



SLOW COOKER SSC 200 A1

(GB) (CY)

SLOW COOKER

Operating instructions

(SI)

POČASNI KUHALNIK

Navodila za uporabo

(SK)

HRNIEC NA POMALÉ VARENIE

Návod na obsluhu

(RS)

LONAC ZA SPORO KUVANJE

Uputstvo za upotrebu

(AL)

TENXHERE GATIMI TË NGADALTË

Udhëzime përdorimi

(BG)

УРЕД ЗА БАВНО ГОТВЕНЕ (SLOW COOKER)

Ръководство за експлоатация

(HU)

SLOW COOKER

Használati utasítás

(CZ)

HRNEC NA POMALÉ VAŘENÍ

Návod k obsluze

(HR)

LONAC ZA KUHANJE

Upute za upotrebu

(MK)

SLOW COOKER

Упатства за работа

(RO)

SLOW COOKER

Instrucțiuni de utilizare

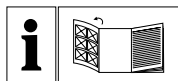
(GR) (CY)

ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΓΑΣΤΡΑ SLOW COOKER

Οδηγίες χρήσης

IAN 541063_2507

(HU) (SI) (CZ) (SK) (HR) (RS)
(MK) (AL) (RO) (BG) (GR)



GB CY

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

HU

Olvasás előtt kattintson az ábrát tartalmazó oldalra és végezetül ismerje meg a készülék mindegyik funkcióját.

SI

Pred branjem odprite stran s slikami in se nato seznanite z vsemi funkcijami naprave.

CZ

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

SK

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

HR

Prije nego što pročitate tekst, otvorite stranicu sa slikama i upoznajte se na osnovu toga sa svim funkcijama uređaja.

RS

Pre čitanja rasklopite stranu sa slikama te se upoznajte sa svim funkcijama uređaja.

MK

Пред да читате, одвиткајте ја страницата со илустрациите, а потоа запознајте се со сите функции на уредот.

AL

Para se të lexoni, hapni faqen me ilustrime dhe më pas njihuni me të gjitha funksionet e pajisjes.

RO

Înainte de a citi instrucțiunile, priviți imaginile și familiarizați-vă cu toate funcțiile aparatului.

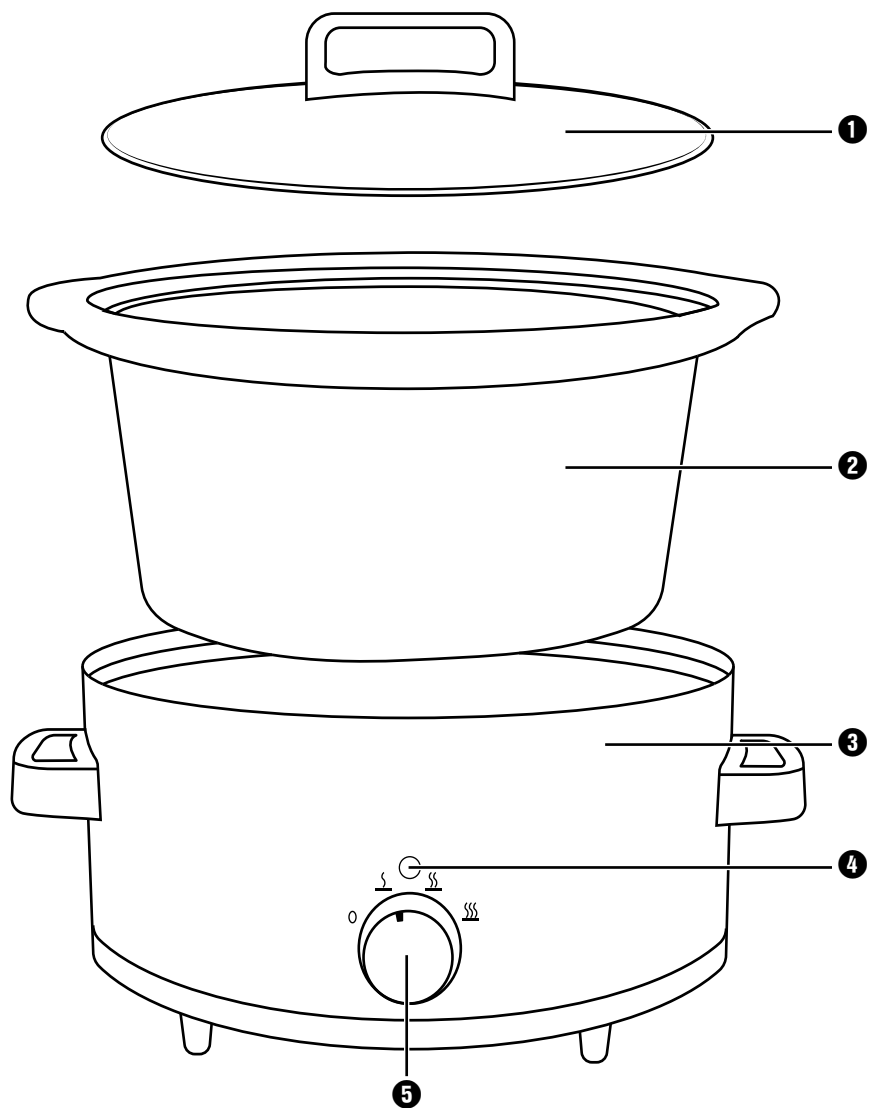
BG

Преди да прочетете отворете страницата с фигурите и след това се запознайте с всички функции на уреда.

GR CY

Πριν ξεκινήσετε την ανάγνωση, ανοίξτε τη σελίδα με τις εικόνες και εξοικειωθείτε με όλες τις λειτουργίες της συσκευής.

English	Operating instructions	Page	1
Magyar	Használati utasítás	Oldal	17
Slovenščina	Navodila za uporabo	Stran	33
Česky	Návod k obsluze	Strana	47
Slovenčina	Návod na obsluhu	Strana	63
Hrvatski	Upute za upotrebu	Stranica	79
Srpski	Uputstvo za upotrebu	Strana	95
Македонски	Упатства за работа	Страница	111
Shqip	Udhëzime përdorimi	Faqe	127
Română	Instrucțiuni de utilizare	Pagina	143
Български	Ръководство за експлоатация	Страница	159
Ελληνικά	Οδηγίες χρήσης	Σελίδα	175



Contents

1. Introduction	2
2. Intended use	2
3. Check the package contents	2
4. Appliance description	2
5. Technical data	2
6. Warnings and symbols used	3
7. Safety information	4
8. Function	7
9. Preparations	7
9.1. Before first use.	7
9.2. Setting up the appliance.	7
9.3. Preparing ingredients	7
10. Operation	8
10.1. Tips.	8
10.2. Cooking times.	8
10.3. Adjusting the cooking settings	9
10.4. Cooking food	9
11. Cleaning	10
12. Storage	10
13. Troubleshooting	10
14. Disposal	10
14.1. Disposal of appliance and packaging	10
15. Kompernass Handels GmbH warranty	11
15.1. Service	12
15.2. Importer	12
16. Recipes	12
16.1. Pea soup.	12
16.2. Chicken soup	13
16.3. Pulled pork	13
16.4. Braised beef brisket	14
16.5. Bread pudding	15
16.6. Fruit crumble.	15

1. Introduction

Congratulations on the purchase of your new appliance!

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

2. Intended use

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!
Danger if not used as intended!

- The appliance can be hazardous if used for any other purpose and/or in any other manner than the one intended.
- ▶ Use the appliance only for its intended purpose.
 - ▶ Observe the procedures described in these operating instructions.

This appliance is intended exclusively for cooking food in private households.

Do not use the appliance for commercial or industrial purposes.

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

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

3. Check the package contents

The appliance is supplied with the following components as standard:

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

- ⚠ DANGER!**
- ▶ Do not allow children to play with packaging materials. There is a risk of suffocation.
 - ◆ Remove all parts of the appliance and the operating instructions from the carton.
 - ◆ Remove all packaging materials and any protective film from the appliance.

- ⓘ Note**
- ▶ Check the package for completeness and signs of visible damage.
 - ▶ If any items are missing or damaged as a result of defective packaging or transportation, contact the service hotline (see section **15.1. Service**).

4. Appliance description

(See fold-out page for illustrations)

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

5. Technical data

Power supply	220–240 V ~, 50/60 Hz
Power consumption	200 W
Power consumption in off mode	0 W
Capacity ceramic pot ❷	approx. 3.5 litres
Useful volume Ceramic pot ❷	approx. 3.2 litres

6. Warnings and symbols used

The following warnings and symbols are used in these operating instructions, on the packaging and on the appliance (where applicable):

	DANGER! A warning with this symbol and the signal word "DANGER" indicates an imminently hazardous situation that will result in death or serious injury if not avoided.
	WARNING! A warning with this symbol and the signal word "WARNING" indicates a potentially hazardous situation that could result in death or serious injury if not avoided.
	CAUTION! A warning with this symbol and the signal word "CAUTION" indicates a potentially hazardous situation that could result in a minor or moderate injury if not avoided.
	ATTENTION! A warning with this symbol and the signal word "ATTENTION" indicates a potential situation that could result in property damage if not avoided.
	Note: A note identifies additional information that facilitates the use of the appliance.
	AC current/voltage
	Protective earth
	Use the device indoors only.

	Do not immerse in water!
	Dishwasher-proof.
	All of the parts of this appliance that come into contact with food are food-safe.
	This product satisfies the requirements of the applicable European and national regulations.
	Do not dispose of electrical appliances in the household waste!
 	Dispose of the packaging in an environmentally-responsible manner.
	The packaging is made of recyclable materials. Observe the labelling on the packaging material when sorting for disposal: The material is labelled with abbreviations (a) and numbers (b) with the following meanings: 1–7: plastics, 20–22: paper and cardboard, 80–98: composites.
	This mark confirms that the product complies with the product safety requirements applicable in the Republic of Serbia.

7. Safety information

RISK OF ELECTRIC SHOCK!

-  Never immerse the base, power cord or plug in water or other liquids, do not place the base near water and do not clean it under running water.
- Never allow the power cord to become wet or damp during operation. Route it so that it cannot be trapped or damaged in any way.
- 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.
-  Use the appliance only in dry indoor areas, not outdoors.
- Do not pour any water or other liquids into the metal container on the base of the appliance!

WARNING! RISK OF INJURY!

- This appliance may be used by 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.
- This appliance may be used by children aged 8 years or over if they are supervised or have been told how to use the appliance safely and are aware of the potential risks. Cleaning and user maintenance tasks must not be carried out by children unless they are aged 8 years or over and are supervised. The appliance and its power cord must be kept away from children younger than 8 years old.
- Do not allow children to play with the appliance.
- The device and its connecting cable must be kept away from children younger than 8 years old.

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



Caution! Hot surface!

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

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

⚠ ATTENTION! PROPERTY DAMAGE!

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

8. Function

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

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

9. Preparations

9.1. Before first use

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

- ◆ Clean all parts as described in the section **11. Cleaning**.
- ◆ Place the appliance base **3** on a level, stable and heat-resistant surface close to an easily accessible power outlet.
- ◆ Insert the ceramic pot **2** into the appliance base **3**.
- ◆ Make sure that the dial is set to **0** and plug the power plug into a wall outlet.
- ◆ Fill the ceramic pot **2** with 0.5 litres of water.
- ◆ Place the glass lid **1** on the ceramic pot **2**.
- ◆ Set the dial **5** to . The control lamp **4** lights up, the appliance starts to heat up.

Note

- ▶ During initial use, a small amount of smoke and a slight odour may occur due to production residue. This is normal and dissipates after a short time. Ensure sufficient ventilation, for example, by opening a window.
- ◆ Switch off the appliance after 60 minutes by turning the dial **5** back to **0**.
- ◆ Remove the plug from the mains power socket.
- ◆ Allow the appliance to cool down sufficiently, pour the water away and clean all parts again as described in the section **11. Cleaning**.

9.2. Setting up the appliance

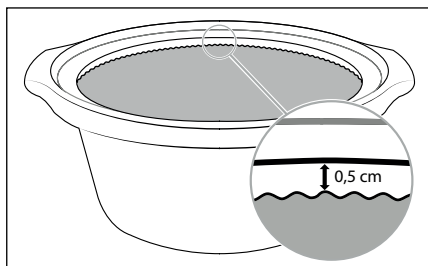
Note

- ▶ If you are using the appliance for the first time, proceed as described in the section **9.1. Before first use**.
- ◆ Place the appliance base **3** on a level, stable and heat-resistant surface close to an easily accessible power outlet.
- ◆ Insert the ceramic pot **2** into the appliance base **3**.
- ◆ Make sure that the dial is set to **0** and plug the power plug into a wall outlet.

The appliance is now ready for use.

9.3. Preparing ingredients

- Fill the ceramic pot **2** only so far that a space of about 0.5 cm to the inner rim remains (approx. 3.2 l):



- The ingredients should contain at least 200 ml of liquid. Note, however, that very dry ingredients may require more liquid and very moist ingredients less.
- Allow frozen food to thaw completely before use.
- Chop the ingredients into evenly sized, preferably not-too-large pieces to shorten their cooking time. The larger the pieces, the longer the cooking time.
- You can fry meat in spices for a more intense flavour before adding it to the ceramic pot **2**. This also has the advantage that the fat content of the meat and the entire dish is reduced, as you do not continue to cook with the used fat.

- If you want to precook or sauté ingredients before cooking, use a separate saucepan or pan. Browning or precooking is not possible with this appliance.
- If you do not fry the meat in advance, you should remove excess fat from the meat, as it does not break down during gentle cooking.
- Raw red beans contain **toxins** that are only neutralized by high temperatures. Cooking with this appliance is **not** sufficient! Cook red beans in **boiling** water for at least 10 minutes before using them.
- Soak dried, unpeeled legumes overnight and pour away the water. Use fresh water for the preparation.
- The longer the food is cooked, the softer the vegetables become and the tenderer the meat becomes.
- If there is too much liquid in the ceramic pot ❷ towards the end of the cooking time, remove the glass lid ❶. Let the food continue to cook without the glass lid ❶ until sufficient liquid has evaporated.

10. Operation

10.1. Tips

- The highest cooking temperature is at the bottom of ceramic pot ❷. Add larger pieces or the ingredients with the longer cooking time first and the rest on top.
- Refrain from lifting the glass lid ❶ off the appliance during operation, as this will allow heat to escape each time and prolong the cooking process.

10.2. Cooking times

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

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

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

10.3. Adjusting the cooking settings

You can use the dial **5** to select from four settings:

Position	Function
	Device switched off
	Keep warm (approx. 60–75 °C)
	Low cooking temperature (approx. 80–90 °C)
	High cooking temperature (approx. 90–100 °C)

10.4. Cooking food

WARNING! RISK OF INJURY!

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

ATTENTION! PROPERTY DAMAGE!

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

Note

- ▶ Lift the glass lid **1** off the appliance as little as possible, as this will allow heat to escape each time and thus prolong the cooking process.
 - ▶ The appliance is not suitable for frying food.
 - ▶ The appliance is not suitable for reheating cold food.
- ◆ If you have not already done so, carry out all the preparations as described in the section **9.3. Preparing ingredients**. Please also observe the notes in the section **10.1. Tips**.

- ◆ If necessary, remove the glass lid **1** from the ceramic pot **2** and add the ingredients to be cooked including the liquid.
- ◆ Replace the glass lid **1**.
- ◆ Set the dial **5** to the desired position (see the section **10.3. Adjusting the cooking settings**). The control lamp **4** lights up, the appliance starts to heat up.
- ◆ Allow the ingredients to cook for the recommended time (see e.g. section **10.2. Cooking times**). Check the cooking progress of the ingredients regularly.

Note

- ▶ The ceramic pot **2** stores enough heat to keep the cooked ingredients warm for about 30 minutes. If the food is to be kept warm for an extended period of time, set the dial **5** to **1** for as long as necessary.
- ◆ When the ingredients are cooked and no longer need to be kept warm, set the dial **5** to **0** and unplug the power cord.
- ◆ You can now carefully decant the food or serve it directly from the ceramic pot **2**. Please note that the ceramic pot **2** may be very hot! Use oven gloves to remove it and place it on a heat-resistant surface.
- ◆ Allow the appliance to cool sufficiently and clean all parts as described in the **11. Cleaning** section.

11. Cleaning

RISK OF ELECTRIC SHOCK!

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

WARNING! RISK OF INJURY!

- ▶ Allow all parts to cool sufficiently before cleaning.

ATTENTION! PROPERTY DAMAGE!

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

Note



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

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

12. Storage

- ◆ Clean all parts as described in the section **11. Cleaning**.
- ◆ Store the appliance with the ceramic pot **2** in place and the glass lid **1** closed in a dust-free and dry place.

13. Troubleshooting

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

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

14. Disposal

14.1. Disposal of appliance and packaging



The symbol of the crossed-out wheellie bin means that this appliance may not be disposed of in regular household waste at the end of its service life. The appliance must be deposited at an established collection point, recycling centre or disposal company.

Please erase all personal data before returning an appliance.

Before returning an appliance, please remove any batteries that are not permanently enclosed within the old appliance as well as any light sources that can be removed without destroying the appliance. Then dispose of these items separately.

The packaging is made from environmentally friendly material which can be disposed of at your local recycling plant.

Dispose of the packaging in an environmentally friendly manner.

15. 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 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 (IAN) 541063_2507 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) 541063_2507.

15.1. Service

GB Service Great Britain

Tel.: 0800 404 7657

E-Mail: kompernass@lidl.co.uk

CY Service Cyprus

Tel.: 8009 4241

E-Mail: kompernass@lidl.com.cy

IAN 541063_2507

15.2. 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

16. Recipes

i Note

- These recipes are provided without guarantee. All information regarding ingredients and preparation is provided as guide values. Modify the suggested recipes to suit your personal taste.

16.1. Pea soup

Preparation time: 30 min

Cooking time approx.: 4 hrs – 4 hrs 30 min

Level of difficulty: medium

Portions: 6

500 g green peas, dried

2 onions

1/2 bunch soup greens

300 g Kasseler neck

2 smoked meat sausages

1 bay leaf

1 tsp. marjoram, dried

300 g potatoes

2 Vienna sausages

Salt, pepper, stock granules

A little vinegar

1.5 litres of water

- 1) Peel and dice the potatoes and onions. Clean and dice the greens.
- 2) Add the peas, onions, potatoes, bay leaf and greens to the ceramic pot.

i Note

- Unpeeled peas must be soaked overnight before use! They also require a longer cooking time!
- 3) Place the meat and sausages on top.
 - 4) Add 1.5 litres of hot water until all ingredients are just covered.
 - 5) Season to taste with salt, pepper, vinegar, marjoram and a few stock granules.
 - 6) Put the lid on and cook for 4 to 4.5 hours on the setting .

- 7) Carefully take out the meat and, if necessary, remove the fat and bone from the meat. Dice the meat.
- 8) Cut the sausages into slices.
- 9) Depending on the consistency, puree part of the soup in a separate container.
- 10) Put the soup, meat and sausage slices back into the ceramic pot and stir well.
- 11) If necessary, season to taste again with salt and pepper.

16.2. Chicken soup

Preparation time: 15 min.

Cooking time approx.: 5 hrs

Level of difficulty: easy

Portions: 6

2 chicken drumsticks

1 – 1.5 litres of water

2 carrots

1/4 celery root (celeriac)

2 parsley roots

1/2 leek

1 tbsp. salt

1 tsp. lovage, dried

1 tsp. black pepper,, ground

1 bay leaf

1 tsp. ginger root, chopped

1 bunch parsley, curly

- 1) Cut the leek into slices and dice the remaining vegetables.
- 2) Put the chicken drumsticks in the ceramic pot.
- 3) Spread the diced vegetables and all the spices (except the parsley) over the chicken.
- 4) Pour the water over the mixture. Cook for 5 hours on the setting .
- 5) At the end of the cooking time, remove the drumstick from the stock, take the meat off the bones, cut or pluck it into bite-sized pieces and replace in the ceramic pot.
- 6) Allow the meat to heat up again for a few minutes.
- 7) Chop the parsley and add.

16.3. Pulled pork

Preparation time: 30 min

Minimum cooking time: 7 hrs

Level of difficulty: easy

Portions: 6–8

1.4 kg boneless pork (neck)

1 onion

400 ml ginger ale or root beer

For the spice mixture:

2 tbsp. paprika powder (hot)

2 tbsp. brown sugar

2 tsp. salt

½ tsp. mustard seeds

2 pinches of black pepper

4 pinches of garlic powder

2 pinches of oregano

1 tsp. ground coriander seeds

2 pinches of chilli flakes

For the BBQ sauce:

2 onions

2 tbsp. cooking oil

4 garlic cloves

1 tbsp. honey

1 splash of vinegar (e.g. raspberry or apple vinegar)

150 ml apple juice

150 ml tomato ketchup

2 splashes of Worcestershire sauce

2 splashes of soy sauce

2 pinches of chilli powder

2 pinches of pepper

2 pinches of smoked salt

- 1) Rinse the pork and dab dry.
- 2) Prepare the spice mixture for the meat. Mix the paprika powder with sugar, salt, mustard seeds, pepper, garlic powder, oregano, coriander seeds and chili flakes in a small bowl.
- 3) Rub the meat all over with the spice mixture.

- 4) Peel two onions and cut them into rings.
- 5) Put half of the onions in the ceramic pot.
- 6) Place the meat on the onion bed and cover with the remaining rings.
- 7) Pour on the ginger ale/root beer, cover and cook everything on the setting SS for 6 hours. Turn the meat after about half of the cooking time.
- 8) For the BBQ sauce: peel and finely dice the third onion. Peel the garlic cloves.
- 9) Heat the oil in a pan, sauté the onions until they become translucent.
- 10) Press in the garlic and stew briefly.
- 11) Add the honey and deglaze with fruit vinegar and apple juice. Add ketchup, Worcestershire, soy sauce and spices.
- 12) Mix well with a whisk and let the sauce thicken a bit. If necessary, add a little extra seasoning.
- 13) Puree the BBQ sauce with a hand blender until it is smooth.

i Note

- Instead of making your own BBQ sauce, you can also use a bottle of ready-made BBQ sauce (250 ml).
- 14) Remove the soft meat and set it to one side.
 - 15) If necessary, remove the excess fat from the meat and then pull it apart with two forks to get the typical pulled pork effect.
 - 16) Add the onions to the meat and pour the stock from the ceramic pot into another container.
 - 17) Put the pork and onions back into the slow cooker together and add the BBQ sauce.
 - 18) If necessary, add a little more stock and mix with the meat.
 - 19) Cover and cook for 1 more hour on the setting SS.

Serve the pulled pork on its own, in a bread roll, as a burger or sandwich, with BBQ sauce and coleslaw.

16.4. Braised beef brisket

Preparation time: 30 min

Marinating time approx.: 30 min

Cooking time approx.: 7 hrs

Level of difficulty: easy

Portions: 4

1 kg beef brisket

Salt

Pepper

1 carrot

100 g celery

1 bay leaf

750 ml beef stock

150 ml red wine

1 tsp. paprika powder

6 juniper berries

1 small sprig of thyme

- 1) Season the beef brisket with salt and pepper and rub in. Allow to stand for 30 minutes and then add to the ceramic pot.
- 2) Wash and dice the carrot.
- 3) Wash and dice the celery.
- 4) Add everything together with the stock, the red wine, spices and thyme to the meat, put the lid on and stew for about 7 hours on the setting SS.
- 5) Remove the meat, cut into slices across the fibre and arrange on plates.

16.5. Bread pudding

Preparation time: 15 min.

Cooking time approx.: 1.5 hrs–2 hrs

Level of difficulty: easy

Portions: 8

4 tbsp. butter

400 g white bread, from the day before

120 g raisins

600 ml milk

200 ml cream

6 eggs

160 g sugar

1 tsp. ground cinnamon

½ tsp. vanilla essence

Ground nutmeg

1 pinch salt

- 1) Grease the ceramic pot with butter.
- 2) Cut the bread into approx. 2.5 cm cubes.
- 3) Melt the butter in a frying pan and fry the bread cubes (in portions) on all sides, remove and put them into a ceramic pot with the raisins.
- 4) Whisk the milk with the cream, eggs, 100 g sugar, cinnamon, vanilla essence, nutmeg and salt.
- 5) Pour over the bread cubes.
- 6) Carefully mix everything again, sprinkle with the remaining sugar and cover with a lid and cook on the setting  for about 2 hours. Stir occasionally.

We recommend serving the bread pudding with vanilla ice cream.

16.6. Fruit crumble

Preparation time: 30 min

Cooking time approx.: 3 hrs

Level of difficulty: easy

6 portions

1 kg mixed fruit (e.g. apples, pears, plums, strawberries, blueberries, etc.)

1 tbsp. lemon juice

3–4 tbsp. white sugar

150 ml apple juice (or white wine)

15 g cornflour

150 g flour

65 g oat flakes (coarse)

135 g brown sugar

135 g soft butter

A pinch of salt

A pinch of cinnamon

- 1) Wash and clean the fruit (depending on the type of fruit, remove the core, peel etc.).
- 2) Cut the fruit into bite-sized pieces and place in a bowl.
- 3) Add the lemon juice, apple juice and cornflour.
- 4) Depending on the ripeness of the fruit and your own taste, add 3–4 tbsp. of sugar and mix well.
- 5) For the crumble, mix the flour, oat flakes, brown sugar, soft butter, a pinch of cinnamon and a pinch of salt. Knead with a hand mixer to make a crumble dough.
- 6) Pour the fruit mixture into the ceramic pot. Spread the crumble over it.
- 7) Put on the lid and cook for 3 hours on the setting .

We recommend serving the fruit crumble with vanilla custard.

Tartalomjegyzék

1. Bevezető	18
2. Rendeltetésszerű használat	18
3. A csomag tartalmának ellenőrzése	18
4. A készülék leírása	18
5. Műszaki adatok	18
6. Felhasznált figyelmeztető utasítások és szimbólumok	19
7. Biztonsági utasítások	20
8. Működési elv	23
9. Előkészítés	23
9.1. Az első használat előtt	23
9.2. A készülék felállítása.	23
9.3. Hozzávalók előkészítése	24
10. Használat	24
10.1. Tippek.	24
10.2. Főzési idők	25
10.3. Főzési fokozat beállítása	25
10.4. Élelmiszerek főzése.	25
11. Tisztítás	26
12. Tárolás	26
13. Hibaelhárítás	27
14. Ártalmatlanítás	27
14.1. A készülék és a csomagolás ártalmatlanítása	27
15. A Kompernass Handels GmbH garanciája	27
15.1. Szervíz	28
15.2. Gyártja	28
16. Receptek	29
16.1. Borsóleves.	29
16.2. Tyúkhúsleves.	29
16.3. Tépelt sertéshús (Pulled Pork)	30
16.4. Párolt marhaszegy	31
16.5. Kenyérpuding	31
16.6. Gyümölcsös morzsa	32

1. Bevezető

Gratulálunk új készüléke megvásárlásához!

Vásárlásával modern és kiváló minőségű termék mellett döntött. A használati útmutató a termék része. Fontos tudnivalókat tartalmaz a biztonságra, használatra és ártalmatlanításra vonatkozóan. A termék használata előtt ismerkedjen meg valamennyi használati és biztonsági utasítással. A terméket csak a leírtak szerint és a megadott célokra használja. A készülék harmadik személynek történő továbbadása esetén adja át a készülékhez tartozó valamennyi leírást is.

2. Rendeltetésszerű használat

FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉSVESZÉLY!

Nem rendeltetésszerű használatból eredő veszély!

A készülék rendeltetésellenes és/vagy rendeltetésétől eltérő használata veszélyes lehet.

- ▶ A készüléket kizárólag rendeltetésének megfelelően használja.
- ▶ Tartsa be a jelen használati útmutatóban ismertetett eljárásokat.

Ez a készülék kizárólag élelmiszerek magánháztartásokban történő párolására szolgál. Ne használja a készüléket ipari vagy kereskedelmi területeken.

A készüléket csak száraz helyiségekben használja és soha ne használja a szabadban.

Más, vagy ezen túlmenő használat nem rendeltetésszerű használatnak minősül.

3. A csomag tartalmának ellenőrzése

A készüléket alapvetően az alábbi összetevőkkel szállítjuk:

- készülékalap
- kerámia edény
- üvegfedő
- használati útmutató

VESZÉLY!

- ▶ Gyermekek nem játszhatnak a csomagolóanyaggal. Fulladásveszély áll fenn.
- ◆ Vegye ki a csomagolásból a készülék valamennyi részét és a használati útmutatót.
- ◆ Távolítsa el a készülékről az összes csomagolóanyagot és esetleges védőfóliát.

Tudnivaló

- ▶ Ellenőrizze a csomag tartalmát, hogy hiánytalan-e és nincs-e rajta látható sérülés.
- ▶ Hiányos szállítás vagy a nem megfelelő csomagolásból eredő, illetve a szállítás során keletkezett károk esetén forduljon az ügyfélszolgálathoz (lásd a **15.1. Szerviz**).

4. A készülék leírása (ábrákat lásd a kihajtható oldalon)

- 1 üvegfedő
- 2 kerámia edény
- 3 készülékalap
- 4 működésjelző lámpa
- 5 forgószabályozó

5. Műszaki adatok

Hálózati feszültség	220 - 240 V ~, 50/60 Hz
Teljesítményfelvétel	200 W
Teljesítményfelvétel kikapcsolt üzemmódban	0 W
Kerámia edény ② űrtartalma	kb. 3,5 liter
Kerámia edény ② hasznos térfogata	kb. 3,2 liter

6. Felhasznált figyelmeztető utasítások és szimbólumok

Ebben a használati útmutatóban, a csomagoláson és a készüléken a következő figyelmeztető utasításokat és szimbólumokat használjuk (ha alkalmazható):

	VESZÉLY! Az ezzel a szimbólummal és a „VESZÉLY” figyelmeztető szóval ellátott figyelmeztető utasítás olyan közvetlen veszélyes helyzetre figyelmeztet, amely halált vagy súlyos sérülést okoz, ha nem előzik meg.
	FIGYELMEZTETÉS! Az ezzel a szimbólummal és a „FIGYELMEZTETÉS” figyelmeztető szóval ellátott figyelmeztető utasítás olyan lehetséges veszélyes helyzetre figyelmeztet, amely halált vagy súlyos sérülést okozhat, ha nem előzik meg.
	VIGYÁZAT! Az ezzel a szimbólummal és a „VIGYÁZAT” figyelmeztető szóval ellátott figyelmeztető utasítás olyan lehetséges veszélyes helyzetre figyelmeztet, amely csekély vagy enyhe sérülést okozhat, ha nem előzik meg.
	FIGYELEM! Az ezzel a szimbólummal és a „FIGYELEM” szóval ellátott figyelmeztető utasítás olyan lehetséges helyzetre figyelmeztet, amely anyagi károkat okozhat, ha nem előzik meg.
	Tudnivaló: A Tudnivaló olyan kiegészítő információkat tartalmaz, amelyek megkönnyítik a készülék használatát.
	Váltakozó áram/feszültség
	Védőföldelés

	Csak belső helyiségekben használja a készüléket.
	Ne merítse vízbe!
	Mosogatógépben is tisztítható.
	A készülék élelmiszerekkel érintkező részei élelmiszerbiztosak.
	Ez a termék megfelel a vonatkozó európai és nemzeti irányelvek követelményeinek.
	Ne dobjon elektromos készülékeket a háztartási hulladékba!
 	Ártalmatlanítsa a csomagolóanyagot környezetbarát módon.
 	A csomagolás újrahasznosított anyagból készült. A hulladékok szétválogatásánál vegye figyelembe a csomagolóanyagokon lévő jelölést: Ezek rövidítésekkel (a) és számjegyekkel (b) vannak megjelölve, amelyek jelentése a következő: 1–7: műanyagok, 20–22: papír és karton, 80–98: kompozit anyagok.
	Ez a termék megfelel a Szerb Köztársaság nemzeti irányelveiben rögzített követelményeknek.

7. Biztonsági utasítások

ÁRAMÜTÉS VESZÉLYE!

-  Soha ne merítse a készülékalapot, a hálózati kábelt vagy a hálózati csatlakozódugót vízbe vagy más folyadékba. Ne helyezze a készülékalapot víz közelébe, és ne tisztítsa folyó víz alatt.
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati kábel használat közben soha ne legyen nedves vagy vizes. Úgy helyezze el a kábelt, hogy az ne tudjon beszorulni vagy más módon megsérülni.
- A veszélyek megelőzése érdekében a sérült hálózati csatlakozóvezetéket a gyártónak, a gyártó vevőszolgálatának vagy hasonló szakképzett személynek kell kicserélnie.
-  A készüléket csak száraz belső helyiségekben használja, soha ne használja a szabadban.
- Ne töltsön vizet vagy más folyadékot a készülékalap fémtartályába!

FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉSVESZÉLY!

- Ezt a készüléket csökkent fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességű vagy kellő tapasztalattal és/vagy tudással nem rendelkező személyek csak felügyelet mellett használhatják, vagy ha felvilágosították őket a készülék biztonságos használatáról és megértették az ebből eredő veszélyeket.
- A készüléket 8 éves kor feletti gyermekek felügyelet mellett használhatják, vagy ha felvilágosították őket a készülék biztonságos használatáról és megértették az ebből eredő veszélyeket. Tisztítást és a felhasználó által végzendő karbantartást 8 évesnél fiatalabb vagy felügyelet nélküli gyermekek nem végezhetnek. Ne engedjen 8 éven aluli gyermekeket a készülék és a csatlakozóvezeték közelébe.
- Gyermekek nem játszhatnak a készülékkel.
- Ne engedjen 8 éven aluli gyermekeket a készülék és a csatlakozóvezeték közelébe.

- A készüléket lehetőleg egy hálózati aljzat közelében állítsa fel. Gondoskodjon arról, hogy a hálózati csatlakozódugó veszély esetén gyorsan elérhető legyen és a hálózati vezetékben ne lehessen megbotlani.
- Használat után, tisztítás vagy a készülék áthelyezése esetén mindig húzza ki a hálózati csatlakozódugót a csatlakozóaljzataból.
- Állítsa a készüléket sima, stabil és hőálló felületre.
- Ne tegye a készüléket gyúlékony tárgyak, pl. függönyök vagy fali szekrények alá vagy közelébe.
- Ha a készülék leesett vagy megsérült, nem szabad tovább használni. Ellenőriztesse a készüléket képzett szakemberrel és adott esetben javíttassa meg.
- Csak megfelelő jogosultsággal rendelkező szakemberrel vagy az ügyfélszolgálattal javíttassa a készüléket. A szakszerűtlen javítás veszélyt jelenthet a használó számára. Ezen kívül a garancia is érvényét veszti.
- Soha ne nyissa fel a készülékházat. A készülék nem tartalmaz olyan alkatrészeket, amelyeket a felhasználónak kell karbantartani vagy cserélni.



Vigyázat! Forró felület!

- A készülék részei működés közben felforrósodnak. Az égési sérülések megelőzése érdekében hagyja kellően lehűlni a készüléket, mielőtt hozzáér ezekhez a területekhez.
- A készüléket, ill. a kerámia edényt csak az oldalsó fogantyúknál fogja meg és vigye. Szükség esetén viseljen edényfogó kesztyűt.
- Ne emelje ki kerámia edényt a készülékből működés közben.
- A főzési folyamat során forró gőz szabadulhat fel, különösen akkor, ha kinyitja az üvegfedőt. Tartson biztonságos távolságot a gőztől.
- A készülék működése közben csak a fogantyúnál érjen az üvegfedőhöz.

- A használat után a fűtőelem felülete még meleg.
- Ellenőrizze, hogy a készülékalap, a hálózati kábel vagy a hálózati csatlakozódugó nem ér forró felülethez, pl. főzőlaphoz vagy nyílt lánghoz.
- Ne használjon külső időkapcsolót vagy külön távműködtető rendszert a készülék üzemeltetéséhez.
- Soha ne hagyja a készüléket működés közben felügyelet nélkül.
- A készüléket kizárólag a mellékelt eredeti tartozékokkal működtesse.
- Csak rendeltetésének megfelelően használja a készüléket.
A készülék nem megfelelő használata esetén sérülésveszély áll fenn!

❗ **FIGYELEM! ANYAGI KÁR!**

- Ne kapcsolja be a készüléket, ha nincsenek hozzávalók a kerámia edényben.
- Ne kapcsolja be a készüléket, ha a kerámia edény nincs behelyezve a készülékalapba.
- Amennyiben a készüléket a tűzhely feletti páraelszívó alá kívánja állítani, ügyeljen arra, hogy a tűzhely ki legyen kapcsolva.
- Hagyja a kerámia edényt és az üvegfedőt kellően lehűlni, mielőtt tisztítás céljából vízbe meríti azokat. Ellenkező esetben a hőmérsékletkülönbség miatt megrepedhetnek.
- Ne használja a kerámia edényt a jelen használati útmutatóban leírtaktól eltérő módon és célra. Ne használja sütőben, tűzhelyen vagy mikrohullámú sütőben, és ne tegye fagyasztóba.

8. Működési elv

A Slow Cooker segítségével az ételek hosszabb ideig, 100 °C-os forráspont alatti hőmérsékleten lassan főnek.

Ezzel az elkészítési módszerrel a főzési idő általában lényegesen hosszabb, mint egyszerű főzés vagy sütés esetén. Ennek ellenére a kíméletes elkészítésnek köszönhetően több vitamin, tápanyag és aroma marad meg az ételekben, és megelőzhető az ételek odaégése. A hús nem szárad ki, hanem szaftos és omlós marad.

9. Előkészítés

9.1. Az első használat előtt

Az első használat előtt alaposan tisztítson meg minden alkatrészt, hogy eltávolítsa az esetleges gyártási maradványokat. Ehhez tegye a következőt:

- ◆ Tisztítson meg minden alkatrészt a **11. Tisztítás** fejezetben leírtak szerint.
- ◆ Állítsa a készülékalapot **3** egy sima, stabil és hőálló felületre, egy könnyen elérhető hálózati csatlakozódugó közelébe.
- ◆ Helyezze be a kerámia edényt **2** a készülékalapba **3**.
- ◆ Ellenőrizze, hogy a forgószabályozó **0** állásban van és csatlakoztassa a hálózati csatlakozódugót egy hálózati csatlakozóaljzatba.
- ◆ Töltsön 0,5 liter vizet a kerámia edénybe **2**.
- ◆ Tegye az üvegfedőt **1** a kerámia edényre **2**.
- ◆ Állítsa a forgószabályozót **5**  állásba. A működésjelző lámpa **4** világít, a készülék pedig megkezdí a melegítési folyamatot.

i Tudnivaló

- ▶ A készülék első használata során előfordulhat, hogy a gyártásból visszamaradt anyagok miatt enyhe füst és szag képződik. Ez normális jelenség és rövid idő után megszűnik. Gondoskodjon megfelelő szellőzésről, például nyisson ki egy ablakot.
- ◆ 60 perc elteltével kapcsolja ki a készüléket. Ehhez állítsa vissza a forgószabályozót **5** **0** állásba.
- ◆ Húzza ki a hálózati csatlakozódugót a hálózati csatlakozóaljzatból.
- ◆ Hagyja kellően lehűlni a készüléket, öntse ki a vizet és ismét tisztítson meg minden alkatrészt a **11. Tisztítás** fejezetben leírtak szerint.

9.2. A készülék felállítása

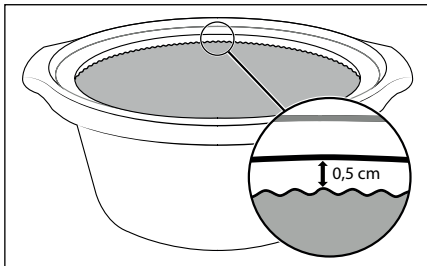
i Tudnivaló

- ▶ Ha első alkalommal használja a készüléket, először kövesse a **9.1. Az első használat előtt** fejezetben leírtakat.
- ◆ Állítsa a készülékalapot **3** egy sima, stabil és hőálló felületre, egy könnyen elérhető hálózati csatlakozódugó közelébe.
- ◆ Helyezze be a kerámia edényt **2** a készülékalapba **3**.
- ◆ Ellenőrizze, hogy a forgószabályozó **0** állásban van és csatlakoztassa a hálózati csatlakozódugót egy hálózati csatlakozóaljzatba.

A készülék ezzel üzemkészs.

9.3. Hozzávalók előkészítése

- Töltsé meg a kerámia edényt ② annyira, hogy még maradjon kb. 0,5 cm távolság a belső peremtől (kb. 3,2 l):



- A hozzávalóknak legalább kb. 200 ml folyadékot kell tartalmazniuk. Azonban ügyeljen arra, hogy a nagyon száraz hozzávalókhoz több folyadékra lehet szükség, míg a nagyobb nedvességtartalmú hozzávalókhoz kevesebbre.
- Felhasználás előtt hagyja teljesen kiolvadni a fagyasztott élelmiszereket.
- Vágja a hozzávalókat egyforma, lehetőleg nem túl nagy darabokra, hogy lerövidítse a főzési idejüket. Minél nagyobbak a darabok, annál hosszabb a főzési idő.
- A húst az intenzívebb ízélmény érdekében magas hőmérsékleten megpiríthatja, mielőtt a kerámia edénybe ② helyezi. Ennek további előnye, hogy csökken a hús és ezáltal az étel zsírtartalma, ha a kisütött zsírt nem kívánja más célra használni.
- Ha a hozzávalókat főzés előtt előfőzi vagy megpirítja, használjon hozzá külön főzőedényt, ill. serpenyőt. Ezzel a készülékkel nem lehet pirítani vagy előfőzni.

- Ha nem pirítja meg előzőleg a húst, távolítsa el a felesleges zsírt a húsról, mert az a kíméletes főzés során nem fő el.
- A nyers vörösbab mérgeanyagokat tartalmaz, amelyeket csak magas hőmérséklettel lehet semlegesíteni. Ehhez nem elegendő az ezzel a készülékkel történő főzés! Ezért a vörösbabot felhasználás előtt legalább 10 percig főzze elő forrásban lévő vízben.
- A szárított, héjas hüvelyeseket áztassa be egy éjszakára, majd öntse le a vizet. Az elkészítéshez használjon friss vizet.

10. Használat

10.1. Típek

- A főzési hőmérséklet a kerámia edény ② alján a legmagasabb. Ezért először a nagyobb darabokat, ill. a hosszabb főzési idejű hozzávalókat tegye bele, majd a többi tegye ezek tetejére.
- A készülék működése közben a lehető legkevesebb alkalommal emelje fel az üvegfedőt ①, mert ezáltal minden alkalommal hő távozik, és ez meghosszabbítja a főzési folyamatot.
- Minél tovább fő az étel, annál puhábbak lesznek a zöldségek és annál omlósabb lesz a hús.
- Ha a főzési idő végén túl sok folyadék van a kerámia edényben ②, akkor vegye le az üvegfedőt ①. Főzze tovább az élelmiszereket üvegfedő ① nélkül, amíg elegendő mennyiségű folyadék elpárolgott.

10.2. Főzési idők

Az alábbi táblázat áttekintést nyújt a különböző lehetséges hozzávalókról és azok hozzávetőleges főzési idejéről. Az értékek azonban csak irány-mutatásként szolgálnak. A tényleges főzési idő a személyes ízlésen kívül számos további tényezőtől függ, pl. a kiindulási hőmérséklettől, az alapanyagok minőségétől, méretétől és mennyiségétől, valamint a hozzáadott folyadék mennyiségétől.

Élelmiszer	Meny-nyiség	Főzési idő 	Főzési idő 
Marhasült	1000 g	kb. 6 - 8 óra	kb. 4 - 5 óra
Sertésszűz	500 g	kb. 5 - 6 óra	kb. 4 - 5 óra
Csirkemell	650 g	kb. 5 - 6 óra	kb. 4 - 5 óra
Darált hús	500 g	kb. 4 - 5 óra	kb. 2 - 4 óra
Kemény zöldségek (burgonya, sárgarépa, zeller stb.)	300 g	kb. 4 - 6 óra	kb. 2,5 - 4 óra
Cukkini	300 g	kb. 4 - 5 óra	kb. 2,5 - 4 óra
Zöld fejített borsó	500 g	kb. 5 - 6 óra	kb. 4 - 5 óra
Vörös lencse	500 g	kb. 2 - 4 óra	kb. 1,5 - 2 óra

A legtöbb hús- és zöldségétel általában kb. 5 - 8 óra főzési időt igényel  fokozaton és kb. 3 - 5 órát  fokozaton. Minél tovább fő az étel, annál puhábbak lesznek a zöldségek és annál omlósabb lesz a hús. Tehát nem a perceknek múlik.

10.3. Főzési fokozat beállítása

A forgószabályozóval  négy beállítás közül választhat:

Pozíció	Funkció
	a készülék ki van kapcsolva
	melegen tartás (kb. 60 - 75 °C)
	alacsony főzési hőmérséklet (kb. 80 - 90 °C)
	magas főzési hőmérséklet (kb. 90 - 100 °C)

10.4. Élelmiszerek főzése

 FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉSVESZÉLY!

- ▶ A készülék részei működés közben felforrósodnak! Az égési sérülések megelőzése érdekében hagyja kellően lehűlni a készüléket, mielőtt hozzáér ezekhez a területekhez.
- ▶ A készülékalapot , ill. a kerámia edényt  csak az oldalsó fogantyúnál fogja meg és vigye. Szükség esetén viseljen edényfogó kesztyűt.
- ▶ A főzés folyamat során forró gőz szabadulhat fel, különösen akkor, ha kinyitja az üvegfedőt . Tartson biztonságos távolságot a gőztől.

 FIGYELEM! ANYAGI KÁR!

- ▶ Ne kapcsolja be a készüléket, ha nincsenek hozzávalók a kerámia edényben .

Tudnivaló

- ▶ A lehető legkevesebb alkalommal emelje fel az üvegfedőt **1** a készülékről, mert ezáltal minden alkalommal hő távozik, és ez meghosszabbítja a főzési folyamatot.
- ▶ A készülék nem alkalmas ételek sütésére.
- ▶ A készülék nem alkalmas kihűlt ételek melegítésére.
- ◆ Ha még nem tette meg, először végezze el az összes előkészületet a **9.3. Hozzávalók előkészítése** fejezetben leírtak szerint. Vegye figyelembe a **10.1. Típek** fejezetben lévő utasításokra is.
- ◆ Adott esetben vegye le az üvegfedőt **1** a kerámia edényről **2** és töltsé bele a megfőzni kívánt hozzávalókat és folyadékot.
- ◆ Tegye vissza az üvegfedőt **1**. Állítsa a forgószabályozót **5** a kívánt pozícióra (lásd a **10.3. Főzési fokozat beállítása**). A működésjelző lámpa **4** világít, a készülék pedig megkezdja a melegítési folyamatot.
- ◆ Főzze a hozzávalókat az ajánlott ideig (lásd pl. a **10.2. Főzési idők** fejezetet). Időnként ellenőrizze a hozzávalók állapotát.

Tudnivaló

- ▶ A kerámia edény **2** elegendő hőt tárol, hogy a készre főzött hozzávalókat még kb. 30 percig melegen tartsa. Ha az ételeket hosszabb ideig szeretné melegen tartani, állítsa a forgószabályozót **5**  állásba.
- ◆ Ha a hozzávalók megfőttek és azokat már nem kell melegen tartani, állítsa a forgószabályozót **5**  állásba és húzza ki a hálózati csatlakozódugót.
- ◆ Az ételeket óvatosan átrakhatja egy másik edénybe vagy közvetlenül a kerámia edényben **2** tálalhatja. Ügyeljen arra, hogy a kerámia edény **2** adott esetben nagyon forró! A kerámia edény kivételéhez használjon edényfogó kesztyűt és helyezze az edényt egy hőálló felületre.
- ◆ Hagyja kellően lehűlni a készüléket és tisztítsa meg minden alkatrészt a **11. Tisztítás** fejezetben leírtak szerint.

11. Tisztítás

ÁRAMÜTÉS VESZÉLYE!

- ▶ A készülék tisztítása előtt először húzza ki a hálózati csatlakozódugót a hálózati csatlakozóaljzatból.
- ▶ Soha ne merítse vízbe a készülékalapot **3** és a csatlakozóvezetékét.

FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉSVESZÉLY!

- ▶ Tisztítás előtt hagyja az összes részt kellően lehűlni.

FIGYELEM! ANYAGI KÁR!

- ▶ Ne használjon maró vagy súroló hatású tisztítószeret. Ezek kárt tehetnek a készülék felületében.
- ▶ Hagyja a kerámia edényt **2** és az üvegfedőt **1** kellően lehűlni, mielőtt tisztítás céljából vízbe meríti azokat. Ellenkező esetben a hőmérsékletkülönbség miatt megrepedhetnek.
- ◆ Tisztítsa meg a készülékházat és a készülékalap **3** belsejét nedves törölkendővel. Szükség esetén tegyen enyhe hatású mosogatószeret a törölkendőre. Ezután törölje át a készüléket tiszta vízzel benedvesített törölkendővel az esetleges mosogatószer-maradványok eltávolításához.
- ◆ Tisztítsa meg kerámia edényt **2** és az üvegfedőt **1** enyhén mosogatószeres, meleg vízben. Végül öblítse le a részeket tiszta vízzel.

Tudnivaló



A kerámia edény **2** és az üvegfedő **1** mosogatógépben is tisztítható.

- ◆ Alaposan töröljön szárazra minden részt, mielőtt ismét használja vagy elteszi.

12. Tárolás

- ◆ Tisztítsa meg minden részt a **11. Tisztítás** fejezetben leírtak szerint.
- ◆ Tárolja a készüléket behelyezett kerámia edénnyel **2** és lezárt üvegfedővel **1** pormentes és száraz helyen.

13. Hibaelhárítás

Probléma	Lehetséges okok	Lehetséges megoldások
A készülék nem működik.	A készülék nincs a hálózati csatlakozóaljzatra csatlakoztatva.	Csatlakoztassa a készüléket egy hálózati csatlakozóaljzatra.
	A készülék meghibásodott.	Forduljon a szervizhez.
	A forgósza- bályozó  0 pozícióban áll.	Válasszon ki egy megfelelő főzési fokozatot.

Ha a hibát nem lehet elhárítani a fenti hibaelhárító tippekkel, vagy ha ezektől eltérő zavarokat észlel, akkor forduljon szervizünkhöz.

14. Ártalmatlanítás

14.1. A készülék és a csomagolás ártalmatlanítása



Az áthúzott kerekesszeméttároló szimbóluma azt jelenti, hogy a készüléket életciklusa végén nem szabad a szokásos háztartási hulladékkal ártalmatlanítani. A készüléket erre a célra kijelölt gyűjtőhelyen, újrahasznosító központokban vagy hulladékkezelő üzemben kell leadni.

Visszaadás előtt kérjük törölje minden személyes adatát a készülékről.

A csomagolás környezetbarát anyagokból készült, amit a helyi hulladékhasznosítónál adhat le ártalmatlanításra.

Ártalmatlanítsa a csomagolást környezetbarát módon.

15. A Kompernass Handels GmbH garanciája

Tisztelt Vásárlónk!

A készülékre a vásárlás napjától számított 3 év garanciát vállalunk. A termék meghibásodása esetén. Önt jogszabályban foglalt jogok illetik meg az eladóval szemben. Az alábbi garanciánk nem korlátozza vagy szünteti meg a jogszabályban biztosított jogokat.

Garanciális feltételek

A garanciális időszak a vásárlás napján kezdődik. Gondosan őrizze meg a nyugtát. Ez a vásárlás igazolásához szükséges.

Ha a termékvásárlás napjától számított három éven belül anyag- vagy gyártási hibát észlel, akkor a terméket saját belátásunk szerint ingyen megjavítjuk, kicseréljük vagy visszafizetjük az árát. A garancia feltétele a hibás készülék és a vásárlást igazoló bizonylat (pénztári blokk) három éves garanciaidőn belüli bemutatása, valamint a hiba lényegének és megjelenése idejének rövideleírása.

Ha garanciánk fedezetet nyújt a hibára, akkor javított vagy egy új terméket kap vissza. A termék javítása vagy cseréje esetén a garancia nem kezdődik elölről.

Garanciális idő és a jogszabályban foglalt szavatossági igények

A garancia ideje nem hosszabbodik meg a jótállással. Ez a cserélt és javított alkatrészekre is vonatkozik. Az esetlegesen már a vásárláskor is fennálló sérüléseket és hiányosságokat a kicsomagolás után azonnal jelezni kell. A garanciai lejárat után esedékes javítások díjkötelesek.

A garancia köre

A készüléket szigorú minőségi előírások szerint gyártottuk és kiszállítás előtt lelkiismeretesen ellenőriztük.

A garancia anyag- vagy gyártási hibákra vonatkozik. A garancia nem terjed ki a termék normális elhasználódásnak kitett és ezért kopó alkatrészeknek tekinthető alkatrészeire vagy a törékeny alkatrészek – mint például csatlakozók vagy üvegből készült alkatrészek – sérüléseire.

A garancia megszűnik akkor, ha a termék megsérül, nem megfelelően használják vagy nem tartják karban. A termék megfelelő használata érdekében a használati útmutatóban foglalt összes utasítást pontosan be kell tartani. Feltétlenül kerülni kell minden olyan felhasználási és kezelési módot, amit a használati útmutató nem javasol, vagy amelynek elkerülésére kifejezetten figyelmeztet.

A termék csak magánhasználatra és nem ipari használatra készült. A garancia érvényét veszti visszaélősszerű vagy szakszerűtlen kezelés, erőszak alkalmazása vagy olyan beavatkozások esetén, amelyeket általunk nem engedélyezett szervizben végeztek el.

A garancia érvényesítése

Ügyének gyors feldolgozása érdekében kövesse a következő utasításokat:

- Kérjük, hogy minden kapcsolatfelvétel-nél tartsa készenlétben a vásárlást igazoló pénztári blokkot és a cikkszámot (IAN) 541063_2507.
- A cikkszám a termék adattábláján, a termékre gravírozva, a használati útmutató címlapján (balra lent) vagy a termék hátoldalán vagy alján lévő címkén található.
- Működési hiba vagy más hiba észlelése esetén vegye fel a kapcsolatot az alábbi szerviz-részleggel **telefonon** vagy **e-mailben**.

- Küldje el díjmentesen a megadott szerviz címére a hibásnak talált terméket és a vásárlást igazoló bizonylatot (pénztári blokk), illetve röviden írja le azt is, hogy hol és mikor jelentkezett a hiba.



Más használati útmutatókhoz, termékbeutató videókhoz és a telepítési szoftverekhez hasonlóan ezt is letöltheti a www.lidl-service.com oldalról.

Ezzel a QR-kóddal közvetlenül a Lidl ügyfélszolgálati oldalra kerülnek (www.lidl-service.com) és a cikkszám megadásával (IAN) 541063_2507 megnyithatja a használati útmutatót.

15.1. Szerviz

HU Szerviz Magyarország

Tel.: 06800 21225

E-Mail: kompernass@lidl.hu

IAN 541063_2507

15.2. Gyártja

Ügyeljen arra, hogy az alábbi cím nem a szerviz címe. Először forduljon a megjelölt szervizhez.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NÉMETORSZÁG

www.kompernass.com

16. Receptek

Tudnivaló

- A receptek sikerét nem garantáljuk. A hozzávalókra és elkészítésre vonatkozó adatok csak hozzávetőleges értékek. Egészítse ki a receptajánlatokat személyes tapasztalataival.

16.1. Borsóleves

Elkészítési idő: 30 perc

Főzési idő kb.: 4 óra - 4 óra 30 perc

Nehézségi fok: közepes

Adagok száma: 6

500 g fejtett zöldborsó, szárított

2 vöröshagyma

1/2 csomó leveszöldség

300 g sertésjarja

2 füstölt kolbász

1 babérlevél

1 tk. szárított majoránna

300 g burgonya

2 bécsi virsli

só, bors, granulált leveskocka

kevés ecet

1,5 l víz

- 1) Hámozza meg és kockázza fel a burgonyát és a hagymát. Tisztítsa meg és darabolja kockákra a leveszöldségeket.
- 2) Tegye a borsót, a hagymát, a burgonyát, a babérlevelet és a leveszöldségeket a kerámia edénybe.

Tudnivaló

- A hámozatlan borsót felhasználás előtt egy éjszakára be kell áztatni! Hosszabb főzési idővel kell számolni!
- 3) Tegye rájuk a húst és a kolbászt.
 - 4) Adjon hozzá 1,5 liter forró vizet, hogy a víz az összes hozzávalót éppen elfedje.
 - 5) Ízesítse sóval, borssal, ecettel, majoránnával és egy kevés granulált leveskockával.

6) Tegye az edényre a fedőt és főzze az ételt  fokozaton 4-4,5 órát.

7) Óvatosan szedje ki a húst, és adott esetben távolítsa el a zsírt és a csontokat a húsról. Darabolja kockákra a húst.

8) Szeletelje fel a füstölt kolbászt és bécsi virslit.

9) Az állagtól függően pürésítse a leves egy részét egy külön edényben.

10) Tegye vissza a levest, a húst és a kolbászszeleteket a kerámia edénybe, és jól keverje össze az egytálételt.

11) Adott esetben ízesítse még egyszer sóval és borssal.

16.2. Tyúkhúsleves

Elkészítési idő: 15 perc

Főzési idő kb.: 5 óra

Nehézségi fok: könnyű

Adagok száma: 6

2 csirkecomb

1 - 1,5 liter víz

2 sárgarépa

1/4 zellergumó

2 petrezselyemgyökér

1/2 póréhagyma

1 ek. só

1 tk. szárított lestyán

1 tk. őrölt feketebors

1 babérlevél

1 tk. apróra vágott gyömbérgyökér

1 csomó petrezselyem

1) Szeletelje fel a póréhagymát, a többi zöldséget pedig darabolja kockákra.

2) Tegye a csirkecombokat a kerámia edénybe.

3) Oszlassa el a csirkecombokon a kockára darabolt zöldséget, valamint a petrezselyem kivételével az összes fűszert.

4) Öntsön hozzá vizet. Főzze 5 órán át  fokozaton.

- 5) A főzési idő letelte után vegye ki a csirkecombokat a levesléből, válassza le a húst a csontokról, vágja vagy tépkedje apró darabokra, majd tegye vissza a kerámia edénybe.
- 6) Néhány percig melegítse újra a húst.
- 7) Aprítsa fel a petrezselymet, majd adja hozzá.

16.3. Tépett sertéshús (Pulled Pork)

Elkészítési idő: 30 perc

Főzési idő legalább: 7 óra

Nehézségi fok: könnyű

Adagok száma: 6 - 8

1,4 kg sertéshús, csont nélkül (tarja)

1 vöröshagyma

400 ml gyömbérsör vagy gyökérsör

A fűszerkeverékhez:

2 ek. őrölt paprika (csípős)

2 ek. barna cukor

2 tk. só

½ tk. mustármag

2 késhegynyi fekete bors

4 késhegynyi fokhagymapor

2 késhegynyi oregánó

1 tk. őrölt koriandermag

2 késhegynyi durvára őrölt csili

A BBQ szószhoz:

2 vöröshagyma

2 ek. olaj

4 gerezd fokhagyma

1 ek. méz

1 adag ecet (pl. málna- vagy almaecet)

150 ml almálé

150 ml paradicsomketchup

2 öntésnyi Worcestershire-szósz

2 öntésnyi szójaszósz

2 késhegynyi csilipor

2 késhegynyi bors

2 késhegynyi füstölt só

- 1) Öblítse le a sertéshúst, majd törölje szárazra.
- 2) Készítse el a fűszerkeveréket a húshoz: Keverje össze egy kis tálban az őrölt paprikát a cukorral, sóval, mustármaggal, borssal, fokhagymaporral, oregánóval, koriandermaggal és a durvára őrölt csilivel.
- 3) Dörzsölje be a hús minden oldalát a fűszerkeverékkel.
- 4) Hámozzon meg két hagymát és vágja fel karikákra.
- 5) Tegye a hagyma felét a kerámia edénybe.
- 6) Helyezze a húst a hagymaágyra és fedje be a maradék hagymakarikával.
- 7) Öntse hozzá a gyömbérsört vagy a gyökérsört és főzze fedő alatt  fokozaton 6 órán át. Az idő felénél fordítsa meg a húst.
- 8) A BBQ szószhoz: Hámozza meg a harmadik hagymát és darabolja apróra. Hámozza meg a fokhagymagerezdeket.
- 9) Forrósítsa fel az olajat egy edényben és pirítsa benne üvegesre a hagymát.
- 10) Nyomja bele a fokhagymát és párolja rövid ideig.
- 11) Adja hozzá a mézet, majd öntse hozzá a gyümölcscevet és az almálét. Adjunk hozzá a ketchupot, Worcestershire-szószt, szójaszószt és fűszereket.
- 12) Alaposan keverje össze egy habverővel és hagyja kissé besűrűsödni, majd szükség esetén ízesítse még egyszer.
- 13) Turmixolja simára a BBQ szószt egy botmixerrel.

Tudnivaló

- Alternatív megoldásként a saját készítésű BBQ szósz helyett használhat egy üveg kész BBQ szószt (250 ml) is.
- 14) Vegye ki a puha húst és tegye félre.
 - 15) Szükség esetén távolítsa el a húsról a felesleges zsírt, majd két villával szedje darabokra, hogy megkapja a tipikus tépett sertéshúst.
 - 16) Adja hozzá a hagymát a húshoz és öntse át a levét a kerámia edényből egy másik edénybe.

- 17) Tegye vissza a sertéshúst és a hagymát a Slow Cooker-be, majd keverje össze a BBQ szósszal.
- 18) Szükség esetén adjon hozzá még egy kevés levét és keverje össze a hússal.
- 19) Főzze az egészet lefedve további 1 órán át  fokozaton.

A tépett sertéshús tetszés szerint található: magában, zsemlelében, hamburgerként vagy szendvicsként, BBQ szósszal és amerikai káposztasalátával (coleslaw).

16.4. Párolt marhaszegy

Elkészítési idő: 30 perc

Pácolási idő kb.: 30 perc

Főzési idő kb.: 7 óra

Nehézségi fok: könnyű

Adagok száma: 4

1 kg marhaszegy

só

bors

1 sárgarépa

100 g zeller

1 babérlevél

750 ml marhahúsleves

150 ml vörösbors

1 tk. őrölt paprika

6 borókabogyó

1 kis szál kakukkfű

- 1) Fűszerezze és dörzsölje be a marhaszegyet sóval és borsal. Hagyja 30 percig állni, majd tegye a kerámia edénybe.
- 2) Mossa meg és vágja kockákra a sárgarépát.
- 3) Mossa meg és szintén darabolja kockákra a zellert.
- 4) Adja hozzá az egészet a húshoz az alaplével, a vörösborsal, a fűszerekkel és a kakukkfűvel együtt, tegye rá a fedőt, és főzze  fokozaton kb. 7 órán át.
- 5) Vegye ki a húst, szeletelje fel a rostok irányával keresztben, majd rendezze el táányérokban.

16.5. Kenyérpuding

Elkészítési idő: 15 perc

Főzési idő kb.: 1,5 óra - 2 óra

Nehézségi fok: könnyű

Adagok száma: 8

4 ek. vaj

400 g előző napi fehérkenyér

120 g mazsola

600 ml tej

200 ml tejszín

6 tojás

160 g cukor

1 tk. őrölt fahéj

1/2 tk. vanília esszencia

őrölt szerecsendió

1 csipet só

- 1) Kenje ki a kerámia edényt vajjal.
- 2) Vágja a kenyeret kb. 2,5 cm-es kockákra.
- 3) Olvassza fel a vajat egy serpenyőben és pirítsa meg a kenyérkockákat több részletben, majd vegye ki azokat és tegye a mazsolával együtt a kerámia edénybe.
- 4) Keverje össze a tejet, a tejszínt, a tojásokat, 100 g cukrot, a fahéjat, a vanília esszenciát, a szerecsendőt és a sót.
- 5) Öntse a keveréket a kenyérkockákra.
- 6) Óvatosan keverjen össze mindent még egyszer, szórja rá a maradék cukrot és főzze fedő alatt  fokozaton kb. 2 órán át. Időnként keverje meg.

A kenyérpudingot vaníliafagylalttal ajánljuk tálalni.

16.6. Gyümölcsös morzsa

Elkészítési idő: 30 perc

Főzési idő kb.: 3 óra

Nehézségi fok: könnyű

6 személyre

1 kg vegyes gyümölcs (pl. alma, körte, szilva, eper, áfonya stb.)

1 ek. citromlé

3–4 ek. fehércukor

150 ml almalé (vagy fehérbor)

15 g étkezési keményítő

150 g liszt

65 g zabpehely (magvas)

135 g barnacukor

135 g puha vaj

egy csipet só

egy csipet fahéj

- 1) Mossa meg és tisztítsa meg a gyümölcsöt (fajától függően távolítsa el a magházat, a héjat stb.)
- 2) Vágja a gyümölcsöt falatnyi darabokra és tegye egy tálba.
- 3) Adja hozzá a citromlét, az almalét és az étkezési keményítőt.
- 4) A gyümölcs érettségétől és a saját ízlésétől függően adjon hozzá 3-4 evőkanál cukrot és jól keverje össze az egészet.
- 5) A morzsához gyúrja össze a lisztet, a zabpehelyet, a barna cukrot, a puha vajat, egy csipet fahéjat és egy csipet sót egy kézi mixerrel, hogy morzsás tészta keletkezzen.
- 6) Tegye a gyümölcskeveréket a kerámia edénybe. Oszlassa el rajta a morzsát.
- 7) Helyezze fel a fedőt és főzze 3 órán át  fokozaton.

A gyümölcsös morzsát vaníliaszósszal ajánljuk tálalni.

Kazalo

1. Uvod	34
2. Predvidena uporaba	34
3. Preverjanje obsega dobave	34
4. Opis naprave	34
5. Tehnični podatki	34
6. Varnostna opozorila in simboli v teh navodilih	35
7. Varnostna navodila	36
8. Način delovanja	38
9. Priprave	38
9.1. Pred prvo uporabo	38
9.2. Postavitev naprave	39
9.3. Priprava sestavin	39
10. Uporaba	39
10.1. Nasveti	39
10.2. Časi priprave jedi	40
10.3. Nastavitev stopnje priprave jedi	40
10.4. Priprava jedi	40
11. Čiščenje	41
12. Shranjevanje	41
13. Odpravljanje napak	41
14. Odstranjevanje med odpadke	42
14.1. Odstranitev naprave in embalaže	42
15. Proizvajalec	42
16. Pooblaščen serviser	42
17. Garancijski list	42
18. Recepti	43
18.1. Grahova juha	43
18.2. Kokošja juha	44
18.3. Natrgana svinjina	44
18.4. Pražene goveje prsi	45
18.5. Kruhov puding	46
18.6. Sadni drobljenec	46

1. Uvod

Iskrene čestitke ob nakupu vaše nove naprave!

Odločili ste se za sodoben in kakovosten izdelek. Navodila za uporabo so sestavni del izdelka. Vsebujejo pomembna navodila za varnost, uporabo in odstranitev naprave med odpadke. Preden začnete izdelek uporabljati, se seznanite z vsemi navodili za uporabo in varnost. Izdelek uporabljajte samo na opisani način in le za navedena področja uporabe. Ob predaji izdelka tretji osebi zraven priložite vso dokumentacijo.

2. Predvidena uporaba

OPOZORILO! **NEVARNOST TELESNIH POŠKODB!**

Nevarnost zaradi nepredvidene uporabe!

V primeru nepredvidene uporabe in/ali drugačne vrste uporabe lahko naprava predstavlja vir nevarnosti.

- ▶ Napravo uporabljajte izključno za predvidene namene.
- ▶ Z napravo ravnajte tako, kot je opisano v teh navodilih za uporabo.

Ta naprava je namenjena izključno za pripravo živil v zasebnih gospodinjstvih. Naprave ne uporabljajte na poslovnih ali industrijskih področjih.

Napravo uporabljajte samo v suhih zaprtih prostorih in nikoli na prostem.

Kakršna koli druga ali drugačna uporaba od navedene velja za nepredvideno.

3. Preverjanje obsega dobave

Naprava ob nakupu standardno vsebuje naslednje sestavne dele:

- podstavek naprave
- keramični lonec
- stekleni pokrov
- navodila za uporabo

NEVARNOST!

- ▶ Otroci embalažnih materialov ne smejo uporabljati za igro. Obstaja nevarnost zadušitve.
- ♦ Iz škatle vzemite vse dele naprave in navodila za uporabo.
- ♦ Z naprave odstranite vse embalažne materiale in morebitno zaščitno folijo.

Opomba

- ▶ Preverite, ali komplet vsebuje vse sestavne dele in da ti nimajo vidnih poškodb.
- ▶ V primeru nepopolne dobave ali poškodb zaradi pomanjkljive embalaže ali prevoza se obrnite na telefonsko servisno službo (glejte poglavje **16. Pooblaščen servis**).

4. Opis naprave

(slike so na zloženi strani)

- 1 Stekleni pokrov
- 2 Keramični lonec
- 3 Podstavek naprave
- 4 Kontrolna lučka
- 5 Vrtljivi gumb

5. Tehnični podatki

Omrežna napetost	220–240 V~, 50/60 Hz
Poraba moči	200 W
Vhodna moč v stanju pripravljenosti	0 W
Prostornina keramičnega lonca ②	pribl. 3,5 litra
Uporabna prostornina keramičnega lonca ②	pribl. 3,2 litra

6. Varnostna opozorila in simboli v teh navodilih

V teh navodilih za uporabo, na embalaži in napravi se (lahko) uporabljajo naslednje vrste varnostnih opozoril in simbolov:

	NEVARNOST! Varnostno opozorilo s tem simbolom in opozorilno besedo »NEVARNOST« označuje neposredno grozečo nevarno situacijo, ki ima lahko za posledico smrt ali hudo telesno poškodbo, če se ne prepreči.
	OPOZORILO! Varnostno opozorilo s tem simbolom in opozorilno besedo »OPOZORILO« označuje možno nevarno situacijo, ki bi lahko imela za posledico smrt ali hudo telesno poškodbo, če se ne prepreči.
	PREVIDNO! Varnostno opozorilo s tem simbolom in opozorilno besedo »PREVIDNO« označuje možno nevarno situacijo, ki bi lahko imela za posledico lažjo ali zmerno telesno poškodbo, če se ne prepreči.
	POZOR! Varnostno opozorilo s tem simbolom in opozorilno besedo »POZOR« označuje možno situacijo, ki bi lahko imela za posledico materialno škodo, če se ne prepreči.
	Opomba: Opomba označuje dodatne informacije, ki vam olajšajo delo z napravo.
	Izmenični tok/napetost
	Zaščitna ozemljitev

	Napravo uporabljajte samo v zaprtih prostorih.
	Ne potaplajte je v vodo!
	Naprava je primerna za čiščenje v pomivalnem stroju.
	Vsi deli te naprave, ki pridejo v stik z žvili, so primerni za živila.
	Ta izdelek izpolnjuje zahteve veljavnih evropskih in državnih predpisov.
	Električne naprave ne odvrzite med gospodinjske odpadke!
 	Embalažo odstranite na okolju prijaznen način.
 	Embalaža je iz materialov, ki jih je mogoče reciklirati. Pri ločevanju odpadkov upoštevajte oznake na embalaži: Oznacene so s kraticami (a) in številkami (b) z naslednjim pomenom: 1–7: umetne snovi, 20–22: papir in karton, 80–98: sestavljeni materiali.
	Ta izdelek izpolnjuje zahteve veljavnih evropskih in državnih predpisov Republike Srbije.

7. Varnostna navodila

NEVARNOST ELEKTRIČNEGA UDARA!

-  Podstavka naprave, električnega kabla ali električnega vtiča nikoli ne potaplajte v vodo ali druge tekočine, podstavka naprave ne postavljajte v bližini vode in ga tudi ne čistite pod tekočo vodo.
- Zmeraj pazite na to, da se električni kabel med delovanjem naprave ne namoči ali navlaži. Kabel speljite tako, da se nikjer ne zatika in da ga ni mogoče poškodovati na noben drug način.
- Če je električni priključni kabel pri tej napravi poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalec, njegova servisna služba ali podobno usposobljena oseba, da ne pride do nevarnosti.
-  Napravo uporabljajte samo v suhih zaprtih prostorih in ne na prostem.
- V kovinsko posodo podstavka naprave ne nalivajte vode ali drugih tekočin!

OPOZORILO! NEVARNOST TELESNIH POŠKODB!

- Osebe z omejenimi fizičnimi, zaznavnimi ali duševnimi sposobnostmi ali s pomanjkljivimi izkušnjami in/ali znanjem smejo to napravo uporabljati le, če jih pri tem nekdo nadzoruje ali jih je poučil o varni uporabi naprave in so razumele nevarnosti, ki izhajajo iz uporabe naprave.
- Otroci od 8. leta starosti naprej smejo to napravo uporabljati le, če jih pri tem nekdo nadzoruje ali jih je poučil o varni uporabi naprave in so razumeli nevarnosti, ki izhajajo iz uporabe naprave. Otroci ne smejo izvajati čiščenja in uporabniškega vzdrževanja naprave, razen če so stari 8 let in več ter pod nadzorom. Napravo in njen električni kabel je treba hraniti zunaj dosega otrok, mlajših od 8 let.
- Otroci se z napravo ne smejo igrati.
- Napravo in njen električni kabel je treba hraniti zunaj dosega otrok, mlajših od 8 let.
- Napravo po možnosti postavite v bližino električne vtičnice. Poskrbite, da bo električni vtič v primeru nevarnosti hitro dosegljiv in da se ob električni kabel ne bo mogoče spotakniti.

- Po uporabi, pred čiščenjem ali premikanjem naprave električni vtič zmeraj potegnite iz vtičnice.
- Napravo postavite na ravno, stabilno in proti vročini odporno podlago.
- Naprave ne postavljajte pod ali v bližino gorljivih predmetov, kot so npr. zavese ali viseče omarice.
- Če naprava pade na tla ali je poškodovana, je ne smete več uporabljati. Napravo naj preveri usposobljeno strokovno osebje in jo po potrebi popravi.
- Popravilo naprave prepustite samo pooblaščenim strokovnim delavnicam ali servisni službi. Zaradi nestrokovnih popravil lahko pride do nevarnosti za uporabnika. Poleg tega preneha veljati garancija.
- Nikoli ne odpirajte ohišja naprave. V napravi ni komponent, ki bi jih uporabnik moral vzdrževati ali zamenjati.



Previdno! Vroča površina!

- Deli naprave se med uporabo močno segrejejo. Da se izognete opeklinam, počakajte, da se naprava ohladi, in se je šele nato dotaknite.
- Napravo ali keramični lonec držite in nosite samo na stranskih ročajih. Če je potrebno, nosite rokavice za prijemanje loncev.
- Keramičnega lonca med delovanjem ne dvignite iz naprave.
- Med pripravo jedi se bo po vsej verjetnosti sproščala vroča para, še posebej, če odprete stekleni pokrov. Do vroče pare ohranjajte varno razdaljo.
- Stekleni pokrov med delovanjem primite samo za ročaj.
- Po koncu uporabe je površina grelnega elementa še nekaj časa topla.
- Prepričajte se, da bi podstavek naprave, električni kabel ali električni vtič prišel v stik z viri vročine, kot so kuhalne plošče ali odprti plamen.
- Naprave ne uporabljajte z zunanjo stikalno uro ali ločenim daljinskim sistemom.
- Naprave med delovanjem nikoli ne pustite brez nadzora.
- Napravo uporabljajte samo s priloženo originalno opremo.

- Napravo uporabljajte samo v skladu z njeno predvideno uporabo. Pri napačni uporabi naprave obstaja nevarnost telesnih poškodb!

❗ **POZOR! MATERIALNA ŠKODA!**

- Če v keramičnem loncu ni sestavin, naprave ne vklopite.
- Če keramični lonec ni vstavljen v podstavku naprave, naprave ne vklopite.
- Če želite napravo postaviti pod kuhinjsko napo na štedilnik, pazite, da je štedilnik izključen.
- Počakajte, da se keramični lonec in stekleni pokrov dovolj ohladita, preden ju za čiščenje potopite v vodo. V nasprotnem primeru lahko počita zaradi temperaturne razlike.
- Keramičnega lonca ne uporabljajte na drugačen način od opisanega v teh navodilih. Ne uporabljajte ga v pečici, na štedilniku ali v mikrovalovni pečici in ga ne dajajte v zamrzovalnik.

8. Način delovanja

S počasnim kuhalnikom se živila dlje časa počasi pripravljajo pri temperaturah pod vreliščem 100 °C.

Čas priprave je pri tej vrsti priprave jedi praviloma daljši kot pri enostavnem kuhanju ali pečenju. Vendar pa se zaradi pazljive priprave jedi v živilih ohrani več vitaminov, hranilnih snovi in arom ter se prepreči prižganje jedi. Meso se ne izsuši, ampak ostane sočno in mehko.

9. Priprave

9.1. Pred prvo uporabo

Pred prvo uporabo je treba vse dele temeljito očistiti, da odstranite morebitne ostanke od izdelave.

V ta namen ravnajte takole:

- ◆ Vse dele naprave očistite, kot je opisano v poglavju **11. Čiščenje**.
- ◆ Podstavek naprave **3** postavite na ravno, stabilno in proti vročini odporno površino v bližini dobro dosegljive električne vtičnice.

- ◆ Keramični lonec **2** vstavite v podstavek naprave **3**.
- ◆ Prepričajte se, da je vrtljivo stikalo na **0**, in vtaknite električni vtič v električno vtičnico.
- ◆ Keramični lonec **2** napolnite z 0,5 litra vode.
- ◆ Stekleni pokrov **1** položite na keramični lonec **2**.
- ◆ Vrtljivi gumb **5** prestavite na **III**. Kontrolna lučka **4** sveti, naprava začne postopek segrevanja.

❗ **Opomba**

- Med prvo uporabo lahko pride do rahlega nastanka dima in smrada zaradi ostankov od proizvodnje. To je normalno in se v kratkem času porazgubi. Poskrbite za zadostno prezračevanje, tako da na primer odprete okno.
- ◆ Napravo izklopite po 60 minutah, tako da vrtljivi gumb **5** znova prestavite na **0**.
- ◆ Električni vtič povlecite iz električne vtičnice.
- ◆ Počakajte, da se naprava dovolj ohladi, izlijte vodo in znova očistite vse dele, kot je opisano v poglavju **11. Čiščenje**.

9.2. Postavitev naprave

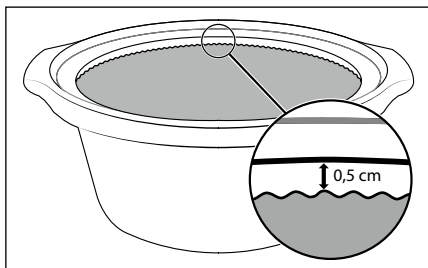
Opomba

- ▶ Ko napravo uporabljate prvič, ravnajte na način, opisan v poglavju **9.1. Pred prvo uporabo**.
- ◆ Podstavek naprave **3** postavite na ravno, stabilno in proti vročini odporno površino v bližini dobro dosegljive električne vtičnice.
- ◆ Keramični lonec **2** vstavite v podstavek naprave **3**.
- ◆ Prepričajte se, da je vrtljivo stikalo na **0**, in vtaknite električni vtič v električno vtičnico.

Naprava je zdaj pripravljena na uporabo.

9.3. Priprava sestavin

- Keramični lonec **2** napolnite največ toliko, da ostane do notranjega roba še pribl. 0,5 cm (pribl. 3,2 l):



- Sestavine morajo vsebovati najmanj pribl. 200 ml tekočine. Vendar pri tem upoštevajte, da je treba zelo suhim sestavinam dodati več tekočine, zelo vodenim sestavinam pa manj.
- Pustite, da se globoko zamrznjena živila pred uporabo popolnoma odtalijo.
- Sestavine sesekljajte v enakomerne in po možnosti ne prevelike kose, da skrajšate čas priprave jedi. Večji so kosi, daljši je čas priprave jedi.

- Meso lahko za intenzivnejši okus na hitro popečete, preden ga daste v keramični lonec **2**. Tako med drugim poskrbite za to, da se zmanjša vsebnost maščobe mesa in s tem tudi jedi, če nastale maščobe ne uporabljate v druge namene.
- Če želite sestavine pred pripravo predhodno skuhati ali popeči, uporabite za to ločen lonec ali ponev. Popečenje ali predhodno kuhanje s to napravo ni mogoče.
- Če mesa predhodno ne popečete, z mesa odstranite odvečno maščobo, saj se ta med počasno pripravo jedi ne pokuha.
- Surov rdeči fižol vsebuje strupene snovi, ki se nevtralizirajo samo z visoko temperaturo. Priprava jedi s to napravo za to ne zadostuje! Zato rdeči fižol pred uporabo najmanj 10 minut kuhajte v vreli vodi.
- Posušene, neolupljene stročnice pustite, da se namočijo čez noč, in odlijte vodo. Za pripravo uporabite svežo vodo.

10. Uporaba

10.1. Nasveti

- Na dnu keramičnega lonca **2** je temperatura za pripravo jedi najvišja. Zato v lonec najprej položite večje kose ali sestavine z daljšim časom priprave in nanje dajte še ostale kose.
- Stekljeni pokrov **1** med delovanjem čim manj dvigujte z naprave, saj s tem vsakokrat uhaja toplota in se podaljša postopek priprave jedi.
- Daljši je čas priprave jedi, mehkejša bo zelenjava, meso pa bo okusnejše.
- Če je proti koncu časa priprave v keramičnem loncu **2** preveč tekočine, snemite stekleni pokrov **1**. Pustite, da se živila pripravljajo naprej brez steklenega pokrova **1**, dokler ne izpari dovolj tekočine.

10.2. Časi priprave jedi

V spodnji tabeli najdete pregled različnih možnih sestavin in njihov približen čas priprave. Te vrednosti pa služijo samo kot orientacijska pomoč. Dejanski čas priprave jedi je odvisen od vašega osebnega okusa in tudi od različnih dejavnikov, npr. od izhodiščne temperature, kakovosti, velikosti in količine sestavin ali od dodane količine tekočine.

Živilo	Količina	Čas priprave 	Čas priprave 
Goveja pečenka	1000 g	pribl. 6–8 ur	pribl. 4–5 ur
Svinjski file	500 g	pribl. 5–6 ur	pribl. 4–5 ur
Piščančje prsi	650 g	pribl. 5–6 ur	pribl. 4–5 ur
Mleto meso	500 g	pribl. 4–5 ur	pribl. 2–4 ure
Čvrsta zelenjava (krompir, korenje, zelena itd.)	300 g	pribl. 4–6 ur	pribl. 2,5–4 ure
Bučke	300 g	pribl. 4–5 ur	pribl. 2,5–4 ure
Zeleni oluščen grah	500 g	pribl. 5–6 ur	pribl. 4–5 ur
Rdeča leča	500 g	pribl. 2–4 ure	pribl. 1,5–2 uri

10.3. Nastavitev stopnje priprave jedi

Z vrtljivim gumbom  lahko izberete štiri nastavitve:

Položaj	Funkcija
	naprava je izklopljena
	ohranjanje toplote (pribl. 60–75 °C)
	nizka temperatura priprave (pribl. 80–90 °C)
	visoka temperatura priprave (pribl. 90–100 °C)

10.4. Priprava jedi

OPOZORILO! NEVARNOST TELESNIH POŠKODB!

- ▶ Deli naprave se med uporabo močno segrejejo! Da se izognete opeklinam, počakajte, da se naprava ohladi, in se je šele nato dotaknite.
- ▶ Podstavek naprave  ali keramični lonec  držite in nosite samo na stranskih ročajih. Če je potrebno, nosite rokavice za prijemanje loncev.

Večina mesnih in zelenjavnih jedi se praviloma pripravlja pribl. 5–8 ur pri  in pribl. 3–5 ur pri . Daljši je čas priprave jedi, mehkejša bo zelenjava, meso pa bo okusnejše. Torej minute niso pomembne.

- ▶ Med pripravo jedi se bo po vsej verjetnosti sproščala vroča para, še posebej, če odprete stekleni pokrov . Do vroče pare ohranjajte varno razdaljo.

POZOR! MATERIALNA ŠKODA!

- ▶ Če v keramičnem loncu  ni sestavin, naprave ne vklopite.

Opomba

- ▶ Stekleni pokrov  čim manj dvigujte z naprave, saj s tem vsakokrat uhaja toplota in se podaljša postopek priprave jedi.
- ▶ Naprava ni primerna za popečenje živil.
- ▶ Naprava ni primerna za pogrevanje ohlajenih jedi.
- ◆ Če še niste, najprej izvedite vse postopke priprave, kot je opisano v poglavju **9.3. Priprava sestavin**. Upoštevajte tudi navodila v poglavju **10.1. Nasveti**.
- ◆ Po potrebi snemite stekleni pokrov  s keramičnega lonca  in lonec napolnite s sestavinami, ki jih želite pripraviti, vključno s tekočino.

- ♦ Na napravo položite stekleni pokrov **1**. Vrtljivi gumb **5** pomaknite v zeleni položaj (glejte poglavje **9.1. Pred prvo uporabo**). Kontrolna lučka **4** sveti, naprava začne postopek segrevanja.
- ♦ Sestavine naj se zdaj pripravljajo priporočeni čas (glejte npr. poglavje **10.2. Časi priprave jedi**). Medtem preverjajte stanje priprave sestavin.

i Opomba

- Keramični lonec **2** hrani dovolj vročine, da gotove pripravljene sestavine ohranja tople še pribl. 30 minut. Če je treba jedi ohranjati tople dlje časa, naj bo vrtljivi gumb **5** ta čas na **5**.
- ♦ Ko so sestavine dokončno pripravljene in jih ni treba več ohranjati toplih, premaknite vrtljivi gumb **5** na **0** in izvlecite električni vtič iz vtičnice.
- ♦ Zdaj lahko jedi previdno preložite ali postrežete neposredno v keramičnem loncu **2**. Pri tem ne pozabite, da je keramični lonec **2** lahko zelo vroč! Uporabite rokavice za prijemanje loncev, da ga odstranite in postavite na proti vročini odporno površino.
- ♦ Počakajte, da se naprava dovolj ohladi, in očistite vse dele, kot je opisano v poglavju **11. Čiščenje**.

11. Čiščenje

⚠ NEVARNOST ELEKTRIČNEGA UDARA!

- Pred čiščenjem naprave vedno prej povlecite električni vtič iz električne vtičnice.
- Podstavka naprave **3** in priključnega kabla nikoli ne potaplajte v vodo.

⚠ OPOZORILO! **NEVARNOST TELESNIH POŠKODB!**

- Pred čiščenjem počakajte, da se vsi deli dovolj ohladijo.

! POZOR! MATERIALNA ŠKODA!

- Za čiščenje ne uporabljajte jedkih ali ostrih sredstev. Taka sredstva lahko poškodujejo površine naprave.

- Počakajte, da se keramični lonec **2** in stekleni pokrov **1** dovolj ohladita, preden ju za čiščenje potopite v vodo. V nasprotnem primeru lahko počita zaradi temperaturne razlike.
- ♦ Ohišje in notranjost podstavka naprave **3** očistite z vlažno krpo. Po potrebi dajte na krpo še blago sredstvo za pomivanje. Potem vse obrišite še s krpo, navlaženo samo z vodo, da odstranite morebitne ostanke sredstva za pomivanje.
- ♦ Keramični lonec **2** in stekleni pokrov **1** očistite v topli vodi z blagim sredstvom za pomivanje. Dele na koncu splaknite s čisto vodo.

i Opomba



Keramični lonec **2** in stekleni pokrov **1** sta primerna tudi za čiščenje v pomivalnem stroju.

- ♦ Vse dele temeljito osušite, preden jih znova uporabite ali shranite.

12. Shranjevanje

- ♦ Vse dele naprave očistite, kot je opisano v poglavju **11. Čiščenje**.
- ♦ Napravo z vstavljenim keramičnim loncem **2** in zaprto s steklenim pokrovom **1** hranite na čistem ter suhem mestu brez prahu.

13. Odpravljanje napak

Težava	Možni vzroki	Možne rešitve
Naprava ne deluje.	Naprava ni priključena na električno vtičnico.	Napravo priključite v električno vtičnico.
	Naprava je poškodovana.	Obrnite se na servisno službo.
	Vrtljivi gumb 5 je na 0 .	Izberite ustrezno stopnjo priprave jedi.

Če motenj ne morete odpraviti z navedenimi ukrepi ali če ugotovite druge vrste motenj, se obrnite na naš servis.

14. Odstranjanje med odpadke

14.1. Odstranitev naprave in embalaže



Prečrtan simbol smetnjaka pomeni, da se ta naprava po koncu življenjske dobe ne sme odlagati med gospodinjske odpadke. Napravo je treba odložiti na določenih zbirnih mestih, v centrih za recikliranje ali pri podjetjih za odstranjevanje odpadkov.

Pred vračilom naprave izbrisite vse osebne podatke.

Embalaža je iz okolju prijaznih materialov in jo lahko oddate na lokalnih zbirališčih reciklažnih odpadkov.

Embalažo zavrzite na okolju prijazen način.

15. Proizvajalec

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NEMČIJA

www.kompernass.com

16. Pooblaščen serviser

SI Servis Slovenija

Tel.: 080 080 917

E-Mail: kompernass@lidl.si

IAN 541063_2507

17. Garancijski list

1. S tem garancijskim listom KOMPERNASS HANDELS GMBH jamčimo, da bo izdelek v garancijskem roku ob normalni in pravilni uporabi brezhibno deloval in se zavezujemo, da bomo ob izpolnjenih spodaj navedenih pogojih odpravili morebitne pomanjkljivosti in okvare zaradi napak v materialu ali izdelavi oziroma po svoji presoji izdelek zamenjali ali vrnili kupnino.

2. Garancija je veljavna na ozemlju Republike Slovenije.

3. Garancijski rok za proizvod je 3 leta od datuma izročitve blaga. Datum izročitve blaga je razviden iz računa.
4. Če izdelek ne izpolnjuje specifikacij ali nima lastnosti, navedenih v garancijskem listu ali oglaševalskem sporočilu, lahko potrošnik najprej zahteva odpravo napak. O napaki mora potrošnik obvestiti proizvajalca ali pooblaščen servis (kontaktna številka in elektronski naslov navedena zgoraj) in zahtevati odpravo napak. Kupec je dolžan ob uveljavljanju zahtevka predložiti garancijski list in račun, kot potrdilo in dokazilo o nakupu ter dnevu izročitve blaga. Svetujemo vam, da pred tem natančno preberete navodila o sestavi in uporabi izdelka.
5. Rok za odpravo napake je 30 dni od dneva, ko je proizvajalec ali pooblaščen servis prejel zahtevo za odpravo napake. Če napake v tem roku niso odpravljene, mora proizvajalec potrošniku brezplačno zamenjati blago z enakim, novim in brezhibnim blagom. Rok se lahko zaradi narave in kompleksnosti blaga, narave in resnosti neskladnosti ter napora, ki je potreben za dokončanje popravila ali zamenjave podaljša za najkrajši čas, ki je potreben za dokončanje popravila, vendar največ za 15 dni. O številu dni podaljšane roka in razlogih za podaljšanje mora biti potrošnik obveščen pred potekom 30 dnevnega roka za odpravo napak.
6. Če v roku 30 dni oz. v primeru podaljšanja v roku 45 dni blago ni popravljeno ali blago ni zamenjano z novim, lahko potrošnik od proizvajalca zahteva vračilo celotne kupnine ali zahteva sorazmerno znižanje kupnine. Sorazmerno znižanje kupnine je sorazmerno zmanjšanju vrednosti blaga, ki ga je potrošnik prejel, v primerjavi z vrednostjo, ki bi jo imelo blago, če bi bilo skladno.
7. Če se neskladnost pojavi v manj kot 30 dneh od dobave blaga, lahko potrošnik ob predložitvi blaga od proizvajalca takoj zahteva vračilo plačanega zneska.

8. Proizvajalec oziroma pooblaščen servis lahko potrošniku za čas popravila blaga, za katero je bila izdana obvezna garancija, zagotovi brezplačno uporabo podobnega blaga. Če proizvajalec potrošniku ne zagotovi nadomestnega blaga v začasno uporabo, ima potrošnik pravico uveljavljati škodo, ki jo je utrpel, ker blaga ni mogel uporabljati od trenutka, ko je zahteval popravilo ali zamenjavo, do njune izvršitve.
9. Stroške za material, nadomestne dele, delo, prenos in prevoz izdelkov, ki nastanejo pri odpravljanju okvar oziroma nadomestitvi blaga z novim, krije proizvajalec.
10. V primeru zamenjave blaga ali zamenjave bistvenega dela blaga z novim se potrošniku izda nov garancijski list.
11. V primeru, da proizvod popravljata nepooblaščen servis ali nepooblaščen oseba, kupec ne more uveljavljati zahtevkov iz te garancije.
12. Vzroki za okvaro oziroma nedelovanje izdelka morajo biti lastnosti stvari same in ne vzroki, ki so zunaj proizvajalčeve oziroma prodajalčeve sfere. Kupec ne more uveljavljati zahtevkov iz te garancije, če se ni držal priloženih navodil za sestavo in uporabo izdelka ali če je izdelek kakorkoli spremenjen ali nepravilno vzdrževan.
13. Proizvajalec zagotavlja proti plačilu popravilo, vzdrževanje blaga, nadomestne dele in priklonpne aparate vsaj tri leta po poteku garancijskega roka.
14. Obrabni deli oz. potrošni material so izvzeti iz garancije.
15. Vsi potrebni podatki za uveljavljanje garancije in podatki, ki identificirajo blago za katerega velja garancija se nahajajo na dveh ločenih dokumentih (garancijski list, račun).
16. Ta garancija proizvajalca ne izključuje zakonske pravice potrošnika, da zoper prodajalca v primeru neskladnosti blaga brezplačno uveljavlja jamčevalne zahtevke. Ta garancija prav tako ne izključuje pravic potrošnika, ki izhajajo iz obveznega jamstva za skladnost blaga.

Prodajalec

Lidl Slovenija d.o.o. k.d., Pod lipami 1,
SI-1218 Komenda

18. Recepti

Opomba

- Vsi recepti so brez zagotovila za uspeh. Vsi podatki o sestavinah in pripravi so približni. Predloge receptov dopolnite s svojimi izkušnjami.

18.1. Grahova juha

Čas priprave: 30 minut

Čas priprave jedi pribl.: 4 do 4,5 ure

Stopnja težavnosti: srednja

Porcije: 6

500 g zelenega oluščene graha, posušenega

2 čebuli

1/2 šopka jušne zelenjave

300 g prekajene svinjske vratovine

2 čajni klobasi, dimljeni

1 lovorov list

1 žlička posušenega majarona

300 g krompirja

2 dunajski klobasi

sol, poper, zrnata juha

malce kisa

1,5 l vode

17) Olupite krompir in čebulo ter ju narežite na kocke. Očistite jušno zelenjavo in jo narežite na kocke.

18) Oluščen grah, čebulo, krompir, lovorjev list in jušno zelenjavo dajte v keramični lonec.

Opomba

- Neoluščen grah je treba pred uporabo namočiti čez noč! Upoštevati morate tudi daljši čas priprave jedi!

19) Na zelenjavo položite meso in klobase.

20) Dolijte 1,5 l vroče vode, tako da so vse sestavine enakomerno prekrte.

21) Začinite s soljo, poprom, kisom, majaronom in nekaj zrnate juhe.

22) Pokrijte s pokrovom in na stopnji  pripravljajte 4 do 4,5 ure.

- 23) Meso previdno vzemite ven ter po potrebi z mesa odstranite maščobo in kosti. Meso narežite na kocke.
- 24) Čajno in dunajsko klobaso narežite na rezine.
- 25) Odvisno od gostote del juhe pretlačite v ločeni posodi.
- 26) Juho, meso in rezine klobase dajte nazaj v keramični lonec ter enolončnico dobro premešajte.
- 27) Po potrebi jo še enkrat začinite s soljo in poprom.

18.2. Kokošja juha

Čas priprave: 15 minut

Čas priprave jedi pribl.: 5 ur

Stopnja težavnosti: lahka

Porcije: 6

2 piščančji bedri

1 – 1,5 l vode

2 korenčka

1/4 gomolja zelene

2 korena peteršilja

1/2 porovega stebila

1 žlica soli

1 žlička posušenega luštreka

1 žlička črnega mletega popra

1 lovorov list

1 žlička sesekljanega ingverja

1 šopek kodrastega peteršilja

1) Narežite por na rezine in preostalo zelenjavo na majhne kocke.

2) Dajte piščančja bedra v keramični lonec.

3) Po piščančjih bedrih porazdelite na kocke narezano zelenjavo in vse začimbe, razen peteršilja.

4) Zalijte z vodo. Jed pripravljajte 5 ur na stopnji .

5) Po poteku časa priprave jedi vzemite piščančja bedra iz juhe, ločite meso od kosti in ga razrežite na kose, primerne za uživanje, ali pa ga natrgajte ter ga dajte nazaj v keramični lonec.

6) Meso znova segrevajte nekaj minut.

7) Sesekljajte in dodajte peteršilj.

18.3. Natrgana svinjina

Čas priprave: 30 minut

Čas priprave jedi pribl.: 7 ur

Stopnja težavnosti: lahka

Porcije: 6 – 8

1,4 kg svinjskega mesa brez kosti (vratovina)

1 čebula

400 ml brezalkoholnega ingverjevega piva ali zeliščnega piva

Za mešanico začimb:

2 žlici ostre mlete paprike

2 žlici rjavega sladkorja

2 žlički soli

1/2 žličke gorčičnih zrn

2 noževi konici črnega popra

4 noževe konice česna v prahu

2 noževi konici origana

1 žlička mletih zrn koriandra

2 noževi konici drobljenega čilija

Za omako za jedi z žara:

2 čebuli

2 žlici olja

4 stroki česna

1 žlica medu

1 brizg kisa (npr. malinovega ali jabolčnega kisa)

150 ml jabolčnega soka

150 ml paradižnikovega kečapa

2 brizga omake Bund Worcester

2 brizga sojine omake

2 noževi konici čilija v prahu

2 noževi konici popra

2 noževi konici dimljene soli

1) Sperite svinjsko meso in ga popivnajte do suhega.

- 2) Pripravite mešanico začimb za meso: zmešajte mlet papriko s sladkorjem, soljo, gorčičnimi zrni, poprom, česnom v prahu, origanom, zrni koriandra in drobljenim čilijem v majhni skodelici.
 - 3) Mešanico začimb vtirite v meso z vseh strani.
 - 4) Olupite čebulo in jo narežite na kolobarje.
 - 5) Polovico čebule dajte v keramični lonec.
 - 6) Meso položite na čebulo in ga pokrijte s preostalimi obroči čebule.
 - 7) Dolijte brezalkoholno ingverjevo pivo ali zeliščno pivo in pustite, da se vse skupaj pokrito pripravlja 6 ur na stopnji . Po polovici časa priprave meso enkrat obrnite.
 - 8) Za omako za jedi z žara: olupite tretjo čebulo in jo narežite na majhne kocke. Olupite stroke česna.
 - 9) Segrejte olje v loncu in na njem popražite čebulo, da postekleni.
 - 10) Dodajte stisnjeni česen in tudi tega malce popražite.
 - 11) Dodajte med in vse skupaj zalijte s sadnim kisom ter jabolčnim sokom. Dodajte kečap, omako Worcester, sojino omako in začimbe.
 - 12) Vse skupaj dobro premešajte z metlico za sneg in pustite malce pokuhati, po potrebi dodajte še nekaj začimb.
 - 13) Omako za jedi z žara zmešajte do gladkega s paličnim mešalnikom.
- i Opomba**
- Druga možnost je, da namesto svoje omake za jedi z žara uporabite kupljeno omako za jedi z žara iz steklenice (250 ml).
- 14) Mehko meso znova vzemite ven in ga odstavite na stran.
 - 15) Če je potrebno, odstranite odvečno maščobo z mesa in ga z dvojce vilic razcefrajte na koščke, da dobite značilno natrgano svinjino.
 - 16) Mesu dodajte čebulo in prelijte sok iz keramičnega lonca v drugo posodo.
 - 17) Svinjsko meso dajte skupaj s čebulo znova nazaj v počasni kuhalnik in umešajte omako za jedi z žara.

18) Po potrebi znova dolijte nekaj soka in ga premešajte z mesom.

19) Vse skupaj v pokritem loncu še 1 uro pripravljajte na stopnji .

Natrgano svinjino po želji postrezite samo, v žemlji, kot hamburger ali sendvič, z omako za jedi z žara in (ameriško) zeljnato solato.

18.4. Pražene goveje prsi

Čas priprave: 30 minut

Čas mariniranja pribl.: 30 minut

Čas kuhanja pribl.: 7 ur

Stopnja težavnosti: lahka

Porcije: 4

1 kg govejih prsi

sol

poper

1 korenček

100 g zelene

1 lovorov list

750 ml soka dušene govedine

150 ml rdečega vina

1 žlička mlete paprike

6 brinovih jagod

1 majhna vejica timijana

1) Začinite goveje prsi s soljo in poprom ter ju vtirite vanje. Pustite jih stati 30 minut in jih nato dajte v keramični lonec.

2) Operite korenček in ga narežite na kocke.

3) Operite zeleno in jo tudi narežite na kocke.

4) Vse skupaj z govejim sokom, rdečim vinom, začimbami in timijanom dodajte mesu, pokrijte s pokrovom ter na stopnji  dušite približno 7 ur.

5) Vzemite meso iz lonca, ga narežite prečno glede na vlakna na rezine in postrezite na krožnikih.

18.5. Kruhov puding

Čas priprave: 15 minut

Čas priprave jedi pribl.: 1,5 do 2 uri

Stopnja težavnosti: lahka

Porcije: 8

4 žlice masla

400 g belega kruha od prejšnjega dne

120 g rozin

600 ml mleka

200 ml smetane

6 jajc

160 g sladkorja

1 žlička mletega cimeta

1/2 žličke vaniljeve esence

mlet muškatni orešček

1 ščepec soli

1) Premažite keramični lonec z maslom.

2) Narežite kruh na kocke velikosti pribl. 2,5 cm.

3) V ponvi stopite maslo in kocke kruha po porcijah popražite z vseh strani, jih vzemite ven ter jih skupaj z rozinami dajte v keramični lonec.

4) Zmešajte mleko s smetano, jajci, 100 g sladkorja, cimetom, vaniljevo esenco, muškatnim oreščkom in soljo.

5) S tem prelijte kruhove kocke.

6) Vse skupaj še enkrat previdno premešajte, posujte s preostalim sladkorjem in pokrito pripravljajte na stopnji  pribl. 2 uri. Med tem redno mešajte.

Priporočamo, da kruhov puding postrežete z vaniljevim sladoledom.

18.6. Sadni drobljenec

Čas priprave: 30 minut

Čas priprave jedi pribl.: 3 ure

Stopnja težavnosti: lahka

6 porcij

1 kg mešanega sadja (npr. jabolka, hruške, slive, jagode, borovnice itd.)

1 žlica limoninega soka

3–4 žlice belega sladkorja

150 ml jabolčnega soka (ali belega vina)

15 g jedilnega škroba

150 g moke

65 g ovsenih kosmičev (celih)

135 g rjavega sladkorja

135 g mehkega masla

ščepec soli

ščepec cimeta

1) Operite sadje in ga očistite (odvisno od vrste sadja odstranite peščice, ga olupite itd.).

2) Sadje narežite na kose, primerne za uživanje, in ga dajte v skledo.

3) Dodajte limonin sok, jabolčni sok in jedilni škrob.

4) Odvisno od stopnje zrelosti sadja in lastnega okusa dodajte 3–4 žlice sladkorja ter vse dobro premešajte.

5) Za drobljenec moko, ovsene kosmiče, rjavi sladkor, mehko maslo, ščepec cimeta in ščepec soli pregnetite z ročnim mešalnikom, tako da nastane testo za drobljenec.

6) Mešanico sadja dajte v keramični lonec. Čez sadje porazdelite nadrobļeno testo.

7) Pokrijte ga s pokrovom in ga pripravljajte 3 ure na stopnji .

Priporočamo, da sadni drobljenec postrežete z vaniljevo omako.

Obsah

1. Úvod	48
2. Použití v souladu s určením	48
3. Kontrola rozsahu dodávky	48
4. Popis přístroje	48
5. Technické údaje	48
6. Použitá výstražná upozornění a symboly	49
7. Bezpečnostní pokyny	50
8. Popis funkce	53
9. Přípravy	53
9.1. Před prvním použitím	53
9.2. Umístění přístroje	53
9.3. Příprava ingrediencí	53
10. Obsluha	54
10.1. Tipy	54
10.2. Doba vaření	54
10.3. Nastavení stupně vaření	55
10.4. Tepelná úprava potravin	55
11. Čištění	55
12. Uložení	56
13. Odstranění závad	56
14. Likvidace	56
14.1. Likvidace přístroje a obalu	56
15. Záruka společnosti Kompernass Handels GmbH	56
15.1. Servis	57
15.2. Dovozce	57
16. Recepty	58
16.1. Hrachová polévka	58
16.2. Kuřecí polévka	58
16.3. Pulled Pork (trhané vepřové maso)	59
16.4. Dušené hovězí hrudí	60
16.5. Chlebový pudink	60
16.6. Ovocný crumble	61

1. Úvod

Blahopřejeme vám k zakoupení vašeho nového přístroje!

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

2. Použití v souladu s určením

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

Nebezpečí při použití v rozporu s určením!

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

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

Tento přístroj je určen výhradně pro vaření potravin v domácnostech. Přístroj nepoužívejte v komerčních nebo průmyslových oblastech.

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

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

3. Kontrola rozsahu dodávky

Přístroj se standardně dodává s následujícími komponenty:

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

⚠ NEBEZPEČÍ!

- ▶ Děti si nesmí hrát s obalovým materiálem. Hrozí nebezpečí udušení.
- ◆ Vyměňte všechny části přístroje a návod k obsluze z balení.
- ◆ Odstraňte z přístroje všechen obalový materiál a případné ochranné fólie.

i Upozornění

- ▶ Zkontrolujte, zda je dodávka kompletní a není viditelně poškozena.
- ▶ V případě neúplné dodávky nebo poškození vzniklých v důsledku vadného obalu nebo při přepravě kontaktujte telefonicky servisní poradenskou linku (viz kapitola **15.1. Servis**).

4. Popis přístroje

(Zobrazení viz výklopná strana)

- 1 skleněné víko
- 2 keramická nádoba
- 3 základna přístroje
- 4 kontrolka
- 5 otočný regulátor

5. Technické údaje

Síťové napětí	220–240 V ~ , 50/60 Hz
Příkon	200 W
Příkon ve vypnutém stavu	0 W
Objem keramické nádoby 2	cca 3,5 litrů
Užitečný objem Keramická nádoba 2	cca 3,2 litrů

6. Použitá výstražná upozornění a symboly

V tomto návodu k obsluze, na obalu a na přístroji (pokud je to možné) jsou použita následující varování a symboly:

	NEBEZPEČÍ! Varování s tímto symbolem a signálním slovem „NEBEZPEČÍ“ označuje bezprostředně hrozící nebezpečnou situaci, která, pokud se jí nezabrání, má za následek vážné poranění nebo smrt.
	VÝSTRAHA! Varování s tímto symbolem a signálním slovem „VÝSTRAHA“ označuje případně nebezpečnou situaci, která, pokud se jí nezabrání, může mít za následek vážné poranění nebo smrt.
	OPATRNĚ! Varování s tímto symbolem a signálním slovem „OPATRNĚ“ označuje případně nebezpečnou situaci, která, pokud se jí nezabrání, může mít za následek lehké nebo střední poranění.
	POZOR! Varování s tímto symbolem a signálním slovem „POZOR“ označuje případnou situaci, která, pokud se jí nezabrání, může mít za následek hmotnou škodu.
	Upozornění: Upozornění označuje doplňující informace, usnadňující manipulaci s přístrojem.
	Střídavý proud/napětí
	Ochranné uzemnění

	Přístroj používejte pouze ve vnitřních prostorách.
	Neponořujte do vody!
	Je možné mýt v myčce nádobí.
	Všechny části tohoto přístroje přicházející do styku s potravinami jsou bezpečné pro potraviny.
	Tento výrobek splňuje požadavky platných evropských a národních směrnic.
	Elektrický přístroj nevyhazujte do domovního odpadu!
 	Obal poté odevzdejte k ekologické likvidaci.
 	Obal z recyklovatelných materiálů. Při třídění odpadu dodržujte označení obalových materiálů: Jsou označeny zkratkami (a) a číslicemi (b) s následujícím významem: 1–7: plasty, 20–22: papír a lepenka, 80–98: kompozitní materiály.
	Tento výrobek splňuje požadavky platných národních směrnic Srbské republiky.

7. Bezpečnostní pokyny

NEBEZPEČÍ ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM!

-  Základnu přístroje, síťový kabel ani síťovou zástrčku nikdy nepo-
nořujte do vody či jiných tekutin, základnu přístroje nestavte v
blízkosti vody a nečistěte ji pod tekoucí vodou.
- Dbejte na to, aby nebyl síťový kabel v provozu nikdy vlhký ani mokrá. V-
eďte jej tak, aby nemohlo dojít k jeho přiskřípnutí nebo jinému poško-
zení.
- Pokud se napájecí kabel tohoto přístroje poškodí, musí jej vyměnit
výrobce, jeho zákaznický servis nebo obdobně kvalifikovaná osoba,
aby se tak zabránilo nebezpečím.
-  Přístroj používejte jen v suchých vnitřních prostorech, ne venku.
- Do kovové nádoby základny přístroje nelijte vodu ani jiné tekutiny!

VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- Osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo duševními schop-
nostmi či nedostatkem zkušeností a/nebo znalostí mohou tento přístroj
používat pouze tehdy, pokud jsou pod dohledem nebo byly poučeny
o bezpečném používání přístroje a porozuměly z toho vyplývajícím
nebezpečím.
- Děti od 8 let a starší mohou tento přístroj používat pouze tehdy, pokud
jsou pod dohledem nebo pokud byly poučeny o jeho bezpečném
používání a porozuměly z toho vyplývajícím nebezpečím. Děti nesmí
provádět uživatelské čištění ani údržbu, ledaže jsou starší 8 let a jsou
pod dohledem. Děti mladší než 8 let nesmí mít přístup k přístroji a jeho
připojovacímu kabelu.
- Děti si nesmí s přístrojem hrát.
- Přístroj a jeho připojovací kabel se musí uchovávat mimo dosah dětí
mladších než 8 let.

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



Opatrně! Horký povrch!

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

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

⚠ POZOR! HMOTNÉ ŠKODY!

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

8. Popis funkce

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

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

9. Přípravy

9.1. Před prvním použitím

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

- ♦ Veškeré díly vyčistěte tak, jak je popsáno v kapitole **11. Čištění**.
- ♦ Základnu přístroje ❸ postavte na rovnou, stabilní a tepelně odolnou plochu v blízkosti dobře přístupné síťové zásuvky.
- ♦ Keramickou nádobu ❷ vložte do základny přístroje ❸.
- ♦ Ujistěte se, že otočný spínač je v poloze **0**, a zastrčte síťovou zástrčku do síťové zásuvky.
- ♦ Keramickou nádobu ❷ naplňte 0,5 litry vody.
- ♦ Na keramickou nádobu ❷ položte skleněné víko ❶.
- ♦ Nastavte otočný regulátor ❹ na **III**. Kontrolka ❺ svítí a přístroj zahájí postup zahřívání.

i Upozornění

- Při prvním použití může dojít z důvodu zbytků vzniklých při výrobě k lehkému vzniku kouře a zápachu. To je normální a po krátké době kouř a zápach zmizí. Zajistěte dostatečné větrání, otevřete například okno.
- ♦ Přístroj po 60 minutách vypněte nastavením otočného regulátoru ❹ opět na **0**.
- ♦ Vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky.
- ♦ Nechte přístroj dostatečně vychladnout, vodu vylijte a všechny díly znovu vyčistěte podle popisu v kapitole **11. Čištění**.

9.2. Umístění přístroje

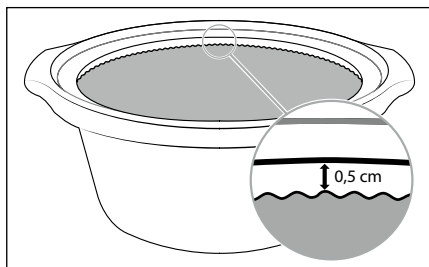
i Upozornění

- Pokud přístroj používáte poprvé, postupujte dále podle popisu v kapitole **9.1. Před prvním použitím**.
- ♦ Základnu přístroje ❸ postavte na rovnou, stabilní a tepelně odolnou plochu v blízkosti dobře přístupné síťové zásuvky.
- ♦ Keramickou nádobu ❷ vložte do základny přístroje ❸.
- ♦ Ujistěte se, že otočný spínač je v poloze **0**, a zastrčte síťovou zástrčku do síťové zásuvky.

Přístroj je nyní připravený k provozu.

9.3. Příprava ingrediencí

- Naplňte keramickou nádobu ❷ maximálně tak, aby zůstal odstup asi 0,5 cm od vnitřního okraje (cca 3,2 l):



- Přísady by měly obsahovat nejméně cca 200 ml tekutiny. Mějte však na paměti, že velmi suché přísady mohou vyžadovat více a velmi vodnaté přísady méně přidané tekutiny.
- Před použitím nechte zmrazené potraviny zcela rozmrazit.
- Přísady rozmělněte na rovnoměrné, pokud možno ne příliš velké kousky, abyste zkrátili dobu vaření. Čím jsou kousky větší, tím delší je doba vaření.
- Maso můžete pro intenzivnější chuť před přidáním do keramické nádoby ❷ orestovat. To má také tu výhodu, že se sníží obsah tuku v mase a tím i pokrmu, pokud vypečený tuk dále nepoužijete.

- Pokud chcete přísady před vařením předvařit nebo opéct, použijte samostatný hrnec nebo pánev. S tímto přístrojem není možné opékání nebo předvaření.
- Pokud maso nebudete předem opékat, měli byste z masa odstranit přebytečný tuk, protože se při šetrném vaření nevyvaří.
- Syrové červené fazole obsahují **toxiny**, které se neutralizují pouze vysokými teplotami. Vaření tímto přístrojem k tomu **není** dostačující! Před použitím červených fazolí je proto vařte alespoň 10 minut ve **vroucí** vodě.
- Osušené, neloupané luštěniny nechejte přes noc změkchnout a slijte vodu. Pro přípravu použijte čerstvou vodu.

10. Obsluha

10.1. Typy

- Na dně keramické nádoby ❷ převládá nejvyšší teplota vaření. Proto nejdříve naplňte větší kousky nebo přísady s delší dobou vaření a na to zbytek.

- Skleněné víko ❶ sundávejte z přístroje během provozu co nejméně, protože při tom vždy uniká teplo a prodlužuje se proces vaření.
- Čím déle se pokrmy vaří, tím je zelenina a maso měkčí.
- Pokud se na konci doby vaření nachází v keramické nádobě ❷ příliš mnoho tekutiny, sejměte skleněné víko ❶. Nechte potraviny dále vařit bez skleněného víka ❶, dokud se neodpaří dostatečné množství tekutiny.

10.2. Doba vaření

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

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

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

10.3. Nastavení stupně vaření

Otočným regulátorem ⑤ lze vybrat čtyři nastavení:

Poloha	Funkce
0	přístroj je vypnutý
	udržování teploty (cca 60–75 °C)
	nízká teplota vaření (cca 80–90 °C)
	vysoká teplota vaření (cca 90–100 °C)

10.4. Tepelná úprava potravin

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

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

❗ POZOR! HMOTNÉ ŠKODY!

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

i Upozornění

- ▶ Skleněné víko ① sundávejte z přístroje co nejméně, protože při tom vždy uniká teplo a prodlužuje se tak proces vaření.
- ▶ Přístroj není vhodný k opékání potravin.
- ▶ Přístroj není vhodný k ohřevu ochlazených pokrmů.
- ▶ Pokud jste tak ještě neučinili, nejprve proveďte všechny přípravy tak, jak je popsáno v kapitole 9.3. **Příprava ingrediencí**. Dodržujte rovněž pokyny v kapitole 10.1. **Tipy**.
- ▶ V případě potřeby sejměte skleněné víko ① z keramické nádoby ② a naplňte přísady určené k uvaření včetně tekutiny.
- ▶ Položte skleněné víko ①.

♦ Otočný regulátor ⑤ nastavte do požadované polohy (viz kapitola 10.3. **Nastavení stupně vaření**). Kontrolka ④ svítí a přístroj zahájí postup zahřívání.

♦ Přísady nechejte vařit doporučenou dobu (viz např. kapitola 10.2. **Doba vaření**). Mezitím kontrolujte stav uvaření přísad.

i Upozornění

- ▶ Keramická nádoba ② uchovává dostatek tepla pro udržení uvařených přísad teplých ještě cca 30 minut. Chcete-li pokrmy udržovat teplé po dlouhou dobu, nastavte otočný regulátor ⑤ na .
- ♦ Když jsou přísady uvařené a již nemusejí být udržovány teplé, nastavte otočný regulátor ⑤ na 0 a vytáhněte sířovou zástrčku.
- ♦ Nyní můžete pokrmy opatrně přelit nebo servírovat přímo v keramické nádobě ②. Dbejte na to, že keramická nádoba ② je případně velmi horká! K jejímu vyjmutí a postavení na tepelně odolný povrch použijte chňapky.
- ♦ Veškeré díly nechejte dostatečně vychladnout a vyčistěte tak, jak je popsáno v kapitole 11. **Čištění**.

11. Čištění

⚠ NEBEZPEČÍ ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM!

- ▶ Nejprve vytáhněte sířovou zástrčku ze sířové zásuvky, než začnete přístroj čistit.
- ▶ Základnu přístroje ③ a připojovací kabel nikdy neponořujte do vody.

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- ▶ Před čištěním nechte všechny díly dostatečně zchladit.

❗ POZOR! HMOTNÉ ŠKODY!

- ▶ Nepoužívejte žádné leptavé nebo abrazivní čisticí prostředky. Ty by mohly poškodit povrch přístroje.
- ▶ Před ponořením do vody k čištění nechte keramickou nádobu ② a skleněné víko ① dostatečně vychladnout. V opačném případě může v důsledku rozdílu teplot dojít k jejich prasknutí.

- ♦ Otvřete kryt a vnitřní prostor základny přístroje ❸ vlhkým hadříkem. V případě potřeby dejte na hadřík jemný mycí prostředek. Otvřete jej poté hadrem namočeným pouze vodou, abyste odstranili případné zbytky mycího prostředku.
- ♦ Keramickou nádobu ❷ a skleněné víko ❶ umyjte v teplé vodě s jemným mycím prostředkem. Nakonec díly opláchněte čistou vodou.

❶ Upozornění



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

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

12. Uložení

- ♦ Veškeré díly vyčistěte tak, jak je popsáno v kapitole 11. **Čištění.**
- ♦ Přístroj s nasazenou keramickou nádobou ❷ a zavřeným skleněným víkem ❶ uložte na bezprašném a suchém místě.

13. Odstranění závad

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

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

14. Likvidace

14.1. Likvidace přístroje a obalu



Symbol přeškrtnuté pojízdné popelnice znamená, že tento přístroj nesmí být po skončení životnosti likvidován společně s domovním odpadem. Přístroj musí být odevzdán v určených sběrných místech či dvorech nebo podnikách oprávněných k nakládání s odpady.

Před vrácením přístroje vymažte všechny osobní údaje.

Obal se skládá z ekologických materiálů, které lze zlikvidovat v komunálních sběrných dvorech.

Obal zlikvidujte ekologicky.

15. Záruka společnosti Kompernass Handels GmbH

Vážená zákaznice, vážený zákazníku,

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

Záruční podmínky

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

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

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

Záruční doba a zákonné nároky vyplývající ze závad

Záručním plněním se záruční doba neprodlužuje. To platí i pro vyměněné a opravené součásti.

Poškození nebo vady vyskytující se případně již při nákupu se musí oznámit ihned po vybalení. Po uplynutí záruční doby podléhají veškeré opravy zpoplatnění.

Rozsah záruky

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

Záruka se vztahuje na materiálové nebo výrobní vady. Tato záruka se nevztahuje na součásti výrobku, které jsou vystaveny běžnému opotřebení, a proto je lze považovat za spotřební díly, nebo na poškození křehkých součástí, jako jsou např. spínače 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 (IAN) 541063_2507 jako doklad o koupi.
- Číslo výrobku naleznete na typovém štítku na výrobku, rytině na výrobku, na titulní straně návodu k obsluze (vlevo dole) nebo na nálepce na zadní nebo spodní straně výrobku.

- Pokud by se měly vyskytovat funkční vady nebo jiné závady, kontaktujte nejprve níže uvedené servisní oddělení **telefonicky** nebo **e-mailem**.

- Výrobek, zaevidovaný jako vadný výrobek pak můžete při přiložení dokladu o nákupu (pokladní lístek) a při uvedení, v čem spočívá vada a kdy k ní došlo, poslat výrobek pro Vás bez poštovného na adresu, kterou Vám oznámí servis.



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

Pomocí kódu QR se dostanete přímo na stránku servisu Lidl (www.lidl-service.com) a můžete pomocí zadání čísla výrobku (IAN) 541063_2507 otevřít svůj návod k obsluze.

15.1. Servis

Servis Česko

Tel.: 800143873

E-Mail: kompernass@lidl.cz

IAN 541063_2507

15.2. Dovoze

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

16. Recepty

Upozornění

- Recepty bez záruky. Všechny údaje o přísadách a o přípravě jsou pouze orientační. Tyto navrhované recepty doplňte podle své vlastní zkušenosti.

16.1. Hrachová polévka

Doba přípravy: 30 min

Přibližná doba vaření: 4 až 4 h 30 min

Obtížnost: střední

Porce: 6

500 g zeleného loupáného hrachu, sušeného

2 cibule

1/2 svazku kořenové zeleniny na polévku

300 g vepřové uzené krkovice

2 klobásy typu „čajovka“, uzené

1 bobkový list

1 ČL majoránky, sušené

300 g brambor

2 vídeňské párky

sůl, pepř, granulovaný vývar

trochu octa

1,5 l vody

- 1) Brambory a cibule oloupejte a nakrájejte na kostičky. Očistěte kořenovou zeleninu do polévky a nakrájejte na kostky.
- 2) Hrášek, cibuli, brambory, bobkový list a kořenovou zeleninu na polévku vložte do keramické nádoby.

Upozornění

- Neloupaný hrášek se musí před použitím přes noc namočit! Zároveň je nutné počítat s delší dobou vaření!
- 3) Přidejte maso a párky.
- 4) Přidejte 1,5 litru horké vody, aby všechny přísady byly ponořené.
- 5) Ochuťte solí, pepřem, octem, majoránkou a trochou granulovaného vývaru.

6) Přiklopte víko a vařte na stupni  4 až 4,5 hodin.

7) Maso opatrně vyjměte a případně z něj odstraňte tuk a kosti. Maso nakrájejte na kostky.

8) Klobásy a vídeňské párky nakrájejte na kolečka.

9) Podle konzistence část polévky rozmixujte v samostatné nádobě.

10) Polévku, maso a kolečka klobásy/párků dejte zpět do keramické nádoby a polévkovou směs dobře promíchejte.

11) Případně ještě dochuťte solí a pepřem.

16.2. Kuřecí polévka

Doba přípravy: 15 min

Přibližná doba vaření: 5 hodin

Obtížnost: lehké

Porce: 6

2 kuřecí stehna

1 až 1,5 litru vody

2 mrkve

1/4 bulvy celeru

2 petržele

1/2 pórků

1 PL soli

1 ČL sušeného libečku

1 ČL mletého černého pepře

1 bobkový list

1 ČL nasekaného kořene zázvoru

1 svazek kadeřavé petrželky

- 1) Pórek nakrájejte na kroužky a zbytek zeleniny na malé kostky.
- 2) Kuřecí stehna vložte do keramické nádoby.
- 3) Na kuřecí stehna rozložte kostky zeleniny a veškeré koření kromě petrželky.
- 4) Zalijte vodou. Vařte 5 hodin na stupni .

5) Po uplynutí doby vaření kuřecí stehna z vývaru vyjměte, maso zbavte kostí, nakrájejte nebo natrhejte na menší kousky a dejte zpět do keramické nádoby.

6) Maso opět nechte několik minut zahřívát.

7) Nasekejte a přidejte petrželku.

16.3. Pulled Pork (trhané vepřové maso)

Doba přípravy: 30 min

Doba vaření min.: 7 hodin

Obtížnost: lehké

Porce: 6 až 8

1,4 kg vepřového masa, bez kostí (krkovice)

1 cibule

400 ml zázvorového nebo kořenového piva

Na směs koření:

2 PL mleté papriky (pálivá)

2 PL hnědého cukru

2 ČL soli

½ ČL hořčičných semínek

2 špetky černého pepře

4 špetky sušeného mletého česneku

2 špetky oregano

1 ČL mletých semen koriandru

2 špetky chilli vloček

Na barbecue omáčku:

2 cibule

2 PL oleje

4 stroužky česneku

1 PL medu

1 střík octa (např. malinový nebo jablečný ocet)

150 ml jablečné šťávy

150 ml rajčatového kečupu

2 stříky worcesterové omáčky

2 stříky sójové omáčky

2 špetky mletého chilli

2 špetky pepře

2 špetky uzené soli

1) Vepřové maso opláchněte a osušte.

2) Připravte směs koření na maso: Mletou papriku smíchejte v malé misce s cukrem, solí, hořčičnými semínky, paprikou, sušeným mletým česnekem, oreganem, semeny koriandru a chilli vločkami.

3) Maso potřete směsí koření po všech stranách.

4) Oloupejte dvě cibule a nakrájejte je na kroužky.

5) Do keramické nádoby vložte polovinu množství této cibule.

6) Maso položte na cibuli a pokryjte zbytkem kroužků.

7) Nalijte zázvorové nebo kořenové pivo a vše nechte vařit s přiklopeným víkem na stupni  6 hodin. Po uplynutí poloviny času maso jednou obraťte.

8) Na barbecue omáčku: Třetí cibuli oloupejte a nakrájejte na drobné kostičky. Oloupejte stroužky česneku.

9) V hrnci rozpalte olej a cibuli na něm nechte zesklovatět.

10) K tomu prolisujte česnek a krátce osmahněte.

11) Přidejte med a zalijte ovocným octem a jablečnou šťávou. Přidejte kečup, worcesterovou a sójovou omáčku a koření.

12) Dobře promíchejte metlou a nechte mírně vařit, podle potřeby ještě trochu okořeňte.

13) Barbecue omáčku umíchejte dohledka mixovacím nástavcem.

Upozornění

► Případně můžete místo doma vyrobené barbecue omáčky použít láhev hotové barbecue omáčky (250 ml).

14) Měkké maso opět vyjměte a dejte stranou.

15) V případě potřeby odstraňte z masa přebytečný tuk a natrhejte dvěma vidličkami, abyste získali typické trhané vepřové maso (Pulled Pork).

- 16) Cibuli přidejte k masu a vývar z keramické nádoby nalijte do jiné nádoby.
- 17) Vepřové maso vložte spolu s cibulí zpět do hrnce pro pomalé vaření a přidejte barbecue omáčku.
- 18) V případě potřeby opět nalijte trochu vývaru a smíchejte s masem.
- 19) Vše ještě jednou vařte společně přiklopené víkem 1 hodinu na stupni SS.

Trhané vepřové podávejte podle libosti samotné, v housce, jako burger nebo v sendviči, s barbecue omáčkou a salátem coleslaw.

16.4. Dušené hovězí hruď

Doba přípravy: 30 min

Doba marinování cca: 30 min

Přibližná doba vaření: 7 hodin

Obtížnost: lehké

Porce: 4

1 kg hovězího hruď
sůl
pepř
1 karotka
100 g celeru
1 bobkový list
750 ml hovězího fondu
150 ml červeného vína
1 ČL papriky
6 kuliček jalovce
1 malá větvička tymiánu

- 1) Hovězí hruď posypte a potřete solí a pepřem. Nechte 30 minut táhnout a poté vložte do keramické nádoby.
- 2) Mrkev omyjte a nakrájejte na kostky.
- 3) Celer omyjte a rovněž nakrájejte na kostky.

- 4) Vše společně s fondem, červeným vínem, kořením a tymiánem přidejte k masu, přiklopte víko a duste na stupni SS asi 7 hodin.
- 5) Maso vyjměte, nakrájejte na plátky příčně k vláknům a servírujte na talíře.

16.5. Chlebový pudink

Doba přípravy: 15 min

Přibližná doba vaření: 1,5 až 2 hodiny

Obtížnost: lehké

Porce: 8

4 PL másla
400 g bílého chleba z předchozího dne
120 g rozinek
600 ml mléka
200 ml smetany
6 vajec
160 g cukru
1 ČL mleté skořice
1/2 ČL vanilkové esence
mletý muškátový oříšek
1 špetka soli

- 1) Keramickou nádobu vymažte máslem.
- 2) Chléb nakrájejte na kostky o velikosti cca 2,5 cm.
- 3) Na pánvi rozpusťte máslo a kostky chleba na něm po částech orestujte ze všech stran, vyjměte a s rozinkami vložte do keramické nádoby.
- 4) Mléko rozšlehejte se smetanou, vejci, 100 g cukru, skořicí, vanilkovou esencí, muškátovým oříškem a solí.
- 5) Směsí přelijte kostky chleba.
- 6) Vše znovu opatrně promíchejte, posypte zbylým cukrem a vařte přiklopené víkem na stupni SS asi 2 hodiny. Mezitím stále znovu promíchávejte.

Chlebový pudink doporučujeme podávat s vanilkovou zmrzlinou.

16.6. Ovocný crumble

Doba přípravy: 30 min

Přibližná doba vaření: 3 hodiny

Obríznost: lehké

6 porcí

1 kg směsi ovoce (např. jablka, hrušky, švestky, jahody, borůvky atd.)

1 PL citronové šťávy

3 až 4 PL bílého cukru

150 ml jablečné šťávy (nebo bílého vína)

15 g škrobu

150 g mouky

65 g ovesných vloček (pevných)

135 g hnědého cukru

135 g měkkého másla

jedna špetka soli

jedna špetka skořice

- 1) Ovoce omyjte a očistěte (podle druhu ovoce odstraňte jádřince, oloupejte atd.)
- 2) Ovoce nakrájejte na malé kousky a vložte do misky.
- 3) Přidejte citrónovou šťávu, jablečnou šťávu a škrob.
- 4) V závislosti na stupni zralosti ovoce a vlastní chuti přidejte 3 až 4 polévkové lžíce cukru a vše dobře promíchejte.
- 5) Na crumble prohněťte mouku, ovesné vločky, hnědý cukr, měkké máslo, špetku skořice a špetku soli ručním mixérem, aby vzniklo těsto crumble.
- 6) Do keramické nádoby vložte ovocnou směs. Na ni rozložte crumble.
- 7) Položte víko a vařte 3 hodiny na stupni SSS.

Ovocný crumble doporučujeme podávat s vanilkovou omáčkou.

Obsah

1. Úvod	64
2. Používanie v súlade s účelom	64
3. Kontrola rozsahu dodávky	64
4. Opis prístroja	64
5. Technické údaje	64
6. Použité výstražné upozornenia a symboly	65
7. Bezpečnostné pokyny	66
8. Spôsob funkcie	69
9. Prípravy	69
9.1. Pred prvým použitím	69
9.2. Inštalácia prístroja	69
9.3. Príprava prísad	69
10. Obsluha	70
10.1. Typy	70
10.2. Časy dusenia	70
10.3. Nastavenie stupňa dusenia	71
10.4. Dusenie potravín	71
11. Čistenie	72
12. Uskladnenie	72
13. Odstraňovanie porúch	72
14. Likvidácia	72
14.1. Likvidácia prístroja a obalu	72
15. Záruka spoločnosti Kompernass Handels GmbH	73
15.1. Servis	74
15.2. Dovozca	74
16. Recepty	74
16.1. Hrachová polievka	74
16.2. Slepacia polievka	75
16.3. Trhané bravčové mäso	75
16.4. Dusená hovädzia hrud'	76
16.5. Chlebový puding	77
16.6. Ovocný koláč s mrveničkou	77

1. Úvod

Srdečne vám blahoželáme ku kúpe vášho nového prístroja!

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

2. Používanie v súlade s účelom

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

Nebezpečenstvo pri používaní v rozpore s určeným účelom!

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

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

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

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

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

3. Kontrola rozsahu dodávky

Prístroj sa štandardne dodáva s nasledujúcimi komponentmi:

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

⚠ NEBEZPEČENSTVO!

- Obalové materiály nesmú deti používať na hranie. Hrozí nebezpečenstvo udusenía.
- ♦ Vyberte z obalu všetky diely prístroja a návod na obsluhu.
- ♦ Odstráňte z prístroja všetky obalové materiály a prípadné ochranné fólie.

❗ Upozornenie

- Skontrolujte kompletnosť dodávky a či nie je viditeľne poškodená.
- V prípade nekompletnej dodávky alebo poškodení spôsobených nedostatočným balením alebo prepravou sa obráťte na poradenskú linku servisu (pozri kapitolu **15.1. Servis**).

4. Opis prístroja

(Obrázky pozri na roztváracej strane)

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

5. Technické údaje

Sieťové napätie	220 – 240 V ~, 50/60 Hz
Príkon	200 W
Príkon vo vypnutom stave	0 W
Kapacita keramického hrnca ②	cca 3,5 litrov
Užitočný objem Keramický hrniec ②	cca 3,2 litra

6. Použité výstražné upozornenia a symboly

V tomto návode na obsluhu, na obale a na prístroji sú použité nasledujúce výstražné upozornenia a symboly (ak je to relevantné):

	NEBEZPEČENSTVO! Výstražné upozornenie s týmto symbolom a signálnym slovom „NEBEZPEČENSTVO“ označuje bezprostrednú nebezpečnú situáciu, ktorá, ak sa jej nezabráni, má za následok smrť alebo ťažké poranenie.
	VÝSTRAHA! Výstražné upozornenie s týmto symbolom a signálnym slovom „VÝSTRAHA“ označuje možnú nebezpečnú situáciu, ktorá, ak sa jej nezabráni, by mohla mať za následok smrť alebo ťažké poranenie.
	OPATRNE! Výstražné upozornenie s týmto symbolom a signálnym slovom „OPATRNE“ označuje možnú nebezpečnú situáciu, ktorá, ak sa jej nezabráni, by mohla mať za následok malé alebo mierne poranenie.
	POZOR! Výstražné upozornenie s týmto symbolom a signálnym slovom „POZOR“ označuje možnú situáciu, ktorá, ak sa jej nezabráni, by mohla mať za následok vecnú škodu.
	Upozornenie: Upozornenie obsahuje dodatočné informácie, ktoré uľahčujú manipuláciu s prístrojom.
	Striedavý prúd/striedavé napätie
	Uzemnenie

	Prístroj používajte iba vo vnútorných priestoroch.
	Neponárať do vody!
	Vhodné na umývanie v umývačke riadu.
	Všetky diely tohto prístroja, ktoré sa dostávajú do kontaktu s potravinami, sú bezpečné z hľadiska používania s potravinami.
	Tento výrobok spĺňa požiadavky platných európskych a národných smerníc.
	Nevyhadzujte elektrické prístroje do komunálneho odpadu!
	Obal odovzdajte na ekologickú likvidáciu.
	Obal z recyklovateľných materiálov. Pri triedení odpadu dbajte na označenie obalových materiálov: Sú označené skratkami (a) a číslicami (b) s nasledujúcim významom: 1 – 7: plasty, 20 – 22: papier a lepenka, 80 – 98: kompozitné materiály.
	Tento výrobok spĺňa požiadavky platných národných smerníc Srbskej republiky.

7. Bezpečnostné pokyny

NEBEZPEČENSTVO ZÁSAHU ELEKTRICKÝM PRÚDOM!

-  Nikdy neponárajte základňu prístroja, sieťový kábel ani sieťovú zástrčku do vody ani do iných tekutín, nedávajte základňu prístroja do blízkosti vody ani ju nečistite pod tečúcou vodou.
- Dbajte na to, aby sieťový kábel nebol v prevádzke nikdy mokrý ani vlhký. Veďte ho tak, aby sa nikde neprichytil ani sa nemohol poškodiť iným spôsobom.
- 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.
-  Prístroj používajte len v suchých priestoroch, nie vonku.
- Do kovovej nádoby základne prístroja nenalievajte vodu ani iné tekutiny!

VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

- Tento prístroj môžu používať osoby so zníženými fyzickými, senzorickými alebo mentálnymi schopnosťami, prípadne s nedostatočnými skúsenosťami a/alebo znalosťami, keď sú pod dohľadom alebo keď boli dostatočne poučené o bezpečnom používaní prístroja a pochopili súvisiace riziká.
- Tento prístroj môžu používať deti staršie ako 8 rokov, ak sú pod dozorom alebo boli dostatočne poučené o bezpečnom používaní prístroja a pochopili z toho vyplývajúce nebezpečenstvá. Čistenie a užívateľské údržbu nesmú vykonávať deti, pokiaľ nie sú staršie než 8 rokov a iba vtedy, ak sú pod dohľadom. Prístroj a jeho prírodný kábel sa musia uchovávať mimo dosahu detí mladších než 8 rokov.
- Deti sa s prístrojom nesmú hrať.
- Prístroj a jeho pripojovací kábel treba uchovávať mimo dosahu detí mladších než 8 rokov.

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



Opatrne! Horúci povrch!

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

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

⚠ POZOR! VECNÉ ŠKODY!

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

8. Spôsob funkcie

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

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

9. Prípravy

9.1. Pred prvým použitím

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

- ♦ Vyčistite všetky diely, ako je opísané v kapitole **11. Čistenie**.
- ♦ Základňu prístroja **3** postavte na rovnú, stabilnú a tepelne odolnú plochu v blízkosti dobre dosiahnuteľnej sieťovej zástrčky.
- ♦ Keramický hrniec **2** nasadte na základňu prístroja **3**.
- ♦ Uistite sa, že otočný spínač sa nachádza na **0** a zastrčte sieťovú zástrčku do sieťovej zásuvky.
- ♦ Nalejte do keramického hrnca **2** 0,5 litra vody.
- ♦ Položte sklenené veko **1** na keramický hrniec **2**.
- ♦ Otočný regulátor **5** nastavte na . Kontrolka **4** svieti, prístroj začne s procesom ohrevu.

i Upozornenie

- Pri prvom použití môže dôjsť k miernemu dymeniu a zápachu spôsobenému zvyškami z výroby. To je normálne a po krátkom čase tento jav zmizne. Postarajte sa o dostatočné vetranie, napríklad otvorte okno.
- ♦ Prístroj po 60 minútach vypnite tak, že otočný regulátor **5** dáte znova na **0**.
- ♦ Vytiahnite sieťovú zástrčku zo sieťovej zásuvky.
- ♦ Prístroj nechajte dostatočne vychladnúť, vylejte vodu a vyčistite znova všetky diely, ako je opísané v kapitole **11. Čistenie**.

9.2. Inštalácia prístroja

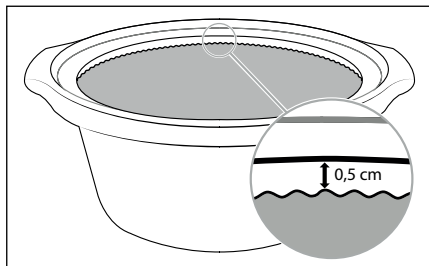
i Upozornenie

- Keď prístroj používate prvý raz, postupujte najprv ako je opísané v kapitole **9.1. Pred prvým použitím**.
- ♦ Základňu prístroja **3** postavte na rovnú, stabilnú a tepelne odolnú plochu v blízkosti dobre dosiahnuteľnej sieťovej zástrčky.
- ♦ Keramický hrniec **2** nasadte na základňu prístroja **3**.
- ♦ Uistite sa, že otočný spínač sa nachádza na **0** a zastrčte sieťovú zástrčku do sieťovej zásuvky.

Prístroj je teraz pripravený na prevádzku.

9.3. Príprava prísad

- Keramický hrniec **2** naplňte maximálne do úrovne cca 0,5 cm pod vnútorný okraj (cca 3,2 l):



- Prísady by mali obsahovať minimálne cca 200 ml tekutiny. Zohľadnite však pritom, že pre veľmi suché prísady môže byť potrebných viac tekutín, pre šťavnaté prísady menej tekutín.
- Zmrazené potraviny nechajte pred použitím úplne rozmraziť.
- Prísady rozdeľte na rovnomerné, podľa možnosti nie príliš veľké časti, aby bolo možné skrátiť čas dusenia. Čím sú časti väčšie, tým je čas dusenia dlhší.
- Pre intenzívnejší chuťový zážitok môžete mäso opieť na prudkom ohni, predtým ako ho dáte do keramického hrnca **2**. To má tiež tú výhodu, že ak nepoužijete vypečený tuk, obsah tuku v mäse a tým aj v pokrme sa zníži.

- Keď chcete prísady pred dusením predvariť alebo opieť, použite samostatný hrniec, respektíve panvicu. V tomto prístroji nie je možné predvárať ani opekať.
- Mäso neopražte, ak chcete prebytočný tuk odstrániť z mäsa, pretože tento sa pri šetrnom dusení nerozvarí.
- Surové červené fazule obsahujú **jedovaté látky**, ktoré sa neutralizujú iba pri vysokých teplotách. Dusenie v tomto prístroji na to **nepostačuje!** Preto červenú fazuľu pred použitím povarte aspoň 10 minút vo vriacej vode.
- Suché nelúpané strukoviny nechajte cez noc napučať a vylejte vodu. Na prípravu používajte čerstvú vodu.

10. Obsluha

10.1. Typy

- Na dne keramického hrnca ❷ je pri dusení najvyššia teplota. Preto najprv vložte do hrnca väčšie kusy, respektíve prísady s dlhším časom dusenia, a ostatné navrch.

- Sklenené veko ❶ počas prevádzky dvíhajte z prístroja čo najmenej, pretože tým zakaždým unikne teplo a proces dusenia sa predlží.
- Čím dlhšie sa jedlá dusia, tým bude zelenina mäkšia a mäso jemnejšie.
- Ak sa na konci času dusenia nachádza v keramickom hrnci ❷ príliš veľa tekutín, odoberte sklenené veko ❶. Potraviny nechajte ďalej dusiť bez skleneného veka ❶, kým sa neodparí dostatočné množstvo tekutiny.

10.2. Časy dusenia

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

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

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

10.3. Nastavenie stupňa dusenia

Pomocou otočného regulátora ⑤ môžete zvoliť štyri nastavenia:

Poloha	Funkcia
0	prístroj je vypnutý
	udržiavanie teploty (cca 60 – 75 °C)
	nízka teplota dusenia (cca 80 – 90 °C)
	vysoká teplota dusenia (cca 90 – 100 °C)

10.4. Dusenie potravín

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

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

❗ POZOR! VECNÉ ŠKODY!

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

ℹ Upozornenie

- Sklenené veko ① zdvíhajte z prístroja čo najmenej, pretože tým zakaždým unikne teplo a proces dusenia sa predlží.
- Prístroj nie je vhodný na opekánie potravín.
- Prístroj nie je vhodný na zohrievanie studených jedál.

- ◆ V prípade, že sa tak ešte nestalo, vykonajte najprv všetky prípravy, ako je opísané v kapitole 9.3. **Príprava prísad**. Zohľadnite tiež upozornenia v kapitole 10.1. **Tipy**.
- ◆ Potom zoberte sklenené veko ① z keramického hrnca ② a hrniec naplňte prísadami na dusenie vrátane tekutiny.
- ◆ Zakryte hrniec skleneným vekom ①.
- ◆ Otočný regulátor ⑤ nastavte na želanú polohu (pozri kapitolu 10.3. **Nastavenie stupňa dusenia**). Kontrolka ④ svieti, prístroj začne s procesom ohrevu.
- ◆ Prísady nechajte dusiť odporúčaný čas (pozri napr. kapitolu 10.2. **Časy dusenia**). Medzitým skontrolujte stav dusenia prísad.

ℹ Upozornenie

- Keramický hrniec ② akumuluje dostatočné množstvo tepla, aby bolo možné hotové podusené prísady udržiavať v teple ešte cca 30 minút.
V prípade, že sa majú jedlá udržiavať v teple dlhšie, prestavte otočný regulátor ⑤ na požadovaný čas na .
- ◆ Keď sú prísady podusené a nemusia sa už udržiavať v teple, prestavte otočný regulátor ⑤ na 0 a vytiahnite sieťovú zástrčku.
- ◆ Jedlá môžete teraz opatrne vybrať alebo servírovať priamo v keramickom hrnci ②. Zohľadnite pritom, že keramický hrniec ② je veľmi horúci! Aby ste ho vybrali, použite kuchynské rukavice a postavte ho na tepelne odolný povrch.
- ◆ Prístroj nechajte dostatočne vychladnúť a vyčistite všetky diely, ako je opísané v kapitole 11. **Čistenie**.

11. Čistenie

⚠ NEBEZPEČENSTVO ZÁSAHU ELEKTRICKÝM PRÚDOM!

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

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

- ▶ Pred čistením nechajte všetky diely dostatočne vychladnúť.

❗ POZOR! VECNÉ ŠKODY!

- ▶ Nepoužívajte žiadne leptajúce ani abrazívne čistiace prostriedky. Môžu poškodiť povrch prístroja.
- ▶ Keramický hrniec ❷ a sklenené veko ❶ nechajte dostatočne vychladnúť, skôr ako ho ponoríte do vody, aby ste ho vyčistili. V opačnom prípade môžu z dôvodu rozdielu teplôt prasknúť.

- ♦ Teleso a vnútorný priestor základne prístroja ❸ vyčistíte vlhkou handrou. Podľa potreby dajte na utierku jemný prostriedok na umývanie. Otrite potom vlhkou utierkou, namočenou iba v čistej vode, aby ste odstránili prípadné zvyšky prostriedku na umývanie.

- ♦ Keramický hrniec ❷ a sklenené veko ❶ umyte v teplej vode s jemným prostriedkom na umývanie. Na záver opláchnite diely čistou vodou.

❗ Upozornenie



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

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

12. Uskladnenie

- ♦ Vyčistite všetky diely, ako je opísané v kapitole **11. Čistenie**.
- ♦ Prístroj s nasadeným keramickým hrncom ❷ a zatvoreným skleneným vekom ❶ uschovajte na bezprašnom a suchom mieste.

13. Odstraňovanie porúch

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

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

14. Likvidácia

14.1. Likvidácia prístroja a obalu



Symbol preškrtnutej odpadovej nádoby znamená, že tento prístroj sa nesmie po skončení životnosti likvidovať ako bežný komunálny odpad. Prístroj je potrebné odovzdať na zriadených zberných miestach, v zberných dvoroch alebo v prevádzkach na likvidáciu odpadov.

Pred vrátením vymažte všetky osobné údaje.

Obal sa skladá z ekologických materiálov, ktoré môžete zlikvidovať v miestnych recyklačných stredkách.

Obal zlikvidujte ekologicky.

15. 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, uvede-
nou 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 prísnymi 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 opotrebiteľné diely, ani na poškodenia krehkých dielov, ako sú napríklad spínače 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 (IAN) 541063_2507 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 inštalачný softvér.

Pomocou tohto QR-kódu sa dostanete priamo na stránku servisu Lidl (www.lidl-service.com) a pomocou zadania čísla výrobku (IAN) 541063_2507 otvoríte váš návod na obsluhu.

15.1. Servis

SK Servis Slovensko
Tel. 0850 232001
E-Mail: kompernass@lidl.sk

IAN 541063_2507

15.2. Dovoza

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

16. Recepty

i Upozornenie

- Recepty bez záruky. Všetky údaje o prísadách a príprave sú orientačné. Doplňte si tieto návrhy receptov o svoje vlastné skúsenosti.

16.1. Hrachová polievka

Čas prípravy: 30 min.

Čas dusenia cca: 4 h – 4 h 30 min

Náročnosť: stredná

Porcie: 6

500 g lúpaného sušeného zeleného hrachu

2 cibule

1/2 viazaničky koreňovej zeleniny

300 g údenej krkovičky

2 údené klobásy

1 bobkový list

1 ČL sušeného majoránu

300 g zemiakov

2 viedenské párky

Soľ, čierne korenie, granulovaný vývar

Trochu octu

1,5 l vody

- 1) Ošúpte zemiaky a cibuľu a nakrájajte ich na kocky. Koreňovú zeleninu očistite a nakrájajte na kocky.
- 2) Do keramického hrnca dajte lúpaný hrach, cibuľu, zemiaky, bobkový list a koreňovú zeleninu.

i Upozornenie

- Nelúpaný hrach musíte nechať cez noc namočený vo vode! Treba počítať aj s dlhším časom dusenia!
- 3) Navrch dajte mäso a párky.
 - 4) Pridajte 1,5 litra horúcej vody, aby ste zakryli všetky prísady.
 - 5) Ochuťte soľou, čiernym korením, octom, majoránom a trochu granulovaného vývaru.

- 6) Prikryte pokrievkou a 4 až 4,5 hodiny duste na stupni .
- 7) Opatrne odoberte mäso a odstráňte z neho prípadný tuk a kosti. Mäso nakrájajte na kocky.
- 8) Klobásky a párky nakrájajte na kolieska.
- 9) Na dosiahnutie požadovanej konzistencie rozmixujte časť polievky v samostatnej nádobe.
- 10) Polievku, mäso a párky dajte znovu do keramického hrnca a všetko dobre premiešajte.
- 11) Podľa chuti dosolte a dokoreňte.

16.2. Slepacia polievka

Čas prípravy: 15 min.

Čas dusenia cca: 5 h

Náročnosť: nízka

Porcie: 6

2 kuracie stehná

1 – 1,5 litra vody

2 mrkvy

1/4 zeleru

2 petržleny

1/2 póru

1 PL soli

1 ČL sušeného ligurčeka

1 ČL čierneho mletého korenia

1 bobkový list

1 ČL nasekaného zázvoru

1 viazanička kučeravého petržlenu

- 1) Nakrájajte pór na krúžky a zvyšnú zeleninu na malé kocky.
- 2) Kuracie stehná dajte do keramického hrnca.
- 3) Na kuracie stehná naskladajte zeleninové kocky, ako aj všetky koreniny okrem petržlenu.
- 4) Zalejte vodou. Duste 5 hodín na stupni .

5) Po uplynutí času dusenia vyberte kuracie stehná z vývaru, oddelíte mäso od kostí, nakrájajte alebo natrhajte ho na malé kúsky vhodné na konzumáciu a dajte späť do keramického hrnca.

6) Mäso dajte na niekoľko minút do hrnca, aby sa znovu ohrialo.

7) Nasekajte petržlen a pridajte ho do polievky.

16.3. Trhané bravčové mäso

Čas prípravy: 30 min.

Čas dusenia min.: 7 h

Náročnosť: nízka

Porcie: 6 – 8

1,4 kg bravčového mäsa, bez kostí (krkovička)

1 cibuľa

400 ml zázvorového alebo koreňového piva

Na zmes korenia:

2 PL červenej papriky (ostrej)

2 PL hnedého cukru

2 ČL soli

½ ČL horčičných semienok

2 špičky noža čierneho korenia

4 špičky noža cesnakového prášku

2 špičky noža oregana

1 ČL mletých koriandrových semien

2 špičky noža čili vložiek

Na barbeque omáčku:

2 cibule

2 PL oleja

4 strúčiky cesnaku

1 PL medu

1 dávka octu (napr. malinový alebo jablkový ocot)

150 ml jablkovej šťavy

150 ml paradajkového kečupu

2 streky worcesterskej omáčky

- 2 streky sójovej omáčky
- 2 špičky noža mletého čili
- 2 špičky noža čierneho korenia
- 2 špičky noža dymovej soli

- 1) Bravčové mäso opláchnite a zľahka osušte.
- 2) Pripravte zmes korenia na mäso: Mletú papriku zmiešajte v malej miske s cukrom, soľou, horčičnými semienkami, čiernym korením, cesnakovým práškom, oreganom, koriandrovými semenami a čili vločkami.
- 3) Mäso zo všetkých strán potrite zmesou korenia.
- 4) Olúpte dve cibule a nakrájajte ich na krúžky.
- 5) Polovicu tejto cibule dajte do keramického hrnca.
- 6) Na cibuľu položte mäso a poukladajte naň zvyšné krúžky.
- 7) Nalejte závorové alebo koreňové pivo a nechajte všetko zakryté dusiť 6 hodín na stupni SSS. Po polovici času dusenia mäso raz obráťte.
- 8) Na barbeque omáčku: Olúpte tretiu cibuľu a nakrájajte ju na malé kocky. Olúpte strúčiky cesnaku.
- 9) Zohrejte v hrnci olej a dosklovita v ňom poduste cibuľu.
- 10) Pridajte prelisovaný cesnak a krátko ho poduste spolu s cibuľou.
- 11) Pridajte med a zalejte ovocným octom a jablkovou šľavou. Pridajte kečup, worcesterskú omáčku, sójovú omáčku a korenie.
- 12) Dobré vymiešajte šľahacou metličkou a nechajte trochu povariť, prípadne ešte trochu dokoreňte.
- 13) Pomocou ponorného mixéra barbeque omáčku dohľadka rozmixujte.

i Upozornenie

- Namiesto vlastnej barbeque omáčky môžete použiť aj fľašu hotovej barbeque omáčky (250 ml).
- 14) Keď mäso zmäkne, vytiahnite ho a odložte nabok.

- 15) Ak sa na mäse nachádza prebytočný tuk, odstráňte ho. Potom mäso pomocou dvoch vidličiek natrhajte, aby vzniklo typické trhané bravčové mäso.
- 16) Pridajte k mäsu cibuľu a prelejte šľavu z keramického hrnca do inej nádoby.
- 17) Bravčové mäso dajte spolu s cibuľou znova do hrnca na pomalé varenie a primiešajte barbeque omáčku.
- 18) V prípade potreby znova nalejte trochu šľavy a zmiešajte s mäsom.
- 19) Všetko ešte 1 hodinu poduste zakryté na stupni SS.

Trhané mäso servírujte podľa chuti samostatne, v zemi ako hamburger alebo v sendviči s barbeque omáčkou a americkým kapustovým šalátom Coleslaw.

16.4. Dusená hovädzia hrud'

Čas prípravy: 30 min.

Čas marinovania cca: 30 min.

Čas varenia cca: 7 h

Náročnosť: nízka

Porcie: 4

- 1 kg hovädzej hrude
- soľ
- čierne korenie
- 1 mrkva
- 100 g zeleru
- 1 bobkový list
- 750 ml hovädzieho vývaru
- 150 ml červeného vína
- 1 ČL mletej papriky
- 6 borievok
- 1 malá vetvička tymianu

- 1) Mäso okoreňte a potrite soľou a čiernym korením. Nechajte ho 30 minút postáť a potom ho vložte do keramického hrnca.
- 2) Umyte mrkvu a nakrájajte ju na kocky.

- 3) Rovnako umyte zeler a nakrájajte ho na kocky.
- 4) Všetko spolu s vývarom, červeným vínom, koreninami a tymianom pridajte k mäsu, prikryte pokrievkou a nechajte asi 7 hodín dusiť na stupni **SS**.
- 5) Vyberte mäso, nakrájajte ho naprieč vláknami na plátky a rozdeľte na tanieri.

16.5. Chlebový puding

Čas prípravy: 15 min.

Čas dusenia cca: 1,5 h – 2 h

Náročnosť: nízka

Porcie: 8

4 PL masla

400 g bieleho chleba z predošlého dňa

120 g hrozienok

600 ml mlieka

200 ml smotany

6 vajec

160 g cukru

1 ČL mletý škoric

1/2 ČL vanilkovej esencie

mletý muškátový oriešok

1 štipka soli

- 1) Keramický hrniec vymastíte maslom.
- 2) Chlieb nakrájajte na 2,5-centimetrové kocky.
- 3) Na panvici roztopte maslo, na ktorom zo všetkých strán opražíte chlebové kocky. Vyberte ich a spolu s hrozienkami ich dajte do keramického hrnca.
- 4) Mlieko rozšľahajte so smotanou, vajíčkami, 100 g cukru, škoricou, vanilkovou esenciou, muškátovým orieškom a soľou.
- 5) Zalejte tým chlebové kocky.
- 6) Všetko ešte raz opatrne premiešajte, posypte zvyšným cukrom a asi 2 hodiny duste prikryté na stupni **SS**. Pravidelne premiešajte.

Chlebový puding odporúčame servírovať s vanilkovou zmrzlinou.

16.6. Ovocný koláč s mrveničkou

Čas prípravy: 30 min.

Čas dusenia cca: 3 h

Náročnosť: nízka

6 porcií

1 kg miešané ovocie (napr. jablká, hrušky, slivky, jahody, čučoriedky atď.)

1 PL citrónovej šťavy

3 – 4 PL bieleho cukru

150 ml jablkovej šťavy (alebo bieleho vína)

15 g škrobu

150 g múky

65 g ovsených vločiek (hrubých)

135 g hnedého cukru

135 g mäkkého masla

jedna štipka soli

1 štipka škorice

- 1) Ovocie umyte a očistíte (podľa druhu ovocia vyberte jadrovník, ošúpte atď.)
- 2) Nakrájajte ho na malé kúsky a dajte do misky.
- 3) Pridajte citrónovú šťavu, jablkový džús a škrob.
- 4) Podľa zrelosti ovocia a chuti pridajte 3 – 4 polievkové lyžice cukru a všetko dobre premiešajte.
- 5) Cesto na mrveničku si pripravíte tak, že ručným mixérom premiešate múku, ovsené vločky, hnedý cukor, mäkké maslo, štipku škorice a soli.
- 6) Zmes ovocia dajte do keramického hrnca. Na to rovnomerne rozložte mrveničku.
- 7) Zakryte pokrievkou a duste 3 hodiny na stupni **SS**.

Ovocný koláč s mrveničkou odporúčame servírovať s vanilkovou polevou.

Sadržaj

1. Uvod	80
2. Namjenska uporaba	80
3. Kontrola opsega isporuke	80
4. Opis uređaja	80
5. Tehnički podaci	80
6. Korištena upozorenja i simboli	81
7. Sigurnosne napomene	82
8. Način funkcioniranja	84
9. Pripreme	84
9.1. Prije prve uporabe	84
9.2. Postavljanje uređaja	85
9.3. Priprema sastojaka	85
10. Rukovanje	85
10.1. Savjeti	85
10.2. Vremena kuhanja	86
10.3. Postavljanje stupnja kuhanja	86
10.4. Kuhanje namirnica	86
11. Čišćenje	87
12. Skladištenje	88
13. Rješavanje problema	88
14. Zbrinjavanje	88
14.1. Zbrinjavanje uređaja i ambalaže	88
15. Jamstvo tvrtke Kompernass Handels GmbH	88
15.1. Servis	89
15.2. Uvoznik	89
16. Recepti	90
16.1. Juha od graška	90
16.2. Pileća juha	90
16.3. Pulled pork	91
16.4. Pirjana goveđa prsa	92
16.5. Puding od kruha	92
16.6. Voćna posipanka	93

1. Uvod

Čestitamo na kupnji vašeg novog uređaja!

Time ste se odlučili za moderan i vrlo vrijedan proizvod. Upute za uporabu dio su opreme ovog proizvoda. One sadrže važne napomene za sigurnost, rukovanje i zbrinjavanje. Prije uporabe proizvoda upoznajte se sa svim napomenama za rukovanje i svim sigurnosnim napomenama. Ovaj proizvod upotrebljavajte isključivo na opisani način i za navedena područja primjene. U slučaju predaje proizvoda trećim osobama, predajte im i svu dokumentaciju.

2. Namjenska uporaba

UPOZORENJE! **OPASNOST OD OZLJEDA!**

Opasnost uslijed nenamjenske uporabe!

Uređaj može predstavljati opasnost u slučaju nenamjenske uporabe i/ili uporabe koja odstupa od navedene.

- ▶ Uređaj koristite isključivo u svrhu za koju je namijenjen.
- ▶ Poštujte postupke opisane u ovim uputama za uporabu.

Ovaj je uređaj predviđen isključivo za kuhanje namirnica u privatnim kućanstvima. Uređaj ne koristite u komercijalne ili industrijske svrhe.

Uređaj koristite isključivo u suhim prostorijama, nikada ga ne koristite na otvorenom.

Svaki drugi način uporabe i svaka uporaba izvan navedenih okvira smatra se nenamjenskom.

3. Kontrola opsega isporuke

Uređaj se standardno isporučuje sa sljedećim komponentama:

- Baza uređaja
- Keramički lonac
- Stakleni poklopac
- Upute za uporabu

OPASNOST!

- ▶ Ambalažu djeca ne smiju koristiti za igranje. Postoji opasnost od gušenja.
- ◆ Sve dijelove uređaja i upute za uporabu izvadite iz ambalaže.
- ◆ Odstranite svu ambalažu i eventualne zaštitne folije s uređaja.

Napomena

- ▶ Provjerite cjelovitost opsega isporuke i provjerite postoje li na uređaju vidljiva oštećenja.
- ▶ U slučaju nepotpune isporuke ili štete uzrokovane nedostatnim pakiranjem, kao i štete nastale prilikom transporta, nazovite telefonski broj servisne službe (vidi poglavlje **15.1. Servis**).

4. Opis uređaja

(za slike pogledajte preklapnu stranicu)

- 1 Stakleni poklopac
- 2 Keramički lonac
- 3 Baza uređaja
- 4 Kontrolna lampica
- 5 Okretni regulator

5. Tehnički podaci

Mrežni napon	220 – 240 V ~, 50/60 Hz
Snaga uređaja	200 W
Potrošnja energije u stanju pripravnosti	0 W
Zapremina keramičkog lonca ②	oko 3,5 litre
Korisna zapremina keramičkog lonca ②	oko 3,2 litre

6. Korištena upozorenja i simboli

U ovim uputama za uporabu, na pakiranju i na uređaju, korištena su sljedeća upozorenja i simboli (ako je primjenjivo):

	OPASNOST! Upozorenje s ovim simbolom i signalnom riječi „OPASNOST” označava neposrednu opasnu situaciju koja će, ako se ne izbjegne, rezultirati smrću ili teškim ozljedama.
	UPOZORENJE! Upozorenje s ovim simbolom i signalnom riječi „UPOZORENJE” označava moguću opasnu situaciju koja će, ako se ne izbjegne, rezultirati smrću ili teškim ozljedama.
	OPREZ! Upozorenje s ovim simbolom i signalnom riječi „OPREZ” označava moguću opasnu situaciju koja će, ako se ne izbjegne, rezultirati lakšim ili srednje teškim ozljedama.
	POZOR! Upozorenje s ovim simbolom i signalnom riječi „POZOR” označava moguću situaciju koja će, ako se ne izbjegne, uzrokovati materijalnu štetu.
	Napomena: Napomena označava dodatne informacije za jednostavnije rukovanje uređajem.
	Izmjenična struja / napon
	Zaštitno uzemljenje
	Uređaj koristite samo u zatvorenom prostoru.

	Ne uranjajte u vodu!
	Prilagodno za pranje u perilici posuđa.
	Svi dijelovi ovog uređaja koji dolaze u dodir s namirnicama neškodljivi su za namirnice.
	Ovaj proizvod ispunjava zahtjeve važećih europskih i nacionalnih direktiva.
	Električni uređaj ne bacajte u kućni otpad!
 	Ambalažu zbrinite na ekološki prihvatljiv način.
 	Ambalaža izrađena od materijala koji se mogu reciklirati. Prilikom odvajanja otpada vodite računa o oznakama na materijalu ambalaže: Isti su označeni kraticama (a) i brojkama (b) sljedećeg značenja: 1–7: Plasti-ka, 20–22: Papir i karton, 80–98: Kompozitni materijali.
	Ovaj proizvod ispunjava zahtjeve važećih nacionalnih direktiva Republike Srbije.

7. Sigurnosne napomene

OPASNOST OD STRUJNOG UDARA!

-  Nikada ne uranjajte bazu uređaja, mrežni kabel ili utikač u vodu ili druge tekućine, ne stavljajte bazu uređaja u blizinu vode i ne čistite je pod tekućom vodom.
- Pazite da se mrežni kabel ne smoči ili ovlaži tijekom rada. Kabel postavite tako da se ne može prignječiti ili na drugi način oštetiti.
- Ako dođe do oštećenja mrežnog kabela, isti mora zamijeniti proizvođač, servis za kupce ili kvalificirana osoba, kako bi se izbjegle opasnosti.
-  Uređaj koristite samo u suhom zatvorenom prostoru, ne na otvorenom.
- Ne punite metalnu posudu baze uređaja vodom ni drugim tekućinama!

UPOZORENJE! OPASNOST OD OZLJEDA!

- Ovaj uređaj mogu koristiti osobe sa smanjenim fizičkim, senzornim ili mentalnim osobina sposobnostima ili osobe s pomanjkanjem iskustva i/ili znanja, ako ih se prilikom uporabe nadzire ili ako su upućene u sigurno rukovanje uređajem te ako su shvatile opasnosti zbog načina rukovanja.
- Ovaj uređaj mogu koristiti djeca od navršених 8 godina ukoliko su pod nadzorom ili su primila upute o sigurnom rukovanju uređajem, te ukoliko su shvatila opasnosti koje proizlaze iz rukovanja uređajem. Čišćenje i korisničko održavanje ne smiju obavljati djeca, osim ako su navršila 8 godina starosti, i ako ih se pritom nadzire. Uređaj i njegov priključni kabel treba držati podalje od djece mlađe od 8 godina.
- Djeca se ne smiju igrati uređajem.
- Uređaj i njegov priključni kabel treba držati podalje od djece mlađe od 8 godina.
- Uređaj po mogućnosti postavite u blizini utičnice. Pobrinite se za to da mrežni utikač u slučaju opasnosti bude brzo dostupan te da se nitko ne može spotaknuti preko kabela.

- Nakon uporabe, u svrhu čišćenja ili pomicanja uređaja, uvijek izvucite mrežni utikač iz utičnice.
- Uređaj postavite na ravnu i stabilnu podlogu otpornu na toplinu.
- Uređaj ne stavljajte ispod ili blizu zapaljivih predmeta kao što su npr. zavjese ili zidni ormarići.
- Ako je uređaj pao ili je oštećen, više ga ne smijete uključivati. Kvalificirano stručno osoblje mora provjeriti i eventualno popraviti uređaj.
- Popravke uređaja smiju obavljati isključivo ovlaštena stručna poduzeća ili servis za kupce. Nestručno izvedeni popravci mogu prouzročiti opasnosti za korisnika. Osim toga, u tom se slučaju gubi i pravo na jamstvo.
- Nikada ne otvarajte kućište uređaja. U uređaju nema dijelova koje korisnik može servisirati ili zamijeniti.



Oprez! Vruća površina!

- Dijelovi uređaja se jako zagrijevaju tijekom rada. Kako biste izbjegli opekline, ostavite uređaj da se dovoljno ohladi prije dodirivanja ovih područja.
- Uređaj i keramičku posudu držite i nosite samo za bočne ručke. Ako je potrebno, nosite kuhinjske rukavice.
- Ne vadite keramički lonac iz uređaja tijekom rada.
- Tijekom kuhanja može se osloboditi vruća para, posebno kada otvorite stakleni poklopac. Držite se na sigurnoj udaljenosti od pare.
- Stakleni poklopac tijekom rada dodirujte samo za ručku.
- Nakon uporabe, površina grijača još je uvijek vruća.
- Pazite da baza uređaja, mrežni kabel ili mrežni utikač ne dođu u dodir s izvorima topline kao što su ploče štednjaka ili otvoreni plamen.
- Ne upotrebljavajte vanjski uklopni sat ili posebne sustave za daljinsko upravljanje uređajem.
- Uređaj za vrijeme rada nikada ne ostavljajte bez nadzora.
- Uređaj koristite isključivo s isporučenom originalnom opremom.

- Uređaj koristite samo u svrhu za koju je namijenjen. Zlouporaba uređaja može uzrokovati ozljede!
- ⚡ **Oprez!** ⚠ **Upozorenje:**
Mogućnost strujnog udara! Ne otvarati kućište proizvoda!

❗ **POZOR! MATERIJALNA ŠTETA!**

- Ne uključujte uređaj ako u keramičkom loncu nema sastojaka.
- Ne uključujte uređaj ako keramički lonac nije umetnut u bazu uređaja.
- Ako uređaj želite postaviti na štednjak ispod nape, pazite da je štednjak isključen.
- Prije nego što ih uronite u vodu radi čišćenja, keramički lonac i stakleni poklopac ostavite da se dovoljno ohlade. U protivnom bi mogli puknuti zbog temperaturne razlike.
- Keramički lonac ne koristite ni na koji drugi način osim opisanog u ovim uputama. Ne koristite ga u pećnici, na štednjaku ili u mikrovalnoj pećnici, i ne stavljajte ga u zamrzivač.

8. Način funkcioniranja

Slow cooker omogućuje sporo kuhanje hrane tijekom duljeg vremenskog razdoblja na temperaturama ispod vrelišta od 100 °C.

Vrijeme kuhanja za ovu metodu obično je znatno duže nego za jednostavno kuhanje ili prženje. Ova nježna metoda pripreme čuva više vitamina, hranjivih tvari i okusa u hrani te sprječava njeno zagorijevanje. Meso se ne isušuje, već ostaje sočno i mekano.

9. Pripreme

9.1. Prije prve uporabe

Prije prve upotrebe trebali biste temeljito očistiti sve dijelove kako biste uklonili sve ostatke od proizvodnje. Pritom postupite na sljedeći način:

- ◆ Očistite sve dijelove na način opisan u poglavlju **11. Čišćenje**.
- ◆ Postavite bazu uređaja **③** na ravnu i stabilnu površinu otpornu na toplinu blizu lako dostupne mrežne utičnice.

- ◆ Stavite keramički lonac **②** u bazu uređaja **③**.
- ◆ Provjerite je li okretni prekidač postavljen na **0** i uključite mrežni kabel u električnu utičnicu.
- ◆ Keramički lonac **②** napunite s 0,5 l vode.
- ◆ Stavite stakleni poklopac **①** na keramički lonac **②**.
- ◆ Okretni regulator **⑤** postavite na **III**. Kontrolni indikator **④** svijetli i uređaj počinje zagrijavati.

❗ Napomena

- ▶ Prilikom prve uporabe uređaja zbog naslaga preostalih prilikom proizvodnje uređaja može doći do laganog dimljenja i pojave mirisa. To je normalna pojava koja nestaje nakon kratkog vremena. Osigurajte dostatno prozračivanje, primjerice otvorite prozor.
- ◆ Isključite uređaj nakon 60 minuta ponovnim okretanjem okretnog prekidača 5 na **0**.
- ◆ Izvucite mrežni utikač iz utičnice.

- ◆ Ostavite uređaj da se dovoljno ohladi, izlijte vodu i ponovno očistite sve dijelove kako je opisano u poglavlju **11. Čišćenje**.

9.2. Postavljanje uređaja

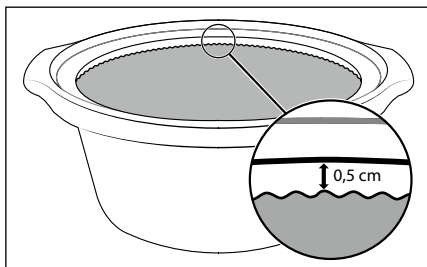
i Napomena

- Prilikom prve upotrebe uređaja postupite kako je opisano u poglavlju **9.1. Prije prve uporabe**.
- ◆ Postavite bazu uređaja ❸ na ravnu i stabilnu površinu otpornu na toplinu blizu lako dostupne mrežne utičnice.
- ◆ Stavite keramički lonac ❷ u bazu uređaja ❸.
- ◆ Provjerite je li okretni prekidač postavljen na 0 i uključite mrežni kabel u električnu utičnicu.

Uređaj je sada spreman za rad.

9.3. Priprema sastojaka

- Keramički lonac ❷ napunite do kraja, tako da do unutarnjeg ruba ostane još otprilike 0,5 cm prostora (otprilike 3,2 l):



- Sastojci trebaju sadržavati najmanje otprilike 200 ml tekućine. Međutim, imajte na umu da vrlo suhi sastojci mogu zahtijevati više tekućine, dok vrlo vodenasti sastojci mogu zahtijevati manje.
- Prije upotrebe pustite da se smrznuta hrana potpuno odmrzne.
- Sastojke nasjeckajte na jednolične komade, po mogućnosti ne prevelike, kako biste skratili vrijeme kuhanja. Što su komadi veći, to je vrijeme kuhanja dulje.

- Meso možete zapeći za intenzivniji okus prije nego što ga stavite u keramički lonac ❷. Prednost toga je i što se, ako se otopljena mast ne koristi ponovno, smanjuje sadržaj masti u mesu, a time i u hrani.
- Ako sastojke želite prethodno skuhati ili pržiti prije kuhanja, za to upotrijebite zaseban lonac ili tavu. Prženje ili prethodno kuhanje s ovim uređajem nije moguće.
- Ako meso prethodno ne pržite, trebali biste ukloniti višak masnoće s mesa jer se ona neće skuhati tijekom polaganog kuhanja.
- Sirovi crveni grah sadrži toksine koji se mogu neutralizirati samo visokim temperaturama. Kuhanje u ovom uređaju za to nije dovoljno! Crveni grah stoga kuhajte u kipućoj vodi najmanje 10 minuta prije daljnje upotrebe.
- Suhe, neoguljene mahunarke namočite preko noći i bacite vodu. Za pripremu koristite svjež vodu.

10. Ručovanje

10.1. Savjeti

- Najviša temperatura kuhanja prevladava na dnu keramičkog lonca ❷. Stoga prvo dodajte veće komade ili sastojke s duljim vremenom kuhanja, a ostatak na vrh.
- Stakleni poklopac ❶ podižite s uređaja što je manje moguće tijekom rada, jer to uzrokuje svaki izlazak topline i time produžuje proces kuhanja.
- Što se hrana duže kuha, povrće i meso postaju mekši.
- Ako se pred kraj kuhanja u keramičkom loncu ❷ nalazi previše tekućine, skinite stakleni poklopac ❶. Nastavite kuhati hranu bez staklenog poklopca ❶ dok ne ispari dovoljno tekućine.

10.2. Vremena kuhanja

Donja tablica daje pregled različitih mogućih sastojaka i njihovog približnog vremena kuhanja. Međutim, ove vrijednosti služe samo kao smjernica. Stvarno vrijeme kuhanja, osim vašeg osobnog ukusa, ovisi o raznim čimbenicima kao što su početna temperatura, priroda, veličina i količina sastojaka ili količina dodane tekućine.

Namirnica	Količina	Vrijeme kuhanja 	Vrijeme kuhanja 
Goveđe pečenje	1000 g	oko 6 – 8 sati	oko 4 – 5 sati
Svinjski file	500 g	oko 5 – 6 sati	oko 4 – 5 sati
Pileća prsa	650 g	oko 5 – 6 sati	oko 4 – 5 sati
Mljeveno meso	500 g	oko 4 – 5 sati	oko 2 – 4 sata
Čvrsto povrće (Krumpir, mrkva, celer, itd.)	300 g	oko 4 – 6 sati	oko 2,5 – 4 sata
Tikvice	300 g	oko 4 – 5 sati	oko 2,5 – 4 sata
Zeleni grašak	500 g	oko 5 – 6 sati	oko 4 – 5 sati
Crvena leća	500 g	oko 2 – 4 sata	oko 1,5 – 2 sata

10.3. Postavljanje stupnja kuhanja

Okretnim regulatorom **5** možete odabrati četiri postavke:

Položaj	Funkcija
	Uređaj isključen
	Održavanje topline (oko 60–75 °C)
	Niska temperatura kuhanja (oko 80–90 °C)
	Visoka temperatura kuhanja (oko 90–100 °C)

10.4. Kuhanje namirnica

UPOZORENJE! **OPASNOST OD OZLJEDA!**

- Dijelovi uređaja za vrijeme rada postaju vrlo vrući! Kako biste izbjegli opekline, ostavite uređaj da se dovoljno ohladi prije dodirivanja ovih područja.
- Bazu uređaja **3** i keramički lonac **2** držite i nosite samo za bočne ručke. Ako je potrebno, nosite kuhinjske rukavice.
- Tijekom kuhanja može se osloboditi vruća para, posebno kada otvorite stakleni poklopac **1**. Držite se na sigurnoj udaljenosti od pare.

POZOR! MATERIJALNA ŠTETA!

- Ne uključujte uređaj ako u keramičkom loncu **2** nema sastojaka.

i Napomena

- Stakleni poklopac **1** podižite s uređaja što je manje moguće, jer to uzrokuje svaki izlazak topline i proces kuhanja se produžuje.
- Uređaj nije prikladan za prženje hrane.
- Uređaj nije prikladan za zagrijavanje hladne hrane.
- ◆ Ako još niste, najprije obavite sve potrebne pripreme kako je opisano u poglavlju **9.3. Priprema sastojaka**. Imajte na umu i napomene u poglavlju **10.1. Savjeti**.
- ◆ Ako je potrebno, skinite stakleni poklopac **1** s keramičkog lonca **2** i dodajte sastojke koje želite kuhati, uključujući tekućinu.
- ◆ Stavite stakleni poklopac **1**. Okretni regulator **5** postavite u željeni položaj (vidi poglavlje **10.3. Postavljanje stupnja kuhanja**). Kontrolni indikator **4** svijetli i uređaj počinje zagrijavati.
- ◆ Kuhajte sastojke prema preporučeno vremenu (vidi npr. poglavlje **10.2. Vremena kuhanja**). Povremeno provjeravajte koliko su sastojci kuhani.

i Napomena

- Keramički lonac **2** zadržava dovoljno topline da kuhane sastojke održi toplima otprilike 30 minuta. Ako je hranu potrebno dulje održavati toplom, okretni regulator **5** za potrebno vrijeme postavite na **5**.
- ◆ Kad su sastojci potpuno kuhani i više ih nije potrebno održavati toplima, okretni regulator **5** postavite na **0** i izvucite mrežni utikač.
- ◆ Sada možete pažljivo premjestiti hranu ili je poslužiti izravno u keramičkom loncu **2**. Imajte na umu da keramički lonac **2** može biti vrlo vruć! Koristite kuhinjske rukavice za vađenje lonca i stavite ga na površinu otpornu na toplinu.
- ◆ Ostavite uređaj da se dovoljno ohladi i očistite sve dijelove kako je opisano u poglavlju **11. Čišćenje**.

11. Čišćenje

⚠ OPASNOST OD STRUJNOG UDARA!

- Prije čišćenja uređaja izvucite mrežni utikač iz mrežne utičnice.
- Bazu uređaja **3** i priključni kabel nikada ne uranjajte u vodu ili druge tekućine.

⚠ UPOZORENJE! OPASNOST OD OZLJEDA!

- Sve dijelove prije čišćenja ostavite da se dovoljno ohlade.

⚠ POZOR! MATERIJALNA ŠTETA!

- Ne koristite agresivna ili abrazivna sredstva za čišćenje. Ova sredstva mogu oštetiti površine uređaja.
- Prije nego što ih uronite u vodu radi čišćenja, keramički lonac **2** i stakleni poklopac **1** ostavite da se dovoljno ohlade. U protivnom bi mogli puknuti zbog temperaturne razlike.
- ◆ Kućište i unutrašnjost baze uređaja **3** očistite vlažnom krpom. Po potrebi na krpu dodajte blago sredstvo za pranje posuđa. Nakon toga prebrišite krpom navlaženom samo vodom kako biste uklonili eventualne ostatke sredstva za pranje posuđa.
- ◆ Keramički lonac **2** i stakleni poklopac **1** očistite u toploj vodi blagim sredstvom za pranje posuđa. Dijelove na kraju isperite čistom vodom.

i Napomena



Keramički lonac **2** i stakleni poklopac **1** mogu se prati i u perilici posuđa.

- ◆ Sve dijelove dobro osušite prije ponovne uporabe ili pospremanja.

12. Skladištenje

- ♦ Očistite sve dijelove na način opisan u poglavlju **11. Čišćenje**.
- ♦ Uređaj s umetnutim keramičkim loncem **2** i zatvorenim staklenim poklopcem **1** čuvajte na suhom mjestu zaštićen od prašine.

13. Rješavanje problema

Problem	Mogući uzroci	Moguće rješenje
Uređaj ne radi.	Uređaj nije spojen na mrežnu utičnicu.	Uređaj priključite na mrežnu utičnicu.
	Uređaj je oštećen.	Obratite se servisu.
	Okretni regulator 5 je postavljen na 0 .	Odaberite odgovarajući stupanj kuhanja.

Ako smetnje ne možete otkloniti navedenim koracima ili ako ustanovite neke druge smetnje, obratite se našem servisu.

14. Zbrinjavanje

14.1. Zbrinjavanje uređaja i ambalaže



Simbol prekrížene kante za smeće na kotačićima znači da se ovaj uređaj ne smije odlagati s kućnim otpadom pri kraju njegovog životnog vijeka. Uređaj se mora predati na za to predviđenim sabirnim mjestima, centrima za recikliranje ili tvrtkama za odlaganje otpada.

Prije povrata artikla izbrišite sve osobne podatke.

Ambalaža se sastoji od materijala neškodljivih za okoliš koji se mogu zbrinuti preko mjesnih ispostava za recikliranje.

Ambalažu zbrinite na ekološki prihvatljiv način.

15. Jamstvo tvrtke

Kompernass Handels GmbH

Poštovani kupci,

Za ovaj uređaj odobrava se jamstvo u trajanju od 3 godine od datuma kupnje. U slučaju nedostataka ovoga proizvoda, Vama pripadaju zakonska prava na teret prodavača proizvoda. U nastavku izloženo jamstvo ne ograničava ova zakonska prava.

Uvjeti jamstva

Jamstveni rok započinje danom kupnje. Molimo, sačuvajte račun. Potreban je kao dokaz o kupnji. Ako u roku od tri godine od datuma kupnje ovog proizvoda nastupi greška na materijalu ili tvornička greška proizvod će biti - po našem izboru - za Vas besplatno popravljen ili zamijenjen, ili će Vam se vratiti novac. Za takvo ispunjenje jamstvene obveze potrebno je unutar trogodišnjeg roka predočiti uređaj s nedostatkom i dokaz o kupnji (račun), te pisanim putem ukratko opisati u čemu se sastoji greška proizvoda i kada se pojavila. Ako je kvar pokriven našim jamstvom, poslat ćemo Vam popravljen ili novi proizvod.

1. U slučaju manjeg popravka jamstveni rok se produljuje onoliko koliko je kupac bio lišen uporabe stvari.
2. Međutim, kad je zbog neispravnosti stvari izvršena njezina zamjena ili njezin bitni popravak, jamstveni rok počinje teći ponovno od zamjene, odnosno od vraćanja popravljene stvari.
3. Ako je zamijenjen ili bitno popravljen samo neki dio stvari, jamstveni rok počinje teći ponovno samo za taj dio.

Jamstveni rok i zakonsko pravo u slučaju nedostataka

Korištenje prava na jamstvo ne produžuje jamstveni rok. To vrijedi i za zamijenjene i popravljene dijelove. Štete i nedostatke koji eventualno postoje već prilikom kupnje treba javiti neposredno nakon raspakiranja. Nakon isteka jamstvenog roka izvršeni popravci se naplaćuju.

Opseg jamstva

Uređaj je pažljivo proizveden sukladno strogim smjernicama u pogledu kvalitete i prije isporuke brižljivo provjeren.

Ovo jamstvo vrijedi za greške u materijalu i izradi. Ovo jamstvo ne pokriva dijelove proizvoda koji su izloženi uobičajenom habanju i stoga se smatraju dijelovima brzog habanja ili za štetu lomljivih dijelova, npr. prekidača ili dijelova koji su proizvedeni iz stakla.

Ovo jamstvo propada ako je proizvod oštećen, i ako nije stručno korišten ili servisiran. Za stručno korištenje proizvoda potrebno je točno poštivati sve naputke navedene u uputama za uporabu. Uporabne namjene i radnje, koje se u uputama ne preporučuju ili na koje se upozorava, obavezno se moraju izbjegavati.

Proizvod je namijenjen isključivo za privatnu, ne-komercijalnu uporabu. Jamstvo prestaje vrijediti u slučaju zlorabe, nenamjenskog korištenja, primjene sile i zahvata na uređaju koje nije obavila za to ovlaštena podružnica servisa.

Realizacija u slučaju jamstvenog zahtjeva

Kako bismo zajamčili brzu obradu Vašeg zahtjeva, molimo slijedite sljedeće napomene:

- Molimo Vas da za sve upite u pripravnosti držite blagajnički račun i broj artikla (IAN) 541063_2507 kao dokaz o kupnji.
- Broj artikla možete pronaći na tipskoj pločici na proizvodu, u obliku gravure na proizvodu, na naslovnoj stranici uputa za uporabu (dolje lijevo) ili u obliku naljepnice na stražnjoj ili donjoj strani proizvoda.
- Ako dođe do smetnji u radu ili drugih nedostataka, najprije **telefonski** ili **preko elektronske pošte** kontaktirajte servisni odjel naveden u nastavku.
- Proizvod registriran kao neispravan onda možete zajedno s priloženim dokazom o kupnji (blagajnički račun) i s opisom nedostatka i kada se pojavio, besplatno poslati na dobivenu adresu servisa.



Na stranici www.lidl-service.com možete preuzeti ove i mnoge druge priručnike, videosnimke o proizvodu i softver za instalaciju.

S ovim QR kodom, možete otići izravno na Lidl servisnu stranicu (www.lidl-service.com) i otvoriti upute za uporabu unosom broja artikla (IAN) 541063_2507.

15.1. Servis

HR Servis Hrvatska

Tel.: 0800 777 999

E-Mail: kompernass@lidl.hr

IAN 541063_2507

15.2. Uvoznik

Molimo obratite pozornost na to, da adresa navedena u nastavku nije adresa servisa. Najprije kontaktirajte navedenu ispostavu servisa.

Lidl Hrvatska d.o.o. k.d.,
Ulica kneza Ljudevita Posavskog 53,
HR-10410 Velika Gorica, Hrvatska

Proizvođač:

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

16. Recepti

Napomena

- Recepti su bez jamstva. Svi podaci o sastojcima i pripremi su okvirni podaci. Dopunite ove prijedloge receptata svojim osobnim iskustvima.

16.1. Juha od graška

Vrijeme pripreme: 30 min

Vrijeme kuhanja oko: 4 h - 4 h 30 min

Stupanj težine: srednje

Broj porcija: 6

500 g suhog graška

2 luka

1/2 stručka povrća za juhu

300 g dimljenog svinjskog vrata

2 manje sušene svinjske kobasice

1 lovorov list

1 čajna žličica sušene majčine dušice

300 g krumpira

2 bečke kobasičice

sol, papar, temeljac u prahu

malo octa

1,5 l vode

- 1) Ogulite krumpir i luk i narežite na kocke. Očistite i narežite povrće za juhu.

- 2) U keramički lonac stavite grašak, narezani luk i krumpir, lovorov list i povrće za juhu.

Napomena

- Neoguljeni grašak mora se namakati preko noći prije upotrebe! Također treba uzeti u obzir i duže vrijeme kuhanja!
- 3) Na vrh stavite meso i kobasice.
 - 4) Dodajte 1,5 litre vruće vode dok ne prekrije sve sastojke.
 - 5) Začinite solju, paprom, octom, majčinom dušicom i s malo temeljca u prahu.
 - 6) Pokrijte i kuhajte na stupnju  4 do 4,5 sata.
 - 7) Pažljivo izvadite meso i, ako je potrebno, uklonite svu masnoću i kosti s mesa. Narežite meso na kockice.

- 8) Kobasice narežite na ploške.

- 9) Ovisno o gustoći, dio juhe izmiksajte u zasebnoj posudi.

- 10) Vratite juhu, meso i ploške kobasice u keramički lonac i dobro promiješajte varivo.

- 11) Ako je potrebno, dodatno po ukusu začinite solju i paprom.

16.2. Pileća juha

Vrijeme pripreme: 15 min

Vrijeme kuhanja oko: 5 h

Stupanj težine: lagano

Broj porcija: 6

2 pileća batka

1 - 1,5 litre vode

2 mrkve

1/4 gomolja celera

2 korijena peršina

1/2 poriluka

1 jušna žlica soli

1 čajna žličica sušenog ljupčca

1 čajna žličica mljevenog crnog papra

1 lovorov list

1 čajna žličica nasjeckanog korijena đumbira

1 stružak kovrčavog peršina

- 1) Narežite poriluk na ploške, a preostalo povrće na kockice.

- 2) Stavite pileće batke u keramički lonac.

- 3) Po pilećim batacima rasporedite nasjeckano povrće i sve začine, osim peršina.

- 4) Preljite vodom. Kuhajte 5 sati na stupnju .

- 5) Nakon isteka vremena kuhanja, izvadite pileće batke iz temeljca, odvojite meso od kostiju, narežite ga ili iskidajte na komadiće veličine zalogaja i vratite u keramički lonac.

- 6) Pustite da se meso ponovno zagrije nekoliko minuta.

- 7) Nasjeckajte peršin i dodajte ga.

16.3. Pulled pork

Vrijeme pripreme: 30 min

Vrijeme kuhanja min.: 7 h

Stupanj težine: lagano

Broj porcija: 6 - 8

1,4 kg svinjetine bez kostiju (vrat)

1 luk

400 ml piva Ginger ale ili Root beer

Za mješavinu začina:

2 jušne žlice mljevene paprike (ljute)

2 jušne žlice smeđeg šećera

2 čajne žličice soli

½ čajne žličice sjemenki gorušice

2 prstohvata crnog papra

4 prstohvata granuliranog češnjaka

2 prstohvata origana

1 čajna žličica sjemenki korijandra

2 prstohvata pahuljica čilija

Za BBQ umak:

2 luka

2 jušne žlice ulja

4 češnja češnjaka

1 jušna žlica meda

par kapi octa (npr. malinovog ili jabučnog octa)

150 ml soka od jabuke

150 ml kečapa od rajčice

2 mlaza umaka Worcester

2 mlaza soja umaka

2 prstohvata čilija u prahu

2 prstohvata papra

2 prstohvata dimljene soli

1) Isperite svinjetinu i osušite tapkanjem.

2) Pripremite mješavinu začina za meso: U malo zdjelici pomiješajte mljevenu papriku sa šećerom, soli, sjemenkama gorušice, paprom, granuliranim češnjakom, origanom, sjemenkama korijandra i pahuljicama čilija.

3) Utrljajte meso sa svih strana mješavinom začina.

4) Ogulite dva luka i narežite ih na kolutiće.

5) Stavite polovicu u keramičku posudu.

6) Meso stavite na podlogu od luka i prekrijte preostalim kolutovima luka.

7) Ulijte Ginger Ale ili Root Beer i kuhajte sve poklopljeno 6 sati na stupnju . Okrenite meso nakon pola vremena.

8) Za BBQ umak: Ogulite treći luk i sitno ga nasjeckajte. Ogulite češnjeve češnjaka.

9) U posebnom loncu zagrijte ulje i pržite luk dok ne postakli.

10) Utisnite češnjak i kratko ga popržite.

11) Dodajte med i deglazirajte voćnim octom i sokom od jabuke. Dodajte kečap, umak Worcester, sojin umak i začine.

12) Dobro promiješajte pjenjačom i pustite da se kratko kuha, po potrebi dodajte još začina.

13) Štapnim mikserom glatko izmiksajte BBQ umak.

Napomena

► Alternativno, umjesto domaćeg BBQ umaka, možete koristiti bocu gotovog BBQ umaka (250 ml).

14) Omekšalo meso izvadite i stavite sa strane.

15) Ako je potrebno, uklonite višak masnoće s mesa i usitnite ga s dvije vilice kako biste dobili tipičnu konzistenciju Pulled pork.

16) Dodajte luk mesu i prebacite juhu iz keramičkog lonca u drugu posudu.

17) Vratite svinjetinu i luk u Slow Cooker i umiješajte BBQ umak.

18) Po potrebi dodajte još malo temeljca i pomiješajte s mesom.

19) Pokrijte sve i kuhajte još sat vremena na stupnju .

Poslužite Pulled pork po želji: samostalno, u pecivu, kao burger ili sendvič, s BBQ umakom i coleslaw salatam (američkom salatam od kupusa).

16.4. Pirjana goveđa prsa

Vrijeme pripreme: 30 min

Vrijeme mariniranja oko: 30 min

Vrijeme kuhanja oko: 7 h

Stupanj težine: lagano

Broj porcija: 4

1 kg goveđih prsa

sol

papar

1 mrkva

100 g celera

1 lovorov list

750 ml goveđeg temeljca

150 ml crvenog vina

1 jušna žličica mljevene paprike

6 bobica borovice

1 mala grančica timijana

- 1) Začinite goveđa prsa solju i paprom te ih utrljajte. Ostavite da odstoji 30 minuta, a zatim prebacite u keramički lonac.
- 2) Operite mrkvu i narežite je na kockice.
- 3) Celer operite i također narežite na kockice.
- 4) Sve zajedno s temeljcem, crnim vinom, začini-ma i majčinom dušicom dodajte mesu, poklo-pite i pirjajte na stupnju **SS** oko 7 sati.
- 5) Izvadite meso, narežite ga poprečno u smjeru vlakana i rasporedite na tanjure.

16.5. Puding od kruha

Vrijeme pripreme: 15 min

Vrijeme kuhanja oko: 1,5 h - 2 h

Stupanj težine: lagano

Broj porcija: 8

4 jušne žlice maslaca

400 g bijelog kruha, od prethodnog dana

120 g grožđica

600 ml mlijeka

200 ml slatkog vrhnja

6 jaja

160 g šećera

1 čajna žličica mljevenog cimeta

1/2 čajne žličice ekstrakta vanilije

ribani muškatni oraščić

1 prstohvat soli

- 1) Keramički lonac namažite maslacem.
- 2) Kruh narežite na kockice veličine otprilike 2,5 cm.
- 3) Otopite maslac u tavi i prepecite kockice kruha u serijama sa svih strana, izvadite ih i stavite u keramičku posudu zajedno s grožđicama.
- 4) Pjenjačom umiješajte mlijeko, slatko vrhnje, jaja, 100 g šećera, cimet, ekstrakt vanilije, muškatni oraščić i sol.
- 5) Prelijte preko kockica kruha.
- 6) Sve još jednom pažljivo promiješajte, pospite preostalim šećerom i kuhajte poklopljeno na stupnju **SS** oko 2 sata. Povremeno promiješajte.

Preporučujemo puding od kruha poslužiti sa sladoledom od vanilije.

16.6. Voćna posipanka

Vrijeme pripreme: 30 min

Vrijeme kuhanja oko: 3 h

Stupanj težine: lagano

6 porcija

1 kg miješanog voća (npr. jabuke, kruške, šljive, jagode, borovnice, itd.)

1 jušna žica limunovog soka

3 - 4 jušne žlice bijelog šećera

150 ml soka od jabuke (ili bijelog vina)

15 g kukuruznog škroba

150 g brašna

65 g zobenih pahuljica (grubih)

135 g smeđeg šećera

135 g omekšalog maslaca

prstohvat soli

prstohvat cimeta

- 1) Operite i očistite voće (ovisno o vrsti voća, uklonite koštice, ogulite, itd.)
- 2) Voće narežite na komadiće veličine zalogaja i stavite ih u zdjelu.
- 3) Dodajte sok od limuna, sok od jabuke i kukuruzni škrob.
- 4) Ovisno o zrelosti voća i vlastitom ukusu, dodajte 3-4 jušne žlice šećera i sve dobro promiješajte.
- 5) Za posipanku, ručnim mikserom pomiješajte brašno, zobene pahuljice, smeđi šećer, mekan maslac, prstohvat cimeta i prstohvat soli dok ne dobijete mrvičasto tijesto.
- 6) Stavite smjesu voća u keramički lonac. Preko toga rasporedite mrvičastu smjesu.
- 7) Poklopite i kuhajte 3 sata na stupnju .

Preporučujemo voćnu posipanku poslužiti s umakom od vanilije.

Sadržaj

1. Uvod	96
2. Namenska upotreba	96
3. Provera obima isporuke	96
4. Opis aparata	96
5. Tehnički podaci	96
6. Korišćene napomene upozorenja i simboli	97
7. Bezbednosne napomene	98
8. Način funkcionisanja	100
9. Pripreme	100
9.1. Pre prve upotrebe	100
9.2. Postavljanje aparata	101
9.3. Priprema sastojaka	101
10. Rukovanje	101
10.1. Saveti	101
10.2. Vremena krčkanja	102
10.3. Podešavanje stepena krčkanja	102
10.4. Krčkanje namirnica	102
11. Čišćenje	103
12. Čuvanje	104
13. Otklanjanje grešaka	104
14. Odlaganje	104
14.1. Odlaganje uređaja i ambalaže	104
15. Servis	104
16. Garancija i garantni list	104
17. Recepti	106
17.1. Čorba od graška	106
17.2. Pileća čorba	107
17.3. Pulled Pork (trgana svinjetina)	107
17.4. Dinstana juneća prsa	108
17.5. Kolač od hleba	109
17.6. Mrvice sa voćem	109

1. Uvod

Čestitamo Vam na kupovini Vašeg novog aparata! Time ste se odlučili za savremen i kvalitetan proizvod. Uputstvo za upotrebu je sastavni deo ovog proizvoda. Ono sadrži važne napomene o bezbednosti, upotrebi i odlaganju. Pre korišćenja proizvoda, upoznajte se sa svim napomenama vezanim za rukovanje i bezbednost. Koristite proizvod samo na opisani način i u navedene svrhe. Predajte svu dokumentaciju prilikom prosleđivanja proizvoda trećim licima.

2. Namenska upotreba

⚠ UPOZORENJE!

OPASNOST OD POVREDA!

Opasnost usled nenamenske upotrebe!

Od aparata mogu da proizađu opasnosti prilikom nenamenske upotrebe i/ili drugačije upotrebe.

- ▶ Koristite aparat isključivo za namensku upotrebu.
- ▶ Pridržavajte se postupaka koji su opisani u ovom uputstvu za upotrebu.

Ovaj aparat je namenjen isključivo za lagano kuvanje (krčkanje) namirnica u privatnom domaćinstvu. Ne koristite aparat u komercijalne svrhe ili u industrijskim područjima.

Koristite aparat samo u suvim unutrašnjim prostorijama, ne koristite ga nikada na otvorenom.

Svaki drugi način korišćenja i korišćenje van navedenih okvira smatra se nenamenskim.

3. Provera obima isporuke

Aparat se standardno isporučuje sa sledećim delovima:

- Osnova aparata
- Keramička šerpa
- Stakleni poklopac
- Uputstvo za upotrebu

⚠ OPASNOST!

- ▶ Deca ne smeju da koriste ambalažne materijale kao igračku. Postoji opasnost od gušenja.
- ♦ Izvadite sve delove aparata i uputstvo za upotrebu iz ambalaže.
- ♦ Uklonite sav ambalažni materijal sa aparata, kao i zaštitne folije, ako postoje.

① Napomena

- ▶ Proverite da li je sadržaj isporuke potpun i da li ima vidljivih oštećenja.
- ▶ Obratite se servisnoj službi u slučaju nepotpunog sadržaja isporuke ili oštećenja izazvanih lošom ambalažom ili transportom (**16. Garancija i garantni list**).

4. Opis aparata

(Pogledajte slike na preklapnoj strani)

- 1 Stakleni poklopac
- 2 Keramička šerpa
- 3 Osnova aparata
- 4 Kontrolna lampica
- 5 Regulator

5. Tehnički podaci

Mrežni napon	220 - 240 V ~ , 50/60 Hz
Ulazna snaga	200 W
Ulazna snaga u isključenom stanju	0 W
Zapremina keramičke šerpe ②	oko 3,5 litara
Korisna zapremina Keramička šerpa ②	oko 3,2 litre

6. Korišćene napomene upozorenja i simboli

U ovom uputstvu za upotrebu, na pakovanju i aparatu, se koriste sledeće napomene upozorenja i simboli (ukoliko je primenljivo):

	OPASNOST! Napomena upozorenja sa ovim simbolom i rečju upozorenja „OPASNOST“ označava neposredno predstojeću opasnu situaciju koja dovodi do smrti ili teške povrede, ako se ne izbegne.
	UPOZORENJE! Napomena upozorenja sa ovim simbolom i rečju upozorenja „UPOZORENJE“ označava moguću opasnu situaciju koja bi mogla da dovede do smrti ili teške povrede, ako se ne izbegne.
	OPREZ! Napomena upozorenja sa ovim simbolom i rečju upozorenja „OPREZ“ označava moguću opasnu situaciju koja bi mogla da dovede do neznatne ili umerene povrede, ako se ne izbegne.
	PAŽNJA! Napomena upozorenja sa ovim simbolom i rečju upozorenja „PAŽNJA“ označava moguću situaciju koja bi mogla da dovede do materijalne štete, ako se ne izbegne.
	Napomena: Napomena označava dodatne informacije koje olakšavaju rukovanje aparatom.
	Naizmenična struja/naizmenični napon
	Zaštitno uzemljenje

	Koristite aparat samo u unutrašnjim prostorijama.
	Ne potapajte u vodu!
	Pogodan za pranje u mašini za pranje posuđa.
	Svi delovi ovog aparata koji dolaze u dodir sa hranom ne ugrožavaju njenu bezbednost.
	Ovaj proizvod ispunjava zahteve važećih evropskih i nacionalnih direktiva.
	Ne odlažite električni uređaj u kućni otpad!
 	Predajte ambalažu na odlaganje na ekološki prihvatljiv način.
 	Ambalaža od materijala koji mogu da se recikliraju. Obratite pažnju na oznake ambalažnih materijala prilikom razdvajanja otpada: Materijali ambalaže označeni su kraticama (a) i brojkama (b) sljedećeg značenja: 1–7: Plastika, 20–22: Papir i karton, 80–98: Kompozitni materijali.
	Ovim znakom se potvrđuje, da je ovaj uređaj u skladu sa srpskim zahtevima za bezbednost proizvoda.

7. Bezbednosne napomene

OPASNOST OD ELEKTRIČNOG UDARA!

-  Nikada ne potapajte osnovu aparata, električni kabl ili mrežni utikač u vodu ili druge tečnosti, ne postavljajte osnovu aparata blizu vode i ne čistite je pod tekućom vodom.
- Vodite računa da se električni kabl nikada ne pokvasi ili navlaži za vreme rada aparata. Postavite kabl tako da ne može da se uklešti ili na neki drugi način oštetiti.
- Ako se oštetiti mrežni priključni kabl ovog aparata, njega mora da zameni proizvođač, korisnička služba ili kvalifikovana osoba, kako bi se izbegle opasnosti.
-  Koristite aparat samo u suvim unutrašnjim prostorijama, ne na otvorenom.
- Ne punite vodu ili druge tečnosti u metalnu posudu osnove aparata!

UPOZORENJE! OPASNOST OD POVREDA!

- Ovim aparatom smeju da rukuju osobe sa smanjenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima ili sa nedostatkom iskustva i/ili znanja, ako su pod nadzorom ili su im data uputstva za rukovanje aparatom na bezbedan način i ako razumeju opasnosti do kojih može da dođe.
- Ovim aparatom smeju da rukuju deca starija od 8 godina ako su pod nadzorom ili su im data uputstva za rukovanje aparatom na bezbedan način i ako razumeju opasnosti do kojih može da dođe. Deca ne smeju da čiste i obavljaju korisničko održavanje aparata, osim ako su starija od 8 godina i pod nadzorom. Držite aparat i priključni kabl podalje od dece mlađe od 8 godina.
- Deca ne smeju da se igraju aparatom.
- Držite aparat i priključni kabl podalje od dece mlađe od 8 godina.
- Postavite aparat, po mogućnosti, blizu utičnice. Pobrinite se da mrežni utikač bude brzo dostupan u slučaju opasnosti i da električni kabl ne predstavlja opasnost od spoticanja.

- Uvek izvucite mrežni utikač iz utičnice nakon upotrebe, kod čišćenja ili kada pomerate aparat.
 - Stavite aparat na ravnu, stabilnu podlogu, koja je otporna na toplotu.
 - Ne postavljajte aparat ispod ili blizu zapaljivih predmeta, kao npr. zavesa ili visećih elemenata.
 - Aparat ne smete da pustite u rad ako je pao ili ako je oštećen. Aparat treba da proveri stručno osoblje i da ga popravi, ako je potrebno.
 - Popravke na aparatu treba da obavljaju samo ovlašćene specijalizovane radnje ili korisnička služba. Za korisnika mogu da nastanu opasnosti usled nestručnih popravki.
- Osim toga, potraživanje garancije prestaje da važi.
- Nikada ne otvarajte kućište aparata. U aparatu se ne nalaze delovi koje korisnik treba da održava ili koje može da zameni.



Opres! Vruća površina!

- Delovi aparata postaju veoma vrući tokom rada. Pre nego što dodirnete ta mesta, ostavite aparat da se dovoljno ohladi, radi izbegavanja opekotina.
- Držite i nosite aparat, odnosno keramičku šerpu samo za bočne ručke. Nosite kuhinjske rukavice, ako je potrebno.
- Ne vadite keramičku šerpu iz aparata tokom rada.
- Tokom krčkanja se verovatno oslobađa vruća para, posebno kada otvarate stakleni poklopac. Budite na bezbednom rastojanju od pare.
- Dirajte stakleni poklopac samo za ručku tokom rada.
- Nakon korišćenja, na površini grejača ima još zaostale toplote.
- Osigurajte da osnova aparata, električni kabl ili mrežni utikač ne dođu u dodir sa izvorima toplote, kao što su ploče za kuvanje ili otvoreni plamen.
- Ne koristite aparat sa spoljašnjim tajmerom ili zasebnim sistemom za daljinsko upravljanje.
- Nikada ne ostavljajte aparat bez nadzora tokom rada.

- Koristite aparat isključivo sa isporučenim originalnim priborom.
- Koristite aparat samo namenski.
 Kod pogrešne upotrebe aparata postoji opasnost od povreda!

❗ PAŽNJA! MATERIJALNA ŠTETA!

- Ne uključujte aparat kada nema sastojaka u keramičkoj šerpi.
- Ne uključujte aparat kada se keramička šerpa ne nalazi u osnovi aparata.
- Ako želite da stavite aparat na šporet ispod aspiratora, vodite računa da je šporet isključen.
- Pustite da se keramička šerpa i stakleni poklopac dovoljno ohlade pre nego što ih potopite u vodu, radi čišćenja. U suprotnom mogu da puknu, zbog razlike u temperaturi.
- Koristite keramičku šerpu isključivo kao što je opisano u ovom uputstvu. Ne koristite ga u pećnici, na šporetu ili mikrotalasnoj pećnici i ne stavljajte je u zamrzivač.

8. Način funkcionisanja

Namirnice se pomoću aparata za krčkanje lagano i duže kuvaju pri temperaturama ispod tačke ključanja od 100 °C.

Po pravilu, kod ove vrste pripreme je vreme krčkanja znatno duže nego kod jednostavnog kuvanja ili pečenja. Ali zato usled pažljive pripreme u namirnicima ostaje više vitamina, hranljivih materija i aroma, i izbegava se zagorevanje jela. Meso se ne suši, već ostaje sočno i meko.

9. Pripreme

9.1. Pre prve upotrebe

Pre prve upotrebe bi trebalo temeljno da očistite sve delove i da uklonite eventualne ostatke od proizvodnje. U tu svrhu, postupite kao što je opisano u nastavku:

- ◆ Očistite sve delove kao što je opisano u poglavlju **11. Čišćenje**.
- ◆ Postavite osnovu aparata **3** na ravnu, stabilnu površinu, koja je otporna na toplotu, u blizini lako dostupne mrežne utičnice.

- ◆ Stavite keramičku šerpu **2** u osnovu aparata **3**.
- ◆ Uverite se da se regulator nalazi na **0** i stavite mrežni utikač u mrežnu utičnicu.
- ◆ Napunite keramičku šerpu **2** sa 0,5 litre vode.
- ◆ Stavite stakleni poklopac **1** na keramičku šerpu **2**.
- ◆ Stavite regulator **5** na . Kontrolna lampica **4** svetli, postupak zagrevanja aparata počinje.

❗ Napomena

- Prilikom prve upotrebe može da se pojavi neznatan dim i neprijatan miris, zbog ostataka usled proizvodnje. To je normalno i nestaje nakon kraćeg vremena. Pobrinite se za dovoljno provetranje. Otvorite, na primer, prozor.
- ◆ Isključite aparat nakon 60 minuta, tako što ćete regulator **5** ponovo staviti na **0**.
- ◆ Izvucite mrežni utikač iz mrežne utičnice.

- ◆ Pustite da se aparat dovoljno ohladi, prolijte vodu i ponovo očistite sve delove kao što je opisano u poglavlju **11. Čišćenje**.

9.2. Postavljanje aparata

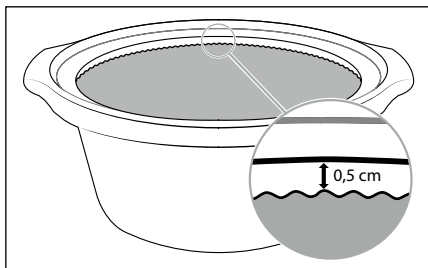
i Napomena

- ▶ Kada koristite aparat prvi put, postupite dalje kao što je opisano u poglavlju **9.1. Pre prve upotrebe**.
- ◆ Postavite osnovu aparata **3** na ravnu, stabilnu površinu, koja je otporna na toplotu, u blizini lako dostupne mrežne utičnice.
- ◆ Stavite keramičku šerpu **2** u osnovu aparata **3**.
- ◆ Uverite se da se regulator nalazi na **0** i stavite mrežni utikač u mrežnu utičnicu.

Aparat je sada spreman za rad.

9.3. Priprema sastojaka

- Napunite keramičku šerpu **2** do maksimuma tako da ostane još oko 0,5 cm do unutrašnje ivice (oko 3,2 l):



- Sastojci bi trebalo da sadrže najmanje oko 200 ml tečnosti. Međutim, imajte na umu da za veoma suve sastojke može da bude potrebno dodavanje više tečnosti, a za jako vodene sastojke može da bude potrebno dodavanje manje tečnosti.
- Pustite da se smrznute namirnice potpuno odmrznu pre upotrebe.

- Usitnite sastojke u ravnomerne, po mogućnosti, ne prevelike komade da bi se skratilo vreme krčkanja. Što su komadi veći, to je vreme krčkanja duže.
- Meso možete jako da zapečete, pre nego što ga stavite u keramičku šerpu **2**, radi intenzivnijeg doživljaja ukusa. Još jedna prednost toga je da se sadržaj masnoće mesa, a time i jela, smanjuje kada više ne koristite isprženu masnoću.
- Ako želite da obarite ili zapečete sastojke, upotrebite zasebnu šerpu, odnosno tiganj. Ovim aparatom jela ne mogu da se zapeku ili obare.
- Ukoliko ne zapečete meso, trebalo bi da uklonite višak masnoće sa mesa, jer se ono neće skroz skuhati prilikom laganog krčkanja.
- Sirovi, crveni pasulj sadrži **otrovne materije**, koje mogu da se neutrališu samo na visokim temperaturama. Krčkanje ovim aparatom **nije** dovoljno u tu svrhu! Zbog toga kuvajte crveni pasulj najmanje 10 minuta u **ključaloj** vodi, pre nego što ga upotrebite.
- Pustite da suve, neoljuštene mahunarke preko noći omekšaju u vodi i onda prolijte vodu. Upotrebite svežu vodu za pripremu.

10. Rukovanje

10.1. Saveti

- Na dnu keramičke šerpe **2** je najveća temperatura krčkanja. Zbog toga prvo stavite veće komade, odnosno sastojke, koji se duže krčkaju i onda stavite ostale sastojke na njih.
- Podižite stakleni poklopac **1** što manje sa aparata tokom krčkanja, jer se time svaki put oslobađa toplota i proces krčkanja je duži.
- Što se jela duže krčkaju, to će povrće i meso biti mekše.
- Skinite stakleni poklopac **1**, ako pri kraju vremena krčkanja ima previše tečnosti u keramičkoj šerpi **2**. Pustite da se namirnice dalje krčkaju bez staklenog poklopca **1**, dok ne ispari dovoljno tečnosti.

10.2. Vremena krčkanja

Tabela u nastavku daje pregled različitih mogućih sastojaka i približna vremena njihovog krčkanja. Međutim, vrednosti mogu da služe samo kao približne vrednosti. Stvarno vreme krčkanja zavisi, osim od ličnog ukusa, i od različitih daljih faktora, kao npr. od početne temperature, svojstva, veličine i količine sastojaka ili dodane količine tečnosti.

Namirnice	Količina	Vreme krčkanja 	Vreme krčkanja 
Goveđe pečenje	1000 g	oko 6–8 časova	oko 4–5 časova
Svinjski file	500 g	oko 5–6 časova	oko 4–5 časova
Pileća prsa	650 g	oko 5–6 časova	oko 4–5 časova
Mleveno meso	500 g	oko 4–5 časova	oko 2–4 časa
Tvrdo povrće (krompir, šargarepa, celer itd.)	300 g	oko 4–6 časova	oko 2,5–4 časa
Tikvice	300 g	oko 4–5 časova	oko 2,5–4 časa
Zelene mahunarke	500 g	oko 5–6 časova	oko 4–5 časova
Crveno sočivo	500 g	oko 2–4 časa	oko 1,5–2 časa

Za većinu jela od mesa i povrća vreme krčkanja, po pravilu, iznosi 5–8 časova pri  i 3–5 časova pri . Što se jela duže krčkaju, to će povrće i meso biti mekše. Znači, minut manje-više nije presudan.

10.3. Podešavanje stepena krčkanja

Pomoću regulatora  možete da izaberete četiri podešavanja:

Položaj	Funkcija
	Aparat je isključen
	Održavanje toplote (oko 60–75 °C)
	Niska temperatura krčkanja (oko 80–90 °C)
	Visoka temperatura krčkanja (oko 90–100 °C)

10.4. Krčkanje namirnica

UPOZORENJE! OPASNOST OD POVREDA!

- ▶ Delovi aparata postaju veoma vrući tokom rada! Pre nego što dodirnete ta mesta, ostavite aparat da se dovoljno ohladi, radi izbegavanja opekotina.
- ▶ Držite i nosite osnovu aparata , odnosno keramičku šerpu  samo za bočne ručke. Nosite kuhinjske rukavice, ako je potrebno.
- ▶ Tokom krčkanja se verovatno oslobađa vruća para, posebno kada otvarate stakleni poklopac . Budite na bezbednom rastojanju od pare.

PAŽNJA! MATERIJALNA ŠTETA!

- ▶ Ne uključujte aparat kada nema sastojaka u keramičkoj šerpi .

i Napomena

- ▶ Podižite stakleni poklopac **1** što manje sa aparata, jer se time svaki put oslobađa toplota i proces krčkanja se produžava.
- ▶ Aparat nije pogodan za jako kratko pečenje namirnica.
- ▶ Aparat nije pogodan za podgrevanje ohlađenih jela.
- ◆ Ukoliko namirnice još nisu pripremljene, najpre izvršite sve pripreme kao što je opisano u poglavlju **9.3. Priprema sastojaka**. Obratite pažnju i na napomene u poglavlju **10.1. Saveti**.
- ◆ Skinite stakleni poklopac **1** sa keramičke šerpe **2** prema potrebi i sipajte sastojke, uključujući tečnost, koje treba krčkati.
- ◆ Stavite stakleni poklopac **1** na keramičku šerpu.
- ◆ Stavite regulator **5** u željeni položaj (pogledajte poglavlje **10.3. Podešavanje stepena krčkanja**). Kontrolna lampica **4** svetli, postupak zagrevanja aparata počinje.
- ◆ Pustite da se sastojci krčkaju u trajanju preporučenog vremena (pogledajte poglavlje **10.2. Vremena krčkanja**). Povremeno proveravajte stanje sastojaka, koji se krčkaju.

i Napomena

- ▶ Keramička šerpa **2** akumulira dovoljno toplote da se toplota skuvanih sastojaka održi još oko 30 minuta. Ukoliko toplota jela treba duže da se održava, stavite regulator **5** sve do tada na **Σ**.
- ◆ Kada su sastojci skuvani i njihova toplota ne treba dalje da se održava, stavite regulator **5** na **0** i izvucite mrežni utikač.
- ◆ Zatim možete jela pažljivo da prespete ili da ih servirate direktno u keramičkoj šerpi **2**. Pritom imajte na umu da je keramička šerpa **2** eventualno veoma vruća! Nosite kuhinjske rukavice da skinete šerpu i stavite je na površinu, koja je otporna na toplotu.
- ◆ Pustite da se aparat dovoljno ohladi i očistite sve delove kao što je opisano u poglavlju

11. Čišćenje.

11. Čišćenje

⚠ OPASNOST OD ELEKTRIČNOG UDARA!

- ▶ Pre čišćenja aparata, najpre izvucite mrežni utikač iz mrežne utičnice.
- ▶ Nikada ne potapajte osnovu aparata **3** i priključni vod pod vodu.

⚠ UPOZORENJE! OPASNOST OD POVREDA!

- ▶ Pre čišćenja, ostavite sve delove da se dovoljno ohlade.

! PAŽNJA! MATERIJALNA ŠTETA!

- ▶ Ne koristite nagrizajuća ili abrazivna sredstva za čišćenje. Ona mogu da oštete površinu aparata.
 - ▶ Pustite da se keramička šerpa **2** i stakleni poklopac **1** dovoljno ohlade pre nego što ih potopite u vodu, radi čišćenja. U suprotnom mogu da puknu, zbog razlike u temperaturi.
 - ◆ Očistite kućište i unutrašnju stranu osnovne aparata **3** vlažnom krpom. Po potrebi, stavite blagi deterdžent za pranje posuđa na krpu. Zatim obrišite aparat krpom, koja je navlažena samo vodom, da bi se uklonili eventualni ostaci sredstva za pranje posuđa.
 - ◆ Operite keramičku šerpu **2** i stakleni poklopac **1** u toploj vodi, blagim deterdžentom za pranje posuđa. Na kraju, isperite delove čistom vodom.
- ### **i Napomena**
- 

Keramička šerpa **2** i stakleni poklopac **1** su pogodni i za pranje u mašini za pranje posuđa.
- ◆ Dobro osušite sve delove, pre nego što ih ponovo koristite ili spremite.

12. Čuvanje

- ♦ Očistite sve delove kao što je opisano u poglavlju **11. Čišćenje**.
- ♦ Čuvajte aparat sa umetnutom keramičkom šerpom **2** i zatvorenim staklenim poklopcem **1** na suvom mestu bez prašine.

13. Otklanjanje grešaka

Problem	Mogući uzroci	Moguća rešenja
Aparat ne funkcioniše.	Aparat nije povezan sa mrežnom utičnicom.	Priključite aparat na mrežnu utičnicu.
	Aparat je oštećen.	Obratite se servisu.
	Regulator 5 se nalazi na 0 .	Izaberite odgovarajući stepen krčka-nja.

Ako smetnje ne mogu da se otklone gore navedenim otklanjanjem grešaka ili ako uočite druge vrste smetnji, molimo Vas da se obratite našem servisu.

14. Odlaganje

14.1. Odlaganje uređaja i ambalaže



Prateći simbol precrtane kante za otpad na točkovima znači da ovaj aparat na kraju svog veka korišćenja ne smete da odložite u uobičajeni kućni otpad, već morate da ga predate na posebno uređenim sabirnim mestima, skladištima za reciklažu ili preduzeću za upravljanje otpadom. Ukoliko Vaš istrošen aparat sadrži podatke o ličnosti, lično ste odgovorni za njihovo brisanje pre nego što vratite aparat.

Ambalaža se sastoji od ekoloških materijala koje možete da odložite putem lokalnih mesta za reciklažu.

Odložite ambalažu na ekološki prihvatljiv način.

15. Servis



Na stranici www.lidl-service.com možete preuzeti ovaj i mnoge druge priručnike, video-snimke o proizvodu i softver.

Pomoću ovog QR koda možete otići direktno na Lidlovu servisnu stranicu (www.lidl-service.com) i uneti broj proizvoda (IAN) 541063_2507 da biste otvorili uputstvo za upotrebu.

Kako izjaviti reklamaciju?

Molimo Vas:

- da pozovete korisnički servis: 021 3000 151
- pošaljete e-mail na: kompernass@lidl.rs
- posetite najbližu Lidl prodavnicu.

Da bismo osigurali najbržu asistenciju, molimo da sačuvate fiskalni račun i date ga na uvid prilikom izjavljivanja reklamacije.

Lidl i proizvođač nisu u mogućnosti da garantuju obezbeđivanje servisiranja i dostupnost rezervnih delova nakon isteka garantog perioda/ perioda saobraznosti. Ukoliko za tim bude potrebe, putem naše Službe za potrošače možete proveriti dostupnost rezervnih delova i opcije za popravku. Hvala na razumevanju.

16. GARANCIJA I GARANTNI LIST

Poštovani kupci,

Ovim putem Vas upoznajemo sa Vašim pravima i obavezama koje proističu iz Zakona o zaštiti potrošača, a u pogledu ostvarivanja prava iz garancije.

Ova garancija ni na koji način ne utiče, niti isključuje prava koja kupac ima u skladu sa važećim Zakonom o zaštiti potrošača po osnovu zakonske odgovornosti prodavca za nesaobraznost robe ugovoru koja traje 2 godine od dana kada je roba predata kupcu.

Davalac garancije ovom izjavom preuzima obavezu da kupcima svojih aparata, a pod uslovima i redosledom definisanim u ovoj izjavi, obezbedi:

- besplatno otklanjanje kvarova u garantnom roku, koji bi nastali kod uobičajene upotrebe ili zbog grešaka u proizvodnji i materijalu, ili
- zamenu aparata kada opravka shodno odredbi prethodne tačke nije moguća, ili
- povrat novca kada ni zamena aparata shodno odredbi prethodne tačke nije moguća.

Ukupan rok garancije je 3 godine.

Garantni rok počinje da važi od datuma kupovine proizvoda, odnosno od prijema istog od strane kupca, a što se dokazuje fiskalnim računom.

Garancija važi na teritoriji Republike Srbije.

Kupac može da izjavi reklamaciju usmeno u nekom od prodajnih objekata Lidl Srbija KD, odnosno telefonom, pisanim putem ili elektronskim putem na kontakte kompanije Lidl Srbija KD, uz dostavu računa na uvid.

U cilju ispravnog funkcionisanja uređaj se koristi u skladu sa njegovom namenom i Uputstvom za upotrebu.

Na osnovani zahtev kupca, koji je izjavljen u garantnom roku i u skladu sa uslovima iz ove Izjave, prodavac će izvršiti otklanjanje kvarova i nedostataka na proizvodu ili druge radnje u skladu sa ovom Izjavom, a u roku predviđenom Zakonom.

Garantni uslovi:

Pre obraćanja prodavcu za tehničku pomoć, potrebno je proveriti ispravnost instalacije i ostalih potrebnih uslova naznačenih u Uputstvu za upotrebu.

Kupac je dužan da prodavcu preda sve pripadajuće delove uređaja koje je preuzeo u trenutku kupovine.

Popravke u roku garancije:

Garancija važi počev od dana kada je proizvod predat kupcu, a koja se utvrđuje na osnovu fiskalnog računa. U garantnom periodu davalac garancije, odnosno prodavac je u obavezi da ukloni tehničke kvarove koji bi nastali kod uobičajene upotrebe ili zbog grešaka u proizvodnji i materijalu, bez naknade i u zakonskom roku. Ukoliko opravka nije moguća, davalac garancije, odnosno prodavac je ovlašćen i dužan da sprovede druge radnje u skladu sa ovom Izjavom.

Lidl i proizvođač nisu u mogućnosti da garantuju obezbeđivanje servisiranja i dostupnost rezervnih ili zamenskih delova van postupka ostvarivanja prava iz garancije/zakonske odgovornosti za saobraznost. Ukoliko za tim bude potrebe, putem naše Službe za potrošače možete proveriti dostupnost rezervnih delova i opcije za popravku. Hvala na razumevanju.

Garancija ne važi u sledećim slučajevima:

1. Ukoliko prodavcu uz uređaj nije priložen fiskalni račun ili drugi dokaz o kupovini koji sadrži datum prodaje.
2. Ukoliko je kvar prouzrokovan udarom groma, strujnim udarom ili sličnim delovanjem spoljne sile na sam uređaj (požar, poplava, naponski udar...).
3. Ukoliko su nastali kvarovi i oštećenja na uređaju posledica delovanja spoljnih uticaja, kao što su: velika vlaga, previsoka i suviše niska temperatura (pucanje cevi usled smrzavanja, oštećenja gumenih delova, rđanje, itd.)
4. Ukoliko uređaj nije korišćen u skladu sa Uputstvom za upotrebu.
5. Ukoliko je uređaj pokušalo da popravi treće neovlašćeno lice.
6. Ukoliko uređaj nije korišćen u skladu sa namealom.
7. Ukoliko je čišćenje i održavanje uređaja urađeno protivno Uputstvu za upotrebu.
8. Ukoliko je uređaj korišćen u profesionalne svrhe.

Naziv proizvoda:	Lonac za sporo kuvanje
Model:	SSC 200 A1
IAN/Serijski broj:	541063_2507
Proizvođač:	KOMPERNASS HANDELS GMBH, BURGSTRASSE 21, 44867 BOCHUM, NEMAČKA www.kompernass.com
Ovlašćeni serviser:	ICOM COMMUNICATIONS doo Novosadski put 68, 21203 Veternik, tel. 021 3000 151, mob. 060 4800 473, e-mail: kompernass@lidl.rs
Datum predaje robe potrošaču:	datum sa fiskalnog računa
Uvozi i stavlja u promet:	Lidl Srbija KD, Prva južna radna 3, 22330 Nova Pazova, Republika Srbija, tel. 0800-300-180, e-mail: kontakt@lidl.rs

17. Recepti

i Napomena

- Recepti su bez garancije. Svi podaci o sastojcima i pripremi su približne vrednosti. Dopunite ove predloge recepata svojim ličnim iskustvenim vrednostima.

17.1. Čorba od graška

Vreme pripreme: 30 min

Vreme krčkanja oko: 4 h - 4h 30 min

Stepen težine: srednji

Porcije: 6

500 g suvih zelenih mahunarki

2 glavice crnog luka

1/2 vezice povrća za supu

300 g svinjskog vrata

2 manje kobasice od mlevenog svinjskog mesa, dimljene

1 lorovov list

1 kašičica suvog majorana

300 g krompira

2 bečke kobasice

so, biber, bujon sa usitnjenim suvim povrćem za supu

malo sirćeta

1,5 l vode

- 1) Oljuštite krompir i crni luk, pa isecite sve na kocke. Očistite povrće za supu i isecite ga na kocke.
- 2) Stavite zelene mahunarke, crni luk, krompir, lorovov list i povrće za supu u keramičku šerpu.

i Napomena

- Neočišćeni grašak mora pre upotrebe da omekša preko noći! Morate da uračunate i duže vreme krčkanja!

- 3) Stavite meso i kobasice preko.
- 4) Dodajte 1,5 litre vruće vode, dok svi sastojci ne budu ravnomerno prekriveni.
- 5) Začinite solju, biberom, sirčetom, majoranom i sa malo bujona sa usitnjenim suvim povrćem za supu.
- 6) Poklopite i ostavite da se krčka 4 do 4,5 časa na stepenu SSS.
- 7) Pažljivo izvadite meso i po potrebi skinite masnoću i kosti sa mesa. Isecite meso na kocke.
- 8) Isecite kobasice od mlevenog mesa i bečke kobasice na kolutove.
- 9) U zavisnosti od gustine, pasirajte deo čorbe u zasebnoj posudi.
- 10) Vratite čorbu, meso i kolutove kobasica u keramičku šerpu, pa jelo u šerpi dobro promešajte.
- 11) Začinite još jednom solju i biberom, po potrebi.

17.2. Pileća čorba

Vreme pripreme: 15 min

Vreme krčkanja oko: 5 h

Stepen težine: jednostavno

Porcije: 6

- 2 pileća bataka
- 1 - 1,5 litre vode
- 2 šargarepe
- 1/4 korena celera
- 2 korena peršuna
- 1/2 struka praziluka
- 1 supena kašika soli
- 1 kašičica suvog selena
- 1 kašičica crnog mlevenog bibera
- 1 lovorov list
- 1 kašičica iseckanog korena đumbira
- 1 vezica peršuna, zgužvani

- 1) Isecite praziluk na kolutove, a ostalo povrće na kockice.
- 2) Stavite pileće batake u keramičku šerpu.
- 3) Raspodelite kockice povrća, kao i sve začine, osim peršuna, preko pilećine.
- 4) Sipajte vodu. Ostavite da se krčka 5 časova na stepenu SSS.
- 5) Kada vreme krčkanja istekne, izvadite pileće batake iz bujona, odvojite meso od kostiju, isecite ili čupajte meso na komade veličine zalogaia i vratite ga u keramičku šerpu.
- 6) Ostavite meso nekoliko minuta, da se ponovo zagreje.
- 7) Iseckajte i dodajte peršun.

17.3. Pulled Pork (trgana svinjetina)

Vreme pripreme: 30 min

Min. vreme krčkanja: 7 h

Stepen težine: jednostavno

Porcije: 6-8

- 1,4 kg svinjetine, bez kostiju (vrat)
- 1 glavica crnog luka
- 400 ml đumbirovog piva ili rut piva

Za mešavinu začina:

- 2 supene kašike paprike u prahu (ljute)
- 2 supene kašike smeđeg šećera
- 2 kašičice soli
- ½ kašičice slačice
- 2x na vrh noža crnog bibera
- 4x na vrh noža belog luka u prahu
- 2x na vrh noža origana
- 1 kašičica mlevenog semena korijandera
- 2x na vrh noža tucane ljute paprike

Za sos za roštilj:

2 glavice crnog luka

2 supene kašike ulja

4 čena belog luka

1 supena kašika meda

1 štrcaj sirčeta (npr. od malina ili jabuka)

150 ml soka od jabuke

150 ml kečapa od paradajza

2 štrcaja vurster sosa

2 štrcaja soja sosa

2x na vrh noža ljute papričice u prahu

2x na vrh noža bibera

2x na vrh noža dimljene soli

- 1) Operite svinjsko meso pod mlazom vode i osušite ga tapkanjem.
- 2) Pripremite mešavinu začina za meso: Pomešajte papriku u prahu sa šećerom, solju, slačicom, biberom, belim lukom u prahu, origanom, semenom korijandera i tucanom ljutom paprikom u maloj činiji.
- 3) Utrljajte mešavinu začina u meso, sa svih strana.
- 4) Oljuštite dve glavice crnog luka i luk isecite na kolutove.
- 5) Poređajte polovinu tog crnog luka u keramičku šerpu.
- 6) Stavite meso na raspoređeni luk i prekrijte ga preostalim kolutovima crnog luka.
- 7) Prelijte đumbirovim pivom ili rut pivom i ostavite da se poklopljeno krčka 6 časova na stepenu . Nakon polovine vremena, jednom okrenite meso.
- 8) Za sos za roštilj: Oljuštite treću glavicu crnog luka i isecite luk na sitne kockice. Oljuštite čenove belog luka.
- 9) Zagrejte ulje u šerpi, pa dinstajte crni luk u šerpi dok ne bude providan.
- 10) Izgnječite beli luk i kratko ga prodinstajte zajedno sa crnim lukom.

- 11) Dodajte med i prelijte voćnim sirčetom i sokom od jabuke. Dodajte kečap, vurster sos, soja sos, i začine.
- 12) Sve dobro pomešajte metlicom za belanca i malo prokuvajte, po potrebi još malo začinite.
- 13) Štapom za pasiranje glatko izmešajte sos za roštilj.

Napomena

- Alternativno, umesto domaćeg sosa za roštilj, možete da koristite i flašu gotovog sosa za roštilj (250 ml).
- 14) Ponovo izvadite meko meso i odložite ga na stranu.
 - 15) Dodajte crni luk mesu i presipajte fond iz keramičke šerpe u drugu posudu.
 - 16) Vratite svinjetinu zajedno sa crnim lukom u Slow Cooker - aparat za krčkanje i sve pomešajte sa sosom za roštilj.
 - 17) Po potrebi dodajte malo fonda i pomešajte ga sa mesom.
 - 18) Ostavite da se sve još jednom krčka 1 čas na stepenu .

Servirajte „Pulled Pork“ (trganu svinjetinu), po želji, bez priloga, u zemički ili sendviču, kao hamburger, sa sosom za roštilj i američkom kupus salatam.

17.4. Dinstana juneća prsa

Vreme pripreme: 30 min

Vreme za mariniranje oko: 30 min

Vreme kuvanja oko: 7 h

Stepen težine: jednostavno

Porcije: 4

1 kg junećih prsa

so

biber

1 šargarepa

100 g celera

1 lorovov list

750 ml junećeg bujona

150 ml crnog vina

1 kašičica paprike u prahu
6 klekinja
1 mala grančica majčine dušice

- 1) Začinite juneća prsa solju i biberom i utrljajte začine u meso. Ostavite meso da miruje 30 minuta i onda ga stavite u keramičku šerpu. Operite šargarepu i isecite je na kocke.
- 2) Operite celer i takođe ga isecite na kocke.
- 3) Dodajte sve zajedno sa bujonom, crnim vinom, začinima i majčinom dušicom mesu, poklopite i ostavite da se dinsta oko 7 časova na stepenu SS.
- 4) Izvadite meso, isecite ga poprečno niz vlakno u kriške i stavite ga na tanjire.

17.5. Kolač od hleba

Vreme pripreme: 15 min

Vreme krčkanja oko: 1,5 h - 2 h

Stepen težine: jednostavno

Porcije: 8

4 supene kašike maslaca
400 g belog hleba, od prethodnog dana
120 g grožđica
600 ml mleka
200 ml pavlake
6 jaja
160 g šećera
1 kašičica mlevenog cimeta
1/2 kašičice ekstrakta vanile
mleveni muškatni oraščić
1 prstohvat soli

- 1) Podmažite keramičku šerpu maslacem.
- 2) Isecite hleb na velike kocke veličine oko 2,5 cm.
- 3) Otopite maslac u tiganju i kratko pržite kocke hleba u porcijama, sa svih strana. Zatim ih izvadite iz tiganja i stavite ih zajedno sa grožđicama u keramičku šerpu.

- 4) Umutite mleko mikserom sa slatkim pavlakom, jajima, 100 g šećera, cimetom, ekstraktom vanile, muškatnim oraščićem i solju.
- 5) Time prelijte kocke hleba.
- 6) Promešajte sve još jednom pažljivo, pospite preostali šećer i ostavite da se poklopljeno krčka oko 2 časa na stepenu SS. Uz stalno mešanje.

Preporučujemo da kolač od hleba servirate sa sladoledom od vanile.

17.6. Mrvice sa voćem

Vreme pripreme: 30 min

Vreme krčkanja oko: 3 h

Stepen težine: jednostavno

6 porcija

1 kg mešanog voća (npr. jabuke, kruške, šljive, jagode, borovnice itd.)

1 supena kašika soka od limuna

3 - 4 supene kašike belog šećera

150 ml soka od jabuke (ili belog vina)

15 g gustina

150 g brašna

65 g ovsenih pahuljica (krupne)

135 g smeđeg šećera

135 g mekog maslaca

1 prstohvat soli

1 prstohvat cimeta

- 1) Operite i očistite voće (u zavisnosti od vrste voća, izvadite jezgro sa košticama, oljuštite voće itd.)
- 2) Isecite voće na komade veličine zalogaia i stavite ga u činiju.
- 3) Dodajte sok od limuna, sok od jabuke i gustin.
- 4) U zavisnosti od stepena zrelosti voća i ličnog ukusa, dodajte 3 - 4 supene kašike šećera i sve dobro promešajte.

- 5) Da biste napravili mrvice, mesite brašno, ovse-
ne pahuljice, smeđi šećer, meki maslac, prsto-
hvat cimeta i prstohvat soli ručnim mikserom,
tako da dobijete izmrvljeno testo.
- 6) Stavite mešavinu voća u keramičku šerpu.
Raspodelite mrvice preko mešavine voća.
- 7) Poklopite i ostavite da se krčka 3 časa na
stepenu SSS.

Preporučujemo da mrvice sa voćem servirate sa
sosom od vanile.

Содржина

1. Вовед	112
2. Наменска употреба	112
3. Проверете ја содржината на испораката	112
4. Опис на апаратот	112
5. Технички податоци	112
6. Предупредувања и симболи што се користат	113
7. Безбедносна напомена	114
8. Како функционира	117
9. Подготовка	117
9.1. Пред првата употреба	117
9.2. Поставување на апаратот	117
9.3. Подгответе ги состојките	118
10. Ракување	118
10.1. Совети	118
10.2. Време за готвење	119
10.3. Поставување на нивото на готвење	119
10.4. Готвење храна	119
11. Чистење	120
12. Складирање	121
13. Решавање проблеми	121
14. Отстранување	121
14.1. Отстранување на апаратот и пакувањето	121
15. Гаранција на Kompernass Handels GmbH	121
15.1. Услуга	122
15.2. Увозник	122
16. Рецепти	123
16.1. Супа од грашок	123
16.2. Пилешка супа	123
16.3. Цепкано свинско	124
16.4. Динстано говедско месо	125
16.5. Пудинг од леб	125
16.6. Ровко тесто со овошје	126

1. Вовед

Честитки за купувањето на вашиот нов апарат!

Се одлучивте за модерен и висококвалитетен производ. Упатството за употреба е дел од овој производ. Содржат важни информации за безбедноста, употребата и отстранувањето. Пред да го користите производот, запознајте се со сите упатства за работа и безбедност. Користете го овој производ само како што е опишано и за наведените области на примена. Предајте ги сите документи при предавање на производот на трети лица.

2. Наменска употреба

⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ! ОПАСНОСТ ОД ПОВРЕДА!

Опасност заради неправилна употреба!

Апаратот може да претставува опасност ако се користи неправилно и/или на поинаков начин.

- ▶ Користете го апаратот само за неговата предвидена намена.
- ▶ Следете ги постапките опишани во ова упатство.

Овој апарат е наменет исклучиво за готвење храна во приватни домаќинства. Не користете го апаратот во комерцијални или индустриски услови.

Користете го апаратот само во суви затворени простории; никогаш не користете го на отворено.

Секоја друга или понатамошна употреба ќе се смета дека не е во согласност со намената.

3. Проверете ја содржината на испораката

Апаратот доаѓа стандардно со следниве компоненти:

- Основа на апаратот
- Керамички сад
- Стаклен капак
- Упатства за употреба

⚠ ОПАСНОСТ!

- ▶ Материјалите за пакување не смеат да ги користат децата за игра. Постои ризик од задушување.
- ◆ Извадете ги сите делови од апаратот и упатството за употреба од пакувањето.
- ◆ Отстранете го целиот материјал за пакување и сите заштитни фолии од апаратот.

i Напомена

- ▶ Уверете се дека испораката е целосна и дека нема видливи оштетувања.
- ▶ Во случај на нецелосна испорака или оштетување заради несоодветно пакување или транспорт, контактирајте ја телефонската линија за услуги (видете Поглавје 15.1. *Услуга*).

4. Опис на апаратот

(Видете ја преклопната страница за илустрации)

- 1 Стаклен капак
- 2 Керамички сад
- 3 Основа на апаратот
- 4 Контролна светилка
- 5 Ротирачко копче

5. Технички податоци

Напон	220-240 V ~, 50/60 Hz
Потрошувачка на енергија	200 W
Потрошувачка на енергија во режим на подготвеност	0 W
Капацитет на керамички сад ②	прибл. 3,5 литри
Употреблив волумен на керамичкиот сад ②	прибл. 3,2 литри

6. Предупредувања и симболи што се користат

Следниве предупредувања и симболи се користат во ова упатство, на пакувањето и на апаратот (ако е применливо):

	ОПАСНОСТ! Предупредување со овој симбол и со сигналниот збор „ОПАСНОСТ“ означува непосредна опасна ситуација која, доколку не се избегне, ќе доведе до смрт или до сериозни повреди.
	ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ! Предупредување со овој симбол и со сигналниот збор „ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ“ означува потенцијално опасна ситуација која, доколку не се избегне, може да доведе до смрт или до сериозни повреди.
	ПРЕТПАЗЛИВО! Предупредување со овој симбол и со сигналниот збор „ПРЕТПАЗЛИВО“ означува потенцијално опасна ситуација која, доколку не се избегне, може да доведе до полесни или до умерени повреди.
	ВНИМАНИЕ! Предупредување со овој симбол и со сигналниот збор „ВНИМАНИЕ“ означува можна ситуација која, доколку не се избегне, може да доведе до материјална штета.
	Напомена: Напомената означува дополнителни информации што го олеснуваат користењето на апаратот.
	Наизменична струја/напон
	Заштитно заземјување

	Користете го апаратот само во затворен простор.
	Не потопувајте во вода!
	Соодветно за чистење во машина за миење садови.
	Сите делови од овој апарат кои доаѓаат во контакт со храна се соодветни за храна.
	Овој производ ги исполнува барањата на важечките европски и национални директиви.
	Не фрлајте електрични апарати во домашен отпад!
	Отстранете го пакувањето на еколошки прифатлив начин.
 	Пакување направено од рециклирачки материјали. Обрнете внимание на ознаките на материјалите за пакување при одвојување на отпадот: Означени се со кратенки (a) и бројки (б) со следново значење: 1 - 7: Пластика, 20 - 22: Хартија и картон, 80 - 98: Композити.
	Оваа ознака потврдува дека производот е во согласност со барањата за безбедност на производот што се применуваат во Република Србија.

7. Безбедносна напомена

⚠ ОПАСНОСТ ОД СТРУЕН УДАР!

-  Никогаш не потопувајте ги основата на апаратот, кабелот за напојување или приклучокот во вода или други течности, не ставајте ја основата на апаратот во близина на вода и не чистете ја под млаз вода.
- Уверете се дека кабелот за напојување никогаш не се навлажува или мокри за време на работата. Спроведете го така што нема да може да се заглави или да се оштети на друг начин.
- Ако кабелот за струја на апаратот е оштетен, мора да го замени производителот или неговиот сервисер или слично квалификувано лице за да се избегнат опасности.
-  Користете го апаратот само во суви затворени простории, а не на отворено.
- Не полнете го металниот сад на основата на апаратот со вода или други течности!

⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ! ОПАСНОСТ ОД ПОВРЕДА!

- Овој апарат може да го користат лица со намалени физички, сензорни или ментални способности или недостаток на искуство и/или знаење доколку се под надзор или имаат упатства за безбеден начин на употреба на апаратот и ги разбираат опасностите.
- Овој апарат може да го користат деца на возраст од 8 и повеќе години, доколку се под надзор или имаат упатства за безбеден начин на употреба на апаратот и ги разбираат опасностите. Чистењето и одржувањето не можат да го вршат деца, освен ако се на возраст од 8 години или постари и се под надзор. Апаратот и неговиот кабел за струја треба да се чуваат подалеку од деца на возраст под 8 години.
- На децата не им е дозволено да си играат со апаратот.
- Апаратот и неговиот кабел за струја треба да се чуваат подалеку од деца на возраст под 8 години.

- Ако е можно, поставете го апаратот во близина на штекер. Уверете се дека можете да го исклучите приклучокот за напојување брзо во случај на опасност и дека кабелот за струја не претставува опасност од сопнување.
- Секогаш исклучувајте го апаратот од штекерот по употреба, чистење или поместување.
- Поставете го апаратот на рамна, стабилна и површина отпорна на топлина.
- Не поставувајте го апаратот под или во близина на запаливи предмети, како што се завеси или сидни ормари.
- Ако апаратот паднал или е оштетен, не смеете да го користите. Оставете апаратот да го провери квалификуван персонал и, доколку е потребно, да го поправи.
- Поправки на апаратот треба да вршат само овластени специјализирани компании или корисничката поддршка. Неправилните поправки можат да предизвикаат опасности за корисникот. Покрај тоа, гаранцијата се поништува.
- Никогаш не отворајте го куќиштето на апаратот. Во апаратот нема компоненти што може да ги сервисира или да ги замени корисникот.



Претпазливо! Топла површина!

- Делови од апаратот се загреваат многу за време на работата. Оставете апаратот да се излади доволно пред да ги допрете овие места за да избегнете изгореници.
- Држете го и носете го апаратот или керамичкиот сад само за страничните рачки. Носете ракавици за рерна доколку е потребно.
- Не вадете го керамичкиот сад од апаратот за време на работата.
- За време на процесот на готвење може да се ослободи жешка пареа, особено кога ќе го отворите стаклениот капак. Држете безбедно растојание од пареата.

- Допирајте го стаклениот капак само за рачката за време на работата.
- По користењето, на површината на грејниот елемент сè уште има преостаната топлина.
- Уверете се дека основата на апаратот, кабелот за напојување или приклучокот не доаѓаат во контакт со извори на топлина, како што се грејачи или отворен пламен.
- Не користете надворешен тајмер или посебен систем за далечинско управување за да управувате со апаратот.
- Никогаш не оставајте го апаратот без надзор за време на работата.
- Користете го апаратот исклучиво со обезбедените оригинални додатоци.
- Користете го апаратот само како што е предвидено.
При погрешна употреба на апаратот, постои ризик од повреда!

❗ ВНИМАНИЕ! МАТЕРИЈАЛНИ ШТЕТИ!

- Не вклучувајте го апаратот ако нема состојки во керамичкиот сад.
- Не вклучувајте го апаратот ако керамичкиот сад не е вметнат во апаратот.
- Ако сакате да го поставите апаратот под аспираторот на шпоретот, проверете дали шпоретот е исклучен.
- Оставете ги керамичкиот сад и стаклениот капак да се изладат доволно пред да ги потопите во вода за чистење. Во спротивно, тие можат да се распакаат заради температурната разлика.
- Не користете го керамичкиот сад на никаков начин различен од оној опишан во овие упатства. Не користете го во рерна, на шпорет или во микробранова печка и не ставајте го во замрзнувач.

8. Како функционира

Со апаратот за бавно готвење, храната се готви бавно во текот на подолг временски период на температури под точката на вриење од 100 °C. Времето за готвење за овој начин е обично значително подолго отколку за едноставно вриење или пржење. Овој нежен начин на подготовка зачувува повеќе витамини, хранливи материи и вкусови во храната и спречува нејзино горење. Месото не се суши, но останува сочно и меко.

9. Подготовка

9.1. Пред првата употреба

Пред првата употреба, темелно исчистете ги сите делови за да ги отстраните сите остатоци од производството. Продолжете како што е опишано подолу:

- ♦ Исчистете ги сите делови како што е опишано во Поглавјето **11. Чистење**.
- ♦ Поставете ја основата на апаратот **3** на рамна, стабилна и површина отпорна на топлина во близина на лесно достапен штекер.
- ♦ Ставете го керамичкиот сад **2** на основата на апаратот **3**.
- ♦ Проверете дали ротирачкото копче е поставено на **0** и приклучете го кабелот за напојување во штекер.
- ♦ Наполнете го керамичкиот сад **2** со 0,5 литри вода.
- ♦ Ставете го стаклениот капак **1** на керамичкиот сад **2**.
- ♦ Поставете го ротирачкото копче **5** на . Контролната светилка **4** свети, апаратот го започнува процесот на загревање.

Напомена

- При првата употреба, може да се појави слаб чад и мирис заради остатоците од производството. Ова е нормално и ќе исчезне по кратко време. Обезбедете соодветно проветрување, на пример, со отворање прозорец.
- ♦ Исклучете го апаратот по 60 минути со враќање на ротирачкото копче **5** на **0**.
- ♦ Исклучете го кабелот за напојување од штекерот.
- ♦ Оставете апаратот да се излади доволно, истурете ја водата и повторно исчистете ги сите делови како што е опишано во Поглавјето **11. Чистење**.

9.2. Поставување на апаратот

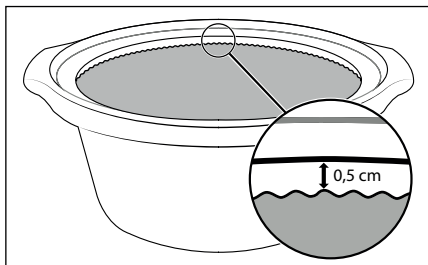
Напомена

- Кога го користите апаратот за прв пат, постапете како што е опишано во Поглавјето **9.1. Пред првата употреба**.
- ♦ Поставете ја основата на апаратот **3** на рамна, стабилна и површина отпорна на топлина во близина на лесно достапен штекер.
- ♦ Ставете го керамичкиот сад **2** на основата на апаратот **3**.
- ♦ Проверете дали ротирачкото копче е поставено на **0** и приклучете го кабелот за напојување во штекер.

Апаратот сега е подготвен за работа.

9.3. Подгответе ги состојките

- Наполнете го керамичкиот сад **2** до максималниот волумен за да има растојание од приближно 0,5 cm до внатрешниот раб (приближно 3,2 l):



- Состојките треба да содржат најмалку приближно 200 ml течност. Меѓутоа, имајте предвид дека за многу сувите состојки може да биде потребно повеќе додадена течност, додека за многу водестите состојки може да биде потребно помалку.
- Оставете замрзнатата храна да се одмрзне целосно пред употреба.
- Исечкајте ги состојките на еднакви парчиња, по можност не премногу големи, за да го скратите времето за готвење. Колку се поголеми парчињата, толку е подолго времето за готвење.
- Можете да го запржите месото за поинтензивен вкус пред да го ставите во керамичкиот сад **2**. Предноста на ова е и што содржината на маснотии во месото, а со тоа и во храната, се намалува ако не ја користите повторно стопената маст.
- Ако сакате претходно да зготвите или да испржите состојки пред готвење, користете посебно тенцире или тава за оваа намена. Пржење или претходно готвење не е можно со овој апарат.

- Ако не го пржите месото претходно, треба да го отстраните вишокот маснотии од месото, бидејќи тие нема да се зготват за време на нежното готвење.
- Суровиот црвен грав содржи токсини кои можат да се неутрализираат само со високи температури. Готвењето со овој апарат не е доволно за тоа! Затоа, варете го црвениот грав во врела вода најмалку 10 минути пред да го употребите.
- Потопете ги сувите, нелупени мешунки преку ноќ и истурете ја водата. За подготовка користете свежа вода.

10. Ракување

10.1. Совети

- Највисоката температура за готвење превладува на дното од керамичкиот сад **2**. Затоа, прво додајте поголеми парчиња или состојки со подолго време на готвење, а потоа додајте го остатокот одозгора.
- Подигајте го стаклениот капак **1** од апаратот што е можно помалку за време на работата, бидејќи тоа предизвикува секој пат да излегува топлина и на тој начин се продолжува процесот на готвење.
- Колку подолго се готви храната, толку зеленчукот станува помек, а месото понежно.
- Доколку има премногу течност во керамичкиот сад **2** кон крајот на времето за готвење, отстранете го стаклениот капак **1**. Продолжете со готвењето на храната без стаклениот капак **1** додека не испари доволно течност.

10.2. Време за готвење

Табелата подолу дава преглед на различните можни состојки и нивното приближно време за готвење. Сепак, овие вредности можат да послужат само како водич. Вистинското време за готвење зависи од различни фактори, покрај вашиот личен вкус, како што се почетната температура, природата, големината и количината на состојките или количината на додадена течност.

Храна	Количина	Време за готвење 	Време за готвење 
Печено говедско месо	1.000 g	приближно 6 - 8 часа	приближно 4 - 5 часа
Свинско филе	500 g	приближно 5 - 6 часа	приближно 4 - 5 часа
Пилешки гради	650 g	приближно 5 - 6 часа	приближно 4 - 5 часа
Мелено месо	500 g	приближно 4 - 5 часа	приближно 2 - 4 часа
Цврст зеленчук (Компири, моркови, целер, итн.)	300 g	приближно 4 - 6 часа	приближно 2,5 - 4 часа
Тиквички	300 g	приближно 4 - 5 часа	приближно 2,5 - 4 часа
Зелен грашок	500 g	приближно 5 - 6 часа	приближно 4 - 5 часа
Црвена лека	500 g	приближно 2 - 4 часа	приближно 1,5 - 2 часа

Повеќето јадења со месо и зеленчук обично бараат време за готвење од приближно 5 до 8 часа на  и приближно од 3 до 5 часа на . Колку подолго се готви храната, толку зеленчукот станува помек, а месото понежно. Значи, не се сведува на точно време.

10.3. Поставување на нивото на готвење

Ротирачкото копче  ви овозможува да изберете четири поставки:

Позиција	Функција
	Апаратот е исклучен
	Одржувајте топло (приближно 60-75 °C)
	Ниска температура на готвење (приближно 80- 90 °C)
	Висока температура на готвење (приближно 90- 100 °C)

10.4. Готвење храна

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ! ОПАСНОСТ ОД ПОВРЕДА!

- Делови од апаратот се загреваат многу за време на работата! Оставете апаратот да се излади доволно пред да ги допрете овие места за да избегнете изгореници.
- Држете ја и носете ја основата на апаратот  или керамичкиот сад  само за страничните рачки. Носете ракавици за рерна доколку е потребно.
- За време на процесот на готвење може да се ослободи жешка пареа, особено кога ќе го отворите стаклениот капак . Држете безбедно растојание од пареата.

ВНИМАНИЕ! МАТЕРИЈАЛНИ ШТЕТИ!

- Не вклучувајте го апаратот ако нема состојки во керамичкиот сад .

и Напомена

- ▶ Подигнувајте го стаклениот капак **1** од апаратот што е можно помалку, бидејќи тоа предизвикува секој пат да излегува топлина и на тој начин се продолжува процесот на готвење.
- ▶ Овој апарат не е соодветен за пржење храна.
- ▶ Овој апарат не е соодветен за загревање ладна храна.
- ♦ Ако не сте го направиле тоа, прво направете ги сите потребни подготовки како што е опишано во Поглавјето **9.3. Подгответе ги состојките**. Исто така, имајте ги предвид информациите во Поглавјето **10.1. Совети**.
- ♦ Доколку е потребно, отстранете го стаклениот капак **1** од керамичкиот сад **2** и додајте ги состојките што треба да се готват, вклучувајќи ја и течност.
- ♦ Ставете го стаклениот капак **1**. Поставете го ротирачкото копче **5** на саканата положба (видете го Поглавјето **10.3. Поставување на нивото на готвење**). Контролната светилка **4** свети, апаратот го започнува процесот на загревање.
- ♦ Гответе ги состојките за препорачано-то време (видете, на пример, Поглавје **10.2. Време за готвење**). Периодично проверувајте ја подготвеноста на состојките.
- и Напомена**
- ▶ Керамичкиот сад **2** задржува доволно топлина за да ги одржи зготвените состојки топли приближно 30 минути. Доколку храната треба да се одржува топла подолго време, поставете го ротирачкото копче **5** на **5**.
- ♦ Кога состојките ќе бидат целосно сварени и повеќе не треба да се чуваат топли, поставете го ротирачкото копче **5** на **0** и исклучете го кабелот за напојување.

- ♦ Сега можете внимателно да ја префрлите храната или да ја сервираате директно во керамичкиот сад **2**. Имајте предвид дека керамичкиот сад **2** може да биде многу жежок! Користете ракавици за рерна за да го извадите и поставете го на површина отпорна на топлина.
- ♦ Оставете го апаратот доволно да се излади и исчистете ги сите делови како што е опишано во Поглавјето **11. Чистење**.

11. Чистење

⚠ ОПАСНОСТ ОД СТРУЕН УДАР!

- ▶ Прво исклучете го кабелот за напојување од ѕидниот штекер пред да го чистите апаратот.
- ▶ Никогаш не потопувајте ги основата на апаратот **3** и кабелот за поврзување во вода.

⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ! ОПАСНОСТ ОД ПОВРЕДА!

- ▶ Оставете ги сите делови да се изладат доволно пред чистење.

! ВНИМАНИЕ! МАТЕРИЈАЛНИ ШТЕТИ!

- ▶ Не користете корозивни или абразивни средства за чистење. Ова може да ги оштети површините на апаратот.
- ▶ Оставете керамичкиот сад **2** и стаклениот капак **1** доволно да се изладат пред да ги потопите во вода за чистење. Во спротивно, тие можат да се распакаат заради температурната разлика.
- ♦ исчистете ги куќиштето и внатрешноста на основата на апаратот **3** со влажна крпа. Доколку е потребно, нанесете на крпата благ сапун за миене садови. Потоа, избришете со крпа натопена само со вода за да го отстраните преостанатиот детергент.
- ♦ исчистете го керамичкиот сад **2** и стаклениот капак **1** во топла вода со благ сапун за миене садови. Конечно, исплакнете ги деловите со чиста вода.

Напомена



Керамичкиот сад **2** и стаклениот капак **1** се исто така соодветни за чистење во машина за миене садови.

- ♦ Темелно исушете ги сите делови пред повторно да ги користите или складираате.

12. Складирање

- ♦ Исчистете ги сите делови како што е опишано во Поглавјето **11. Чистење**.
- ♦ Чувајте го апаратот со вметнат керамички сад **2** и затворен стаклен капак **1** на место без прашина и на суво место.

13. Решавање проблеми

Проблем	Можни причини	Можни решенија
Апаратот не функционира.	Апаратот не е поврзан со штекер од електричната мрежа.	Поврзете го апаратот со штекер.
	Апаратот е оштетен.	Контактирајте со сервисот.
	Ротирачкото копче 5 е поставено на 0	Изберете соодветно ниво на готвење.

Доколку проблемите не можат да се решат со користење на горенаведените чекори за решавање проблеми или доколку се соочите со други видови проблеми, контактирајте со нашиот сервисен оддел.

14. Отстранување

14.1. Отстранување на апаратот и пакувањето



Симболот на пречкртана корпа за отпадоци на тркала значи дека овој апарат не смее да се фрла со домашен отпад на крајот од неговиот

работен век. Апаратот мора да се предаде на означени места за собирање, центри за рециклирање или објекти за отстранување отпад.

Избришете ги сите лични податоци пред да го вратите апаратот.

Пакувањето е направено од еколошки материјали што можете да ги фрлите во вашиот локален центар за рециклирање.

Отстранете го пакувањето на еколошки начин.

15. Гаранција на Kompernass Handels GmbH

Почитуван купувач,

Добивате 3-годишна гаранција за овој уред од датумот на купување. Во случај на дефекти на овој производ, имате законски права против продавачот на производот. Овие законски права не се ограничени со нашата гаранција наведена подолу.

Гарантни услови

Гарантниот период започнува од датумот на купување. Чувајте ја сметката на безбедно. Ова е потребно како доказ за купување.

Доколку се појави дефект во материјалите или во изработката во рок од три години од датумот на купување на овој производ, ние, по наша дискреција, бесплатно ќе го поправиме, замениме или ќе ви ја вратиме куповната цена. Оваа гаранција бара неисправниот уред и доказот за купување (сметката) да бидат доставени во рок од три години, заедно со краток писмен опис на дефектот и кога се појавил.

Доколку дефектот е опфатен со нашата гаранција, ќе го добиете поправениот или новиот производ. Поправката или замената на производот не започнува нов гарантен рок.

Гарантен период и законски барања за дефекти

Гарантниот период не се продолжува со гаранцијата. Ова важи и за заменети и за поправени делови. Секоја штета или дефект што е присутна во моментот на купувањето мора да се пријави веднаш по распакувањето. Поправките потребни по истекот на гарантниот период се наплаќаат.

Опсег на гаранција

Уредот е внимателно произведен според строгите упатства за квалитет и темелно е тестиран пред испорака.

Гаранцијата важи за дефекти во материјалот или во производството. Оваа гаранција не ги опфаќа деловите од производот кои се предмет на нормално абеење или оштетување на кршливи делови како што се прекинувачи или делови направени од стакло.

Оваа гаранција е неважечка ако производот е оштетен, неправилно користен или неодржуван. За да се обезбеди правилна употреба на производот, сите упатства содржани во упатството за употреба мора да се следат строго. Употребата и дејствијата за кои се препорачува или се предупредува во упатствата за работа мора да се избегнуваат по секоја цена.

Производот е наменет за приватна, а не за комерцијална употреба. Во случај на злоупотреба, неправилно ракување, употреба на сила или модификации што не се извршени од нашиот овластен сервисен центар, гаранцијата ќе биде неважечка.

Обработка во случај на барање за гаранција

За да се уверите дека вашето барање ќе биде брзо обработено, следете ги упатствата подолу:

- За сите прашања, имајте ги сметката и бројот на артиклот (IAN) 541063_2507 како доказ за купување.
- Бројот на артиклот може да се најде на плочката со спецификации на производот, на гравура на производот, на насловната страница од упатството за работа (долу лево) или на налепницата на задната или долната страна на производот.

■ Доколку се појават какви било неисправности или други дефекти, прво контактирајте со сервисниот оддел наведен подолу преку **телефон** или **е-пошта**.

■ Потоа можете да испратите производ регистриран како неисправен, без поштарина, на адресата за сервис што ви е наведена, приложувајќи го доказот за купување (сметката) и наведувајќи го дефектот и кога се појавил.



Можете да ги преземете овие и многу други упатства, видеа за производи и софтвер за инсталација на www.lidl-service.com.

Овој QR-код ќе ве однесе директно до страницата за услуги на Lidl (www.lidl-service.com) и можете да го отворите упатството за употреба со внесување на бројот на артиклот (IAN) 541063_2507.

15.1. Услуга

(MK) Услуга за Северна Македонија

Тел.: 0800 90698

Е-пошта: kompernass@lidl.mk

IAN 541063_2507

15.2. Увозник

Имајте предвид дека следнава адреса не е адреса за сервис. Прво, контактирајте со назначениот сервисен центар.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANIJA

www.kompernass.com

16. Рецепти

Напомена

- Рецепти без гаранција. Сите информации за состојките и подготовката се приближни. Дополнете ги овие предлози за рецепти со вашите лични искуства.

16.1. Супа од грашок

Време за подготовка: 30 мин.

Приближно време за готвење: 4 ч. - 4 ч. 30 мин.

Ниво на тежина: средно

Порции: 6

500 g сушен зелен грашок

2 кромида

1/2 китка зеленчук за супа

300 g чаден свински врат

2 чадени колбаси

1 лист од ловор

1 лажичка сушен мајоран

300 g компири

2 виенски колбаси

Сол, црн пипер, гранулирана супа

малку оцет

1,5 L вода

- 1) Излупете ги и исечкајте ги компирите и кромидот. Исчистете го и исечкајте го зеленчукот за супа.
- 2) Ставете го грашокот, кромидот, компирите, листот од ловор и зеленчукот за супа во керамичкиот сад.

Напомена

- Нелупениот грашок мора да се натопи преку ноќ пред употреба! Исто така, треба да се земе предвид и подолго време за готвење!
- 3) Ставете ги месото и колбасите одозгора.
- 4) Додајте 1,5 литри топла вода додека не се покријат сите состојки.
- 5) Зачинете со сол, црн пипер, оцет, мајоран и малку гранулирана супа.

6) Ставете го капакот и гответе на ниво од  4 до 4,5 часа.

7) Внимателно извадете го месото и, доколку е потребно, отстранете ја маснотијата и коските од месото. Исечкајте го месото.

8) Исечете ги колбасите и виенските колбаси на тенки парчиња.

9) Во зависност од конзистенцијата, испасирајте дел од супата во посебен сад.

10) Вратете ја супата, месото и парчињата колбас во керамичкото тенцере и добро промешајте ја чорбата.

11) Зачинете со сол и црн пипер по вкус, доколку е потребно.

16.2. Пилешка супа

Време за подготовка: 15 мин.

Приближно време за готвење: 5 ч.

Ниво на тежина: лесно

Порции: 6

2 пилешки наткопани

1 - 1,5 литри вода

2 моркови

1/4 целер

2 корени од магдонос

1/2 праз

1 лажица сол

1 лажичка сушен ловаж

1 лажичка пипер, црн и мелен

1 лист од ловор

1 лажичка сечкан корен од ѓумбир

1 китка кадрав магдонос

1) Исечете го празот и исечкајте го преостанатиот зеленчук.

2) Ставете ги пилешките наткопани во керамичкиот сад.

3) Распоредете го исечканиот зеленчук и сите зачини, освен магдоносот, врз пилешките наткопани.

4) Ставете ја водата. Гответе 5 часа на ниво .

- 5) Откако ќе истече времето за готвење, извадете ги пилешките наткопани од супата, одвојте го месото од коските, исечете го или искинете го на парчиња со големина на залак и вратете го во керамичкиот сад.
- 6) Оставете го месото повторно да се загрее неколку минути.
- 7) Исечкајте го магносот и додајте го.

16.3. Цепкано свинско

Време за подготовка: 30 мин.

Време за готвење (минимум): 7 ч.

Ниво на тежина: лесно

Порции: 6 - 8

1,4 kg свинско месо, без коски (врат)

1 кромид

400 ml пиво од ѓумбир или кореново пиво (Root Beer)

За мешавината од зачини:

2 лажици пиперка во прав (лута)

2 лажици кафеав шеќер

2 лажички сол

½ лажичка семки од сенф

2 прстофати црн пипер

4 прстофати лук во прав

2 прстофати оригано

1 лажичка мелени семки од коријандер

2 прстофати Чили зачин

За сосот за скара:

2 кромида

2 лажици масло

4 чешниња лук

1 лажица мед

малку оцет (на пример, малинов или јаболков оцет)

150 ml сок од јаболко

150 ml кечап од домати

малку Ворчестер сос

малку соја сос

2 прстофати чили во прав

2 прстофати Црн пипер

2 прстофати Чадена сол

1) Исплакнете го свинското месо и исушете го со тапкање.

2) Подгответе ја мешавината од зачини за месото: Измешајте ја пиперката во прав шеќер, сол, семки од сенф, црн пипер, лук во прав, оригано, семки од коријандер и чили зачин во мал сад.

3) Истријте го месото насекаде со мешавината од зачини.

4) Излупете два кромида и исечете ги на прстени.

5) Ставете половина од овие кромиди во керамичкиот сад.

6) Ставете го месото врз кромидот и покријте го со преостанатите прстени.

7) Прелијте го ѓумбирот или кореновото пиво и гответе сè на ниво  покриено 6 часа. Превртете го месото на половина од печењето.

8) За сосот за скара: Излупете го третиот кромид и ситно исечкајте го. Излупете ги чешнињата лук.

9) Загрејте го маслото во тенџере и пржете го кромидот додека не стане прозирен.

10) Притиснете го лукот и кратко пропржете.

11) Додајте го медот и одглазирајте со овошен оцет и сок од јаболко. Додајте кечап, сос Ворчестер, соја сос и зачини.

12) Добро измешајте со жица за матење и оставете да крчка уште малку, додавајќи повеќе зачини доколку е потребно.

13) Користете блендер за да го изблендирате сосот за месо на скара додека не добиете мазна смеса.

Напомена

- Алтернативно, наместо домашен сос за скара, можете да користите готов сос за скара од шише (250 ml).

14) Извадете го омекнатото месо и ставете го настрана.

- 15) Доколку е потребно, отстранете го вишокот маснотии од месото и искинете го со две виљушки за да добиете типично цепкано свинско месо.
- 16) Додајте го кромидот во месото и префрлете ја супата од керамичкиот сад во друг сад.
- 17) Вратете ги свинското месо и кромидот во апаратот за бавно готвење и измешајте го сосот за скара.
- 18) Доколку е потребно, додајте малку повеќе супа и измешајте со месото.
- 19) Покријте сè и гответе уште еден час на ниво 5.

Сервирајте го цепканото свинско месо по желба: обично, во лепче, како бургер или сендвич, со сос за скара и салата од зелка (американска салата од зелка).

16.4. Динстано говедско месо

Време за подготовка: 30 мин.

Време за маринирање приближно: 30 мин.

Време за готвење приближно: 7 ч.

Ниво на тежина: лесно

Порции: 4

1 kg телешки гради

Сол

Црн пипер

1 морков

100 g целер

1 лист од ловор

750 ml говедска супа

150 ml црвено вино

1 лажичка пиперка во прав

6 бобинки од смрека

1 мало гранче мајчина душица

- 1) Зачинете ги говедските гради со сол и црн пипер и втријте ги. Оставете да отстои 30 минути и потоа истурете во керамичкиот сад.

- 2) Измијте го морковот и исечете го на коцки.
- 3) Целерот измијте го и на ист начин исечкајте го на коцки.
- 4) Додајте сè во месото заедно со говедската супа, црвеното вино, зачините и мајчината душица, ставете го капакот и варете на ниво 5 припл. 7 часа.
- 5) Извадете го месото, исечете го на парчиња низ зрното и наредете го на чиниите.

16.5. Пудинг од леб

Време за подготовка: 15 мин.

Приближно време за готвење: 1,5 ч. - 2 ч.

Ниво на тежина: лесно

Порции: 8

4 лажичи путер

400 g бел леб од претходниот ден

120 g суво грозје

600 ml млеко

200 ml павлака

6 јајца

160 g шеќер

1 лажичка мелен цимет

1/2 лажичка есенција од ванила

Мелено морско оревче

1 прстофат сол

- 1) Намачкајте го керамичкиот сад со путер.
- 2) Исечете го лебот на коцки приближно со големина од 2,5 cm.
- 3) Во тавче растопете го путерот и пропржете ги коцките леб наоколу, извадете ги и ставете ги во керамичкиот сад со сувото грозје.
- 4) Изматете го млекото со павлаката, јајцата, 100 g шеќер, циметот, есенцијата од ванила, морското оревче и солта.
- 5) Истурете врз коцките леб.
- 6) Повторно измешајте сè внимателно, по-сипете со преостанатиот шеќер и варете покриено на ниво 5 околу 2 часа. Мешајте повремено.

Препорачуваме пудингот од леб да го послужите со сладолед од ванила.

16.6. Ровко тесто со овошје

Време за подготовка: 30 мин.

Приближно време за готвење: 3 ч.

Ниво на тежина: лесно

6 порции

1 kg мешано овошје (на пр., јаболка, круши, сливи, јагоди, боровинки итн.)

1 лажица сок од лимон

3 - 4 лажици шеќер

150 ml сок од јаболко (или бело вино)

15 g пченкарен скроб

150 g брашно

65 g овесни снегулки (семести)

135 g кафеав шеќер

135 g бел путер

прстофат сол

прстофат цимет

- 1) Измијте го и исчистете го овошјето (во зависност од видот на овошјето, отстранете ги семките, кората итн.)
- 2) Исечете го овошјето на парчиња со големина на залак и ставете го во сад.
- 3) Додајте ги сокот од лимон, сокот од јаболко и пченкарниот скроб.
- 4) Во зависност од зрелоста на овошјето и сопствениот вкус, додајте 3 - 4 лажици шеќер и сè добро измешајте.
- 5) За ровкото тесто, измесете ги брашното, овесните снегулки, кафеавиот шеќер, мекиот путер, прстофат цимет и прстофат сол со рачен миксер за да се добие ровко тесто.
- 6) Истурете ја овошната смеса во керамичкиот сад. Распоредете го ровкото тесто врз него.
- 7) Ставете го капакот и варете на ниво  3 часа.

Препорачуваме да го послужите ровкото тесто со овошје со сос од ванила.

Tabela e Përmbajtjes

1. Hyrje	128
2. Përdorimi i synuar	128
3. Kontrolloni objektin e dorëzimit	128
4. Përshkrimi i pajisjes	128
5. Të dhëna teknike	128
6. Paralajmërime dhe simbole të përdorura	129
7. Udhëzime sigurie	130
8. Funksionimi	133
9. Përgatitjet	133
9.1. Përpara përdorimit të parë	133
9.2. Konfigurimi i pajisjes	133
9.3. Përgatitja e përbërësve	134
10. Operimi	134
10.1. Këshilla	134
10.2. Kohët e gatimit	135
10.3. Konfigurimi i nivelit të gatimit	135
10.4. Gatimi i ushqimit	135
11. Pastrimi	136
12. Ruajtja	136
13. Zgjidhja e problemeve	137
14. Asgjësimi	137
14.1. Asgjësoni pajisjen dhe paketimin	137
15. Garancia e Kompernaß Handels GmbH	137
15.1. Shërbimi	138
15.2. Importuesi	138
16. Recetat	139
16.1. Supë me bizele	139
16.2. Supë me pulë	139
16.3. Mish derri i grirë	140
16.4. Fileto gjoksi viçi të ziera	141
16.5. Puding me bukë	141
16.6. Kek me fruta	142

1. Hyrje

Urime për blerjen e pajisjes suaj të re!

Ju keni zgjedhur një produkt modern dhe me cilësi të lartë. Manuali është pjesë e këtij produkti. Ata përmbajnë informacione të rëndësishme mbi sigurinë, përdorimin dhe asgjësimin. Para përdorimit të produktit, ju lutemi të njihuni me të gjitha udhëzimet e funksionimit dhe sigurisë. Përdoreni këtë produkt sipas përshkrimit dhe për qëllimet e specifikuara. Sigurohuni që të përfshini të gjithë dokumentacionin ku ua dërgoni produktin palëve të treta.

2. Përdorimi i synuar

⚠ PARALAJMËRIM! RREZIK LËNDIMI!

Rrezik për shkak të përdorimit të papërshtatshëm!

Pajisja mund të paraqesë rreziqe nëse përdoret në mënyrë të papërshtatshme dhe/ose në një mënyrë tjetër.

- ▶ Përdoreni pajisjen vetëm për qëllimin e saj të synuar.
- ▶ Ndiqni procedurat e përshkruara në këtë manual.

Kjo pajisje është menduar ekskluzivisht për gatimin e ushqimit në shtëpi private. Mos e përdorni pajisjen në mjedise komerciale ose industriale.

Përdoreni pajisjen vetëm në zona të thata të brendshme; mos e përdorni kurrë jashtë.

Çdo përdorim tjetër ose shtesë konsiderohet i papërshtatshëm.

3. Kontrolloni objektin e dorëzimit

Pajisja vjen standarde me përbërësit e mëposhtëm:

- Baza e pajisjes
- Tenxhere qeramike
- Kapak qelqi
- Udhëzime përdorimi

⚠ RREZIK!

- ▶ Materialet e paketimit nuk duhet të përdoren nga fëmijët për të luajtur. Ekziston rreziku i mbytjes.
- ◆ Hiqni të gjitha pjesët e pajisjes dhe udhëzimet e përdorimit nga paketimi.
- ◆ Hiqni të gjitha materialet e paketimit dhe çdo film mbrojtës nga pajisja.

① Shënimi

- ▶ Kontrolloni dorëzimin për plotësinë dhe për dëmtime të dukshme.
- ▶ Në rast të dorëzimit të paplotë ose dëmtimit për shkak të paketimit ose transportit të papërshtatshëm, ju lutemi të kontaktoni linjën telefonike të shërbimit (shih kapitullin **15.1. Shërbimi**).

4. Përshkrimi i pajisjes

(Shihni faqen e palosshme për ilustrime)

- 1 Kapak qelqi
- 2 Tenxhere qeramike
- 3 Baza e pajisjes
- 4 Drita treguese
- 5 Çelësi rrotullues

5. Të dhëna teknike

Tensioni i rrjetit	220 - 240 V ~, 50/60 Hz
Konsumi i energjisë	200 W
Konsumi i energjisë në modalitetin e gatishmërisë	0 W
Kapaciteti i tenxheres qeramike ②	afërsisht 3,5 litra
Vëllimi i përdorshëm i tenxheres qeramike ②	afërsisht 3,2 litra

6. Paralajmërimi dhe simbole të përdorura

Paralajmërimet dhe simbolet e mëposhtme përdoren në këtë manual, në paketim dhe në pajisje (sipas rastit):

	RREZIK! Një paralajmërim me këtë simbol dhe fjalën sinjalizuese "RREZIK" tregon një situatë të rrezikshme të afërt e cila, nëse nuk shmanget, do të rezultojë në vdekje ose lëndime serioze.
	PARALAJMËRIM! Një paralajmërim me këtë simbol dhe fjalën sinjalizuese "PARALAJMËRIM" tregon një situatë potencialisht të rrezikshme e cila, nëse nuk shmanget, mund të rezultojë në vdekje ose lëndime serioze.
	KUJDES! Një paralajmërim me këtë simbol dhe fjalën sinjalizuese "KUJDES" tregon një situatë potencialisht të rrezikshme e cila, nëse nuk shmanget, mund të rezultojë në lëndime të lehta ose të modëruara.
	VINI RE! Një paralajmërim me këtë simbol dhe fjalën sinjalizuese "VINI RE" tregon një situatë të mundshme e cila, nëse nuk shmanget, mund të rezultojë në dëmtime të pronës.
	Shënim: Një shënim tregon informacion shtesë që e bën më të lehtë përdorimin e pajisjes.
	Rryma/tensioni alternativ
	Tokëzimi mbrojtës

	Përdoreni pajisjen vetëm në ambientet e brendshme.
	Mos e zhytni në ujë!
	Mund të lahet në lavastovilje.
	Të gjitha pjesët e kësaj pajisjeje që bien në kontakt me ushqimin janë të sigurta për ushqimin.
	Ky produkt përmbush kërkesat e direktivave evropiane dhe kombëtare në fuqi.
	Mos e hidhni pajisjen elektrike në mbeturinat shtëpiake!
	Asgjësoni paketimin në një mënyrë miqësore me mjedisin.
	
	Paketimi është bërë nga materiale të riciklueshme. Vini re etiketimin e materialeve të paketimit në ndarjen e mbeturinave: Këto karakterizohen nga shkurtësat (a) dhe shifrat (b) me kuptimin e mëposhtëm: 1-7: Plastika, 20-22: Letër dhe karton, 80-98: Materiale të ndryshme.
	
	Kjo markë konfirmon që produkti përputhet me kërkesat e sigurisë së produktit të zbatueshme në Republikën e Serbisë.

7. Udhëzime sigurie

⚠ RREZIK GODITJEJELEKTRIKE!

-  Mos e zhytni kurrë bazën e pajisjes, kabllon e energjisë ose spinën e energjisë në ujë ose lëngje të tjera, mos e vendosni bazën e pajisjes pranë ujit dhe mos e pastroni atë nën ujë të rrjedhshëm.
- Sigurohuni që kablloja e energjisë të mos laget ose të mos njomet kurrë gjatë funksionimit. Drejtojeni atë në një mënyrë të tillë që të mos mund të shtypet ose të dëmtohet në ndonjë mënyrë tjetër.
- Nëse kablloja e energjisë e kësaj pajisjeje është e dëmtuar, ajo duhet të zëvendësohet nga prodhuesi, agjenti i tij i shërbimit ose një person i kualifikuar në mënyrë të ngjashme për të shmangur rrezikun.
-  Përdoreni pajisjen vetëm në zona të thata të brendshme, jo jashtë.
- Mos e mbushni enën metalike të bazës së pajisjes me ujë ose lëngje të tjera!

⚠ PARALAJMËRIM! RREZIK LËNDIMI!

- Kjo pajisje mund të përdoret nga persona me aftësi të kufizuara fizike, shqisore ose mendore ose mungesë përvoje dhe/ose njohurish, nëse ata janë mbikëqyrur ose janë udhëzuar në lidhje me përdorimin e pajisjes në një mënyrë të sigurt dhe i kuptojnë rreziqet e përfshira.
- Kjo pajisje mund të përdoret nga fëmijë të moshës 8 vjeç e lart nëse janë nën mbikëqyrje ose janë udhëzuar se si ta përdorin pajisjen në mënyrë të sigurt dhe i kuptojnë rreziqet e përfshira. Pastrimi dhe mirëmbajtja nga përdoruesi nuk duhet të kryhen nga fëmijët, përveç nëse janë 8 vjeç ose më të moshuar dhe nën mbikëqyrje. Pajisja dhe kablloja e saj lidhëse duhet të mbahen larg fëmijëve nën 8 vjeç.
- Fëmijët nuk duhet të luajnë me pajisjen.
- Pajisja dhe kablloja e saj lidhëse duhet të mbahen larg fëmijëve nën 8 vjeç.

- Nëse është e mundur, vendoseni pajisjen pranë një prize elektrike. Sigurohuni që spina e energjisë të jetë lehtësisht e arritshme në rast rreziku dhe që kabloja e energjisë të mos bëhet rrezik pengese.
- Gjithmonë hiqeni pajisjen nga priza e murit pas përdorimit, pastrimit ose zhvendosjes së saj.
- Vendoseni pajisjen në një sipërfaqe të sheshtë, të qëndrueshme dhe rezistente ndaj nxehtësisë.
- Mos e vendosni pajisjen nën ose pranë objekteve të ndezshme, siç janë perdet ose dollapët e murit.
- Nëse pajisja është rrëzuar ose është dëmtuar, nuk duhet ta përdorni më. Nëse është e nevojshme, pajisja duhet të kontrollohet dhe riparohet nga një personel i kualifikuar.
- Riparimet e pajisjes duhet të kryhen vetëm nga specialistë të autorizuar ose nga shërbimi ndaj klientit. Riparimet e papërshtatshme mund të paraqesin rrezik për përdoruesin. Për më tepër, kërkesa për garanci skadon.
- Mos e hapni kapakun e pajisjes. Pajisja nuk ka komponentë të riparueshëm ose të zëvendësueshëm nga përdoruesi.



Kujdes! Sipërfaqe e nxehtë!

- Pjesët e pajisjes nxehen shumë gjatë funksionimit. Lëreni pajisjen të ftohet mjaftueshëm përpara se t'i prekni këto zona për të shmangur djegiet.
- Mbajeni dhe transportoni pajisjen ose tenxheren qeramike vetëm nga dorezat anësore. Vishni doreza furre nëse është e nevojshme.
- Mos e hiqni tenxheren qeramike nga pajisja gjatë funksionimit.
- Gjatë procesit të gatimit mund të lirohet avull i nxehtë, veçanërisht kur hapni kapakun prej qelqi. Mbani një distancë të sigurt nga avulli.
- Prekni kapakun prej qelqi vetëm nga doreza gjatë funksionimit.

- Pas përdorimit, sipërfaqja e elementit ngrohës ruan ende nxehtësinë e mbetur.
- Sigurohuni që baza e pajisjes, kablloja e energjisë ose spina të mos vijnë në kontakt me burime të nxehta, siç janë pllakat e nxehta ose flakët e hapura.
- Mos përdorni një kohëmatës të jashtëm ose një sistem të veçantë telekomande për të përdorur pajisjen.
- Mos e lini kurrë pajisjen pa mbikëqyrje ndërsa është në funksionim.
- Përdoreni pajisjen ekskluzivisht me aksesoret origjinalë të furnizuar.
- Përdoreni pajisjen vetëm sipas qëllimit.
Përdorimi i gabuar i pajisjes përbën rrezik lëndimi!

❗ **VINI RE! DËMTIM PRONE!**

- Mos e ndizni pajisjen nëse nuk ka përbërës në tenxheren qeramike.
- Mos e ndizni pajisjen nëse tenxherja qeramike nuk është futur në bazën e pajisjes.
- Nëse doni ta vendosni pajisjen nën aspiratorin në sobë, sigurohuni që soba të jetë e fikur.
- Lëreni tenxheren qeramike dhe kapakun e qelqit të ftohen mjaftueshëm përpara se t'i zhytni në ujë për pastrim. Përndryshe, ato mund të thyhen për shkak të ndryshimit të temperaturës.
- Mos e përdorni tenxheren qeramike në asnjë mënyrë tjetër përveç asaj që përshkruhet në këto udhëzime. Mos e përdorni në furrë, në sobë ose në mikrovalë, dhe mos e vendosni në frigorifer.

8. Funksionimi

Me një tenxhere të ngadalhtë, ushqimi gatuhet ngadalë për një periudhë më të gjatë kohore në temperatura nën pikën e vlimit prej 100 °C.

Koha e gatimit për këtë metodë është zakonisht dukshëm më e gjatë sesa për zierjen ose skuqjen e thjeshtë. Kjo metodë e butë përgatitjeje ruan më shumë vitaminat, lëndë ushqyese dhe aroma në ushqim dhe parandalon djegien e tij. Mishi nuk thahet, por mbetet lëngshëm dhe i butë.

9. Përgatitjet

9.1. Përpara përdorimit të parë

Para përdorimit të parë, duhet të pastroni plotësisht të gjitha pjesët për të hequr çdo mbetje prodhimi. Vazhdoni siç përshkruhet më poshtë:

- ◆ Pastroni të gjitha pjesët siç përshkruhet në kapitullin **11. Pastrimi**.
- ◆ Vendosni bazën e pajisjes **3** në një sipërfaqe të sheshtë, të qëndrueshme dhe rezistente ndaj nxehtësisë, pranë një prize elektrike lehtësisht të arritshme.
- ◆ Vendosni tenxheren qeramike **2** në bazën e pajisjes **3**.
- ◆ Sigurohuni që çelësi rrotullues është vendosur në **0** dhe lidheni kabllon e energjisë në një prizë elektrike.
- ◆ Mbushni tenxheren qeramike **2** me 0.5 litra ujë.
- ◆ Vendosni kapakun prej qelqi **1** mbi tenxheren qeramike **2**.
- ◆ Rrotulloni çelësin rrotullues **5** në **SSS**. Drita treguese **4** ndizet, pajisja fillon procesin e ngrohjes.

i Shënim

- ▶ Gjatë përdorimit të parë, mund të shfaqet pak tym dhe erë për shkak të mbetjeve të prodhimit. Kjo është normale dhe do të zhduket pas një kohe të shkurtër. Siguroni ventilim të mjaftueshëm, për shembull duke hapur një dritare.
- ◆ Fikeni pajisjen pas 60 minutash duke e rrotulluar çelësin rrotullues **5** përsëri në **0**.
- ◆ Hiqeni kabllon e energjisë nga priza e energjisë.
- ◆ Lëreni pajisjen të ftohet mjaftueshëm, hidhni ujin dhe pastroni përsëri të gjitha pjesët siç përshkruhet në kapitullin **11. Pastrimi**.

9.2. Konfigurimi i pajisjes

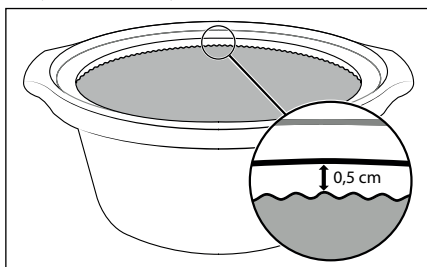
i Shënim

- ▶ Kur përdorni pajisjen për herë të parë, veproni siç përshkruhet në kapitullin **9.1. Përpara përdorimit të parë**.
- ◆ Vendosni bazën e pajisjes **3** në një sipërfaqe të sheshtë, të qëndrueshme dhe rezistente ndaj nxehtësisë, pranë një prize elektrike lehtësisht të arritshme.
- ◆ Vendosni tenxheren qeramike **2** në bazën e pajisjes **3**.
- ◆ Sigurohuni që çelësi rrotullues është vendosur në **0** dhe lidheni kabllon e energjisë në një prizë elektrike.

Pajisja tani është gati për përdorim.

9.3. Përgatitja e përbërësve

- Mbushni tenxheren qeramike ② deri në masën maksimale që të ketë ende një distancë prej afërsisht 0.5 cm deri në buzën e brendshme (afërsisht 3.2 l):



- Përbërësit duhet të përmbajnë të paktën afërsisht 200 ml lëng. Megjithatë, ju lutemi vini re se përbërësit shumë të thatë mund të kërkojnë më shumë lëng të shtuar, ndërsa përbërësit shumë të holluar me ujë mund të kërkojnë më pak.
- Lërimi ushqimet e ngrira të shkrihen plotësisht para përdorimit.
- Pritini përbërësit në copa të njëtrajtshme, mundësisht jo shumë të mëdha, për të shkurtuar kohën e gatimit. Sa më të mëdha të jenë copat, aq më e gjatë është koha e gatimit.
- Mund ta skuqni mishin për një shije më intensive përpara se ta vendosni në tenxheren qeramike ②. Kjo ka gjithashtu avantazhin se përmbajtja e yndyrës së mishit, dhe për rrjedhojë e ushqimit, zvogëlohet nëse nuk e ripërdorni yndyrën e shkrirë.
- Nëse dëshironi të gatuni paraprakisht ose të skuqni përbërësit para gatimit, përdorni një tenxhere ose tigan të veçantë për këtë qëllim. Skuqja ose gatimi paraprak nuk është i mundur me këtë pajisje.

- Nëse nuk e skuqni mishin paraprakisht, duhet t'i hiqni mishit çdo yndyrë të tepërt, pasi kjo nuk do të gatuhet gjatë gatimit të lehtë.
- Fasulet e kuqe të papërpunuara përmbajnë toksina që mund të neutralizohen vetëm nga temperaturat e larta. Gatimi me këtë pajisje nuk është i mjaftueshëm për këtë! Prandaj, zieni fasulet e kuqe në ujë të valuar për të paktën 10 minuta para se t'i përdorni.
- Lërimi bishtajoret e thata dhe të paqëruara në ujë gjatë natës dhe hidhni ujin. Përdorni ujë të freskët për gatim.

10. Operimi

10.1. Këshilla

- Temperatura më e lartë e gatimit është në fund të tenxheres qeramike ②. Prandaj, shtoni fillimisht copa më të mëdha ose përbërës me një kohë gatimi më të gjatë dhe pastaj shtoni pjesën tjetër sipër.
- Ngrini kapakun prej qelqi ① nga pajisja sa më pak të jetë e mundur gjatë funksionimit, pasi kjo shkakton daljen e nxehtësisë çdo herë dhe kështu zgjat procesin e gatimit.
- Sa më gjatë të gatuhet ushqimi, aq më të buta bëhen perimet dhe aq më i butë bëhet mishi.
- Nëse ka shumë lëng në tenxheren qeramike ② drejt fundit të kohës së gatimit, hiqni kapakun prej qelqi ①. Vazhdoni gatimin e ushqimit pa kapakun prej qelqi ① derisa të avullojë lëngu i mjaftueshëm.

10.2. Kohët e gatimit

Tabela më poshtë ofron një përmbledhje të përbërësve të ndryshëm të mundshëm dhe kohët e tyre të përafërta të gatimit. Megjithatë, këto vlera mund të shërbejnë vetëm si një udhëzues. Koha aktuale e gatimit varet nga faktorë të ndryshëm përveç shijes suaj personale, siç janë temperatura fillestare, natyra, madhësia dhe sasia e përbërësve, ose sasia e lëngut të shtuar.

Produkti ushqimor	Sasia	Koha e gatimit 	Koha e gatimit 
Biftek i pjekur	1000 g	afërsisht 6-8 orë	afërsisht 4-5 orë
Fileto derri	500 g	afërsisht 5-6 orë	afërsisht 4-5 orë
Gjoks pule	650 g	afërsisht 5-6 orë	afërsisht 4-5 orë
Mish i grirë	500 g	afërsisht 4-5 orë	afërsisht 2-4 orë
Perime të forta (Patate, karrota, selino, etj.)	300 g	afërsisht 4-6 orë	afërsisht 2,5-4 orë
Kungulleshka	300 g	afërsisht 4-5 orë	afërsisht 2,5-4 orë
Bizele jeshile	500 g	afërsisht 5-6 orë	afërsisht 4-5 orë
Thjerrëza të kuqe	500 g	afërsisht 2-4 orë	afërsisht 1,5 - 2 orë

10.3. Konfigurimi i nivelit të gatimit

Rrotulluesi  ju lejon të zgjidhni katër cilësime:

Posicioni	Funksioni
	Fikja e pajisjes
	Mbajtja e ngrohtësisë (rreth 60–75 °C)
	temperaturë e ulët gatimi (rreth 80–90 °C)
	temperaturë e lartë gatimi (rreth 90–100 °C)

Shumica e gatimeve me mish dhe perime zakonisht kërkojnë një kohë gatimi prej afërsisht 5–8 orësh në  dhe afërsisht 3–5 orë në . Sa më gjatë të gatuhet ushqimi, aq më të buta bëhen perimet dhe aq më i butë bëhet mishi. Pra, nuk zbret në minutë.

10.4. Gatimi i ushqimit

PARALAJMËRIM! RREZIK LËNDIMI!

- Pjesët e pajisjes nxehen shumë gjatë funksionimit! Lëreni pajisjen të ftohet mjaftueshëm përpara se t'i prekni këto zona për të shmanhur djegiet.
- Mbajeni dhe mbani bazën e pajisjes  ose tenxheren qeramike  vetëm nga dorezat anësore. Vishni doreza furre nëse është e nevojshme.
- Gjatë procesit të gatimit mund të lirohet avull i nxehtë, veçanërisht kur hapni kapakun prej qelqi . Mbani një distancë të sigurt nga avulli.

VINI RE! DËMTIM PRONE!

- Mos e ndizni pajisjen nëse nuk ka përbërës në tenxheren qeramike .

i Shënim

- ▶ Ngrini kapakun prej qelqi ❶ nga pajisja sa më pak të jetë e mundur, pasi kjo shkakton daljen e nxehtësisë çdo herë dhe kështu zgjat procesin e gatimit.
- ▶ Kjo pajisje nuk është e përshtatshme për skuqjen e gatimit.
- ▶ Kjo pajisje nuk është e përshtatshme për ngrohjen e ushqimit të ftohtë.
- ◆ Nëse nuk e keni bërë ende, së pari bëni të gjitha përgatitjet e nevojshme siç përshkruhet në kapitullin **9.3. Përgatitja e përbërësve**. Ju lutemi referojuni edhe shënimeve në kapitullin **10.1. Këshilla**.
- ◆ Nëse është e nevojshme, hiqni kapakun prej qelqi ❶ nga tenxherja qeramike ❷ dhe shtoni përbërësit që do të gatohen, përfshirë lëngun.
- ◆ Vendosni kapakun prej qelqi në ❶. Rrotulloni butonin rrotullues ❺ në pozicionin e dëshiruar (shih kapitullin **10.3. Konfigurimi i nivelit të gatimit**). Drita treguese ❹ ndizet, pajisja fillon procesin e ngrohjes.
- ◆ Gatujani përbërësit për kohën e rekomanduar (shih, për shembull, kapitullin **10.2. Kohët e gatimit**). Kontrolloni vazhdimisht gatishmërinë e përbërësve.

i Shënim

- ▶ Tenxherja qeramike ❷ ruan nxehtësi të mjaftueshme për të mbajtur përbërësit e gatuar ngrohtë për afërsisht 30 minuta. Nëse ushqimi duhet të mbahet i ngrohtë për një periudhë më të gjatë kohore, rrotulloni çelësin rrotullues ❺ në .
- ◆ Kur përbërësit të jenë gatuar plotësisht dhe nuk kanë më nevojë të mbahen të ngrohtë, vendoseni butonin rrotullues ❺ në 0 dhe hiqeni kabllon e energjisë.
- ◆ Tani mund ta transferoni me kujdes ushqimin ose ta servini direkt në tenxheren qeramike ❷. Ju lutemi vini re se tenxherja qeramike ❷ mund të jetë shumë e nxehtë! Përdorni doreza furre për ta hequr dhe vendoseni në një sipërfaqe rezistente ndaj nxehtësisë.
- ◆ Lëreni pajisjen të ftohet mjaftueshëm dhe pastroni të gjitha pjesët siç përshkruhet në kapitullin **11. Pastrimi**.

11. Pastrimi

⚠ RREZIK GODITJEJE ELEKTRIKE!

- ▶ Së pari, hiqeni kabllon e energjisë nga priza e murit përpara se të pastroni pajisjen.
- ▶ Mos e zhytni kurrë bazën e pajisjes ❸ dhe kabllon lidhës në ujë.

⚠ PARALAJMËRIM! RREZIK LËNDIMI!

- ▶ Lëreni të gjitha pjesët të ftohen mjaftueshëm para pastrimit.

❗ VINI RE! DËMTIM PRONE!

- ▶ Mos përdorni agjentë pastrimi agresivë ose gërryes. Këto mund të dëmtojnë sipërfaqet e pajisjes.
- ▶ Lëreni tenxheren qeramike ❷ dhe kapakun prej qelqi ❶ të ftohen mjaftueshëm përpara se t'i zhytni në ujë për pastrim. Përndryshe, ato mund të thyhen për shkak të ndryshimit të temperaturës.
- ◆ Pastroni strehën dhe pjesën e brendshme të bazës së pajisjes ❸ me një leckë të lagur. Nëse është e nevojshme, aplikoni një sapun të butë për larjen e enëve në leckë. Më pas, fshijeni me një leckë të lagur vetëm me ujë për të hequr çdo detergjent të mbetur.
- ◆ Pastroni tenxheren qeramike ❷ dhe kapakun prej qelqi ❶ në ujë të ngrohtë me një sapun të butë për larjen e enëve. Në fund, shpëlani pjesët me ujë të pastër.

i Shënim



Tenxherja qeramike ❷ dhe kapaku prej qelqi ❶ janë gjithashtu të përshtatshme për pastrim në lavastovilje.

- ◆ Thajini të gjitha pjesët plotësisht përpara se t'i ripërdorni ose t'i ruani.

12. Ruajtja

- ◆ Pastroni të gjitha pjesët siç përshkruhet në kapitullin **11. Pastrimi**.
- ◆ Ruajeni pajisjen me tenxheren qeramike ❷ të futur dhe kapakun prej qelqi ❶ të mbyllur në një vend pa pluhur dhe të thatë.

13. Zgjidhja e problemeve

Problemi	Shkaqet e mundshme	zgjidhjet e mundshme
Pajisja nuk funksionon.	Pajisja nuk është e lidhur me një prizë elektrike.	Lidheni pajisjen me një prizë elektrike.
	Pajisja është e dëmtuar.	Kontakttoni shërbimin ndaj klientit.
	Kontrolli rrotullues ❸ është vendosur në 0.	Zgjidhni një nivel të përshtatshëm gatimi.

Në rast se problemet nuk mund të zgjidhen duke përdorur hapat e zgjidhjes së problemeve më lart, ose nëse hasni lloje të tjera problemesh, ju lutemi kontakttoni departamentin tonë të shërbimit.

14. Asgjësimi

14.1. Asgjësoni pajisjen dhe paketimin



Simboli i koshit të mbeturinave me rrota të shënuar me kryq do të thotë që kjo pajisje nuk duhet të hidhet me mbeturinat shtëpiake në fund të jetëgjatësisë së saj të dobishme. Pajisja duhet të dorëzohet në pikat e caktuara të grumbullimit, qendrat e riciklimit ose impiantet e asgjësimit të mbeturinave.

Ju lutemi fshini të gjitha të dhënat personale përpara se ta ktheni artikullin.

Paketimi është bërë nga materiale miqësore me mjedisin që mund t'i hidhni në qendrën tuaj lokale të riciklimit.

Asgjësoni paketimin në një mënyrë miqësore me mjedisin.

15. Garancia e Kompernaß Handels GmbH

I dashur klient,

Ju merrni një garanci 3-vjeçare për këtë pajisje duke filluar që nga data e blerjes. Në rast të defekteve në këtë produkt, ju keni të drejta ligjore ndaj shitësit të produktit. Këto të drejta ligjore nuk kufizohen nga garancia jonë e përcaktuar më poshtë.

Kushtet e garancisë

Periudha e garancisë fillon që në datën e blerjes. Ju lutem ruajeni faturën në një vend të sigurt. Kjo kërkohej si provë e blerjes.

Në rast se ndodh një defekt në materiale ose gjatë prodhimit brenda tre viteve nga data e blerjes së këtij produkti, ne, sipas gjykimit tonë, do ta riparojmë, zëvendësojmë ose rimbursojmë çmimin e blerjes pa pagesë. Kjo garanci kërkon që pajisja me defekt dhe prova e blerjes (deri në faturë) të paraqiten brenda periudhës trevjeçare, së bashku me një përshkrim të shkurtër të defektit dhe kur ka ndodhur ky defekt.

Në rast se defekti mbulohet nga garancia jonë, ju do të merrni produktin e riparuar ose një produkt të ri. Riparimi ose zëvendësimi i produktit nuk fillon një periudhë të re garancie.

Periudha e garancisë dhe kërkesat ligjore për defekte

Periudha e garancisë nuk zgjatet nga garancia. Kjo është e vlefshme edhe për pjesët e zëvendësuara dhe të riparuar. Çdo dëmtim ose defekt i pranishëm në momentin e blerjes duhet të raportohet menjëherë pas heqjes nga paketimi. Riparimet e nevojshme pas periudhës së garancisë janë me pagesë.

Objekti i garancisë

Pajisja është prodhuar me kujdes sipas standardeve të rrepta të cilësisë dhe është testuar plotësisht para dorëzimit.

Garancia është e vleshme për defektet në materia ose gjatë prodhimit. Kjo garanci nuk mbulon pjesët e produktit që i nënshtrohen konsumimit normal, ose dëmtimit të pjesëve delikate siç janë çelësat ose pjesët e bëra prej qelqi.

Kjo garanci është e pavlefshme në rast se produkti është dëmtuar, përdorur ose mirëmbajtur në mënyrë të papërgjegjshme. Për të siguruar përdorimin e përshtatshëm të produktit, të gjitha udhëzimet e përfshira në manualin e përdorimit duhet të ndiqen në mënyrën e duhur. Përdoruesi nuk duhet të kryejë asnjë veprim ose të përdorë produktin në mënyra për të cilat manuali paralajmëron.

Produkti është i synuar për përdorim individual dhe jo për përdorim tregtar. Në rast të keqpërdorimit, trajtimit të papërshtatshëm, përdorimit me forcë ose ndryshimeve që nuk janë kryer nga qendra jonë e autorizuar e shërbimit, garancia do të jetë e pavlefshme.

Përpunimi në rast të kërkesës së garancisë

Për t'u siguruar që kërkesa juaj të përpunohet shpejt, ju lutemi ndiqni udhëzimet në vijim:

- Për të gjitha pyetjet, ju lutemi të bëni gati faturën dhe numrin e artikullit (IAN) 541063_2507 si provë blerjeje.
- Numri i artikullit mund të gjendet në etiketën e llojit në produkt, në një gdhendje në produkt, në faqen e titullit të udhëzimeve të përdorimit (poshtë majtas) ose në afishen në pjesën e pasme ose të poshtme të produktit.
- Në rast se ndodh ndonjë mosfunksionim ose defekt tjetër, ju lutemi të kontaktoni fillimisht departamentin e shërbimit ndaj klientit të përmendur më poshtë **telefon** ose me **email**.

- Pastaj, mund të dërgoni një produkt të regjistruar si produkt me defekt, pa pagesë të postës, në adresën e shërbimit që ju është dhënë, duke bashkëngjitur provën e blerjes (deri në faturë) dhe duke deklaruar se cili është defekti dhe kur ka ndodhur.



Mund t'i shkarkoni këto dhe shumë manuale të tjera, video produktesh dhe softuerë instalimi në linkun www.lidl-service.com.

Ky kod QR ju çon direkt në faqen e shërbimit të Lidl (www.lidl-service.com) dhe mund ta hapni manualin e përdoruesit duke futur numrin e artikullit (IAN) 541063_2507.

15.1. Shërbimi

(MK) Shërbimi në Maqedoninë e Veriut

Tel.: 0800 90698

E-Mail: kompernass@lidl.mk

IAN 541063_2507

15.2. Importuesi

Ju lutemi kini parasysh se adresa në vijim nuk është një adresë shërbimi. Fillimisht, kontaktoni qendrën e shërbimit të caktuar.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GJERMANI

www.kompernass.com

16. Recetat

i Shënim

- Receta pa garanci. Të gjitha informacionet mbi përbërësit dhe përgatitjen janë të ngjashme. Plotësoni këto sugjerime recetash me përvojat tuaja personale.

16.1. Supë me bizele

Koha e përgatitjes: 30 minuta

Koha e gatimit afërsisht: 4 orë - 4 orë e 30 minuta

Niveli i vështirësisë: mesatar

Porcione: 6

500 g bizele të thata jeshile të ndara

2 Qepë

1/2 tufë perime për supë

300 g qafë derri të tymosur

2 salçiçe Mettwurst të tymosura

1 gjethe dafine

1 lugë çaji majoran i thatë

300 g patate

2 salçiçe vieneze

Kripë, piper, lëng mishi të grimcuar

pak uthull

1.5 litra ujë

- 1) Qëroni dhe pritini patatet dhe qepët në kubikë. Pastroni dhe pritini perimet e supës në kubikë.
- 2) Vendosni bizelet e ndara, qepët, patatet, gjethen e dafinës dhe perimet e supës në tenxheren prej qeramike.

i Shënim

- Bizelet e paqëruara duhet të lihen në ujë gjatë natës para përdorimit! Duhet të merret parasysh edhe një kohë më e gjatë gatimi!
- 3) Vendosni mishin dhe salçiçet sipër.
 - 4) Shtoni 1.5 litra ujë të nxehtë derisa të mbuloen të gjithë përbërësit.
 - 5) Marinoni me kripë, piper, uthull, majoran dhe pak lëng mishi të grimcuar.

6) Vendosni kapakun dhe gatuajeni në nivelin  për 4 deri në 4.5 orë.

7) Hiqni me kujdes mishin dhe, nëse është e nevojshme, hiqni çdo yndyrë dhe kocka nga mishi. Pritini mishin në kubikë.

8) Pritini salsiçet Mettwurst dhe n vieneze.

9) Në varësi të konsistencës, bëjeni pure një pjesë të supës në një enë të veçantë.

10) Kthejini supën, mishin dhe fetat e salçiçes në tenxheren qeramike dhe përziejini mirë gjellën.

11) Marinoni me kripë dhe piper sipas shijes, nëse është e nevojshme.

16.2. Supë me pulë

Koha e përgatitjes: 15 minuta

Koha e gatimit afërsisht: 5 orë

Niveli i vështirësisë: i lehtë

Porcione: 6

2 kofshë pule

1 - 1.5 litra ujë

2 karrota

1/4 kokërr selino

2 rrënjë majdanozi

1/2 presh

1 lugë gjelle kripë

1 lugë çaji lovage (erëza) të thata

1 lugë çaji piper i zi i bluar

1 gjethe dafine

1 lugë çaji rrënjë xhenxhefil të grirë

1 tufë majdanozi në formë dredha-dredha

1) Pritini preshin dhe perimet hn e mbetura në kubikë.

2) Vendosni kofshët e pulës në tenxheren qeramike.

3) Shpërndani perimet e prera në kubikë dhe të gjitha erëzat, përveç majdanozit, mbi kofshët e pulës.

4) Shtoni ujë. Gatuajeni për 5 orë në nivelin .

- 5) Pasi të ketë mbaruar koha e gatimit, hiqini kofshët e pulës nga lëngu, hiqini mishin nga kockat, priteni ose copëtojeni në copa hn sa një kafshatë dhe vendoseni përsëri në tenxhere qeramike.
- 6) Lëreni mishin të ngrohet përsëri për disa minuta.
- 7) Grijeni majdanozin dhe shtojeni.

16.3. Mish derri i grirë

Koha e përgatitjes: 30 minuta

Koha e gatimit (minimumi): 7 orë

Niveli i vështirësisë: i lehtë

Porcione: 6 - 8

1.4 kg mish derri, pa kocka (qafë)

1 Qepë

400 ml birrë xhenxhefil ose birrë rrënjë

Për përzierjen e erëzave:

2 lugë gjelle pluhur paprike (i nxehtë)

2 lugë gjelle sheqer kaf

2 lugë çaji kripë

½ lugë çaji fara mustardë

2 majë piper të zi

4 majë luge pluhur hudhre

2 majë luge rigon

1 lugë çaji fara koriandrit të bluara

2 majë luge Specat të kuq djegës

Për salcën barbecue

2 Qepë

2 lugë gjelle vaj

4 thelpinj hudhër

1 lugë gjelle mjalhtë

1 spërkatje me uthull (p.sh. uthull mjedre ose molle)

150 ml lëng molle

150 ml salcë domatesh

2 pika salcë Worcestershire

2 pika salcë soje

2 majë luge Pluhur speci djegës

2 majë luge Piper

2 majë luge kripë e tymosur

- 1) Shpëlajeni mishin e derrit dhe thajeni me kujdes.
 - 2) Përgatitni përzierjen e erëzave për mishin: Përzieni pluhurin e paprikës me sheqerin, kripën, farat e sinapit, piperin, pluhurin e hudhrës, rignonin, farat e koriandrit dhe specin djegës në një tas të vogël.
 - 3) Fërkoni mishin në të gjithë sipërfaqen me përzierjen e erëzave.
 - 4) Qëroni dy qepë dhe pritini në formë unaze.
 - 5) Vendosni gjysmën e këtyre qepëve në tenxhere qeramike.
 - 6) Vendoseni mishin në shtresën e qepëve dhe mbulojeni me unazat e mbetura.
 - 7) Hidhni birrën me xhenxhefil ose birrën me rrënjë dhe gatujeni gjithçka të mbuluar në nivelin  për 6 orë. Kthejeni mishin në gjysmën e kohës së gatimit.
 - 8) Për salcën barbecue Qëroni qepën e tretë dhe grijeni imët. Qëroni thelpinjtë e hudhrës.
 - 9) Ngrohni vajin në një tenxhere dhe skuqni qepën derisa të bëhet transparente.
 - 10) Shtypni hudhrën dhe skuqeni për një kohë të shkurtër.
 - 11) Shtoni mjaltnin dhe hidhni uthull frutash dhe lëng molle. Shtoni ketchup, salcë Worcestershire, salcë soje dhe erëza.
 - 12) Përziejini mirë me një rrahëse dhe lëreni të ziejë ngadalë për pak kohë, duke shtuar më shumë erëza nëse është e nevojshme.
 - 13) Përdorni një blender zhytës për të përzier salcën barbecue derisa të bëhet e lëmuar.
- i Shënim**
- Në mënyrë alternative, në vend të salcës barbecue të bërë në shtëpi, mund të përdorni një shishe me salcë barbecue të gatshme (250 ml).
- 14) Hiqeni mishin e zbutur dhe lëreni mënjane.
 - 15) Në rast se është e nevojshme, hiqni dhjamin e tepërt nga mishi dhe copëtojeni atë me dy pirunë për të marrë mish derri të copëtuar.
 - 16) Shtoni qepët në mish dhe kaloni lëngun nga tenxherja qeramike në një enë tjetër.

- 17) Kthejini mishin e derrit dhe qepët në tenxheren e ngadaltë dhe përziejini me salcën barbecue.
- 18) Nëse është e nevojshme, shtoni pak më shumë lëng mishi dhe përziejeni me mishin.
- 19) Mbulojeni gjithçka dhe gatujeni për 1 orë tjetër në nivelin SS.

Shërbejeni mishin e derrit të grirë sipas dëshirës: të thjeshtë, në simite, si hamburger ose sanduiç, me salcë barbecue dhe sallatë me lakër (sallatë amerikane me lakër).

16.4. Fileto gjoksi viçi të ziera

Koha e përgatitjes: 30 minuta

Koha e marinimit afërsisht: 30 minuta

Koha e gatimit afërsisht: 7 orë

Niveli i vështirësisë: i lehtë

Porcione: 4

1 kg fileto gjoksi viçi

Kripë

Piper

1 karrotë

100 g selino

1 gjethe dafine

750 ml lëng mishi viçi

150 ml verë të kuqe

1 lugë çaji pluhur paprike

6 kokrra dëllinjë

1 kërcell i vogël trumze

- 1) Marinoni me kripë dhe piper fileton e gjoksit të viçit dhe fërkojeni. Lëreni të qëndrojnë për 30 minuta dhe më pas kalojeni në tenxheren qeramike.
- 2) Lajeni karrotën dhe priteni në kubikë.
- 3) Lani selinonë dhe priteni edhe atë në kubikë.
- 4) Përziejini të gjitha: lëngun e mishit, verën e kuqe, erëzat dhe trumzën, vendoseni kapakun dheziejini në temperaturën SS për rreth 7 orë.
- 5) Hiqeni mishin, priteni në feta përgjatë kokrrave dhe rregullojeni në pjata.

16.5. Puding me bukë

Koha e përgatitjes: 15 minuta

Koha e gatimit afërsisht: 1,5 orë - 2 orë

Niveli i vështirësisë: i lehtë

Porcione: 8

4 lugë gjelle gjalpë

400 g bukë e bardhë, nga dita e mëparshme

120 g rrush të thatë

600 ml qumësht

200 ml krem

6 Vezë

160 g sheqer

1 lugë çaji kanellë të bluar

1/2 lugë çaji ekstrakt vaniljeje

arrëmyshk i bluar

1 majë kripe

- 1) Lyejeni tenxheren qeramike me gjalpë.
- 2) Pritini bukën në kube me madhësi afërsisht 2.5 cm.
- 3) Shkrini gjalpin në një tigan dhe piqui kubet e bukës në grumbuj përreth, hiqini dhe vendosini në një tenxhere qeramike bashkë me rrushin e thatë.
- 4) Përzieni së bashku qumështin, kremin e qumështit, vezët, 100 g sheqer, kanellën, esencën e vaniljes, arrëmyshkun dhe kripën.
- 5) Hidhni bukët e prera.
- 6) Përziejini gjithçka me kujdes përsëri, spërkatni me sheqerin e mbetur dhe gatujeni të mbuluar në nivelin SS për rreth 2 orë. Përziejini herë pas here.

Ne ju rekomandojmë ta servirni pudingun e bukës me akullore vanilje.

16.6. Kek me fruta

Koha e përgatitjes: 30 minuta

Koha e gatimit afërsisht: 3 orë

Niveli i vështirësisë: i lehtë

6 Porcione

1 kg fruta të përziera (p.sh. mollë, dardha, kumbulla, luleshtrydhe, boronica, etj.)

1 lugë gjelle lëng limoni

3-4 lugë gjelle sheqer të bardhë

150 ml lëng molle (ose verë e bardhë)

15 g niseshte misri

150 g Miell

65 g tërshërë të petëzuara (të trasha)

135 g sheqer kaf

135 g gjalpë i butë

një majë kripe

një majë kanelle

- 1) Lani dhe pastroni frutat (në varësi të llojit të frutit, hiqni bërthamën, qëroni, etj.)
- 2) Pritini frutat në copa të vogla dhe vendosini në një tas.
- 3) Shtoni lëngun e limonit, lëngun e mollës dhe niseshtenë e misrit.
- 4) Në varësi të pjekurisë së frutave dhe shijes suaj, shtoni 3-4 lugë sheqer dhe përzieni gjithçka mirë.
- 5) Për brumin, punojeni miellin, tërshërën e petëzuar, sheqerin kaf, gjalpin e butë, një majë kanelle dhe një majë kripe me një mikser dore derisa të formohet një brumë i thërrmuar.
- 6) Vendosni përzierjen e frutave në tenxheren qeramike. Shpërndajeni brumin sipër.
- 7) Vendosni kapakun dhe gatujeni për 3 orë në nivelin .

Ne ju rekomandojmë ta servirni kekun e frutave me salcë vaniljeje.

Cuprins

1. Introducere	144
2. Utilizarea conform destinației	144
3. Verificarea furniturii	144
4. Descrierea aparatului	144
5. Date tehnice	144
6. Indicații de avertizare și simboluri utilizate	145
7. Indicații de siguranță	146
8. Modul de funcționare	149
9. Pregătiri	149
9.1. Înainte de prima utilizare	149
9.2. Instalarea aparatului	149
9.3. Pregătirea ingredientelor	149
10. Operarea	150
10.1. Sugestii	150
10.2. Timpii de gătire	150
10.3. Reglarea treptei de gătire	151
10.4. Prepararea alimentelor	151
11. Curățarea	152
12. Depozitarea	152
13. Remedierea defecțiunilor	152
14. Eliminarea	153
14.1. Eliminarea aparatului și a ambalajului	153
15. Garanția Kompernass Handels GmbH	153
15.1. Service-ul	154
15.2. Importator	154
16. Rețete	155
16.1. Supă de mazăre	155
16.2. Supă de pui	155
16.3. Pulled Pork	156
16.4. Piept de vită înăbușit	157
16.5. Budincă de pâine	157
16.6. Prăjitură cu fructe și aluat sfărâmișos	158

1. Introducere

Felicitări pentru cumpărarea noului dumneavoastră aparat!

Ați decis să alegeți un produs modern și de calitate superioară. Instrucțiunile de utilizare fac parte integrantă din acest produs. Acestea cuprind informații importante privind siguranța, utilizarea și eliminarea. Înainte de utilizarea produsului, familiarizați-vă cu toate indicațiile privind utilizarea și siguranța. Utilizați acest produs numai în modul descris și numai în domeniile de utilizare menționate. În cazul transmiterii produsului unei alte persoane, predați-i toate documentele aferente acestuia.

2. Utilizarea conform destinației

AVERTIZARE! PERICOL DE RĂNIRE!

Pericol cauzat de utilizarea neconformă!

Aparatul poate genera pericole în cazul în care nu este utilizat conform destinației și/sau dacă este utilizat în alt mod decât cel descris.

- ▶ Utilizați aparatul numai în conformitate cu destinația acestuia.
- ▶ Respectați procedeele descrise în aceste instrucțiuni de utilizare.

Acest aparat este prevăzut exclusiv pentru prepararea alimentelor în gospodării particulare. Este interzisă utilizarea aparatului în domenii comerciale sau industriale.

Folosiți aparatul numai în spații interioare uscate și nu îl utilizați niciodată în aer liber.

Orice altă utilizare este considerată a fi neconformă.

3. Verificarea furniturii

În mod standard, aparatul este livrat cu următoarele componente:

- Baza aparatului
- Vas de ceramică
- Capac de sticlă
- Instrucțiuni de utilizare

PERICOL!

- ▶ Nu este permisă utilizarea de către copii a materialelor de ambalare ca jucării. Pericol de asfixiere.
- ◆ Scoateți din ambalaj toate componentele aparatului și instrucțiunile de utilizare.
- ◆ Îndepărtați toate materialele de ambalare și eventualele folii de protecție de pe aparat.

Indicație

- ▶ Verificați dacă furnitura este completă și dacă prezintă deteriorări vizibile.
- ▶ În cazul în care furnitura este incompletă sau componentele sunt deteriorate din cauza ambalajului precar sau a transportului, apelați linia telefonică directă de service (a se vedea capitolul „**Service-ul**”).

4. Descrierea aparatului

(a se vedea figurile de pe pagina pliată)

- 1 Capac de sticlă
- 2 Vas de ceramică
- 3 Baza aparatului
- 4 Bec de control
- 5 Comutator rotativ

5. Date tehnice

Tensiunea rețelei	220–240 V ~ , 50/60 Hz
Consum	200 W
Consum în modul standby	0 W
Capacitatea vasului de ceramică ②	cca 3,5 litri
Volum util Vas de ceramică ②	cca 3,2 litri

6. Indicații de avertizare și simboluri utilizate

În cadrul acestor instrucțiuni de utilizare, pe ambalaj și aparat sunt folosite următoarele avertizări și simboluri (dacă sunt aplicabile):

	PERICOL! Un avertisment însoțit de acest simbol și de cuvântul de avertizare „PERICOL” indică o situație periculoasă iminentă care, dacă nu este evitată, duce la deces sau la vătămări grave.
	AVERTIZARE! Un avertisment însoțit de acest simbol și de cuvântul de avertizare „AVERTIZARE” indică o posibilă situație periculoasă care, dacă nu este evitată, poate duce la deces sau la vătămări grave.
	PRECAUȚIE! Un avertisment însoțit de acest simbol și de cuvântul de avertizare „PRECAUȚIE” indică o posibilă situație periculoasă care, dacă nu este evitată, poate duce la vătămări minore sau moderate.
	ATENȚIE! Un avertisment însoțit de acest simbol și de cuvântul de avertizare „ATENȚIE” indică o posibilă situație care, dacă nu este evitată, poate duce la pagube materiale.
	Indicație: O indicație marchează informații suplimentare care facilitează manipularea aparatului.
	Tensiune/curent alternativ

	împământare cu rol de protecție
	Utilizați aparatul doar în spații închise.
	Nu introduceți în apă!
	Adecvat pentru curățarea în mașina de spălat vase.
	Toate componentele acestui aparat care intră în contact cu alimentele sunt adecvate pentru uz alimentar.
	Acest produs îndeplinește cerințele directivelor europene și naționale în vigoare.
	Nu eliminați aparatul electric împreună cu deșeurile menajere!
 	Eliminați ambalajul în mod ecologic.
 	Ambalaj din materiale reciclabile. La sortarea deșeurilor, respectați marcajul de pe materialele de ambalare: Acestea sunt marcate cu abrevieri (a) și cifre (b) cu următoarea semnificație: 1–7: materiale plastice, 20–22: hârtie și carton, 80–98: materiale compozite.
	Acest produs îndeplinește cerințele directivelor naționale aplicabile din Republica Serbia.

7. Indicații de siguranță

PERICOL DE ELECTROCUTARE!

-  Nu introduceți niciodată baza aparatului, cablul de alimentare sau ștecărul în apă sau în alte lichide, nu așezați baza aparatului în apropiere de apă și nu o curățați sub jet de apă.
- Asigurați-vă că în timpul funcționării cablul de alimentare nu este umed sau nu se umezește niciodată. Ghidați cablul astfel încât să nu se blocheze sau să se deterioreze într-un alt mod.
- Pentru a evita orice risc, la defectarea cablului de alimentare al aparatului, acesta trebuie înlocuit de către producător, de serviciul clienți al acestuia sau de către o altă persoană calificată.
-  Utilizați aparatul numai în spații interioare uscate și nu în aer liber.
- Nu umpleți recipientul de metal al bazei aparatului cu apă sau alte lichide!

AVERTIZARE! PERICOL DE RĂNIRE!

- Acest aparat poate fi utilizat de persoane cu abilități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau fără experiență și/sau fără cunoștințe necesare, dacă sunt supravegheate sau dacă au fost instruite cu privire la utilizarea sigură a acestui aparat și au înțeles pericolele cu privire la acesta.
- Acest aparat poate fi utilizat de copii începând cu vârsta de 8 ani dacă sunt supravegheați sau dacă au fost instruiți cu privire la utilizarea sigură a acestui aparat și au înțeles pericolele cu privire la acesta. Curățarea și acțiunile de întreținere destinate utilizatorului nu se vor efectua de către copii, cu excepția cazului în care aceștia au vârsta peste 8 ani și sunt supravegheați. A nu se lăsa aparatul și cablul de conexiune la îndemâna copiilor cu vârste sub 8 ani.
- Copiilor le este interzis să se joace cu aparatul.
- A nu se lăsa aparatul și cablul de conexiune la îndemâna copiilor cu vârste sub 8 ani.

- Pe cât posibil, așezați aparatul în apropierea unei prize. În caz de pericol, asigurați-vă că ștecărul este imediat accesibil, iar cablul de alimentare nu este un obstacol de care să vă împiedicați.
- După utilizare, la curățare sau deplasare scoateți întotdeauna ștecărul din priză.
- Așezați aparatul pe o suprafață plană, stabilă și rezistentă la căldură.
- Nu așezați aparatul sub obiecte inflamabile sau în apropierea obiectelor inflamabile, cum ar fi draperii sau dulapuri suspendate.
- Nu mai utilizați aparatul dacă a căzut pe jos sau dacă este deteriorat. Solicitați verificarea și, dacă este necesar, repararea aparatului de către un specialist calificat.
- Reparația aparatului trebuie realizată numai într-un atelier de specialitate autorizat sau de către serviciul clienți. În urma reparațiilor necorespunzătoare pot apărea pericole pentru utilizatorul aparatului. În plus, se anulează garanția.
- Nu deschideți niciodată carcasa aparatului. În aparat nu se găsesc componente care trebuie întreținute sau înlocuite de către utilizator.



Precauție! Suprafață fierbinte!

- Anumite componente ale aparatului se încălzesc foarte tare în timpul funcționării. Lăsați aparatul să se răcească suficient înainte de a atinge aceste locuri pentru a preveni arsurile.
- Țineți și transportați aparatul, respectiv vasul de ceramică numai de mânerele laterale. Dacă este necesar, purtați mănuși de bucătărie.
- Nu ridicați vasul de ceramică din aparat pe durata funcționării.
- În timpul procesului de preparare pot fi eliberați aburi fierbinți, în special la deschiderea capacului de sticlă. Păstrați o distanță de siguranță față de aburi.
- În timpul funcționării, atingeți capacul de sticlă numai de mâner.
- După utilizare, suprafața elementului de încălzire continuă să prezinte căldură reziduală.

- Asigurați-vă că baza aparatului, cablul de alimentare sau ștecărul nu vor intra în contact cu suprafețe fierbinți, cum sunt plitele sau flăcările deschise.
- Nu utilizați temporizatoare externe sau sisteme separate de comandă de la distanță pentru a opera aparatul.
- În timpul funcționării nu lăsați niciodată aparatul nesupravegheat.
- Utilizați aparatul numai cu accesoriile originale livrate împreună cu acesta.
- Utilizați aparatul numai conform destinației.
Pericol de rănire în cazul folosirii inadecvate a aparatului!

❗ **ATENȚIE! PAGUBE MATERIALE!**

- Nu porniți aparatul dacă nu există ingrediente în vasul de ceramică.
- Nu porniți aparatul dacă vasul de ceramică nu este introdus în baza aparatului.
- Dacă doriți să așezați aparatul sub hotă pe plită, aveți grijă ca plita să fie oprită.
- Lăsați vasul de ceramică și capacul de sticlă să se răcească suficient înainte de a le introduce în apă pentru curățare. În caz contrar, acestea pot să plesnească datorită diferenței de temperatură.
- Nu folosiți vasul de ceramică în alt mod decât cel descris în aceste instrucțiuni. Să nu îl folosiți în cuptor, pe plită sau în cuptorul cu microunde și nu îl introduceți în congelator.

8. Modul de funcționare

Cu Slow Cooker, mâncarea este gătită lent pentru o perioadă mai lungă de timp, la temperaturi sub punctul de fierbere de 100 °C.

Timpul de gătit este de obicei mult mai lung la acest tip de preparare decât în cazul gătitului sau prăjirii simplu. Prepararea delicată păstrează mai multe vitamine, substanțe nutritive și arome în alimente și este evitată arderea mâncării. Carnea nu se usucă, ci rămâne suculentă și fragedă.

9. Pregătiri

9.1. Înainte de prima utilizare

Înainte de prima utilizare, curățați cu atenție toate componentele pentru a elimina eventualele reziduuri de fabricație. În acest scop procedați după cum urmează:

- ♦ Curățarea tuturor componentelor se va realiza conform descrierii din capitolul **11. Curățarea**.
- ♦ Așezați baza aparatului **3** pe o suprafață plană, stabilă și rezistentă la căldură, lângă o priză ușor accesibilă.
- ♦ Introduceți vasul de ceramică **2** în baza aparatului **3**.
- ♦ Asigurați-vă că comutatorul rotativ este setat pe poziția **0** și introduceți ștecărul într-o priză.
- ♦ Umpleți vasul de ceramică **2** cu 0,5 litri de apă.
- ♦ Așezați capacul de sticlă **1** pe vasul de ceramică **2**.
- ♦ Poziționați comutatorul rotativ **5** pe . Becul de control **4** luminează, iar aparatul începe procesul de încălzire.

Indicație

- La prima utilizare, din cauza resturilor de fabricație poate fi degajat puțin fum și se poate simți un miros ușor. Acest lucru este normal și dispare după scurt timp. Asigurați aerisirea suficientă a încăperii, de exemplu prin deschiderea unei ferestre.

- ♦ Opriți aparatul după 60 de minute prin acționarea comutatorului rotativ **5** în poziția **0**.
- ♦ Scoateți ștecărul din priză.
- ♦ Lăsați aparatul să se răcească suficient, aruncați apa și curățați din nou toate componentele conform descrierii din capitolul **11. Curățarea**.

9.2. Instalarea aparatului

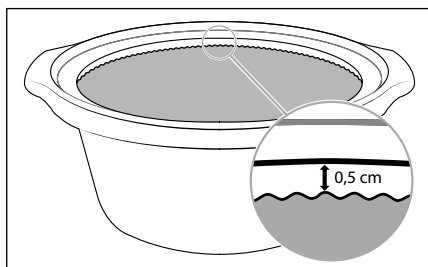
Indicație

- Dacă utilizați aparatul pentru prima dată, procedați conform descrierii din capitolul **9.1. Înainte de prima utilizare**.
- ♦ Așezați baza aparatului **3** pe o suprafață plană, stabilă și rezistentă la căldură, lângă o priză ușor accesibilă.
- ♦ Introduceți vasul de ceramică **2** în baza aparatului **3**.
- ♦ Asigurați-vă că comutatorul rotativ este setat pe poziția **0** și introduceți ștecărul într-o priză.

Aparatul este acum pregătit de funcționare.

9.3. Pregătirea ingredientelor

- Umpleți vasul de ceramică **2** maximum până ce rămâne o distanță de cca 0,5 cm față de marginea interioară (cca 3,2 l):



- Ingredientele trebuie să conțină cel puțin cca 200 ml de lichid. Rețineți totuși că ingredientele foarte uscate pot necesita mai mult lichid adăugat și ingredientele foarte umede pot necesita lichid mai puțin adăugat.

- Lăsați alimentele congelate să se dezghețe complet înainte de utilizare.
- Tăiați ingredientele în bucăți egale, nu prea mari pentru a scurta timpul de gătire. Cu cât bucățile sunt mai mari, cu atât este mai mare timpul de gătire.
- Puteți rumeni carnea pentru a obține o aromă mai intensă înainte să o puneți în vasul de ceramică ❷. Acest lucru are, de asemenea, avantajul că conținutul de grăsimi din carne și, respectiv, al mâncării este redus, dacă nu folosiți în continuare grăsimea prăjită.
- Dacă doriți să fierbeți în prealabil sau să rumeniți ingredientele înainte de gătire, utilizați o oală respectiv o tavă separată. Rumenirea sau fierberea în prealabil nu sunt posibile cu acest aparat.
- Dacă nu prăjiți în prealabil carnea, trebuie să eliminați excesul de grăsime din carne, deoarece acesta nu se reduce prin fierbere la gătitul delicat.
- Fasolea crudă roșie conține **toxine** care sunt neutralizate numai la temperaturi ridicate. Gătirea cu acest aparat **nu** este suficient! Prin urmare, fierbeți fasolea roșie în apă **clocotită** timp de cel puțin 10 minute înainte de a o folosi.
- Lăsați peste noapte să se înmoaie leguminoasele uscate, nedecorticate și aruncați apa. Folosiți apă proaspătă pentru preparare.

10. Operarea

10.1. Sugestii

- Pe fundul vasului de ceramică ❷ se înregistrează cea mai ridicată temperatură de gătit. Prin urmare, puneți mai întâi bucățile mai mari sau ingredientele cu un timp de gătire mai mare și restul deasupra.
- În timpul funcționării, ridicați capacul de sticlă ❶ cât mai puțin posibil de pe aparat, deoarece acest lucru va determina de fiecare dată pierderea căldurii și va prelungi procesul de gătire.
- Cu cât mai mult se gătește mâncarea, cu atât devin mai moi legumele și carnea devine mai fragedă.
- Dacă în vasul de ceramică ❷ este prea mult lichid spre sfârșitul timpului de gătire, îndepărtați capacul de sticlă ❶. Continuați să gătiți alimentele fără capacul de sticlă ❶ până când se evaporă suficient lichid.

10.2. Timpii de gătire

Tabelul de mai jos oferă o prezentare generală a diferitelor ingrediente posibile și a timpilor aproximativi de gătire a acestora. Cu toate acestea, valorile pot servi doar ca orientare. Timpul real de gătire depinde de o serie de alți factori în afară de gustul personal, cum ar fi temperatura inițială, consistența, mărimea și cantitatea ingredientelor sau cantitatea de lichid adăugată.

Majoritatea preparatelor din carne și legume necesită de obicei un timp de gătire de cca 5–8 ore la  și de cca 3–5 ore la . Cu cât mai mult se gătește mâncarea, cu atât devin mai moi legumele și carnea devine mai fragedă. Deci nu contează minutele.

Aliment	Cantitatea	Timpul de gătire 	Timpul de gătire 
Friptură de viță	1000 g	cca 6–8 ore	cca 4–5 ore
File de porc	500 g	cca 5–6 ore	cca 4–5 ore
Piept de pui	650 g	cca 5–6 ore	cca 4–5 ore
Carne tocată	500 g	cca 4–5 ore	cca 2–4 ore
Legume tari (cartofi, morcovi, țelină etc.)	300 g	cca 4–6 ore	cca 2,5–4 ore
Zucchini	300 g	cca 4–5 ore	cca 2,5–4 ore
Mazăre verde decorticată	500 g	cca 5–6 ore	cca 4–5 ore
Linte roșie	500 g	cca 2–4 ore	cca 1,5–2 ore

10.3. Reglarea treptei de gătire

Cu comutatorul rotativ  puteți selecta patru setări:

Poziția	Funcția
	Aparat oprit
	Păstrarea la cald (cca 60–75 °C)
	Temperatură scăzută de gătit (cca 80–90 °C)
	Temperatură ridicată de gătit (cca 90–100 °C)

10.4. Prepararea alimentelor

AVERTIZARE! PERICOL DE RĂNIRE!

- Anumite componente ale aparatului se încălzesc foarte tare în timpul funcționării! Lăsați aparatul să se răcească suficient înainte de a atinge aceste locuri pentru a preveni arsurile.
- Țineți și transportați baza aparatului , respectiv vasul de ceramică  numai de mânerul lateral. Dacă este necesar, purtați mănuși de bucătărie.
- În timpul procesului de preparare pot fi eliberați aburi fierbinți, în special la deschiderea capacului de sticlă . Păstrați o distanță de siguranță față de aburi.

ATENȚIE! PAGUBE MATERIALE!

- Nu porniți aparatul dacă nu există ingrediente în vasul de ceramică .

Indicație

- Ridicați capacul de sticlă  cât mai puțin posibil de pe aparat, deoarece acest lucru va determina de fiecare dată pierderea căldurii și va prelungi procesul de gătire.
- Aparatul nu este adecvat pentru rumenirea mâncării.
- Aparatul nu este adecvat pentru încălzirea mâncării reci.
- ◆ Dacă nu ați făcut deja acest lucru, pregătiți mai întâi totul conform descrierii din capitolul **9.3. Pregătirea ingredientelor**. Respectați, de asemenea, indicațiile din capitolul **10.1. Sugestii**.
- ◆ Dacă este necesar, luați capacul de sticlă  de pe vasul de ceramică  și introduceți ingredientele care trebuie fierte, inclusiv lichidul.
- ◆ Puneți capacul de sticlă .
- ◆ Așezați comutatorul rotativ  pe poziția dorită (a se vedea capitolul **10.3. Reglarea treptei de gătire**). Becul de control  luminează, iar aparatul începe procesul de încălzire.

- ◆ Lăsați ingredientele să se gătească pentru timpul recomandat (a se vedea, de exemplu, capitolul **10.2. Timpii de gătire**). Verificați din când în când stadiul de gătire a ingredientelor.

i Indicație

- ▶ Vasul de ceramică **2** stochează suficientă căldură pentru a menține la cald ingredientele preparate încă cca 30 de minute. Dacă doriți să păstrați alimentele calde mai mult timp, rotiți comutatorul rotativ **5** atâta timp pe **Σ**.
- ◆ Când ingredientele au fost gătite și nu trebuie să fie ținute la cald, rotiți comutatorul rotativ **5** pe **0** și deconectați cablul de alimentare.
- ◆ Acum puteți muta cu grijă mâncarea sau o puteți servi direct din vasul de ceramică **2**. Se va avea în vedere faptul că vasul de ceramică **2** poate fi foarte fierbinte! Utilizați mănuși de bucătărie pentru a-l îndepărta și așezați-l pe o suprafață rezistentă la căldură.
- ◆ Lăsați aparatul să se răcească suficient și curățați toate componentele conform descrierii din capitolul **11. Curățarea**.

11. Curățarea

⚠ PERICOL DEELECTROCUTARE!

- ▶ Înaintea curățării aparatului, scoateți ștecherul din priză.
- ▶ Nu introduceți niciodată baza aparatului **3** și cablul de conexiune în apă.

⚠ AVERTIZARE! PERICOL DE RĂNIRE!

- ▶ Lăsați componentele să se răcească suficient înainte de a le curăța.

! ATENȚIE! PAGUBE MATERIALE!

- ▶ Nu folosiți substanțe de curățare corozive sau abrazive. Acestea pot deteriora suprafețele aparatului.
- ▶ Lăsați vasul de ceramică **2** și capacul de sticlă **1** să se răcească suficient înainte de a le introduce în apă pentru curățare. În caz contrar, acestea pot să plesnească datorită diferenței de temperatură.

- ◆ Curățați carcasa și partea interioară a bazei aparatului **3** cu o lavetă umedă. La nevoie adăugați pe lavetă un detergent delicat. Ștergeți apoi cu o lavetă umezită numai cu apă pentru a îndepărta eventualele resturi de detergent.

- ◆ Curățați vasul de ceramică **2** și capacul de sticlă **1** în apă caldă cu detergent delicat. La final clătiți componentele cu apă curată.

i Indicație



Vasul de ceramică **2** și capacul de sticlă **1** sunt adecvate și pentru curățarea în mașina de spălat vase.

- ◆ Lăsați toate componentele să se usuce bine înainte de reutilizare sau depozitare.

12. Depozitarea

- ◆ Curățarea tuturor componentelor se va realiza conform descrierii din capitolul **11. Curățarea**.
- ◆ Păstrați aparatul cu vasul de ceramică **2** montat și cu capacul de sticlă **1** închis într-un loc lipsit de praf și uscat.

13. Remedierea defecțiunilor

Problemă	Cauze posibile	Soluții posibile
Aparatul nu funcționează.	Aparatul nu este conectat la priză.	Conectați aparatul la o priză.
	Aparatul este deteriorat.	Adresați-vă centrului de service.
	Comutatorul rotativ 5 este poziționat pe 0 .	Alegeți o treaptă de gătire adecvată.

Dacă defecțiunile nu pot fi remediate prin măsurile specificate sau dacă constatați alte tipuri de defecțiuni, adresați-vă serviciului nostru pentru clienți.

14. Eliminarea

14.1. Eliminarea aparatului și a ambalajului



Simbolul pubelei tăiate indică faptul că, la finalul duratei sale de utilizare, acest aparat nu trebuie eliminat împreună cu deșeurile menajere. Aparatul trebuie

predat centrelor de colectare, centrelor de reciclare sau unităților de eliminare a deșeurilor.

Vă rugăm să ștergeți, înainte de predare, toate datele cu caracter personal.

Ambalajul este format din materiale ecologice pe care le puteți elimina prin intermediul centrelor locale de reciclare.

15. Garanția Kompernass Handels GmbH

Stimate client,

Pentru acest aparat se acordă o garanție de 3 ani de la data cumpărării. În cazul în care produsul prezintă defecte, beneficiați de drepturi legale față de vânzătorul produsului. Aceste drepturi legale nu sunt limitate prin garanția noastră prezentată în cele ce urmează.

Condiții de garanție

Perioada de garanție începe de la data cumpărării. Păstrați cu grijă bonul fiscal. Acesta este necesar pentru a dovedi cumpărarea.

Dacă în decurs de trei ani de la data cumpărării acestui produs apare un defect de material sau de fabricație, produsul va fi reparat, înlocuit de către noi în mod gratuit sau vi se va restitui prețul de cumpărare, la alegerea noastră. Garanția presupune ca în timpul perioadei de trei ani să se prezinte aparatul defect și dovada cumpărării (bonul fiscal), precum și o scurtă descriere în scris, în care să se specifice în ce constă defecțiunea și când a survenit aceasta.

Dacă defectul este acoperit de garanția noastră, veți primi înapoi produsul reparat sau unul nou. Timpul de nefuncționare din cauza lipsei de conformitate apărute în cadrul termenului de garanție prelungește termenul de garanție legală de conformitate și cel al garanției comerciale și curge, după caz, din momentul la care a fost adusă la cunoștința vânzătorului lipsa de conformitate a produsului sau din momentul prezentării produsului la vânzător/unitatea de service până la aducerea produsului în stare de utilizare normală și, respectiv, al notificării în scris în vederea ridicării produsului sau predării efective a produsului către consumator.

Produsele de folosință îndelungată care înlocuiesc produsele defecte în cadrul termenului de garanție vor beneficia de un nou termen de garanție care curge de la data preschimbării produsului.

Perioada de garanție și pretențiile legale privind defectele

Perioada de garanție nu este prelungită după efectuarea reparațiilor realizate în perioada de garanție. Acest lucru este valabil și pentru piesele înlocuite și reparate. Eventualele deteriorări și deficiențe prezente deja la cumpărare trebuie semnalate imediat după dezambalarea produsului. Reparațiile necesare după expirarea perioadei de garanție se efectuează contra cost.

Domeniul de aplicare a garanției

Aparatul a fost produs cu grijă, în conformitate cu orientările stricte privind calitatea și verificat cu rigurozitate înaintea livrării.

Garanția se acordă în caz de defecte de material sau de fabricație. Această garanție nu se extinde asupra componentelor produsului care sunt expuse uzurii normale și care, prin urmare, pot fi considerate piese de uzură sau asupra deteriorărilor apărute la componentele fragile, de exemplu comutatoare sau componente realizate din sticlă.

Această garanție se pierde în cazul în care produsul a fost deteriorat, a fost utilizat sau întreținut în mod necorespunzător. Pentru utilizarea corespunzătoare a produsului trebuie respectate cu strictețe toate indicațiile prezentate în instrucțiunile de utilizare. Trebuie evitate în mod obligatoriu utilizările și acțiunile nerecomandate sau care fac obiectul unor avertizări în cadrul instrucțiunilor de utilizare.

Aparatul este destinat numai uzului privat și nu utilizărilor comerciale. În cazul manevrării abuzive sau necorespunzătoare, al uzului de forță și al intervențiilor care nu au fost realizate de către filiala noastră autorizată de service, garanția își pierde valabilitatea.

Procedura de acordare a garanției

Pentru a se asigura prelucrarea rapidă a solicitării dvs., urmați instrucțiunile de mai jos:

- Pentru toate solicitările păstrați la îndemână bonul fiscal și numărul articolului (IAN) 541063_2507 ca dovadă a cumpărării.
- Numărul articolului poate fi consultat pe plăcuța cu date tehnice de pe produs, pe o gravură de pe produs, pe coperta instrucțiunilor de utilizare (în partea stângă, jos) sau pe autocolantul de pe partea din spate sau de jos a produsului.
- În cazul în care apar defecte funcționale sau alte defecțiuni, contactați mai întâi **telefonic** sau **prin e-mail** departamentul de service menționat în continuare.
- Apoi puteți expedia produsul înregistrat ca fiind defect la adresa de service care v-a fost comunicată, fără a plăti taxe poștale, anexând dovada cumpărării (bonul fiscal) și indicând în ce constă defectul și când a apărut acesta.



Acest manual, precum și multe alte manuale, videoclipuri cu produsele și software-uri de instalare pot fi descărcate de pe www.lidl-service.com.

Cu ajutorul acestui cod QR puteți accesa direct pagina Lidl de service (www.lidl-service.com) și puteți deschide instrucțiunile de utilizare prin introducerea numărului de articol (IAN) 541063_2507.

15.1. Service-ul

RO Service România

Tel.: 0800896637

E-Mail: kompernass@lidl.ro

IAN 541063_2507

15.2. Importator

Vă rugăm să aveți în vedere faptul că următoarea adresă nu reprezintă o adresă pentru service. Contactați mai întâi centrul de service indicat.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANIA

www.kompernass.com

16. Rețete

Indicație

- Rețete fără garanție. Toate indicațiile privind ingredientele și prepararea sunt orientative. Completați aceste propuneri de rețete pe baza experienței personale anterioare.

16.1. Supă de mazăre

Timp de preparare: 30 de minute

Timp de gătit cca: 4 ore - 4,5 ore

Grad de dificultate: mediu

Porții: 6

500 g mazăre verde decorticată, uscată

2 cepe

1/2 legătură de zarzavat pentru supă

300 g ceafă de porc afumată

2 cârnăciori crud-uscați, afumați

1 foaie de dafin

1 linguriță de măghiran, uscat

300 g cartofi

2 crenvurști

Sare, piper, concentrat granulat de supă

puțin oțet

1,5 litri de apă

1) Cartofii și ceapa se decojesc și se taie cubulețe. Zarzavatul pentru supă se curăță și se taie cubulețe.

2) Se adaugă mazărea decorticată, cepele, cartofii, foaia de dafin și zarzavatul pentru supă în vasul de ceramică.

Indicație

- Mazărea nedecorticată trebuie înmuiată peste noapte înainte de folosire! De asemenea, trebuie să se ia în calcul un timp de fierbere mai mare!

3) Se adaugă carnea și cârnăciorii.

4) Se toarnă 1,5 litri de apă fierbinte până când toate ingredientele sunt acoperite.

5) Se azonează cu sare, piper, oțet, măghiran și cu puțin concentrat granulat de supă.

6) Se așază capacul și se fierbe pe treapta  timp de 4 până la 4,5 ore.

7) Se scoate carnea cu grijă și, dacă este necesar, se îndepărtează grăsimea și oasele din carne. Carnea se taie cubulețe.

8) Cârnăciorii crud-uscați și crenvurștii se feliază.

9) În funcție de consistență, o parte din supă se pasează într-un vas separat.

10) Se adaugă supa, carnea și feliile de crenvurști înapoi în vasul de ceramică și se amestecă bine.

11) Dacă este necesar, se mai azonează cu sare și piper.

16.2. Supă de pui

Timp de preparare: 15 minute

Timp de gătit cca: 5 ore

Grad de dificultate: ușor

Porții: 6

2 pulpe de pui

1-1,5 litri apă

2 morcovi

1/4 rădăcină de țelină

2 rădăcini de pătrunjel

1/2 tulpină de praz

1 lingură de sare

1 linguriță de leuștean, uscat

1 linguriță de piper, negru, măcinat

1 foaie de dafin

1 linguriță de ghimbir, tocat

1 legătură de pătrunjel, creț

- 1) Se feliază prazul și restul legumelor se taie în cubulețe mici.
- 2) Se introduc pulpele de pui în vasul de ceramică.
- 3) Deasupra pulpelor de pui se distribuie cubulețele de legume și toate condimentele, cu excepția pătrunjelului.
- 4) Se toarnă apă. Se fierbe pe treapta  timp de 5 ore.
- 5) După încheierea timpului de fierbere se scot pulpele de pui din zeamă, se deosează, se taie în bucățele potrivite sau se rup și se adaugă înapoi în vasul de ceramică.
- 6) Carnea se încălzește din nou timp de câteva minute.
- 7) Se mărunțește pătrunjelul și se adaugă la preparat.

16.3. Pulled Pork

Timp de preparare: 30 de minute

Timp de gătire minim: 7 ore

Grad de dificultate: ușor

Porții: 6-8

1,4 kg carne de porc, fără oase (ceafă)

1 ceapă

400 ml bere de ghimbir sau Root beer

Pentru amestecul de condimente:

2 linguri de boia de ardei (iute)

2 linguri de zahăr brun

2 lingurițe de sare

½ linguriță de boabe de muștar

2 vârfuri de cuțit de piper negru

4 vârfuri de cuțit praf de usturoi

2 vârfuri de cuțit oregano

1 linguriță de boabe de coriandru măcinat

2 vârfuri de cuțit fulgi de ardei iute

Pentru sosul BBQ:

2 cepe

2 linguri de ulei

4 căței de usturoi

1 lingură de miere

1 strop de oțet (de exemplu oțet de zmeură sau de mere)

150 ml suc de mere

150 ml ketchup

2 stropi de sos Worcester

2 stropi de sos de soia

2 vârfuri de cuțit pulbere de chili

2 vârfuri de cuțit piper

2 vârfuri de cuțit sare afumată

1) Se spală și se usucă carnea de porc.

2) Se prepară amestecul de condimente pentru carne: se amestecă boiaua de ardei cu zahăr, sare, boabe de muștar, piper, praf de usturoi, oregano, boabe de coriandru și fulgi de ardei iute într-un bol mic.

3) Carnea se freacă cu amestecul de condimente.

4) Se decojesc două cepe și se taie în formă de inele.

5) Se adaugă jumătate din cantitatea de ceapă în vasul de ceramică.

6) Se așază carnea pe patul de ceapă și se acoperă cu restul inelelor de ceapă.

7) Se toarnă berea de ghimbir sau Root beer și se lasă toate să fiarbă acoperit timp 6 ore pe treapta . La jumătatea timpului întoarceți o dată carnea.

8) Pentru sosul BBQ: se decojește cea de-a treia ceapă și se taie în cubulețe mici. Se decojesc cățeii de usturoi.

9) Se încălzește uleiul într-o oală și se călește ceapa până devine transparentă.

10) Usturoiul se pisează și se călește puțin alături de ceapă.

11) Se adaugă mierea și se stinge cu oțet de fructe și suc de mere. Se adaugă ketchup, sosul Worcester, sosul de soia și condimentele.

- 12) Se amestecă bine cu un tel și se lasă puțin la fiert, dacă este cazul, se mai azonează.
- 13) Sosul BBQ se omogenizează cu un picior pasator.

i Indicație

- Alternativ, puteți folosi o sticlă de sos BBQ (250 ml) gata preparat în locul sosului BBQ preparat de dvs.
- 14) Se scoate din nou carnea și se pune deoparte.
- 15) Dacă este necesar, se îndepărtează excesul de grăsime de pe carne și se rupe în fâșiute cu două furculițe, pentru a căpăta aspectul tipic de Pulled Pork.
- 16) Se adaugă ceapa în carne și se toarnă decoctul din vasul de ceramică într-un alt recipient.
- 17) Carnea de porc se adaugă înapoi în Slow Cooker împreună cu ceapa și se amestecă cu sosul BBQ.
- 18) La nevoie se toarnă puțin decoct și se amestecă cu carnea.
- 19) Se gătește totul împreună acoperit încă 1 oră pe treapta SS.

Preparatul Pulled Pork se poate servi, după preferințe, simplu, într-o chiflă, ca burger sau într-un sandviș, cu sos BBQ și Coleslaw (salată de varză după o rețetă americană).

16.4. Piept de vită înăbușit

Timp de preparare: 30 de minute

Timp de marinare cca: 30 de minute

Timp de fierbere cca: 7 ore

Grad de dificultate: ușor

Porții: 4

1 kg piept de vită

sare

pipper

1 morcov

100 g țelină

1 foaie de dafin

750 ml supă concentrată de vită

150 ml vin roșu

1 linguriță boia

6 boabe de ienupăr

1 crenguță mică de cimbru

- 1) Pieptul de vită se condimentează și se freacă cu sare și pipper. Se lasă să stea 30 de minute și apoi se adaugă în vasul de ceramică.
- 2) Se spală morcovul și se taie în cubulețe.
- 3) Se spală țelina și se taie, de asemenea, în cubulețe.
- 4) Se adaugă toate la carne împreună cu supa concentrată, vinul roșu, condimentele și cimbrul, se acoperă cu capac și se înăbușă timp de cca 7 ore pe treapta SS.
- 5) Se scoate carnea, se feliază de-a lungul fibrei și se aranjează în farfurii.

16.5. Budincă de pâine

Timp de preparare: 15 minute

Timp de gătire cca: 1,5 ore - 2 ore

Grad de dificultate: ușor

Porții: 8

4 linguri de unt

400 g pâine albă, din ziua precedentă

120 g stafide

600 ml lapte

200 ml smântână

6 ouă

160 g zahăr

1 linguriță de scorțișoară măcinată

1/2 linguriță de esență de vanilie

Nucșoară măcinată

1 vârf de cuțit de sare

- 1) Vasul de ceramică se unge cu unt.
- 2) Pâinea se taie în cubulețe de cca 2,5 cm.
- 3) Se topește untul într-o tigaie și prăjesc cubulețele de pâine pe porții, pe toate părțile, se scot și apoi se adaugă în vasul de ceramică împreună cu stafidele.

- 4) Se bat laptele cu smântâna, ouăle, 100 g zahăr, scorțișoara, esența de vanilie, nucșoara și sarea.
- 5) Amestecul se toarnă peste cubulețele de pâine.
- 6) Toate se amestecă între ele cu grijă, se presară cu zahărul rămas și se gătesc acoperite timp de cca 2 ore pe treapta SS.
Între timp, se amestecă constant.

Vă recomandăm servirea budincii de pâine cu înghețată de vanilie.

16.6. Prăjitură cu fructe și aluat sfărâmicios

Timp de preparare: 30 de minute

Timp de gătire cca: 3 ore

Grad de dificultate: ușor

6 porții

1 kg de fructe amestecate (de exemplu, mere, pere, prune, căpșuni, afine etc.)

1 lingură de suc de lămâie

3-4 linguri de zahăr alb

150 ml suc de mere (sau vin alb)

15 g amidon

150 g făină

65 g fulgi de ovăz (mari)

135 g zahăr brun

135 g unt moale

un vârf de cuțit de sare

un praf de scorțișoară

- 1) Se spală fructele și se curăță (în funcție de tip se curăță de semințe, se decojesc etc.)
- 2) Fructele se taie în bucăți potrivite și se adaugă într-un bol.
- 3) Se adaugă suc de lămâie, suc de mere și amidonul.

4) În funcție de cât de coapte sunt fructele și după propriul gust, se adaugă 3-4 linguri de zahăr și se amestecă totul bine.

5) Pentru compoziția sfărâmicioasă, făina, fulgii de ovăz, zahărul brun, untul moale, praful de scorțișoară și priza de sare se frământă cu un mixer de mână, așa încât să rezulte un aluat sfărâmicios.

6) Amestecul de fructe se adaugă în vasul de ceramică. Aluatul sfărâmicios se distribuie deasupra.

7) Se acoperă cu capac și se gătește timp de 3 ore pe treapta SSS.

Vă recomandăm servirea prăjiturii cu fructe și aluat sfărâmicios cu sos de vanilie.

Съдържание

1. Въведение	160
2. Употреба по предназначение	160
3. Проверка на окомплектовката на доставката	160
4. Описание на уреда	160
5. Технически характеристики	160
6. Използвани предупредителни указания и символи	161
7. Указания за безопасност	162
8. Начин на функциониране	165
9. Подготовка	165
9.1. Преди първата употреба	165
9.2. Разполагане на уреда	165
9.3. Подготовка на продуктите	166
10. Работа с уреда	166
10.1. Съвети	166
10.2. Времена за готвене	166
10.3. Настройване на степен за готвене	167
10.4. Готвене на хранителни продукти	167
11. Почистване	168
12. Съхранение	168
13. Отстраняване на неизправности	168
14. Предаване за отпадъци	169
14.1. Предайте уреда и опаковката за отпадъци.	169
15. Гаранция	169
15.1. Сервизно обслужване	170
15.2. Вносител	170
16. Рецепти	171
16.1. Грахова супа	171
16.2. Пилешка супа	171
16.3. Дърпано свинско (Pulled Pork)	172
16.4. Задушени говежди гърди	173
16.5. Хлебен пудинг	173
16.6. Плодов крамбъл	174

1. Въведение

Поздравяваме ви за покупката на вашия нов уред!

Избрали сте модерен и висококачествен продукт. Ръководството за потребителя е неразделна част от този продукт. То съдържа важни указания относно безопасността, употребата и предаването за отпадъци. Преди да използвате продукта, се запознайте с всички указания за обслужване и безопасност. Използвайте този продукт само според описанието и за посочените области на приложение. Предавайте продукта на трети лица заедно с цялата документация.

2. Употреба по предназначение

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ НАРАНЯВАНЕ!

Опасност в резултат на нецелесъобразна употреба!

Употреба на уреда не по предназначение и/или друг вид използване могат да представляват опасност.

- ▶ Използвайте уреда единствено по предназначение.
- ▶ Спазвайте начините на процедиране, описани в това ръководство за потребителя.

Този уред е предназначен единствено за приготвяне на хранителни продукти в домашни условия. Не използвайте уреда за търговски или промишлени цели.

Използвайте уреда само в сухи затворени помещения и никога на открито.

Друга или излизаща извън тези рамки употреба се счита за нецелесъобразна.

3. Проверка на окомплектовката на доставката

Стандартната окомплектовка на доставката включва следните компоненти:

- основа на уреда
- керамична тенджера
- стъклен капак
- ръководство за потребителя

⚠ ОПАСНОСТ!

- ▶ Опаковъчните материали не трябва да се използват от деца за игра. Съществува опасност от задушаване.
- ◆ Извадете всички части на уреда и ръководството за потребителя от опаковката.
- ◆ Отстранете от уреда всички опаковъчни материали и евентуални защитни фолиа.

① Указание

- ▶ Проверете доставката за комплектност и видими повреди.
- ▶ При непълна доставка или повреди поради лоша опаковка или получени при транспортирането се обърнете към горещата линия на сервиза (вж. глава **15.1. Сервизно обслужване**).

4. Описание на уреда

(Вж. фигурите на разгъващата се страница)

- 1 Стъклен капак
- 2 Керамична тенджера
- 3 Основа на уреда
- 4 Контролен индикатор
- 5 Въртящ се регулатор

5. Технически характеристики

Мрежово напрежение	220 - 240 V ~ , 50/60 Hz
Консумирана мощност	200 W
Консумирана мощност в режим на готовност	0 W
Вместимост на керамичната тенджера ②	около 3,5 литра
Полезен обем Керамична тенджера ②	около 3,2 литра

6. Използвани предупредителни указания и символи

В настоящото ръководство за потребителя, върху опаковката и върху уреда се използват следните предупредителни указания и символи (ако е приложимо):

	ОПАСНОСТ! Предупредително указание с този символ и сигналната дума „ОПАСНОСТ“ обозначава непосредствено предстояща опасна ситуация, която, ако не бъде избегната, води до смърт или тежко нараняване.
	ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Предупредително указание с този символ и сигналната дума „ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ“ обозначава възможна опасна ситуация, която, ако не бъде избегната, може да доведе до смърт или тежко нараняване.
	ПОВИШЕНО ВНИМАНИЕ! Предупредително указание с този символ и сигналната дума „ПОВИШЕНО ВНИМАНИЕ“ обозначава възможна опасна ситуация, която, ако не бъде избегната, може да доведе до леко или средно нараняване.
	ВНИМАНИЕ! Предупредително указание с този символ и сигналната дума „ВНИМАНИЕ“ обозначава възможна опасна ситуация, която, ако не бъде избегната, може да доведе до материални щети.
	Указание: Указанието дава допълнителна информация, която улеснява работата с уреда.
	Променлив ток/Променливо напрежение

	Защитно заземяване
	Използвайте уреда само в затворени помещения.
	Не потапяйте във вода!
	Годно за миене в съдомиялна машина
	Всички влизащи в контакт с хранителни продукти части на този уред са от материал, разрешен за контакт с хранителни продукти.
	Този продукт изпълнява изискванията на валидните европейски и национални директиви.
	Не изхвърляйте електрически уред с битовите отпадъци!
	Предайте опаковката за изхвърляне в съответствие с екологичните изисквания.
	Опаковка от рециклируеми материали. При разделяне на отпадъците вземете под внимание обозначението на опаковъчните материали: Те са обозначени със съкращения (a) и цифри (b) със следното значение: 1 – 7: пластмаси, 20 – 22: хартия и картон, 80 – 98: композитни материали.
	Този продукт изпълнява изискванията на валидните национални директиви на Република България.

7. Указания за безопасност

ОПАСНОСТ ОТТОКОВ УДАР!

-  Никога не потапяйте основата на уреда, мрежовия кабел или щепсела във вода или други течности, не разполагайте основата на уреда в близост до вода и не я почиствайте под течаща вода.
- Не допускайте мрежовият кабел да се намокри или навлажни по време на работа. Прокарайте го така, че да не се притиска или поврежда по друг начин.
- Ако кабелът за свързване към мрежата на този уред се повреди, той трябва да бъде сменен от производителя, неговата сервисна служба или лице с подходяща квалификация, за да се предотвратят евентуални опасности.
-  Използвайте уреда само в сухи затворени помещения, не на открито.
- Не наливаше вода или други течности в металния съд на основата на уреда!

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ НАРАНЯВАНЕ!

- Този уред може да се използва от лица с ограничени физически, сетивни или умствени възможности или без опит и/или знания, ако са под наблюдение или са инструктирани по отношение на безопасната употреба на уреда и са разбрали опасностите, произтичащи от работата с него.
- Този уред може да се използва от деца на възраст над 8 години, ако те са под наблюдение или са инструктирани по отношение на безопасната употреба на уреда и са разбрали опасностите, произтичащи от работата с него. Почистването и поддръжката от страна на потребителя не трябва да се извършват от деца, освен ако не са на възраст над 8 години и са под наблюдение. Уредът и свързващият кабел трябва да се държат далече от деца на възраст под 8 години.
- Не допускайте деца да играят с уреда.

- Уредът и захранващият кабел трябва да се държат далече от деца на възраст под 8 години.
- По възможност разположете уреда в близост до електрически контакт. Погрижете се в случай на опасност да има бърз достъп до щепсела и никой да не може да се спъва в мрежовия кабел.
- След употреба, за почистване или преместване на уреда винаги изключвайте щепсела от контакта.
- Поставете уреда върху равна, стабилна и устойчива на висока температура повърхност.
- Не поставяйте уреда под или в близост до запалими предмети, напр. пердета или висящи шкафове.
- В случай че уредът е паднал или е повреден, той не трябва да се използва повече. Дайте уреда за проверка и евентуален ремонт от квалифициран специалист.
- Възлагайте ремонтите на уреда само на оторизирани специализирани фирми или сервизната служба. При некомпетентно извършени ремонти могат да възникнат опасности за потребителя. Освен това отпада правото за изискване на гаранция.
- Никога не отваряйте корпуса на уреда. В уреда не се намират компоненти, които трябва да се поддържат или сменят от потребителя.



Повишено внимание! Гореща повърхност!

- Части на уреда се нагряват много силно по време на работа. Оставете уреда да се охлади достатъчно преди контакт с тези части, за да предотвратите изгаряния.
- Хващайте и носете уреда респ. керамичната тенджера само за страничните дръжки. При необходимост използвайте готварски ръкавици.
- По време на работа не повдигайте керамичната тенджера от уреда.

- По време на процеса на готвене е възможно отделяне на гореща пара особено ако отворите стъкления капак. Спазвайте безопасно разстояние спрямо парата.
- По време на работа хващайте стъкления капак само за дръжката.
- След употреба повърхността на нагревателя все още разполага с остатъчна топлина.
- Уверете се, че основата на уреда, мрежовият кабел или щепселът не влизат в съприкосновение с източници на топлина, напр. котлони или открити пламъци.
- За работа с уреда не използвайте външен таймер или отделна система за дистанционно управление.
- По време на работа никога не оставяйте уреда без наблюдение.
- Използвайте уреда единствено с доставените оригинални принадлежности.
- Използвайте уреда само по предназначение.
При неправилна употреба на уреда съществува опасност от нараняване!

⚠ ВНИМАНИЕ! МАТЕРИАЛНИ ЩЕТИ!

- Не включвайте уреда, ако в керамичната тенджера не се намират продукти.
- Не включвайте уреда, ако керамичната тенджера не е поставена в основата на уреда.
- Ако желаете да поставите уреда върху готварска печка под абсорбатор, внимавайте печката да е изключена.
- Оставете керамичната тенджера и стъкления капак да се охладят, преди да ги потопите във вода за почистване. В противен случай те могат да се пръснат поради разликата в температурата.
- Използвайте керамичната тенджера само съгласно описанието в настоящото ръководство. Не я използвайте във фурна, върху готварска печка или в микровълнова фурна и не я поставяйте във фризер.

8. Начин на функциониране

С уреда за бавно готвене хранителните продукти се приготвят за по-продължителен период от време при температура под точката на кипене от 100 °C.

При този вид приготвяне времето за готвене е значително по-дълго в сравнение с обикновеното готвене или печене. Но поради щадящото приготвяне в хранителните продукти се запазват повече витамини, хранителни вещества и аромати и се предотвратява загаряне на ястията. Месото не изсъхва, а се запазва сочно и крехко.

9. Подготовка

9.1. Преди първата употреба

Преди първоначалната употреба трябва да почистите щателно всички части, за да отстраните евентуални остатъци от производството. За целта постъпете както следва:

- ◆ Почистете всички части така, както е описано в глава **11. Почистяване**.
- ◆ Поставете основата на уреда **3** върху равна, стабилна и топлоустойчива повърхност в близост до леснодостъпен електрически контакт.
- ◆ Поставете керамичната тенджерa **2** в основата на уреда **3**.
- ◆ Уверете се, че въртящият се регулатор е на **0** и включете щепсела в контакт.
- ◆ Напълнете керамичната тенджерa **2** с 0,5 литра вода.
- ◆ Поставете стъкления капак **1** на керамичната тенджерa **2**.
- ◆ Завъртете въртящия се регулатор **5** на . Контролният индикатор **4** свети, уредът започва процеса на загаряване.

Указание

- По време на първата употреба е възможно обусловено от производствени остатъци образуване на лек дим и мирис. Това е нормално и изчезва след кратко време. Осигурете достатъчно проветряване на помещението, напр. отворете прозорец.
- ◆ След 60 минути изключете уреда, като завъртите въртящия се регулатор **5** отново на **0**.
- ◆ Издърпайте щепсела от контакта.
- ◆ Оставете уреда да се охлади достатъчно, излейте водата и почистете отново всички части съгласно описанието в глава **11. Почистяване**.

9.2. Разполагане на уреда

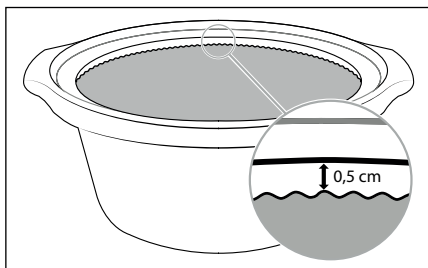
Указание

- Ако използвате уреда за първи път, постъпете съгласно описанието в глава **9.1. Преди първата употреба**.
- ◆ Поставете основата на уреда **3** върху равна, стабилна и топлоустойчива повърхност в близост до леснодостъпен електрически контакт.
- ◆ Поставете керамичната тенджерa **2** в основата на уреда **3**.
- ◆ Уверете се, че въртящият се регулатор е на **0** и включете щепсела в контакт.

Сега уредът е готов за работа.

9.3. Подготовка на продуктите

- Пълнете керамичната тенджера ② максимум до разстояние от около 0,5 cm до вътрешния ръб (около 3,2 l):



- Продуктите трябва да съдържат минимум около 200 ml течност. При това вземете под внимание, че много сухи продукти може да изискват повече добавена течност, а добре намокнати продукти – по-малко.
- Оставете замразените хранителни продукти да се размразят изцяло преди употреба.
- Наситнете продуктите на равномерни, по възможност не твърде големи парчета, за да съкратите времето за готвене. Колкото по-големи са парчетата, толкова по-дълго е времето за готвене.
- За по-интензивен вкус можете да запържите за кратко на висока температура месото, преди да го поставите в керамичната тенджера ②. Ползата от това е също, че съдържанието на мазнини на месото и следователно на ястията намалява, ако после не използвате отделилата се при запържването мазнина.
- Ако желаете да сварите предварително или да запържите продуктите преди готвенето, използвайте отделна тенджера респ. тиган. С този уред не е възможно запържване или предварително варене.
- Не запържвайте предварително месото за отстраняване на излишната мазнина от него, тъй като тя не извира при щадящо готвене.
- Суровият червен боб съдържа **отровни вещества**, които се неутрализират само при висока температура.

Приготвянето с този уред **не** е достатъчно за целта! Затова преди употреба варете предварително червения боб в продължение на минимум 10 минути във **вряща** вода.

- Намокнете сухи, неолущени бобови растения за през нощта и излейте водата. Използвайте прясна вода за приготвянето.

10. Работа с уреда

10.1. Съвети

- На дъното на керамичната тенджера ② температурата на готвене е най-висока. Затова първо поставяйте в тенджерата по-големите парчета респ. продуктите с по-дълго време за готвене и след това останалите.
- По време на работа повдигайте стъкления капак ① възможно най-малко от уреда, тъй като при това всеки път се губи топлина и процесът на готвене се удължава.
- Колкото по-дълго се готвят ястията, толкова по-меки стават зеленчуците, а месото – по-крехко.
- Ако към края на времето за готвене в керамичната тенджера ② има твърде много течност, свалете стъкления капак ①. Оставете хранителните продукти да се доприготвят без стъкления капак ①, докато се изпари достатъчно количество течност.

10.2. Времена за готвене

Следващата таблица предоставя общ преглед на различните продукти, които могат да се приготвят, и приблизителното им време за готвене. Но стойностите служат само за ориентация. Действителното време за готвене зависи от вашия личен вкус, както и от различни други фактори, напр. изходната температура, качествата, размера и количеството на продуктите или от добавеното количество течност.

По правило повечето ястия с месо и зеленчуци изискват продължителност на готвене от около 5 – 8 часа при  и около 3 – 5 часа при . Колкото по-дълго се готвят ястията, толкова по-меки стават зеленчуците, а месото – по-крехко. Т.е. няма точно установено време.

Хранителен продукт	Количество	Време за готвене 	Време за готвене 
Говеждо печено	1000 g	около 6 – 8 часа	около 4 – 5 часа
Свинско филе	500 g	около 5 – 6 часа	около 4 – 5 часа
Пилешки гърди	650 g	около 5 – 6 часа	около 4 – 5 часа
Кайма	500 g	около 4 – 5 часа	около 2 – 4 часа
Твърди зеленчуци (картофи, моркови, целина и т.н.)	300 g	около 4 – 6 часа	около 2,5 – 4 часа
Тиквички	300 g	около 4 – 5 часа	около 2,5 – 4 часа
Лющен зелен грах	500 g	около 5 – 6 часа	около 4 – 5 часа
Червена леща	500 g	около 2 – 4 часа	около 1,5 – 2 часа

10.3. Настройване на степен за готвене

С въртящия се регулатор **5** могат да се избереат четири настройки:

Позиция	Функция
	Уредът е изключен
	Поддържане в топло състояние (около 60 – 75 °C)
	Ниска температура на готвене (около 80 – 90 °C)
	Висока температура на готвене (около 90 – 100 °C)

10.4. Готвене на хранителни продукти

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ НАРАНЯВАНЕ!

- ▶ Части на уреда се нагряват много силно по време на работа! Оставете уреда да се охлади достатъчно преди контакт с тези части, за да предотвратите изгаряния.
- ▶ Хващайте и носете основата на уреда **3** респ. керамичната тенджера **2** само за страничните дръжки. При необходимост използвайте готварски ръкавици.
- ▶ По време на процеса на готвене е възможно отделяне на гореща пара особено ако отворите стъкления капак **1**. Спазвайте безопасно разстояние спрямо парата.

ВНИМАНИЕ! МАТЕРИАЛНИ ЩЕТИ!

- ▶ Не включвайте уреда, ако в керамичната тенджера **2** не се намират продукти.

Указание

- ▶ Повдигайте стъкления капак **1** възможно най-малко от уреда, тъй като при това всеки път се губи топлина и процесът на готвене се удължава.
- ▶ Уредът не е подходящ за запържаване на хранителни продукти.
- ▶ Уредът не е подходящ за притопляне на изстинали ястия.

◆ Първо предприемете всички подготвителни мерки съгласно описанието в глава **9.3. Подготовка на продуктите**.

Вземете под внимание също указанията в глава **10.1. Съвети**.

- ◆ При необходимост свалете стъкления капак **1** от керамичната тенджера **2** и сипете продуктите за готвене, включително течността.
- ◆ Затворете отново със стъкления капак **1**.
- ◆ Поставете въртящия се регулатор **5** на желаната позиция (вж. глава **10.3. Настройване на степен за готвене**). Контролният индикатор **4** свети, уредът започва процеса на загревяване.
- ◆ Оставете продуктите да се приготвят за препоръчаното време (**10.2. Времена за готвене**). Проверявайте периодично състоянието на приготвяне на продуктите.

❗ Указание

- ▶ Керамичната тенджера ❷ акумулира достатъчно топлина, за да поддържа в топло състояние сготвените продукти в продължение на още около 30 минути. Ако ястията трябва да се поддържат в топло състояние за по-дълго време, настройте въртящия се регулатор ❺ на 1.
- ◆ Когато продуктите са сготвени и повече не е необходимо да се поддържат в топло състояние, настройте въртящия се регулатор ❺ на 0 и изключете щепсела от контакта.
- ◆ Можете да пресипете внимателно ястието в друг съд или да го сервирате направо в керамичната тенджера ❷. При това обърнете внимание, че керамичната тенджера ❷ може да е много гореща! Използвайте готварски ръкавици, за да я извадите и я поставете върху топлоустойчива повърхност.
- ◆ Оставете уреда да се охлади достатъчно и почистете всички части съгласно описание в глава 11. **Почистване**.

11. Почистване

⚠ ОПАСНОСТ ОТПОКОВ УДАР!

- ▶ Изключете щепсела от контакта, преди да почистите уреда.
- ▶ Никога не потапяйте във вода основата на уреда ❸ и хранящия кабел.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ НАРАНЯВАНЕ!

- ▶ Преди почистване оставете всички части да се охладят достатъчно.

❗ ВНИМАНИЕ! МАТЕРИАЛНИ ЩЕТИ!

- ▶ Не използвайте разяждащи или абразивни средства за почистване. Те могат да повредят повърхността на уреда.
- ▶ Оставете керамичната тенджера ❷ и стъкления капак ❶ да се охладят достатъчно, преди да ги потопите във вода за почистване. В противен случай те могат да се пръснат поради разликата в температурата.

- ◆ Почистете корпуса и вътрешното пространство на основата на уреда ❸ с влажна кърпа. При необходимост използвайте мек миеш препарат върху кърпата. След това избършете с навлажнена само с вода кърпа, за да отстраните евентуални остатъци от миешия препарат.
- ◆ Почистете керамичната тенджера ❷ и стъкления капак ❶ в топла вода с мек миеш препарат. Накрая изплакнете частите с чиста вода.

❗ Указание



Керамичната тенджера ❷ и стъкления капак ❶ са годни също за миене в съдомиялна машина.

- ◆ Подсушете добре всички части, преди да ги използвате отново или да ги приберете.

12. Съхранение

- ◆ Почистете всички части така, както е описано в глава 11. **Почистване**.
- ◆ Съхранявайте уреда с поставена керамична тенджера ❷ и затворен стъклен капак ❶ на ненапращено и сухо място.

13. Отстраняване на неизправности

Проблем	Възможни причини	Възможни начини на отстраняване
Уредът не функционира.	Уредът не е включен към контакт.	Включете уреда към контакт.
	Уредът е повреден.	Обърнете се към сервиза.
	Въртящият се регулатор ❺ е на 0.	Изберете подходяща степен за готвене.

Ако неизправностите не могат да се отстранят по посочените по-горе начини или ако установите други видове неизправности, се обърнете към нашия сервиз.

14. Предаване за отпадъци

14.1. Предайте уреда и опаковката за отпадъци



Символът на зачеркнат контейнер за отпадъци означава, че след изтичане на срока на ползване този уред не трябва да се изхвърля с битовите отпадъци. Уредът трябва да се предаде в организиран събирателен пункт, депо за обработка и рециклиране на отпадъци или във фирма за управление на отпадъци.

Моля, изтрийте всички лични данни преди връщането.

Опаковката е произведена от екологични материали, които могат да се предават в местните пунктове за рециклиране.

Предайте опаковката за отпадъци в съответствие с екологичните изисквания.

15. Гаранция

Уважаеми клиенти, за този уред получавате 3 години гаранция от датата на покупката. В случай на несъответствие на продукта с договора за продажба Вие имате законно право да предявите рекламация пред продавача на продукта при условията и в сроковете, определени в глава трета, раздел II и III и глава четвърта от Закона за предоставяне на цифрово съдържание и цифрови услуги и за продажба на стоки (ЗПЦСЦУПС)*.

Вашите права, произтичащи от посочените разпоредби, не се ограничават от нашата по-долу представена търговска гаранция, не са свързани с разходи за потребителите и независимо от нея продавачът на продукта отговаря за липсата на съответствие на потребителската стока с договора за продажба съгласно ЗПЦСЦУПС.

Гаранционни условия

Гаранционният срок е 3 години от датата на получаване на стоката. Пазете добре оригиналната касова бележка. Този документ е необходим като доказателство за покупката. Ако в рамките на три години от датата на закупуване на този продукт се появи дефект на материала или производствен дефект,

продуктът ще бъде безплатно ремонтиран или заменен. Гаранцията предполага в рамките на тригодишния гаранционен срок да се представят дефектния уред, касовата бележка (касовият бон), както и всички други документи, установяващи наличието на дефект и писмено да се обясни в какво се състои дефектът и кога е възникнал. Ако дефектът е покрит от нашата гаранция, Вие ще получите обратно ремонтния или нов продукт. В случай на замяна на дефектна стока първоначалните гаранционен срок и гаранционни условия се запазват. В случай на ремонт на дефектна стока, срокът на ремонта се прибавя към гаранционния срок. За евентуално наличните и установени повреди и дефекти още при покупката трябва да се съобщат веднага след разопаковането. Евентуалните ремонти след изтичане на гаранционния срок са срещу заплащане.

Ремонтът или замяната на продукта не поражда нова гаранция.

Обхват на гаранцията

Уредът е произведен грижливо според строгите изисквания за качество и добросъвестно изпитан преди доставка. Гаранцията важи за дефекти на материала или производствени дефекти. Гаранцията не обхваща консумативите, както и частите на продукта, които подлежат на нормално износване, поради което могат да бъдат разглеждани като бързо износващи се части (например филтри или приставки) или повредите на чупливи части (например прекъсвачи или такива произведени от стъкло). Гаранцията отпада, ако уредът е повреден поради неправилно използване или в резултат на неосъществяване на техническа поддръжка.

За правилната употреба на продукта трябва точно да се спазват всички указания в упътването за експлоатация. Предназначение и действия, които не се препоръчват от упътването за експлоатация или за които то предупреждава, трябва задължително да се избягват. Продуктът е предназначен само за частна, а не за професионална употреба. При злоупотреба и неправилно третиране, употреба на сила и при интервенции, които не са извършени от клона на нашия оторизиран сервиз, гаранцията отпада.

Процедура при гаранционен случай

За да се гарантира бърза обработка на Вашия случай, следвайте следните указания:

- За всички запитвания подгответе касовата бележка и идентификационния номер (IAN 541063_2507) като доказателство за покупката.
- Вземете артикулния номер от фабричната табелка.
- При възникване на функционални или други дефекти първо се свържете по телефона или чрез имейл с долупосочения сервизен отдел. След това ще получите допълнителна информация за уреждането на Вашата reclamaция.
- След съгласуване с нашия сервиз можете да изпратите дефектния продукт на посочения Ви адрес на сервиза безплатно за Вас, като приложите касовата бележка (касовия бон) и посочите писмено в какво се състои дефектът и кога е възникнал. За да се избегнат проблеми с приемането и допълнителни разходи, задължително използвайте само адреса, който Ви е посочен. Осигурете изпращането да не е като експресен товар или като друг специален товар. Изпратете уреда заедно с всички принадлежности, доставени при покупката, и осигурете достатъчно сигурна транспортна опаковка.

Ремонтен сервиз / извънгаранционно обслужване

Ремонти извън гаранцията можете да възложите на клона на нашия сервиз срещу заплащане. Той с удоволствие ще Ви направи предварителна калкулация. Можем да обработваме само уреди, които са достатъчно опаковани и изпратени с платени транспортни разходи.

Внимание: Изпратете Вашия уред на клона на нашия сервиз почистен и с указание за дефекта.

Уредите, предмет на извънгаранционно обслужване, изпратени с неплатени транспортни разходи – с наложен платеж, като експресен или друг специален товар – не се приемат.

Ние ще извършим безплатно изхвърлянето на изпратените от Вас дефектни уреди.

15.1. Сервизно обслужване

BG България

Тел.: 00800 111 4920

Е-мейл: kompernass@lidl.bg

IAN 541063_2507

15.2. Вносител

Моля, обърнете внимание, че следващият адрес не е адрес на сервиза.

Първо се свържете с горепосочения сервизен център.

КОМПЕРНАС ХАНДЕЛС ГМБХ

БУРГЩРАСЕ 21

44867 БОХУМ

ГЕРМАНИЯ

www.kompernass.com

* Като физическо лице – потребител, независимо от настоящата търговска гаранция, Вие се ползвате от правата на законовата гаранция, предоставена от Закона за предоставяне на цифрово съдържание и цифрови услуги и за продажбата на стоки /ЗПЦСЦУПС/. По-специално Вие имате право при несъответствие на стоката да бъде извършен ремонт или замяна по Ваш избор, освен ако това е невъзможно или е свързано с непропорционално големи разходи за продавача. Вие имате право на пропорционално намаляване на цената или на разваляне на договора при наличие на условията на чл. 33, ал. 3 от ЗПЦСЦУПС. Условията и сроковете на законовата гаранция са регламентирани в глава трета, раздел II и III и в глава четвърта на ЗПЦСЦУПС.

16. Рецепти

Указание

- Рецепти без гаранция. Всички данни за продуктите и тяхното приготвяне са ориентировъчни. Допълнете тези предложения за рецепти с идеи от вашия личен опит.

16.1. Грахова супа

Време за приготвяне: 30 min

Приблизително време за готвене:

4 h – 4 h 30 min

Степен на трудност: средна

Порции: 6

500 g зелен белен грах, сушен

2 глави лук

1/2 връзка зеленина за супа

300 g пушен свински врат

2 сурови наденички, пушени

1 дафинов лист

1 ч.л. майоран, сушен

300 g картофи

2 виенски наденички

сол, черен пипер, гранулиран бульон

малко оцет

1,5 l вода

- 1) Обелете картофите и лука и ги нарежете на кубчета. Почистете и нарежете на кубчета зелените за супа.
- 2) Сипете беления грах, лука, картофите, дафиновия лист и зелените за супа в керамичната тенджерка.

Указание

- Небелен грах трябва да се накисне за през нощта преди употреба! Освен това трябва да се предвиди по-дълго време за готвене!
- 3) Поставете отгоре месото и наденичките.
- 4) Добавете 1,5 литра гореща вода, така че да се покрият всички съставки.

5) Подправете със солта, черния пипер, оцета, майорана и малко гранулиран бульон.

6) Поставете капака и гответе на степен  в продължение на 4 до 4,5 часа.

7) Извадете внимателно месото и при необходимост отстранете мазнината и костите от месото. Нарежете на кубчета месото.

8) Нарежете на шайби суровите и виенските наденички.

9) В зависимост от консистенцията пюрирайте една част от супата в отделен съд.

10) Върнете супата, месото и шайбите наденички в керамичната тенджерка и разбъркайте добре яхнията.

11) При необходимост овкусете още веднъж със сол и черен пипер.

16.2. Пилешка супа

Време за приготвяне: 15 min

Приблизително време за готвене: 5 h

Степен на трудност: лесна

Порции: 6

2 пилешки бутчета

1 – 1,5 литра вода

2 моркова

1/4 корен целина

2 корена магданоз

1/2 стрък праз

1 с.л. сол

1 ч.л. девисил, сушен

1 ч.л. черен пипер, млян

1 дафинов лист

1 ч.л. корен от джинджифил, накълцан

1 връзка магданоз, къдрав

1) Нарежете прера на шайби, а останалите зеленчуци – на малки кубчета.

2) Поставете пилешките бутчета в керамичната тенджерка.

3) Върху пилешките бутчета разпределете зеленчуковите кубчета, както и всички подправки, освен магданоза.

4) Залейте с водата. Гответе 5 часа на степен .

5) След изтичане на времето за готвене извадете пилешките бутчета от бульона, отделете месото от костите, нарежете го или го нахъсайте на хапки и го върнете в керамичната тенджерка.

6) Оставете месото да се загрее отново за няколко минути.

7) Нахълцайте магданоза и го добавете.

16.3. Дърпано свинско (Pulled Pork)

Време за приготвяне: 30 min

Време за готвене мин.: 7 h

Степен на трудност: лесна

Порции: 6 – 8

1,4 kg свинско месо, без кости (врат)

1 глава лук

400 ml Ginger Ale или Root Beer

За сместа от подправки:

2 с.л. млян червен пипер (лют)

2 с.л. кафява захар

2 ч.л. сол

½ ч.л. зърна горчица

2 пъти на върха на ножа черен пипер

4 пъти на върха на ножа чесън на прах

2 пъти на върха на ножа риган

1 ч.л. млени семена кориандър

2 пъти на върха на ножа люспички чили

За барбекю соса:

2 глави лук

2 с.л. олио

4 скилидки чесън

1 с.л. мед

1 пръска оцет (напр. малинов или ябълков оцет)

150 ml ябълков сок

150 ml домати кетчуп

2 пръски сос Уорчестър

2 пръски соев сос

2 пъти на върха на ножа чили на прах

2 пъти на върха на ножа черен пипер

2 пъти на върха на ножа пушена сол

1) Изплакнете под водна струя свинското месо и го подсушете с потупвания.

2) Пригответе сместа от подправки за месото: в малка купичка смесете мления червен пипер със захарта, солта, зърната горчица, черния пипер, чесъна на прах, ригана, семената кориандър и люспичките чили.

3) Натъркайте месото от всички страни със сместа от подправки.

4) Обелете и нарежете на пръстени две глави лук.

5) Сипете половината от този лук в керамичната тенджерка.

6) Поставете месото върху лученото канапе и го покрийте с останалите пръстени.

7) Залейте с Ginger Ale или Root Beer и гответе всичко под капак на степен  в продължение на 6 часа. След половината време обърнете веднъж месото.

8) За барбекю соса: Обелете и нарежете на ситни кубчета третата глава лук. Обелете скилидките чесън.

9) В тенджерка загрейте олиото и задушете в него лука до прозрачност.

10) Прибавете пресования чесън и го задушете за кратко.

11) Добавете меда и загасете с плодовия оцет и ябълковия сок. Добавете кетчупа, соса Уорчестър, соевия сос и подправките.

12) С тел за разбиване разбъркайте добре и оставете да се състи леко, при необходимост добавете още малко подправки.

13) С пасатор миксирайте барбекю соса до получаване на гладка консистенция.

и Указание

► Алтернативно – вместо домашно приготвения барбекю сос – можете да използвате също бутилка готов барбекю сос (250 ml).

- 14) Извадете отново омекналото месо и го оставете настрана.
- 15) При необходимост отстранете излишната мазнина от месото и го накъсайте с две вилици, за да се получи типичното дърпано свинско (Pulled Pork).
- 16) Прибавете лука към месото и прелейте соса от керамичната тенджера в друг съд.
- 17) Върнете обратно в уреда за бавно готвене свинското месо заедно с лука и добавете барбекю соса.
- 18) При необходимост залейте отново с малко сос от готвенето и смесете с месото.
- 19) Гответе всичко под капак още 1 час на степен SS.

По желание сервирайте дърпаното свинско отделно, в хлебче, като бургер или сандвич, с барбекю сос и колсло (американска зелева салата).

16.4. Задушени говежди гърди

Време за приготвяне: 30 min

Приблизително време за маринование: 30 min

Приблизително време за готвене: 7 h

Степен на трудност: лесна

Порции: 4

1 kg говежди гърди

сол

черен пипер

1 морков

100 g целина

1 дафинов лист

750 ml говежди бульон

150 ml червено вино

1 ч.л. млян червен пипер

6 плода от хвойна

1 малък стрък мащерка

- 1) Овкусете и натъркайте със сол и черен пипер говеждите гърди. Оставете да попие 30 минути и след това сипете в керамичната тенджера. Измийте моркова и го нарежете на кубчета.
- 2) Измийте целината и също я нарежете на кубчета.
- 3) Добавете към месото всичко заедно с бульона, червеното вино, подправките и мащерката, поставете капака и задушете на степен SS за около 7 часа.
- 4) Извадете месото, нарежете го напречно на мускулните влакна на шайби и ги подредете в чиниите.

16.5. Хлебен пудинг

Време за приготвяне: 15 min

Приблизително време за готвене: 1,5 h – 2 h

Степен на трудност: лесна

Порции: 8

4 с.л. масло

400 g бял хляб, от предния ден

120 g стафиди

600 ml мляко

200 ml сметана

6 яйца

160 g захар

1 ч.л. мляна канела

1/2 ч.л. ванилова есенция

мляно мускатово орехче

1 щипка сол

- 1) Намазнете с масло керамичната тенджера.
- 2) Нарежете хляба на кубчета с размер около 2,5 cm.
- 3) Разтопете маслото в тиган и запържете на порции кубчетата хляб от всички страни, извадете ги и ги сипете със стафидите в керамичната тенджера.
- 4) Разбийте прясното мляко със сметаната, яйцата, 100 g захар, канелата, ваниловата есенция, мускатовото орехче и солта.

- 5) Залейте кубчетата хляб със сместа.
- 6) Отново разбъркайте всичко внимателно, поръсете с останалата захар и гответе под капак на степен ss в продължение на около 2 часа. Разбърквайте периодично.

Препоръчваме да сервирате хлебния пудинг с ванилов сладолед.

16.6. Плодов крамбъл

Време за приготвяне: 30 min

Приблизително време за готвене: 3 h

Степен на трудност: лесна

6 порции

1 kg смесени плодове (напр. ябълки, круши, сливи, ягоди, черни боровинки и др.)

1 с.л. лимонов сок

3 – 4 с.л. бяла захар

150 ml ябълков сок (или бяло вино)

15 g нишесте

150 g брашно

65 g овесени ядки (твърди)

135 g кафява захар

135 g меко масло

1 щипка сол

1 щипка канела

- 1) Измийте плодовете и ги почистете (според вида плод отстранете семенника, обелете и т.н.)
- 2) Нарежете плодовете на хапки и ги сипете в купа.
- 3) Добавете лимоновия сок, ябълковия сок и нишестето.
- 4) В зависимост от степента на узряване на плодовете и собствения вкус добавете 3 – 4 супени лъжици захар и смесете всичко добре.

- 5) За крамбъла омесете с ръчен миксер брашното, овесените ядки, кафявата захар, меко масло, щипката канела и щипката сол на тесто за крамбъл.

- 6) Сипете плодовата смес в керамичната тенджерка. Разпределете отгоре крамбъла.

- 7) Поставете капака и гответе 3 часа на степен ss.

Препоръчваме да сервирате плодовия крамбъл с ванилов сос.

Περιεχόμενα

1. Εισαγωγή	176
2. Προβλεπόμενη χρήση	176
3. Έλεγχος παραδοτέου εξοπλισμού	176
4. Περιγραφή συσκευής	176
5. Τεχνικά χαρακτηριστικά	176
6. Προειδοποιήσεις και σύμβολα	177
7. Υποδείξεις ασφαλείας	178
8. Τρόπος λειτουργίας	181
9. Προετοιμασίες	181
9.1. Πριν από την πρώτη χρήση	181
9.2. Τοποθέτηση συσκευής	181
9.3. Προετοιμασία υλικών	182
10. Χειρισμός	182
10.1. Συμβουλές	182
10.2. Χρόνοι μαγειρέματος	183
10.3. Ρύθμιση βαθμίδας μαγειρέματος	183
10.4. Μαγείρεμα τροφίμων	183
11. Καθαρισμός	184
12. Φύλαξη	185
13. Αντιμετώπιση σφαλμάτων	185
14. Απόρριψη	185
14.1. Απόρριψη της συσκευής και της συσκευασίας	185
15. Εγγύηση της Kompnass Handels GmbH	185
15.1. Σέρβις	186
15.2. Εισαγωγέας	186
16. Συνταγές	187
16.1. Μπιζερόσουπα.	187
16.2. Κοτόσουπα.	187
16.3. Χοιρινό πουλντ.	188
16.4. Βραστό στήθος βοδινού	189
16.5. Πουτίγκα ψωμιού	190
16.6. Κραμπλ φρούτων	190

1. Εισαγωγή

Συγχαρητήρια για την αγορά της νέας σας συσκευής!

Το προϊόν που αποκτήσατε είναι ένα σύγχρονο προϊόν υψηλής ποιότητας. Οι οδηγίες χρήσης αποτελούν τμήμα αυτού του προϊόντος. Περιλαμβάνουν σημαντικές υποδείξεις για την ασφάλεια, τη χρήση και την απόρριψη. Πριν από τη χρήση του προϊόντος, εξοικειωθείτε με όλες τις υποδείξεις χειρισμού και ασφάλειας. Χρησιμοποιείτε το προϊόν μόνο όπως περιγράφεται και για τα αναφερόμενα πεδία χρήσης. Σε περίπτωση παράδοσης του προϊόντος σε τρίτους, παραδώστε μαζί και όλα τα έγγραφα.

2. Προβλεπόμενη χρήση

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟΥ!

Κίνδυνος σε περίπτωση μη προβλεπόμενης χρήσης!

Σε περίπτωση μη προβλεπόμενης χρήσης ή/και άλλου είδους χρήσης, ενδέχεται να προκύψουν κίνδυνοι από τη συσκευή.

- ▶ Χρησιμοποιείτε τη συσκευή αποκλειστικά με τρόπο σύμφωνο με τους κανονισμούς.
- ▶ Τηρείτε τις διαδικασίες που περιγράφονται σε αυτές τις οδηγίες χρήσης.

Η συσκευή αυτή προορίζεται αποκλειστικά για το μαγείρεμα τροφίμων σε νοικοκυριά. Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή σε επαγγελματικούς ή βιομηχανικούς χώρους.

Χρησιμοποιείτε τη συσκευή αποκλειστικά σε στεγνούς εσωτερικούς χώρους και ποτέ σε εξωτερικούς χώρους.

Μία άλλη ή διαφορετική χρήση από τα ανωτέρω αναφερόμενα ισχύει ως μη σύμφωνη με τους κανονισμούς.

3. Έλεγχος παραδοτέου εξοπλισμού

Η συσκευή παραδίδεται με τα ακόλουθα εξαρτήματα:

- Βάση συσκευής
- Κεραμικό σκεύος
- Γυάλινο καπάκι
- Οδηγίες χρήσης

ΚΙΝΔΥΝΟΣ!

- ▶ Τα υλικά συσκευασίας δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιούνται από τα παιδιά για παιχνίδι. Υπάρχει κίνδυνος ασφυξίας.
- ◆ Αφαιρέστε όλα τα εξαρτήματα της συσκευής και τις οδηγίες χρήσης από τη συσκευασία.
- ◆ Απομακρύνετε όλα τα υλικά συσκευασίας και ενδεχόμενες προστατευτικές μεμβράνες από τη συσκευή.

Υποδείξη

- ▶ Ελέγξτε την πληρότητα του παραδοτέου εξοπλισμού και για τυχόν εμφανείς φθορές.
- ▶ Σε περίπτωση ελλιπούς παραδοτέου εξοπλισμού ή ζημιών λόγω ελλιπούς συσκευασίας ή λόγω μεταφοράς απευθυνθείτε στην ανοικτή τηλεφωνική γραμμή εξυπηρέτησης (βλ. Κεφάλαιο **15.1. Σέρβις**).

4. Περιγραφή συσκευής

(Για εικόνες βλ. αναδιπλούμενη σελίδα)

- 1 Γυάλινο καπάκι
- 2 Κεραμικό σκεύος
- 3 Βάση συσκευής
- 4 Λυχνία ελέγχου
- 5 Περιστρεφόμενος ρυθμιστής

5. Τεχνικά χαρακτηριστικά

Τάση δικτύου	220 – 240 V ~ , 50/60 Hz
Κατανάλωση ρεύματος	200 W
Κατανάλωση ισχύος σε κατάσταση αναμονής	0 W
Χωρητικότητα κεραμικού σκεύους ②	περ. 3,5 λίτρα
Ωφέλιμη χωρητικότητα Κεραμικό σκεύος ②	περ. 3,2 λίτρα

6. Προειδοποιήσεις και σύμβολα

Στις παρούσες οδηγίες χρήσης, στη συσκευασία και στη συσκευή χρησιμοποιούνται οι ακόλουθες προειδοποιήσεις και τα σύμβολα (εφόσον απαιτείται):

	ΚΙΝΔΥΝΟΣ! Μια υπόδειξη προειδοποίησης με αυτό το σύμβολο και την προειδοποιητική λέξη «ΚΙΝΔΥΝΟΣ» επισημαίνει μια άμεση επικείμενη κατάσταση κινδύνου, η οποία θα επιφέρει θάνατο ή σοβαρό τραυματισμό, εάν δεν αποφευχθεί.
	ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Μια υπόδειξη προειδοποίησης με αυτό το σύμβολο και την προειδοποιητική λέξη «ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ» επισημαίνει μια πιθανή κατάσταση κινδύνου, η οποία θα μπορούσε να επιφέρει θάνατο ή σοβαρό τραυματισμό, εάν δεν αποφευχθεί.
	ΠΡΟΣΟΧΗ! Μια υπόδειξη προειδοποίησης με αυτό το σύμβολο και την προειδοποιητική λέξη «ΠΡΟΣΟΧΗ» επισημαίνει μια πιθανή κατάσταση κινδύνου, η οποία θα μπορούσε να έχει ως επακόλουθο έναν ελαφρύ ή μέτριο τραυματισμό, εάν δεν αποφευχθεί.
	ΠΡΟΣΟΧΗ! Μια υπόδειξη προειδοποίησης με αυτό το σύμβολο και την προειδοποιητική λέξη «ΠΡΟΣΟΧΗ» επισημαίνει μια πιθανή κατάσταση, η οποία θα μπορούσε να έχει ως επακόλουθο υλικές ζημιές, εάν δεν αποφευχθεί.
	Υπόδειξη: Μια υπόδειξη επισημαίνει πρόσθετες πληροφορίες που διευκολύνουν τον χειρισμό της συσκευής.
	Εναλλασσόμενο ρεύμα/Τάση εναλλασσόμενου ρεύματος
	Γείωση προστασίας

	Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο σε εσωτερικούς χώρους.
	Να μην βυθίζεται στο νερό!
	Κατάλληλο για πλύση σε πλυντήριο πιάτων.
	Όλα τα εξαρτήματα αυτής της συσκευής, που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα, μπορούν να χρησιμοποιούνται με ασφάλεια στα τρόφιμα.
	Το παρόν προϊόν πληροί τις απαιτήσεις των ισχυουσών ευρωπαϊκών και εθνικών οδηγιών. Η συμμόρφωση έχει αποδειχθεί.
	Μην απορρίπτετε την ηλεκτρική συσκευή στα οικιακά απορρίμματα!
	Απορρίπτετε τη συσκευασία με φιλικό για το περιβάλλον τρόπο.
	Η συσκευασία αποτελείται από ανακυκλώσιμα υλικά. Λαμβάνετε υπόψη τη σήμανση στα υλικά συσκευασίας κατά τον διαχωρισμό των απορριμμάτων: Τα υλικά αυτά φέρουν σήμανση με συντομογραφίες (a) και ψηφία (b) με την ακόλουθη επεξήγηση: 1-7: Πλαστικά, 20-22: Χαρτί και χαρτόνι, 80-98: Σύνθετα υλικά.
	Το παρόν προϊόν πληροί τις απαιτήσεις των ισχυουσών εθνικών οδηγιών της Δημοκρατίας της Σερβίας.

7. Υποδείξεις ασφαλείας

ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΗΛΕΚΤΡΟΠΛΗΞΙΑΣ!

-  Μη βυθίζετε ποτέ τη βάση της συσκευής, το καλώδιο δικτύου ή το βύσμα δικτύου σε νερό ή άλλα υγρά, μην τοποθετείτε τη βάση της συσκευής κοντά σε νερό και μην την καθαρίζετε κάτω από τρεχούμενο νερό.
- Προσέχετε ώστε το καλώδιο δικτύου να μη βρέχεται και να μην υγραίνεται ποτέ κατά τη λειτουργία. Τοποθετείτε το κατά τέτοιον τρόπο, ώστε να μην υπάρχει περίπτωση να μαγκώσει ή να υποστεί άλλου είδους ζημιά.
- Εάν το καλώδιο σύνδεσης δικτύου της συσκευής υποστεί βλάβη, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή ή το τμήμα εξυπηρέτησης πελατών ή ένα αντίστοιχα εξειδικευμένο άτομο, ώστε να αποφευχθούν τυχόν κίνδυνοι.
-  Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο σε στεγνούς εσωτερικούς χώρους, όχι σε εξωτερικούς χώρους.
- Μη γεμίζετε με νερό ή άλλα υγρά το μεταλλικό δοχείο της βάσης της συσκευής!

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟΥ!

- Επιτρέπεται η χρήση της συσκευής από άτομα με μειωμένες φυσικές, αισθητηριακές ή νοητικές ικανότητες ή με έλλειψη εμπειρίας ή/και γνώσεων, εφόσον επιτηρούνται ή έχουν εκπαιδευτεί αναφορικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής και έχουν κατανοήσει τους επακόλουθους κινδύνους.
- Η χρήση αυτής της συσκευής από παιδιά άνω των 8 ετών επιτρέπεται, εφόσον επιτηρούνται ή έχουν εκπαιδευτεί αναφορικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής και έχουν κατανοήσει τους επακόλουθους κινδύνους. Ο καθαρισμός και η συντήρηση από τον χρήστη δεν επιτρέπεται να διεξάγονται από παιδιά, εκτός εάν είναι 8 ετών ή μεγαλύτερα και επιτηρούνται. Η συσκευή και το καλώδιο σύνδεσής της πρέπει να φυλάσσονται μακριά από παιδιά κάτω των 8 ετών.
- Τα παιδιά δεν επιτρέπεται να παίζουν με τη συσκευή.

- Η συσκευή και το καλώδιο σύνδεσης πρέπει να φυλάσσονται μακριά από παιδιά κάτω των 8 ετών.
- Τοποθετείτε τη συσκευή όσο το δυνατόν πιο κοντά σε μια πρίζα. Φροντίζετε ώστε το βύσμα, σε περίπτωση κινδύνου, να είναι γρήγορα προσβάσιμο και το καλώδιο δικτύου να μην αποτελεί παγίδα για να σκοντάψετε.
- Μετά από τη χρήση, για τον καθαρισμό ή τη μετακίνηση της συσκευής αποσυνδέετε το βύσμα από την πρίζα.
- Τοποθετείτε τη συσκευή σε μία επίπεδη, σταθερή και ανθεκτική στη θερμότητα επιφάνεια.
- Μην τοποθετείτε τη συσκευή κάτω από ή κοντά σε εύφλεκτα αντικείμενα, όπως π.χ. κουρτίνες ή ντουλάπια κουζίνας.
- Σε περίπτωση που η συσκευή πέσει κάτω ή υποστεί βλάβη, μην τη χρησιμοποιείτε. Παραδώστε τη συσκευή προς έλεγχο και εάν απαιτείται επισκευή σε εξειδικευμένο προσωπικό.
- Επισκευές στη συσκευή επιτρέπεται να πραγματοποιούνται μόνο από εξουσιοδοτημένα και εξειδικευμένα συνεργεία ή από το τμήμα εξυπηρέτησης πελατών. Σε περίπτωση ακατάλληλων επισκευών, ενδέχεται να προκύψουν κίνδυνοι για τον χρήστη. Επίσης, ακυρώνεται η αξίωση εγγύησης.
- Ποτέ μην ανοίγετε το περίβλημα της συσκευής. Δεν υπάρχουν εξαρτήματα μέσα στη συσκευή που χρειάζονται συντήρηση ή αντικατάσταση από τον χρήστη.



Προσοχή! Καυτή επιφάνεια!

- Σε ορισμένα εξαρτήματα της συσκευής αναπτύσσονται πολύ υψηλές θερμοκρασίες κατά τη λειτουργία. Αφήνετε τη συσκευή να κρυώνει καλά, πριν αγγίζετε αυτά τα σημεία, προς αποφυγή εγκαυμάτων.
- Κρατάτε και μεταφέρετε τη συσκευή ή/και το κεραμικό σκεύος μόνο από τις πλαϊνές λαβές. Εφόσον απαιτείται φοράτε γάντια κουζίνας.
- Μη σηκώνετε το κεραμικό σκεύος από τη συσκευή κατά τη διάρκεια της λειτουργίας.

- Κατά τη διαδικασία μαγειρέματος πιθανώς να απελευθερωθεί καυτός ατμός, κυρίως όταν ανοίγετε το γυάλινο καπάκι. Κρατάτε μια απόσταση ασφαλείας από τον ατμό.
- Πιάνετε το γυάλινο καπάκι μόνο από τη λαβή κατά τη διάρκεια της λειτουργίας.
- Μετά τη χρήση, συνεχίζει να υπάρχει υπολειπόμενη θερμότητα στην επιφάνεια του θερμαντικού στοιχείου.
- Βεβαιωθείτε ότι η βάση της συσκευής, το καλώδιο δικτύου ή το βύσμα δικτύου δεν έρχονται σε επαφή με πηγές θερμότητας, όπως μάτια κουζίνας ή φλόγες.
- Μη χρησιμοποιείτε εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή ξεχωριστό τηλεχειριστήριο για τον χειρισμό της συσκευής.
- Μην αφήνετε τη συσκευή ποτέ χωρίς επίτηρηση κατά τη λειτουργία.
- Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο με τα εσώκλειστα γνήσια εξαρτήματα.
- Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο σύμφωνα με τους κανονισμούς. Σε περίπτωση εσφαλμένης χρήσης της συσκευής, υπάρχει κίνδυνος τραυματισμού!

❗ ΠΡΟΣΟΧΗ! ΥΛΙΚΕΣ ΖΗΜΙΕΣ!

- Μην ενεργοποιείτε τη συσκευή όταν δεν υπάρχουν υλικά μέσα στο κεραμικό σκεύος.
- Μην ενεργοποιείτε τη συσκευή όταν το κεραμικό σκεύος δεν έχει τοποθετηθεί στη βάση της συσκευής.
- Όταν θέλετε να τοποθετήσετε τη συσκευή επάνω στο μάτι κάτω από τον απορροφητήρα, προσέξτε ώστε το μάτι να είναι σβηστό.
- Προτού τοποθετήσετε το κεραμικό σκεύος και το γυάλινο καπάκι στο νερό για να τα καθαρίσετε, αφήστε τα να κρυώσουν καλά. Αλλιώς μπορεί να σπάσουν λόγω της διαφοράς θερμοκρασίας.
- Μη χρησιμοποιείτε το κεραμικό σκεύος για διαφορετικό σκοπό από τον περιγραφόμενο στις οδηγίες. Μην το βάζετε μέσα στον φούρνο, επάνω σε μάτι κουζίνας ή στη συσκευή μικροκυμάτων και μην το τοποθετείτε στην κατάψυξη.

8. Τρόπος λειτουργίας

Με την ηλεκτρονική γάστρα τα τρόφιμα μαγειρεύονται αργά για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα σε θερμοκρασίες κάτω του σημείου ζέσης των 100 °C.

Ο χρόνος μαγειρέματος σε αυτό το είδος παρασκευής διαρκεί κατά κανόνα περισσότερο από ότι στο απλό μαγείρεμα ή ψήσιμο. Έτσι, χάρη στον ήπιο τρόπο παρασκευής, διατηρούνται περισσότερες βιταμίνες, θρεπτικές ουσίες και αρώματα στα τρόφιμα και αποφεύγεται κάψιμο του φαγητού. Το κρέας δεν στεγνώνει, αλλά παραμένει ζουμερό και μαλακό.

9. Προετοιμασίες

9.1. Πριν από την πρώτη χρήση

Πριν από την πρώτη χρήση πρέπει όλα τα εξαρτήματα να καθαρίζονται σχολαστικά, ώστε να απομακρυνθούν ενδεχόμενα υπολείμματα από την κατασκευή. Για τον σκοπό αυτό ακολουθήστε την εξής διαδικασία:

- ♦ Καθαρίστε όλα τα μέρη όπως περιγράφεται στο κεφάλαιο **11. Καθαρισμός**.
- ♦ Τοποθετήστε τη βάση της συσκευής **3** σε μια επίπεδη, σταθερή και ανθεκτική στη θερμότητα επιφάνεια κοντά σε μια εύκολα προσβάσιμη πρίζα.
- ♦ Τοποθετήστε το κεραμικό σκεύος **2** στη βάση της συσκευής **3**.
- ♦ Βεβαιωθείτε ότι ο περιστρεφόμενος διακόπτης βρίσκεται στη θέση **0** και συνδέστε το βύσμα σε μια πρίζα δικτύου. Γεμίστε το κεραμικό σκεύος **2** με 0,5 λίτρα νερό.
- ♦ Τοποθετήστε το γυάλινο καπάκι **1** επάνω στο κεραμικό σκεύος **2**.
- ♦ Θέστε τον περιστρεφόμενο ρυθμιστή **5** στο **III**. Η λυχνία ελέγχου **4** ανάβει, η συσκευή ξεκινάει με τη διαδικασία θέρμανσης.

i Υποδειξη

- Κατά την πρώτη χρήση ενδέχεται να παρατηρηθεί μικρή ποσότητα καπνού και οσμή λόγω των κατασκευαστικών υπολειμμάτων. Αυτό είναι φυσιολογικό και υποχωρεί μετά από μικρό χρονικό διάστημα. Φροντίζετε για επαρκή αερισμό, ανοίγοντας για παράδειγμα ένα παράθυρο.
- ♦ Απενεργοποιήστε τη συσκευή μετά από 60 λεπτά, θέτοντας πάλι τον περιστρεφόμενο ρυθμιστή **5** στο **0**.
- ♦ Αποσυνδέστε το βύσμα από την πρίζα.
- ♦ Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει καλά, χύστε το νερό και καθαρίστε όλα τα εξαρτήματα ξανά όπως περιγράφεται στο κεφάλαιο **11. Καθαρισμός**.

9.2. Τοποθέτηση συσκευής

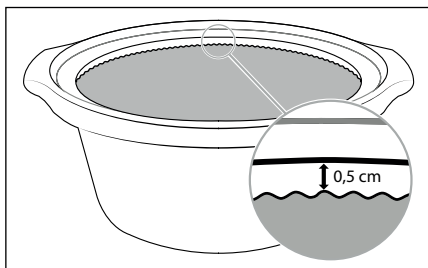
i Υποδειξη

- Κατά την πρώτη χρήση της συσκευής ακολουθήστε τη διαδικασία που περιγράφεται στο Κεφάλαιο **9.1. Πριν από την πρώτη χρήση**.
- ♦ Τοποθετήστε τη βάση της συσκευής **3** σε μια επίπεδη, σταθερή και ανθεκτική στη θερμότητα επιφάνεια κοντά σε μια εύκολα προσβάσιμη πρίζα.
- ♦ Τοποθετήστε το κεραμικό σκεύος **2** στη βάση της συσκευής **3**.
- ♦ Βεβαιωθείτε ότι ο περιστρεφόμενος διακόπτης βρίσκεται στη θέση **0** και συνδέστε το βύσμα σε μια πρίζα δικτύου.

Η συσκευή είναι τώρα έτοιμη για λειτουργία.

9.3. Προετοιμασία υλικών

- Γεμίστε το κεραμικό σκεύος ❷ το μέγιστο τόσο ώστε να παραμένει μια απόσταση περ. 0,5 εκ. στο εσωτερικό άκρο (περ. 3,2 l):



- Τα υλικά πρέπει να περιέχουν το λιγότερο περ. 200 ml υγρά. Προσέξτε εδώ ωστόσο καθώς τα πολύ στεγνά υλικά μπορεί να απαιτούν μεγαλύτερη προσθήκη υγρών και τα υλικά με υγρά μπορεί να απαιτούν μικρότερη προσθήκη υγρών.
- Πριν τη χρήση αφήνετε τα τρόφιμα βαθιάς κατάψυξης να ξεπαγώνουν τελείως.
- Ψιλοκόβετε τα υλικά σε ομοιόμορφα και όσο το δυνατόν όχι πολύ μεγάλα κομμάτια, ώστε να μειώνεται ο χρόνος μαγειρέματός τους. Όσο μεγαλύτερα είναι τα κομμάτια, τόσο μεγαλύτερος είναι και ο χρόνος μαγειρέματος.
- Για μια εντονότερη γευστική εμπειρία, μπορείτε να τσιγαρίσετε το κρέας, προτού το τοποθετήσετε στο κεραμικό σκεύος ❷. Αυτή η διαδικασία έχει επίσης το πλεονέκτημα ότι μειώνεται η περιεκτικότητα σε λίπος του κρέατος και συνεπώς των φαγητών, εάν δεν χρησιμοποιήσετε στη συνέχεια το λίπος που απομένει.
- Εάν, πριν από το κανονικό μαγείρεμα, θέλετε να προμαγειρέψετε ή να τσιγαρίσετε υλικά, χρησιμοποιήστε ένα ξεχωριστό μαγειρικό σκεύος ή τηγάνι. Τσιγάρισμα ή προμαγείρεμα δεν είναι δυνατό με αυτή τη συσκευή.

- Εάν απομακρύνετε το υπερβάλλον λίπος από το κρέας, μην το προμαγειρέψετε, διότι θα μαγειρευτεί περισσότερο από όσο πρέπει κατά το ήπιο μαγείρεμα.
- Τα ωμά κόκκινα φασόλια περιέχουν **δηλητηριώδεις ουσίες**, οι οποίες εξουδετερώνονται μόνο σε πολύ υψηλές θερμοκρασίες. Επομένως το μαγείρεμα με αυτή τη συσκευή **δεν** επαρκεί! Για τον λόγο αυτό, μαγειρεύετε πρώτα τα κόκκινα φασόλια τουλάχιστον για 10 λεπτά σε νερό που **βράζει**, προτού τα χρησιμοποιήσετε.
- Αφήνετε τα στεγνά, ακαθάριστα όσπρια να μουσκέψουν τη νύχτα και χύστε το νερό. Χρησιμοποιήστε φρέσκο νερό για το μαγείρεμα.

10. Χειρισμός

10.1. Συμβουλές

- Στον πάτο του κεραμικού σκεύους ❷ κυριάρχει η μέγιστη θερμοκρασία μαγειρέματος. Γι' αυτό γεμίζετε πρώτα με τα μεγαλύτερα κομμάτια ή με τα υλικά με τον μεγαλύτερο χρόνο μαγειρέματος και τα υπόλοιπα από επάνω.
- Σηκώνετε το γυάλινο καπάκι ❶ κατά τη διάρκεια της λειτουργίας όσο λιγότερο γίνεται από τη συσκευή, διότι έτσι εκφεύγει κάθε φορά θερμότητα και επιμηκύνεται η διαδικασία μαγειρέματος.
- Όσο περισσότερο μαγειρεύεται το φαγητό, τόσο πιο μαλακά γίνονται τα λαχανικά και το κρέας.
- Εάν περίπου στο τέλος του χρόνου μαγειρέματος υπάρχουν πολλά υγρά στο κεραμικό σκεύος ❷, απομακρύνετε το γυάλινο καπάκι ❶. Συνεχίστε το μαγείρεμα των τροφίμων χωρίς το γυάλινο καπάκι ❶, μέχρι να εξατμιστούν τα πολλά υγρά.

10.2. Χρόνοι μαγειρέματος

Στον παρακάτω πίνακα παρέχεται μια επισκόπηση διαφόρων πιθανών υλικών και οι κατά προσέγγιση χρόνοι μαγειρέματός τους. Τα αναφερόμενα στοιχεία είναι απλά τιμές αναφοράς. Ο πραγματικός χρόνος μαγειρέματος εξαρτάται, εκτός από το προσωπικό σας γούστο, από διάφορους άλλους παράγοντες, όπως π.χ. από την αρχική θερμοκρασία, τη σύνθεση, το μέγεθος και την ποσότητα των υλικών ή την παρεχόμενη ποσότητα υγρών.

Τρόφιμο	Ποσότητα	Χρόνος μαγειρέματος 	Χρόνος μαγειρέματος 
Μοσχάρι ψητό	1000 γρ.	περ. 6 - 8 ώρες	περ. 4 - 5 ώρες
Φιλέτο χοιρινό	500 γρ.	περ. 5 - 6 ώρες	περ. 4 - 5 ώρες
Στήθος κοτόπουλου	650 γρ.	περ. 5 - 6 ώρες	περ. 4 - 5 ώρες
Κιμάς	500 γρ.	περ. 4 - 5 ώρες	περ. 2 - 4 ώρες
Σκληρά λαχανικά (Πατάτες, καρότα, σέλινο, κλπ.)	300 γρ.	περ. 4 - 6 ώρες	περ. 2,5 - 4 ώρες
Κολοκύθια	300 γρ.	περ. 4 - 5 ώρες	περ. 2,5 - 4 ώρες
Αρακάς	500 γρ.	περ. 5 - 6 ώρες	περ. 4 - 5 ώρες
Κόκκινες φακές	500 γρ.	περ. 2 - 4 ώρες	περ. 1,5 - 2 ώρες

10.3. Ρύθμιση βαθμίδας μαγειρέματος

Με τον περιστρεφόμενο ρυθμιστή  μπορείτε να επιλέξετε μεταξύ τεσσάρων ρυθμίσεων:

Θέση	Λειτουργία
	Συσκευή απενεργοποιημένη
	Διατήρηση θερμοκρασίας (περ. 60–75 °C)
	Χαμηλή θερμοκρασία μαγειρέματος (περ. 80–90 °C)
	Υψηλή θερμοκρασία μαγειρέματος (περ. 90–100 °C)

Για τις περισσότερες συνταγές κρέατος και λαχανικών απαιτείται κατά κανόνα ένας χρόνος μαγειρέματος περ. 5–8 ώρες στη θέση  και περ. 3–5 ώρες στη θέση . Όσο περισσότερο μαγειρεύεται το φαγητό, τόσο πιο μαλακά γίνονται τα λαχανικά και το κρέας. Δεν είναι λοιπόν απαραίτητο να ακολουθείτε πιστά τους αναφερόμενους χρόνους.

10.4. Μαγείρεμα τροφίμων

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟΥ!

- ▶ Σε ορισμένα εξαρτήματα της συσκευής αναπτύσσονται πολύ υψηλές θερμοκρασίες κατά τη λειτουργία! Αφήνετε τη συσκευή να κρυώνει καλά, πριν αγγίξετε αυτά τα σημεία, προς αποφυγή εγκαυμάτων.
- ▶ Κρατάτε και μεταφέρετε τη βάση της συσκευής  ή/και το κεραμικό σκεύος  μόνο από τις πλαϊνές λαβές. Εφόσον απαιτείται φοράτε γάντια κουζίνας.
- ▶ Κατά τη διαδικασία μαγειρέματος πιθανώς να απελευθερώνεται καυτός ατμός, κυρίως όταν ανοίγετε το γυάλινο καπάκι . Κρατάτε μια απόσταση ασφαλείας από τον ατμό.

ΠΡΟΣΟΧΗ! ΥΛΙΚΕΣ ΖΗΜΙΕΣ!

- ▶ Μην ενεργοποιείτε τη συσκευή όταν δεν υπάρχουν υλικά στο κεραμικό σκεύος .

❗ Υποδειξη

- Σηκώνετε το γυάλινο καπάκι **❶** όσο λιγότερο γίνεται από τη συσκευή, διότι έτσι εκφεύγει κάθε φορά θερμότητα και επιμηκύνεται η διαδικασία μαγειρέματος.
- Η συσκευή δεν προορίζεται για τσιγάρισμα τροφίμων.
- Η συσκευή δεν ενδείκνυται για το ζέσταμα κρύων φαγητών.
- ❖ Εάν δεν έχει συμβεί ακόμα, πραγματοποιήστε πρώτα όλες τις προετοιμασίες όπως περιγράφονται στο Κεφάλαιο **9.3. Προετοιμασία υλικών**. Προσέξτε επίσης τις υποδείξεις στο Κεφάλαιο **10.1. Συμβουλές**.
- ❖ Αφαιρέστε εάν χρειάζεται το γυάλινο καπάκι **❶** από το κεραμικό σκεύος **❷** και γεμίστε με τα υλικά που θα μαγειρευτούν μαζί με υγρό.
- ❖ Τοποθετήστε το γυάλινο καπάκι **❶**. Θέστε τον περιστρεφόμενο ρυθμιστή **❺** στην επιθυμητή θέση (δείτε το Κεφάλαιο **10.3. Ρύθμιση βαθμίδας μαγειρέματος**). Η λυχνία ελέγχου **❹** ανάβει, η συσκευή ξεκινάει με τη διαδικασία θέρμανσης.
- ❖ Αφήστε τα υλικά να μαγειρευτούν για τον προτεινόμενο χρόνο (δείτε π.χ. το Κεφάλαιο **10.2. Χρόνοι μαγειρέματος**). Ενδιάμεσα ελέγχετε την κατάσταση μαγειρέματος των υλικών.

❗ Υποδειξη

- Το κεραμικό σκεύος **❷** αποθηκεύει επαρκή θερμότητα, ώστε να διατηρείται η θερμοκρασία των έτοιμων μαγειρεμένων υλικών για ακόμα περ. 30 λεπτά. Εάν η θερμοκρασία του φαγητού πρέπει να διατηρηθεί για περισσότερη ώρα, θέστε τον περιστρεφόμενο ρυθμιστή **❺** για τον αντίστοιχο χρόνο στη θέση **⏸**.
- ❖ Όταν ολοκληρωθεί το μαγείρεμα των υλικών και δεν χρειάζεται να διατηρηθεί άλλο η θερμοκρασία τους, θέστε τον περιστρεφόμενο ρυθμιστή **❺** στη θέση **0** και αποσυνδέστε το βύσμα.

- ❖ Μπορείτε να μεταφέρετε το φαγητό προσεκτικά σε άλλο σκεύος ή να το σερβίρετε απευθείας μέσα στο κεραμικό σκεύος **❷**. Προσέξτε εδώ καθώς το κεραμικό σκεύος **❷** θα είναι πολύ καυτό! Χρησιμοποιείτε γάντια κουζίνας, για να το απομακρύνετε, και τοποθετήστε το επάνω σε μια θερμοανθεκτική επιφάνεια.
- ❖ Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει καλά και καθαρίστε όλα τα εξαρτήματα όπως περιγράφεται στο κεφάλαιο **11. Καθαρισμός**.

11. Καθαρισμός

⚠ ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΗΛΕΚΤΡΟΠΛΗΞΙΑΣ!

- Αποσυνδέετε πρώτα το βύσμα από την πρίζα, προτού καθαρίσετε τη συσκευή.
- Ποτέ μη βυθίζετε τη βάση της συσκευής **❸** και το καλώδιο σύνδεσης σε νερό.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟΥ!

- Αφήνετε όλα τα εξαρτήματα να κρυώσουν καλά πριν από τον καθαρισμό.

❗ ΠΡΟΣΟΧΗ! ΥΛΙΚΕΣ ΖΗΜΙΕΣ!

- Μη χρησιμοποιείτε καυστικά ή τριβικά μέσα καθαρισμού. Αυτά ενδέχεται να καταστρέψουν τις επιφάνειες της συσκευής.
- Προτού τοποθετήσετε το κεραμικό σκεύος **❷** και το γυάλινο καπάκι **❶** στο νερό για να τα καθαρίσετε, αφήστε τα να κρυώσουν καλά. Αλλιώς μπορεί να σπάσουν λόγω της διαφοράς θερμοκρασίας.
- ❖ Καθαρίζετε το περίβλημα και το εσωτερικό της βάσης της συσκευής **❸** με ένα νωπό πανί. Εφόσον απαιτείται, προσθέστε ένα ήπιο απορρυπαντικό στο πανί. Στη συνέχεια, σκουπίστε με ένα βρεγμένο μόνο με νερό πανί, ώστε να απομακρύνετε τυχόν υπολείμματα απορρυπαντικού.
- ❖ Καθαρίστε το κεραμικό σκεύος **❷** και το γυάλινο καπάκι **❶** σε ζεστό νερό με ένα ήπιο απορρυπαντικό. Τέλος, ξεπλύνετε τα εξαρτήματα με καθαρό νερό.

❗ Υποδειξη



Το κεραμικό σκεύος ❷ και το γυάλινο καπάκι ❶ μπορούν να καθαριστούν επίσης και στο πλυντήριο πιάτων.

- ♦ Στεγνώστε καλά όλα τα εξαρτήματα, προτού τα επαναχρησιμοποιήσετε ή τα αποθηκεύσετε.

12. Φύλαξη

- ♦ Καθαρίστε όλα τα μέρη όπως περιγράφεται στο κεφάλαιο **11. Καθαρισμός**.
- ♦ Φυλάξτε τη συσκευή με τοποθετημένο το κεραμικό σκεύος ❷ και κλειστό το γυάλινο καπάκι ❶ σε έναν στεγνό χώρο χωρίς σκόνη.

13. Αντιμετώπιση σφαλμάτων

Πρόβλημα	Πιθανές αιτίες	Πιθανές λύσεις
Η συσκευή δε λειτουργεί.	Η συσκευή δεν είναι συνδεδεμένη σε πρίζα.	Συνδέστε τη συσκευή σε μια πρίζα.
	Η συσκευή παρουσιάζει βλάβη.	Απευθυνθείτε στο τμήμα σέρβις.
	Ο περιστρεφόμενος ρυθμιστής ❸ είναι στη θέση «Ο».	Επιλέξτε μία κατάλληλη βαθμίδα μαγειρέματος.

Εάν δεν είναι δυνατή η αντιμετώπιση των σφαλμάτων με τις παραπάνω προτάσεις αντιμετώπισης σφαλμάτων, ή εάν διαπιστώσετε άλλα είδη βλαβών, απευθυνθείτε στο τμήμα σέρβις της εταιρείας μας.

14. Απόρριψη

14.1. Απόρριψη της συσκευής και της συσκευασίας



Το σύμβολο του διαγραμμένου κάδου απορριμμάτων υποδηλώνει ότι αυτή η συσκευή, στο τέλος της διάρκειας ζωής της, δεν επιτρέπεται να απορριφθεί στα οικιακά απορρίμματα. Η συσκευή πρέπει να παραδίδεται σε ειδικά σημεία συλλογής, κέντρα ανακυκλώσιμων υλικών ή επιχειρήσεις απόρριψης.

Πριν την επιστροφή, διαγράψτε τα δεδομένα προσωπικού χαρακτήρα.

Η συσκευασία αποτελείται από φιλικά προς το περιβάλλον υλικά, τα οποία μπορείτε να απορρίψετε μέσω των τοπικών υπηρεσιών ανακύκλωσης.

Απορρίψτε τη συσκευασία με φιλικό προς το περιβάλλον τρόπο.

15. Εγγύηση της Kompernass Handels GmbH

Αξιότιμη πελάτισσα, αξιότιμε πελάτη,

Η παρούσα συσκευή διατίθεται 3 χρόνια εγγύηση από την ημερομηνία αγοράς. Στην περίπτωση ελλείψεων στο προϊόν έχετε νομικά δικαιώματα έναντι του πωλητή του προϊόντος. Αυτά τα νομικά δικαιώματα δεν περιορίζονται μέσω της κατωτέρω αναφερόμενης εγγύησης.

Προϋποθέσεις εγγύησης

Η περίοδος εγγύησης ξεκινά την ημερομηνία αγοράς. Φυλάσσετε την απόδειξη αγοράς. Απαιτείται ως αποδεικτικό αγοράς.

Εάν, εντός τριών ετών από την ημερομηνία αγοράς, παρατηρηθεί κάποιο σφάλμα υλικού ή κατασκευής στο προϊόν, θα επισκευάσουμε ή θα αντικαταστήσουμε (κατόπιν κρίσης μας) το προϊόν δωρεάν ή θα σας επιστραφεί το ποσό αγοράς. Η παρούσα εγγύηση προϋποθέτει ότι η ελαττωματική συσκευή και η απόδειξη αγοράς θα υποβληθούν μαζί με μια σύντομη περιγραφή αναφορικά με το πού βρίσκεται η έλλειψη και τότε παρατηρήθηκε, εντός της περιόδου των τριών ετών.

Εάν το ελάττωμα καλύπτεται από την εγγύησή μας, θα λάβετε το επισκευασμένο ή ένα νέο προϊόν.

Η αντικατάσταση του προϊόντος συνεπάγεται, σύμφωνα με τον ΝΟΜΟΣ 2251/1994, ανανέωση του χρόνου εγγύησης. Για την Κύπρο ισχύει: Η επισκευή ή η αντικατάσταση του προϊόντος δε συνεπάγεται ανανέωση του χρόνου εγγύησης.

Περίοδος εγγύησης και νομικές απαιτήσεις λόγω ελλείψεων

Ο χρόνος εγγύησης δεν παρατείνεται μέσω της παροχής εγγύησης. Αυτό ισχύει και για εξαρτήματα, τα οποία έχουν αντικατασταθεί και επισκευαστεί. Ενδεχόμενες ήδη υπάρχουσες ζημιές και ελλείψεις κατά την αγορά πρέπει να γνωστοποιούνται αμέσως μετά την αποσυσκευασία. Μετά τη λήξη του χρόνου εγγύησης, τυχόν εμφανιζόμενες επισκευές χρεώνονται.

Εύρος εγγύησης

Η συσκευή κατασκευάστηκε σύμφωνα με αυστηρές οδηγίες ποιότητας και ελέγχθηκε προσεκτικά πριν από την αποστολή.

Η εγγύηση ισχύει για σφάλματα υλικού ή κατασκευής. Η παρούσα εγγύηση δεν καλύπτει εξαρτήματα του προϊόντος που υπόκεινται σε φυσιολογική φθορά και, ως εκ τούτου, θεωρούνται αναλώσιμα εξαρτήματα ή ζημιές σε εύθραυστα εξαρτήματα, π.χ. διακόπτες ή γυάλινα εξαρτήματα.

Η παρούσα εγγύηση ακυρώνεται εάν προκληθεί ζημιά στο προϊόν, εάν δεν γίνεται σωστή χρήση ή συντήρηση. Για μια σωστή χρήση του προϊόντος πρέπει να τηρούνται επακριβώς οι αναφερόμενες υποδείξεις στις οδηγίες χειρισμού. Σκοποί χρήσης και χειρισμοί που δεν συνιστώνται ή για τους οποίους υπάρχει προειδοποίηση πρέπει απαραίτητα να αποφεύγονται.

Το προϊόν προορίζεται μόνο για ιδιωτική και όχι για επαγγελματική χρήση. Σε περίπτωση κακής μεταχείρισης και ακατάλληλης χρήσης, χρήσης βίας και παρεμβάσεων, οι οποίες δεν διεξήχθησαν από το εξουσιοδοτημένο μας τμήμα σέρβις, η εγγύηση παύει να ισχύει.

Διαδικασία σε περίπτωση εγγύησης

Για την εξασφάλιση γρήγορης επεξεργασίας του ζητήματός σας, τηρείτε τις ακόλουθες υποδείξεις:

- Για όλες τις ερωτήσεις έχετε έτοιμη την απόδειξη αγοράς και τον κωδικό προϊόντος (IAN) 541063_2507 ως απόδειξη για την αγορά.
- Για τον κωδικό προϊόντος, ανατρέξτε στην πινακίδα τύπου στο προϊόν, σε μια ετικέτα στο προϊόν, στο εξώφυλλο των οδηγιών χρήσης (κάτω αριστερά) ή σε ένα αυτοκόλλητο στην πίσω ή κάτω πλευρά του προϊόντος.

- Εάν προκύψουν σφάλματα λειτουργίας ή άλλες ελλείψεις, επικοινωνήστε κατ' αρχήν με το ακόλουθο αναφερόμενο τμήμα σέρβις **τηλεφωνικά ή με E-Mail**.
- Ένα προϊόν που θεωρείται ελαττωματικό μπορείτε να το αποστείλετε ατελώς στην αναφερόμενη διεύθυνση του σέρβις επισυνάπτοντας την απόδειξη αγοράς (απόδειξη ταμείου) και αναφέροντας που βρίσκεται η έλλειψη και πότε εμφανίστηκε.



Στην ιστοσελίδα www.lidl-service.com μπορείτε να πραγματοποιήσετε λήψη των παρόντων ή άλλων οδηγιών χρήσης, βίντεο προϊόντων και λογισμικού.

Με αυτόν τον κωδικό QR μεταβαίνετε απευθείας στη σελίδα εξυπηρέτησης Lidl (www.lidl-service.com) και εισαγάγοντας τον κωδικό προϊόντος (IAN) 541063_2507 μπορείτε να ανοίξετε τις αντίστοιχες οδηγίες χρήσης.

15.1. Σέρβις

GR Σέρβις Ελλάδα
Tel.: 00800 490826606
E-Mail: kompernass@lidl.gr

CY Σέρβις Κύπρος
Tel.: 8009 4241
E-Mail: kompernass@lidl.com.cy

IAN 541063_2507

15.2. Εισαγωγέας

Η ακόλουθη διεύθυνση δεν είναι διεύθυνση σέρβις. Επικοινωνήστε, κατ' αρχήν, με την αναφερόμενη υπηρεσία σέρβις.

KOMPERNASS HANDELS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM
GERMANIA

16. Συνταγές

❗ Υποδειξη

- Συνταγές χωρίς εγγύηση. Όλα τα υλικά και τα στοιχεία προετοιμασίας αποτελούν ενδεικτικές τιμές. Συμπληρώστε αυτές τις προτάσεις συνταγών σύμφωνα με τις προσωπικές σας εμπειρίες.

16.1. Μπιζελόσουπα

Χρόνος προετοιμασίας: 30 λεπτά

Χρόνος μαγειρέματος περ.: 4 ώ - 4 ώ 30 λεπτά

Βαθμός δυσκολίας: μέτριος

Μερίδες: 6

500 γρ. μπιζέλια ξερά

2 κρεμμύδια

1/2 μάτσο λαχανικά σούπας

300 γρ. χοιρινός σβέρκος

2 καπνιστά λουκάνικα από κιμά

1 φύλλο δάφνης

1 ΚΓ μαντζουράνα ξερή

300 γρ. πατάτες

2 βιενέζικα λουκάνικα

Αλάτι, πιπέρι, ζωμός σε σκόνη

Λίγο ξίδι

1,5 λ. νερό

- 1) Ξεφλουδίζετε τις πατάτες και τα κρεμμύδια και τα κόβετε σε κύβους. Καθαρίζετε τα λαχανικά της σούπας και τα κόβετε σε κύβους.
- 2) Βάζετε τον αρακά, τα κρεμμύδια, τις πατάτες, το φύλλο δάφνης και τα λαχανικά σούπας μέσα στο κεραμικό σκεύος.

❗ Υποδειξη

- Πριν τη χρήση, πρέπει να μουλιάσετε τον ακαθάριστο αρακά όλη τη νύχτα! Επίσης, πρέπει να υπολογιστεί μεγαλύτερος χρόνος μαγειρέματος!
- 3) Τοποθετείτε από πάνω το κρέας και τα λουκάνικα.

4) Προσθέτετε 1,5 λίτρο καυτό νερό, μέχρι να καλυφθούν όλα τα υλικά.

5) Αλατοπιπερώνετε και προσθέτετε ξίδι, μαντζουράνα και λίγο ζωμό σε σκόνη.

6) Τοποθετείτε το καπάκι και μαγειρεύετε στη βαθμίδα  για 4 έως 4,5 ώρες.

7) Αφαιρείτε προσεκτικά το κρέας και, εάν χρειάζεται, βγάζετε το λίπος και τα κόκαλα. Κόβετε το κρέας σε κύβους.

8) Κόβετε το καπνιστό και το βιενέζικο λουκάνικο σε φέτες.

9) Αναλόγως της σύστασης, πολτοποιείτε ένα μέρος της σούπας σε ξεχωριστό δοχείο.

10) Βάζετε ξανά τη σούπα, το κρέας και τις φέτες λουκάνικων στο κεραμικό σκεύος και ανακατεύετε καλά.

11) Εάν χρειάζεται, αλατοπιπερώνετε άλλη μια φορά.

16.2. Κοτόσουπα

Χρόνος προετοιμασίας: 15 λεπτά

Χρόνος μαγειρέματος περ.: 5 ώ

Βαθμός δυσκολίας: εύκολος

Μερίδες: 6

2 μπουτία κοτόπουλου

1 - 1,5 λίτρο νερό

2 καρότα

1/4 βολβός σέλερι

2 ρίζες μαϊντανού

1/2 πράσο

1 ΚΣ αλάτι

1 ΚΓ λεβιστικό ξερό

1 ΚΓ πιπέρι μαύρο, αλεσμένο

1 φύλλο δάφνης

1 ΚΓ πιπερόριζα ψιλοκομμένη

1 ματσάκι μαϊντανός σγουρός

1) Κόβετε το πράσο σε φέτες και τα υπόλοιπα λαχανικά σε κυβάκια.

2) Τοποθετείτε τα μπουτία κοτόπουλου στο κεραμικό σκεύος.

- 3) Μοιράζετε πάνω από τα μπουτία κοτόπουλου τους κύβους κομμένων λαχανικών, καθώς και όλα τα καρυκεύματα, εκτός του μαϊντανού.
- 4) Ρίχνετε το νερό. Μαγειρεύετε για 5 ώρες στη βαθμίδα SSS.
- 5) Μόλις ολοκληρωθεί το μαγείρεμα, αφαιρείτε το μπουτί κοτόπουλου από τον ζωμό, ξεκοκκίζετε το κρέας, κόβετε σε μπουκίτσες και το ξαναβάζετε μέσα στο κεραμικό σκεύος.
- 6) Αφήνετε το κρέας να ζεσταθεί πάλι για λίγα λεπτά.
- 7) Ψιλοκόβετε και προσθέτετε τον μαϊντανό.

16.3. Χοιρινό πουλντ

Χρόνος προετοιμασίας: 30 λεπτά

Ελάχ. χρόνος μαγειρέματος: 7 ώ

Βαθμός δυσκολίας: εύκολος

Μερίδες: 6-8

1,4 κιλά χοιρινό κρέας, χωρίς κόκαλα (σβέρκος)

1 κρεμμύδι

400 ml τζιτζιμπίρα ή μπύρα με βότανα

Για το μείγμα μπαχαρικών:

2 ΚΣ σκόνη πάπρικα (καυτερή)

2 ΚΣ καστανή ζάχαρη

2 ΚΓ αλάτι

½ ΚΓ σπόροι μουστάρδας

2 μπιές μαύρο πιπέρι

4 μπιές σκόρδο σε σκόνη

2 μπιές ρίγανη

1 ΚΓ αλεσμένοι σπόροι κόλιανδρου

2 μπιές νιφάδες τσίλι

Για τη σάλτσα μπάρμπεκιου:

2 κρεμμύδια

2 ΚΣ λάδι

4 σκελίδες σκόρδο

1 ΚΣ μέλι

1 σταγόνα ξίδι (π.χ. ξίδι από κόκκινα βατόμουρα ή μήλα)

150 ml χυμός μήλου

150 ml κέτσαπ τομάτας

2 πρέζες σάλτσα Worcester

2 πρέζες σάλτσα σόγιας

2 μπιές σκόνη τσίλι

2 μπιές Πιπέρι

2 μπιές καπνιστό αλάτι

1) Καθαρίζετε το χοιρινό κρέας και το στεγνώνετε.

2) Προετοιμάζετε το μείγμα μπαχαρικών για το κρέας: Σε ένα μικρό μπολ ανακατεύετε τη σκόνη πάπρικα με ζάχαρη, αλάτι, σπόρους μουστάρδας, πιπέρι, σκόρδο σε σκόνη, ρίγανη, σπόρους κόλιανδρου και νιφάδες τσίλι.

3) Τρίβετε το κρέας γύρω - γύρω με το μείγμα μπαχαρικών.

4) Καθαρίζετε δύο κρεμμύδια και τα κόβετε σε ροδέλες.

5) Βάζετε τα μισά από αυτά τα κρεμμύδια στο κεραμικό σκεύος.

6) Τοποθετείτε το κρέας επάνω στη στρώση κρεμμυδιών και το καλύπτετε με τις υπόλοιπες ροδέλες.

7) Χύνετε την τζιτζιμπίρα ή τη μπύρα με βότανα και μαγειρεύετε στη βαθμίδα SSS με τοποθετημένο το καπάκι για 6 ώρες. Μετά από περίπου το ήμισυ του χρόνου, γυρίζετε μια φορά το κρέας.

- 8) Για τη σάλτσα μπάρμπεκιου: Καθαρίζετε το τρίτο κρεμμύδι και το κόβετε σε μικρούς κύβους. Καθαρίζετε τις σκελίδες σκόρδο.
- 9) Σε μία κασαρόλα ζεσταίνετε το λάδι και σοτάρετε εκεί τα κρεμμύδια, μέχρι να γυαλίσουν.
- 10) Προσθέτετε το σκόρδο και σοτάρετε μαζί.
- 11) Προσθέτετε το μέλι και ντεγλασάρετε με το ξίδι από τα φρούτα και τον χυμό μήλου. Προσθέτετε την κέτσαπ, τη σάλτσα Worcester, τη σάλτσα σόγιας και τα μπαχαρικά.
- 12) Αναμειγνύετε καλά με ένα χτυπητήρι και αφήνετε λίγο να δέσουν. Εάν χρειάζεται, προσθέτετε και άλλα καρυκεύματα.
- 13) Αναμειγνύετε τη σάλτσα μπάρμπεκιου με μια ράβδο πολτοποίησης, μέχρι να γίνει λεία.

i Υποδειξη

- Εναλλακτικά, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε έτοιμη σάλτσα μπάρμπεκιου (250 ml) αντί για τη χειροποίητη.
- 14) Βγάζετε πάλι έξω το μαλακό κρέας και το τοποθετείτε στην άκρη.
 - 15) Εφόσον χρειάζεται, αφαιρείτε το περιττό λίπος και μαδάτε το κρέας με δύο πιρούνια για να δημιουργήσετε το κλασσικό χοιρινό πουλντ.
 - 16) Προσθέτετε τα κρεμμύδια στο κρέας και βάζετε τον ζωμό από το κεραμικό σκεύος σε ένα άλλο δοχείο.
 - 17) Ξαναβάζετε το χοιρινό κρέας μαζί με τα κρεμμύδια στην ηλεκτρονική γάστρα (slow cooker) και αναμειγνύετε με τη σάλτσα μπάρμπεκιου.
 - 18) Εφόσον απαιτείται, χύνετε πάλι λίγο ζωμό και ανακατεύετε με το κρέας.
 - 19) Όλα μαζί τα αφήνετε να μαγειρευτούν για άλλη 1 ώρα στη βαθμίδα 5 με τοποθετημένο το καπάκι.

Σερβίρετε το χοιρινό πουλντ σκέτο, σε ένα ψωμάκι, σαν μπέργκερ ή σε σάντουιτς, με σάλτσα μπάρμπεκιου και Coleslaw (Αμερικάνικη λαχανοσαλάτα).

16.4. Βραστό στήθος βοδινού

Χρόνος προετοιμασίας: 30 λεπτά

Χρόνος μαριναρίσματος περ.: 30 λεπτά

Χρόνος μαγειρέματος περ.: 7 ώ

Βαθμός δυσκολίας: εύκολος

Μερίδες: 4

1 κιλό στήθος βοδινού

Αλάτι

Πιπέρι

1 καρότο

100 γρ. σέλερι

1 φύλλο δάφνης

750 ml ζωμός βοδινού

150 ml κόκκινο κρασί

1 ΚΓ σκόνη πάπρικα

6 άρκευθοι

1 μικρό κοτσάνι θυμάρι

- 1) Αλατοπιπερώνετε και τρίβετε το στήθος βοδινού. Το αφήνετε για 30 λεπτά και στη συνέχεια το τοποθετείτε μέσα στο κεραμικό σκεύος.
- 2) Πλένετε τα καρότα και τα κόβετε σε κύβους.
- 3) Πλένετε το σέλερι και το κόβετε σε κύβους.
- 4) Τα προσθέτετε όλα μαζί με τον ζωμό, το κόκκινο κρασί, τα καρυκεύματα και το θυμάρι στο κρέας, τοποθετείτε το καπάκι και σιγοψήνετε στη βαθμίδα 5 περ. για 7 ώρες.
- 5) Βγάζετε το κρέας, το κόβετε κάθετα σε φέτες και το σερβίρετε στα πιάτα.

16.5. Πουτίγκα ψωμιού

Χρόνος προετοιμασίας: 15 λεπτά

Χρόνος μαγειρέματος περ.: 1,5 ώ - 2 ώ

Βαθμός δυσκολίας: εύκολος

Μερίδες: 8

4 ΚΣ βούτυρο

400 γρ. λευκό ψωμί, από την προηγούμενη ημέρα

120 γρ. σταφίδες

600 ml γάλα

200 ml κρέμα

6 αυγά

160 γρ. ζάχαρη

1 ΚΓ σκόνη κανέλας

1/2 ΚΓ εκχύλισμα βανίλιας

Τριμμένο μοσχοκάρυδο

1 πρέζα αλάτι

1) Λαδώνετε το κεραμικό σκεύος με βούτυρο.

2) Κόβετε το ψωμί σε κύβους περ. 2,5 εκ.

3) Λιώνετε σε ένα τηγάνι το βούτυρο και σοτάρετε τους κύβους ψωμιού ανά μερίδες, τους βγάζετε και τους τοποθετείτε με τις σταφίδες μέσα στο κεραμικό σκεύος.

4) Ανακατεύετε το γάλα με την κρέμα, τα αυγά, 100 γρ. ζάχαρη, κανέλα, εκχύλισμα βανίλιας, μοσχοκάρυδο και αλάτι.

5) Πασπαλίζετε με αυτά τους κύβους ψωμιού.

6) Τα ανακατεύετε όλα άλλη μια φορά προσεκτικά, ρίχνετε την υπόλοιπη ζάχαρη και μαγειρεύετε με τοποθετημένο καπάκι στη βαθμίδα SS περ. για 2 ώρες. Ενδιάμεσα, ανακατεύετε συνεχώς.

Προτείνουμε να σερβίρετε την πουτίγκα ψωμιού με παγωτό βανίλια.

16.6. Κραμπλ φρούτων

Χρόνος προετοιμασίας: 30 λεπτά

Χρόνος μαγειρέματος περ.: 3 ώ

Βαθμός δυσκολίας: εύκολος

6 μερίδες

1 κιλό ανάμεικτα φρούτα (π.χ. μήλα, αχλάδια, δαμάσκηνα, φράουλες, μύρτιλλα, κλπ.)

1 ΚΣ χυμός λεμονιού

3 - 4 ΚΣ λευκή ζάχαρη

150 ml χυμός μήλου (ή λευκό κρασί)

15 γρ. κορν-φλάουρ

150 γρ. αλεύρι

65 γρ. νιφάδες βρόμης (τραγανές)

135 γρ. καστανή ζάχαρη

135 γρ. μαλακό βούτυρο

Μια πρέζα αλάτι

Μια πρέζα κανέλα

1) Πλένετε και σκουπίζετε τα φρούτα (αφαιρείτε το κουκούτσι, ξεφλουδίζετε, κλπ., ανάλογα με το φρούτο)

2) Κόβετε τα φρούτα σε μπουκιές και τα τοποθετείτε σε ένα μπολ.

3) Προσθέτετε τον χυμό λεμονιού, τον χυμό μήλου και το κορν-φλάουρ.

4) Αναλόγως του βαθμού ωριμότητας του φρούτου και του γούστου σας, προσθέτετε 3 - 4 κουταλιές σούπας ζάχαρη και ανακατεύετε.

5) Για το κραμπλ, ζυμώνετε το αλεύρι, τις νιφάδες βρόμης, την καστανή ζάχαρη, το μαλακό βούτυρο, την πρέζα κανέλα και την πρέζα αλάτι με ένα μίξερ χειρός, έτσι ώστε να δημιουργηθεί μια ζύμη κραμπλ.

6) Βάζετε το μείγμα φρούτων στο κεραμικό σκεύος. Μοιράζετε από πάνω το κραμπλ.

7) Τοποθετείτε το καπάκι και μαγειρεύετε για 3 ώρες στη βαθμίδα SSS.

Προτείνουμε να σερβίρετε το κραμπλ φρούτων με σάλτσα βανίλιας.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM
GERMANY
www.kompernass.com

Last Information Update · Információk állása · Stanje informacij · Stav informací · Stav informácií
Stanje informacija · Stanje informacija · Статус на информациите · Statusi i informacionit · Versiunea informațiilor
Актуалност на информацията · Έκδοση των πληροφοριών: 11/2025 · Ident.-No.: SSC200A1-112025-1

IAN 541063_2507