con agua o leche y los copos de avena. Observe las marcas **MIN** (0,5 l) y **MAX** (1,2 l) del interior de la olla **6** al llenarla. Llene la olla **6** como máximo hasta la marca **MAX** y como mínimo hasta la marca **MIN**.
 - 2) Cierre la tapa **1**.

- 3) Pulse el interruptor basculante **5** hacia la derecha para ajustarlo en la posición **I**.
- 4) Si prepara las gachas con leche, caliéntelas sin dejar de remover para que no se quemen. Si las prepara con agua, basta con remover el contenido de la olla de vez en cuando.
- 5) Caliente el contenido de la olla durante unos 7 minutos y, después, apague el aparato. Deje que las gachas engorden durante aprox. 5 minutos antes de servir las.

Ejemplo de receta de gachas de avena

- 500 ml de leche
 - 150 g de copos de avena (suaves)
 - 3 cucharadas de miel
 - Fresas, frambuesas, arándanos (o cualquier fruta del bosque)
 - Almendras (la cantidad deseada)
 - 1 limón
- 1) Prepare la leche y los copos de avena de la manera descrita.
 - 2) Añada la miel, remueva y deje que las gachas engorden.
 - 3) Tueste las almendras en una sartén sin grasa hasta que empiecen a soltar su aroma.
 - 4) Lave las frutas del bosque cuidadosamente, séquelas y quite los pedúnculos. Corte las fresas en cuartos.
 - 5) Lave el limón con agua caliente, séquelo y ralle finamente la piel.
 - 6) Sirva las gachas en 3 cuencos y condimente con las frutas del bosque, las almendras y la ralladura del limón.

Cocción de pasta

- 1) Llene la olla **6** de agua. Observe las marcas **MIN** (0,5 l) y **MAX** (1,2 l) del interior de la olla **6** al llenarla. Llene la olla **6** como máximo hasta la marca **MAX** y como mínimo hasta la marca **MIN**.

INDICACIÓN

- Al llenar la olla **6** de agua, debe tenerse en cuenta el resto de los ingredientes que vayan a añadirse a la olla **6**. Por eso, el agua que se use para cocer pasta u otros alimentos que vayan a añadirse después no debe alcanzar la marca **MAX** (1,2 l). El contenido total de la olla **6** (agua y alimentos) no debe superar la marca **MAX** (1,2 l). Para cocer pasta, recomendamos llenar la olla **6** con 1 litro de agua y añadir 100 g de pasta.

- 2) Cierre la tapa ❶.
- 3) Pulse el interruptor basculante ❺ hacia la izquierda para ajustarlo en la posición II.
- 4) En cuanto el agua hierva, añada una cucharadita de sal y la pasta a la olla ❻ y pulse el interruptor basculante ❺ hacia la derecha para ajustarlo en la posición I.
- 5) Remueva el contenido de la olla de vez en cuando.
- 6) Tras aprox. 10 minutos, la pasta estará cocida y lista para servir.
No obstante, observe siempre las indicaciones especificadas en el envase de la pasta. Oriéntese por las indicaciones del fabricante si difieren de los 10 minutos especificados aquí.

Preparación de "hot pot"

¿QUÉ ES UN "HOT POT"?

► El "hot pot", también conocido como "fondue" china, olla caliente o caldero chino, es un guiso en el que se cocinan los alimentos en un caldo hirviendo. En él se preparan pequeños trozos de verdura, tiras finas de carne o marisco. Además, suelen acompañarse tradicionalmente de otras salsas para mojar.

- 1) Llene la olla ❻ de agua. Si utiliza un caldo casero o un fondo de bote, vierta el caldo ya preparado en la olla. Observe las marcas **MIN** (0,5 l) y **MAX** (1,2 l) del interior de la olla ❻ al llenarla. Llene la olla ❻ como máximo hasta la marca **MAX** y como mínimo hasta la marca **MIN**.

INDICACIÓN

► Al llenar la olla ❻ de agua, debe tenerse en cuenta el resto de los ingredientes que vayan a añadirse a la olla ❻. Por eso, el agua que se use para preparar el "hot pot" no debe alcanzar la marca **MAX** (1,2 l). El contenido total de la olla ❻ (agua y alimentos) no debe superar la marca **MAX** (1,2 l).

- 2) Cierre la tapa ❶.
- 3) Pulse el interruptor basculante ❺ hacia la izquierda para ajustarlo en la posición II.
- 4) En cuanto el agua hierva, añada el caldo instantáneo/pastilla de caldo según lo dispuesto en las instrucciones de preparación y remueva. Pulse el interruptor basculante ❺ hacia la derecha para ajustarlo en la posición I. Deje hervir el caldo en este nivel para preparar el "hot pot".

Ejemplo de receta de "hot pot" con salsa de cacahuete para mojar

- 800 ml de agua
- 15 g de caldo instantáneo de ave
- 100 g de pechuga de pollo
- 1 pimiento rojo
- 3-4 champiñones
- 150 g de mantequilla de cacahuete (con trocitos)
- 10 cucharadas de agua
- 1 cucharadita de miel
- 1 cucharadita de salsa de soja
- Un poco de salsa sambal oelek (a su gusto personal)

- 1) Hierva el caldo de la manera descrita.
 - 2) Mientras tanto, corte la pechuga de pollo en tiras pequeñas. Cuanto más gruesas sean, más tiempo tardarán en hacerse.
Corte las setas en rodajas.
Corte el pimiento en tiras.
 - 3) Preparación de la salsa de cacahuete:
Mezcle bien la mantequilla de cacahuete con el agua, la miel y la salsa de soja en un recipiente aparte. Añada un poco de salsa sambal oelek a su gusto.
 - 4) Cuando el caldo hierva y el aparato esté ajustado en la posición **I**, añada cuidadosamente los trozos de pollo, el pimiento y las setas en la olla.
 - 5) Tras aprox. 10 minutos (según el tamaño de los ingredientes), los alimentos estarán listos.
 - 6) Retírelos de la olla con una chuchara, espumadera o tenedor.
 - 7) Sirva con la salsa de cacahuete para mojar.
- Recomendamos pan del día para acompañar.

Limpieza y mantenimiento

¡PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA!

- ▶ Antes de limpiar el aparato, desconecte siempre el enchufe de la toma eléctrica.
- ▶  ¡No sumerja nunca el aparato en agua ni en otros líquidos! Existe peligro de muerte por descarga eléctrica si, durante el funcionamiento, penetran líquidos en las piezas sometidas a tensión.

¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

- ▶ Deje que el aparato se enfríe antes de limpiarlo. Existe peligro de quemaduras.

¡ATENCIÓN! ¡DAÑOS MATERIALES!

- ▶ No utilice productos de limpieza abrasivos ni corrosivos, ya que pueden dañar la superficie y provocar daños irreparables en el aparato.
- ▶ No limpie nunca la olla **6** en el lavavajillas, sino siempre a mano.

INDICACIÓN



La tapa **1** es apta para la limpieza en el lavavajillas.

- ◆ Limpie todas las superficies externas del aparato y el cable de red **9** con un paño ligeramente húmedo. Añada al paño un poco de jabón lavavajillas suave si hay restos de suciedad incrustados y para limpiar el interior de la olla **6** y de la tapa **1**. Seque bien la olla **6** y la tapa **1** antes de volver a usar el aparato. Asegúrese de que no quede ningún resto del jabón lavavajillas en la olla **6** antes de volver a ponerla en funcionamiento.
- ◆ Si quedan restos de suciedad fuera o dentro de la olla **6**, utilice un cepillo o estropajo y agua caliente con jabón lavavajillas para eliminarlos. Tras esto, enjuague la olla **6** con agua limpia.

Eliminación de la cal

La acumulación de restos de cal en el aparato provoca una pérdida de energía y afecta a su vida útil. Elimine la cal del aparato en cuanto se aprecien restos de cal.

- ◆ Utilice un producto antical de uso doméstico apto para los recipientes previstos para su uso con alimentos (p. ej., un producto antical para máquinas de café). Proceda de la manera descrita en las instrucciones de uso del producto antical.
- ◆ Tras eliminar la cal del aparato, lávelo con agua limpia abundante.

Almacenamiento

- ◆ Deje que el aparato se enfríe totalmente antes de guardarlo.
- ◆ Guarde el aparato en un lugar limpio y seco.

Desecho

Desecho del aparato



El símbolo adyacente de un contenedor tachado sobre unas ruedas indica que este producto está sujeto a la Directiva 2012/19/EU. Dicha Directiva estipula que el producto no debe desecharse con la basura doméstica normal al finalizar su vida útil, sino en puntos de recogida, puntos limpios o empresas de desechos previstas especialmente para ello.

Este tipo de desecho es gratuito. Cuide el medio ambiente y deseche el aparato de la manera adecuada.



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



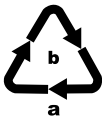
Este producto es reciclable, está sujeto a una responsabilidad ampliada del fabricante y se recoge por separado.

Desecho del embalaje



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

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, reciclelos 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.

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 advierte 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 123456_7890) 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) 365498_2010.

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 365498_2010

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

Indholdsfortegnelse

Indledning	132
Informationer om denne betjeningsvejledning	132
Forskriftsmæssig anvendelse	132
Sikkerhedsanvisninger	133
Pakkens indhold og transporteftersyn	135
Beskrivelse af produktet	136
Tekniske data	136
Krav til opstillingsstedet	136
Ibrugtagning	137
Betjening og funktion	137
Anvendelseseksempler	138
Tilberedning af havregrød	138
Kogning af pasta	139
Tilberedning af hotpot	140
Rengøring og vedligeholdelse	142
Afkalkning	142
Opbevaring	143
Bortskaffelse	143
Bortskaffelse af produktet	143
Bortskaffelse af emballagen	143
Garanti for Kompernass Handels GmbH	144
Service	145
Importør	145

Indledning

Informationer om denne betjeningsvejledning

Tillykke med købet af dit nye produkt.

Du har valgt et produkt af høj kvalitet. Betjeningsvejledningen er en del af dette produkt. Den indeholder vigtige informationer om sikkerhed, anvendelse og bortskaffelse. Du bør sætte dig ind i alle produktets betjenings- og sikkerhedsanvisninger før brug. Brug kun produktet som beskrevet og kun til de oplyste anvendelsesområder. Lad vejledningen følge med produktet, hvis du giver det videre til andre.

Forskriftsmæssig anvendelse

Dette produkt er udelukkende beregnet til opvarmning af fødevarer og vand i private husholdninger. Det er ikke beregnet til anvendelse med andre stoffer eller væsker, som ikke hører til fødevareområdet. Brug af produktet til kommercielle formål regnes heller ikke for forskriftsmæssig anvendelse.

Krav af en hvilken som helst art på grund af skader, som er opstået ved anvendelse til andre formål end den forskriftsmæssige anvendelse, forkert udførte reparationer, ikke-tilladte ændringer eller anvendelse af ikke-tilladte reservedele, er udelukket. Brugeren bærer alene risikoen.

Sikkerhedsanvisninger

FARE! ELEKTRISK STØD!

- ▶ Slut produktet til en korrekt installeret og let tilgængelig stik-kontakt med en netspænding på 220–240 V ~, 50–60 Hz.
 - ▶ Brug kun produktet med den medfølgende strømledning.
 - ▶ Sørg for at strømledningen aldrig bliver våd eller fugtig under brug. Læg ledningen, så den ikke kommer i klemme eller beskadiges på anden vis.
 - ▶ Sørg for at strømledningens stik aldrig kommer i berøring med vand! Lad strømledningens stik tørre helt, hvis det ved en fejltagelse er blevet fugtigt.
 - ▶ Pas på at væske ikke løber over og ned i strømledningens stik.
 - ▶ Hvis dette produkts tilslutningsledning beskadiges, skal den udskiftes af producenten eller dennes kundeservice eller af en person med tilsvarende kvalifikationer, så farlige situationer undgås.
 - ▶ Træk strømstikket ud af stikkontakten efter brug.
 - ▶ Kontrollér produktet for udvendige, synlige skader før brug. Brug ikke produktet, hvis det er beskadiget eller har været tabt på gulvet.
 - ▶ Lad kun autoriserede specialforretninger eller kundeservice reparere produktet. Forkert udførte reparationer kan medføre fare for brugeren. Desuden bortfalder alle garantikrav.
-  Læg aldrig produktet ned i vand eller andre væsker! Det kan være livsfarligt på grund af elektrisk stød, hvis der kommer væsker på spændingsførende dele under brug.

ADVARSEL! FARE FOR PERSONSKADER!

- Fyld maksimalt gryden op til markeringen **MAX**. Ellers kan det gørende indhold skvulpe over.
- Hold altid produktet på håndtaget. Produktet bliver meget varmt under brug, og der kan slippe varm damp ud. Efter brug har produktets overflade stadig en del restvarme.
- Sørg for at produktet står stabilt og lige, før du tænder for det.
- Produktet og dets strømledning skal holdes uden for børns rækkevidde, hvis de er under 8 år.
- Dette produkt kan bruges af børn fra 8 år og derover og af personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og/eller viden, hvis de er under opsyn eller undervises i sikker brug af produktet og de farer, der kan være forbundet med det. Børn må ikke lege med produktet.
- Rengøring og vedligeholdelse, som skal udføres af brugeren, må ikke udføres af børn, medmindre de er 8 år eller ældre og er under opsyn.
- Ved misbrug af produktet er der risiko for personskader. Brug altid produktet forskriftsmæssigt.

OBS! MATERIELLE SKADER!

- ▶ Brug aldrig et eksternt timerur eller et separat fjernbetjenings-system til betjening af produktet.
- ▶ Lad aldrig produktet være i brug uden opsyn.
- ▶ Sørg for at produktet, strømkablet og strømstikket ikke kommer i kontakt med varmekilder som f.eks. kogeplader eller åben ild.

Pakkens indhold og transporteftersyn

- ◆ Tag alle produktets dele samt betjeningsvejledningen ud af kassen.
- ◆ Fjern alle emballeringsmaterialer samt eventuel plastfilm og mærkater.

De leverede dele består af følgende komponenter (se billederne på klap-ud-siden):

- Elektrisk gryde
- Låg
- Strømledning
- Betjeningsvejledning (ikke vist)

BEMÆRK

- ▶ Kontrollér at alle dele er leveret med, og at de ikke har synlige skader.
- ▶ Hvis der mangler dele, eller hvis nogle af delene er defekte på grund af mangelfuld emballage eller på grund af transporten, bedes du henvende dig til vores service-hotline (se kapitlet **Service**).

Beskrivelse af produktet

(Se billederne på klap-ud-siden)

- ❶ Låg
- ❷ Aftræksåbning
- ❸ Håndtag
- ❹ Drifts-LED
- ❺ Vippekontakt **O** (fra)/**I** (lav: 300 W)/**II** (høj: 600 W)
- ❻ Gryde
- ❼ Strømledningstilslutning
- ❽ Skridsikre fødder
- ❾ Strømledning (med stik)

Tekniske data

Spændingsforsyning	220-240 V ~ (vekselstrøm), 50-60 Hz
Mærkeeffekt	600-720 W
Maks. påfyldningsmængde	1,7 liter
Volumen	Maks. 1,2 l Min. 0,5 l
	Alle dele til dette produkt, som kommer i kontakt med fødevarer, er fødevareregnede.

Krav til opstillingsstedet

OBS! MATERIELLE SKADER!

- Stil ikke produktet på varmefølsomme eller brændbare materialer som f.eks. tekstiler eller gulvtæpper.

Opstillingsstedet skal opfylde følgende krav for at garantere sikker og fejlfri brug af produktet:

- Opstillingsstedet skal være en vandret, plan og stabil overflade. De skridsikre fødder **❽** på undersiden af gryden **❻** sørger desuden for, at den står stabilt.
- Der skal være let adgang til stikkontakten, så strømledningen **❾** let kan trækkes ud i en nødsituation.

Ibrugtagning

- ♦ Før produktet tages i brug skal det sikres, at
 - produktet, strømstikket og strømledningen **9** er i fejlfri tilstand, og
 - at alle emballeringsmaterialer er fjernet fra produktet.
- ♦ Før ibrugtagning af produktet skal det rengøres som beskrevet i kapitlet **Rengøring og vedligeholdelse**.

Betjening og funktion

FARE! ELEKTRISK STØD!

- ▶ Lad aldrig produktets strømledningstilslutning **7** komme i nærheden af vand eller andre væsker. Der er livsfare på grund af elektrisk stød!

ADVARSEL! FARE FOR PERSONSKADER!

- ▶ Vær opmærksom på markeringerne på indersiden af gryden **6** ved påfyldning. Fyld maksimalt gryden **6** op til markeringen **MAX** (1,2 l). Ellers kan det kogende indhold skulpe over.
- ▶ Brug altid kun frisk drikkevand, når du koger vand med produktet. Brug ikke vand, som ikke er beregnet til drikkevand. Ellers er der fare for sundhedsskader.

BEMÆRK

- ▶ Produktet er udstyret med en overophedningssikring og en tørkognings-sikring. Hvis produktet ved en fejltagelse tændes, uden at der er fødevarer eller vand i gryden **6**, slukker produktet automatisk. På samme måde slukker produktet automatisk, hvis det koger tør, hvis låget **1** f.eks. ikke er lukket. Lad i så fald produktet køle helt af, før det anvendes igen.
- ▶ Fyld som minimum gryden **6** op til markeringen **MIN** (0,5 l). Ellers er der risiko for, at produktet koger tør og automatisk slår fra.
- ▶ Kontrollér altid at vippekontakten **5** står på position **O** (fra), når stikket er trukket ud, og strømledningen **9** stadig er sluttet til produktet. Ellers varmer produktet op ved en fejltagelse, når strømstikket sættes i kontakten igen.

- 1) Tag låget **1** af gryden **6**.
- 2) Hæld fødevarer eller vand i gryden **6**. Vær opmærksom på markeringerne **MIN** (0,5 l) og **MAX** (1,2 l) på indersiden af gryden **6**, når du hælder på.

- 3) Luk først låget **1** og stil derefter gryden **6**, så den står stabilt og lige på opstillingsstedet.
 - 4) Forbind strømledningen **9** med strømledningstilslutningen **7**.
 - 5) Sæt stikket på strømledningen **9** i stikkontakten.
 - 6) Tryk vippekontakten **5**
 - til højre til position **I** (lav: 300 W) for langsom opvarmning ved lav temperatur eller
 - til venstre til position **II** (høj: 600 W) for hurtig opvarmning ved høj temperatur.
- Drifts-LED'en **4** lyser orange.

ADVARSEL! FARE FOR PERSONSKADER!

- Vær opmærksom på, at der under drift kan trænge varm damp ud af aftræksåbningen **2** på låget **1**. Hold en passende afstand.
 - Tag altid fat i produktet på håndtaget **3**. Rør aldrig ved produktets overflade, mens det stadig er i drift eller endnu ikke er kølet ned.
- 7) Så snart grydens indhold er kogt/opvarmet, kan du slukke for produktet ved at trykke vippekontakten **5** til venstre eller højre til position **O** (fra). Drifts-LED'en **4** slukkes.

Anvendelseseksempler

BEMÆRK

- Opskrifterne kan varieres efter personlig smag og de anvendte fødevarer. Tilpas eventuelt opskrifterne efter dine egne præferencer og erfaringer.

Tilberedning af havregrød

HAVREGRØD

- Havregrød er en grød lavet på havregryn eller havremel og mælk og/eller vand.
For at gøre havregrøden mere velsmagende kan man tilsætte forskellige frugter, bær, nødder, frø eller for eksempel chokoladeflager efter kogning. Hvis du har en sød tand, kan du søde grøden med sukker, honning, kanel eller agavesirup. Følg dine egne præferencer.

- 1) Hæld vand eller mælk og havregryn i gryden **6**. Vær opmærksom på markeringerne **MIN** (0,5 l) og **MAX** (1,2 l) på indersiden af gryden **6**, når du hælder på. Fyld maksimalt gryden **6** op til markeringen **MAX** og som minimum til markeringen **MIN**.
- 2) Luk låget **1**.
- 3) Tryk vippekontakten **5** til højre til position **I**.
- 4) Hvis havregrøden tilberedes med mælk, skal denne opvarmes under konstant omrøring, så den ikke brænder på. Ved tilberedning med vand er det tilstrækkeligt at røre rundt i gryden en gang imellem.
- 5) Opvarm grydens indhold i ca. 7 minutter, og sluk så produktet. Lad havregrøden trække ca. 5 minutter, før den spises.

Eksempel på opskrift på havregrød

- 500 ml mælk
- 150 g havregryn (finvalsede)
- 3 spsk. honning
- Jordbær, hindbær, blåbær (eller bær efter eget valg)
- Mandler (så mange du vil)
- 1 citron

- 1) Tilbered mælk og havregryn som beskrevet.
- 2) Rør honning i og lad havregrynene trække.
- 3) Rist mandlerne på en pande uden fedtstof, indtil de dufter.
- 4) Skyl forsigtigt bærrene, dup dem tørre, og fjern stilke og grønt. Del jordbærrene i kvarte.
- 5) Vask citronen med varmt vand, dup den tør, og riv skallen fint.
- 6) Fordel havregrøden i 3 skåle, og pynt med bær, mandler og revet citronskal.

Kogning af pasta

- 1) Hæld vand i gryden **6**. Vær opmærksom på markeringerne **MIN** (0,5 l) og **MAX** (1,2 l) på indersiden af gryden **6**, når du hælder på. Fyld maksimalt gryden **6** op til markeringen **MAX** og som minimum til markeringen **MIN**.

BEMÆRK

- Under påfyldning af gryden **6** med vand skal du huske på, at der også skal andre ingredienser i gryden **6**. Derfor må vandet til kogning af pasta eller andre fødevarer, som tilsættes senere, ikke fyldes op til markeringen **MAX** (1,2 l)! Det samlede indhold i gryden **6** (vand + fødevarer) må ikke overskride markeringen **MAX** (1,2 l). Til kogning af pasta anbefaler vi at hælde 1 liter vand i gryden **6** og tilsætte 100 g pasta.

- 2) Luk låget **1**.
- 3) Tryk vippekontakten **5** til venstre til position **II**.
- 4) Så snart vandet koger, hældes salt og pasta i gryden **6**, og vippekontakten **5** stilles til højre til position **I**.
- 5) Rør jævnlgt rundt i gryden.
- 6) Efter ca. 10 minutter er pastaen kogt og klar til at spise. Følg dog altid koge-anvisningerne på pastaens emballage. Følg producentens anvisninger, hvis de afviger fra de 10 minutter, som er angivet her.

Tilberedning af hotpot

HVAD ER EN "HOTPOT"?

► I en såkaldt "hotpot", der også kaldes kinesisk fondue eller ildgryde, tilberedes fødevarerne i en simrende bouillon. Små grøntsagsstykker, tynde kødskiver eller fisk og skaldyr kan koges på denne måde. Hertil serveres traditionelt forskellige dips.

- 1) Hæld vand i gryden **6**. Hvis du anvender hjemmelavet suppe eller fond fra glas, hældes den færdige bouillon i gryden. Vær opmærksom på markeringerne **MIN** (0,5 l) og **MAX** (1,2 l) på indersiden af gryden **6**, når du hælder i. Fyld maksimalt gryden **6** op til markeringen **MAX** og som minimum til markeringen **MIN**.

BEMÆRK

► Under påfyldning af gryden **6** med vand skal du huske på, at der også skal andre ingredienser i gryden **6**. Derfor må vandet til tilberedning af hotpotten ikke hældes op til markeringen **MAX** (1,2 l)! Det samlede indhold i gryden **6** (vand + fødevarer) må ikke overskride markeringen **MAX** (1,2 l).

- 2) Luk låget **1**.
- 3) Tryk vippekontakten **5** til venstre til position **II**.
- 4) Så snart vandet koger, tilsættes bouillonekstrakt/-terning til vandet iht. til anvisningerne, og der røres godt rundt. Tryk vippekontakten **5** til højre til position **I**. Lad bouillononen simre på dette varmetrin til hotpot-tilberedningen.

Eksempel på hotpot med jordnøddedip

- 800 ml vand
- 15 g bouillonekstrakt af fjerkræ
- 100 g kyllingebryst
- 1 rød peber
- 3-4 champignon
- 150 g jordnøddesmør (med små jordnøddestykker)
- 10 spsk. vand
- 1 tsk. honning
- 1 tsk. sojasauce
- Lidt sambal oelek (efter smag)

- 1) Bouillonon bringes i kog som beskrevet.
 - 2) Imens skæres kyllingebrystet i tynde strimler. Jo tykkere kødstykkerne er, desto længere tid tager de at tilberede.
Svampene skæres i skiver.
Peberfrugten skæres i strimler.
 - 3) Tilberedning af jordnøddedip:
Jordnøddesmørret røres grundigt med vand, honning og sojasauce.
Der tilsættes sambal oelek efter smag.
 - 4) Når bouillonon koger, og produktet er stillet på position **I**, hældes forsigtigt kyllingestykker, peberfrugt og svampe i gryden.
 - 5) Efter ca. 10 minutter (afhængigt af fødevarernes størrelse) er ingredienserne kogt.
 - 6) Tag dem op af gryden med en ske, en skummeske eller en gaffel.
 - 7) Spises sammen med jordnøddedippen.
- Vi anbefaler frisk brød som tilbehør.

Rengøring og vedligeholdelse

FARE! ELEKTRISK STØD!

- ▶ Tag altid stikket ud af stikkontakten før rengøring.
- ▶  Læg aldrig produktet ned i vand eller andre væsker! Det kan være livsfarligt på grund af elektrisk stød, hvis der kommer væsker på spændingsførende dele under brug.

ADVARSEL! FARE FOR PERSONSKADER!

- ▶ Lad produktet afkøle før rengøring. Der er fare for forbrændinger.

OBS! MATERIELLE SKADER!

- ▶ Brug ikke skurende eller ætsende rengøringsmidler. De kan angribe overfladen og påføre produktet uoprettelige skader.
- ▶ Rengør aldrig gryden **6** i opvaskemaskinen. Den skal altid vaskes op i hånden.

BEMÆRK



Låget **1** er kan vaskes i opvaskemaskine.

- ◆ Rengør alle produktets yvendige dele og strømledningen **9** med en let fugtet klud. Hæld lidt mildt opvaskemiddel på kluden, hvis snavset sidder meget fast og til rengøring af indersiden af gryden **6** og låget **1**. Tør gryden **6** og låget **1** grundigt af, før du bruger produktet igen. Sørg for, at der ikke er rester af opvaskemiddel i gryden **6**, før du tager produktet i brug igen.
- ◆ Hvis der er dannet aflejringer i eller på gryden **6**, bruges en opvaskebørste eller en svamp og varmt vand med opvaskemiddel til at opløse aflejringerne. Skyl efterfølgende gryden **6** med rent vand.

Afkalkning

Kalkaflejringer i produktet fører til energitab og forkorter dets levetid. Afkalk produktet, så snart der er tegn på kalkaflejringer på det.

- ◆ Brug et kalkopløsningsmiddel, som er egnet til fødevarerbeholdere, fra specialforretninger (f.eks. afkalker til kaffemaskiner). Gå frem som beskrevet i betjeningsvejledningen til kalkfjerner.
- ◆ Rengør produktet med rent vand efter afkalkning.

Opbevaring

- ♦ Lad først produktet køle helt af, før du stiller det væk.
- ♦ Opbevar produktet på et rent, tørt sted.

Bortskaffelse

Bortskaffelse af produktet



Det viste symbol med den overstregede affaldscontainer på hjul viser, at dette produkt er underlagt direktivet 2012/19/EU. Dette direktiv angiver, at produktet ikke må bortskaffes med det normale husholdningsaffald, når dets brugstid er slut, men skal afleveres på specielt indrettede indsamlingssteder, genbrugspladser eller bortskaffelsesvirksomheder.

Denne bortskaffelse er gratis for dig. Skån miljøet, og bortskaf produktet korrekt.



Du kan få oplysninger hos kommunen om bortskaffelse af udtjente produkter.



Produktet kan genbruges, er underlagt udvidet producentansvar og indsamles separat.

Bortskaffelse af emballagen



Emballagematerialerne er valgt ud fra kriterier som miljøvenlighed og bortskaffelsesteknik og kan derfor genbruges.

Bortskaf emballagematerialer, du ikke skal bruge mere, efter de lokalt gældende forskrifter.



Bortskaf emballagen miljøvenligt.

Vær opmærksom på mærkningen på de forskellige emballeringsmaterialer, og aflever dem til bortskaffelse i sorteret form. Emballagematerialerne er mærket med forkortelserne (a) og tallene (b) med følgende betydning:

1-7: Plast

20-22: Papir og pap

80-98: Kompositmaterialer.

Garanti for Kompernass Handels GmbH

Kære kunde

På dette produkt får du 3 års garanti fra købsdatoen. I tilfælde af mangler ved produktet har du en række juridiske rettigheder i forhold til sælgeren af produktet. Dine juridiske rettigheder forringes ikke af den nedenfor anførte garanti.

Garantibetingelser

Garantiperioden begynder på købsdatoen. Opbevar venligst kvitteringen et sikkert sted. Den er nødvendig for at kunne dokumentere købet.

Hvis der inden for tre år fra dette produkts købsdato opstår en materiale- eller fabriktionsfejl, vil produktet – efter vores valg – blive repareret eller udskiftet, eller købsprisen vil blive refunderet gratis til dig. Denne garantiydelse forudsætter, at det defekte produkt afleveres, og købsbeviset (kvitteringen) forevises i løbet af fristen på tre år, og at der gives en kort skriftlig beskrivelse af, hvori manglen består, og hvornår den er opstået.

Hvis defekten er dækket af vores garanti, får du et repareret eller et nyt produkt retur. Reparation eller ombytning af produktet udløser ikke en ny garantiperiode.

Garantiperiode og juridiske mangelkrav

Garantiperioden forlænges ikke, hvis der gøres brug af garantien. Det gælder også for udskiftede og reparerede dele. Skader og mangler, som eventuelt allerede fandtes ved køb, samt manglende dele, skal anmeldes straks efter udpakningen. Når garantiperioden er udløbet, er reparation af skader betalingspligtig.

Garantiens omfang

Produktet er produceret omhyggeligt efter strenge kvalitetsretningslinjer og testet grundigt inden leveringen.

Garantien dækker materiale- og fabriktionsfejl. Denne garanti omfatter ikke produktdele, der er udsat for normal slitage og derfor kan betragtes som sliddele, eller skader på skrøbelige dele som f.eks. kontakter, genopladelige batterier eller dele af glas.

Denne garanti bortfalder, hvis produktet er blevet beskadiget, ikke er forskriftsmæssigt anvendt eller vedligeholdt. For at sikre forskriftsmæssig anvendelse af produktet skal alle anvisninger nævnt i betjeningsvejledningen nøje overholdes. Anvendelsesformål og handlinger, som frarådes eller der advares imod i betjeningsvejledningen, skal ubetinget undgås.

Produktet er kun beregnet til privat og ikke til kommercielt brug. Ved misbrug og uhensigtsmæssig brug, anvendelse af vold og ved indgreb, som ikke er foretaget af vores autoriserede serviceafdeling, bortfalder garantien.

Afvikling af garantisager

For at sikre en hurtig behandling af din anmeldelse bør du følge nedenstående anvisninger:

- ▶ Ved alle forespørgsler bedes du have kvitteringen og artikelnummeret (f. eks. IAN 123456_7890) klar som dokumentation for købet.
- ▶ Artikelnummeret kan du finde på typeskiltet på produktet, som indgravering på produktet, på betjeningsvejledningens forside (nederst til venstre) eller som klæbemærke på bag- eller undersiden af produktet.
- ▶ Hvis der opstår funktionsfejl eller øvrige mangler, bedes du først kontakte nedennævnte serviceafdeling **telefonisk** eller **via e-mail**.
- ▶ Et produkt, der er registreret som defekt, kan du derefter indsende portofrit til den oplyste serviceadresse med vedlæggelse af købsbevis (kvittering) og en beskrivelse af, hvori manglen består, og hvornår den er opstået.



På www.lidl-service.com kan du downloade denne og mange andre manualer, produktvideoer og installationssoftware.

Med denne QR-kode kommer du direkte til Lidl-servicesiden (www.lidl-service.com) og kan åbne den ønskede betjeningsvejledning ved indtastning af artikelnummeret (IAN) 365498_2010.

Service



Service Danmark

Tel.: 32 710005

E-Mail: kompernass@lidl.dk

IAN 365498_2010

Importør

Bemærk at den efterfølgende adresse ikke er en serviceadresse. Kontakt først det nævnte servicested.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

TYSKLAND

www.kompernass.com



KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Last Information Update · Stand der Informationen · Version des informations · Stand van de informatie
Stav informací · Stan informací · Stav informácií · Estado de las informaciones · Tilstand af information:
01 / 2021 · Ident.-No.: SET600A1-112020-2

IAN 365498_2010