

SILVERCREST®



SLOW COOKER / SLOW COOKER MIJOTEUSE ÉLECTRIQUE SSC 200 A1

DE AT CH

SLOW COOKER

Bedienungsanleitung

FR BE

MIJOTEUSE ÉLECTRIQUE

Mode d'emploi

PL

WOLNOWAR

Instrukcja obsługi

SK

HRNIEC NA POMALÉ VARENIE

Návod na obsluhu

GB IE

SLOW COOKER

Operating instructions

NL BE

SLOW COOKER

Gebruiksaanwijzing

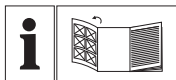
CZ

HRNEC NA POMALÉ VAŘENÍ

Návod k obsluze

IAN 336973_2001

DE BE NL
PL CZ SK



DE AT CH

Clappen Sie vor dem Lesen die Seite mit den Abbildungen aus und machen Sie sich anschließend mit allen Funktionen des Gerätes vertraut.

GB IE

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

FR BE

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

NL BE

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

PL

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

CZ

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

SK

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

DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	1
GB/IE	Operating instructions	Page	23
FR/BE	Mode d'emploi	Page	45
NL/BE	Gebruiksaanwijzing	Pagina	71
PL	Instrukcja obsługi	Strona	93
CZ	Návod k obsluze	Strana	115
SK	Návod na obsluhu	Strana	137



Inhaltsverzeichnis

Einleitung	2
Bestimmungsgemäße Verwendung	2
Sicherheitshinweise	3
Lieferumfang prüfen	6
Gerätebeschreibung	6
Funktionsweise	7
Vorbereitungen	7
Vor dem ersten Gebrauch	7
Gerät aufstellen	8
Zutaten vorbereiten	8
Bedienen	9
Tipps	9
Garzeiten	9
Garstufe einstellen	10
Lebensmittel garen	10
Reinigen	11
Aufbewahren	12
Fehlerbehebung	12
Entsorgen	12
Gerät entsorgen	12
Verpackung entsorgen	13
Anhang	13
Technische Daten	13
Garantie der Kompertnaß Handels GmbH	14
Service	15
Importeur	15
Rezepte	16
Erbsensuppe	16
Hühnersuppe	17
Pulled Pork	18
Geschmorte Rinderbrust	20
Brotpudding	21
Fruchtcrumble	22

Einleitung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes!

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

Bestimmungsgemäße Verwendung

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

Gefahr durch nicht bestimmungsgemäße Verwendung!

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

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



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

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

Eine andere oder darüber hinausgehende Benutzung gilt als nicht bestimmungsgemäß.

Sicherheitshinweise

STROMSCHLAGGEFAHR!

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

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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



Achtung! Heiße Oberfläche!

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

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

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

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

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

Lieferumfang prüfen

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

- Gerätebasis
- Keramiktopf
- Glasdeckel
- Bedienungsanleitung

⚠ GEFAHR!

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

HINWEIS

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

Gerätebeschreibung

(Abbildungen siehe Ausklappseite)

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

Funktionsweise

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

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

Vorbereitungen

Vor dem ersten Gebrauch

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

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

HINWEIS

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

Gerät aufstellen

HINWEIS

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

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

Das Gerät ist jetzt betriebsbereit.

Zutaten vorbereiten

- Füllen Sie nicht mehr als 3,3 Liter Zutaten inkl. Flüssigkeit ein.
- Die Zutaten sollten mindestens ca. 200 ml Flüssigkeit enthalten. Beachten Sie dabei jedoch, dass sehr trockene Zutaten mehr und stark wässernde Zutaten weniger zugegebene Flüssigkeit erfordern können.
- Lassen Sie tiefgefrorene Lebensmittel vor der Verwendung vollständig auftauen.
- Zerkleinern Sie die Zutaten in gleichmäßige, möglichst nicht zu große Teile, um ihre Garzeit zu verkürzen. Je größer die Teile, desto länger die Garzeit.
- Sie können Fleisch für ein intensiveres Geschmackserlebnis scharf anbraten, bevor Sie es in den Keramiktopf ❷ geben. Dies hat auch den Vorteil, dass der Fettgehalt des Fleisches und somit der Speisen verringert wird, wenn Sie das ausgebratene Fett nicht weiterverwenden.
- Wenn Sie Zutaten vor dem Garen vorkochen oder anbraten möchten, benutzen Sie hierzu einen separaten Kochtopf bzw. Pfanne. Anbraten oder Vorkochen ist mit diesem Gerät nicht möglich.
- Braten Sie das Fleisch nicht vor, sollten Sie überschüssiges Fett vom Fleisch entfernen, da dieses beim schonenden Garen nicht verkocht.
- Rohe, rote Bohnen enthalten **Giftstoffe**, die nur durch hohe Temperaturen neutralisiert werden. Das Garen mit diesem Gerät ist dazu **nicht** ausreichend! Kochen Sie rote Bohnen daher mindestens 10 Minuten in **kochendem** Wasser vor, bevor Sie sie verwenden.
- Lassen Sie getrocknete, ungeschälte Hülsenfrüchte über Nacht einweichen und schütten Sie das Wasser weg. Verwenden Sie frisches Wasser für die Zubereitung.

Bedienen

Tipps

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

Garzeiten




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

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

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

Garstufe einstellen

Mit dem Drehregler ⑤ können Sie vier Einstellungen wählen:

Position	Funktion
„0“	Gerät ausgeschaltet
„  “	Warmhalten (ca. 60–75 °C)
„  “	niedrige Gartemperatur (ca. 80–90 °C)
„  “	hohe Gartemperatur (ca. 90–100 °C)

Lebensmittel garen

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

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

HINWEIS

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

- ◆ Lassen Sie die Zutaten für die empfohlene Zeit garen (siehe z. B. Kapitel „**Garzeiten**“). Kontrollieren Sie zwischendurch den Garzustand der Zutaten.

HINWEIS

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

Reinigen

STROMSCHLAGGEFAHR!

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

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

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

HINWEIS



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

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

Aufbewahren

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

Fehlerbehebung

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

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

Entsorgen

Gerät entsorgen



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

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



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



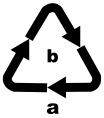
Das Produkt ist recycelbar, unterliegt einer erweiterten Herstellerverantwortung und wird getrennt gesammelt.

Verpackung entsorgen



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

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





Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.

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

Anhang

Technische Daten

Netzspannung	220 - 240 V ~ (Wechselstrom), 50/60 Hz
Leistungsaufnahme	200 W
Fassungsvermögen Keramiktopf ②	ca. 3,5 Liter
Maximale Einfüllmenge Keramiktopf ②	ca. 3,3 Liter
	Alle Teile dieses Gerätes, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind lebensmittelecht.
	Schutzerdung

Garantie der Kompersnaß Handels GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

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

Garantiebedingungen

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

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

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

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

Garantieumfang

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

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

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

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

Abwicklung im Garantiefall

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

- Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenschein und die Artikelnummer (z. B. IAN 123456_7890) als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild am Produkt, einer Gravur am Produkt, dem Titelblatt der Bedienungsanleitung (unten links) oder dem Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite des Produktes.
- Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, kontaktieren Sie zunächst die nachfolgend benannte Serviceabteilung **telefonisch** oder per **E-Mail**.
- Ein als defekt erfasstes Produkt können Sie dann unter Beifügung des Kaufbelegs (Kassenschein) und der Angabe, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist, für Sie portofrei an die Ihnen mitgeteilte Serviceanschrift übersenden.



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

Mit diesem QR-Code gelangen Sie direkt auf die Lidl-Service-Seite (www.lidl-service.com) und können mittels der Eingabe der Artikelnummer (IAN) 336973_2001 Ihre Bedienungsanleitung öffnen.

Service

DE Service Deutschland

Tel.: 0800 5435 111 (kostenfrei aus dem dt. Festnetz/Mobilfunknetz)
E-Mail: kompernass@lidl.de

AT Service Österreich

Tel.: 0820 201 222 (0,15 EUR/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.at

CH Service Schweiz

Tel.: 0842 665566 (0,08 CHF/Min., Mobilfunk max. 0,40 CHF/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 336973_2001

Importeur

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

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

Rezepte

HINWEIS

- ▶ Rezepte ohne Gewähr. Alle Zutaten- und Zubereitungsangaben sind Anhaltswerte. Ergänzen Sie diese Rezeptvorschläge um Ihre persönlichen Erfahrungswerte.

Erbsensuppe

Zubereitungszeit: 30 min

Garzeit ca.: 4 h - 4 h 30 min

Schwierigkeitsgrad: mittel

Portionen: 6

500 g Grüne Schälerbsen, getrocknet

2 Zwiebeln

1/2 Bund Suppengrün

300 g Kasseler Nacken

2 Mettwurstchen, geräuchert

1 Lorbeerblatt

1 TL Majoran, getrocknet

300 g Kartoffeln

2 Wiener Würstchen

Salz, Pfeffer, gekörnte Brühe

etwas Essig


1,5 L Wasser

- 1) Die Kartoffeln und die Zwiebeln schälen und würfeln. Das Suppengrün putzen und würfeln.
- 2) Die Schälerbsen, die Zwiebeln, die Kartoffeln, das Lorbeerblatt und das Suppengrün in den Keramiktopf geben.

HINWEIS

- ▶ Ungeschälte Erbsen müssen vor der Verwendung über Nacht eingeweicht werden! Es muss auch eine längere Garzeit einkalkuliert werden!

- 3) Das Fleisch und die Würstchen darauf legen.
- 4) 1,5 Liter heißes Wasser zugeben, bis alle Zutaten gerade bedeckt sind.

- 5) Mit Salz, Pfeffer, Essig, Majoran und etwas gekörnter Brühe abschmecken.
- 6) Deckel aufsetzen und auf Stufe „“ 4 bis 4,5 Stunden garen.
- 7) Fleisch vorsichtig entnehmen und gegebenenfalls Fett und Knochen vom Fleisch entfernen. Das Fleisch würfeln.
- 8) Mett- und Wiener Würstchen in Scheiben schneiden.
- 9) Je nach Konsistenz einen Teil der Suppe in einem separaten Gefäß pürieren.
- 10) Suppe, Fleisch und Würstchenscheiben in den Keramiktopf zurückgeben und den Eintopf gut umrühren.
- 11) Gegebenenfalls nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Hühnersuppe


Zubereitungszeit: 15 min

Garzeit ca.: 5 h

Schwierigkeitsgrad: leicht

Portionen: 6

- 2 Hähnchenschenkel
- 1 - 1,5 Liter Wasser
- 2 Karotten
- 1/4 Knolle Sellerie
- 2 Petersilienwurzel(n)
- 1/2 Stange Porree
- 1 EL Salz
- 1 TL Liebstöckel, getrocknet
- 1 TL Pfeffer, schwarz, gemahlen
- 1 Lorbeerblatt
- 1 TL Ingwerwurzel, gehackt
- 1 Bund Petersilie, kraus

- 1) Den Porree in Scheiben schneiden und das restliche Gemüse klein würfeln.
- 2) Die Hähnchenschenkel in den Keramiktopf legen.
- 3) Über die Hähnchenschenkel die Gemüsewürfel sowie sämtliche Gewürze, außer der Petersilie, verteilen.
- 4) Mit dem Wasser aufgießen. 5 Stunden auf Stufe „“ garen.

- 5) Nach Ablauf der Garzeit die Hähnchenschenkel aus der Brühe nehmen, das Fleisch von den Knochen lösen, in mundgerechte Stücke schneiden oder zupfen und zurück in den Keramiktopf geben.
- 6) Einige Minuten das Fleisch wieder heiß werden lassen.
- 7) Die Petersilie hacken und dazugeben.

Pulled Pork

Zubereitungszeit: 30 min

Garzeit mind.: 7 h

Schwierigkeitsgrad: leicht

Portionen: 6 - 8

1,4 kg Schweinefleisch, ohne Knochen (Nacken)

1 Zwiebel

400 ml Ginger-Ale oder Root Beer

Für die Gewürzmischung:

2 EL Paprikapulver (rosenscharf)

2 EL brauner Zucker

2 TL Salz

½ TL Senfkörner

2 Msp. schwarzer Pfeffer

4 Msp. Knoblauchpulver

2 Msp. Oregano

1 TL gemahlene Koriandersamen

2 Msp. Chiliflocken

Für die BBQ-Sauce:

2 Zwiebeln

2 EL Öl

4 Zehen Knoblauch

1 EL Honig

1 Schuss Essig (z. B. Himbeer- oder Apfelessig)

150 ml Apfelsaft


- 150 ml Tomatenketchup
- 2 Spritzer Worcestersauce
- 2 Spritzer Sojasauce
- 2 Msp. Chilipulver
- 2 Msp. Pfeffer
- 2 Msp. Rauchsatz

- 1) Das Schweinefleisch abbrausen und trocken tupfen.
- 2) Die Gewürzmischung für das Fleisch zubereiten: Das Paprikapulver mit Zucker, Salz, Senfkörnern, Pfeffer, Knoblauchpulver, Oregano, Koriandersamen und Chiliflocken in einem kleinen Schälchen vermengen.
- 3) Das Fleisch rundherum mit der Gewürzmischung einreiben.
- 4) Zwei Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden.
- 5) Die Hälfte dieser Zwiebeln in den Keramiktopf geben.
- 6) Das Fleisch auf das Zwiebelbett legen und mit den restlichen Ringen bedecken.
- 7) Das Ginger-Ale oder Root Beer angießen und alles auf Stufe „SSS“ zugedeckt 6 Stunden garen lassen. Nach der Hälfte der Zeit das Fleisch einmal wenden.
- 8) Für die BBQ-Sauce: Die dritte Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. Die Knoblauchzehen pellen.
- 9) In einem Topf das Öl erhitzen, die Zwiebel darin glasig dünsten.
- 10) Den Knoblauch dazu pressen und kurz mitdünsten.
- 11) Den Honig zufügen und mit Fruchtsig und dem Apfelsaft ablöschen. Ketchup, Worcester-, Sojasauce und Gewürze zufügen.
- 12) Mit einem Schneebesen gut vermengen und etwas einkochen lassen, gegebenenfalls noch etwas nachwürzen.
- 13) Mit einem Pürierstab die BBQ-Sauce glatt mixen.

HINWEIS

- Alternativ können Sie anstatt der selbstgemachten BBQ-Sauce auch eine Flasche fertige BBQ-Sauce (250 ml) benutzen.

- 14) Das weiche Fleisch wieder herausnehmen und beiseitelegen.
- 15) Falls nötig, überschüssiges Fett vom Fleisch entfernen und mit zwei Gabeln zerpfücken, um das typische Pulled Pork zu bekommen.

- 16) Die Zwiebeln zum Fleisch geben und den Sud aus dem Keramiktopf in ein anderes Gefäß umfüllen.
- 17) Das Schweinefleisch zusammen mit den Zwiebeln wieder zurück in den Slow Cooker geben und die BBQ-Sauce untermengen.
- 18) Bei Bedarf etwas Sud wieder angießen und mit dem Fleisch vermengen.
- 19) Alles zusammen zugedeckt nochmal 1 Stunde auf Stufe „“ garen.

Das Pulled Pork nach Belieben pur servieren, in einem Brötchen, als Burger oder einem Sandwich, mit BBQ-Sauce und Coleslaw (amerikanischer Krautsalat).

Geschmorte Rinderbrust

Zubereitungszeit: 30 min

Marinierzeit ca.: 30 min

Kochzeit ca.: 7 h

Schwierigkeitsgrad: leicht

Portionen: 4

1 kg Rinderbrust

Salz

Pfeffer

1 Karotte

100 g Sellerie

1 Lorbeerblatt

750 ml Rinderfond

150 ml Rotwein

1 TL Paprikapulver

6 Wacholderbeeren

1 kleiner Zweig Thymian

- 1) Die Rinderbrust mit Salz und Pfeffer würzen und einreiben. 30 Minuten ziehen lassen und anschließend in den Keramiktopf geben.
- 2) Die Karotte waschen und in Würfel schneiden.
- 3) Den Sellerie waschen und ebenso würfeln.

- 4) Alles zusammen mit dem Fond, dem Rotwein, Gewürzen und Thymian zum Fleisch geben, den Deckel aufsetzen und auf Stufe „SS“ Stufe ca. 7 Stunden schmoren.
- 5) Das Fleisch herausnehmen, quer zur Faser in Scheiben schneiden und auf den Tellern anrichten.

Brotpudding

Zubereitungszeit: 15 min

Garzeit ca.: 1,5 h - 2 h

Schwierigkeitsgrad: leicht

Portionen: 8

4 EL Butter

400 g Weißbrot, vom Vortag

120 g Rosinen

600 ml Milch

200 ml Sahne

6 Eier

160 g Zucker

1 TL gemahlener Zimt

1/2 TL Vanilleessenz

gemahlene Muskatnuss

1 Prise Salz

- 1) Den Keramiktopf mit Butter fetten.
- 2) Das Brot in ca. 2,5 cm große Würfel schneiden.
- 3) In einer Pfanne die Butter zerlassen und die Brotwürfel darin portionsweise ringsum anrösten, herausnehmen und mit den Rosinen in Keramiktopf geben.
- 4) Die Milch mit der Sahne, den Eiern, 100 g Zucker, Zimt, Vanilleessenz, Muskatnuss und Salz verquirlen.
- 5) Die Brotwürfel damit übergießen.
- 6) Alles nochmals vorsichtig durchmischen, mit dem restlichen Zucker bestreuen und zugedeckt auf Stufe „SS“ ca. 2 Stunden garen. Zwischendurch immer wieder durchrühren.

Wir empfehlen den Brotpudding mit Vanilleeis zu servieren.

Fruchtcrumble

Zubereitungszeit: 30 min

Garzeit ca.: 3 h

Schwierigkeitsgrad: leicht

6 Portionen

1 kg gemischtes Obst(z. B. Äpfel, Birnen, Pflaumen,Erdbeeren, Blaubeeren etc.)

1 EL Zitronensaft

3 - 4 EL weißer Zucker

150 ml Apfelsaft (oder Weißwein)

15 g Speisestärke

150 g Mehl


65 g Haferflocken (kernig)

135 g brauner Zucker

135 g weiche Butter

eine Prise Salz

eine Prise Zimt

- 1) Das Obst waschen und putzen (je nach Obstsorte Kerngehäuse entfernen, schälen etc.)
- 2) Das Obst in mundgerechte Stücke schneiden und in eine Schale geben.
- 3) Den Zitronensaft, den Apfelsaft und die Speisestärke hinzugeben.
- 4) Je nach Reifegrad des Obstes und eigenem Geschmack 3 - 4 Esslöffel Zucker hinzugeben und alles gut vermengen.
- 5) Für die Crumble das Mehl, die Haferflocken, den braunen Zucker, die weiche Butter, die Prise Zimt und die Prise Salz mit einem Handmixer durchkneten, so dass ein Crumble-Teig entsteht.
- 6) Die Obstmischung in den Keramiktopf geben. Die Crumble darüber verteilen.
- 7) Deckel aufsetzen und 3 Stunden auf Stufe „“ garen.

Wir empfehlen den Fruchtcrumble mit Vanillesauce zu servieren.

Contents

Introduction	24
Intended use	24
Safety information	25
Check the package contents	28
Appliance description	28
Function	28
Preparations	29
Before first use	29
Setting up the appliance	29
Preparing ingredients	30
Operation	31
Tips	31
Cooking times	31
Adjusting the cooking settings	32
Cooking food	32
Cleaning	33
Storage	34
Troubleshooting	34
Disposal	34
Disposal of the appliance	34
Disposal of the packaging	35
Attachment	35
Technical data	35
Kompernass Handels GmbH warranty	36
Service	37
Importer	37
Recipes	38
Pea soup	38
Chicken soup	39
Pulled pork	40
Braised beef brisket	42
Bread pudding	43
Fruit crumble	44

Introduction

Congratulations on the purchase of your new appliance!

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

Intended use

WARNING! RISK OF INJURY!

Danger if not used as intended!

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

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



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

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

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

Safety information

RISK OF ELECTRIC SHOCK!

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

WARNING! RISK OF INJURY!

- ▶ This appliance may be used by children aged 8 years and above and by persons with limited physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge, provided that they are under supervision or have been told how to use the appliance safely and are aware of the potential risks.
- ▶ Cleaning and user maintenance may not be carried out by children unless they are 8 years of age or older and are supervised.
- ▶ Do not allow children to play with the appliance.
- ▶ The device and its connecting cable must be kept away from children younger than 8 years old.

WARNING! RISK OF INJURY!

- ▶ 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.

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

- ▶ 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!

CAUTION! PROPERTY DAMAGE!

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

Check the package contents

The appliance is supplied with the following components as standard:

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

DANGER!

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

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

NOTE

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

Appliance description

(See fold-out page for illustrations)

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

Function

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

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

Preparations

Before first use

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

- ◆ Clean all parts as described in the section "**Cleaning**".
- ◆ 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 "**Cleaning**".

Setting up the appliance

NOTE

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

Preparing ingredients

- Do not add more than 3.3 litres of ingredients including liquid.
- 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.

Operation

Tips

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

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 “SS” and about 3–5 hours at “SSS”. 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 “ <u>SS</u> ”	Cooking time “ <u>SSS</u> ”
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

Adjusting the cooking settings

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

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

Cooking food

WARNING! RISK OF INJURY!

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

CAUTION! PROPERTY DAMAGE!

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

NOTE

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

NOTE

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

Cleaning

⚠ RISK OF ELECTRIC SHOCK!

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

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

- ▶ Allow all parts to cool sufficiently before cleaning.

⚠ CAUTION! PROPERTY DAMAGE!

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

NOTE



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

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

Storage

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

Troubleshooting

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

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

Disposal

Disposal of the appliance



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

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



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



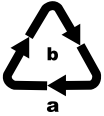
The product is recyclable, subject to extended producer responsibility and is collected separately.

Disposal of the packaging



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

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





Dispose of the packaging in an environmentally friendly manner.

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

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

Attachment

Technical data

Power supply	220-240 V ~ (AC), 50/60 Hz
Power consumption	200 W
Capacity ceramic pot ②	approx. 3.5 litres
Maximum filling quantity ceramic pot ②	approx. 3.3 litres
	All parts of this appliance which come into contact with food are food-safe.
	protective earth

Kompernass Handels GmbH warranty

Dear Customer,

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

Warranty conditions

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

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

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

Warranty period and statutory claims for defects

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

Scope of the warranty

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

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

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

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

Warranty claim procedure

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

- Please have the till receipt and the item number (e.g. IAN 123456_7890) available as proof of purchase.
- You will find the item number on the type plate on the product, an engraving on the product, on the front page of the operating instructions (below left) or on the sticker on the rear or bottom of the product.
- If functional or other defects occur, please contact the service department listed either by **telephone** or by **e-mail**.
- You can return a defective product to us free of charge to the service address that will be provided to you. Ensure that you enclose the proof of purchase (till receipt) and information about what the defect is and when it occurred.



You can download these instructions along with many other manuals, product videos and installation software at www.lidl-service.com.

This QR code will take you directly to the Lidl service page (www.lidl-service.com) where you can open your operating instructions by entering the item number (IAN) 336973_2001.

Service

GB **Service Great Britain**
Tel.: 0800 404 7657
E-Mail: kompernass@lidl.co.uk

IE **Service Ireland**
Tel.: 1890 930 034
(0,08 EUR/Min., (peak))
(0,06 EUR/Min., (off peak))
E-Mail: kompernass@lidl.ie

IAN 336973_2001

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

Recipes

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.

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.

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 “SSS”.
- 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.

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 “SSS”.
- 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.

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 “” 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.

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 "Σ".

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

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.

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 "SS" for about 2 hours. Stir occasionally.

We recommend serving the bread pudding with vanilla ice cream.

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.

Table des matières

Introduction	46
Utilisation conforme	46
Consignes de sécurité	47
Vérifier le matériel livré	50
Description de l'appareil	50
Mode de fonctionnement	51
Préparatifs	51
Avant la première utilisation	51
Installer l'appareil	52
Préparer les ingrédients	52
Utilisation	53
Conseils	53
Temps de cuisson	53
Réglage du niveau de cuisson	54
Cuisson des produits alimentaires	54
Nettoyage	55
Rangement	56
Dépannage	56
Recyclage	56
Recyclage de l'appareil	56
Recycler l'emballage	57
Annexe	57
Caractéristiques techniques	57
Garantie pour Kompernass Handels GmbH pour la Belgique	58
Garantie pour Kompernass Handels GmbH pour la France	59
Service après-vente	62
Importateur	62
Recettes	63
Soupe aux pois	63
Soupe de poulet	64
Pulled Pork	65
Poitrine de bœuf braisée	67
Pudding au pain	68
Crumble aux fruits	69

Introduction

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

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

Utilisation conforme

AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

Danger résultant d'une utilisation non conforme !

L'appareil peut présenter des dangers en cas d'utilisation non conforme et/ou d'usage différent.

- ▶ Utilisez l'appareil exclusivement de manière conforme à sa destination.
- ▶ Respectez les procédures décrites dans ce mode d'emploi.



Cet appareil est prévu exclusivement pour la cuisson d'aliments dans un cadre domestique privé. N'utilisez pas l'appareil dans des domaines commerciaux ou industriels.

Utilisez l'appareil exclusivement dans des locaux secs, ne l'utilisez jamais en extérieur.

Tout usage autre ou dépassant ce cadre est réputé non conforme.

Consignes de sécurité

RISQUE DE DÉCHARGE ÉLECTRIQUE !

- ▶  N'immergez jamais la base de l'appareil, le cordon d'alimentation ou la fiche secteur dans de l'eau ni dans d'autres liquides. Ne placez pas la base de l'appareil près d'eau et ne la nettoyez pas non plus sous l'eau courante.
- ▶ Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne soit jamais mouillé ou humide pendant le fonctionnement. Disposez le cordon de manière à éviter qu'il ne soit coincé ou autrement endommagé.
- ▶ Faites immédiatement remplacer la fiche secteur ou le cordon d'alimentation endommagé par du personnel spécialisé agréé ou par le service après-vente pour éviter tout risque.
- ▶  Utilisez l'appareil exclusivement dans des locaux intérieurs secs, pas en extérieur.
- ▶ N'ajoutez ni eau ou autre liquide dans le récipient en métal de la base de l'appareil !

AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

- ▶ Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou disposant de peu d'expérience et/ou de connaissances, à condition qu'ils soient surveillés ou qu'ils aient été initiés à l'utilisation sécurisée de l'appareil et qu'ils aient compris les dangers en résultant.
- ▶ Le nettoyage et la maintenance utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants à moins qu'ils aient plus de 8 ans et soient sous surveillance.
- ▶ Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- ▶ Éloignez l'appareil et son cordon de raccordement des enfants âgés de moins de 8 ans.

AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

- ▶ Dans la mesure du possible, placez l'appareil à proximité immédiate d'une prise secteur. Veillez à ce que la fiche secteur soit rapidement accessible en cas de danger et à ce que le cordon d'alimentation ne fasse trébucher personne.
- ▶ Après utilisation, pour le nettoyage ou pour déplacer l'appareil, veuillez toujours retirer la fiche de la prise secteur.
- ▶ Posez l'appareil sur une surface plane, stable et résistante à la chaleur.
- ▶ Ne posez pas l'appareil sous des objets inflammables ou à proximité, comme par ex. des rideaux ou des placards suspendus.
- ▶ Si l'appareil est tombé ou est endommagé, ne le remettez pas en service. Faites vérifier et, le cas échéant, réparer l'appareil par des techniciens spécialisés et qualifiés.
- ▶ Confiez les réparations de l'appareil exclusivement à des entreprises agréées ou au service après-vente. Toute réparation non conforme peut entraîner des risques pour l'utilisateur. À cela s'ajoute l'annulation de la garantie.
- ▶ N'ouvrez jamais le boîtier de l'appareil. L'appareil ne comporte aucune pièce nécessitant une maintenance ou un échange par l'utilisateur.



Attention ! Surface brûlante !

- ▶ Les pièces de l'appareil deviennent brûlantes en cours d'utilisation. Laissez l'appareil refroidir suffisamment avant de toucher ces pièces afin d'éviter toute brûlure.
- ▶ Tenez et portez l'appareil ou la cocotte en céramique uniquement par les poignées latérales. Portez des maniques si nécessaire.
- ▶ Ne soulevez pas la cocotte en céramique de l'appareil pendant le fonctionnement.

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

- ▶ Le processus de cuisson dégage vraisemblablement de la vapeur brûlante, en particulier lorsque vous ouvrez le couvercle en verre. Respectez toujours une distance de sécurité avec la vapeur.
- ▶ Ne touchez le couvercle en verre qu'au niveau de la poignée lors du fonctionnement.
- ▶ Suite à l'utilisation, la surface de l'élément chauffant présente encore une chaleur résiduelle.
- ▶ Assurez-vous que la base de l'appareil, le cordon d'alimentation ou la fiche secteur n'entrent pas en contact avec des sources de chaleur telles que des plaques de cuisson ou des flammes nues.
- ▶ N'utilisez pas de minuterie externe ni de dispositif de commande à distance séparé pour utiliser l'appareil.
- ▶ Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance durant son fonctionnement.
- ▶ Utilisez l'appareil uniquement avec les accessoires d'origine fournis.
- ▶ N'utilisez l'appareil que conformément à sa destination.
En cas d'usage abusif, il y a un risque de blessures !

ATTENTION ! RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

- ▶ N'allumez pas l'appareil lorsque la cocotte en céramique ne contient aucun ingrédient.
- ▶ N'allumez pas l'appareil lorsque la cocotte en céramique n'est pas placée dans la base de l'appareil.
- ▶ Si vous placez l'appareil sous la hotte aspirante, sur la cuisinière, assurez-vous que cette dernière est arrêtée.

ATTENTION ! RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

- ▶ Laissez la cocotte en céramique et le couvercle en verre refroidir suffisamment avant de les plonger dans l'eau pour les nettoyer. Ils risquent sinon de se briser à cause de la différence de température.
- ▶ N'utilisez pas la cocotte en céramique autrement que décrit dans cette notice. Ne l'utilisez pas au four, sur la plaque de cuisson ou au micro-ondes et ne la mettez pas au congélateur.

Vérifier le matériel livré

L'appareil est livré équipé de série des composants suivants :

- Base de l'appareil
- Cocotte en céramique
- Couvercle en verre
- Mode d'emploi

DANGER !

- ▶ Les matériaux d'emballage ne doivent pas être utilisés par les enfants pour jouer. Il y a un risque d'étouffement.

- ◆ Sortez de l'emballage les pièces de l'appareil et le mode d'emploi.
- ◆ Retirez tous les matériaux d'emballage et les éventuels films protecteurs de l'appareil.

REMARQUE

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

Description de l'appareil

(Figures : voir le volet dépliant)

- 1 Couvercle en verre
- 2 Cocotte en céramique
- 3 Base de l'appareil
- 4 Voyant de contrôle
- 5 Bouton rotatif

Mode de fonctionnement

La mijoteuse vous permet de cuire les aliments lentement durant une période plus longue à des températures inférieures au point d'ébullition de 100 °C.

Avec ce mode de préparation, le temps de cuisson est généralement beaucoup plus long que pour la cuisson au four ou à la poêle normale. Mais cette préparation douce permet de conserver plus de vitamines, de nutriments et d'arômes dans les aliments et d'éviter que les plats ne brûlent. La viande ne dessèche pas mais reste juteuse et tendre.

Préparatifs

Avant la première utilisation

Lavez bien toutes les pièces avant la première utilisation afin d'éliminer d'éventuels résidus de fabrication. Procédez pour cela comme décrit ci-dessous :

- ◆ Nettoyez toutes les pièces comme décrit au chapitre "**Nettoyage**".
- ◆ Placez la base de l'appareil ❸ sur une surface stable, plane et résistante à la chaleur à proximité d'une prise de courant facilement accessible.
- ◆ Placez la cocotte en céramique ❷ dans la base de l'appareil ❸.
- ◆ Assurez-vous que le bouton rotatif se trouve sur «0» et branchez la fiche secteur dans une prise secteur.
- ◆ Remplissez la cocotte en céramique ❷ de 0,5 litre d'eau.
- ◆ Posez le couvercle en verre ❶ sur la cocotte en céramique ❷.
- ◆ Placez le bouton rotatif ❺ sur "SSS". Le voyant de contrôle ❹ s'allume, l'appareil débute l'opération de chauffage.

REMARQUE

► En raison de résidus liés à la fabrication, la première mise en service peut entraîner la formation d'une odeur et d'une fumée légères. Ce phénomène est normal et s'estompe rapidement. Assurez une aération suffisante, en ouvrant une fenêtre par exemple.

- ◆ Éteignez l'appareil au bout de 60 minutes en plaçant à nouveau le bouton rotatif ❺ sur "0".
- ◆ Débranchez la fiche secteur de la prise secteur.
- ◆ Laissez l'appareil refroidir suffisamment, videz l'eau et nettoyez à nouveau toutes les pièces comme décrit au chapitre "**Nettoyage**".

Installer l'appareil

REMARQUE

► Si vous utilisez l'appareil pour la première fois, procédez comme décrit au chapitre "**Avant la première utilisation**".

- ◆ Placez la base de l'appareil ❸ sur une surface stable, plane et résistante à la chaleur à proximité d'une prise de courant facilement accessible.
- ◆ Placez la cocotte en céramique ❷ dans la base de l'appareil ❸.
- ◆ Assurez-vous que le bouton rotatif se trouve sur "0" et branchez la fiche secteur dans une prise secteur.

L'appareil est maintenant prêt à être utilisé.

Préparer les ingrédients

- Ne remplissez pas plus de 3,3 litres d'ingrédients, liquide compris.
- Les ingrédients doivent contenir au moins 200 ml environ d'eau. Observez cependant que les ingrédients très secs peuvent nécessiter plus de liquide ajouté et les ingrédients fortement humides moins de liquide.
- Laissez décongeler entièrement les aliments surgelés avant de les utiliser.
- Coupez les ingrédients en morceaux de taille identique, pas trop gros si possible, afin de raccourcir le temps de cuisson. Plus les morceaux sont gros, plus le temps de cuisson est long.
- Vous pouvez poêler la viande à feu vif pour un goût plus intense avant de la placer dans la cocotte en céramique ❷. Cela présente également l'avantage que la teneur en graisses de la viande, et par là-même du plat est réduite, lorsque la graisse fondue n'est pas réutilisée.
- Si vous souhaitez précuire ou poêler à l'avance des ingrédients avant la cuisson, utilisez un autocuiseur ou une poêle séparée. Il n'est pas possible de précuire ni de poêler avec cet appareil.
- Si vous ne faites pas revenir la viande au préalable, retirez-en l'excédent de graisse, cette dernière ne cuisant pas lors de la cuisson à basse température.
- Les haricots rouges crus renferment des **substances toxiques** qui ne sont neutralisées que par des températures élevées. La cuisson avec cet appareil n'est **pas** suffisante ! Faites cuire les haricots rouges de ce fait 10 minutes au moins dans de l'eau **bouillante** avant de les utiliser.
- Faites ramollir les légumineuses sèches avec la peau durant la nuit et jetez l'eau. Utilisez de l'eau fraîche pour la préparation.

Utilisation

Conseils

- La température de cuisson la plus élevée se situe au fond de la cocotte en céramique ❷. Commencez de ce fait par placer les plus gros morceaux avec le temps de cuisson le plus long, puis le reste par dessus.
- Soulevez le couvercle en verre ❶ le moins possible de l'appareil durant le fonctionnement, de la chaleur s'échappant à chaque fois et cela rallongeant le processus de cuisson.
- Plus les plats sont cuits longtemps, plus les légumes sont fondants et plus la viande est tendre.
- Si vers la fin du temps de cuisson trop de liquide se trouve dans la cocotte en céramique ❷, retirez le couvercle en verre ❶. Laissez les aliments continuer à cuire sans couvercle en verre ❶ jusqu'à ce que le liquide se soit évaporé.

Temps de cuisson




Le tableau ci-contre donne un aperçu des différents ingrédients possibles et de leurs temps de cuisson approximatifs. Les valeurs ne peuvent cependant servir que d'aides à l'orientation. Le temps de cuisson réel dépend, outre de votre goût personnel, de différents autres facteurs comme par ex. de la température initiale, de la nature, de la taille et de la quantité des ingrédients ou de la quantité de liquide ajoutée.

La plupart des plats à base de viande et de légumes nécessitent en règle générale un temps de cuisson de 5 - 8 heures pour «SS» et de 3 - 5 heures pour «SSS». Plus les plats sont cuits longtemps, plus les légumes sont fondants et plus la viande est tendre. Une minute de plus ou de moins ne change donc rien.

Aliments	Quantité	Temps de cuisson " <u>SS</u> "	Temps de cuisson " <u>SSS</u> "
Rôti de bœuf	1000 g	env. 6 - 8 heures	env. 4 - 5 heures
Filet de porc	500 g	env. 5 - 6 heures	env. 4 - 5 heures
Blanc de poulet	650 g	env. 5 - 6 heures	env. 4 - 5 heures
Viande hachée	500 g	env. 4 - 5 heures	env. 2 - 4 heures
Légumes fermes (Pommes de terre, carottes, céleri etc.)	300 g	env. 4 - 6 heures	env. 2,5 - 4 heures
Courgettes	300 g	env. 4 - 5 heures	env. 2,5 - 4 heures
Pois cassés	500 g	env. 5 - 6 heures	env. 4 - 5 heures
Lentilles rouges	500 g	env. 2 - 4 heures	env. 1,5 - 2 heures

Réglage du niveau de cuisson

Le bouton rotatif ⑤ vous permet de choisir entre quatre réglages :

Position	Fonction
"0"	Appareil éteint
"  "	Maintien au chaud (env. 60-75 °C)
"  "	Température de cuisson basse (env. 80-90 °C)
"  "	Température de cuisson élevée (env. 90-100 °C)

Cuisson des produits alimentaires

AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

- ▶ Les pièces de l'appareil deviennent brûlantes en cours d'utilisation ! Laissez l'appareil refroidir suffisamment avant de toucher ces pièces afin d'éviter toute brûlure.
- ▶ Tenez et portez la base de l'appareil ③ ou la cocotte en céramique ② uniquement par les poignées latérales. Portez des maniques si nécessaire.
- ▶ Le processus de cuisson dégage vraisemblablement de la vapeur brûlante, en particulier lorsque vous ouvrez le couvercle en verre ①. Respectez toujours une distance de sécurité avec la vapeur.

ATTENTION ! RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

- ▶ N'allumez pas l'appareil lorsque la cocotte en céramique ② ne contient aucun ingrédient.

REMARQUE

- ▶ Soulevez le couvercle en verre ① le moins possible de l'appareil, de la chaleur s'échappant à chaque fois et cela rallongeant le processus de cuisson.
- ▶ L'appareil ne convient pas pour faire revenir les aliments.
- ▶ L'appareil ne convient pas au réchauffement de plats froids.
- ◆ Si vous ne l'avez pas encore fait, procédez d'abord à tous les préparatifs comme décrit au chapitre "**Préparatifs**". Respectez également les consignes données au chapitre "**Conseils**".
- ◆ Retirez si nécessaire le couvercle en verre ① de la cocotte en céramique ② et remplissez les ingrédients à cuire avec le liquide.
- ◆ Posez le couvercle en verre ①.
- ◆ Placez le bouton rotatif ⑤ en position souhaitée (voir le chapitre "**Réglage du niveau de cuisson**"). Le voyant de contrôle ④ s'allume, l'appareil débute l'opération de chauffage.

- ◆ Laissez les ingrédients cuire pendant la durée recommandée (voir par ex. chapitre "**Temps de cuisson**"). Contrôlez le progrès de la cuisson entretemps.

REMARQUE

- ▶ La cocotte en céramique ② emmagasine suffisamment de chaleur pour conserver les aliments cuits au chaud pendant encore 30 minutes environ. Si les plats doivent être maintenus au chaud plus longtemps, placez le bouton rotatif ⑤ sur "Σ".
- ◆ Une fois les ingrédients cuits et lorsqu'ils ne doivent plus être maintenus au chaud, placez le bouton rotatif ⑤ sur "0" et débranchez la fiche secteur.
- ◆ Vous pouvez maintenant transvaser les plats avec précaution ou les servir directement depuis la cocotte en céramique ②. Tenez compte du fait que la cocotte en céramique ② devient le cas échéant très chaude ! Utilisez une manique pour la retirer et placez-la sur une surface résistant à la chaleur.
- ◆ Laissez l'appareil refroidir suffisamment et nettoyez toutes les pièces comme décrit au chapitre "**Nettoyage**".

Nettoyage

⚠ RISQUE DE DÉCHARGE ÉLECTRIQUE !

- ▶ Débranchez tout d'abord la fiche de la prise secteur avant de nettoyer l'appareil.
- ▶ Ne plongez jamais la base de l'appareil ③ et le cordon d'alimentation dans de l'eau.

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

- ▶ Laisser toutes les pièces refroidir suffisamment avant le nettoyage.

ATTENTION ! RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

- ▶ N'utilisez pas de produits de nettoyage agressifs ou récurants. Ils risquent d'endommager les surfaces de l'appareil.
- ▶ Laissez la cocotte en céramique ② et le couvercle en verre ① refroidir suffisamment avant de les plonger dans l'eau pour les nettoyer. Ils risquent sinon de se briser à cause de la différence de température.
- ◆ Nettoyez le corps et l'intérieur de la base de l'appareil ③ avec un chiffon humide. Si nécessaire, versez un peu de liquide vaisselle doux sur un chiffon. Essuyez ensuite avec un chiffon uniquement humidifié d'eau pour éliminer d'éventuels restes de liquide vaisselle.
- ◆ Nettoyez la cocotte en céramique ② et le couvercle en verre ① à l'eau chaude avec un peu de liquide vaisselle doux. Finissez en rinçant les pièces à l'eau claire.

REMARQUE



La cocotte en céramique ② et le couvercle en verre ① peuvent également passer au lave-vaisselle.

- ◆ Veillez à bien sécher toutes les pièces avant de les réutiliser ou de les ranger.

Rangement

- ◆ Nettoyez toutes les pièces comme décrit au chapitre "**Nettoyage**".
- ◆ Conservez l'appareil avec la cocotte en céramique ② en place et le couvercle en verre ① fermé dans un endroit sec et exempt de poussières.

Dépannage

Problème	Causes possibles	Solutions possibles
L'appareil ne fonctionne pas.	L'appareil n'est pas branché sur une prise secteur.	Branchez l'appareil sur une prise secteur.
	L'appareil est endommagé.	Adressez-vous au service après-vente.
	Le bouton rotatif ⑤ est sur "0".	Choisissez un niveau de cuisson adapté.

Si vous ne parvenez pas à remédier aux pannes à l'aide des indications données ci-dessus ou si vous constatez d'autres types de pannes, veuillez vous adresser à notre service après-vente.

Recyclage

Recyclage de l'appareil



Ne jetez en aucun cas l'appareil avec les ordures ménagères. Ce produit est assujéti à la directive européenne 2012/19/EU (Déchets d'équipements électriques et électroniques).

Recyclez l'appareil par l'intermédiaire d'une entreprise de traitement des déchets autorisée ou via le service de recyclage de votre commune. Respectez la réglementation en vigueur. En cas de doute, veuillez contacter votre service de recyclage.



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



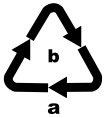
Le produit recyclable doit être trié ou rapporté dans un point de collecte pour être recycle.

Recycler l'emballage



L'emballage protège l'appareil de tous dommages éventuels au cours du transport. Les matériaux d'emballage ont été sélectionnés selon des critères de respect de l'environnement et de facilité d'élimination et de recyclage.

Le recyclage de l'emballage en filière de revalorisation permet d'économiser des matières premières et de réduire le volume de déchets. Veuillez recycler les matériaux d'emballage qui ne servent plus en respectant la réglementation locale.





Recyclez l'emballage d'une manière respectueuse de l'environnement.

Observez le marquage sur les différents matériaux d'emballage et trie-les séparément si nécessaire. Les matériaux d'emballage sont repérés par des abréviations (a) et des numéros (b) qui ont la signification suivante :

1 - 7 : Plastiques, 20 - 22 : Papier et carton, 80 - 98 : Matériaux composites.

Annexe

Caractéristiques techniques

Tension secteur	220 - 240 V ~ (courant alternatif), 50/60 Hz
Puissance absorbée	200 W
Capacité de la cocotte en céramique ②	env. 3,5 litres
Quantité de remplissage maximale de la cocotte en céramique ②	env. 3,3 litres
	Tous les éléments de cet appareil en contact avec les aliments conviennent aux produits alimentaires.
	Prise de terre

Garantie pour Kompernass Handels GmbH pour la Belgique

Chère cliente, cher client,

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

Conditions de garantie

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

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

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

Période de garantie et réclamation légale pour vices cachés

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

Étendue de la garantie

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

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

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

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

Procédure en cas de garantie

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

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



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

Grâce à ce code QR, vous arriverez directement sur le site Lidl service après-vente (www.lidl-service.com) et vous pourrez ouvrir votre mode d'emploi en saisissant votre référence (IAN) 336973_2001.

Garantie pour Kompernass Handels GmbH pour la France

Chère cliente, cher client,

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

Conditions de garantie

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

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

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

Période de garantie et réclamation légale pour vices cachés

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

Étendue de la garantie

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

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

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

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

Article L217-16 du Code de la consommation

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

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

Article L217-4 du Code de la consommation

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

Article L217-5 du Code de la consommation

Le bien est conforme au contrat :

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

Article L217-12 du Code de la consommation

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

Article 1641 du Code civil

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

Article 1648 1er alinéa du Code civil

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

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

Procédure en cas de garantie

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

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

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



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

Grâce à ce code QR, vous arriverez directement sur le site Lidl service après-vente (www.lidl-service.com) et vous pourrez ouvrir votre mode d'emploi en saisissant votre référence (IAN) 336973_2001.

Service après-vente

FR

Service France

Tel.: 0800 919270

E-Mail: kompennass@lidl.fr

BE

Service Belgique

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

E-Mail: kompennass@lidl.be

IAN 336973_2001

Importateur

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

KOMPENASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

ALLEMAGNE

www.kompennass.com

Recettes

REMARQUE

- Recettes sans garantie. Toutes les indications relatives aux ingrédients et aux préparations sont des valeurs approximatives. Complétez ces suggestions de recettes avec vos expériences personnelles.

Soupe aux pois

Temps de préparation : 30 min

Temps de cuisson env. : 4 h - 4 h 30 min

Degré de difficulté : moyen

Portions : 6

500 g de pois verts secs

2 oignons

1/2 bouquet garni

300 g d'échine fumée

2 saucisses, fumées

1 feuille de laurier

1 c. à café de marjolaine, séchée

300 g de pommes de terre

2 saucisses de Francfort

Sel, poivre, bouillon en granulés

un peu de vinaigre


1,5 l d'eau

- 1) Éplucher les pommes de terre et les oignons et les couper en dés. Laver le bouquet garni et le couper en dés.
- 2) Mettre les pois secs, les oignons, les pommes de terre, la feuille de laurier et le bouquet garni dans la cocotte en céramique.

REMARQUE

- Les pois secs doivent être mis à tremper la nuit avant d'être utilisés ! Il faut également prévoir un temps de cuisson plus long !

- 3) Placer la viande et les saucisses par dessus.
- 4) Ajouter 1,5 litre d'eau chaude pour recouvrir tous les ingrédients.

- 5) Saler, poivrer et rectifier avec du vinaigre, de la marjolaine et un peu de bouillon en granulés.
- 6) Fermer le couvercle et faire cuire 4 à 4,5 heures sur le niveau «».
- 7) Retirer la viande avec précaution et éliminer si nécessaire la graisse et les os de la viande. Couper la viande en cubes.
- 8) Couper les saucisses et saucisses de Francfort en rondelles.
- 9) En fonction de la consistance, mixer une partie de la soupe dans un récipient séparé.
- 10) Remettre la soupe, la viande et les rondelles de saucisses dans la cocotte en céramique et bien mélanger la potée.
- 11) Saler et poivrer à nouveau si nécessaire.

Soupe de poulet

Temps de préparation : 15 min

Temps de cuisson env. : 5 h

Degré de difficulté : facile

Portions : 6

2 cuisses de poulet

1 - 1,5 litre d'eau

2 carottes

1/4 de boule de céleri

2 persils tubéreux

1/2 poireau

1 c. à soupe de sel

1 c. à café de livèche, déshydratée


1 c. à café de poivre, noir, moulu

1 feuille de laurier

1 c. à café de racine de gingembre, hachée

1 botte de persil, frisé

- 1) Couper le poireau en rondelles et couper le reste des légumes en petits dés.
- 2) Mettre les cuisses de poulet dans la cocotte en céramique.
- 3) Répartir les dés de légumes ainsi que toutes les épices sauf le persil par dessus les cuisses de poulet.

- 4) Recouvrir d'eau. Cuire pendant env. 5 heures sur le niveau «».
- 5) Une fois le temps de cuisson écoulé, retirer les cuisses de poulet du bouillon, désosser la viande, la couper ou l'effiloche en morceaux de la taille d'une bouchée et la remettre dans la cocotte en céramique.
- 6) Faire réchauffer à nouveau la viande pendant quelques minutes.
- 7) Hacher le persil et l'ajouter.

Pulled Pork

Temps de préparation : 30 min

Temps de cuisson min. : 7 h

Degré de difficulté : facile

Portions : 6-8

1,4 kg de viande de porc, désossée (échine)

1 oignon

400 ml de Ginger-Ale ou de Root Beer

Pour le mélange d'épices :

2 c. à soupe de piment en poudre (fort)

2 c. à soupe de sucre brun

2 c. à café de sel

½ c. à café de graines de moutarde

2 pincées de poivre noir

4 pincées d'ail en poudre

2 pincées d'origan

1 c. à soupe de graines de coriandre moulues

2 pincées de flocons de piment

Pour la sauce BBQ :

2 oignons

2 c. à soupe d'huile

4 gousses d'ail

1 c. à soupe de miel

1 filet de vinaigre (par ex. vinaigre de framboise ou de pomme)


- 150 ml de jus de pomme
- 150 ml de ketchup
- 2 filets de Worcestersauce
- 2 filets de sauce soja
- 2 pincées de chili en poudre
- 2 pincées de poivre
- 2 pincées de sel fumé

- 1) Rincer la viande de porc et l'essuyer en la tamponnant.
- 2) Préparer le mélange d'épices pour la viande : mélanger le piment en poudre avec le sucre, le sel, les graines de moutarde, le poivre, l'ail en poudre, l'origan, les graines de coriandre et les flocons de piment dans un petit ramequin.
- 3) Frictionner la viande avec le mélange d'épices.
- 4) Éplucher deux oignons et les couper en rondelles.
- 5) Mettre la moitié de ces oignons dans la cocotte en céramique.
- 6) Placer la viande sur le lit d'oignons et recouvrir des rondelles restantes.
- 7) Verser la Ginger Ale ou la Root Beer et faire cuire le tout 6 heures à couvert sur le niveau «SSS». Retourner la viande après la moitié du temps.
- 8) Pour la sauce BBQ : éplucher le troisième oignon et le couper en fins dés. Éplucher l'ail.
- 9) Faire chauffer l'huile dans une casserole, y faire blondir l'oignon.
- 10) Presser l'ail et le faire revenir lui aussi brièvement.
- 11) Ajouter le miel et déglacer avec le vinaigre de fruits et le jus de pomme. Ajouter le ketchup, la sauce Worcester et la sauce soja, ainsi que les épices.
- 12) Bien mélanger à l'aide d'un fouet et laisser réduire un peu, rectifier encore un peu si nécessaire.
- 13) Mixer la sauce BBQ avec un mixeur plongeant pour obtenir une sauce lisse.

REMARQUE

- Vous pouvez également utiliser une bouteille de sauce BBQ toute prête (250 ml) au lieu de la sauce BBQ maison.

- 14) Retirer la viande tendre et la mettre de côté.
- 15) Si nécessaire, retirer la graisse en trop de la viande et l'effilocheur à l'aide de deux fourchettes pour obtenir le Pulled Pork typique.

- 16) Ajouter les oignons à la viande et verser le jus de la cocotte en céramique dans un autre récipient.
- 17) Remettre la viande de porc avec les oignons dans la mijoteuse électrique et incorporer la sauce barbecue.
- 18) Si nécessaire, rajouter un peu de jus et mélanger à la viande.
- 19) Cuire à nouveau le tout à couvert pendant 1 heure sur le niveau «».

Servir le Pulled Pork en fonction des goûts tel quel, dans un petit pain, comme hamburger ou dans un sandwich, avec de la sauce BBQ et du coleslaw (salade de chou américaine).

Poitrine de bœuf braisée

Temps de préparation : 30 min

Temps de marinade env. : 30 min

Temps de cuisson env. : 7 h

Degré de difficulté : facile

Portions : 4

1 kg de poitrine de bœuf

Sel

Poivre

1 carotte

100 g de céleri

1 feuille de laurier

750 ml de bouillon de bœuf


150 ml de vin rouge

1 c. à café de piment en poudre

6 baies de genévrier

1 petit brin de thym

- 1) Saler et poivrer la poitrine de bœuf et bien la frictionner. Laisser reposer 30 minutes et mettre ensuite le tout dans la cocotte en céramique.
- 2) Laver la carotte et la couper en dés.
- 3) Laver le céleri et le couper également en dés.

- 4) Ajouter le tout à la viande avec le bouillon, le vin rouge, les épices et le thym, mettre le couvercle et faire mijoter sur le niveau «  » pendant env. 7 heures.
- 5) Retirer la viande, la couper en tranches transversalement aux fibres et servir sur les assiettes.

Pudding au pain

Temps de préparation : 15 min

Temps de cuisson env. : 1,5 h – 2 h

Degré de difficulté : facile

Portions : 8

4 c. à soupe de beurre

400 g de pain blanc de la veille

120 g de raisins secs

600 ml de lait

200 ml de crème

6 œufs


160 g de sucre

1 c. à café de cannelle en poudre

1/2 c. à café d'extrait de vanille

noix de muscade en poudre

1 pincée de sel

- 1) Beurrer la cocotte en céramique.
- 2) Couper le pain en dés d'env. 2,5 cm.
- 3) Faire fondre le beurre dans une poêle et y faire dorer en plusieurs fois les dés de pain, les retirer, et les mettre dans la cocotte en céramique avec les raisins secs.
- 4) Mélanger le lait avec la crème, les œufs, 100 g de sucre, la cannelle, l'extrait de vanille, la noix de muscade et le sel.
- 5) Verser par-dessus les dés de pain.
- 6) Bien mélanger le tout avec précaution, saupoudrer du reste de sucre et faire cuire à couvert env. 2 heures sur le niveau «  ». Toujours remuer entre deux.

Nous recommandons de servir le pudding au pain avec de la glace à la vanille.

Crumble aux fruits

Temps de préparation : 30 min

Temps de cuisson env. : 3 h

Degré de difficulté : facile

6 portions

1 kg de fruits mélangés (par ex. pommes, poires, prunes, fraises, myrtilles etc.)

1 c. à soupe de jus de citron

3 - 4 c. à soupe de sucre blanc

150 ml de jus de pomme (ou de vin blanc)

15 g de maïzena

150 g de farine


65 g de flocons d'avoine (gros)

135 g de sucre brun

135 g de beurre mou

1 pincée de sel

1 pincée de cannelle

- 1) Laver et nettoyer les fruits (en fonction des fruits les dénoyauter, éplucher etc.)
- 2) Couper les fruits en morceaux de la taille d'une bouchée et les mettre dans un saladier.
- 3) Ajouter le jus de citron, le jus de pomme et la maïzena.
- 4) En fonction de la maturité des fruits et des propres goûts, ajouter 3 - 4 c. à soupe de sucre et tout bien mélanger.
- 5) Pour le crumble, pétrir la farine, les flocons d'avoine, le sucre brun, le beurre ramolli, la pincée de cannelle et la pincée de sel avec un mixeur à main jusqu'à obtenir une pâte à crumble.
- 6) Mettre le mélange aux fruits dans la cocotte en céramique. Répartir le crumble par dessus.
- 7) Fermer le couvercle et cuire pendant env. 3 heures sur le niveau «».

Nous recommandons de servir le crumble aux fruits avec de la sauce à la vanille.

Inhoud

Inleiding	72
Gebruik in overeenstemming met bestemming	72
Veiligheidsvoorschriften	73
Inhoud van het pakket controleren	76
Beschrijving apparaat	76
Werking	77
Vorbereidingen	77
Vóór het eerste gebruik	77
Apparaat opstellen	78
Ingrediënten klaarmaken	78
Bediening	79
Tips	79
Gaartijd	79
Gaarstand instellen	80
Levensmiddelen garen	80
Reinigen	81
Opbergen	82
Problemen oplossen	82
Afvoeren	82
Apparaat afvoeren	82
Verpakking afvoeren	83
Bijlage	83
Technische specificaties	83
Garantie van Kompernaß Handels GmbH	84
Service	85
Importeur	85
Recepten	86
Erwtensoep	86
Kippensoep	87
Pulled pork	88
Gestoofd klapstuk	90
Broodpudding	91
Fruិតrumble	92

Inleiding

Gefeliciteerd met de aankoop van uw nieuwe apparaat!

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

Gebruik in overeenstemming met bestemming

WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

Gevaar door gebruik dat niet in overeenstemming is met de bestemming!

Gebruik dat niet in overeenstemming met de bestemming is en/of andersoortig gebruik kan gevaarlijk zijn.

- ▶ Gebruik het apparaat uitsluitend waarvoor het bedoeld is.
- ▶ Volg de in deze gebruiksaanwijzing beschreven procedures.



Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor het garen van voedingsmiddelen in privéhuishoudens. Gebruik het apparaat niet in commerciële of industriële omgevingen.

Gebruik het apparaat alleen in droge binnenruimtes, gebruik het nooit in de open lucht.

Een ander of verdergaand gebruik geldt als niet in overeenstemming met de bestemming.

Veiligheidsvoorschriften

GEVAAR VOOR EEN ELEKTRISCHE SCHOK!

- ▶  Dompel de basis van het apparaat, het snoer of de stekker nooit onder in water of een andere vloeistof! Plaats de basis van het apparaat niet in de buurt van water en maak deze ook niet schoon onder stromend water.
- ▶ Zorg ervoor dat het netsnoer nooit nat of vochtig wordt terwijl het apparaat in werking is. Leg het snoer zo neer dat het niet bekneld raakt of anderszins beschadigd kan raken.
- ▶ Laat beschadigde stekkers en snoeren onmiddellijk door een gekwalificeerd vakman of door de klantenservice vervangen, om risico's te vermijden.
- ▶  Gebruik het apparaat alleen in droge binnenruimtes, niet in de openlucht.
- ▶ Doe geen water of andere vloeistoffen in de metalen houder van de basis van het apparaat!

WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

- ▶ Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring of kennis, mits ze onder toezicht staan of over het veilige gebruik van het apparaat zijn geïnstrueerd en de daaruit voortkomende gevaren hebben begrepen.
- ▶ Reiniging en onderhoud mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij de kinderen 8 jaar of ouder zijn en onder toezicht staan.
- ▶ Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- ▶ Het apparaat en het bijbehorende aansluitsnoer moeten uit de buurt worden gehouden van kinderen jonger dan 8 jaar.
- ▶ Plaats het apparaat bij voorkeur dicht bij een stopcontact. Zorg ervoor dat de stekker bij gevaar goed bereikbaar is en dat u niet kunt struikelen over het snoer.

WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

- ▶ Trek na gebruik en voor het reinigen of verplaatsen van het apparaat altijd de stekker uit het stopcontact.
- ▶ Plaats het apparaat op een egale, stabiele en hittebestendige ondergrond.
- ▶ Plaats het apparaat nooit in de buurt van of onder brandbare voorwerpen, zoals gordijnen of hangkasten.
- ▶ Als het apparaat gevallen of beschadigd is, mag u het niet meer gebruiken. Laat het apparaat door deskundig personeel nakijken en eventueel repareren.
- ▶ Laat reparaties aan het apparaat alleen uitvoeren door geautoriseerde vakbedrijven of door de klantenservice. Ondeskundige reparaties kunnen de gebruiker in gevaar brengen. Bovendien vervalt dan de garantie.
- ▶ Open nooit de behuizing van het apparaat. In het apparaat bevinden zich geen onderdelen die de gebruiker zelf kan onderhouden of vervangen.



Let op! Heet oppervlak!

- ▶ Sommige delen van het apparaat worden erg heet als het apparaat in werking is. Laat het apparaat voldoende afkoelen voordat u deze onderdelen aanraakt, zodat u zich er niet aan kunt verbranden.
- ▶ Gebruik de handgrepen aan de zijkanten om het apparaat of de keramische pan vast te houden of te dragen. Draag indien nodig ovenwanten.
- ▶ Til de keramische pan nooit uit het apparaat terwijl het in werking is.
- ▶ Tijdens het bereidingsproces kan er hete stoom vrijkomen, met name als u het glazen deksel opent. Blijf op een veilige afstand van de stoom.

⚠ WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

- ▶ Raak het glazen deksel alleen aan de greep aan terwijl het apparaat in werking is.
- ▶ Na gebruik kan het oppervlak van het verwarmingselement nog warm zijn.
- ▶ Let erop dat de basis van het apparaat, het snoer en de stekker nooit in aanraking komen met warmtebronnen, zoals kookplaten of open vuur.
- ▶ Gebruik geen externe timer of een aparte afstandsbediening om het apparaat te bedienen.
- ▶ Laat het apparaat nooit zonder toezicht achter terwijl het in werking is.
- ▶ Gebruik het apparaat alleen met de meegeleverde originele accessoires.
- ▶ Gebruik het apparaat uitsluitend voor die doeleinden waarvoor het bestemd is.
Bij verkeerd gebruik van het apparaat bestaat er kans op letsel!

LET OP! MATERIËLE SCHADE!

- ▶ Schakel het apparaat niet in als de keramische pan geen ingrediënten bevat.
- ▶ Schakel het apparaat niet in als de keramische pan zich niet in de basis van het apparaat bevindt.
- ▶ Als u het apparaat onder de afzuigkap op het fornuis wilt zetten, controleer dan eerst of het fornuis is uitgeschakeld.
- ▶ Laat de keramische pan en het glazen deksel voldoende afkoelen voordat u ze in water onderdompelt om ze schoon te maken. Anders kunnen ze barsten door het verschil in temperatuur.

LET OP! MATERIËLE SCHADE!

- ▶ Gebruik de keramische pan niet op een andere manier dan aangegeven in deze handleiding. Gebruik hem niet in de oven, op het fornuis of in de magnetron en zet hem niet in het vriesvak.

Inhoud van het pakket controleren

Het apparaat wordt standaard met de volgende onderdelen geleverd:

- Basis
- Keramische pan
- Glazen deksel
- Gebruiksaanwijzing

⚠ GEVAAR!

- ▶ Verpakkingsmateriaal mag door kinderen niet als speelgoed worden gebruikt. Er bestaat verstikkingsgevaar.
- ◆ Haal alle onderdelen van het apparaat en de gebruiksaanwijzing uit de verpakking.
- ◆ Verwijder alle verpakkingsmaterialen en eventuele beschermfolie van het apparaat.

OPMERKING

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

Beschrijving apparaat

(afbeeldingen: zie uitvouwpagina)

- 1 Glazen deksel
- 2 Keramische pan
- 3 Basis
- 4 Indicatielampje
- 5 Draaiknop

Werking


Met de slowcooker garen de voedingsmiddelen langzaam en gedurende langere tijd bij een temperatuur die onder het kookpunt van 100 °C ligt.

Bij deze bereidingsmethode is de gaartijd doorgaans aanzienlijk langer dan bij gewoon koken of bakken. Dat betekent echter ook dat er meer van de vitamines, voedingsstoffen en aroma's in het voedsel bewaard blijven en dat het voedsel niet aanbrandt. Vlees droogt niet uit, maar blijft sappig en mals.

Vorbereidingen

Vóór het eerste gebruik

Maak voor het eerste gebruik alle onderdelen grondig schoon, zodat eventuele productieresten verwijderd worden. Ga als volgt te werk:

- ◆ Maak alle onderdelen schoon zoals beschreven in het hoofdstuk **„Reinigen“**.
- ◆ Plaats de basis van het apparaat **3** op een vlakke, stabiele en hittebestendige ondergrond in de buurt van een goed bereikbaar stopcontact.
- ◆ Plaats de keramische pan **2** in de basis **3**.
- ◆ Zorg ervoor dat de draaiknop op „0“ staat en steek de stekker in een stopcontact.
- ◆ Doe 0,5 liter water in de keramische pan **2**.
- ◆ Zet het glazen deksel **1** op de keramische pan **2**.
- ◆ Zet de draaiknop **5** op „“. Het indicatielampje **4** brandt, het apparaat begint op te warmen.

OPMERKING

► Tijdens het eerste gebruik kan er sprake zijn van een lichte geurontwikkeling, die wordt veroorzaakt door restanten van het productieproces. Dit is normaal en gaat na korte tijd over. Zorg voor voldoende ventilatie, open bijvoorbeeld een raam.

- ◆ Schakel het apparaat na 60 minuten uit door de draaiknop **5** terug op „0“ te zetten.
- ◆ Haal de stekker uit het stopcontact.
- ◆ Laat het apparaat voldoende afkoelen, giet het water weg en maak alle onderdelen opnieuw schoon, zoals aangegeven in het hoofdstuk **„Reinigen“**.

Apparaat opstellen

OPMERKING

- ▶ Ga te werk zoals beschreven in het hoofdstuk „**Vóór het eerste gebruik**“ voordat u het apparaat voor de eerste keer gebruikt.

- ◆ Plaats de basis van het apparaat ❸ op een vlakke, stabiele en hittebestendige ondergrond in de buurt van een goed bereikbaar stopcontact.
- ◆ Plaats de keramische pan ❷ in de basis ❸.
- ◆ Zorg ervoor dat de draaiknop op „0“ staat en steek de stekker in een stopcontact.

Het apparaat is nu klaar voor gebruik.

Ingrediënten klaarmaken

- Doe er niet meer dan 3,3 liter ingrediënten incl. vloeistof in.
- De ingrediënten moeten minstens ca. 200 ml vloeistof bevatten. Houd er echter rekening mee dat zeer droge ingrediënten misschien meer vloeistof nodig hebben en vochthoudende ingrediënten minder.
- Laat diepgevroren voedingsmiddelen voor gebruik volledig ontdooien.
- Snij de ingrediënten in gelijkmatige, liefst niet te grote stukken, zodat ze minder lang moeten garen. Hoe groter de stukken, hoe langer het duurt voordat ze gaar zijn.
- Voor een intensere smaakervaring kunt u vlees aanbraden voordat u het in de keramische pan ❷ doet. Dat heeft ook het voordeel dat het vetgehalte van het vlees en dus ook dat van de gerechten afneemt als u het bakvet niet meer gebruikt.
- Als u ingrediënten wilt voorkoken of aanbraden, gebruik dan een aparte kookpan of koekenpan. Aanbraden of voorkoken is met dit apparaat niet mogelijk.
- Als u het vlees niet voorbraadt, verwijder dan alle overtollige vet van het vlees, aangezien dat tijdens het gaarproces niet verdwijnt.
- Rauwe rode bonen bevatten **giftige stoffen**, die alleen door hoge temperaturen kunnen worden geneutraliseerd. Dat lukt met dit apparaat alleen **niet!** Kook rode bonen daarom minstens 10 minuten in **kokend** water voor, voordat u ze gebruikt.
- Laat gedroogde, ongepelde peulvruchten een nacht weken en giet het water weg. Gebruik vers water om ze te bereiden.



Bediening



Tips

- Op de bodem van de keramische pan ② is de kooktemperatuur het hoogst. Doe daarom eerst de grotere stukken of de ingrediënten met een langere gaartijd in de pan en leg de rest erbovenop.
- Til het glazen deksel ① zo weinig mogelijk op terwijl het apparaat in werking is. Daardoor gaat immers telkens warmte verloren en wordt het gaarproces langer.
- Hoe langer het voedsel gaart, hoe zachter de groenten worden en hoe malser het vlees.
- Als er tegen het einde van de gaartijd te veel vloeistof in de keramische pan ② zit, til dan het glazen deksel ① op. Laat het voedsel verder garen zonder glazen deksel ①, totdat er voldoende vloeistof verdamt is.

Gaartijd




De tabel hieronder geeft een overzicht van een aantal mogelijke ingrediënten en hun geschatte gaartijd. Deze waarden zijn echter richtwaarden. De daadwerkelijke gaartijd hangt, naast uw persoonlijke smaak, van nog een aantal andere factoren af, bijv. van de begintemperatuur, de aard, grootte en hoeveelheid van de ingrediënten of van de hoeveelheid toegevoegde vloeistof.

De meeste vlees- en groentegerechten hebben doorgaans een gaartijd van ca. 5-8 uur op „” en ca. 3-5 uur op „” nodig. Hoe langer het voedsel gaart, hoe zachter de groenten worden en hoe malser het vlees. Het komt dus niet op een minuut aan.

Voedingsmiddelen	Hoeveelheid	Gaartijd „  ”	Gaartijd „  ”
Rosbief	1000 g	ca. 6-8 uur	ca. 4-5 uur
Varkenshaasje	500 g	ca. 5-6 uur	ca. 4-5 uur
Kippenborst	650 g	ca. 5-6 uur	ca. 4-5 uur
Gehakt	500 g	ca. 4-5 uur	ca. 2-4 uur
Harde groenten (aardappels, wortels, selder enz.)	300 g	ca. 4 -6 uur	ca. 2,5-4 uur
Courgette	300 g	ca. 4-5 uur	ca. 2,5-4 uur
Groene erwten	500 g	ca. 5-6 uur	ca. 4-5 uur
Rode linzen	500 g	ca. 2-4 uur	ca. 1,5-2 uur

Gaarstand instellen

Met de draaiknop ⑤ kunt u vier instellingen kiezen:

Stand	Functie
„0“	Apparaat uitgeschakeld
„  “	Warmhouden (ca. 60–75 °C)
„  “	Lage gaartemperatuur (ca. 80–90 °C)
„  “	Hoge gaartemperatuur (ca. 90–100 °C)

Levensmiddelen garen

WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

- ▶ Sommige delen van het apparaat worden erg heet als het apparaat in werking is! Laat het apparaat voldoende afkoelen voordat u deze onderdelen aanraakt, zodat u zich er niet aan kunt verbranden.
- ▶ Gebruik de handgrepen aan de zijkanten om de basis van het apparaat ③ of de keramische pan ② vast te houden of te dragen. Draag indien nodig ovenwanten.
- ▶ Tijdens het bereidingsproces kan er hete stoom vrijkomen, met name als u het glazen deksel ① opent. Blijf op een veilige afstand van de stoom.

LET OP! MATERIËLE SCHADE!

- ▶ Schakel het apparaat niet in wanneer de keramische pan ② geen ingrediënten bevat.

OPMERKING

- ▶ Til het glazen deksel ① zo weinig mogelijk op. Daardoor gaat immers telkens warmte verloren en wordt het gaarproces langer.
- ▶ Het apparaat is niet geschikt om voedingsmiddelen aan te braden.
- ▶ Het apparaat is niet geschikt om afgekoelde voedingswaren op te warmen.
- ◆ Hebt u dit nog niet gedaan, tref dan eerst alle voorbereidingen zoals beschreven in het hoofdstuk „Voorbereidingen“. Lees ook de opmerkingen in het hoofdstuk „Tips“.
- ◆ Neem eventueel het glazen deksel ① van de keramische pan ② en doe de ingrediënten die u wilt klaarmaken incl. vloeistof in het apparaat.
- ◆ Zet het glazen deksel ① op de keramische pan.
- ◆ Zet de draaiknop ⑤ op de gewenste stand (zie het hoofdstuk „Gaarstand instellen“). Het indicatielampje ④ brandt, het apparaat begint op te warmen.
- ◆ Laat de ingrediënten garen gedurende de aanbevolen gaartijd (zie bijv. hoofdstuk „Gaartijd“). Controleer af en toe of de ingrediënten al gaar zijn.

OPMERKING

- ▶ De keramische pan ② slaat voldoende warmte op om de ingrediënten, wanneer ze klaar zijn, nog ca. 30 minuten warm te houden. Als u het gerecht langer warm wilt houden, zet u de draaiknop ⑤ zo lang op „ ”.
- ♦ Wanneer de ingrediënten gaar zijn en ook niet meer warm hoeven te blijven, zet u de draaiknop ⑤ op „0” en trekt u de stekker uit het stopcontact.
- ♦ U kunt het gerecht nu in een ander recipiënt doen of direct in de keramische pan ② opdienen. Houd er rekening mee dat de keramische pan ② zeer warm kan zijn! Gebruik ovenwanten om hem uit de basis te nemen en zet hem op een hittebestendig oppervlak.
- ♦ Laat het apparaat voldoende afkoelen en maak alle onderdelen schoon, zoals aangegeven in het hoofdstuk „Reinigen”.

Reinigen

⚠ GEVAAR VOOR EEN ELEKTRISCHE SCHOK!

- ▶ Haal eerst de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat schoonmaakt.
- ▶ Dompel de basis van het apparaat ③ en het snoer nooit onder in water.

⚠ WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

- ▶ Laat alle onderdelen goed afkoelen voordat u ze schoonmaakt.

LET OP! MATERIËLE SCHADE!

- ▶ Gebruik geen bijtende of schurende schoonmaakmiddelen. Deze kunnen het oppervlak van het apparaat beschadigen.
- ▶ Laat de keramische pan ② en het glazen deksel ① voldoende afkoelen voordat u ze in water onderdompelt om ze schoon te maken. Anders kunnen ze barsten door het verschil in temperatuur.
- ♦ Reinig de behuizing en de binnenkant van de basis ③ met een vochtige doek. Doe zo nodig wat mild afwasmiddel op de doek. Veeg vervolgens na met een doek die is bevochtigd met schoon water, om eventuele afwasmiddelresten te verwijderen.
- ♦ Maak de keramische pan ② en het glazen deksel ① schoon in warm water met wat mild afwasmiddel. Spoel tot slot de onderdelen af met schoon water.

OPMERKING



De keramische pan ② en het glazen deksel ① zijn ook geschikt voor de vaatwasser.

- ♦ Droog alle onderdelen goed af voordat u ze opnieuw gebruikt of opbergt.

Opbergen

- ◆ Maak alle onderdelen schoon zoals beschreven in het hoofdstuk **“Reinigen”**.
- ◆ Berg het apparaat met de keramische pan ② in de basis en het glazen deksel ① erop op een stofvrije en droge plaats op.

Problemen oplossen

Probleem	Mogelijke oorzaken	Mogelijke oplossingen
Het apparaat werkt niet.	Het apparaat is niet aangesloten op een stopcontact.	Sluit het apparaat aan op een stopcontact.
	Het apparaat is beschadigd.	Neem contact op met de klantenservice.
	De draaiknop ⑤ staat op „0”.	Kies een passende gaarstand.

Als u de storingen niet kunt verhelpen met bovenstaande oplossingen of als u andere storingen constateert, neem dan contact op met onze klantenservice.

Afvoeren

Apparaat afvoeren



Deponeer het apparaat in geen geval bij het gewone huisvuil. Dit product is onderworpen aan Europese richtlijn 2012/19/EU (afgedankte elektrische en elektronische apparatuur).

Voer het apparaat af via een erkend afvalverwerkingsbedrijf of via uw gemeentelijke afvalverwerking. Neem de momenteel geldende voorschriften in acht. Neem bij twijfel contact op met uw afvalverwerkingsinstantie.



Informatie over mogelijkheden voor het afvoeren van het afgedankte product, kunt u aanvragen bij uw gemeentereiniging.



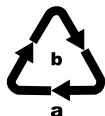
Het product is recycleerbaar; er is een uitgebreide producentenverantwoordelijkheid op van toepassing en het afval wordt gescheiden ingezameld.

Verpakking afvoeren



De verpakking beschermt het apparaat tegen transportschade. De verpakkingsmaterialen zijn niet schadelijk voor het milieu. Ze zijn gekozen op grond van hun milieuvriendelijkheid en zijn recyclebaar.

De verpakking terugvoeren in de materiaalkringloop betekent een besparing op grondstoffen en zorgt voor minder afval. Voer niet meer benodigde verpakkingsmaterialen af conform de plaatselijk geldende voorschriften.





Voer de verpakking af conform de milieuvoorschriften.

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

1-7: kunststoffen, 20-22: papier en karton, 80-98: composietmaterialen.

Bijlage

Technische specificaties

Netspanning	220-240 V ~ (wisselstroom), 50/60 Hz
Opgenomen vermogen	200 W
Inhoud keramische pan ②	ca. 3,5 liter
Maximale vulhoeveelheid keramische pan ②	ca. 3,3 liter
	Alle delen van dit apparaat die in aanraking komen met levensmiddelen, zijn levensmiddelveilig.
	randaarde

Garantie van Kompernaß Handels GmbH

Geachte klant,

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

Garantievoorwaarden

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

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

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

Garantieperiode en wettelijke aanspraken bij gebreken

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

Garantieomvang

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

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

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

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

Afhandeling bij een garantiekwestie

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

- Houd voor alle aanvragen de kassabon en het artikelnummer (bijv. IAN 1 23456_7890) als aankoopbewijs bij de hand.
- Het artikelnummer vindt u op het typeplaatje van het product, op het product gegraveerd, op de titelpagina van de gebruiksaanwijzing (linksonder) of op de sticker op de achter- of onderkant van het product.
- Als er fouten in de werking of andere gebreken optreden, neemt u eerst contact op met de hierna genoemde serviceafdeling, **telefonisch** of **via e-mail**.
- Een als defect geregistreerd product kunt u dan zonder portokosten naar het aan u doorgegeven serviceadres sturen. Voeg het aankoopbewijs (kassabon) bij en vermeld waaruit het gebrek bestaat en wanneer het is opgetreden.



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

Met deze QR-code gaat u direct naar de website van Lidl Service (www.lidl-service.com) en kunt u met het invoeren van het artikelnummer (IAN) 336973_2001 de gebruiksaanwijzing openen.

Service

NL **Service Nederland**
Tel.: 0900 0400223 (0,10 EUR/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.nl

BE **Service België**
Tel.: 070 270 171 (0,15 EUR/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.be

IAN 336973_2001

Importeur

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

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

Recepten

OPMERKING

- Wij aanvaarden geen aansprakelijkheid voor de recepten. Alle gegevens m.b.t. ingrediënten en bereiding zijn richtwaarden. Vul deze receptsuggeties aan met uw persoonlijke bevindingen.

Erwtensoep

Bereidingstijd: 30 min

Gaartijd ca.: 4-4,5 uur

Moeilijkheidsgraad: gemiddeld

Porties: 6

500 g groene spliterwten, gedroogd

2 uien

1/2 bosje soepgroenten

300 g kasseler nacken (varkensvlees)

2 metworstjes, gerookt

1 laurierblad

1 tl marjolein, gedroogd

300 g aardappelen

2 Weense worstjes

Zout, peper, bouillonkorrels

Een beetje azijn

1,5 l water

- 1) Schil de aardappels en snijd ze in blokjes, pel de uien en snijd ze in blokjes. Maak de soepgroenten schoon en snijd ze in blokjes.
- 2) Doe de spliterwten, de uien, de aardappels, het laurierblad en de soepgroenten in de keramische pan.

OPMERKING

- Ongedopte erwten moeten voor gebruik een nacht worden geweekt! Ze hebben ook een langere gaartijd nodig!

3) Leg het vlees en de worstjes erop.

4) Voeg 1,5 liter warm water toe tot alle ingrediënten net bedekt zijn.

- 5) Breng op smaak met zout, peper, marjolein en wat bouillonkorrels.
- 6) Zet het deksel op de pan en laat 4 tot 4,5 uur op stand „SSS“ garen.
- 7) Neem het vlees er voorzichtig uit en verwijder eventueel het vet en de botjes van het vlees. Snijd het vlees in blokjes.
- 8) Snijd alle worstjes in plakjes.
- 9) Pureer, naar gelang de consistentie, een deel van de soep in een aparte kom.
- 10) Doe de soep, het vlees en de plakjes worst terug in de keramische pan en roer alles goed om.
- 11) Breng eventueel opnieuw op smaak met zout en peper.

Kippensoep

Bereidingstijd: 15 min

Gaartijd ca.: 5 u

Moeilijkheidsgraad: gemakkelijk

Porties: 6

2 kippenbouten

1-1,5 l water

2 wortels

1/4 knolselderij

2 wortelpeterselies

1/2 stengel prei

1 el zout

1 tl lavas, gedroogd

1 tl zwarte, gemalen peper

1 laurierblad

1 tl gember, gehakt

1 bosje krulpeterselie

- 1) Snijd de prei in plakjes en de rest van de groenten in blokjes.
- 2) Leg de kippenbouten in de keramische pan.
- 3) Verdeel de groenteblokjes en alle kruiden, behalve de peterselie, over de kippenbouten.

- 4) Giet het water erop. Laat 5 uur op stand „SSS” garen.
- 5) Neem na afloop van de gaartijd de kippenbouten uit de bouillon, verwijder het vlees van de botjes, snijd of trek het in hapklare stukken en doe deze terug in de keramische pan.
- 6) Laat het vlees een paar minuten weer opwarmen.
- 7) Hak de peterselie en voeg hem toe.

Pulled pork

Bereidingstijd: 30 min

Gaartijd min.: 7 u

Moeilijkheidsgraad: gemakkelijk

Porties: 6 - 8

1,4 kg varkensvlees, zonder botten (nek)

1 ui

400 ml gemberbier of root beer

Voor het kruidenmengsel:

2 el paprikapoeder (pikant)

2 el bruine suiker

2 tl zout

½ tl mosterdzaad

2 msp zwarte peper

4 msp knoflookpoeder

2 msp oregano

1 tl gemalen korianderzaad

2 msp chilivlokken

Voor de BBQ-saus:

2 uien


2 el olie

4 teentjes knoflook

1 el honing

1 scheutje azijn (bijv. framboos- of appelazijn)


- 150 ml appelsap
- 150 ml tomatenketchup
- 2 scheutjes worcestersauce
- 2 scheutjes sojasaus
- 2 msp chilipoeder
- 2 msp peper
- 2 msp rookzout

- 1) Spoel het varkensvlees af en dep het droog.
- 2) Het kruidenmengsel voor het vlees prepareren: meng het paprikapoeder met suiker, zout, mosterdzaad, peper, knoflookpoeder, oregano, korianderzaad en chilivlokken in een kleine kom.
- 3) Wrijf het vlees aan alle kanten in met het kruidenmengsel.
- 4) Pel twee uien en snijd ze in ringen.
- 5) Doe de helft van deze uien in de keramische pan.
- 6) Leg het vlees op het bedje van ui en bedek het met de rest van de uienringen.
- 7) Giet het gemberbier of root beer erover en laat alles 6 uur afgedekt garen op stand „“. Draai het vlees na ongeveer de helft van de tijd om.
- 8) Voor de BBQ-saus: pel de derde ui en snipper deze. Pel de knoflookteentjes.
- 9) Verhit de olie in een pan en fruit daarin de uien tot ze glazig zijn.
- 10) Pers de knoflook erdoor en fruit deze kort mee.
- 11) Voeg de honing toe en blus af met de fruitazijn en het appelsap. Voeg ketchup, worcestersaus, sojasaus en kruiden toe.
- 12) Meng het geheel goed met een garde en laat het een beetje inkoken, voeg eventueel nog extra kruiden toe.
- 13) Meng de BBQ-saus met een staafmixer tot een gladde massa.

OPMERKING

- ▶ Als alternatief kunt u in plaats van de zelfgemaakte BBQ-saus ook een fles kant-en-klare BBQ-saus (250 ml) gebruiken.

- 14) Haal het malse vlees er weer uit en leg het opzij.
- 15) Verwijder indien nodig het overtollig vet van het vlees en pluk het vlees met twee vorken, zodat u het typische pulled pork verkrijgt.
- 16) Voeg de uien toe aan het vlees en giet de bouillon uit de keramische pan in een andere pan of schaal.

- 17) Doe het varkensvlees samen met de uien terug in de slowcooker en meng de BBQ-saus erdoor.
- 18) Voeg indien nodig weer wat bouillon toe en meng deze door het vlees.
- 19) Laat alles afgedekt nog eens 1 uur op stand „“ garen.
Dien het pulled pork naar keuze op zonder iets, als burger of als sandwich, met BBQ-saus en coleslaw (Amerikaanse koolsla).

Gestoofd klapstuk

Bereidingstijd: 30 min
Marineertijd ca.: 30 min
Kooktijd ca.: 7 u
Moeilijkheidsgraad: gemakkelijk

Porties: 4

1 kg klapstuk

Zout

Peper

1 wortel

100 g selderij

1 laurierblad


750 ml runderfond

150 ml rode wijn

1 tl paprikapoeder

6 jeneverbessen

1 klein takje tijm

- 1) Wrijf het klapstuk in met zout en peper om het op smaak te brengen.
Laat 30 minuten trekken en doe het dan in de keramische pan.
- 2) Was en snijd de wortel in blokjes.
- 3) Was de selderij en snijd ook deze in blokjes.
- 4) Doe alles samen met de fond, de rode wijn, de kruiden en de tijm bij het vlees, zet het deksel op de pan en laat ca. 7 uur sudderen op stand „“.
- 5) Neem het vlees eruit, snijd het in plakjes dwars op de vezelrichting en schik het op de borden.

Broodpudding

Bereidingstijd: 15 min

Gaartijd ca.: 1,5-2 u

Moelijkheidsgraad: gemakkelijk

Porties: 8

4 el boter

400 g oud witbrood

120 g rozijnen

600 ml melk

200 ml room

6 eieren

160 g suiker

1 tl gemalen kaneel

1/2 tl vanille-extract

Gemalen nootmuskaat

1 snufje zout

- 1) Vet de keramische pan in met boter.
 - 2) Snijd het brood in ca. 2,5 cm grote blokjes.
 - 3) Laat de boter smelten in een koekenpan en bak de blokjes brood er in porties in aan, neem ze er weer uit en doe ze samen met de rozijnen in de keramische pan.
 - 4) Klop de melk met de room, de eieren, 100 gram suiker, de kaneel, het vanille-extract, de nootmuskaat en het zout los.
 - 5) Giet dit mengsel over de blokjes brood.
 - 6) Meng alles nog een keer voorzichtig, strooi er de rest van de suiker over en laat afgedekt ca. 2 uur op stand „S” garen. Roer af en toe om.
- Wij adviseren om de broodpudding met vanille-ijs te serveren.

Fruitcrumble

Bereidingstijd: 30 min

Gaartijd ca.: 3 u

Moeilijkheidsgraad: gemakkelijk

6 porties

1 kg gemengd fruit (bijv. appels, peren, pruimen, aardbeien, blauwe bosbessen enz.)

1 el citroensap

3-4 el witte suiker

150 ml appelsap (of witte wijn)

15 g maïzena

150 g bloem


65 g havermout (grof)

135 g bruine suiker

135 g zachte boter

Een snufje zout

Een snufje kaneel

- 1) Was het fruit en maak het schoon (naar gelang de fruitsoort het klokhuis verwijderen, schillen enz.)
- 2) Snijd het fruit in hapklare stukken en doe ze in een kom.
- 3) Voeg het citroensap, het appelsap en de maïzena toe.
- 4) Voeg, afhankelijk van de rijpingsgraad van het fruit en uw eigen smaak, 3-4 eetlepels suiker toe en vermeng alles goed.
- 5) Kneed voor de crumble het meel, de havervlokken, de bruine suiker, de zachte boter, het snufje kaneel en het snufje zout met een handmixer, zodat er een crumbledeeg ontstaat.
- 6) Doe de fruitmengeling in de keramische pan. Verdeel de crumble erover.
- 7) Zet het deksel op de pan en laat 3 uur op stand „” garen.

Wij adviseren om de fruitcrumble met vanillesaus te serveren.

Spis treści

Wstęp	94
Zastosowanie zgodne z przeznaczeniem	94
Wskazówki bezpieczeństwa	95
Sprawdzenie kompletności produktu	98
Opis urządzenia	98
Zasada działania	99
Przygotowania	99
Przed pierwszym użyciem	99
Ustawienie urządzenia	100
Przygotowanie składników	100
Obsługa	101
Porady	101
Czasy gotowania	101
Ustawianie stopnia gotowania	102
Gotowanie produktów spożywczych	102
Czyszczenie	103
Przechowywanie	104
Usuwanie usterek	104
Utylizacja	104
Utylizacja urządzenia	104
Utylizacja opakowania	105
Załącznik	105
Dane techniczne	105
Gwarancja Kompernaß Handels GmbH	106
Serwis	107
Importer	107
Przepisy	108
Grochówka	108
Rosół z kury	109
Rwana wieprzowina	110
Duszony mostek wołowy	112
Pudding chlebowy	113
Kruszonka owocowa	114

Wstęp

Gratulujemy zakupu nowego urządzenia!

Jest to nowoczesny i wartościowy produkt. Instrukcja obsługi jest częścią składową produktu. Zawiera ona ważne informacje na temat bezpieczeństwa, użytkowania i utylizacji. Przed rozpoczęciem użytkowania produktu należy zapoznać się ze wszystkimi wskazówkami dotyczącymi obsługi i bezpieczeństwa. Produkt należy użytkować wyłącznie zgodnie z zamieszczonym tu opisem oraz w podanym zakresie zastosowań. W przypadku przekazania urządzenia osobie trzeciej należy dołączyć do niego również całą dokumentację.

Zastosowanie zgodne z przeznaczeniem

OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO ZRANIENIA!

Niebezpieczeństwo z powodu niewłaściwego użytkowania!

Użytkowanie urządzenia niezgodnie z jego przeznaczeniem i/lub jego wykorzystanie do innych celów może wiązać się z różnymi zagrożeniami.

- ▶ Urządzenie należy użytkować wyłącznie w sposób zgodny z jego przeznaczeniem.
- ▶ Należy przestrzegać zasad postępowania opisanych w niniejszej instrukcji obsługi.



Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do gotowania produktów spożywczych w gospodarstwie domowym. Nie używaj urządzenia do celów komercyjnych lub przemysłowych.

Urządzenia wolno używać wyłącznie w suchych pomieszczeniach. Nie wolno go nigdy używać na otwartej przestrzeni.

Inny sposób użycia lub użycie wykraczające poza powyższy zakres uznaje się za niezgodne z przeznaczeniem.

Wskazówki bezpieczeństwa

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM!

- ▶  Nigdy nie zanurzaj podstawy urządzenia, kabla zasilającego ani wtyku sieciowego w wodzie ani w żadnej innej cieczy. Nie stawiaj podstawy urządzenia w pobliżu wody ani nie czyść jej pod bieżącą wodą.
- ▶ Nigdy nie pozwól, aby kabel zasilający był mokry lub wilgotny podczas pracy. Kabel układaj w taki sposób, aby chronić go przed przygnieciem lub innym rodzajem uszkodzenia.
- ▶ Naprawę uszkodzonego wtyku sieciowego lub kabla zasilającego zlecaj niezwłocznie wykwalifikowanemu specjalście lub serwisowi, aby uniknąć wszelkich zagrożeń.
- ▶  Używaj urządzenia wyłącznie w suchych pomieszczeniach. Nigdy nie używaj go na zewnątrz.
- ▶ Nie wlewaj wody ani innych płynów do metalowego pojemnika podstawy urządzenia!

⚠ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO ZRANIENIA!

- ▶ To urządzenie może być używane przez dzieci od 8. roku życia oraz przez osoby o zmniejszonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych bądź osoby nieposiadające odpowiedniego doświadczenia i/lub wiedzy, wyłącznie pod nadzorem lub po przeszkoleniu w zakresie bezpiecznego użytkowania urządzenia oraz potencjalnych zagrożeń.
- ▶ Czyszczenia ani konserwacji przez użytkownika nie mogą wykonywać dzieci, chyba że mają 8 lat lub więcej i są pod nadzorem.
- ▶ Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem.
- ▶ Urządzenie oraz jego przewód zasilający należy trzymać poza zasięgiem dzieci w wieku poniżej 8 lat.

⚠ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO ZRANIENIA!

- ▶ Postaw urządzenie jak najbliżej gniazda sieciowego. Pamiętaj, by wtyk był łatwo dostępny w celu wyjęcia go z gniazda w przypadku zagrożenia, a także, by kabel sieciowy nie był przyczyną potknięcia.
- ▶ Po zakończeniu używania i przed przystąpieniem do czyszczenia lub przemieszczenia urządzenia zawsze wyciągaj wtyk sieciowy z gniazda zasilania.
- ▶ Umieścić urządzenie na równej, stabilnej i odpornej na wysokie temperatury powierzchni.
- ▶ Nie umieszczaj urządzenia pod lub w pobliżu przedmiotów łatwopalnych, takich jak zasłony lub wiszące szafki.
- ▶ Nie włączaj urządzenia, jeśli zostało upuszczone lub uszkodzone. Zleć sprawdzenie i ewentualną naprawę urządzenia wykwalifikowanemu specjaliście.
- ▶ Naprawy urządzenia zlecaj wyłącznie w autoryzowanych punktach serwisowych lub w serwisie producenta. Nieprawidłowo wykonane naprawy mogą powodować zagrożenia dla użytkownika. Powodują one także utratę gwarancji.
- ▶ Nigdy nie wolno otwierać obudowy urządzenia. Wewnątrz obudowy nie ma części, które wymagałyby konserwacji lub wymiany przez użytkownika.



Uwaga! Gorąca powierzchnia!

- ▶ Elementy urządzenia nagrzewają się bardzo podczas pracy. Przed dotknięciem tych miejsc odczekaj, aż urządzenie wystarczająco ostygnie, aby uniknąć poparzeń.
- ▶ Urządzenie lub garnek ceramiczny trzymaj i przenoś tylko za uchwyty boczne. W razie potrzeby noś rękawice kuchenne.
- ▶ Nie wyjmuj garnka ceramicznego z urządzenia podczas pracy.

⚠ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO ZRANIENIA!

- ▶ Podczas gotowania może uwalniać się gorąca para wodna, zwłaszcza po otwarciu szklanej pokrywki. Zachowaj bezpieczny odstęp od wydobywającej się pary.
- ▶ Podczas pracy należy dotykać szklanej pokrywki tylko za uchwyt.
- ▶ Po użyciu powierzchnia elementu grzejnego pozostaje jeszcze ciepła.
- ▶ Upewnij się, że podstawa urządzenia, kabel zasilający lub wtyk sieciowy nie stykają się z gorącymi źródłami, takimi jak gorące płyty grzejne lub otwarty płomień.
- ▶ Do sterowania pracą urządzenia nie używaj żadnych zewnętrznych zegarów sterujących ani innego systemu zdalnego sterowania.
- ▶ Nigdy nie pozostawiaj działającego urządzenia bez nadzoru.
- ▶ Urządzenia należy używać tylko z dostarczonym oryginalnym osprzętem.
- ▶ Używaj urządzenia tylko zgodnie z jego przeznaczeniem. Nieprawidłowe użycie urządzenia powoduje ryzyko powstania obrażeń!

UWAGA! SZKODY MATERIALNE!

- ▶ Nie włączaj urządzenia, jeśli w garnku ceramicznym nie ma żadnych produktów.
- ▶ Nie włączaj urządzenia, jeśli garnek ceramiczny nie jest włożony do podstawy urządzenia.
- ▶ Jeśli chcesz ustawić urządzenie pod wyciągiem na kuchence pamiętaj, aby kuchenka była wyłączona.
- ▶ Przed zanurzeniem garnka ceramicznego i szklanej pokrywki w wodzie w celu umycia poczekaj, aż wystarczająco ostygną. W przeciwnym razie mogą pęknąć z powodu różnicy temperatur.

UWAGA! SZKODY MATERIALNE!

- ▶ Nie używaj garnka ceramicznego w sposób inny, niż opisany w niniejszej instrukcji. Nie używaj go w piekarniku, na kuchence ani w kuchence mikrofalowej i nie wkładaj do zamrażalnika.

Sprawdzenie kompletności produktu

Urządzenie dostarczane jest standardowo z następującymi elementami:

- Podstawa urządzenia
- Garnek ceramiczny
- Szklana pokrywa
- Instrukcja obsługi

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO!

- ▶ Elementów opakowania nie udostępniać dzieciom do zabawy. Niebezpieczeństwo uduszenia.
- ◆ Wyjmij wszystkie elementy urządzenia oraz instrukcję obsługi z opakowania.
- ◆ Usuń z urządzenia całe opakowanie i ewentualne folie ochronne.

WSKAZÓWKA

- ▶ Urządzenie należy sprawdzić pod kątem kompletności elementów i widocznych uszkodzeń.
- ▶ W przypadku braku jakiegokolwiek elementu bądź uszkodzeń wskutek wadliwego opakowania lub transportu, skontaktuj się z infolinią serwisową (patrz rozdział „**Serwis**”).

Opis urządzenia

(Ilustracje - patrz rozkładana okładka)

- 1 Szklana pokrywa
- 2 Garnek ceramiczny
- 3 Podstawa urządzenia
- 4 Lampka kontrolna
- 5 Pokrętko regulacyjne

Zasada działania

Za pomocą wolnowaru Slow Cooker potrawy gotuje się powoli przez dłuższy czas w temperaturze poniżej temperatury wrzenia 100°C.

Czas gotowania przy użyciu tego typu przyrządzenia jest zwykle znacznie dłuższy niż przy zwykłym gotowaniu lub pieczeniu. W zamian za to, delikatny sposób przyrządzenia zachowuje więcej witamin, składników odżywczych i aromatów w żywności i zapobiega jej przypalaniu. Mięso nie wysusza się, ale pozostaje soczyste i delikatne.

Przygotowania

Przed pierwszym użyciem

Przed pierwszym użyciem należy dokładnie oczyścić wszystkie części, aby usunąć wszelkie pozostałości produkcyjne. W tym celu należy postępować w następujący sposób:

- ◆ Czyść wszystkie elementy urządzenia w sposób opisany w rozdziale „**Czyszczenie**”.
- ◆ Umieść podstawę urządzenia **3** na równej, stabilnej i odpornej na wysoką temperaturę powierzchni w pobliżu łatwo dostępnego gniazdka elektrycznego.
- ◆ Włóż garnek ceramiczny **2** do podstawy urządzenia **3**.
- ◆ Upewnij się, że pokrętko regulacyjne jest ustawione na „**0**” i podłącz wtyk sieciowy do gniazda zasilania.
- ◆ Napelnij garnek ceramiczny **2** 0,5 l wody.
- ◆ Połóż szklaną pokrywkę **1** na garnku ceramicznym **2**.
- ◆ Ustaw pokrętko regulacyjne **5** na „**ΣΣΣ**”. Zaświeci się lampka kontrolna **4**, a urządzenie zaczyna się nagrzewać.

WSKAZÓWKA

► Podczas pierwszego użycia może pojawić się lekkie dymienie i wyczuwalny zapach. Jest to spowodowane wypalaniem się pozostałości środków zastosowanych przy produkcji urządzenia. Jest to normalne i znika po krótkim czasie. Pamiętaj o zapewnieniu odpowiedniej wentylacji w pomieszczeniu, np. przez otwarcie okna.

- ◆ Wyłącz urządzenie po 60 minutach, przekręcając pokrętko regulacyjne **5** z powrotem na „**0**”.
- ◆ Wyjmij wtyk sieciowy z gniazda sieciowego.
- ◆ Odczekaj, aż urządzenie wystarczająco ostygnie, wylej wodę i ponownie wyczyść wszystkie części, jak opisano w rozdziale „**Czyszczenie**”.

Ustawienie urządzenia

WSKAZÓWKA

► Jeśli urządzenie jest używane po raz pierwszy, należy postępować w sposób opisany w rozdziale „**Przed pierwszym użyciem**”.

- ◆ Umieść podstawę urządzenia ❸ na równej, stabilnej i odpornej na wysoką temperaturę powierzchni w pobliżu łatwo dostępnego gniazdka elektrycznego.
- ◆ Włóż garnek ceramiczny ❷ do podstawy urządzenia ❸.
- ◆ Upewnij się, że pokrętko regulacyjne jest ustawione na „0” i podłącz wtyk sieciowy do gniazda zasilania.

Urządzenie jest teraz gotowe do pracy.

Przygotowanie składników

- Nie napełniaj więcej niż 3,3 litra składników, w tym płynów.
- Składniki powinny zawierać co najmniej ok. 200 ml płynu. Należy jednak pamiętać, że bardzo suche składniki mogą wymagać więcej, a wodniste składniki mniej dodanych płynów.
- Przed użyciem pozostaw mrożoną żywność do całkowitego rozmrożenia.
- Rozdrobnij składniki na równe, najlepiej niezbyt duże kawałki, aby skrócić czas gotowania. Im większe części, tym dłuższy czas gotowania.
- Aby uzyskać bardziej intensywny smak, można podsmażyć mięso na krótko przed włożeniem go do garnka ceramicznego ❷. Ma to również tę zaletę, że zawartość tłuszczu w mięsie, a tym samym w żywności zostanie zmniejszona, jeśli nie będziesz używać dalej wysmażonego tłuszczu.
- Jeśli chcesz wstępnie podgotować lub podsmażyć składniki przed gotowaniem, użyj oddzielnego garnka lub patelni. W przypadku tego urządzenia nie jest możliwe podsmażanie lub wstępne podgotowanie.
- Jeśli nie usmażysz wstępnie mięsa, usuń nadmiar tłuszczu z mięsa, ponieważ nie przesmaży się on podczas delikatnego gotowania.
- Surowa, czerwona fasola zawiera **toksyny**, które są neutralizowane tylko przez wysokie temperatury. Gotowanie za pomocą tego urządzenia jest **niewystarczające!** Dlatego fasolę czerwoną należy gotować we **wrzącej** wodzie przez co najmniej 10 minut przed użyciem.
- Namocz suszone, nieobrane rośliny strączkowe na noc i wylej wodę. Do gotowania użyj świeżej wody.

Obsługa

Porady

- Na dnie garnka ceramicznego ② panuje najwyższa temperatura gotowania. W związku z tym należy najpierw włożyć większe kawałki lub składniki z dłuższym czasem gotowania, a resztę na górze.
- Podnoś szklaną pokrywkę ① z urządzenia podczas pracy tak rzadko, jak to możliwe, ponieważ spowoduje to wydostanie się ciepła za każdym razem i przedłuży proces gotowania.
- Im dłużej jedzenie jest gotowane, tym bardziej miękkie stają się warzywa, a mięso staje się delikatniejsze.
- Jeśli pod koniec czasu gotowania w garnku ceramicznym ② znajduje się zbyt dużo płynu, zdejmij szklaną pokrywkę ①. Pozostaw produkty dalej gotujące się bez szklanej pokrywki ①, aż do odparowania wystarczającej ilości płynu.

Czasy gotowania

Poniższa tabela przedstawia przegląd różnych możliwych składników i przybliżony czas ich gotowania. Jednak wartości te mogą służyć jedynie jako wskazówka. Poza osobistymi preferencjami, rzeczywisty czas gotowania zależy od różnych innych czynników, takich jak np. temperatura początkowa, konsystencja, wielkość i ilość składników lub ilość dodanych płynów.

Większość dań mięsnych i warzywnych zazwyczaj wymaga czasu gotowania wynoszącego 5-8 godzin w przypadku „ss” i 3-5 godzin w przypadku „sss”. Im dłużej jedzenie jest gotowane, tym bardziej miękkie stają się warzywa, a mięso staje się delikatniejsze. A więc czas nie musi być dokładny co do minuty.

Artykuł spożywczy	Ilość	Czas gotowania „ <u>ss</u> ”	Czas gotowania „ <u>sss</u> ”
Pieczeń wołowa	1000 g	ok. 6 - 8 godz.	ok. 4 - 5 godz.
Polędwica wieprzowa	500 g	ok. 5 - 6 godz.	ok. 4 - 5 godz.
Pierś z kurczaka	650 g	ok. 5 - 6 godz.	ok. 4 - 5 godz.
Mięso mielone	500 g	ok. 4 - 5 godz.	ok. 2 - 4 godz.
Twarde warzywa (ziemniaki, marchewki, seler itp.)	300 g	ok. 4 - 6 godz.	ok. 2,5 - 4 godz.
Cukinia	300 g	ok. 4 - 5 godz.	ok. 2,5 - 4 godz.
Zielony groch łuskany	500 g	ok. 5 - 6 godz.	ok. 4 - 5 godz.
Soczewica czerwona	500 g	ok. 2 - 4 godz.	ok. 1,5 - 2 godz.

Ustawianie stopnia gotowania

Pokrętko regulacyjne ⑤ umożliwia wybranie czterech ustawień:

Pozycja	Funkcja
„0”	Urządzenie wyłączone
„ <u>1</u> ”	Podtrzymanie temperatury (ok. 60–75 °C)
„ <u>2</u> ”	Niska temperatura gotowania (ok. 80–90 °C)
„ <u>3</u> ”	Wysoka temperatura gotowania (ok. 90–100 °C)

Gotowanie produktów spożywczych

⚠ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO ZRANIENIA!

- ▶ Elementy urządzenia nagrzewają się bardzo podczas pracy! Przed dotknięciem tych miejsc odczekaj, aż urządzenie wystarczająco ostygnie, aby uniknąć poparzeń.
- ▶ Trzymać i przenosić podstawę urządzenia ③ lub garnek ceramiczny ② tylko za boczne uchwyty. W razie potrzeby noś rękawice kuchenne.
- ▶ Podczas gotowania może dojść do uwolnienia gorącej pary wodnej, szczególnie przy otwieraniu szklanej pokrywki ①. Zachowaj bezpieczny odstęp od wydobywającej się pary.

UWAGA! SZKODY MATERIALNE!

- ▶ Nie włączaj urządzenia, jeśli w garnku ceramicznym ② nie ma żadnych produktów.

WSKAZÓWKA

- ▶ Podnoś szklaną pokrywkę ① z urządzenia podczas pracy tak rzadko, jak to możliwe, ponieważ spowoduje to wydostanie się ciepła za każdym razem i przedłuży proces gotowania.
- ▶ Urządzenie nie nadaje się do smażenia żywności.
- ▶ Urządzenie nie nadaje się do podgrzewania ostudzonej żywności.
- ◆ Jeśli jeszcze tego nie zrobiłeś, najpierw wykonaj wszystkie czynności przygotowawcze opisane w rozdziale „**Przygotowania**”. Przestrzegaj również wskazówek zawartych w rozdziale „**Porady**”.
- ◆ W razie potrzeby podnieś szklaną pokrywkę ① z garnka ceramicznego ② i dodaj składniki, które mają być ugotowane, łącznie z płynem.
- ◆ Połóż szklaną pokrywkę ①.
- ◆ Ustaw pokrętko regulacyjne ⑤ w żądanej pozycji (patrz rozdział „**Ustawianie stopnia gotowania**”). Zaświeci się lampka kontrolna ④, a urządzenie zaczyna się nagrzewać.

- ◆ Gotuj składniki przez zalecany czas (patrz np. rozdział „**Czasy gotowania**”). W międzyczasie sprawdzaj stan ugotowania składników.

WSKAZÓWKA

- ▶ Garnek ceramiczny ❷ zachowuje wystarczającą ilość ciepła, aby utrzymać ciepło gotowanych składników przez ok. 30 minut. Jeśli potrawy mają być dłużej utrzymywane ciepłe, ustaw pokrętko regulacyjne ❹ na ten czas na „**S**”.
- ◆ Gdy składniki są ugotowane i nie trzeba ich już ogrzewać, ustaw pokrętko regulacyjne ❹ na „**0**” i odłącz wtyk sieciowy od zasilania.
- ◆ Teraz możesz ostrożnie przełożyć jedzenie lub podać je bezpośrednio w garnku ceramicznym ❷. Pamiętaj przy tym, że garnek ceramiczny ❷ może być bardzo gorący! Użyj rękawic kuchennych, aby go wyjąć i odstawić na powierzchni odpornej na wysoką temperaturę.
- ◆ Odczekaj, aż urządzenie wystarczająco ostygnie i wyczyść wszystkie części, jak opisano w rozdziale „**Czyszczenie**”.

Czyszczenie

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM!

- ▶ Przed oczyszczeniem urządzenia wyciągnij wtyk sieciowy z gniazda zasilania.
- ▶ Nigdy nie wolno zanurzać podstawy urządzenia ❸ i przewodu połączeniowego w wodzie.

⚠ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO ZRANIENIA!

- ▶ Przed czyszczeniem należy odczekać, aż wszystkie części dostatecznie ostygną.

UWAGA! SZKODY MATERIALNE!

- ▶ Nie używaj żrących ani ściernych środków czyszczących. Mogą one uszkodzić powierzchnie urządzenia.
- ▶ Przed zanurzeniem garnka ceramicznego ❷ i szklanej pokrywki ❶ w wodzie w celu umycia poczekaj, aż wystarczająco ostygną. W przeciwnym razie mogą pęknąć z powodu różnicy temperatur.
- ◆ Wyczyść obudowę i wnętrze podstawy urządzenia ❹ wilgotną ściereczką. W razie potrzeby można na szmatkę dodać niewielką ilość delikatnego płynu do mycia naczyń. Zmyj następnie powierzchnię szmatką zwilżoną czystą wodą, aby usunąć ewentualne pozostałości płynu do mycia naczyń.
- ◆ Umyj garnek ceramiczny ❷ i szklaną pokrywkę ❶ w ciepłej wodzie z dodatkiem łagodnego płynu do mycia naczyń. Następnie wypłucz wszystkie elementy w czystej wodzie.

WSKAZÓWKA



Garnek ceramiczny ❷ i szklana pokrywka ❶ nadają się również do mycia w zmywarce.

- ◆ Przed ponownym użyciem lub schowaniem dokładnie osusz wszystkie części.

Przechowywanie

- ◆ Czyść wszystkie elementy urządzenia w sposób opisany w rozdziale „Czyszczenie”.
- ◆ Przechowuj urządzenie z włożonym garnkiem ceramicznym ❷ oraz zamkniętą szklaną pokrywką ❶ w wolnym od pyłów i suchym miejscu.

Usuwanie usterek

Problem	Możliwe przyczyny	możliwe rozwiązania
Urządzenie nie działa.	Urządzenie nie zostało podłączone do gniazda zasilania.	Podłącz urządzenie do gniazda zasilania.
	Urządzenie jest uszkodzone.	Skontaktuj się z serwisem.
	Pokrętko regulacyjne ❺ jest ustawione na „0”.	Wybierz odpowiedni stopień gotowania.

Jeżeli za pomocą powyższych wskazówek nie można usunąć usterek lub gdy występują inne rodzaje usterek, proszę zwrócić się do naszego serwisu.

Utylizacja

Utylizacja urządzenia



W żadnym przypadku nie wyrzucaj urządzenia do zwykłych śmieci domowych.

Ten produkt podlega przepisom dyrektywy europejskiej 2012/19/EU (zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny).

Zużyte urządzenie należy oddać do certyfikowanego zakładu utylizacji odpadów lub do komunalnego zakładu oczyszczania. Należy przestrzegać aktualnie obowiązujących przepisów. W razie pytań i wątpliwości odnośnie do zasad utylizacji należy zwrócić się do miejscowego zakładu utylizacji odpadów.



Informacje na temat możliwości utylizacji użytego produktu można uzyskać w urzędzie gminy lub miasta.



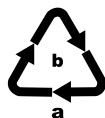
Produkt można poddać recyklingowi, podlega rozszerzonej odpowiedzialności producenta i jest zbierany w ramach systemu segregacji odpadów.

Utylizacja opakowania



Opakowanie chroni urządzenie przed uszkodzeniami podczas transportu. Materiały opakowaniowe są przyjazne dla środowiska i można je poddać procesowi recyklingu.

Oddanie opakowania do punktu zbiórki surowców wtórnych pozwoli zaoszczędzić surowce naturalne i zmniejszyć ilość odpadów. Zbędne materiały opakowaniowe należy usuwać zgodnie z lokalnymi przepisami.





Opakowania należy utylizować w sposób przyjazny dla środowiska.

Zwróć uwagę na oznaczenia na różnych materiałach opakowaniowych i w razie potrzeby posegreguj je. Materiały opakowaniowe są oznaczone skrótami (a) i liczbami (b) w następujący sposób: 1-7: tworzywa sztuczne, 20-22: papier i tektura, 80-98: materiały wielowarstwowe.

Załącznik

Dane techniczne

Napięcie zasilania	220 - 240 V ~ (prąd przemienny), 50/60 Hz
Pobór mocy	200 W
Pojemność garnka ceramicznego ②	ok. 3,5 litrów
Maksymalna ilość napełnienia garnka ceramicznego ②	ok. 3,3 litra
	Wszystkie części tego urządzenia mające kontakt z żywnością mają na to odpowiednie dopuszczenia.
	uziemiaenie ochronne

Gwarancja Kompernaß Handels GmbH

Szanowny Kliencie,

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

Warunki gwarancji

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

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

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

Okres gwarancji i ustawowe roszczenia gwarancyjne

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

Zakres gwarancji

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

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

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

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

Realizacja zobowiązań gwarancyjnych

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

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



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

Za pomocą tego kodu QR możesz przejść bezpośrednio na stronę serwisu Lidl (www.lidl-service.com), gdzie możesz otworzyć instrukcję obsługi, wpisując numer artykułu (IAN) 336973_2001.

Serwis

PL

Serwis Polska

Tel.: 22 397 4996

E-Mail: kompernass@lidl.pl

IAN 336973_2001

Importer

Pamiętaj, że poniższy adres nie jest adresem serwisu.
Skontaktuj się najpierw z odpowiednim punktem serwisowym.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NIEMCY

www.kompernass.com

Przepisy

WSKAZÓWKA

- Przepisy bez gwarancji. Wszystkie dane dotyczące składników i przygotowania są wartościami orientacyjnymi. Uzupełnij te propozycje przepisów w oparciu o własne doświadczenie.

Grochówka

Czas przygotowania: 30 min

Czas gotowania ok.: 4 h - 4 h 30 min

Poziom trudności: średni

Porcje: 6

500 g zielonego groszku łuskanego, suszonego

2 cebule

½ pęczka włoścзыzny

300 g karkówki

2 metki, wędzone

1 liść laurowy

1 łyżeczka majeranku, suszonego

300 g ziemniaków

2 kielbaski wiedeńskie

sól, pieprz, bulion granulowany

niewielka ilość octu

1,5 l wody

- 1) Ziemniaki i cebulę obrać i pokroić w kostkę. Włoszcзыnę oczyścić i pokroić w kostkę.
- 2) Włożyć groch, cebulę, ziemniaki, liść laurowy i włoszcзыnę do garnka ceramicznego.

WSKAZÓWKA

- Nietuskany groch należy przed użyciem namoczyć przez noc! Należy również wziąć pod uwagę dłuższy czas gotowania!

3) Umieścić mięso i kielbaski na wierzchu.

4) Dodać 1,5 litra gorącej wody, aż przykryte zostaną wszystkie składniki.

- 5) Doprawić do smaku solą, pieprzem, octem, majerankiem i odrobiną granulowanego bulionu.
- 6) Przykryć pokrywką i gotować przez 4 – 4,5 godziny na stopniu „SSS”.
- 7) Ostrożnie wyjąć mięso i w razie potrzeby usunąć z mięsa tłuszcz i kości. Mięso pokroić w kostkę.
- 8) Metki i kielbaski wiedeńskie pokroić w plastry.
- 9) W zależności od konsystencji, część zupy utrzeć na przecier w oddzielnym naczyniu.
- 10) Zupę, mięso i plasterki kielbasek przełożyć z powrotem do garnka ceramicznego i dobrze wymieszać.
- 11) W razie potrzeby ponownie doprawić solą i pieprzem.

Rosół z kury

Czas przygotowania: 15 min

Czas gotowania ok.: 5 h

Poziom trudności: łatwy

Porcje: 6

2 udka kurczaka

1 – 1,5 l wody

2 marchewki

1/4 bulwy selera

2 pietruszki

1/2 pora

1 łyżka soli

1 łyżeczka lubczyku, suszonego

1 łyżeczka pieprzu, czarnego, mielonego

1 liść laurowy

1 łyżeczka korzenia imbiru, posiekanego

1 pęczek natki pietruszki, skrócony

- 1) Pora pokroić w plastry, a pozostałe warzywa w drobną kostkę.
- 2) Włożyć udka kurczaka do garnka ceramicznego.
- 3) Na udkach kurczaka rozprowadzić pokrojone w kostkę warzywa i obsypać wszystkimi przyprawami, za wyjątkiem pietruszki.

- 4) Zalać wodą. Gotować przez 5 godzin na stopniu „SSS”.
- 5) Po upływie czasu gotowania wyjąć udka kurczaka z bulionu, oddzielić mięso od kości, pokroić lub porozrywać na kawałki i włożyć z powrotem do garnka ceramicznego.
- 6) Ponownie podgrzać mięso przez kilka minut.
- 7) Posiekać i dodać pietruszkę.

Rwana wieprzowina

Czas przygotowania: 30 min

Czas gotowania min.: 7 h

Poziom trudności: łatwy

Porcje: 6-8

1,4 kg mięsa wieprzowego, bez kości (karkówka)

1 cebula

400 ml napoju imbirowego Ginger Ale lub piwa korzennego

Do mieszanki przypraw:

2 łyżki papryki w proszku (ostrej)

2 łyżki brązowego cukru

2 łyżeczki soli

½ łyżeczki nasion gorczycy

2 szczypty czarnego pieprzu

4 szczypty czosnku w proszku

2 szczypty oregano

1 łyżeczka zmielonych ziaren kolendry

2 szczypty płatków chili

Na sos do grilla:

2 cebule


2 łyżki oleju

4 ząbki czosnku

1 łyżka miodu

1 dawka octu (np. octu malinowego lub jabłkowego)

- 150 ml soku jabłkowego
- 150 ml keczupu pomidorowego
- 2 porcje sosu Worcester
- 2 porcje sosu sojowego
- 2 szczypty chili w proszku
- 2 szczypty pieprzu
- 2 szczypty soli wędzonej

- 1) Wieprzowinę oplukać i osuszyć.
- 2) Przygotowanie mieszanki przypraw do mięsa: wymieszać w małej misce paprykę w proszku z cukrem, solą, ziarnami gorczycy, pieprzem, czosnkiem w proszku, oregano, nasionami kolendry i płatkami chili.
- 3) Natrzeć mięso ze wszystkich stron mieszanką przypraw.
- 4) Dwie cebule obrać i pokroić w talarki.
- 5) Połowę tych cebul włożyć do garnka ceramicznego.
- 6) Ułożyć mięso na cebuli i przykryć pozostałymi talarkami.
- 7) Wlać napój imbirowy lub piwo korzenne i gotować wszystko pod przykryciem przez 6 godzin na stopniu „”. Po upływie połowy czasu obrócić mięso.
- 8) Na sos do grilla: obrać trzecią cebulę i pokroić w drobną kostkę. Obrać ząbki czosnku.
- 9) Rozgrzać olej w garnku, a następnie udusić w nim cebulę, aż stanie się szklista.
- 10) Dodać wyciśnięty czosnek i krótko poddusić.
- 11) Dodać miód i zalać octem owocowym oraz sokiem jabłkowym. Dodać keczup, sos Worcester, sos sojowy i przyprawy.
- 12) Dobrze wymieszać trzepaczką do piany i lekko podgotować, w razie potrzeby doprawić.
- 13) Sos do grilla zmiksować na gładko końcówką do przecierania.

WSKAZÓWKA

- ▶ Ewentualnie zamiast samodzielnie przyrządzonego sosu do grilla można również użyć butelki gotowego sosu barbecue (250 ml).

- 14) Miękkie mięso wyjąć i odłożyć na bok.
- 15) W razie potrzeby usunąć nadmiar tłuszczu z mięsa i rozdzielić mięso dwoma widelcami, aby uzyskać typową rwaną wieprzowinę.
- 16) Dodać cebule do mięsa i przelać wywar z garnka ceramicznego do innego naczynia.

- 17) Wieprzowinę razem z cebulami włożyć z powrotem do wolnowaru i dodać sos do grilla.
- 18) W razie potrzeby ponownie podlać niewielką ilością wywaru i wymieszać z mięsem.
- 19) Gotować wszystko pod przykryciem jeszcze przez 1 godzinę na stopniu „**SS**”.

Rwaną wieprzowinę podawać według uznania samodzielnie, w bułce, jako burger lub kanapkę, z sosem do grilla i sałatką coleslaw (amerykańska surówka z kapusty).

Duszony mostek wołowy

Czas przygotowania: 30 min

Czas marynowania ok.: 30 min

Czas gotowania ok.: 7 h

Poziom trudności: łatwy

Porcje: 4

1 kg mostka wołowego

sól

pieprz

1 marchewka

100 g selera

1 liść laurowy

750 ml bulionu wołowego

150 ml czerwonego wina

1 łyżeczka papryki w proszku

6 jagód jałowca

1 mała gałązka tymianku

- 1) Mostek wołowy doprawić solą i pieprzem i natrzeć. Odstawić na 30 minut, a następnie włożyć do garnka ceramicznego.
- 2) Marchewkę umyć i pokroić w kostkę.
- 3) Seler umyć i pokroić w kostkę.

- 4) Dodać wszystko razem z bulionem, czerwonym winem, przyprawami i tymiankiem do mięsa, nałożyć pokrywkę i dusić przez ok. 7 godzin na stopniu „**SS**”.
- 5) Wyjąć mięso, pokroić w plastry w poprzek włókien i ułożyć na talerzach.

Pudding chlebowy

Czas przygotowania: 15 min

Czas gotowania ok.: 1,5 - 2 h

Poziom trudności: łatwy

Porcje: 8

4 łyżki masła

400 g białego chleba, z poprzedniego dnia

120 g rodzynek

600 ml mleka

200 ml śmietany

6 jajek

160 g cukru

1 łyżka mielonego cynamonu

½ łyżeczki esencji waniliowej

mielona gałka muskatołowa

1 szczypta soli

- 1) Nasmarować masłem garnek ceramiczny.
- 2) Chleb pokroić w kostkę ok. 2,5 cm.
- 3) Roztopić masło na patelni i porcjami obsmażyć w nim kostki chleba z każdej strony, wyjąć i włożyć wraz z rodzynekami do garnka ceramicznego.
- 4) Ubić mleko ze śmietaną, jajkami, 100 g cukru, cynamonem, esencją waniliową, gałką muskatołową i solą.
- 5) Polać tym kostki chleba.
- 6) Ostrożnie ponownie wszystko wymieszać, posypać pozostałym cukrem i gotować pod przykryciem przez ok. 2 godziny na stopniu „**SS**”. Od czasu do czasu wymieszać.

Zalecamy podawanie puddingu chlebowego z lodami waniliowymi.

Kruszonka owocowa

Czas przygotowania: 30 min

Czas gotowania ok.: 3 h

Poziom trudności: łatwy

6 porcji

1 kg mieszanych owoców (np. jabłek, gruszek, śliwek, truskawek, czarnych jagód itd.)

1 łyżka soku cytrynowego

3 - 4 łyżki białego cukru

150 ml soku jabłkowego (lub białego wina)

15 g mąki ziemniaczanej

150 g mąki


65 g płatków owsianych (ziarnistych)

135 g brązowego cukru

135 g miękkiego masła

szczypta soli

szczypta cynamonu

- 1) Owoce umyć i oczyścić (w zależności od rodzaju owoców usunąć pestki, skórkę itp.).
- 2) Pokroić owoce na niewielkie kawałki i umieścić je w misce.
- 3) Dodać sok cytrynowy, sok jabłkowy i mąkę ziemniaczaną.
- 4) W zależności od dojrzałości owoców i własnego smaku, dodać 3 - 4 łyżki cukru i dobrze wymieszać.
- 5) Na kruszonkę zagnieść ręcznym mikserem mąkę, płatki owsiane, brązowy cukier, miękkie masło, szczyptę cynamonu i szczyptę soli, aby uzyskać kruche ciasto.
- 6) Umieścić mieszankę owoców w garnku ceramicznym. Rozłożyć na niej kruszonkę.
- 7) Nałożyć pokrywkę i gotować przez 3 godziny na stopniu „”.

Zalecamy podawanie kruszonki owocowej z sosem waniliowym.

Obsah

Úvod	116
Použití v souladu s určením	116
Bezpečnostní pokyny	117
Kontrola rozsahu dodávky	120
Popis přístroje	120
Popis funkce	120
Přípravy	121
Před prvním použitím	121
Umístění přístroje	121
Příprava ingrediencí	122
Obsluha	122
Tipy	122
Doba vaření	123
Nastavení stupně vaření	123
Tepelná úprava potravin	124
Čištění	125
Uložení	125
Odstranění závad	126
Likvidace	126
Likvidace přístroje	126
Likvidace obalu	127
Příloha	127
Technické údaje	127
Záruka společnosti Kompernass Handels GmbH	128
Servis	129
Dovozce	129
Recepty	130
Hrachová polévka	130
Kuřecí polévka	131
Pulled Pork (trhané vepřové maso)	132
Dušené hovězí hrudí	134
Chlebový pudink	135
Ovocný crumble	136

Úvod

Blahopřejeme vám k zakoupení vašeho nového přístroje!

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

Použití v souladu s určením

VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

Nebezpečí při použití v rozporu s určením!

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

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

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

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

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

VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

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



Pozor! Horký povrch!

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

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

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

POZOR! HMOTNÉ ŠKODY!

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

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.

- ◆ Vyjměte všechny části přístroje a návod k obsluze z balení.
- ◆ Odstaňte z přístroje všech obalový materiál a případné ochranné fólie.

UPOZORNĚNÍ

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

Popis přístroje

(Zobrazení viz výklopná strana)

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

Popis funkce


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

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

Přípravy

Před prvním použitím

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

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

UPOZORNĚNÍ

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

Umístění přístroje

UPOZORNĚNÍ

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

Přístroj je nyní připravený k provozu.

Příprava ingrediencí

- Neplňte více než 3,3 litrů přísad včetně tekutiny.
- 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 ② orestovat. To má také tu výhodu, že se sníží obsah tuku v mase a tím i pokrmu, pokud vypečený tuk dále nepoužijete.
- Pokud chcete přísady před vařením předvařit nebo opéct, použijte samostatný hrnec nebo pánev. S tímto přístrojem není možné opékání nebo předvaření.
- Pokud maso nebudete předem opékat, měli byste z masa odstranit přebytečný tuk, protože se při šetrném vaření nevyvaří.
- Syrové červené fazole obsahují **toxiny**, které se neutralizují pouze vysokými teplotami. Vaření tímto přístrojem k tomu **není** dostačující! Před použitím červených fazolí je proto vařte alespoň 10 minut ve **vroucí** vodě.
- Osušené, neloupané luštěniny nechejte přes noc změkknout a slijte vodu. Pro přípravu použijte čerstvou vodu.

Obsluha

Tipy

- Na dně keramické nádoby ② převládá nejvyšší teplota vaření. Proto nejdříve naplňte větší kousky nebo přísady s delší dobou vaření a na to zbytek.
- Skleněné víko ① 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 ② příliš mnoho tekutiny, sejměte skleněné víko ①. Nechte potraviny dále vařit bez skleněného víka ①, dokud se neodpaří dostatečné množství tekutiny.

Doba vaření

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

Většina pokrmů z masa a zeleniny obvykle vyžaduje dobu vaření cca 5–8 hodin při „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 filet (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 loupavý hrách	500 g	cca 5–6 hodin	cca 4–5 hodin
Červená čočka	500 g	cca 2–4 hodiny	cca 1,5–2 hodiny

Nastavení stupně vaření

Otočným regulátorem **6** lze vybrat čtyři nastavení:

Poloha	Funkce
„0“	přístroj je vypnutý
„ <u>S</u> “	udržování teploty (cca 60–75 °C)
„ <u>SS</u> “	nízká teplota vaření (cca 80–90 °C)
„ <u>SSS</u> “	vyšší teplota vaření (cca 90–100 °C)

Tepelná úprava potravin

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

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

POZOR! HMOTNÉ ŠKODY!

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

UPOZORNĚNÍ

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

UPOZORNĚNÍ

- ▶ Keramická nádoba **2** uchovává dostatek tepla pro udržení uvařených přísad teplých ještě cca 30 minut. Chcete-li pokrmy udržovat teplé po dlouhou dobu, nastavte otočný regulátor **5** na „**3**“.
- ◆ Když jsou přísady uvařené a již nemusejí být udržovány teplé, nastavte otočný regulátor **5** na „**0**“ a vytáhněte síťovou 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 „**Čištění**“.

Čištění

⚠ NEBEZPEČÍ ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM!

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

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- ▶ Před čištěním nechte všechny díly dostatečně zchladit.

POZOR! HMOTNÉ ŠKODY!

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

UPOZORNĚNÍ




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

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

Uložení

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

Odstranění závad

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

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

Likvidace

Likvidace přístroje



V žádném případě nevyhazujte přístroj do normálního domovního odpadu.

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

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

V případě pochybností se informujte ve svém sběrném dvoře.



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



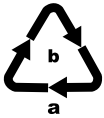
Výrobek je recyklovatelný, podléhá rozšířené odpovědnosti výrobce a je shromažďován odděleně.

Likvidace obalu



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

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





Balení zlikvidujte ekologicky.

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

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

Příloha

Technické údaje

Síťové napětí	220-240 V ~ (střídavý proud), 50/60 Hz
Příkon	200 W
Objem keramické nádoby ②	cca 3,5 litrů
Maximální množství náplně keramické nádoby ②	cca 3,3 litrů
	Všechny části tohoto přístroje přicházející do styku s potravinami jsou bezpečné pro potraviny.
	ochranné uzemnění

Záruka společnosti Kompernass Handels GmbH

Vážená zákaznice, vážený zákazník,

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

Záruční podmínky

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

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

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

Záruční doba a zákonné nároky vyplývající ze závad

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

Rozsah záruky

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

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

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

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

Vyřízení v případě záruky

Pro zajištění rychlého Vaší žádosti postupujte podle následujících pokynů:

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



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

Pomocí kódu QR se dostanete přímo na stránku servisu Lidl (www.lidl-service.com) a můžete pomocí zadání čísla výrobku (IAN) 336973_2001 otevřít svůj návod k obsluze.

Servis



Servis Česko

Tel.: 800143873

E-Mail: kompernass@lidl.cz

IAN 336973_2001

Dovozce

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NĚMECKO

www.kompernass.com

Recepty

UPOZORNĚNÍ

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

Hrachová polévka

Doba přípravy: 30 min

Přibližná doba vaření: 4 až 4 h 30 min

Obtížnost: střední

Porce: 6

500 g zeleného loupaného hrachu, sušeného

2 cibule

1/2 svazku kořenové zeleniny na polévku

300 g vepřové uzené krkovic

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.

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 póрку

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.

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 „“.

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

Dušené hovězí hrudí

Doba přípravy: 30 min

Doba marinování cca: 30 min

Přibližná doba vaření: 7 hodin

Obtížnost: lehké

Porce: 4

1 kg hovězího hrudí

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 hrudí 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 „“ asi 7 hodin.
- 5) Maso vyjměte, nakrájejte na plátky příčně k vláknům a servírujte na talíře.

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) Směsi přelijte kostky chleba.
- 6) Vše znovu opatrně promíchejte, posypte zbylým cukrem a vařte přiklopené víkem na stupni „“ asi 2 hodiny. Mezitím stále znovu promíchávejte.

Chlebový pudink doporučujeme podávat s vanilkovou zmrzlinou.

Ovocný crumble

Doba přípravy: 30 min

Přibližná doba vaření: 3 hodiny

Obtížnost: 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

Úvod	138
Používanie v súlade s účelom	138
Bezpečnostné pokyny	139
Kontrola rozsahu dodávky	142
Opis prístroja	142
Spôsob funkcie	142
Prípravy	143
Pred prvým použitím	143
Inštalácia prístroja	143
Príprava prísad	144
Obsluha	144
Tipy	144
Časy dusenia	145
Nastavenie stupňa dusenia	145
Dusenie potravín	146
Čistenie	147
Uskladnenie	148
Odstraňovanie porúch	148
Likvidácia	148
Likvidácia prístroja	148
Likvidácia obalu	149
Príloha	149
Technické údaje	149
Záruka spoločnosti Kompernass Handels GmbH	150
Servis	151
Dovozca	151
Recepty	152
Hrachová polievka	152
Slepačia polievka	153
Trhané bravčové mäso	154
Dusená hovädzia hrud'	156
Chlebový puding	157
Ovocný koláč s mrveničkou	158

Úvod

Srdečne vám blahoželáme ku kúpe vášho nového prístroja!

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

Používanie v súlade s účelom

VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

Nebezpečenstvo pri používaní v rozpore s určeným účelom!

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

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



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

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

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

Bezpečnostné pokyny

⚠ NEBEZPEČENSTVO ZÁSAHU ELEKTRICKÝM PRÚDOM!

- ▶  Nikdy neponárajte základňu prístroja, sieťový kábel ani sieťovú zástrčku do vody ani do iných tekutín, nedávajte základňu prístroja do blízkosti vody ani ju 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.
- ▶ Poškodenú sieťovú zástrčku alebo poškodený sieťový kábel nechajte ihneď vymeniť kvalifikovaným a autorizovaným personálom alebo v zákazníckom servise, aby ste zabránili ohrozeniam.
- ▶  Prístroj používajte len v suchých priestoroch, nie vonku.
- ▶ Do kovovej nádoby základne prístroja nenalievajte vodu ani iné tekutiny!

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

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

VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

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



Pozor! Horúci povrch!

- ▶ Časti prístroja sú počas prevádzky veľmi horúce. Skôr ako sa dotknete týchto častí, nechajte prístroj dostatočne vychladnúť, aby ste zabránili popáleninám.
- ▶ Prístroj, respektíve keramický hrniec, držte a noste iba za bočné úchytky. Prípadne použite kuchynské rukavice.
- ▶ Nikdy nevyberajte keramický hrniec z prístroja počas prevádzky.

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

- ▶ 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.

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 „Servis“).

Opis prístroja

(Obrázky pozri na roztvárackej strane)

- ❶ Sklenené veko
- ❷ Keramický hrniec
- ❸ Základňa prístroja
- ❹ Kontrolka
- ❺ Otočný regulátor

Spôsob funkcie


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

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

Prípravy

Pred prvým použitím

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

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

UPOZORNENIE

- ▶ Pri prvom použití môže dôjsť k miernemu dymeniu a zápachu spôsobenému zvyškami z výroby. To je normálne a po krátkom čase tento jav zmizne. Postarajte sa o dostatočné vetranie, napríklad otvorte okno.

- ♦ Prístroj po 60 minútach vypnite tak, že otočný regulátor ❺ dáte znova na „0“.
- ♦ Vytiahnite sieťovú zástrčku zo sieťovej zásuvky.
- ♦ Prístroj nechajte dostatočne vychladnúť, vylejte vodu a vyčistite znova všetky diely, ako je opísané v kapitole „Čistenie“.

Inštalácia prístroja

UPOZORNENIE

- ▶ Keď prístroj používate prvý raz, postupujte najprv ako je opísané v kapitole „Pred prvým použitím“.

- ♦ Základňu prístroja ❸ postavte na rovnú, stabilnú a tepelne odolnú plochu v blízkosti dobre dosiahnuteľnej sieťovej zástrčky.
- ♦ Keramický hrniec ❷ nasadte na základňu prístroja ❸.
- ♦ Uistite sa, že otočný spínač sa nachádza na „0“ a zastrčte sieťovú zástrčku do sieťovej zásuvky.

Prístroj je teraz pripravený na prevádzku.

Príprava prísad

- Do hrnca nedajte viac ako 3,3 litra prísad vrátane tekutín.
- 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.

Obsluha

Tipy

- Na dne keramického hrnca ② je pri dusení najvyššia teplota. Preto najprv vložte do hrnca väčšie kusy, respektíve prísady s dlhším časom dusenia, a ostatné navrch.
- Sklenené veko ① počas prevádzky dvíhajte z prístroja čo najmenej, pretože tým zakaždým unikne teplo a proces dusenia sa predĺži.
- Čím dlhšie sa jedlá dusia, tým bude zelenina mäkšia a mäso jemnejšie.
- Ak sa na konci času dusenia nachádza v keramickom hrnci ② príliš veľa tekutín, odoberte sklenené veko ①. Potraviny nechajte ďalej dusiť bez skleneného veka ①, kým sa neodparí dostatočné množstvo tekutiny.

Časy dusenia

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

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

Potravina	Množstvo	Čas dusenia „ <u>SS</u> “	Čas dusenia „ <u>SSS</u> “
hovädzia pečenka	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

Nastavenie stupňa dusenia

Pomocou otočného regulátora  môžete zvoliť štyri nastavenia:

Poloha	Funkcia
„0“	prístroj je vypnutý
„ <u>S</u> “	udržiavanie teploty (cca 60 – 75 °C)
„ <u>SS</u> “	nízka teplota dusenia (cca 80 – 90 °C)
„ <u>SSS</u> “	vysoká teplota dusenia (cca 90 – 100 °C)

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 nosite iba za bočné úchytky. Prípadne použite kuchynské rukavice.
- ▶ Počas dusenia sa môže uvoľniť horúca para, najmä vtedy, keď otvoríte sklenené veko ①. Udržujte bezpečný odstup od pary.

POZOR! VECNÉ ŠKODY!

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

UPOZORNENIE

- ▶ Sklenené veko ① zdvíhajte z prístroja čo najmenej, pretože tým zakaždým unikne teplo a proces dusenia sa predĺži.
- ▶ Prístroj nie je vhodný na 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 „**Prípravy**“. Zohľadnite tiež upozornenia v kapitole „**Tipy**“.
- ◆ Potom zoberte sklenené veko ① z keramického hrnca ② a hrniec naplňte prísadami na dusenie vrátane tekutiny.
- ◆ Zakryte hrniec skleneným vekom ①.
- ◆ Otočný regulátor ⑤ nastavte na želanú polohu (pozri kapitolu „**Nastavenie stupňa dusenia**“). Kontrolka ④ svieti, prístroj začne s procesom ohreву.
- ◆ Prísady nechajte dusiť odporúčaný čas (pozri napr. kapitolu „**Časy dusenia**“). Medzitým skontrolujte stav dusenia prísad.

UPOZORNENIE

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

- ◆ 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 vyčistíte všetky diely, ako je opísané v kapitole „Čistenie“.

Čistenie

NEBEZPEČENSTVO ZÁSAHU ELEKTRICKÝM PRÚDOM!

- ▶ Pred čistením prístroja najprv vytiahnite sieťovú zástrčku zo sieťovej zásuvky.
- ▶ Základňu prístroja 3 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 2 a sklenené veko 1 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 3 vyčistíte vlhkou handrou. Podľa potreby dajte na utierku jemný prostriedok na umývanie. Otrite potom vlhkom utierkou, namočenou iba v čistej vode, aby ste odstránili prípadné zvyšky prostriedku na umývanie.
- ◆ Keramický hrniec 2 a sklenené veko 1 umyte v teplej vode s jemným prostriedkom na umývanie. Na záver opláchnite diely čistou vodou.

UPOZORNENIE



Keramický hrniec 2 a sklenené veko 1 sú vhodné aj na umývanie v umývačke riadu.

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

Uskladnenie

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

Odstraňovanie porúch

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

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

Likvidácia

Likvidácia prístroja



Prístroj v žiadnom prípade nevyhadzujte do bežného komunálneho odpadu.

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

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



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



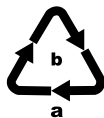
Produkt je recyklovateľný, podlieha rozšírenej zodpovednosti výrobcu a zbiera sa oddelene.

Likvidácia obalu



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

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





Obal zlikvidujte ekologicky.

Dbajte na označenie na rôznych obalových materiáloch a triedte ich osobitne. Obalové materiály sú označené skratkami (a) a číslicami (b) s nasledujúcim významom: 1 - 7: plasty, 20 - 22: papier a lepenka, 80 - 98: kompozitné materiály.

Príloha

Technické údaje

Sieťové napätie	220 - 240 V ~ (striedavý prúd), 50/60 Hz
Príkion	200 W
Kapacita keramického hrnca ②	cca 3,5 litrov
Maximálne množstvo naplnenia keramického hrnca ②	cca 3,3 litra
	Všetky diely tohto prístroja prichádzajúce do kontaktu s potravinami sú bezpečné z hľadiska použitia s potravinami.
	Uzemnenie

Záruka spoločnosti Kompernass Handels GmbH

Vážená zákazníčka, vážený zákazník,

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

Záručné podmienky

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

Ak v priebehu troch rokov od dátumu zakúpenia tohto výrobku dôjde k chybe materiálu alebo výrobné 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 nepredlží. To platí aj pre vymenené a opravené diely. Poškodenia a chyby zistené prípadne už pri kúpe, sa musia hlásiť okamžite po vybalení. Po uplynutí záručnej doby podliehajú prípadné opravy poplatku.

Rozsah záruky

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

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

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

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

Vybavenie v prípade záruky

Na zaručenie rýchleho vybavenia Vašej žiadosti postupujte podľa nasledujúcich pokynov:

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



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

Pomocou tohto QR-kódu sa dostanete priamo na stránku servisu Lidl (www.lidl-service.com) a pomocou zadania čísla výrobku (IAN) 336973_2001 otvoríte váš návod na obsluhu.

Servis



Servis Slovensko

Tel. 0850 232001

E-Mail: kompernass@lidl.sk

IAN 336973_2001

Dovozca

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NEMECKO

www.kompernass.com

Recepty

UPOZORNENIE

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

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.

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 trochou granulovaného vývaru.
- 6) Prikryte pokrievkou a 4 až 4,5 hodiny duste na stupni „SSS“.
- 7) Opatrne odoberte mäso a odstráňte z neho prípadný tuk a kosti. Mäso nakrájajte na kocky.
- 8) Klobásy 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 dosoľte a dokoreňte.

Slepačia 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 zvýšnú zeleninu na malé kocky.
- 2) Kuracie stehná dajte do keramického hrnca.
- 3) Na kuracie stehná naukladajte zeleninové kocky, ako aj všetky koreniny okrem petržlenu.

- 4) Zalejte vodou. Duste 5 hodín na stupni „SSS“.
- 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.

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 vločiek

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 semenkami, 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 zázvorové alebo koreňové pivo a nechajte všetko zakryté dusiť 6 hodín na stupni „“. Po polovici času dusenia mäso raz obráťte.
- 8) Na barbecue 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 šťavou. Pridajte kečup, worcesterskú omáčku, sójovú omáčku a korenie.
- 12) Dobre vymiešajte šľachacou metličkou a nechajte trochu povariť, prípadne ešte trochu dokoreňte.
- 13) Pomocou ponorného mixéra barbecue omáčku dohľadka rozmixujte.

UPOZORNENIE

- ▶ Namiesto vlastnej barbecue omáčky môžete použiť aj fľašu hotovej barbecue 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 šťavu z keramikého 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 šťavy a zmiešajte s mäsom.
- 19) Všetko ešte 1 hodinu poduste zakryté na stupni „“.

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

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 keramikého 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.

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 mletej škorice
- 1/2 ČL vanilkovej esencie
- mletý muškátový oriešok
- 1 štipka soli

- 1) Keramický hrniec vymastite 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, vajčkami, 100 g cukru, škorice, 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.

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 očistite (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 premiesite múku, ovsené vločky, hnedý cukor, mäkké maslo, štipku škorice a soli.
- 6) Zmes ovocia dajte do keramickeho hrnca. Na to rovnomerne rozložte mrveničku.
- 7) Zakryte pokrievkou a duste 3 hodiny na stupni „SSS“.

Ovocný koláč s mrveničkou odporúčame servírovať s vanilkovou polevou.



KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Stand der Informationen · Last Information Update · Version des informations

Stand van de informatie · Stan informacii · Stav informací · Stav informácií:

04/2020 · Ident.-No.: SSC200A1-042020-1

IAN 336973_2001