SILVERCREST®

PDF ONLINE
www.lidl-service.com



DIGITAL SLOW COOKER AND MULTI-COOKER / DIGITALER SLOW- UND MULTICOOKER / MULTICUISEUR NUMÉRIQUE À CUISSON LENTE SSM 1400 A1

(GB) (MT)
DIGITAL SLOW COOKER AND MULTI-COOKER
Operating instructions and safety instructions

(DE) (AT)
DIGITALER SLOW- UND MULTICOOKER
Bedienungsanleitung und Sicherheitshinweise

(FR) (BE)
MULTICUISEUR NUMÉRIQUE À CUISSON LENTE
Mode d'emploi et consignes de sécurité

(NL) (BE)
DIGITALE SLOW-EN MULTICOOKER
Handleiding en veiligheidsaanwijzingen

(IT) (MT)
SLOW COOKER E MULTICOOKER DIGITALE
Istruzioni d'uso e disposizioni di sicurezza

(ES)
OLLA DIGITAL DE COCCIÓN LENTA MULTIFUNCIÓN
Manual de instrucciones e indicaciones de seguridad

(PT)
PANELA ELÉTRICA DIGITAL DE COZEDURA LENTA E MULTIFUNÇÕES
Manual de instruções e instruções de segurança

TARGA GMBH
Coesterweg 45
59494 Soest
GERMANY

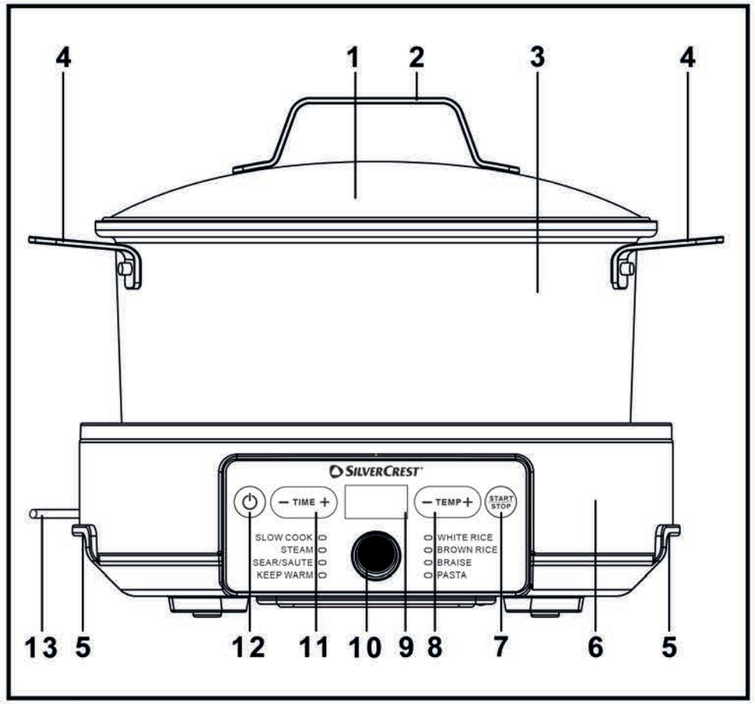
Last information update
Stand der Informationen
Version des informations
Datum nieuwste versie
Versione delle informazioni
Última actualización del contenido
Última actualização do conteúdo:
07/2026 - Ident.-No.: SSM 1400 A1 072026-1

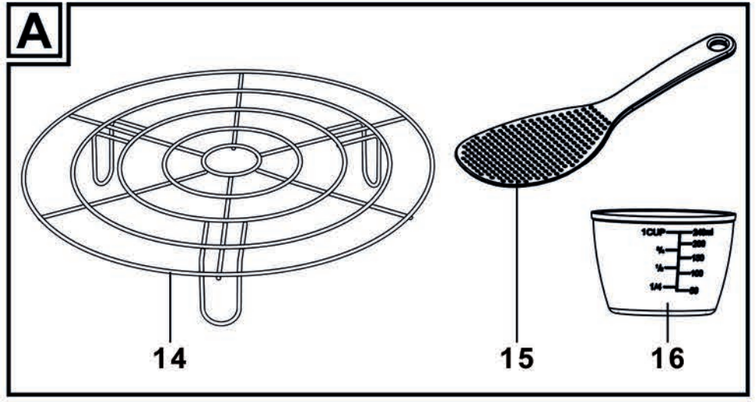


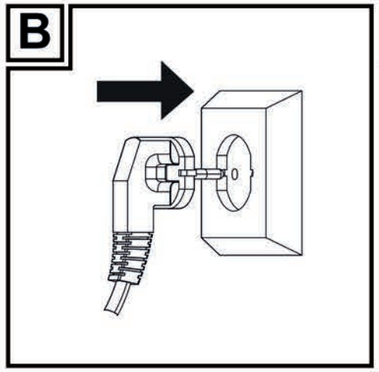
IAN 540676_2601

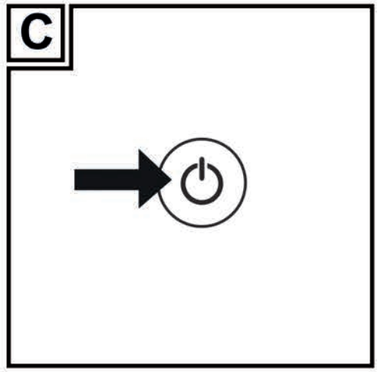
(BE) (PT)

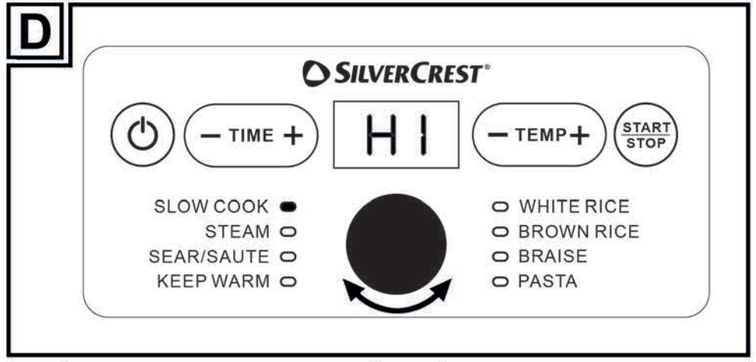
IAN 540676_2601

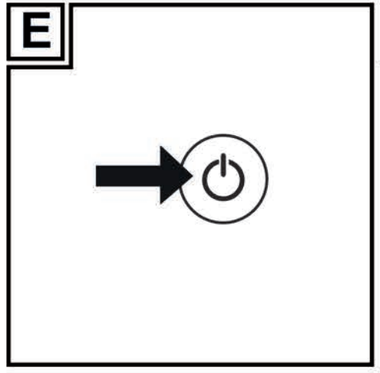

4
1
2
3
4
SILVERCREST
– TIME +
– TEMP +
START STOP
SLOW COOK
STEAM
SEAR/SAUTE
KEEP WARM
WHITE RICE
BROWN RICE
BRAISE
PASTA
13
5
12
11
10
9
8
7
6
5

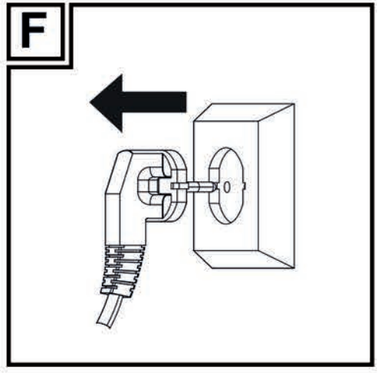

A
14
15
1CUP
16


B


C


D
SILVERCREST
– TIME +
HI
– TEMP +
START STOP
SLOW COOK
STEAM
SEAR/SAUTE
KEEP WARM
WHITE RICE
BROWN RICE
BRAISE
PASTA


E


F

English 2
Deutsch 22
Français 43
Nederlands 66
Italiano 87
Español 107
Português 128

Table of Contents

1. Intended use 3
2. Package contents 3
3. Overview 3
4. Technical specifications 3
5. Safety instructions 4
6. Important information on the use of plastic components that come into contact with food 7
7. Before you start 8
7.1 Initial operation 8
8. Getting started 8
8.1 SLOW COOK (SLOW COOKING) 9
8.2 STEAM (STEAMING) 9
8.3 SEAR/SAUTE (searing/sauté) 9
8.4 KEEP WARM (keeping food warm) 9
8.5 WHITE RICE (white rice) 9
8.6 BROWN RICE (wholemeal rice) 9
8.7 BRAISE (braise) 10
8.8 PASTA (pasta) 10
9. Programmes 10
9.1 Temperatures and times associated to programmes 10
10. Processing tables 11
10.1 Cereals 11
10.2 Meat 12
10.3 Vegetables 12
11. Recipes 13
11.1 Apple and cinnamon porridge 13
11.2 Vegetarian minestrone 13
11.3 Salmon with chilli and lime butter 13
11.4 Ragù alla Bolognese with tagliatelle (authentic Italian) 14
11.5 Pea stew 15
11.6 Paella 15
11.7 Pulled pork 16
11.8 Goulash with brown rice 16
11.9 Rice pudding 17
11.10 Pavlova with berries 17
12. Maintenance/cleaning 18
12.1 Maintenance 18
12.2 Cleaning 18
13. Storage when not in use 18
14. Troubleshooting 19
15. Environmental regulations and disposal information 19
16. Food-grade use 20
17. Conformity notes 20
18. Warranty and Service Information 20

1. Intended use

This slow cooker is designed exclusively for preparing food. Please use the appliance only in accordance with its intended functions and programmes. Any use other than that mentioned above does not correspond to the intended use.

The slow cooker is designed for private use only, and not for commercial use. This also includes use:

- in staff kitchen in shops, offices and other working environments
- in country guest houses
- by customers in hotels, motels and other accommodation facilities
- in bed and breakfast establishments

The slow cooker must be used indoors only and is not suitable for tropical climates.

This slow cooker fulfils all relevant norms and standards associated with CE Conformity. Any modifications to the product other than recommended changes by the manufacturer may result in these standards no longer being met. The manufacturer accepts no liability for any damage or malfunctions which occur as a result.

Observe the regulations and laws in the country of use.

2. Package contents

- Slow cooker
- Lid
- Rice spoon
- These operating instructions
- Cooking container
- Steam insert
- Measuring cup

3. Overview

These operating instructions have a fold-out cover. On the inside of the cover, the slow cooker is depicted with all parts numbered. The meanings of the numbers are as follows:

1	Lid	**2**	Lid handle
3	Cooking container	**4**	Cooking container handle
5	Handle	**6**	Base unit
7	START/STOP button	**8**	TEMP buttons (– / +)
9	Display	**10**	Rotary switch (programme selection)
11	TIME buttons (– / +)	**12**	On/Off button
13	Power cable	**14**	Steam insert [Fig. A]
15	Rice spoon [Fig. A]	**16**	Measuring cup [Fig. A]

4. Technical specifications

Model	SSM 1400 A1
Power supply	220-240 V~, 50/60 Hz
Power consumption	1400 W
Off/Standby power consumption	0.32 W
Time until standby mode is activated due to inactivity	1 minute
Protection class	I / ⏚
Net capacity of the cooking container	5 litres

The technical specifications and design can be changed without prior notice.

5. Safety instructions

Before using the slow cooker for the first time, read the following instructions carefully and observe all warnings, even if you are familiar with the handling of electronic devices. Keep these operating instructions in a safe place for future reference. If you sell the slow cooker or give it away, pass on the operating instructions at the same time. The operating instructions are part of the product.

Explanation of symbols used



DANGER! This signal word indicates a danger with a high risk, which will lead to death or serious injury if not avoided.



WARNING! This signal word indicates a danger with a moderate risk, which can lead to death or serious injury if not avoided.



CAUTION! This signal word indicates important instructions to prevent damage to property.



DANGER! Warning, hot surfaces! This symbol denotes the risk of injuries or burns from hot surfaces on the slow cooker.



Heat-resistant gloves



Cooking container **(3)** oven-safe (up to 240 °C)



Use in accordance with the operating instructions



AC voltage



This symbol denotes further information on the topic.



Manufacturer's address

WARNING!
DANGER OF ELECTRIC SHOCK!
DO NOT OPEN THE APPLIANCE!



DANGER! General safety instructions

- This appliance may be used by children of 8 years or over or by persons with physical, sensory or mental impairments or those with no knowledge or experience, providing they are supervised or they have been given instructions on the proper use of the appliance and they understand the associated risks. This product is not a toy. User cleaning and maintenance should not be carried out by children unless they are aged 8 or over and are under supervision. Keep children younger than 8 years away from the device and its power cable **(13)**.
- Small parts can represent choking hazards. Keep the packaging materials out of the reach of children. There is a risk of suffocation.
- Do not use the slow cooker if it is damaged or malfunctioning, as this could cause further damage. Get customer services or a qualified person to check the product and repair it if necessary.



DANGER! Risk of fire!

- The appliance is not designed to be operated with an external timer or a separate remote control system.
- Never leave the appliance unattended when using the “SEAR/SAUTE” and “PASTA” programmes.
- Do not place the appliance near flammable materials, liquids, gases or curtains.
- Always place the appliance on an even, stable and fire-resistant surface which is protected against spray water. Leave at least 15 cm of clearance from all walls.
- Maintain a clearance of at least 50 cm between the appliance and any flammable or combustible materials.
- Ensure that the circulation of air is unimpeded. Leave sufficient space around the appliance and at least 1 metre above it.
- Do not cover the appliance.
- Never install the appliance in a cupboard.
- Only ever operate the appliance with the cooking container **(3)** filled and never empty.



DANGER! Risk of electric shock!

- It is important that the housing of the appliance is not damaged. If the housing is damaged, there is a risk of electric shock.

- Make sure you connect the appliance to a mains socket that is easily accessible at all times. Operate the product only at the voltage indicated on the rating plate! The rating plate can be found on the underside of the appliance. No action is required by the user to set the product to 50 or 60 Hz. The product automatically adjusts to 50 or 60 Hz.
- The base unit **(6)**, the power cable **(13)** and the mains plug must not be immersed in water or other liquids.
- Never touch the power cable **(13)** or the appliance with wet hands.
- The appliance must not be operated in the immediate vicinity of a basin, a bathtub, a shower or a swimming pool. If the appliance falls into water, unplug the mains plug immediately and only then remove the appliance from the water.
- Pull the mains plug out of the socket to disconnect properly from the mains. Never pull on the power cable **(13)** to remove the mains plug from the mains socket. Always pull on the mains plug itself.
- Unplug the mains plug from the mains socket if the appliance is not working properly, not in use, during thunderstorms and before cleaning.
- Make sure that the power cable **(13)** cannot be damaged by sharp edges or hot areas.
- Make sure that the power cable **(13)** cannot get crushed or squashed.
- If the power cable **(13)** is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its customer service department or a similarly qualified person, in order to avoid any possible danger. Never use adapter plugs or extension cables and do not tamper with the power cable **(13)**!
- Do not allow liquid to spill onto the plug of the device.



DANGER! Risk of getting burnt!

- Never touch the cooking container **(3)** during or immediately after operation. Only hold or carry the cooking container **(3)** using the cooking container handles **(4)**. Use oven gloves or pan holders.
- When the contents boil, hot steam will be emitted. Be careful not to burn yourself. Do not lean over the device. Open the lid **(1)** slowly and away from you so that the hot steam can escape to the rear.
- Do not overfill the cooking container **(3)**. Overfilling can result in the cooking container **(3)** boiling over and could cause burns or damage to property.
- Never use the "SEAR/SAUTE" programme with the lid closed **(1)**. There is a risk of overheating and burns.
- The appliance can get very hot when in use. It also stays hot after the appliance is switched off. So be careful not to get burned.
- After use, the surface of the heating element retains some residual heat.
- Allow the appliance to cool down completely before cleaning, transporting or storing.



WARNING! Risk of injury

- If you notice smoke or unusual noises or odours, disconnect the mains plug from the socket immediately. If this occurs, do not continue to use the appliance and have it checked out by an expert. Never inhale smoke from a possible appliance fire. If you do inadvertently inhale smoke, seek medical attention. Smoke inhalation can be damaging to your health.
- Lay the power cable **(13)** so it does not present a trip hazard.



CAUTION! Damage to equipment

- Do not use abrasive or astringent detergents.
- Use the appliance with the original accessories only.
- Never put anything on the appliance.
- Protect the appliance from moisture and drips or sprays of water.
- Do not place the device in direct sunlight.
- Do not expose the appliance to extremely high or low temperature.
- Do not expose the appliance to excessive shocks or vibrations.
- Do not place the cooking container **(3)** on unprotected surfaces. Always use a suitable coaster or stand.
- Do not put the cooking container **(3)** on the hob, in the microwave or in the freezer.
- Do not use metal utensils in the cooking container **(3)**, as these may damage the anti-stick coating.

6. Important information on the use of plastic components that come into contact with food

Plastic components in contact with food – rice spoon (15) and measuring cup (16)

The following instructions apply exclusively to the rice spoon **(15)** and the measuring cup **(16)**, which are made of plastic and come into direct contact with food. They do not apply to other components of the product.

Use the rice spoon **(15)** and the measuring cup **(16)** strictly for their intended purpose and in accordance with the instructions. Improper use may result in damage to the material and render them unsuitable for further contact with food.

Do not use abrasive tools or harsh or abrasive cleaning products, as these may damage the surface.

Inspect the rice spoon **(15)** and measuring cup **(16)** regularly. If there is any visible damage or changes to the material (e.g. cracks, deformation, delamination or permanent discolouration), these parts must no longer be used for contact with food.

Temperature and usage restrictions

Maximum allowed temperature and duration of contact for food contact: 100 °C / 1 hour

Do not exceed this temperature.

Do not use the rice spoon **(15)** and the measuring cup **(16)** with hotter food or liquids, and do not expose them to direct heat sources.

Further information on cleaning and use can be found in this user manual.

7. Before you start

Remove the slow cooker and the accessories from the packaging. Remove all packaging material and check that all parts are complete and undamaged. If you find anything missing or damaged, please contact the manufacturer.

7.1 Initial operation

Before you use the appliance for the first time, heat it up with no food. When you heat it for the first time, a small amount of smoke and odour may be produced due to production residues. This is normal and perfectly safe.

- Clean the product as described in Chapter "12.2 Cleaning".
- Choose a suitable location for the product (see chapter "5. Safety instructions").
- Place the cooking container **(3)** correctly on the base unit **(6)**.
- Fill the cooking container **(3)** with 480 ml or 2 measuring cups **(16)** of water.
- Place the lid **(1)** on the cooking container **(3)**.
- Plug the mains plug into an easily accessible power socket. It beeps once. The display **(9)** briefly lights up and goes out again.
- Press the On/Off button **(12)**. The indicator for the selected programme lights up. The relevant temperature and time are shown on the display **(9)**, if applicable.
- Use the rotary switch **(10)** to select the cooking programme "PASTA".
- Press the START/STOP button **(7)** to start the programme. A spinning symbol appears on the display **(9).**
- In case of smell or smoke, make sure there is sufficient ventilation (e.g. by opening a window).
- After about 10 minutes, press the START/STOP button **(7)** to end the programme.
- Press the ON/OFF button **(12)** to switch the appliance off.
- Allow the appliance to cool down and pour the water away.
- Clean the product as described in Chapter "12.2 Cleaning".
- The appliance is now ready.

8. Getting started



- The cooking container **(3)** is suitable for use in the oven at temperatures of up to 240 °C.
- Do not use the appliance to cook instant rice.
- If no programme is started within 1 minute after switching appliance on, it will switch off automatically.
- A beep sounds when a button is pressed or the rotary switch **(10)** is used.
- To cancel a running programme, press the START/STOP button **(7)**.
- To switch off the appliance, press the On/Off button **(12)**.
- Clean the product after each use, as described in Chapter "12.2 Cleaning".

- Choose a suitable location for the product (see chapter "5. Safety instructions").
- Place the cooking container **(3)** correctly on the base unit **(6)**.
- Fill the cooking container **(3)** with the desired ingredients, either now or later, according to the recipe.
- Place the lid **(1)** on the cooking container **(3)** according to the recipe or programme.
- Plug the mains plug into an easily accessible power socket. It beeps once. The display **(9)** briefly lights up and goes out again.
- Press the On/Off button **(12)**. The indicator for the selected programme lights up. The relevant temperature and time are shown on the display **(9)**, if applicable.
- Select the programme you want (see chapter "9. "Programmes") using the rotary switch **(10)**.

8.1 SLOW COOK (SLOW COOKING)

- Select the temperature "HI" or "LO" using the − / + TEMP buttons **(8)**.
- Use the − / + TIME buttons **(11)** to select a time between 15 minutes and 12 hours, in 15-minute increments.
- Leave the glass lid **(1)** closed during cooking.
- Press the START/STOP button **(7)** to start the programme. The appliance starts the cooking process and the time on the display **(9)** counts down. After the set time has elapsed, a beep sounds and the appliance switches to "KEEP WARM" mode. The time on the display **(9)** now starts counting up. After 12 hours of operation in "KEEP WARM" mode, the appliance switches off automatically.

8.2 STEAM (STEAMING)

- For this programme, place the steam insert **(14)** in the cooking container **(3)**.
- Fill the cooking container **(3)** with 480 ml or 2 measuring cups **(16)** of water and leave the lid **(1)** closed during cooking.
- Use the − / + TIME buttons **(11)** to select a time between 1 and 30 minutes, in 1-minute increments.
- Press the START/STOP button **(7)** to start the programme. The appliance begins to preheat and a spinning icon appears on the display **(9)**. As soon as the preheating phase is complete, the time starts counting down on the display **(9)**.

8.3 SEAR/SAUTE (searing/sauté)

- Select the temperature "HI", MED" or "LO" using the − / + TEMP buttons **(8)**.
- Press the START/STOP button **(7)** to start the programme. The appliance starts heating up. A spinning symbol appears on the display **(9).** Allow the appliance to preheat until the spinning icon on the display **(9)** goes out and "Food" appears. The time display begins to count up. Do not insert the prepared food in the cooking container **(3)** until the preheating phase is completed.
- Press the START/STOP button **(7)** to stop the programme.

8.4 KEEP WARM (keeping food warm)

- Leave the lid **(1)** closed when using this programme.
- Press the START/STOP button **(7)** to start the programme. The appliance starts the cooking process and the time on the display **(9)** counts up. After 12 hours of operation in "KEEP WARM" mode, the appliance switches off automatically.

8.5 WHITE RICE (white rice)

- Rinse the rice thoroughly in a sieve.
- Add the rice and liquid to the cooking container **(3)** as indicated in the processing table "10.1 Cereals".
- Leave the lid **(1)** closed when using this programme.
- Press the START/STOP button **(7)** to start the programme. The appliance begins to cook and a spinning icon appears on the display **(9)**. After the set programme has finished, a beep sounds and the appliance switches to "KEEP WARM" mode. The time on the display **(9)** now starts counting up. After 12 hours of operation in "KEEP WARM" mode, the appliance switches off automatically.

8.6 BROWN RICE (wholemeal rice)

- Rinse the rice thoroughly in a sieve.
- Add the rice and liquid to the cooking container **(3)** as indicated in the processing table "10.1 Cereals".
- Leave the lid **(1)** closed when using this programme.
- Press the START/STOP button **(7)** to start the programme. The appliance begins to cook and a spinning icon appears on the display **(9)**. After the set programme has finished, a beep sounds and the appliance switches to "KEEP WARM" mode. The time on the display **(9)** now starts counting up. After 12 hours of operation in "KEEP WARM" mode, the appliance switches off automatically.

8.7 BRAISE (braise)

- Use the – / + TIME buttons **(11)** to select a time between 1 and 12 hours, in 15-minute increments.
- Leave the lid **(1)** closed when using this programme.
- Press the START/STOP button **(7)** to start the programme. The appliance begins to preheat and a spinning icon appears on the display **(9)**. As soon as the preheating phase is complete, the time starts counting down on the display **(9)**. After the set time has elapsed, a beep sounds and the appliance switches to "KEEP WARM" mode. The time on the display **(9)** now starts counting up. After 12 hours of operation in "KEEP WARM" mode, the appliance switches off automatically.

8.8 PASTA (pasta)

- Fill the cooking container **(3)** with the quantity of water necessary for your pasta (max. 4 litres).
- Press the START/STOP button **(7)** to start the programme. The appliance begins to preheat and a spinning icon appears on the display **(9)**.
- Leave the lid **(1)** closed until the water is boiling. As soon as the preheating phase is complete, a beep sounds.
- Add a maximum of 500 g of pasta and salt to the boiling water.
- Stop the heating process by pressing the START/STOP button **(7)** and use the – / + TIME buttons **(11)** to set the recommended cooking time between 5 and 30 minutes in 1-minute increments. The time set will count down on the display **(9)**.
- Close the lid **(1)** to bring the pasta to the boil as quickly as possible.
- Open the lid **(1)** as soon as the water has come back to the boil to prevent it from boiling over.
- After the set time has elapsed, a beep sounds and the appliance switches to "KEEP WARM" mode. The time on the display **(9)** now starts counting up. After 12 hours of operation in "KEEP WARM" mode, the appliance switches off automatically.

9. Programmes

The appliance has the following programmes.

Programme	Use
SLOW COOK	For gentle cooking of food at a low temperature over a longer period of time.
STEAM	For gentle steam cooking of delicate foods such as fish and vegetables.
SEAR/SAUTE	For browning meat, sautéing vegetables and preparing sauces and similar dishes.
KEEP WARM	For keeping food warm for a longer period of time.
WHITE RICE	For cooking white rice.
BROWN RICE	For cooking wholemeal rice.
BRAISE	Preparing tougher cuts of meat by searing them over a high heat (with oil) and then cooking them at a low temperature in liquid.
PASTA	For preparing pasta.

9.1 Temperatures and times associated to programmes

The programmes have the following preset temperatures and times. You can customise some of them, if necessary.

Programme	Temperature	Time (hours)	Adjustable temperature	Adjustable time (hours)
SLOW COOK	HI	06:00	HI / LO	00:15 – 12:00 (in 00:15-steps)
STEAM	-	00:10	-	00:01 – 01:00 (in 00:01-steps)
SEAR/SAUTE	HI	-	HI / MED / LO	-
KEEP WARM	-	00:00	-	-
WHITE RICE	-	-	-	-

BROWN RICE	-	-	-	-
BRAISE	-	06:00	-	01:00 – 12:00 (in 00:15-steps)
PASTA	-	-	-	00:05 – 00:30 (in 00:01-steps)*

* can only be adjusted once the preheating phase is complete.

10. Processing tables

The tables below gives a guideline on how to process different foodstuffs. The quantities given are based on the measuring cup **(16)** supplied.

10.1 Cereals

Rinse the rice thoroughly before cooking. This removes impurities and excess starch, which make the rice sticky.

Ingredient	Quantity	Volume of liquid	Liquids	Programme
White rice (short-grain, medium-grain or long-grain) or parboiled rice	200 g / 1 measuring cup	360 ml / 1 ½ measuring cups	salted water or meat stock	WHITE RICE
	400 g / 2 measuring cups	720 ml / 3 measuring cups		
	600 g / 3 measuring cups	1200 ml / 5 measuring cups		
	800 g / 4 measuring cups	1920 ml / 8 measuring cups		
Basmati or Arborio rice	200 g / 1 measuring cups	480 ml / 2 measuring cups	salted water or meat stock	WHITE RICE
	400 g / 2 measuring cups	960 ml / 4 measuring cups		
	600 g / 3 measuring cups	1440 ml / 6 measuring cups		
	800 g / 4 measuring cups	1920 ml / 8 measuring cups		
Jasmine rice	190 g / 1 measuring cups	300 ml / 1 ¼ measuring cups	salted water or meat stock	WHITE RICE
	380 g / 2 measuring cups	720 ml / 3 measuring cups		
	570 g / 3 measuring cups	960 ml / 4 measuring cups		
	760 g / 4 measuring cups	1440 ml / 6 measuring cups		
Brown rice (wholemeal rice, short-grain or long-grain)	180 g / 1 measuring cups	480 ml / 2 measuring cups	salted water or meat stock	BROWN RICE
	360 g / 2 measuring cups	960 ml / 4 measuring cups		
	540 g / 3 measuring cups	1320 ml / 5 ½ measuring cups		
	720 g / 4 measuring cups	1680 ml / 7 measuring cups		
Sushi rice or pudding rice	200 g / 1 measuring cups	360 ml / 1 ½ measuring cups	salted water, milk or a milk alternative	WHITE RICE
	400 g / 2 measuring cups	600 ml / 2 ½ measuring cups		
	600 g / 3 measuring cups	900 ml / 3 ¾ measuring cups		
	800 g / 4 measuring cups	1200 ml / 5 measuring cups		
Wild rice or red rice	185 g / 1 measuring cups	300 ml / 1 ¼ measuring cups	salted water or meat stock	BROWN RICE
	370 g / 2 measuring cups	600 ml / 2 ½ measuring cups		
	555 g / 3 measuring cups	900 ml / 3 ¾ measuring cups		
	740 g / 4 measuring cups	1200 ml / 5 measuring cups		

Spelt	170 g / 1 measuring cups	480 ml / 2 measuring cups	salted water or meat stock	BROWN RICE
	340 g / 2 measuring cups	960 ml / 4 measuring cups		
	510 g / 3 measuring cups	1440 ml / 6 measuring cups		
	680 g / 4 measuring cups	1920 ml / 8 measuring cups		
Quinoa	180 g / 1 measuring cups	480 ml / 2 measuring cups	salted water or meat stock	BROWN RICE
	360 g / 2 measuring cups	960 ml / 4 measuring cups		
	540 g / 3 measuring cups	1440 ml / 6 measuring cups		
	720 g / 4 measuring cups	1920 ml / 8 measuring cups		

10.2 Meat

Cook meat using the "SLOW COOK" programme for a tender and flavourful result. Fill the cooking container **(3)** with 480 ml salted water or stock or 2 measuring cups **(16)** of water and leave the lid **(1)** closed during cooking.

Ingredient	Quantity	Cooking time LOW	Cooking time HI
Pork shoulder	1.25 to 1.35 kg		4 to 6 hours
Smoked pork loin	1.25 to 1.35 kg	6 to 8 hours	2 to 3 hours
Pork ribs	0.7 to 1.0 kg		2 to 3 hours
Roast beef	1.35 to 1.8 kg	6 to 8 hours	3 to 4 hours
Beef brisket (silverside)	1.25 to 1.35 kg	7 to 9 hours	3.5 to 4 hours
Beef leg (top round)	1.35 to 1.8 kg	9 to 10 hours	3 to 4 hours
Tafelspitz	1.35 kg		3.5 to 4.5 hours

10.3 Vegetables

For vegetables, use the "STEAM" programme to cook them gently. Fill the cooking container **(3)** with 480 ml or 2 measuring cups **(16)** of water and fit the steam insert **(14)**. Leave the glass lid **(1)** closed during cooking.

Ingredient	Quantity	Method	Cooking time
Potatoes	800 g	depending on size: whole, halved or quartered	12 to 15 minutes
Carrots	500 g	4 cm long pieces	6 to 10 minutes
Courgette	500 g	approx. 2.5 cm thick slices	5 to 10 minutes
Cauliflower	500 g	halved	3 to 8 minutes
Broccoli	400 g	halved	7 to 9 minutes
Brussels sprouts	200 g	whole, ends cut off	7 to 10 minutes
Sweet potatoes	800 g	whole, halved or quartered	8 to 12 minutes
Asparagus	250 g	whole bunches	3 to 5 minutes
Kohlrabi	500 g	in sticks	3 to 6 minutes

Alternatively, you can cook the potatoes using the "SLOW COOK" programme on the "HI" setting for 30 minutes with the lid closed **(1)**. To do this, add 480 ml or 2 measuring cups **(16)** of salted water and 1 kg of peeled and quartered potatoes to the cooking container **(3)**.

11. Recipes

11.1 Apple and cinnamon porridge

Serves 4:

- 1 measuring cup of coarse rolled oats
- 2 tbsp butter
- 1 peeled apple (diced into small cubes)
- 3 drops of fresh lemon juice
- 2 cups of water
- 2 tbsp sugar
- 1 tbsp vanilla sugar
- 1 tsp cinnamon
- 1 small pinch of salt
- 3 tbsp raisins (optional)

We also recommend: Nuts or dried fruit

Method:

Grease the slow cooker cooking container **(3)** with butter.

Place all the ingredients in the slow cooker and cook for 3 hours using the "SLOW COOK" programme at the "LO" setting with the lid **(1)** on. Once cooked, give it a good stir and serve with nuts or dried fruit, for example.

11.2 Vegetarian minestrone

Serves 6:

- 1.5 litres vegetable stock (warm)
- 1 kg chopped tomatoes
- 400 g kidney beans (drained)
- 250 g onions (finely chopped)
- 100 g celery (finely diced)
- 350 g carrots (finely diced)
- 200 g baby green beans from a jar or tine
- 200 g courgette (finely diced)
- 3 cloves of garlic (finely chopped)
- 1 bunch fresh parsley (finely chopped)
- 3 teaspoons dried oregano
- 2 tsp salt
- 1/2 teaspoon dried thyme
- pepper (freshly ground)
- 100 g soup noodles

We also recommend: freshly grated Parmesan



Caution: If you are using fresh green beans, pre-cook them for around 20 minutes before adding them to the slow cooker.

Method:

Wash and finely dice the celery, carrots and courgette. Peel the onions and garlic and chop finely.

Add the vegetable stock, tomatoes, kidney beans, green beans, salt, dried herbs and the prepared ingredients into the slow cooker.

Simmer the minestrone for 6 hours using the "SLOW COOK" programme at the "HI" setting with the lid **(1)** on.

Add the pasta and parsley to the soup 15 minutes before the end of the cooking time. Season with salt and pepper.

Spoon the minestrone onto a plate and garnish with a little freshly grated Parmesan.

11.3 Salmon with chilli and lime butter

Serves 4:

- 500 g frozen salmon steak (thawed)
- 2 lemons (sliced)
- 2 tsp olive oil
- 1 tsp smoked paprika powder
- 1 clove of garlic (finely chopped)
- 1 tsp Italian herbs
- 250 ml vegetable stock
- 25 ml lime juice
- 1 pinch of salt
- pepper (ground)
- Parmesan (freshly grated)
- baking paper

For the chilli and lime butter:

- 125 g butter (softened)
- 25 ml lime juice
- 1 lime (zest)
- 1 tsp chilli (ground)
- 1 tsp salt
- 0.5 tsp pepper (ground)

We recommend serving this with a mixed salad and a baguette

Method:

Mix the softened butter with the lime juice and the spices.

Place the butter mixture onto a sheet of baking paper and shape it into a roll.

Leave the butter roll to set in the fridge for 1–2 hours.

Cut a piece of baking paper to size and place it on the base of the slow cooker. Spread the lemon slices on the baking paper.

Mix the olive oil, garlic and spices together and rub the mixture into the salmon.

Pour the stock and lime juice into the slow cooker and place the salmon on top of the lemon slices.

Cook using the "SLOW COOK" programme on the "LO" setting for 45–60 minutes, depending on the thickness of the salmon, with the lid **(1)** on. The salmon is cooked when the flesh flakes apart when pressed gently.

Preheat the oven to 200 °C top/bottom heat.

Once the cooking time is up, drain off the liquid and cover the salmon with a layer of Parmesan.

Place the salmon in the uncovered cooking container **(3)** in the preheated oven and brown for 4–6 minutes.

Arrange the salmon on a bed of salad and scatter the sliced butter and lemon slices over the salmon and baguette.

11.4 Ragù alla Bolognese with tagliatelle (authentic Italian)

Serves 6:

- 1 kg minced beef
- 2 large / 300 g onions (finely chopped)
- 2 cloves of garlic (finely chopped)
- 250 g carrots (finely chopped)
- 150 g smoked bacon (pancetta) (diced into small cubes)
- 200 g celery (finely chopped)
- a little olive oil
- 50 g butter
- 250 ml red wine or stock
- 250 ml milk
- 2 tins / 800 g tomatoes (chopped)
- 1 generous pinch of salt
- pepper (freshly ground)
- 4 litres water
- 50 g salt
- 500 g tagliatelle

We also recommend: freshly grated Parmesan

Method:

Peel the onion and garlic; trim the carrots and celery. Chop everything finely.

Heat the butter slowly using the "SEAR/SAUTE" programme, set to "MED". First, fry the diced bacon, then add the onions, celery and carrots, and a little later, the garlic. Sauté the vegetables until translucent.

Remove the vegetables from the cooking container **(3)** and set them aside on a plate. Wipe the cooking container **(3)** with kitchen roll.

Add the minced meat to the cooking container **(3)** and sear it in olive oil using the "SEAR/SAUTE" programme at "HI" for 10 to 15 minutes.

Add red wine or stock and scrape the brown bits off the bottom of the cooking container **(3)**. Season with salt and pepper.

Add the milk, vegetables and tomatoes, then cook in the slow cooker using the "SLOW COOK" programme at the "HI" setting for 6 hours with the lid **(1)** on.

Once the cooking time is up, stir the ragù, mash any larger pieces of tomato with a wooden spoon, and season with salt and pepper to taste if necessary.

Pour the sauce into an oven-proof dish and keep it warm in the oven at 80°C (fan oven). Rinse out the slow cooker.

Bring the water to the boil using the "PASTA" programme and add salt.
Add the tagliatelle to the boiling water and cook according to the instructions on the packet, then drain the water.
Arrange the tagliatelle and ragù alla Bolognese on a plate and garnish with Parmesan.

11.5 Pea stew

Serves 6-8:

- 2.5 litres vegetable stock (warm)
- 750 g split peas (unshelled peas must be soaked for 12 hours in advance!)
- 50 g lard
- 200 g pork belly (optional)
- 200 g onions (finely chopped)
- 200 g celeriac (finely diced)
- 200 g leek (finely diced)
- 200 g carrots (finely diced)
- 500 g potatoes (floury variety) (finely diced)
- 1/2 bunch fresh parsley (finely chopped)
- 1 teaspoon dried marjoram
- 1 tsp mustard medium hot
- 1 generous pinch of salt
- pepper (ground)
- 6 Bockwurst sausages (vegetarian if preferred) (sliced)

Method:

Wash and finely dice the celery, carrots and leeks. Peel and dice the potatoes. Peel and finely chop the onions.
Cut the pork belly into small pieces.
Heat the lard using the "SEAR/SAUTE" programme on the "HI" setting and add the pork belly until it is golden brown. Then add the onions and the celery, leeks and carrots and fry them briefly over.
Set the slow cooker to the "SLOW COOK" programme on the "HI" setting, add the diced potatoes and peas, and top up with the warm stock. Add salt and mustard.
Add the dried marjoram. Stir well and close the lid **(1)**. Simmer for 4 hours, stirring occasionally.
Add the slices of Bockwurst sausage and cook for a further 30 minutes.
Season the stew with salt and pepper and add the parsley just before serving.

11.6 Paella

Serves 6:

- 1 sachet of saffron threads
- 1000 ml chicken or fish stock (hot)
- 2 tbsp olive oil
- 200 g Chorizo (sliced)
- 1 large onion (diced)
- 1 red pepper (diced)
- 3 cloves of garlic (finely chopped)
- 400 g long-grain rice
- 2 frozen chicken breast fillets (thawed, cut into bite-sized pieces)
- 240 g tomatoes (diced)
- 2 tsp smoked paprika
- 3 tsp salt
- pepper (ground)
- 1 bay leaf
- 12 raw prawns, frozen (thawed)
- 130 g frozen peas (thawed)
- 1 tbsp lemon juice
- 3 tbsp fresh parsley (chopped)

Method:

Soak the saffron in the hot stock and leave it to infuse. To do this, heat the stock using the "SLOW COOK" programme on the "HI" setting for 15 minutes, then transfer it to a separate container.
Lightly fry the Chorizo and chicken in olive oil using the "SEAR/SAUTE" programme at "HI", then add the onion, tomatoes and peppers and sauté briefly.
Stir in the garlic and rice and sauté until translucent.

Add the saffron stock, bay leaf, paprika, salt and pepper.

Cook everything in the slow cooker for 90 minutes using the "SLOW COOK" programme on the "LO" setting with the lid **(1)** on.

Fold in the prawns and peas and cook for a further 30 minutes.

Remove the bay leaf, season to taste with lemon juice, salt and pepper, and serve the paella garnished with parsley.

11.7 Pulled pork

Serves 4-6:

- 2 kg pork shoulder
- 400 g onions
- 4 small bottles of malt beer, 0.33 l each
- 1 portion BBQ rub or barbecue seasoning
- 600 ml BBQ sauce
- 1 pinch of salt
- pepper (ground)

We also recommend: Burger buns and coleslaw

Method:

Rinse the joint off in cold water and pat dry with kitchen roll. Then rub the seasoning into the joint.

Peel the onions and cut into fine rings. Next, spread the onions over the bottom of the cooking container **(3)** and pour the malt beer over them.

Place the roast in the slow cooker and cook for 6 hours using the "SLOW COOK" programme at the "HI" setting with the lid **(1)** on.

Drain off the malt beer and leave the meat to rest in the covered cooking container **(3)** for 15 minutes.

Use two forks to pull the meat and onions apart in a baking dish.

Return the meat and onions to the cooking container **(3)**, mix in the BBQ sauce and leave to simmer for 30 minutes using the "SLOW COOK" programme at the "LO" setting with the lid **(1)** on. Season to taste with the spice, salt and pepper.

11.8 Goulash with brown rice

Serves 6:

- 1 kg braising steak, chopped
- 3 tbsp sunflower oil
- 4 medium-sized onions (diced)
- 100 g bacon (diced)
- 2 red peppers (diced)
- 3 cloves of garlic (chopped)
- 150 ml red wine or vegetable stock
- 250 ml beef stock
- 2 tsp rosemary (dried)
- 2 tsp thyme (dried)
- 2 tsp paprika powder (smoked)
- 1 teaspoons chilli powder
- 1 pinch of salt
- 2 bay leaves
- 4 tbsp tomato purée
- pepper (ground)
- 3 ¾ measuring cups of water
- 3 measuring cups of brown rice
- 20 g salt

We recommend: flat-leaf parsley (optional)

Method:

Dice the beef, wash and chop the peppers and onions, and finely chop the garlic.

Sear the beef on all sides in sunflower oil using the "SEAR/SAUTE" programme at the "HI" setting for 10 to 15 minutes. From time to time, pour off the cooking juices as they come out and collect them.

First, add the onions and diced bacon, then the peppers, garlic and 2 tbsp tomato purée, and fry briefly.

Set the slow cooker to the "BRAISE" programme, then add the red wine, gravy, beef stock and spices.

Simmer the goulash for 3 hours with the lid **(1)** on.

Season to taste with salt, pepper and paprika. Adjust the consistency of the goulash using approx. 2 tbsp tomato purée.

Place the goulash in an oven-proof dish and keep it warm in the oven at 80°C (fan oven). Remove the bay leaves and rinse out the cooking container **(3)**.

Add water, brown rice and salt to the pot, cover with the lid and cook using the "BROWN RICE" programme. Fluff up the rice once it has finished cooking.

Arrange the rice and goulash on a plate and garnish with parsley to taste.

11.9 Rice pudding

Serves 4:

- 200 g pudding rice (round grain rice)
- 3 tbsp sugar
- 1000 ml full-cream milk
- 1 small pinch of salt
- ground cinnamon (optional)

We also recommend: red fruit compote

Method:

Place all the ingredients in the cooking container **(3)** and cook using the "SLOW COOK" programme on the "HI" setting, stirring occasionally, with the lid **(1)** on.

After cooking for about 1.5 hours, the rice pudding has reached the desired consistency. The appliance then switches to 'KEEP WARM' mode, during which the rice pudding should be left to stand for a further 15 minutes with the lid **(1)** closed. Sprinkle cinnamon, or a mixture of cinnamon and sugar, over the rice pudding, as desired. Serve the rice pudding, for example, with red fruit compote.

11.10 Pavlova with berries

Serves 4–6:

- 1.5 litres of water
- 4 egg whites (separated)
- 250 g sugar (fine)
- 1/4 tsp lemon juice
- 2 tbsp chopped pistachios (optional)
- 1 sachet vanilla sugar
- 200 ml cream
- 60 g icing sugar
- 150–180 g frozen berries (thawed, halved)

Accessories: Hand mixer or hand blender with a whisk attachment
Mixing bowl
Baking mat or baking paper
Piping bag
Tea towel

Method:

Heat 1.5 litres of water using the "SLOW COOK" programme on the "LO" setting for 15 minutes.

Separate the eggs, then place the egg whites, sugar, lemon juice and vanilla in a mixing bowl.

Heat the mixing bowl in a bain-marie, then whisk the egg mixture for about 4 minutes, stirring constantly, until it forms stiff peaks.

Pour out the water and dry the cooking container **(3)**.

Preheat the cooking container **(3)** using the "SLOW COOK" programme on the "HI" setting and line the base with a baking mat or baking paper.

Fill the piping bag with the meringue mixture and pipe a 16–20 cm circle of meringue mixture into the centre of the cooking container **(3)**.

Fold the tea towel and wedge it between the cooking container **(3)** and the lid **(1)**.

Leave the meringue mixture to dry for 4 hours using the "SLOW COOK" programme at the "HI" setting. Don't open the lid **(1)** during this process.

Once the mixture has set – it should now be completely firm – remove the lid **(1)** and leave the mixture to cool in the cooking container **(3)**.
Whip the cream with icing sugar.
Put the cream into the piping bag and pipe it, along with the berries, into the bowl of meringue.
Carefully lift the Pavlova out of the pan and garnish with chopped pistachios.

12. Maintenance/cleaning

12.1 Maintenance

Maintenance is required if the slow cooker has been damaged in any way, for example, if liquid has entered the product, if it has been exposed to rain or moisture, if it is not working properly or if it has been dropped. If you notice smoke, unusual noises or odours, switch off the slow cooker immediately and disconnect the mains plug from the socket. If this occurs, do not continue to use the slow cooker and have it checked out by an expert. All servicing work must be carried out by qualified specialist personnel. Never open the housing on the slow cooker.

12.2 Cleaning



DANGER! Disconnect the mains plug from the socket before cleaning, there is a risk of electric shock!



DANGER! Wait until the slow cooker and the accessories have cooled down completely to avoid the risk of burns.



DANGER! The base unit (6) must not be immersed in water or cleaned under running water. There is a risk of electric shock!

Base unit (6)

Clean the housing of base unit **(6)** with a damp cloth and a little mild washing-up liquid. Wipe with clean water and dry thoroughly. Always make sure that no water enters the appliance. Do not use any abrasive detergents or dissolvents for cleaning.



CAUTION! Do not clean the main unit **(6)** in the dishwasher, as this may cause irreparable damage.

Accessories

Remove any loose food particles with a soft spatula or cloth. Wash the cooking container **(3)**, the lid **(1)**, the steam insert **(14)**, the rice spoon **(15)** and the measuring cup **(16)** in a sink of water with a little mild washing-up liquid. Rinse all parts with clean water and dry them well.



If there are any burnt-on or stubborn food residues, fill the cooking container **(3)** with warm water and leave it to soak for a while before cleaning.



The cooking container **(3)**, the lid **(1)**, the steam insert **(14)** the rice spoon **(15)** and the measuring cup **(16)** are also dishwasher safe.

13. Storage when not in use

When you do not wish to use the slow cooker, disconnect the mains plug from the mains socket. Store the cleaned slow cooker in a clean, dry place out of direct sunlight.

14. Troubleshooting

The slow cooker does not work.

- Check that the mains plug is correctly inserted into the mains socket.
- Check that the mains socket used is live.

The slow cooker suddenly switches off.

- If no programme is started within 1 minute after switching slow cooker on, it will switch off automatically.

The time on the display (9) counts up and not down.

- The slow cooker is running in "KEEP WARM" mode.

The display (9) reads "Err 1", "Err 2" or "Err 3".

- The slow cooker has a technical fault. Contact the manufacturer.

15. Environmental regulations and disposal information



Appliances marked with this symbol are subject to the European Directive 2012/19/EU. All electrical and electronic appliances must be disposed of separately from household waste at official disposal centres. Avoid damage to the environment and risks to your personal health by disposing of the appliance properly. For further information about proper disposal, contact your local government, disposal bodies or the shop where you bought the appliance.



Dispose of all packaging in an environmentally friendly manner. Cardboard packaging can be taken to paper recycling centres or public collection points for recycling. Any film or plastic contained in the packaging should be taken to your public collection points for disposal.

Only relevant for France:



This product and its packaging components are subject to specific sorting regulations in France. Please follow the local waste disposal guidelines.

Only relevant for Spain and Portugal:

Please separate the packaging material and dispose of it in the relevant collection containers in accordance with the symbols on the packaging:







Please note the markings on the packaging material when disposing of it, it is labelled with abbreviations (a) and numbers (b), the meanings of which are as follows:
1-7: plastic / 20–22: paper and cardboard / 80-98: composite materials.

Symbol	Material	Contained in the following packaging elements for this product
04 PE-LD	Low density polyethylene	Plastic bag in the packaging
20 PAP	Corrugated cardboard	Sales packaging
21 PAP	Other cardboard	Inside box

16. Food-grade use



This symbol designates products whose physical and chemical composition has been tested and found to be non-hazardous to health when used in contact with food.

17. Conformity notes



The product complies with the requirements of the applicable European and national directives. Evidence of conformity has been provided. The manufacturer has the relevant declarations and documentation.



The product complies with the requirements of the applicable national directives of the Republic of Serbia.

The complete EU Declaration of Conformity and any other conformity declaration (where applicable) are available for download from this link: https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/540676_2601.pdf

Contact address in accordance with 2023/988 Product Safety Regulation: ce@targa.de

18. Warranty and Service Information

Warranty of TARGA GmbH

Dear Customer,

This device is sold with three years warranty from the date of purchase. In the event of product defects, you have legal rights towards the seller. These statutory rights are not restricted by our warranty as described below.

Warranty conditions

The warranty period commences upon the date of purchase. Please keep the original receipt in a safe place as it is required as proof of purchase. If any material or manufacturing faults occur within three years of purchase of this product, we will repair or replace the product free of charge as we deem appropriate.

Warranty period and legal warranty rights

The warranty period is not extended in the event of a warranty claim. This also applies to replaced and repaired parts. Any damage or defects discovered upon purchase must be reported immediately when the product has been unpacked. Any repairs required after the warranty period will be subject to charge.

Scope of warranty

The manufacturer guarantees that, under normal use, the product will retain its functionality and fitness for purpose for a period of 3 years. The warranty shall be invalidated if the product is damaged or improperly used or serviced. All instructions set out in the operating manual must be complied with in order to ensure proper use of the product. Uses and actions which are explicitly not recommended in the operating manual must be avoided under all circumstances. The product is designed for private use, not for commercial use. Any misuse or improper use, the use of force or intervention unless carried out by our authorised service representative, shall invalidate the warranty. The warranty period shall not begin again if the product is repaired or replaced.

Submitting warranty claims

To ensure speedy handling of your complaint, please note the following:

- Before using your product for the first time, please read the enclosed documentation carefully. Should any problems arise which cannot be solved in this way, please call our hotline.
- Always have your receipt, the product article number as well as the serial number (if available) to hand as proof of purchase.
- If it is not possible to solve the problem on the phone, our hotline support staff will initiate further servicing procedures depending on the fault.



Service

GB Phone: 0800 404 7657
E-Mail: targa@lidl.co.uk

IE Phone: 1800 101010
E-Mail: targa@lidl.ie

MT Phone: 800 62230
E-Mail: targa@lidl.com.mt

CY Phone: 8009 4241
E-Mail: targa@lidl.com.cy

IAN: 540676_2601



Manufacturer

Please note that the following address is not a service address. First contact the service point stated above.

TARGA GmbH
Coesterweg 45
59494 Soest
GERMANY

Inhaltsverzeichnis

1. Bestimmungsgemäße Verwendung 23
2. Lieferumfang 23
3. Übersicht 23
4. Technische Daten 23
5. Sicherheitshinweise 24
6. Wichtige Nutzungshinweise zu lebensmittelkontaktierenden Kunststoffteilen 28
7. Vor der Inbetriebnahme 28
7.1 Erstinbetriebnahme 28
8. Inbetriebnahme 29
8.1 SLOW COOK (Langsames Garen) 29
8.2 STEAM (Dampfgaren) 29
8.3 SEAR/SAUTE (Anbraten/Sautieren) 29
8.4 KEEP WARM (Warmhalten) 30
8.5 WHITE RICE (Weißer Reis) 30
8.6 BROWN RICE (Vollkornreis) 30
8.7 BRAISE (Schmoren) 30
8.8 PASTA (Pasta) 30
9. Programme 31
9.1 Programmtemperaturen und -zeiten 31
10. Verarbeitungstabellen 31
10.1 Getreide 31
10.2 Fleisch 32
10.3 Gemüse 33
11. Rezepte 33
11.1 Porridge Apfel und Zimt 33
11.2 Vegetarische Minestrone 33
11.3 Lachs mit Chili-Limettenbutter 34
11.4 Ragú alla Bolognese mit Tagliatelle (original italienisch) 34
11.5 Erbseneintopf 35
11.6 Paella 36
11.7 Pulled Pork 36
11.8 Gulasch mit Naturreis 37
11.9 Milchreis 37
11.10 Pavlova mit Beeren 38
12. Wartung/Reinigung 38
12.1 Wartung 38
12.2 Reinigung 39
13. Lagerung bei Nichtbenutzung 39
14. Fehlerbehebung 39
15. Umwelthinweise und Entsorgungsangaben 40
16. Lebensmittelechtheit 41
17. Konformitätsvermerke 41
18. Hinweise zu Garantie und Serviceabwicklung 41

1. Bestimmungsgemäße Verwendung

Dieser Slow Cooker dient ausschließlich zur Zubereitung von Speisen. Verwenden Sie das Gerät nur gemäß den vorgesehenen Funktionen und Programmen. Jede andere Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäß.

Der Slow Cooker ist ausschließlich für den privaten Gebrauch vorgesehen und nicht für den gewerblichen Einsatz. Darunter fallen auch Anwendungen:

- in Personalküchen in Läden, Büros und anderen Arbeitsumgebungen
- in landwirtschaftlichen Anwesen
- von Gästen in Hotels, Motels und anderen ähnlichen Unterkünften
- in Frühstückspensionen

Der Slow Cooker darf nur in geschlossenen Räumen verwendet werden und ist nicht für tropische Klimaregionen geeignet.

Dieser Slow Cooker erfüllt alle, im Zusammenhang mit der CE-Konformität, relevanten Normen und Standards. Bei nicht mit dem Hersteller abgestimmten technischen Änderungen ist die Einhaltung dieser Normen nicht mehr gewährleistet. Aus daraus resultierenden Schäden oder Störungen ist jegliche Haftung des Herstellers ausgeschlossen.

Bitte beachten Sie die Landesvorschriften und Gesetze des jeweiligen Einsatzlandes.

2. Lieferumfang

- Slow Cooker
- Deckel
- Reislöffel
- Diese Bedienungsanleitung
- Garbehälter
- Dampfgareinsatz
- Messbecher

3. Übersicht

Diese Bedienungsanleitung ist mit einem ausklappbaren Umschlag versehen. Auf der Innenseite des Umschlags ist der Slow Cooker mit einer Bezifferung abgebildet. Die Ziffern haben folgende Bedeutung:

1	Deckel	**2**	Deckelgriff
3	Garbehälter	**4**	Garbehältergriff
5	Tragegriff	**6**	Basisgerät
7	START/STOP-Taste	**8**	TEMP-Tasten (− / +)
9	Display	**10**	Drehregler (Programmauswahl)
11	TIME-Tasten (− / +)	**12**	Ein-/Aus-Taste
13	Netzkabel	**14**	Dampfgareinsatz [Abb. A]
15	Reislöffel [Abb. A]	**16**	Messbecher [Abb. A]

4. Technische Daten

Modell	SSM 1400 A1
Spannungsversorgung	220-240 V~, 50/60 Hz
Leistungsaufnahme	1400 W
Leistungsaufnahme im Aus- bzw. Bereitschaftszustand	0,32 W
Zeit bis zum Bereitschaftszustand bei Inaktivität	1 Minute
Schutzklasse	I / ⏚
Nutzvolumen des Garbehälters	5 Liter

Änderungen der technischen Daten sowie des Designs können ohne Ankündigung erfolgen.

5. Sicherheitshinweise

Vor der ersten Verwendung des Slow Cookers lesen Sie die folgenden Anweisungen genau durch und beachten Sie alle Warnhinweise, selbst wenn Ihnen der Umgang mit elektronischen Geräten vertraut ist. Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig als zukünftige Referenz auf. Wenn Sie den Slow Cooker verkaufen oder weitergeben, händigen Sie unbedingt auch diese Bedienungsanleitung aus. Sie ist Bestandteil des Produktes.

Verwendete Symbole und ihre Bedeutung



GEFAHR! Dieses Signalwort bezeichnet eine Gefährdung mit einem hohen Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, den Tod oder schwere Verletzung zur Folge hat.



WARNUNG! Dieses Signalwort bezeichnet eine Gefährdung mit einem mittleren Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, den Tod oder schwere Verletzung zur Folge haben kann.



ACHTUNG! Dieses Signalwort kennzeichnet wichtige Hinweise zum Schutz vor Sachschäden.



GEFAHR! Achtung, heiße Oberflächen! Dieses Symbol warnt vor Verletzungen/ Verbrennungen im Zusammenhang mit heißen Oberflächen des Slow Cookers.



Schutzhandschuhe wärmefest/beständig



Garbehälter **(3)** backofengeeignet (bis 240 °C)



Bedienungsanleitung beachten



Wechselspannung



Dieses Symbol kennzeichnet weitere informative Hinweise zum Thema.



Herstelleradresse



WARNUNG!



GEFAHR EINES ELEKTRISCHEN SCHLAGES!
GERÄT NICHT ÖFFNEN!



GEFAHR! Allgemeine Sicherheitshinweise

- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und die Wartung durch den Benutzer dürfen nicht durch Kinder vorgenommen werden, es sei denn, sie sind 8 Jahre oder älter und werden beaufsichtigt. Kinder jünger als 8 Jahre sind vom Gerät und dem Netzkabel **(13)** fernzuhalten.
- Kleinteile können bei Verschlucken lebensgefährlich sein. Halten Sie auch die Verpackungsmaterialien von Kindern fern. Es besteht Erstickungsgefahr.
- Bei Beschädigungen oder Fehlfunktionen darf das Gerät nicht mehr in Betrieb genommen werden, um Gefährdungen zu vermeiden. Lassen Sie das Gerät vom Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person überprüfen und ggf. reparieren.



GEFAHR! Brandgefahr!

- Das Gerät ist nicht dazu bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem betrieben zu werden.
- Lassen Sie das Gerät in den Programmen „SEAR/SAUTE“ und „PASTA“ nicht unbeaufsichtigt.
- Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von brennbaren Materialien, Flüssigkeiten, Gasen, Vorhängen oder Gardinen auf.
- Stellen Sie das Gerät nur auf eine ebene, stabile, vor Spritzwasser geschützte und feuerfeste Oberfläche. Lassen Sie mindestens 15 cm Abstand zu Wänden.
- Halten Sie einen Abstand von mindestens 50 cm rund um das Gerät zu entzündlichen und brennbaren Materialien ein.
- Sorgen Sie für eine ungehinderte Luftzirkulation. Lassen Sie ausreichend Platz rund um das Gerät und mindestens 1 m Abstand über dem Gerät.
- Decken Sie das Gerät nicht ab.
- Verwenden Sie das Gerät niemals in Schränken.
- Betreiben Sie das Gerät nur mit gefülltem Garbehälter **(3)** und niemals leer.



GEFAHR! Stromschlaggefahr!

- Das Gehäuse des Gerätes darf nicht beschädigt werden. Bei beschädigtem Gehäuse besteht Gefahr durch einen elektrischen Schlag.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine leicht zugängliche Steckdose an. Betreiben Sie das Gerät ausschließlich mit der auf dem Typenschild angegebenen Spannung! Das Typenschild befindet sich an der Unterseite des Gerätes. Es ist keine Aktion seitens der Benutzer erforderlich, um das Produkt zwischen 50 und 60 Hz umzustellen. Das Produkt passt sich sowohl für 50 als auch für 60 Hz an.
- Das Basisgerät **(6)**, das Netzkabel **(13)** und der Netzstecker dürfen nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden.
- Fassen Sie das Netzkabel **(13)** und das Gerät nie mit nassen Händen an.
- Das Gerät darf niemals in unmittelbarer Nähe eines Spülbeckens, einer Badewanne, einer Dusche oder eines Schwimmbeckens verwendet werden. Sollte das Gerät ins Wasser gefallen sein, ziehen Sie sofort den Netzstecker und nehmen Sie erst danach das Gerät aus dem Wasser heraus.
- Zur vollständigen Netztrennung muss der Netzstecker aus der Steckdose gezogen werden. Ziehen Sie nie am Netzkabel **(13)**, um den Netzstecker aus der Steckdose zu ziehen. Ziehen Sie immer am Netzstecker selbst.
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn das Gerät nicht richtig funktioniert, wenn es nicht benutzt wird, bei Gewitter und vor jeder Reinigung.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel **(13)** nicht durch scharfe Kanten oder heiße Stellen beschädigt werden kann.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel **(13)** nicht eingeklemmt oder gequetscht wird.
- Wenn das Netzkabel **(13)** beschädigt ist, muss es durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden. Verwenden Sie keine Adapterstecker oder Verlängerungskabel und nehmen Sie auch keine Eingriffe am Netzkabel **(13)** vor!
- Es darf keine Flüssigkeit auf die Gerätesteckverbindung überlaufen.



GEFAHR! Verbrennungsgefahr!

- Berühren Sie bei und unmittelbar nach dem Betrieb keinesfalls den Garbehälter **(3)**. Halten oder tragen Sie den Garbehälter **(3)** nur an den Garbehältergriff **(4)**. Tragen Sie Ofenhandschuhe oder verwenden Sie Topflappen.

- Wenn der Inhalt kocht, entweicht heißer Dampf. Achten Sie darauf, dass Sie sich nicht verbrennen. Beugen Sie sich nicht über das Gerät. Öffnen Sie den Deckel **(1)** langsam und von sich abgewandt, damit der heiße Dampf nach hinten entweichen kann.
- Überfüllen Sie den Garbehälter **(3)** nicht. Wenn Sie zu viel Inhalt einfüllen, kann der Garbehälter **(3)** überkochen und Verbrennungen und Sachschäden verursachen.
- Verwenden Sie das Programm „SEAR/SAUTE“ niemals mit geschlossenem Deckel **(1)**. Es besteht Überhitzungs- und Verbrennungsgefahr.
- Das Gerät wird im Betrieb sehr heiß. Auch direkt nach dem Ausschalten bleibt dieses noch heiß. Achten Sie daher darauf, dass Sie sich nicht verbrennen.
- Nach der Anwendung verfügt die Oberfläche des Heizelementes noch über Restwärme.
- Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen, transportieren oder lagern.



WARNUNG! Verletzungsgefahr

- Falls Sie Rauchentwicklung, ungewöhnliche Geräusche oder Gerüche feststellen, ziehen Sie den Netzstecker sofort aus der Steckdose. In diesen Fällen darf das Gerät nicht weiter verwendet werden, bevor eine Überprüfung durch einen Fachmann durchgeführt wurde. Atmen Sie keinesfalls Rauch aus einem möglichen Gerätebrand ein. Sollten Sie dennoch Rauch eingeatmet haben, suchen Sie einen Arzt auf. Das Einatmen von Rauch kann gesundheitsschädlich sein.
- Verlegen Sie das Netzkabel **(13)** immer so, dass niemand darüber stolpern kann.



ACHTUNG! Sachschäden

- Verwenden Sie keine aggressiven oder scheuernden Reinigungsmittel.
- Betreiben Sie das Gerät nur mit dem mitgelieferten Originalzubehör.
- Stellen Sie keine Gegenstände auf das Gerät ab.
- Schützen Sie das Gerät vor Feuchtigkeit, Tropf- und Spritzwasser.
- Setzen Sie das Gerät nicht direkter Sonneneinstrahlung aus.
- Setzen Sie das Gerät keinen extrem hohen oder niedrigen Temperaturen aus.
- Setzen Sie das Gerät keinen übermäßigen Erschütterungen und Vibrationen aus.
- Stellen Sie den heißen Garbehälter **(3)** nicht auf ungeschützte Oberfläche. Verwenden Sie stets einen geeigneten Untersetzer oder ein Gestell.
- Verwenden Sie den Garbehälter **(3)** nicht auf dem Herd, in der Mikrowelle oder im Gefrierfach.
- Verwenden Sie keine Metallutensilien im Garbehälter **(3)**, da diese die Antihaftbeschichtung beschädigen können.

6. Wichtige Nutzungshinweise zu lebensmittelkontaktierenden Kunststoffteilen

Lebensmittelkontaktierende Kunststoffteile – Reislöffel (15) und Messbecher (16)

Die folgenden Hinweise gelten ausschließlich für den Reislöffel **(15)** und den Messbecher **(16)** aus Kunststoff, die direkt mit Lebensmitteln in Kontakt kommen. Sie gelten nicht für andere Bauteile des Produkts.

Verwenden Sie den Reislöffel **(15)** und den Messbecher **(16)** ausschließlich bestimmungsgemäß und gemäß den Anweisungen. Unsachgemäße Nutzung kann zu Materialschäden führen und den weiteren Lebensmittelkontakt unzulässig machen.

Verwenden Sie keine scheuernden Werkzeuge oder aggressiven bzw. abrasiven Reinigungsmittel, da diese die Oberfläche beschädigen können.

Überprüfen Sie den Reislöffel **(15)** und den Messbecher **(16)** regelmäßig. Bei sichtbaren Schäden oder Materialveränderungen (z. B. Risse, Verformungen, Ablösungen oder dauerhafte Verfärbungen) dürfen diese Teile nicht weiter für den Lebensmittelkontakt verwendet werden.

Temperatur- und Nutzungsbeschränkung

Maximal zulässige Temperatur und Kontaktdauer für den Lebensmittelkontakt: 100 °C / 1 Stunde

Überschreiten Sie diese Temperatur nicht.

Verwenden Sie den Reislöffel **(15)** und den Messbecher **(16)** nicht mit heißeren Lebensmitteln oder Flüssigkeiten und setzen Sie sie keinen direkten Wärmequellen aus.

Weitere Hinweise zur Reinigung und Verwendung finden Sie in dieser Bedienungsanleitung.

7. Vor der Inbetriebnahme

Entnehmen Sie den Slow Cooker und das Zubehör aus der Verpackung. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und überprüfen Sie, ob alle Teile vollständig und unbeschädigt sind. Im Falle einer unvollständigen oder beschädigten Lieferung wenden Sie sich bitte an den Hersteller.

7.1 Erstinbetriebnahme

Heizen Sie das Gerät vor dem ersten Gebrauch ohne Lebensmittel auf. Beim ersten Aufheizen kann es durch Produktionsrückstände zu leichter Geruchs- oder Rauchentwicklung kommen. Dies ist normal und unbedenklich.

- Reinigen Sie das Gerät wie in Kapitel „12.2 Reinigung“ beschrieben.
- Wählen Sie einen geeigneten Aufstellort (siehe Kapitel „5. Sicherheitshinweise“).
- Stellen Sie den Garbehälter **(3)** auf das Basisgerät **(6)**.
- Füllen Sie den Garbehälter **(3)** mit 480 ml bzw. 2 Messbecher **(16)** Wasser.
- Legen Sie den Deckel **(1)** auf den Garbehälter **(3)**.
- Stecken Sie den Netzstecker in eine leicht zugängliche Steckdose. Es ertönt ein Signalton. Das Display **(9)** leuchtet kurz auf und erlischt anschließend.
- Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste **(12)**. Die Kontrollleuchte für das ausgewählte Programm leuchtet. Im Display **(9)** erscheinen ggf. die dazugehörigen Werte für Temperatur oder Zeit.
- Wählen Sie mit dem Drehregler **(10)** das Programm „PASTA“.
- Drücken Sie die START/STOP-Taste **(7)**, um das Programm zu starten. Im Display **(9)** wird ein rotierendes Symbol angezeigt.
- Sorgen Sie bei Geruchs- oder Rauchentwicklung für ausreichende Belüftung (z. B. durch ein geöffnetes Fenster).
- Drücken Sie nach ca. 10 Minuten die START/STOP-Taste **(7),** um das Programm zu beenden.
- Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste **(12)**, um das Gerät auszuschalten.
- Lassen Sie das Gerät abkühlen und gießen Sie das Wasser weg.
- Reinigen Sie das Gerät wie in Kapitel „12.2 Reinigung“ beschrieben.
- Das Gerät ist nun betriebsbereit.

8. Inbetriebnahme



- Der Garbehälter **(3)** ist bis zu einer Temperatur von 240 °C für den Einsatz im Backofen geeignet.
- Verwenden Sie das Gerät nicht zum Kochen von Instant-Reis.
- Wird innerhalb von 1 Minute nach dem Einschalten kein Programm gestartet, schaltet sich das Gerät ab.
- Bei jeder Betätigung einer Taste bzw. des Drehreglers **(10)** wird ein akustisches Signal wiedergegeben.
- Ein laufendes Programm können Sie durch Drücken der START/STOP-Taste **(7)** jederzeit beenden.
- Um das Gerät auszuschalten, drücken Sie die Ein-/Aus-Taste **(12)**.
- Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch, wie in Kapitel „12.2 Reinigung“ beschrieben.

- Wählen Sie einen geeigneten Aufstellort (siehe Kapitel „5. Sicherheitshinweise“).
- Stellen Sie den Garbehälter **(3)** auf das Basisgerät **(6)**.
- Füllen Sie den Garbehälter **(3)** nach Rezept jetzt oder später mit den gewünschten Lebensmitteln.
- Verwenden Sie den Deckel **(1)** auf den Garbehälter **(3)** entsprechend dem Rezept bzw. des Programmes.
- Stecken Sie den Netzstecker in eine leicht zugängliche Steckdose. Es ertönt ein Signalton. Das Display **(9)** leuchtet kurz auf und erlischt anschließend wieder.
- Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste **(12)**. Die Kontrollleuchte für das ausgewählte Programm leuchtet. Im Display **(9)** erscheinen ggf. die dazugehörigen Werte für Temperatur oder Zeit.
- Wählen Sie mit dem Drehregler **(10)** das gewünschte Programm aus (siehe Kapitel „9. Programme“).

8.1 SLOW COOK (Langsames Garen)

- Wählen Sie die Temperatur „HI“ oder „LO“ mit den − / + TEMP-Tasten **(8)** aus.
- Wählen Sie die Zeit zwischen 15 Minuten und 12 Stunden mit den − / + TIME-Tasten **(11)** in 15-Minuten-Schritten aus.
- Halten Sie den Deckel **(1)** während des Garvorgangs geschlossen.
- Drücken Sie die START/STOP-Taste **(7)**, um das Programm zu starten. Das Gerät beginnt den Garvorgang und die Zeit im Display **(9)** zählt herunter. Nach Ablauf der Zeit ertönt ein Signalton und das Gerät wechselt in den „KEEP WARM“-Betrieb. Die Zeit im Display **(9)** zählt nun hoch. Nach 12 Stunden „KEEP WARM“-Betrieb schaltet sich das Gerät automatisch aus.

8.2 STEAM (Dampfgaren)

- Verwenden Sie bei diesem Programm den Dampfgareinsatz **(14)** im Garbehälter **(3).**
- Füllen Sie den Garbehälter **(3)** mit 480 ml bzw. 2 Messbecher **(16)** Wasser und halten Sie den Deckel **(1)** während des Garvorgangs geschlossen.
- Wählen Sie die Zeit zwischen 1 und 30 Minuten mit den − / + TIME-Tasten **(11)** in 1-Minuten-Schritten aus.
- Drücken Sie die START/STOP-Taste **(7)**, um das Programm zu starten. Das Gerät beginnt mit dem Vorheizen und im Display **(9)** wird ein rotierendes Symbol angezeigt. Sobald die Vorheizphase abgeschlossen ist, zählt die Zeit im Display **(9)** herunter.

8.3 SEAR/SAUTE (Anbraten/Sautieren)

- Wählen Sie die Temperatur „HI“, „MED“ oder „LO“ mit den − / + TEMP-Tasten **(8)** aus.
- Drücken Sie die START/STOP-Taste **(7)**, um das Programm zu starten. Das Gerät beginnt mit dem Heizvorgang. Im Display **(9)** wird ein rotierendes Symbol angezeigt. Lassen Sie das Gerät vorheizen, bis im Display **(9)** das rotierende Symbol erlischt und "Food" angezeigt wird. Die eingeblendete Zeit beginnt hochzuzählen. Geben Sie erst nach dem Vorheizen Lebensmittel in den Garbehälter **(3)**.
- Drücken Sie die START/STOP-Taste **(7)**, um das Programm zu beenden.

8.4 KEEP WARM (Warmhalten)

- Halten Sie den Deckel **(1)** bei diesem Programm geschlossen.
- Drücken Sie die START/STOP-Taste **(7)**, um das Programm zu starten. Das Gerät beginnt den Garvorgang und die Zeit im Display **(9)** zählt hoch. Nach 12 Stunden „KEEP WARM"-Betrieb schaltet sich das Gerät automatisch aus.

8.5 WHITE RICE (Weißer Reis)

- Waschen Sie den Reis in einem Sieb gründlich ab.
- Füllen Sie Reis und Flüssigkeit gemäß der Verarbeitungstabelle „10.1 Getreide" in den Garbehälter **(3)**.
- Halten Sie den Deckel **(1)** bei diesem Programm geschlossen.
- Drücken Sie die START/STOP-Taste **(7)**, um das Programm zu starten. Das Gerät beginnt den Garvorgang und im Display **(9)** wird ein rotierendes Symbol angezeigt. Nach Ablauf des Programmes ertönt ein Signalton und das Gerät wechselt in den „KEEP WARM"-Betrieb. Die Zeit im Display **(9)** zählt nun hoch. Nach 12 Stunden „KEEP WARM"-Betrieb schaltet sich das Gerät automatisch aus.

8.6 BROWN RICE (Vollkornreis)

- Waschen Sie den Reis in einem Sieb gründlich ab.
- Füllen Sie Reis und Flüssigkeit gemäß der Verarbeitungstabelle „10.1 Getreide" in den Garbehälter **(3)**.
- Halten Sie den Deckel **(1)** bei diesem Programm geschlossen.
- Drücken Sie die START/STOP-Taste **(7)**, um das Programm zu starten. Das Gerät beginnt den Garvorgang und im Display **(9)** wird ein rotierendes Symbol angezeigt. Nach Ablauf des Programmes ertönt ein Signalton und das Gerät wechselt in den „KEEP WARM"-Betrieb. Die Zeit im Display **(9)** zählt nun hoch. Nach 12 Stunden „KEEP WARM"-Betrieb schaltet sich das Gerät automatisch aus.

8.7 BRAISE (Schmoren)

- Wählen Sie die Zeit zwischen 1 und 12 Stunden mit den − / + TIME-Tasten **(11)** in 15-Minuten-Schritten aus.
- Halten Sie den Deckel **(1)** bei diesem Programm geschlossen.
- Drücken Sie die START/STOP-Taste **(7)**, um das Programm zu starten. Das Gerät beginnt mit dem Vorheizen und im Display **(9)** wird ein rotierendes Symbol angezeigt. Sobald die Vorheizphase abgeschlossen ist, zählt die Zeit im Display **(9)** herunter. Nach Ablauf der Zeit ertönt ein Signalton und das Gerät wechselt in den „KEEP WARM"-Betrieb. Die Zeit im Display **(9)** zählt nun hoch. Nach 12 Stunden „KEEP WARM"-Betrieb schaltet sich das Gerät automatisch aus.

8.8 PASTA (Pasta)

- Füllen Sie den Garbehälter **(3)** mit der für die Pasta erforderlichen Wassermenge (maximal 4 Liter).
- Drücken Sie die START/STOP-Taste **(7)**, um das Programm zu starten. Das Gerät beginnt mit dem Vorheizen und im Display **(9)** wird ein rotierendes Symbol angezeigt.
- Halten Sie den Deckel **(1)** geschlossen, bis das Wasser kocht. Sobald die Vorheizphase abgeschlossen ist, ertönt ein Signalton.
- Geben Sie maximal 500 g Pasta sowie Salz in das kochende Wasser.
- Beenden Sie den Aufheizvorgang durch Drücken der START/STOP-Taste **(7)** und stellen Sie mit den − / + TIME-Tasten **(11)** in 1-Minuten-Schritten die empfohlene Kochzeit zwischen 5 und 30 Minuten ein. Die eingestellte Zeit wird im Display **(9)** heruntergezählt.
- Schließen Sie den Deckel **(1)**, um die Pasta möglichst schnell zum Kochen zu bringen.
- Öffnen Sie den Deckel **(1)**, sobald das Wasser erneut aufgekocht ist, um ein Überkochen zu verhindern.
- Nach Ablauf der Zeit ertönt ein Signalton und das Gerät wechselt in den „KEEP WARM"-Betrieb. Die Zeit im Display **(9)** zählt nun hoch. Nach 12 Stunden „KEEP WARM"-Betrieb schaltet sich das Gerät automatisch aus.

9. Programme

Das Gerät verfügt über die folgenden Programme.

Programm	Verwendung
SLOW COOK	Schonendes Garen von Speisen bei niedriger Temperatur über einen längeren Zeitraum.
STEAM	Schonendes Garen empfindlicher Lebensmittel wie Fisch und Gemüse im Dampf.
SEAR/SAUTE	Anbraten von Fleisch, Sautieren von Gemüse sowie Zubereiten von Soßen und ähnlichen Speisen.
KEEP WARM	Warmhalten von Speisen über einen längeren Zeitraum.
WHITE RICE	Zubereitung von weißen Reissorten.
BROWN RICE	Zubereitung von braunen Reissorten.
BRAISE	Zubereitung zäherer Fleischstücke durch Anbraten bei hoher Hitze (mit Öl) und anschließendes Garen bei niedriger Temperatur in Flüssigkeit.
PASTA	Zubereitung von Pasta.

9.1 Programmtemperaturen und -zeiten

Die Programme verfügen über folgende voreingestellte Temperaturen und Zeiten. Diese können teilweise bei Bedarf angepasst werden.

Programm	Temperatur	Zeit (Stunden)	Temperatur einstellbar	Zeit einstellbar (Stunden)
SLOW COOK	HI	06:00	HI / LO	00:15 – 12:00 (in 00:15 Schritten)
STEAM	-	00:10	-	00:01 – 01:00 (in 00:01 Schritten)
SEAR/SAUTE	HI	-	HI / MED / LO	-
KEEP WARM	-	00:00	-	-
WHITE RICE	-	-	-	-
BROWN RICE	-	-	-	-
BRAISE	-	06:00	-	01:00 – 12:00 (in 00:15 Schritten)
PASTA	-	-	-	00:05 – 00:30 (in 00:01 Schritten) *

* Erst nach Abschluss der Vorheizphase einstellbar.

10. Verarbeitungstabellen

Die nachfolgenden Tabellen sollen Ihnen zur Orientierung bei der Verarbeitung dienen. Die Mengenangaben beziehen sich auf die Verwendung des mitgelieferten Messbechers **(16)**.

10.1 Getreide

Waschen Sie den Reis vor dem Garen gründlich ab. So werden Verunreinigungen und überschüssige Stärke entfernt, die den Reis klebrig werden lässt.

Zutat	Menge	Flüssigkeitsmenge	Flüssigkeit	Programm
Weißer Reis (kurz-, mittel- oder langkörnig) oder Parboiled Reis	200 g / 1 Messbecher	360 ml / 1 ½ Messbecher	gesalzenes Wasser oder Brühe	WHITE RICE
	400 g / 2 Messbecher	720 ml / 3 Messbecher		
	600 g / 3 Messbecher	1200 ml / 5 Messbecher		
	800 g / 4 Messbecher	1920 ml / 8 Messbecher		
Basmati- oder Arborio-Reis	200 g / 1 Messbecher	480 ml / 2 Messbecher	gesalzenes Wasser oder Brühe	WHITE RICE
	400 g / 2 Messbecher	960 ml / 4 Messbecher		
	600 g / 3 Messbecher	1440 ml / 6 Messbecher		
	800 g / 4 Messbecher	1920 ml / 8 Messbecher		

Jasmin-Reis	190 g / 1 Messbecher	300 ml / 1 ¼ Messbecher	gesalzenes Wasser oder Brühe	WHITE RICE
	380 g / 2 Messbecher	720 ml / 3 Messbecher		
	570 g / 3 Messbecher	960 ml / 4 Messbecher		
	760 g / 4 Messbecher	1440 ml / 6 Messbecher		
Naturreis (Vollkornreis, kurz- oder langkörnig)	180 g / 1 Messbecher	480 ml / 2 Messbecher	gesalzenes Wasser oder Brühe	BROWN RICE
	360 g / 2 Messbecher	960 ml / 4 Messbecher		
	540 g / 3 Messbecher	1320 ml / 5 ½ Messbecher		
	720 g / 4 Messbecher	1680 ml / 7 Messbecher		
Sushi-Reis oder Milchreis	200 g / 1 Messbecher	360 ml / 1 ½ Messbecher	gesalzenes Wasser, Milch oder Milchalternative	WHITE RICE
	400 g / 2 Messbecher	600 ml / 2 ½ Messbecher		
	600 g / 3 Messbecher	900 ml / 3 ¾ Messbecher		
	800 g / 4 Messbecher	1200 ml / 5 Messbecher		
Wildreis oder roter Reis	185 g / 1 Messbecher	300 ml / 1 ¼ Messbecher	gesalzenes Wasser oder Brühe	BROWN RICE
	370 g / 2 Messbecher	600 ml / 2 ½ Messbecher		
	555 g / 3 Messbecher	900 ml / 3 ¾ Messbecher		
	740 g / 4 Messbecher	1200 ml / 5 Messbecher		
Dinkel	170 g / 1 Messbecher	480 ml / 2 Messbecher	gesalzenes Wasser oder Brühe	BROWN RICE
	340 g / 2 Messbecher	960 ml / 4 Messbecher		
	510 g / 3 Messbecher	1440 ml / 6 Messbecher		
	680 g / 4 Messbecher	1920 ml / 8 Messbecher		
Quinoa	180 g / 1 Messbecher	480 ml / 2 Messbecher	gesalzenes Wasser oder Brühe	BROWN RICE
	360 g / 2 Messbecher	960 ml / 4 Messbecher		
	540 g / 3 Messbecher	1440 ml / 6 Messbecher		
	720 g / 4 Messbecher	1920 ml / 8 Messbecher		

10.2 Fleisch

Bereiten Sie Fleisch mit dem Programm „SLOW COOK“ für ein zartes und schmackhaftes Ergebnis zu. Füllen Sie den Garbehälter **(3)** mit 480 ml gesalzenem Wasser oder Brühe bzw. 2 Messbecher **(16)** und halten Sie den Deckel **(1)** während des Garvorgangs geschlossen.

Zutat	Menge	GARZEIT LOW	GARZEIT HI
Schweineschulter	1,25–1,35 kg		4-6 Stunden
Schweinekasseler	1,25–1,35 kg	6-8 Stunden	2-3 Stunden
Schweinerippchen	0,7–1,0 kg		2-3 Stunden
Rinderbraten (Roastbeef)	1,35–1,8 kg	6–8 Stunden	3–4 Stunden
Rinderbrust (Silverside)	1,25–1,35 kg	7–9 Stunden	3,5–4 Stunden
Rinderkeule (Oberschale)	1,35–1,8 kg	9–10 Stunden	3–4 Stunden
Tafelspitz	1,35 kg		3,5–4,5 Stunden

10.3 Gemüse

Verwenden Sie für Gemüse das Programm „STEAM“, um es schonend zu garen. Füllen Sie den Garbehälter **(3)** mit 480 ml Wasser bzw. 2 Messbecher **(16)** und setzen Sie den Dampfgareinsatz **(14)** ein. Halten Sie den Deckel **(1)** während des Garvorgangs geschlossen.

Zutat	Menge	ZUBEREITUNG	GARZEIT
Kartoffeln	800 g	je nach Größe: ganz, halbiert oder geviertelt	12–15 Minuten
Karotten	500 g	4 cm lange Stücke	6–10 Minuten
Zucchini	500 g	2,5 cm große Scheiben	5–10 Minuten
Blumenkohl	500 g	halbiert	3–8 Minuten
Brokkoli	400 g	halbiert	7–9 Minuten
Rosenkohl	200 g	ganz, Enden abgeschnitten	7–10 Minuten
Süßkartoffeln	800 g	ganz, halbiert oder geviertelt	8-12 Minuten
Spargel	250 g	ganze Stangen	3–5 Minuten
Kohlrabi	500 g	in Stiften	3–6 Minuten

Alternativ können Kartoffeln auch im Programm „SLOW COOK“ auf Stufe „HI“ für 30 Minuten bei geschlossenem Deckel **(1)** garen. Geben Sie dazu 480 ml gesalzenenes Wasser bzw. 2 Messbecher **(16)** und 1 kg geschälte und geviertelte Kartoffeln in den Garbehälter **(3)**.

11. Rezepte

11.1 Porridge Apfel und Zimt

Zutaten für 4 Portionen:

- 1 Becher kernige Haferflocken
- 2 EL Butter
- 1 geschälter Apfel (klein gewürfelt)
- 3 Tropfen frischen Zitronensaft
- 2 Becher Wasser
- 2 EL Zucker
- 1 EL Vanilliezucker
- 1 TL Zimt
- 1 kleine Prise Salz
- 3 EL Rosinen (optional)

Dazu empfehlen wir: Nüsse oder Trockenfrüchte

Zubereitung:

Garbehälter **(3)** des Slow Cookers mit Butter einfetten.

Alle Zutaten in den Slow Cooker geben und für 3 Stunden im Programm „SLOW COOK“ auf Stufe „LO“ bei geschlossenem Deckel **(1)** garen lassen. Nach der Garzeit gut durchrühren und beispielsweise mit Nüssen oder Trockenfrüchten servieren.

11.2 Vegetarische Minestrone

Zutaten für 6 Portionen:

- 1,5 L Gemüsebrühe (warm)
- 1 kg gehackte Tomaten
- 400 g Kidneybohnen (abgetropft)
- 250 g Zwiebel (fein gehackt)
- 100 g Staudensellerie (fein gewürfelt)
- 350 g Möhren (fein gewürfelt)
- 200 g Junge Brechbohnen aus dem Glas oder der Dose
- 200 g Zucchini (fein gewürfelt)
- 3 Knoblauchzehen (fein gehackt)
- 1 Bund Frische Petersilie (fein gehackt)
- 3 Teelöffel getrockneter Oregano
- 2 Teelöffel Salz
- 1/2 Teelöffel getrockneter Thymian
- Pfeffer (frisch gemahlen)
- 100 g Suppennudeln

Dazu empfehlen wir: Parmesan, frisch gerieben



Achtung: Falls Sie frische grüne Bohnen verwenden, müssen Sie diese ca. 20 Minuten vorkochen bevor Sie diese in den Slow Cooker geben.

Zubereitung:

Sellerie, Möhren und Zucchini waschen und in feine Würfel schneiden. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und fein hacken.

Die Gemüsebrühe, Tomaten, Kidneybohnen, Brechbohnen, Salz, getrocknete Kräuter sowie die vorbereiteten Zutaten in den Slow Cooker geben.

Die Minestrone für 6 Stunden im Programm „SLOW COOK" auf Stufe „HI" bei geschlossenem Deckel **(1)** köcheln lassen.

15 Minuten vor Ende der Kochzeit Nudeln und Petersilie zu der Suppe geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Minestrone auf einem Teller anrichten und mit etwas frisch geriebenem Parmesan garnieren.

11.3 Lachs mit Chili-Limettenbutter

Zutaten für 4 Portionen:

- 500 g TK-Lachsfilet (aufgetaut)
- 2 Zitronen (in Scheiben)
- 2 TL Olivenöl
- 1 TL Paprikapulver (geräuchert)
- 1 Zehe Knoblauch (fein gehackt)
- 1 TL Italienische Kräuter
- 250 ml Gemüsebrühe
- 25 ml Limettensaft
- 1 Prise Salz
- Pfeffer (gemahlen)
- Parmesan (frisch gerieben)
- Backpapier

Für die Chili-Limettenbutter:

- 125 g Butter (weich)
- 25 ml Limettensaft
- 1 Limette (Abrieb)
- 1 TL Chili (gemahlen)
- 1 TL Salz
- 0,5 TL Pfeffer (gemahlen)

Dazu empfehlen wir: gemischten Salat und Baguette

Zubereitung:

Die weiche Butter mit dem Limettensaft und den Gewürzen vermengen.

Buttermasse auf ein Backpapier geben und zu einer Rolle formen.

Butterrolle für 1 - 2 Stunden im Kühlschrank hart werden lassen.

Backpapier zuschneiden und auf den Boden des Slow Cookers legen. Zitronenscheiben auf dem Backpapier verteilen.

Olivenöl, Knoblauch und die Gewürze mischen und den Lachs damit einreiben.

Brühe und Limettensaft in den Slow Cooker gießen und den Lachs auf die Zitronenscheiben legen.

Im Programm „SLOW COOK" auf Stufe „LO" je nach Dicke des Lachs für 45 - 60 Minuten mit geschlossenem Deckel **(1)** garen. Der Lachs ist gar, wenn das Fleisch bei leichtem Druck in Lamellen zerfällt.

Backofen auf 200 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.

Nach Ende der Garzeit die Flüssigkeit abgießen und den Lachs mit einer Schicht Parmesan bedecken.

Den Lachs im Garbehälter **(3)** ohne Deckel **(1)** in den vorgeheizten Backofen geben und für 4 - 6 Minuten gratinieren.

Den Lachs mit Salat anrichten und die in Scheiben geschnittene Butter und die Zitronenscheiben auf dem Lachs und Baguette verteilen.

11.4 Ragú alla Bolognese mit Tagliatelle (original italienisch)

Zutaten für 6 Portionen:

- 1 kg Rinderhackfleisch
- 2 große / 300 g Zwiebel (fein gehackt)
- 2 Knoblauchzehen (fein gehackt)
- 250 g Möhren (fein gehackt)
- 150 g geräucherter Speck (Pancetta) (in kleinen Würfeln)
- 200 g Staudensellerie (fein gehackt)
- etwas Olivenöl
- 50 g Butter
- 250 ml Rotwein oder Brühe
- 250 ml Milch
- 2 Dosen / 800 g Tomaten (gehackt)
- 1 kräftige Prise Salz
- Pfeffer (frisch gemahlen)
- 4L Wasser
- 50 g Salz
- 500 g Tagliatelle

Dazu empfehlen wir: Parmesan, frisch gerieben

Zubereitung:

Zwiebel und Knoblauch schälen, Möhren, Sellerie putzen. Alles fein hacken.

Im Programm „SEAR/SAUTE" auf Stufe „MED" Butter langsam erhitzen. Zuerst die Speckwürfel anbraten, danach Zwiebeln, Sellerie und die Möhren und etwas später Knoblauch zugeben. Das Gemüse glasig dünsten.

Gemüse aus dem Garbehälter **(3)** nehmen und auf einem Teller beiseite stellen. Garbehälter **(3)** mit Küchenpapier auswischen.

Hackfleisch in den Garbehälter **(3)** geben und im Programm „SEAR/SAUTE" auf Stufe „HI" 10 bis 15 Minuten scharf in Olivenöl anbraten.

Rotwein oder Brühe hinzugeben und den Bratensatz vom Boden des Garbehälters **(3)** lösen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Milch, Gemüse und Tomaten zugeben und Slow Cooker im Programm „SLOW COOK" auf Stufe „HI" für 6 Stunden mit geschlossenem Deckel **(1)** garen.

Nach der Garzeit das Ragú durchrühren, größere Tomatenstücke mit dem Kochlöffel zerdrücken, gegebenfalls mit Salz und Pfeffer nachwürzen.

Die Sauce in ein backofengeeignetes Gefäß geben und im Backofen bei 80°C Umluft warm halten. Den Slow Cooker ausspülen.

Wasser im Programm „PASTA" zum Kochen bringen und Salz hinzufügen.

Tagliatelle zum kochenden Wasser geben und nach Packungsangabe kochen, Wasser anschließend abgießen.

Tagliatelle und Ragú alla Bolognese auf einem Teller anrichten und mit Parmesan garnieren.

11.5 Erbseneintopf

Zutaten für 6 - 8 Portionen:

- 2,5 L Gemüsebrühe (warm)
- 750 g Schälerbsen (ungeschälte Erbsen müssen vorher 12 Stunden eingeweicht werden!)
- 50 g Schweineschmalz
- 200 g Bauchspeck (optional)
- 200 g Zwiebel (fein gehackt)
- 200 g Knollensellerie (fein gewürfelt)
- 200 g Porree/Lauch (fein gewürfelt)
- 200 g Möhren (fein gewürfelt)
- 500 g Kartoffeln (mehlig kochend) (fein gewürfelt)
- 1/2 Bund Frische Petersilie (fein gehackt)
- 1 Teelöffel getrockneter Majoran
- 1 Teelöffel Senf mittelscharf
- 1 kräftige Prise Salz
- Pfeffer (gemahlen)
- 6 Stück Bockwürstchen (evtl. vegetarisch) (in Scheiben geschnitten)

Zubereitung:

Knollensellerie, Möhren und den Porree waschen in feine Würfel schneiden. Kartoffeln schälen und würfeln. Die Zwiebel schälen und fein hacken.

Den Bauchspeck in feine Stücke schneiden.

Schweineschmalz im Programm „SEAR/SAUTE" auf Stufe „HI" erhitzen und den Bauchspeck hinzugeben bis dieser goldbraun ist. Anschließend die Zwiebeln hinzugeben sowie den Knollensellerie, den Porree und die Möhren kurz scharf anbraten.

Den Slow Cooker auf das Programm „SLOW COOK" auf Stufe „HI" stellen, die Kartoffelwürfel und die Erbsen hinzugeben und mit der warmen Brühe auffüllen. Salz und Senf hinzugeben.

Den getrockneten Majoran hinzugeben. Alles gut umrühren und den Deckel **(1)** schließen. 4 Stunden unter gelegentlichem Umrühren köcheln lassen.

Die Bockwürstchen-Scheiben hinzu geben weitere 30 Minuten kochen.

Den Eintopf mit Salz und Pfeffer abschmecken und kurz vor dem Anrichten die Petersilie hinzugeben.

11.6 Paella

Zutaten für 6 Portionen:

- 1 Beutel Safranfäden
- 1000 ml Hühner- oder Fischfond (heiß)
- 2 EL Olivenöl
- 200 g Chorizo (in Scheiben)
- 1 große Zwiebel (gewürfelt)
- 1 Rote Paprika (gewürfelt)
- 3 Zehen Knoblauch (fein gehackt)
- 400 g Langkornreis
- 2 Hähnchenbrustfilets TK (aufgetaut, in mundgerechten Stücken)
- 240 g Tomaten (gewürfelt)
- 2 TL Geräuchertes Paprikapulver
- 3 TL Salz
- Pfeffer (gemahlen)
- 1 Lorbeerblatt
- 12 Rohe Garnelen TK (aufgetaut)
- 130 g Erbsen TK (aufgetaut)
- 1 EL Zitronensaft
- 3 EL Frische Petersilie (gehackt)

Zubereitung:

Safran im heißen Fond einweichen und ziehen lassen. Dazu den Fond im Programm „SLOW COOK" auf Stufe „HI" für 15 Minuten erwämen und anschließend in ein separates Gefäß geben.

Chorizo und Hähnchen im Programm „SEAR/SAUTE" auf Stufe „HI" im Olivenöl leicht anbraten, dann Zwiebel, Tomaten und Paprika zugeben und kurz anschwitzen.

Knoblauch und Reis unterrühren und glasig dünsten.

Safranfond, Lorbeerblatt, Paprikapulver, Salz und Pfeffer zugeben.

Alles im Slow Cooker für 90 Minuten im Programm „SLOW COOK" auf Stufe „LO" bei geschlossenem Deckel **(1)** garen.

Garnelen und Erbsen unterheben und weitere 30 Minuten garen.

Lorbeerblatt entfernen, mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken und Paella mit Petersilie garniert servieren.

11.7 Pulled Pork

Zutaten für 4 - 6 Portionen:

- 2 kg Schweineschulter
- 400 g Zwiebeln
- 4 kl. Flasche á 0,33 l Malzbier
- 1 Portion BBQ Rub oder Grillgewürz
- 600 ml BBQ Sauce
- 1 Prise Salz
- Pfeffer (gemahlen)

Dazu empfehlen wir: Burger Buns und Coleslaw

Zubereitung:

Den Braten unter kaltem Wasser abspülen und mit Küchenpapier trocken tupfen. Anschließend den Braten mit dem Gewürz einreiben.

Die Zwiebeln schälen und in feine Ringe schneiden. Anschließend die Zwiebeln auf dem Boden des Garbehälters **(3)** verteilen und mit dem Malzbier übergießen.

Den Braten in den Slow Cooker geben und für 6 Stunden im Programm „SLOW COOK" auf Stufe „HI" bei geschlossenem Deckel **(1)** garen lassen.

Das Malzbier abgießen und das Fleisch im geschlossenen Garbehälter **(3)** für 15 Minuten ruhen lassen.

Fleisch und die Zwiebeln in einer Auflaufform mit 2 Gabeln auseinanderziehen.

Fleisch und Zwiebeln zurück in den Garbehälter **(3)** geben, mit der BBQ Sauce vermengen und 30 Minuten im Programm „SLOW COOK" auf Stufe „LO" bei geschlossenem Deckel **(1)** ziehen lassen. Mit dem Gewürz, Salz und Pfeffer abschmecken.

11.8 Gulasch mit Naturreis

Zutaten für 6 Portionen:

- 1 kg Rindergulasch
- 3 EL Sonnenblumenöl
- 4 mittelgroße Zwiebeln (gewürfelt)
- 100 g Speck (gewürfelt)
- 2 Paprika rot (gewürfelt)
- 3 Knoblauchzehen (gehackt)
- 150 ml Rotwein oder Gemüsebrühe
- 250 ml Rinderfond
- 2 TL Rosmarin (gerebelt)
- 2 TL Thymian (gerebelt)
- 2 TL Paprika (geräuchert)
- 1 TL Chilipulver
- 1 Prise Salz
- 2 Lorbeerblätter
- 4 EL Tomatenmark
- Pfeffer (gemahlen)
- 3 ¾ Becher Wasser
- 3 Becher Naturreis
- 20 g Salz

Dazu empfehlen wir: glatte Petersilie (optional)

Zubereitung:

Das Rindfleisch würfeln, Paprika und Zwiebeln putzen und klein schneiden, Knoblauch fein hacken.

Rindfleisch im Programm „SEAR/SAUTE“ auf Stufe „HI“, für 10 bis 15 Minuten von allen Seiten scharf im Sonnenblumenöl anbraten. Den austretenden Bratensaft zwischendurch abgießen und auffangen.

Zunächst Zwiebeln und Speckwürfel danach Paprika und Knoblauch und 2 EL Tomatenmark hinzu geben und kurz mitbraten.

Slow Cooker auf das Programm „BRAISE“ stellen, Rotwein, Bratensaft, Rinderfond und Gewürze in den Garbehälter **(3)** geben.

Das Gulasch für 3 Stunden bei geschlossenem Deckel **(1)** schmoren.

Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver abschmecken. Gulasch mit ca. 2 EL Tomatenmark auf die gewünschte Konsistenz bringen.

Das Gulasch in ein backofengeeignetes Gefäß geben und im Backofen bei 80°C Umluft warm halten. Lorbeerblätter entfernen und Topf ausspülen.

Wasser, Naturreis und Salz in den Garbehälter **(3)** geben und mit Deckel **(1)** im Programm „BROWN RICE“ garen lassen. Den Reis nach Ende der Garzeit auflockern.

Reis und Gulasch auf einem Teller anrichten und nach Belieben mit Petersilie garnieren.

11.9 Milchreis

Zutaten für 4 Portionen:

- 200 g Milchreis (Rundkornreis)
- 3 EL Zucker
- 1000 ml Vollmilch
- 1 kleine Prise Salz
- Zimt gemahlen (optional)

Dazu empfehlen wir: Rote Grütze

Zubereitung:

Alle Zutaten in den Garbehälter **(3)** geben und im Programm „SLOW COOK“ auf Stufe „HI“ unter gelegentlichem Rühren mit Deckel **(1)** garen.

Nach einer Garzeit von etwa 1,5 Stunden hat der Milchreis die gewünschte Konsistenz erreicht. Anschließend wechselt das Gerät in den „KEEP WARM“-Betrieb, in dem der Milchreis bei geschlossenem Deckel **(1)** weitere 15 Minuten ziehen sollte. Nach Belieben Zimt, oder Zimt/Zucker über den Milchreis streuen. Milchreis beispielsweise mit Roter Grütze servieren.

11.10 Pavlova mit Beeren

Zutaten für 4 – 6 Portionen:

- 1,5 L Wasser
- 4 Stück Eiweiß (getrennt)
- 250 g Zucker (fein)
- 1/4 TL Zitronensaft
- 2 EL Pistazien gehackt (optional)
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 200 ml Sahne
- 60 g Puderzucker
- 150–180 g TK Beeren (aufgetaut, halbiert)

Zubehör: Handmixer oder Stabmixer mit Schneebesen
Rührschüssel
Backmatte oder Backpapier
Spritzbeutel
Geschirrtuch

Zubereitung:

1,5 L Wasser im Programm „SLOW COOK" auf Stufe „LO" für 15 Minuten erwärmen.

Eier trennen, Eiweiß, Zucker, Zitronensaft und Vanille in eine Rührschüssel geben.

Die Rührschüssel im Wasserbad erwärmen, Eimasse unter ständigem Rühren etwa 4 Minuten steif schlagen, bis eine feste Baisermasse entsteht.

Wasser ausgießen und Garbehälter **(3)** trocknen.

Den Garbehälter **(3)** im Programm „SLOW COOK" auf Stufe „HI" vorwärmen und den Boden mit einer Backmatte oder Backpapier auslegen.

Baisermasse in den Spritzbeutel füllen und mittig vom Garbehälter **(3)** eine 16 - 20 cm große Schüssel mit der Baisermasse formen.

Geschirrtuch zusammenfalten und zwischen Garbehälter **(3)** und Deckel **(1)** einklemmen.

Baisermasse für 4 Stunden im Programm „SLOW COOK" auf Stufe „HI" trocknen lassen. Deckel **(1)** in dieser Zeit nicht öffnen.

Nach der Trockenzeit, die Baisermasse sollte nun komplett fest sein, Deckel **(1)** entfernen und die Baisermasse im Garbehälter **(3)** abkühlen lassen.

Sahne mit Puderzucker aufschlagen.

Sahne in den Spritzbeutel geben und mit den Beeren in die Baiser-Schüssel spritzen.

Pavlova vorsichtig aus dem Garbehälter **(3)** heben und mit gehackten Pistazien garnieren.

12. Wartung/Reinigung

12.1 Wartung

Wartungsarbeiten sind erforderlich, wenn der Slow Cooker beschädigt wurde, Flüssigkeit oder Gegenstände ins Innere des Gehäuses gelangt sind, der Slow Cooker Regen oder Feuchtigkeit ausgesetzt wurde oder wenn der Slow Cooker nicht einwandfrei funktioniert oder heruntergefallen ist. Falls Sie Rauchentwicklung, ungewöhnliche Geräusche oder Gerüche feststellen, schalten Sie den Slow Cooker sofort aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. In diesen Fällen darf der Slow Cooker nicht weiterverwendet werden, bevor eine Überprüfung durch einen Fachmann durchgeführt wurde. Lassen Sie alle Wartungsarbeiten nur von qualifiziertem Fachpersonal durchführen. Öffnen Sie niemals das Gehäuse des Slow Cookers.

12.2 Reinigung



GEFAHR! Ziehen Sie vor der Reinigung den Netzstecker aus der Steckdose, es besteht Stromschlaggefahr!



GEFAHR! Warten Sie, bis der Slow Cooker und das Zubehör vollständig abgekühlt sind, um Verbrennungsgefahr zu vermeiden.



GEFAHR! Das Basisgerät **(6)** darf nicht in Wasser getaucht oder unter fließendem Wasser gereinigt werden. Es besteht Stromschlaggefahr!

Basisgerät (6)

Reinigen Sie das Gehäuse des Basisgeräts **(6)** mit einem feuchten Tuch und etwas mildem Spülmittel. Wischen Sie mit klarem Wasser nach und trocknen Sie es gründlich ab. Achten Sie darauf, dass kein Wasser ins Gerät eindringt. Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder Lösungsmittel.



ACHTUNG! Das Basisgerät **(6)** darf nicht in der Spülmaschine gereinigt werden, um Sachschäden zu vermeiden!

Zubehör

Entfernen Sie lose Speisereste mit einem weichen Spatel oder Tuch. Reinigen Sie den Garbehälter **(3)**, den Deckel **(1)**, den Dampfgareinsatz **(14)**, den Reislöffel **(15)** und den Messbecher **(16)** im Spülbad mit etwas milden Spülmittel. Spülen Sie die Teile anschließend mit klarem Wasser nach und trocknen Sie sie gründlich ab.



Bei eingebrannten oder festsitzenden Essensresten füllen Sie den Garbehälter **(3)** mit warmem Wasser und lassen ihn vor der Reinigung einige Zeit einweichen.



Garbehälter **(3)**, Deckel **(1)**, Dampfgareinsatz **(14)**, Reislöffel **(15)** und Messbecher **(16)** sind auch für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet.

13. Lagerung bei Nichtbenutzung

Wenn Sie den Slow Cooker nicht einsetzen möchten, ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose. Achten Sie darauf, dass der Slow Cooker an einem sauberen, trockenen Ort ohne direktes Sonnenlicht aufbewahrt wird.

14. Fehlerbehebung

Der Slow Cooker hat keine Funktion.

- Prüfen Sie, ob der Netzstecker korrekt in die Netzsteckdose eingesteckt ist.
- Stellen Sie sicher, dass die verwendete Steckdose Strom führt.

Der Slow Cooker schaltet sich aus.

- Wird innerhalb von 1 Minute nach dem Einschalten kein Programm gestartet, schaltet sich der Slow Cooker automatisch aus.

Die Zeitanzeige im Display (9) zählt auf- und nicht abwärts.

- Der Slow Cooker befindet sich im Programm „KEEP WARM“.

Das Display (9) zeigt „Err 1“, „Err 2“ oder „Err 3“ an.

- Der Slow Cooker weist einen technischen Defekt auf. Wenden Sie sich an den Hersteller.

15. Umwelthinweise und Entsorgungsangaben



Das Symbol der durchgestrichenen Mülltonne bedeutet, dass dieses Gerät am Ende der Nutzungszeit nicht über den Haushaltsmüll entsorgt werden darf. Das Gerät ist bei eingerichteten Sammelstellen, Wertstoffhöfen oder Entsorgungsbetrieben abzugeben. Zudem sind Vertreiber von Elektro- und Elektronikgeräten sowie Vertreiber von Lebensmitteln zur Rücknahme verpflichtet. LIDL bietet Ihnen Rückgabemöglichkeiten direkt in den Filialen und Märkten an. Rückgabe und Entsorgung sind für Sie kostenfrei.
Beim Kauf eines Neugerätes haben Sie das Recht, ein entsprechendes Altgerät unentgeltlich zurückzugeben.
Zusätzlich haben Sie die Möglichkeit, unabhängig vom Kauf eines Neugerätes, unentgeltlich (bis zu drei) Altgeräte abzugeben, die in keiner Abmessung größer als 25 cm sind.
Bitte löschen Sie vor der Rückgabe alle personenbezogenen Daten.
Bitte entnehmen Sie vor der Rückgabe Batterien oder Akkumulatoren, die nicht vom Altgerät umschlossen sind, sowie Lampen, die zerstörungsfrei entnommen werden können und führen diese einer separaten Sammlung zu.



Führen Sie auch die Verpackung einer umweltgerechten Entsorgung zu. Kartonagen können bei Altpapiersammlungen oder an öffentlichen Sammelplätzen zur Wiederverwertung abgegeben werden. Folien und Kunststoffe des Lieferumfangs werden über Ihr örtliches Entsorgungsunternehmen eingesammelt und umweltgerecht entsorgt.

Nur relevant für Frankreich:



Dieses Produkt und seine Verpackungsbestandteile unterliegen in Frankreich besonderen Sortiervorschriften. Bitte beachten Sie die örtlichen Entsorgungshinweise.

Nur relevant für Spanien und Portugal:

Bitte trennen Sie das Verpackungsmaterial und entsorgen Sie es entsprechend der aufgebrachten Symbole in die relevanten Sammelbehälter:





Beachten Sie die Kennzeichnung der Verpackungsmaterialien bei der Abfalltrennung, diese sind gekennzeichnet mit Abkürzungen (a) und Nummern (b) mit folgender Bedeutung:
1-7: Kunststoffe / 20-22: Papier und Pappe / 80-98: Verbundstoffe.

Symbol	Werkstoff	Enthalten in folgenden Verpackungsbestandteilen dieses Produktes
	Polyethylen Low-Density	Kunststofftüte innerhalb der Verkaufsverpackung
	Wellpappe	Verkaufsverpackung
	Sonstige Pappe	Innenkarton

16. Lebensmittelechtheit



Dieses Symbol kennzeichnet Produkte, die auf ihre physische und chemische Zusammensetzung getestet wurden und als gesundheitlich unbedenklich für den Kontakt mit Lebensmitteln befunden wurden.

17. Konformitätsvermerke



Dieses Produkt erfüllt die Anforderungen der geltenden europäischen und nationalen Richtlinien. Die Konformität wurde nachgewiesen. Entsprechende Erklärungen und Unterlagen sind beim Hersteller hinterlegt.



Dieses Produkt erfüllt die Anforderungen der geltenden nationalen Richtlinien der Republik Serbien.

Die vollständige EU-Konformitätserklärung und ggf. weitere Konformitätserklärungen können unter folgendem Link heruntergeladen werden: https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/540676_2601.pdf
Kontaktadresse gemäß 2023/988 Produktsicherheitsverordnung: ce@targa.de

18. Hinweise zu Garantie und Serviceabwicklung

Garantie der TARGA 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 originalen Kassenbon gut auf. Diese Unterlage 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 oder ersetzt.

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

Der Hersteller garantiert, dass das Produkt bei normaler Nutzung für die Dauer von 3 Jahren seine Funktionsfähigkeit und Gebrauchstauglichkeit behält. 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 Service-Niederlassung vorgenommen wurden, erlischt die Garantie. Mit Reparatur oder Austausch des Produkts beginnt kein neuer Garantiezeitraum.

Abwicklung im Garantiefall

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

- Bitte lesen Sie vor Inbetriebnahme Ihres Produktes sorgfältig die beigefügte Dokumentation. Sollte es einmal zu einem Problem kommen, welches auf diese Weise nicht gelöst werden kann, wenden Sie sich bitte an unsere Hotline.
- Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenbon und die Artikelnummer bzw. wenn vorhanden die Seriennummer als Nachweis für den Kauf bereit.

- Für den Fall, dass eine telefonische Lösung nicht möglich ist, wird durch unsere Hotline in Abhängigkeit der Fehlerursache ein weiterführender Service veranlasst.



Service

DE Telefon: 0800 5435111
E-Mail: targa@lidl.de

AT Telefon: 0800 447744
E-Mail: targa@lidl.at

CH Telefon: 0800 56 44 33
E-Mail: targa@lidl.ch

IAN: 540676_2601



Hersteller

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

TARGA GmbH
Coesterweg 45
59494 Soest
DEUTSCHLAND

Table des matières

1. Utilisation prévue ... 44
2. Contenu de l'emballage ... 44
3. Description de l'appareil ... 44
4. Spécifications techniques ... 44
5. Instructions de sécurité ... 45
6. Informations importantes concernant l'utilisation des composants en plastique destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires ... 49
7. Avant de commencer ... 49
7.1 Première utilisation ... 49
8. Prise en main ... 50
8.1 SLOW COOK (CUISSON LENTE) ... 50
8.2 STEAM (CUISSON VAPEUR) ... 50
8.3 SEAR/ SAUTE (saisir/rissoler) ... 51
8.4 KEEP WARM (maintien au chaud) ... 51
8.5 WHITE RICE (riz blanc) ... 51
8.6 BROWN RICE (riz complet) ... 51
8.7 BRAISE (mijoter) ... 51
8.8 PASTA (pâtes) ... 52
9. Programmes ... 52
9.1 Températures et temps de cuisson des différents programmes ... 52
10. Tableaux de préparation ... 53
10.1 Céréales ... 53
10.2 Viande ... 54
10.3 Légumes ... 54
11. Recettes ... 54
11.1 Porridge aux pommes et à la cannelle ... 54
11.2 Soupe minestrone végétarienne ... 55
11.3 Saumon accompagné de beurre au piment et citron vert ... 55
11.4 Tagliatelles à la sauce bolognaise (recette typiquement italienne) ... 56
11.5 Ragoût de pois cassés ... 57
11.6 Paella ... 57
11.7 Effiloché de porc ... 58
11.8 Goulasch accompagné de riz brun ... 58
11.9 Riz au lait ... 59
11.10 Pavlova aux fruits rouges ... 59
12. Entretien/nettoyage ... 60
12.1 Entretien ... 60
12.2 Nettoyage ... 60
13. Stockage en cas de non-utilisation ... 61
14. Résolution des problèmes ... 61
15. Réglementation environnementale et informations sur la mise au rebut ... 61
16. Contact alimentaire ... 62
17. Avis de conformité ... 62
18. Informations relatives à la garantie et aux services ... 62

1. Utilisation prévue

Cette mijoteuse est conçue exclusivement pour faire cuire des aliments. Veuillez utiliser l'appareil uniquement conformément aux fonctions et programmes prévus. Toute utilisation autre que celle mentionnée ci-dessus ne correspond pas à l'utilisation prévue.

La mijoteuse est uniquement destinée à un usage privé et non à un usage commercial. Cela comprend également l'utilisation :

- dans les cuisines du personnel dans les magasins, bureaux et autres lieux de travail
- dans les maisons d'hôtes
- par les clients dans les hôtels, motels et autres structures d'hébergement
- dans les chambres d'hôtes.

La mijoteuse ne doit être utilisée qu'en intérieur et ne doit pas l'être sous des climats tropicaux.

Cette mijoteuse satisfait à toutes les normes et tous les standards de conformité CE. Toute modification apportée au produit et non expressément approuvée par le fabricant peut avoir pour conséquence que ces normes ne sont plus respectées. Le fabricant ne pourra pas être tenu responsable des dommages ou dysfonctionnements pouvant en résulter.

Veuillez respecter les réglementations et législations en vigueur dans le pays d'utilisation.

2. Contenu de l'emballage

- Mijoteuse
- Couvercle
- Cuillère à riz
- Ce manuel d'utilisation
- Cuve de cuisson
- Grille de cuisson vapeur
- Gobelet gradué

3. Description de l'appareil

Ce manuel d'utilisation inclut une couverture dépliante. L'intérieur de la couverture comporte une illustration de la mijoteuse avec toutes les pièces numérotées. Voici la liste des éléments auxquels correspondent les numéros :

1	Couvercle	**2**	Poignée du couvercle
3	Cuve de cuisson	**4**	Poignée de la cuve de cuisson
5	Poignée	**6**	Unité de base
7	Bouton START/STOP	**8**	Boutons TEMP (− / +)
9	Écran d'affichage	**10**	Sélecteur rotatif (sélection du programme)
11	Boutons TIME (− / +)	**12**	Bouton marche/arrêt
13	Cordon d'alimentation	**14**	Grille de cuisson vapeur [Fig. A]
15	Cuillère à riz [Fig. A]	**16**	Gobelet gradué [Fig. A]

4. Spécifications techniques

Modèle	SSM 1400 A1
Alimentation	220 - 240 V~, 50/60 Hz
Consommation électrique	1400 W
Consommation électrique à l'arrêt/en veille	0,32 W
Délai d'inactivité avant l'activation du mode veille	1 minute
Classe de protection	I / ⏚
Capacité nette de la cuve de cuisson	5 litres

Les spécifications techniques et le design peuvent faire l'objet de modifications sans préavis.

5. Instructions de sécurité

Avant d'utiliser la mijoteuse pour la première fois, veuillez lire attentivement les instructions qui vont suivre et tenir compte de tous les avertissements, même si vous avez l'habitude de manipuler des appareils électroniques. Conservez ce manuel d'utilisation en lieu sûr afin de pouvoir vous y reporter à tout moment. Si vous vendez ou cédez la mijoteuse à une tierce personne, veillez à lui remettre également ce manuel d'utilisation. Le manuel d'utilisation fait partie intégrante du produit.

Explication des symboles utilisés



DANGER ! Ce mot d'avertissement indique un danger impliquant un risque élevé, qui entraînera la mort ou des blessures graves s'il n'est pas évité.



AVERTISSEMENT ! Ce mot d'avertissement indique un danger impliquant un risque modéré, qui peut entraîner la mort ou des blessures graves s'il n'est pas évité.



ATTENTION ! Ce mot d'avertissement indique des instructions importantes à respecter pour éviter les dommages matériels.



DANGER ! Attention, surfaces chaudes ! Ce symbole signale le risque de blessures ou de brûlures dû à la présence de surfaces chaudes sur la mijoteuse.



Gants de protection calorifuges/résistants à la chaleur



Cuve de cuisson **(3)** allant au four (jusqu'à 240 °C)



Veuillez utiliser l'appareil conformément aux instructions d'utilisation.



Tension CA



Ce symbole signale la présence d'informations supplémentaires sur le sujet.



Adresse du fabricant

 **AVERTISSEMENT !** 

RISQUE D'ÉLECTROCUTION !
NE PAS OUVRIR L'APPAREIL !



DANGER ! Consignes générales de sécurité

- Cet appareil peut être utilisé par les enfants de plus de 8 ans, par les personnes souffrant de handicaps physiques, sensoriels ou mentaux, ou qui ne possèdent pas les connaissances ou l'expérience nécessaires, à condition qu'ils soient supervisés ou qu'ils aient reçu les instructions nécessaires pour une bonne utilisation de l'appareil et qu'ils aient compris les risques existants. Cet appareil n'est pas un jouet. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants de moins de 8 ans. Les enfants âgés de 8 ans et plus doivent être supervisés pendant ces opérations. Ne laissez pas les enfants de moins de 8 ans approcher de l'appareil et de son cordon d'alimentation **(13)**.
- Les petites pièces impliquent un risque d'étouffement. Conservez les matériaux d'emballage hors de portée des enfants. Risque d'asphyxie.
- N'utilisez pas la mijoteuse si elle est endommagée ou ne fonctionne pas correctement afin d'éviter tout dommage supplémentaire. Demandez à un centre d'assistance clientèle ou à une personne qualifiée d'inspecter le produit et de le réparer, si nécessaire.



DANGER ! Risque d'incendie !

- L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec une minuterie externe ou avec un système de commande à distance séparé.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance en cas d'utilisation des programmes « SEAR/SAUTE » et « PASTA ».
- Ne placez pas l'appareil à proximité de matériaux inflammables, de liquides, de gaz ou de rideaux.
- Placez toujours l'appareil sur une surface plane, stable, résistante au feu et protégée contre les éclaboussures d'eau. Laissez un espace d'au moins 15 cm entre l'appareil et les murs.
- Ménagez un espace d'au moins 50 cm entre l'appareil et les matériaux inflammables et combustibles.
- Assurez-vous que l'air peut circuler librement. Laissez un espace suffisant autour de l'appareil et au moins 1 mètre au-dessus.

- Ne couvrez pas l'appareil.
- N'installez jamais l'appareil dans un placard.
- Ne faites fonctionner l'appareil qu'avec la cuve de cuisson **(3)** remplie. Cette dernière ne doit jamais être vide.



DANGER ! Risque d'électrocution !

- Veillez à ce que le boîtier de l'appareil ne soit pas endommagé. Si le boîtier est endommagé, il existe un risque d'électrocution.
- Veillez à brancher l'appareil sur une prise de courant toujours facile d'accès. Utilisez le produit uniquement à la tension indiquée sur la plaque signalétique ! La plaque signalétique se trouve sous l'appareil. Aucune action de la part de l'utilisateur n'est requise pour régler le produit à 50 ou 60 Hz. Le produit s'ajuste automatiquement à 50 ou 60 Hz.
- L'unité de base **(6)**, le cordon d'alimentation **(13)** et la fiche d'alimentation ne doivent pas être immergés dans l'eau ou dans d'autres liquides.
- Ne touchez jamais le cordon d'alimentation **(13)** ou l'appareil avec les mains mouillées.
- L'appareil ne doit pas être utilisé à proximité immédiate d'un lavabo, d'une baignoire, d'une douche ou d'une piscine. Si l'appareil tombe dans l'eau, débranchez immédiatement la fiche d'alimentation et ne retirez l'appareil de l'eau qu'après l'avoir débranché.
- Pour débrancher l'appareil correctement de la prise de courant, tirez sur la fiche d'alimentation. Ne tirez jamais sur le cordon d'alimentation **(13)** pour débrancher la fiche d'alimentation de la prise de courant. Tirez toujours sur la fiche d'alimentation elle-même.
- Débranchez la fiche d'alimentation de la prise de courant si l'appareil ne fonctionne pas correctement, n'est pas utilisé, pendant les orages et avant son nettoyage.
- Veillez à ce que le cordon d'alimentation **(13)** ne puisse pas être endommagé par des arêtes tranchantes ou des points chauds.
- Veillez à ce que le cordon d'alimentation **(13)** ne puisse pas être écrasé ou aplati.
- Si le cordon d'alimentation **(13)** se trouve endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son centre d'assistance clientèle ou un technicien qualifié, afin d'éviter tout danger éventuel. N'utilisez jamais d'adaptateurs ou de rallonges et ne modifiez pas le cordon d'alimentation **(13)** !
- Veillez à ce qu'aucun liquide ne soit renversé sur la fiche de l'appareil.



DANGER ! Risque de brûlure !

- Ne touchez jamais la cuve de cuisson **(3)** pendant ou juste après son fonctionnement. Utilisez toujours les poignées de la cuve de cuisson **(4)** pour tenir ou déplacer la cuve de cuisson **(3)**. Utilisez des gants de cuisine ou des maniques porte-plats.
- Lorsque le contenu de la cuve de cuisson bout, de la vapeur chaude s'échappe de cette dernière. Faites attention de ne pas vous brûler. Ne vous penchez pas au-dessus de l'appareil. Ouvrez le couvercle **(1)** lentement sans vous en approcher afin que la vapeur chaude puisse s'échapper par l'arrière.
- Ne remplissez pas trop la cuve de cuisson **(3).** Si vous la remplissez trop, la cuve de cuisson **(3)** pourrait déborder lors de l'ébullition et causer des brûlures ou des dommages matériels.
- N'utilisez jamais le programme « SEAR/SAUTE » avec le couvercle **(1)** fermé. Vous vous exposeriez à un risque de surchauffe et de brûlures.
- L'appareil peut devenir très chaud lors de son utilisation. Il reste également chaud après sa mise hors tension. Faites donc attention de ne pas vous brûler.
- Après l'utilisation, la surface de la base chauffante garde de la chaleur résiduelle.
- Attendez que l'appareil ait complètement refroidi avant de le nettoyer, le déplacer ou le ranger.



AVERTISSEMENT ! Risque de blessure

- En présence de fumée, d'odeur ou de bruits inhabituels, débranchez immédiatement la fiche d'alimentation de la prise de courant. Si cela se produit, ne continuez pas d'utiliser l'appareil et faites-le vérifier par un expert. Ne respirez jamais la fumée provenant d'un appareil probablement en feu. Si vous avez accidentellement respiré de la fumée, consultez immédiatement un médecin. L'inhalation de fumée est dangereuse pour la santé.
- Placez le cordon d'alimentation **(13)** de sorte que l'on ne risque pas de trébucher dessus.



ATTENTION ! Dommage matériel

- N'utilisez pas de détergents abrasifs ou astringents.
- Utilisez l'appareil uniquement avec les accessoires d'origine.
- Ne posez jamais rien sur l'appareil.
- Protégez l'appareil de l'humidité et des gouttes ou des éclaboussures d'eau.
- N'exposez pas l'appareil à la lumière directe du soleil.

- N'exposez pas l'appareil à des températures extrêmes.
- N'exposez pas l'appareil à des vibrations et chocs excessifs.
- Ne posez pas la cuve de cuisson **(3)** sur des surfaces non protégées. Utilisez toujours un dessous de plat ou un support adapté.
- Ne mettez pas la cuve de cuisson **(3)** sur les plaques de cuisson, dans le four à micro-ondes ou dans le congélateur.
- N'utilisez pas d'ustensiles métalliques dans la cuve de cuisson **(3)**, car ils risqueraient d'endommager le revêtement antiadhésif.

6. Informations importantes concernant l'utilisation des composants en plastique destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires

Composants en plastique en contact avec les aliments – cuillère à riz (15) et gobelet gradué (16)

Les consignes suivantes s'appliquent exclusivement à la cuillère à riz **(15)** et au gobelet gradué **(16)**, qui sont en plastique et entrent en contact direct avec les aliments. Elles ne s'appliquent pas aux autres composants du produit.

Utilisez la cuillère à riz **(15)** et le gobelet gradué **(16)** exclusivement pour l'usage auquel ils sont destinés et conformément aux instructions. Une utilisation inappropriée peut endommager le matériau et les rendre impropres à tout contact ultérieur avec les aliments.

N'utilisez pas d'ustensiles abrasifs ou de produits de nettoyage agressifs ou abrasifs, car ils pourraient endommager la surface.

Inspectez régulièrement la cuillère à riz **(15)** et le gobelet gradué **(16)**. En cas de dommages ou d'altérations visibles du matériau (par exemple, fissures, déformations, décollement ou décoloration irréversible), ces éléments ne doivent plus être utilisés en contact avec les aliments.

Restrictions relatives à la température et à l'utilisation

Température et durée maximales autorisées en cas de contact avec les denrées alimentaires : 100 °C/ 1 heure

Ne dépassez pas cette température.

N'utilisez pas la cuillère à riz **(15)** et le gobelet gradué **(16)** avec des aliments ou liquides plus chauds et ne les exposez pas à des sources de chaleur directes.

Pour en savoir plus sur le nettoyage et l'utilisation, veuillez consulter ce manuel d'utilisation.

7. Avant de commencer

Sortez la mijoteuse et les accessoires de l'emballage. Retirez tous les matériaux d'emballage et vérifiez que toutes les pièces sont complètes et intactes. Si un ou plusieurs composants sont manquants ou endommagés, veuillez contacter le fabricant.

7.1 Première utilisation

Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, faites-le chauffer sans aliments à l'intérieur. Lorsque vous le faites chauffer pour la première fois, il se peut qu'une petite quantité de fumée se forme et que de mauvaises odeurs s'en dégagent à cause des résidus de fabrication. Ce phénomène est normal et ne présente aucun danger.

- Nettoyez l'appareil tel que décrit au Chapitre « 12.2 Nettoyage ».
- Choisissez un emplacement adéquat pour l'appareil (voir Chapitre « 5. Instructions de sécurité »).
- Placez la cuve de cuisson **(3)** correctement sur l'unité de base **(6)**.
- Remplissez la cuve de cuisson **(3)** avec 480 ml ou 2 gobelets gradués **(16)** d'eau.
- Placez le couvercle **(1)** sur la cuve de cuisson **(3)**.
- Branchez la fiche d'alimentation dans une prise de courant facile d'accès. Un bip retentit. L'écran d'affichage **(9)** s'allume brièvement puis s'éteint à nouveau.

- Appuyez sur le bouton marche/arrêt **(12)**. Le voyant du programme sélectionné s'allume. La température et le temps correspondants s'affichent sur l'écran **(9)**, le cas échéant.
- Utilisez le sélecteur rotatif **(10)** pour sélectionner le programme de cuisson « PASTA ».
- Appuyez sur le bouton START/STOP **(7)** pour lancer le programme. Un symbole qui tourne apparaît sur l'écran d'affichage **(9)**.
- En cas d'odeurs ou de fumée, veillez à bien aérer la pièce (par ex. en ouvrant une fenêtre).
- Au bout d'environ 10 minutes, appuyez sur le bouton START/STOP **(7)** pour mettre fin au programme.
- Appuyez sur le bouton marche/arrêt **(12)** pour éteindre l'appareil.
- Attendez que l'appareil ait complètement refroidi et jetez l'eau.
- Nettoyez l'appareil tel que décrit au Chapitre « 12.2 Nettoyage ».
- L'appareil est maintenant prêt à l'emploi.

8. Prise en main



- La cuve de cuisson **(3)** peut être utilisée au four à des températures allant jusqu'à 240 °C.
- N'utilisez pas l'appareil pour faire cuire du riz instantané.
- Si aucun programme n'est lancé dans la 1 minute qui suivent l'allumage de l'appareil, il s'éteint automatiquement.
- Un signal sonore retentit lorsque l'on appuie sur un bouton ou que l'on utilise le sélecteur rotatif **(10)**.
- Pour annuler un programme en cours, appuyez sur le bouton START/STOP **(7)**.
- Pour éteindre l'appareil, appuyez sur le bouton marche/arrêt **(12)**.
- Nettoyez l'appareil après chaque utilisation, tel que décrit au Chapitre « 12.2 Nettoyage ».

- Choisissez un emplacement adéquat pour l'appareil (voir Chapitre « 5. Instructions de sécurité »).
- Placez la cuve de cuisson **(3)** correctement sur l'unité de base **(6)**.
- Placez les ingrédients de votre choix dans la cuve de cuisson **(3)**, dès le début ou plus tard, selon la recette.
- Placez le couvercle **(1)** sur la cuve de cuisson **(3)** selon la recette ou le programme.
- Branchez la fiche d'alimentation dans une prise de courant facile d'accès. Un bip retentit. L'écran d'affichage **(9)** s'allume brièvement puis s'éteint à nouveau.
- Appuyez sur le bouton marche/arrêt **(12)**. Le voyant du programme sélectionné s'allume. La température et le temps correspondants s'affichent sur l'écran **(9)**, le cas échéant.
- Sélectionnez le programme de votre choix (« 9. Programmes ») à l'aide du sélecteur rotatif **(10)**.

8.1 SLOW COOK (CUISSON LENTE)

- Sélectionnez la température « HI » (haute) ou « LO » (basse) à l'aide des boutons TEMP − / + **(8)**.
- Utilisez les boutons TIME − / + **(11)** pour sélectionner un temps de cuisson de 15 minutes à 12 heures, par paliers de 15 minutes.
- Laissez le couvercle en verre **(1)** fermé pendant la cuisson.
- Appuyez sur le bouton START/STOP **(7)** pour lancer le programme. L'appareil lance la procédure de cuisson et le décompte du temps apparaît sur l'écran d'affichage **(9)**. Une fois le temps de cuisson défini écoulé, un signal sonore retentit et l'appareil passe en mode « KEEP WARM » (maintien au chaud). Le temps qui passe apparaît sur l'écran d'affichage **(9)**. Au bout de 12 heures de fonctionnement en mode « KEEP WARM », l'appareil s'éteint automatiquement.

8.2 STEAM (CUISSON VAPEUR)

- Pour ce programme, placez la grille de cuisson vapeur **(14)** dans la cuve de cuisson **(3)**.
- Versez dans la cuve de cuisson **(3)** 480 ml ou 2 gobelets gradués **(16)** d'eau et laissez le couvercle **(1)** fermé pendant la cuisson.

- Utilisez les boutons TIME − / + **(11)** pour sélectionner un temps de cuisson de 1 à 30 minutes, par paliers de 1 minute.
- Appuyez sur le bouton START/STOP **(7)** pour lancer le programme. L'appareil commence à préchauffer et un symbole qui tourne apparaît sur l'écran d'affichage **(9)**. Dès que la phase de préchauffage est terminée, le décompte du temps de cuisson apparaît sur l'écran d'affichage **(9)**.

8.3 SEAR/ SAUTE (saisir/rissoler)

- Sélectionnez la température « HI », (haute) « MED » (moyenne) « LO » (basse) à l'aide des boutons TEMP − / + **(8)**.
- Appuyez sur le bouton START/STOP **(7)** pour lancer le programme. L'appareil commence à chauffer. Un symbole qui tourne apparaît sur l'écran d'affichage **(9)**. Laissez l'appareil préchauffer jusqu'à ce que le symbole qui tourne sur l'écran d'affichage **(9)** s'éteigne et que le mot « Food » (aliments) apparaisse. Le décompte du temps apparaît à l'écran. Ne mettez pas les aliments préparés dans la cuve de cuisson **(3)** tant que la phase de préchauffage n'est pas terminée.
- Appuyez sur le bouton START/STOP **(7)** pour arrêter le programme.

8.4 KEEP WARM (maintien au chaud)

- Laissez le couvercle **(1)** fermé lors de l'utilisation de ce programme.
- Appuyez sur le bouton START/STOP **(7)** pour lancer le programme. L'appareil lance la procédure de cuisson et le décompte du temps apparaît sur l'écran d'affichage **(9)**. Au bout de 12 heures de fonctionnement en mode « KEEP WARM », l'appareil s'éteint automatiquement.

8.5 WHITE RICE (riz blanc)

- Rincez soigneusement le riz dans une passoire.
- Versez le riz et le liquide dans la cuve de cuisson **(3)** en respectant les indications du tableau de préparation « 10.1 Céréales ».
- Laissez le couvercle **(1)** fermé lors de l'utilisation de ce programme.
- Appuyez sur le bouton START/STOP **(7)** pour lancer le programme. L'appareil commence la cuisson et un symbole qui tourne apparaît sur l'écran d'affichage **(9)**. Une fois que le programme choisi est terminé, un signal sonore retentit et l'appareil passe en mode « KEEP WARM » (maintien au chaud). Le temps qui passe apparaît sur l'écran d'affichage **(9)**. Au bout de 12 heures de fonctionnement en mode « KEEP WARM », l'appareil s'éteint automatiquement.

8.6 BROWN RICE (riz complet)

- Rincez soigneusement le riz dans une passoire.
- Versez le riz et le liquide dans la cuve de cuisson **(3)** en respectant les indications du tableau de préparation « 10.1 Céréales ».
- Laissez le couvercle **(1)** fermé lors de l'utilisation de ce programme.
- Appuyez sur le bouton START/STOP **(7)** pour lancer le programme. L'appareil commence la cuisson et un symbole qui tourne apparaît sur l'écran d'affichage **(9)**. Une fois que le programme choisi est terminé, un signal sonore retentit et l'appareil passe en mode « KEEP WARM » (maintien au chaud). Le temps qui passe apparaît sur l'écran d'affichage **(9)**. Au bout de 12 heures de fonctionnement en mode « KEEP WARM », l'appareil s'éteint automatiquement.

8.7 BRAISE (mijoter)

- Utilisez les boutons TIME − / + **(11)** pour sélectionner un temps de cuisson de 1 à 12 heures, par paliers de 15 minutes.
- Laissez le couvercle **(1)** fermé lors de l'utilisation de ce programme.
- Appuyez sur le bouton START/STOP **(7)** pour lancer le programme. L'appareil commence à préchauffer et un symbole qui tourne apparaît sur l'écran d'affichage **(9)**. Dès que la phase de préchauffage est terminée, le décompte du temps de cuisson apparaît sur l'écran d'affichage **(9)**. Une fois le temps de cuisson défini écoulé, un signal sonore retentit et l'appareil passe en mode « KEEP WARM » (maintien au chaud). Le temps qui passe apparaît sur l'écran d'affichage **(9)**. Au bout de 12 heures de fonctionnement en mode « KEEP WARM », l'appareil s'éteint automatiquement.

8.8 PASTA (pâtes)

- Remplissez la cuve de cuisson **(3)** de la quantité d'eau nécessaire pour vos pâtes (4 litres maximum).
- Appuyez sur le bouton START/STOP **(7)** pour lancer le programme. L'appareil commence à préchauffer et un symbole qui tourne apparaît sur l'écran d'affichage **(9)**.
- Laissez le couvercle **(1)** fermé jusqu'à ce que l'eau soit arrivée à ébullition. Dès que la phase de préchauffage est terminée, un signal sonore retentit.
- Ajoutez un maximum de 500 g de pâtes et du sel dans l'eau bouillante.
- Arrêtez le processus de chauffage en appuyant sur le bouton START/STOP **(7)** et utilisez les boutons TIME − / + **(11)** pour régler le temps de cuisson recommandé de 5 à 30 minutes, par paliers de 1 minute. Le décompte du temps défini apparaîtra sur l'écran d'affichage **(9)**.
- Fermez le couvercle **(1)** pour ramener les pâtes à ébullition le plus vite possible.
- Ouvrez le couvercle **(1)** dès que l'eau recommence à bouillir afin d'éviter qu'elle ne déborde.
- Une fois le temps de cuisson défini écoulé, un signal sonore retentit et l'appareil passe en mode « KEEP WARM » (maintien au chaud). Le temps qui passe apparaît sur l'écran d'affichage **(9)**. Au bout de 12 heures de fonctionnement en mode « KEEP WARM », l'appareil s'éteint automatiquement.

9. Programmes

L'appareil propose les programmes suivants :

Programme	Utilisation
SLOW COOK (CUISSON LENTE)	Pour cuire les aliments longtemps et en douceur à basse température.
STEAM (VAPEUR)	Pour cuire à la vapeur les aliments délicats, tels que le poisson et les légumes.
SEAR/SAUTE (saisir/rissoler)	Pour faire dorer de la viande, faire sauter des légumes et préparer des sauces et autres plats similaires.
KEEP WARM (maintien au chaud)	Pour garder les aliments plus longtemps au chaud.
WHITE RICE (riz blanc)	Pour faire cuire du riz blanc.
BROWN RICE (riz brun)	Pour faire cuire du riz complet.
BRAISE (mijoter)	Pour faire cuire des morceaux de viande plus durs en les saisissant à haute température (avec de l'huile), puis en les faisant cuire à basse température dans du liquide.
PASTA (pâtes)	Pour faire cuire des pâtes.

9.1 Températures et temps de cuisson des différents programmes

Les programmes comportent les températures et les temps de cuisson préréglés suivants. Vous pouvez modifier certains d'entre eux, en cas de besoin.

Programme	Température	Temps (heures)	Température réglable	Temps réglable (heures)
SLOW COOK	HI	06 h 00	HI / LO	De 00 h 15 à 12 h 00 (par paliers de 15 min)
STEAM	-	00 h 10	-	De 00 h 01 à 01 h 00 (par paliers de 1 min)
SEAR/SAUTE	HI	-	HI / MED / LO	-
KEEP WARM	-	00 h 00	-	-
WHITE RICE	-	-	-	-
BROWN RICE	-	-	-	-

BRAISE (mijoter)	-	06 h 00	-	De 01 h 00 à 12 h 00 (par paliers de 15 min)
PASTA	-	-	-	De 00 h 05 à 00 h 30 (par paliers de 1 min)*

* le temps ne peut être ajusté qu'une fois la phase de préchauffage terminée.

10. Tableaux de préparation

Les tableaux ci-dessous fournissent des indications sur la manière de préparer les différents aliments. Les quantités indiquées correspondent au gobelet gradué **(16)** fourni.

10.1 Céréales

Rincez soigneusement le riz avant de le faire cuire. Cela permet d'éliminer les impuretés et l'excès d'amidon, qui rendent le riz collant.

Ingrédient	Quantité	Volume de liquide	Liquides	Programme
Riz blanc (grain court, grain moyen ou long grain) ou riz étuvé	200 g / 1 gobelet gradué	360 ml / 1 ½ gobelet gradué	Eau salée ou bouillon de viande	WHITE RICE
	400 g / 2 gobelets gradués	720 ml / 3 gobelets gradués		
	600 g / 3 gobelets gradués	1 200 ml / 5 gobelets gradués		
	800 g / 4 gobelets gradués	1 920 ml / 8 gobelets gradués		
Riz basmati ou Arborio	200 g / 1 gobelet gradué	480 ml / 2 gobelets gradués	Eau salée ou bouillon de viande	WHITE RICE
	400 g / 2 gobelets gradués	960 ml / 4 gobelets gradués		
	600 g / 3 gobelets gradués	1 440 ml / 6 gobelets gradués		
	800 g / 4 gobelets gradués	1 920 ml / 8 gobelets gradués		
Riz jasmin	190 g / 1 gobelet gradué	300 ml / 1 ¼ gobelet gradué	Eau salée ou bouillon de viande	WHITE RICE
	380 g / 2 gobelets gradués	720 ml / 3 gobelets gradués		
	570 g / 3 gobelets gradués	960 ml / 4 gobelets gradués		
	760 g / 4 gobelets gradués	1 440 ml / 6 gobelets gradués		
Riz brun (riz complet, grain court ou long grain)	180 g / 1 gobelet gradué	480 ml / 2 gobelets gradués	Eau salée ou bouillon de viande	BROWN RICE
	360 g / 2 gobelets gradués	960 ml / 4 gobelets gradués		
	540 g / 3 gobelets gradués	1 320 ml / 5 ½ gobelets gradués		
	720 g / 4 gobelets gradués	1 680 ml / 7 gobelets gradués		
Riz à sushi ou à dessert	200 g / 1 gobelet gradué	360 ml / 1 ½ gobelet gradué	Eau salée, lait ou un substitut de lait	WHITE RICE
	400 g / 2 gobelets gradués	600 ml / 2 ½ gobelets gradués		
	600 g / 3 gobelets gradués	900 ml / 3 ¾ gobelets gradués		
	800 g / 4 gobelets gradués	1 200 ml / 5 gobelets gradués		
Riz sauvage ou riz rouge	185 g / 1 gobelet gradué	300 ml / 1 ¼ gobelet gradué	Eau salée ou bouillon de viande	BROWN RICE
	370 g / 2 gobelets gradués	600 ml / 2 ½ gobelets gradués		
	555 g / 3 gobelets gradués	900 ml / 3 ¾ gobelets gradués		
	740 g / 4 gobelets gradués	1 200 ml / 5 gobelets gradués		
Épeautre	170 g / 1 gobelet gradué	480 ml / 2 gobelets gradués	Eau salée ou bouillon de viande	BROWN RICE
	340 g / 2 gobelets gradués	960 ml / 4 gobelets gradués		
	510 g / 3 gobelets gradués	1 440 ml / 6 gobelets gradués		
	680 g / 4 gobelets gradués	1 920 ml / 8 gobelets gradués		

Quinoa	180 g / 1 gobelet gradué	480 ml / 2 gobelets gradués	Eau salée ou bouillon de viande	BROWN RICE
	360 g / 2 gobelets gradués	960 ml / 4 gobelets gradués		
	540 g / 3 gobelets gradués	1 440 ml / 6 gobelets gradués		
	720 g / 4 gobelets gradués	1 920 ml / 8 gobelets gradués		

10.2 Viande

Pour un résultat tendre et savoureux, cuisez la viande avec le programme « SLOW COOK » (cuisson lente). Versez dans la cuve de cuisson **(3)** 480 ml d'eau salée ou de bouillon, ou 2 gobelets gradués **(16)** d'eau, et laissez le couvercle **(1)** fermé pendant la cuisson.

Ingrédient	Quantité	Temps de cuisson LOW (basse température)	Temps de cuisson HI (haute température)
Échine de porc	1,25 à 1,35 kg		4 à 6 heures
Longe de porc fumée	1,25 à 1,35 kg	6 à 8 heures	2 à 3 heures
Côtes de porc	0,7 à 1,0 kg		2 à 3 heures
Rôti de bœuf	1,35 à 1,8 kg	6 à 8 heures	3 à 4 heures
Poitrine de bœuf (rond de gîte)	1,25 à 1,35 kg	7 à 9 heures	3,5 à 4 heures
Jarret de bœuf (tende de tranche)	1,35 à 1,8 kg	9 à 10 heures	3 à 4 heures
Tafelspitz	1,35 kg		3,5 à 4,5 heures

10.3 Légumes

Pour les légumes, utilisez le programme « STEAM » (vapeur) afin de les cuire en douceur. Versez dans la cuve de cuisson **(3)** 480 ml ou 2 gobelets gradués **(16)** d'eau et installez la grille de cuisson vapeur **(14)**. Laissez le couvercle en verre **(1)** fermé pendant la cuisson.

Ingrédient	Quantité	Méthode	Temps de cuisson
Pommes de terre	800 g	Selon la taille : entières, coupées en deux ou en quatre	12 à 15 minutes
Carottes	500 g	Morceaux de 4 cm de long	6 à 10 minutes
Courgette	500 g	Rondelles d'environ 2,5 cm d'épaisseur	5 à 10 minutes
Chou-fleur	500 g	Coupé en deux	3 à 8 minutes
Brocoli	400 g	Coupé en deux	7 à 9 minutes
Choux de Bruxelles	200 g	Entiers, extrémités coupées	7 à 10 minutes
Patates douces	800 g	Entières, coupées en deux ou en quatre	8 à 12 minutes
Asperges	250 g	Bottes entières	3 à 5 minutes
Chou-rave	500 g	En bâtonnets	3 à 6 minutes

Vous pouvez également faire cuire les pommes de terre avec le programme « SLOW COOK » à la température « HI », pendant 30 minutes avec le couvercle fermé **(1)**. Pour ce faire, versez 480 ml ou 2 gobelets gradués **(16)** d'eau salée et 1 kg de pommes de terre épluchées et coupées en quatre dans la cuve de cuisson **(3)**.

11. Recettes

11.1 Porridge aux pommes et à la cannelle

4 personnes :

- 1 gobelet gradué de flocons d'avoine
- 2 cs de beurre
- 1 pomme pelée (coupée en petits cubes)
- 3 gouttes de citron pressé
- 2 gobelets d'eau
- 2 cs de sucre
- 1 cs de sucre vanillé
- 1 cc de cannelle
- 1 pincée de sel
- 3 cs de raisins secs (facultatif)

Nous recommandons également : des noix ou des fruits secs

Méthode :

Beurrez la cuve de cuisson de la mijoteuse **(3)**.

Mettez tous les ingrédients dans la mijoteuse et faites cuire pendant 3 heures avec le programme « SLOW COOK » à la température « LO » et le couvercle **(1)** fermé. Une fois la cuisson terminée, mélangez bien le tout et servez avec des noix ou des fruits secs, par exemple.

11.2 Soupe minestrone végétarienne

6 personnes :

- 1,5 litre de bouillon de légumes (chaud)
- 1 kg de tomates concassées
- 400 g de haricots rouges (égouttés)
- 250 g d'oignons (émincés finement)
- 100 g de céleri (coupé en petits dés)
- 350 g de carottes (coupées en petits dés)
- 200 g de petits haricots verts en bocal ou en boîte
- 200 g de courgette (coupée en petits dés)
- 3 gousses d'ail (hachées finement)
- 1 bouquet de persil frais (haché finement)
- 3 cuillères à café d'origan séché
- 2 cc de sel
- 1/2 cuillère à café de thym séché
- Poivre (fraîchement moulu)
- 100 g de vermicelles

Nous recommandons également : du parmesan fraîchement râpé



Attention : si vous utilisez des haricots verts frais, il faut les précuire pendant environ 20 minutes avant de les mettre dans la mijoteuse.

Méthode :

Lavez le céleri, les carottes et la courgette et coupez-les en petits dés. Épluchez l'oignon et l'ail et hachez-les finement.

Ajoutez le bouillon de légumes, les tomates, les haricots rouges, les haricots verts, le sel, les herbes séchées et les autres ingrédients préparés dans la mijoteuse.

Faites mijoter le minestrone pendant 6 heures avec le programme « SLOW COOK » à la température « HI » et le couvercle **(1)** fermé.

Ajoutez les pâtes et le persil à la soupe 15 minutes avant la fin de la cuisson. Assaisonnez avec du sel et du poivre.

Versez le minestrone dans une assiette et parsemez-le d'un peu de parmesan fraîchement râpé.

11.3 Saumon accompagné de beurre au piment et citron vert

4 personnes :

- 500 g de darnes de saumon surgelées (décongelées)
- 2 citrons (coupés en rondelles)
- 2 cs d'huile d'olive
- 1 cc de paprika fumé en poudre
- 1 gousse d'ail (hachée finement)
- 1 cs d'herbes aromatiques italiennes
- 250 ml de bouillon de légumes
- 25 ml de jus de citron vert
- 1 pincée de sel
- Poivre (moulu)
- Parmesan (fraîchement râpé)
- Papier cuisson

Pour le beurre au piment et citron vert :

- 125 g de beurre (ramolli)
- 25 ml de jus de citron vert
- 1 citron vert (zeste)
- 1 cc de piment (moulu)
- 1 cc de sel
- 0,5 cc de poivre (moulu)

Nous vous recommandons de servir ce plat accompagné d'une salade composée et de baguette

Méthode :

Mélangez le beurre ramolli avec le jus de citron vert et les épices.

Déposez le mélange au beurre sur une feuille de papier cuisson et façonnez un rouleau.

Placez le rouleau de beurre au réfrigérateur pendant 1 à 2 heures pour qu'il durcisse.

Découpez un morceau de papier cuisson à la bonne dimension et placez-le au fond de la mijoteuse. Répartissez les rondelles de citron sur le papier cuisson.

Mélangez l'huile d'olive, l'ail et les épices, puis frottez le saumon avec ce mélange.

Versez le bouillon et le jus de citron vert dans la mijoteuse et posez le saumon sur les rondelles de citron.

Faites cuire avec le programme « SLOW COOK » à la température « LO », pendant 45 à 60 minutes en fonction de l'épaisseur du saumon, avec le couvercle **(1)** fermé. Le saumon est cuit lorsque sa chair se détache lorsqu'on appuie légèrement dessus.

Préchauffez le four à 200 °C (résistance supérieure et inférieure).

Une fois le temps de cuisson écoulé, égouttez le liquide et recouvrez le saumon d'une couche de parmesan.

Placez le saumon dans la cuve de cuisson **(3)** dans le four préchauffé et faites-le dorer pendant 4 à 6 minutes.

Disposez le saumon sur un lit de salade et parsemez le tout de rondelles de beurre et de citron, avec des morceaux de baguette.

11.4 Tagliatelles à la sauce bolognaise (recette typiquement italienne)

6 personnes :

- 1 kg de viande de bœuf hachée
- 2 gros oignons ou 300 g (émincés finement)
- 2 gousses d'ail (hachées finement)
- 250 g de carottes (émincées finement)
- 150 g de lard fumé (pancetta) (coupé en petits cubes)
- 200 g de céleri (émincé finement)
- Un peu d'huile d'olive
- 50 g de beurre
- 250 ml de vin rouge ou de bouillon
- 250 ml de lait
- 2 boîtes (800 g) de tomates concassées
- 1 grosse pincée de sel
- Poivre (fraîchement moulu)
- 4 litres d'eau
- 50 g de sel
- 500 g de tagliatelles

Nous recommandons également : du parmesan fraîchement râpé

Méthode :

Épluchez les oignons, l'ail, les carottes et le céleri. Coupez le tout en petits morceaux.

Faites chauffer le beurre doucement avec le programme « SEAR/SAUTE » à la température « MED ». Faites d'abord revenir le lard coupé en dés, puis ajoutez les oignons, le céleri et les carottes. Un peu plus tard, ajoutez l'ail. Faites revenir les légumes jusqu'à ce qu'ils deviennent translucides.

Retirez les légumes de la cuve de cuisson **(3)** et réservez-les sur une assiette. Essuyez la cuve de cuisson **(3)** avec de l'essuie-tout.

Versez la viande hachée dans la cuve de cuisson **(3)** et faites-la revenir dans de l'huile d'olive avec le programme « SEAR/SAUTE » à la température « HI » pendant 10 à 15 minutes.

Ajoutez du vin rouge ou du bouillon, puis raclez les résidus bruns au fond du récipient de cuisson **(3)**. Assaisonnez avec du sel et du poivre.

Ajoutez le lait, les légumes et les tomates, puis faites cuire dans la mijoteuse avec le programme « SLOW COOK » à la température « HI » pendant 6 heures, avec le couvercle **(1)** fermé.

Une fois le temps de cuisson écoulé, mélangez la bolognaise, écrasez les gros morceaux de tomates à l'aide d'une cuillère en bois. Si nécessaire, assaisonnez à votre goût avec du sel et du poivre.

Versez la sauce dans un plat allant au four et maintenez-la au chaud dans le four à 80 °C (à chaleur tournante). Rincez la mijoteuse.

Portez l'eau à ébullition avec le programme « PASTA » et ajoutez du sel.

Plongez les tagliatelles dans l'eau bouillante et faites-les cuire en suivant les instructions figurant sur l'emballage, puis égouttez-les.

Disposez les tagliatelles et la sauce bolognaise dans une assiette, puis parsemez de parmesan.

11.5 Ragoût de pois cassés

6 à 8 personnes :

- 2,5 litres de bouillon de légumes (chaud)
- 750 g de pois cassés (les pois non écossés doivent tremper 12 heures à l'avance !)
- 50 g de lard
- 200 g de poitrine de porc (facultatif)
- 200 g d'oignons (émincés finement)
- 200 g de céleri-rave (coupé en petits dés)
- 200 g de poireau (coupé en petits dés)
- 200 g de carottes (coupées en petits dés)
- 500 g de pommes de terre (variété farineuse) (coupées en petits dés)
- 1/2 bouquet de persil frais (haché finement)
- 1 cuillère à café de marjolaine séchée
- 1 cc de moutarde mi-forte
- 1 grosse pincée de sel
- Poivre (moulu)
- 6 saucisses « Bockwurst » (végétariennes si vous le souhaitez) (coupées en rondelles)

Méthode :

Lavez le céleri, les carottes et le poireau et coupez-les en petits morceaux. Épluchez et coupez les pommes de terre en dés. Épluchez et émincez finement les oignons.

Coupez la poitrine de porc en petits morceaux.

Faites chauffer le lard avec le programme « SEAR/SAUTE » à la température « HI ». Ajoutez la poitrine de porc et faites cuire jusqu'à ce qu'elle soit dorée. Ensuite, ajoutez les oignons, le céleri, le poireau et les carottes et faites les revenir brièvement.

Réglez la mijoteuse sur le programme « SLOW COOK » à la température « HI ». Ajoutez les dés de pommes de terre et les pois, puis recouvrir de bouillon chaud. Ajoutez le sel et la moutarde.

Ajoutez la marjolaine séchée. Mélangez bien et fermez le couvercle **(1)**. Laissez mijoter pendant 4 heures, en mélangeant de temps en temps.

Ajoutez les rondelles de saucisse Bockwurst et laissez cuire pendant environ 30 minutes supplémentaires.

Assaisonnez votre ragoût avec du sel et du poivre et ajoutez le persil juste avant de servir.

11.6 Paella

6 personnes :

- 1 sachet de pistils de safran
- 1 000 ml de bouillon de volaille ou de poisson (chaud)
- 2 cs d'huile d'olive
- 200 g de chorizo (coupé en rondelles)
- 1 gros oignon (coupé en dés)
- 1 poivron rouge (coupé en dés)
- 3 gousses d'ail (hachées finement)
- 400 g de riz long grain
- 2 blancs de poulet surgelés (décongelés et coupés en petits morceaux)
- 240 g de tomates (coupées en dés)
- 2 cc de paprika fumé
- 3 cc de sel
- Poivre (moulu)
- 1 feuille de laurier
- 12 crevettes crues surgelées (décongelées)
- 130 g de petits pois surgelés (décongelés)
- 1 cs de jus de citron
- 3 cs de persil frais (haché)

Méthode :

Faites tremper le safran dans le bouillon chaud et laissez-le infuser. Pour ce faire, faites chauffer le bouillon avec le programme « SLOW COOK » à la température « HI », pendant 15 minutes, puis transvasez-le dans un autre récipient.

Faites revenir légèrement le chorizo et le poulet dans de l'huile d'olive avec le programme « SEAR/SAUTE » à la température « HI », puis ajoutez l'oignon, les tomates et les poivrons et faites-les revenir brièvement.

Ajoutez l'ail et le riz et faites-les revenir jusqu'à ce qu'ils soient translucides.

Ajoutez le bouillon au safran, la feuille de laurier, le paprika, le sel et le poivre.

Faites cuire le tout dans la mijoteuse pendant 90 minutes, avec le programme « SLOW COOK » à la température « LO » et le couvercle **(1)** fermé.

Ajoutez les crevettes et les petits pois, puis laissez cuire environ 30 minutes supplémentaires.

Retirez la feuille de laurier, assaisonnez à votre goût avec du jus de citron, du sel et du poivre, puis servez la paella garnie de persil.

11.7 Effiloché de porc

4 à 6 personnes :

- 2 kg d'échine de porc
- 400 g d'oignons
- 4 petites bouteilles de bière au malt, de 0,33 l chacune
- 1 portion d'épices à barbecue
- 600 ml de sauce barbecue
- 1 pincée de sel
- Poivre (moulu)

Nous recommandons également : des petits pains à hamburger et de la salade de chou

Méthode :

Rincez le rôti à l'eau froide et tamponnez-le avec de l'essuie-tout. Ensuite, frottez le rôti avec les épices.

Épluchez les oignons et coupez-les en fines rondelles. Ensuite, répartissez les oignons dans le fond de la cuve de cuisson **(3)** et couvrez avec la bière au malt.

Placez la viande dans la mijoteuse et laissez cuire pendant 6 heures avec le programme « SLOW COOK » à la température « HI » et le couvercle **(1)** fermé.

Retirez la bière et laissez reposer la viande dans la cuve de cuisson **(3)** couverte pendant 15 minutes.

À l'aide de deux fourchettes, effilochez la viande et les oignons dans un plat de cuisson.

Remettez la viande et les oignons dans la cuve de cuisson **(3)**, incorporez la sauce barbecue et laissez mijoter pendant 30 minutes avec le programme « SLOW COOK » à la température « LO » et le couvercle **(1)** fermé. Assaisonnez à votre goût avec les épices, du sel et du poivre.

11.8 Goulasch accompagné de riz brun

6 personnes :

- 1 kg de bœuf à braiser coupé en petits morceaux
- 3 cs d'huile de tournesol
- 4 oignons moyens (coupés en dés)
- 100 g de bacon (coupé en dés)
- 2 poivrons rouges (coupés en dés)
- 3 gousses d'ail (hachées)
- 150 ml de vin rouge ou de bouillon de légumes
- 250 ml de bouillon de bœuf
- 2 cc de romarin (séché)
- 2 cc de thym (séché)
- 2 cc de paprika en poudre (fumé)
- 1 cuillère à café de piment en poudre
- 1 pincée de sel
- 2 feuilles de laurier
- 4 cs de purée de tomates
- Poivre (moulu)
- 3 ¾ gobelets gradués d'eau
- 3 gobelets gradués de riz brun
- 20 g de sel

Nous recommandons : du persil plat (facultatif)

Méthode :

Coupez le bœuf en dés, lavez et émincez les poivrons et les oignons, puis hachez finement l'ail.

Faites saisir le bœuf de tous les côtés dans de l'huile de tournesol avec le programme « SEAR/SAUTE » à la température « HI » pendant 10 à 15 minutes. De temps en temps, prélevez le jus de cuisson au fur et à mesure qu'il s'écoule et récupérez-le.

Commencez par ajouter les oignons et les dés de bacon, puis les poivrons, l'ail et 2 cuillères à soupe de purée de tomate. Faites revenir le tout quelques instants.

Réglez la mijoteuse sur le programme « BRAISE » à la température « HI », puis ajoutez le vin rouge, le jus de cuisson, le bouillon de bœuf et les épices.

Laissez mijoter le goulasch pendant 3 heures avec le couvercle **(1)** fermé.

Assaisonnez à votre goût avec du sel, du poivre et du paprika. Ajustez la consistance du goulasch en ajoutant environ 2 cuillères à soupe de purée de tomate.

Versez le goulasch dans un plat allant au four et maintenez-le au chaud dans le four à 80 °C (à chaleur tournante). Retirez les feuilles de laurier et rincez la cuve de cuisson **(3)**.

Mettez de l'eau, du riz brun et du sel dans la cocotte, couvrez et lancez la cuisson avec le programme « BROWN RICE ». Une fois la cuisson terminée, égrainez le riz.

Disposez le riz et le goulasch dans une assiette et parsemez de persil à votre goût.

11.9 Riz au lait

4 personnes :

- 200 g de riz à dessert (riz rond)
- 3 cs de sucre
- 1000 ml de lait entier
- 1 pincée de sel
- Cannelle en poudre (facultatif)

Nous vous recommandons également : de la compote de fruits rouges

Méthode :

Placez tous les ingrédients dans la cuve de cuisson **(3)** et faites cuire avec le programme « SLOW COOK » à la température « HI » et avec le couvercle **(1)** fermé. Remuez de temps en temps.

Au bout d'environ 1,5 heure de cuisson, le riz au lait aura atteint la consistance souhaitée. L'appareil passe alors en mode « KEEP WARM » (maintien au chaud) et il faut laisser reposer le riz au lait pendant encore 15 minutes, avec le couvercle **(1)** fermé. Saupoudrez le riz au lait de cannelle, ou d'un mélange de cannelle et de sucre, selon vos goûts. Servez le riz au lait avec une compote de fruits rouges, par exemple.

11.10 Pavlova aux fruits rouges

4 à 6 personnes :

- 1,5 litre d'eau
- 4 blancs d'œuf (séparés)
- 250 g de sucre (fin)
- 1/4 cc de jus de citron
- 2 cs de pistaches hachées (facultatif)
- 1 sachet de sucre vanillé
- 200 ml de crème
- 60 g de sucre glace
- 150 à 180 g de fruits rouges surgelés (décongelés, coupés en deux)

Accessoires : Batteur à main ou mixeur plongeant muni d'un fouet
Bol à pâtisserie
Tapis de cuisson ou papier cuisson
Poche à douille
Torchon

Méthode :

Faites chauffer 1,5 litre d'eau avec le programme « SLOW COOK » à la température « LO », pendant 15 minutes.

Séparez les blancs des jaunes, puis versez les blancs d'œufs, le sucre, le jus de citron et la vanille dans un bol à pâtisserie.

Faites chauffer le bol au bain-marie, puis fouettez le mélange d'œufs pendant environ 4 minutes, en remuant sans arrêt, jusqu'à ce qu'il forme des pics fermes.

Retirez l'eau de la cuve de cuisson **(3)**, puis séchez-la.

Préchauffez la cuve de cuisson **(3)** avec le programme « SLOW COOK » à la température « HI », puis recouvrez le fond d'un tapis de cuisson ou de papier cuisson.
Remplissez la poche à douille avec la préparation à meringue et formez un cercle de 16 à 20 cm de diamètre au centre de la cuve de cuisson **(3)**.
Pliez le torchon et calez-le entre la cuve de cuisson **(3)** et le couvercle **(1)**.
Laissez sécher la préparation à meringue pendant 4 heures avec le programme « SLOW COOK » à la température « HI ». N'ouvrez pas le couvercle **(1)** en cours de route.
Une fois que le mélange a pris (il devrait désormais être parfaitement ferme), retirez le couvercle **(1)** et laissez-le refroidir dans la cuve de cuisson **(3)**.
Fouettez la crème avec le sucre glace.
Versez la crème dans la poche à douille et appliquez-la dans le bol contenant la meringue, avec les fruits rouges.
Retirez délicatement la pavlova du moule et garnissez-la de pistaches hachées.

12. Entretien/nettoyage

12.1 Entretien

Des opérations de maintenance sont nécessaires si la mijoteuse a été endommagée, par exemple si du liquide a pénétré à l'intérieur de l'appareil, si ce dernier a été exposé à la pluie ou à l'humidité, s'il ne fonctionne pas normalement ou s'il est tombé. En présence de fumée, d'odeurs ou de bruits inhabituels, éteignez immédiatement la mijoteuse et débranchez-la de la prise de courant. Si cela se produit, cessez d'utiliser la mijoteuse et faites-la vérifier par un expert. Les opérations de réparation doivent exclusivement être réalisées par du personnel technique qualifié. N'ouvrez en aucun cas le boîtier de la mijoteuse.

12.2 Nettoyage



DANGER ! Débranchez la fiche d'alimentation de la prise de courant avant de nettoyer l'appareil pour éviter tout risque d'électrocution !



DANGER ! Attendez que la mijoteuse et ses accessoires aient complètement refroidi pour éviter tout risque de brûlures.



DANGER ! L'unité de base (6) ne doit pas être immergée dans l'eau ou nettoyée sous l'eau courante. Vous pourriez vous électrocuter !

Unité de base (6)

Nettoyez le boîtier de l'unité de base **(6)** avec un chiffon humide et un peu de liquide vaisselle doux. Rincez à l'eau claire et séchez soigneusement. Veillez toujours à ce qu'il n'y ait pas d'eau qui pénètre dans l'appareil. N'utilisez jamais de détergents abrasifs ou de solvants pour le nettoyage.



ATTENTION ! Ne mettez pas l'unité de base **(6)** au lave-vaisselle. Cela pourrait entraîner des dommages irréparables.

Accessoires

Éliminez tous les résidus d'aliments non incrustés à l'aide d'une spatule douce ou d'un chiffon. Lavez la cuve de cuisson **(3)**, le couvercle **(1)**, la grille de cuisson vapeur **(14)**, la cuillère à riz **(15)** et le gobelet gradué **(16)** dans un évier rempli d'eau additionnée d'un peu de liquide vaisselle doux. Rincez toutes les pièces à l'eau claire et séchez-les bien.



En cas de résidus alimentaires incrustés ou tenaces, remplissez la cuve de cuisson **(3)** d'eau tiède et laissez-la tremper un moment avant de la nettoyer.



La cuve de cuisson **(3)**, le couvercle **(1)**, la grille de cuisson vapeur **(14)**, la cuillère à riz **(15)** et le gobelet gradué **(16)** passent aussi au lave-vaisselle.

13. Stockage en cas de non-utilisation

Lorsque vous ne souhaitez pas utiliser la mijoteuse, débranchez la fiche d'alimentation de la prise de courant. Rangez la mijoteuse nettoyée dans un endroit propre et sec, à l'abri de la lumière directe du soleil.

14. Résolution des problèmes

La mijoteuse ne fonctionne pas.

- Vérifiez que la fiche d'alimentation est correctement insérée dans la prise de courant.
- Vérifiez que la prise de courant utilisée est bien alimentée.

La mijoteuse s'éteint soudainement.

- Si aucun programme n'est lancé dans la 1 minute qui suivent la mise en marche de la mijoteuse, celle-ci s'éteint automatiquement.

Le temps affiché sur l'écran d'affichage (9) augmente au lieu de diminuer.

- La mijoteuse est en mode « KEEP WARM ».

L'écran d'affichage (9) indique « Err 1 », « Err 2 » ou « Err 3 ».

- La mijoteuse présente une défaillance technique. Contactez le fabricant.

15. Réglementation environnementale et informations sur la mise au rebut

	Les appareils portant ce symbole sont soumis à la directive européenne 2012/19/EU. Les appareils électriques ou électroniques usagés ne doivent en aucun cas être jetés avec les déchets ménagers, mais déposés dans des centres de collecte officiels. Protégez l'environnement et préservez votre santé en recyclant correctement les appareils usagés. Pour plus d'informations sur les normes de mise au rebut en vigueur, contactez votre mairie, vos services locaux de gestion des déchets ou le magasin où vous avez acheté l'appareil.
	Les matériaux d'emballage doivent être mis au rebut de manière respectueuse de l'environnement. Les cartons d'emballage peuvent être déposés dans des centres de recyclage du papier ou dans des points de collecte publics destinés au recyclage. Tous les films ou plastiques contenus dans l'emballage doivent être déposés dans des points de collecte publics.

Valable uniquement pour la France :



Ce produit et ses emballages sont soumis à des règles de tri spécifiques en France. Veuillez respecter les consignes locales en matière d'élimination des déchets.

Applicable uniquement pour l'Espagne et le Portugal :
Veuillez séparer les matériaux d'emballage et les jeter dans les conteneurs de collecte appropriés, conformément aux symboles figurant sur l'emballage :







Veuillez tenir compte des marquages présents sur le matériau d'emballage lors de sa mise au rebut. Il comporte des abréviations (a) et des numéros (b), qui ont la signification suivante :
1-7 : plastique / 20-22 : papier et carton / 80-98 : matériaux composites.

Symbole	Matériau	Contenu dans les éléments d'emballage suivants pour ce produit
	Polyéthylène faible densité	Sac en plastique dans l'emballage
	Carton ondulé	Emballage de vente
	Autre carton	Boîte intérieure

16. Contact alimentaire



Ce symbole désigne les produits dont la composition physique et chimique a été testée et prouvée non dangereuse pour la santé en cas d'utilisation en contact avec des denrées alimentaires.

17. Avis de conformité



Le produit est conforme aux exigences des directives européennes et nationales applicables. La preuve de la conformité a été fournie. Le fabricant possède les déclarations et la documentation correspondantes.



Le produit est conforme aux exigences des directives nationales applicables de la République de Serbie.

Vous pouvez télécharger la déclaration de conformité UE complète et toute autre déclaration de conformité (le cas échéant) en cliquant sur ce lien : https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/540676_2601.pdf
Coordonnées de contact conformément au règlement 2023/988 sur la sécurité des produits : ce@targa.de

18. Informations relatives à la garantie et aux services

Garantie de TARGA GmbH FR

Cher client, chère cliente,
La garantie accordée sur ce produit est de trois ans à partir de la date d'achat. En cas de vice sur ce produit, vous disposez de droits que vous pouvez faire valoir vis-à-vis du vendeur du produit. L'exercice de ces droits n'est pas limité par notre garantie exposée ci-après.

Conditions de garantie

La période de garantie commence à la date d'achat. Merci de conserver soigneusement le ticket de caisse d'origine. Il vous sera demandé comme preuve d'achat. Si un vice matériel ou de fabrication survient dans les trois ans qui suivent la date d'achat de ce produit, le produit sera réparé ou remplacé gratuitement, le choix restant à notre discrétion.

Période de garantie et droits résultant de vices

La période de garantie n'est pas prolongée en cas de son exercice. La même chose s'applique pour les pièces remplacées et réparées. Les dégâts et vices éventuellement présents dès l'achat doivent être signalés immédiatement dès le déballage. Une fois la période de garantie écoulée, toute réparation est payante.

Prestations incluses dans la garantie

Le fabricant garantit que, dans des conditions normales d'utilisation, le produit conservera sa fonctionnalité et demeurera adapté à l'usage pour lequel il a été prévu pendant une période de 3 ans. La garantie sera annulée si le produit est endommagé ou s'il est utilisé ou réparé de manière inappropriée. Toutes les instructions présentes dans le manuel d'utilisation doivent être respectées afin d'assurer une utilisation correcte du produit. Les utilisations et opérations qui sont explicitement déconseillées dans le manuel d'utilisation doivent être évitées en toutes circonstances. Ce produit est destiné à un usage privé et non à un usage commercial. Toute utilisation inappropriée, utilisation de la force ou intervention n'ayant pas été réalisée par un technicien agréé annulera la garantie. La période de garantie ne recommencera pas si le produit est réparé ou remplacé.

Processus d'application de la garantie

Afin de permettre un traitement rapide de votre demande, nous vous prions de suivre les indications suivantes :

- Avant de mettre votre produit en service, merci de lire avec attention la documentation jointe. Si un problème survient qui ne peut être résolu de cette manière, merci de vous adresser à notre assistance téléphonique.
- Pour toute demande, ayez la référence de l'article et si disponible, le numéro de série, à portée de main pour apporter la preuve de votre achat.
- S'il est impossible d'apporter une solution par téléphone, notre assistance téléphonique organisera une intervention technique en fonction de l'origine de la panne.

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 L217-16 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.

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.



Service

FR Téléphone : 0800 919270

E-Mail : targa@lidl.fr

IAN: 540676_2601



Fabricant

Important : l'adresse suivante n'est pas l'adresse de notre service technique. Contactez d'abord notre service technique aux coordonnées ci-dessus.

TARGA GmbH
Coesterweg 45
59494 Soest
ALLEMAGNE

Garantie de TARGA GmbH BE CH

Cher client, chère cliente,

La garantie accordée sur ce produit est de trois ans à partir de la date d'achat. En cas de vice sur ce produit, vous disposez de droits que vous pouvez faire valoir vis-à-vis du vendeur du produit. L'exercice de ces droits n'est pas limité par notre garantie exposée ci-après.

Conditions de garantie

La période de garantie commence à la date d'achat. Merci de conserver soigneusement le ticket de caisse d'origine. Il vous sera demandé comme preuve d'achat. Si un vice matériel ou de fabrication survient dans les trois ans qui suivent la date d'achat de ce produit, le produit sera réparé ou remplacé gratuitement, le choix restant à notre discrétion.

Période de garantie et droits résultant de vices

La période de garantie n'est pas prolongée en cas de son exercice. La même chose s'applique pour les pièces remplacées et réparées. Les dégâts et vices éventuellement présents dès l'achat doivent être signalés immédiatement dès le déballage. Une fois la période de garantie écoulée, toute réparation est payante.

Prestations incluses dans la garantie

Le fabricant garantit que, dans des conditions normales d'utilisation, le produit conservera sa fonctionnalité et demeurera adapté à l'usage pour lequel il a été prévu pendant une période de 3 ans. La garantie sera annulée si le produit est endommagé ou s'il est utilisé ou réparé de manière inappropriée. Toutes les instructions présentes dans le manuel d'utilisation doivent être respectées afin d'assurer une utilisation correcte du produit. Les utilisations et opérations qui sont explicitement déconseillées dans le manuel d'utilisation doivent être évitées en toutes circonstances. Ce produit est destiné à un usage privé et non à un usage commercial. Toute utilisation inappropriée, utilisation de la force ou intervention n'ayant pas été réalisée par un technicien agréé annulera la garantie. La période de garantie ne recommencera pas si le produit est réparé ou remplacé.

Processus d'application de la garantie

Afin de permettre un traitement rapide de votre demande, nous vous prions de suivre les indications suivantes :

- Avant de mettre votre produit en service, merci de lire avec attention la documentation jointe. Si un problème survient qui ne peut être résolu de cette manière, merci de vous adresser à notre assistance téléphonique.
- Pour toute demande, ayez la référence de l'article et si disponible, le numéro de série, à portée de main pour apporter la preuve de votre achat.
- S'il est impossible d'apporter une solution par téléphone, notre assistance téléphonique organisera une intervention technique en fonction de l'origine de la panne.

Service

BE Téléphone : 0800 12089
E-Mail : targa@lidl.be

CH Téléphone : 0800 56 44 33
E-Mail : targa@lidl.ch

IAN: 540676_2601

Fabricant

Important : l'adresse suivante n'est pas l'adresse de notre service technique. Contactez d'abord notre service technique aux coordonnées ci-dessus.

TARGA GmbH, Coesterweg 45
59494 Soest, ALLEMAGNE

Inhoud

1. Beoogd gebruik 67
2. Inhoud van de verpakking 67
3. Overzicht 67
4. Technische specificaties 67
5. Veiligheidsinstructies 68
6. Belangrijke informatie over het gebruik van kunststofonderdelen die in contact komen met levensmiddelen 71
7. Voordat u begint 72
7.1 Eerste gebruik 72
8. Aan de slag 72
8.1 SLOW COOK (LANGZAAM GAREN) 73
8.2 STEAM (STOMEN) 73
8.3 SEAR/SAUTE (aanbraden/bakken) 73
8.4 KEEP WARM (warmhouden) 73
8.5 WHITE RICE (witte rijst) 73
8.6 BROWN RICE (volkorenrijst) 74
8.7 BRAISE (stoven) 74
8.8 PASTA 74
9. Programma's 74
9.1 Temperaturen en tijden bij de programma's 75
10. Bereidingstabellen 75
10.1 Cereals (granen) 75
10.2 Meat (vlees) 76
10.3 Vegetables (groenten) 76
11. Recepten 77
11.1 Havermoutpap met appel en kaneel 77
11.2 Vegetarische minestrone 77
11.3 Zalm met chili- en limoenboter 78
11.4 Ragù alla Bolognese met tagliatelle (authentiek Italiaans) 78
11.5 Erwtensoep 79
11.6 Paella 80
11.7 Pulled pork 80
11.8 Goulash met volkorenrijst 81
11.9 Rijstebrij 81
11.10 Bessenpavlova 82
12. Onderhoud/reiniging 82
12.1 Onderhoud 82
12.2 Reinigen 83
13. Opslag indien niet in gebruik 83
14. Problemen oplossen 83
15. Milieuregelgeving en informatie over afvalverwerking 84
16. Gebruik voor levensmiddelen 84
17. Conformiteit 85
18. Garantie- en service-informatie 85

1. Beoogd gebruik

Deze slowcooker is uitsluitend bedoeld voor het bereiden van levensmiddelen. Gebruik het apparaat alleen volgens de beoogde functies en programma's. Elk ander gebruik dan hierboven wordt vermeld, komt niet overeen met het beoogde gebruik.

De slowcooker is ontworpen voor privégebruik, niet voor commercieel gebruik. Dit omvat ook het volgende gebruik:

- in personeelskeukens in winkels kantoren en andere bedrijfsruimten
- in gastverblijven op het platteland
- door klanten in hotels, motels en andere accommodatie
- in bed&breakfasts.

De slowcooker mag alleen binnenshuis worden gebruikt en is niet geschikt voor tropische klimaten.

Deze slowcooker voldoet aan alle relevante normen en standaarden met betrekking tot CE-conformiteit. Wijzigingen aan het product, anders dan wijzigingen die worden aanbevolen door de fabrikant, kunnen ertoe leiden dat niet meer aan deze normen wordt voldaan. De fabrikant aanvaardt geen aansprakelijkheid voor schade of storingen die hieruit voortvloeien.

Houd u aan de regelgeving en wetten in het land van gebruik.

2. Inhoud van de verpakking

- Slowcooker
- Deksel
- Rijstlepel
- Deze handleiding
- Pan
- Stoomrooster
- Maatbeker

3. Overzicht

Deze handleiding heeft een uitvouwbare omslag. Aan de binnenkant van de omslag vindt u een afbeelding van de slowcooker met alle genummerde onderdelen. Deze nummers hebben de volgende betekenis:

1	Deksel	**2**	Handgreep voor deksel
3	Pan	**4**	Handgreep voor pan
5	Handgreep	**6**	Basisunit
7	Knop START/STOP	**8**	Knoppen TEMP (– / +)
9	Display	**10**	Draaiknop (programmaselectie)
11	Knoppen TIME (– / +)	**12**	Aan/uit-knop
13	Netsnoer	**14**	Stoominzetstuk [Afb. A]
15	Rijstlepel [Afb. A]	**16**	Maatbeker [Afb. A]

4. Technische specificaties

Model	SSM 1400 A1
Stroomvoorziening	220 - 240 V~, 50/60 Hz
Stroomverbruik	1400 W
Uit/energieverbruik bij stand-by	0,32 W
Time-out totdat de stand-bymodus wordt geactiveerd bij inactiviteit	1 minute
Beschermingsklasse	I / ⏚
Netto inhoud van de pan	5 liter

De technische specificaties en het ontwerp kunnen zonder voorafgaande kennisgeving worden gewijzigd.

5. Veiligheidsinstructies

Lees de volgende instructies aandachtig door voordat u de slowcooker voor het eerst gebruikt en let op de veiligheidswaarschuwingen, zelfs als u bekend bent met het gebruik van elektronische apparatuur. Bewaar deze handleiding op een veilige plaats, zodat u deze later kunt raadplegen. Als u de slowcooker verkoopt of weggeeft, dient u ook de handleiding erbij te doen. Deze handleiding maakt deel uit van het product.

Verklaring van de gebruikte symbolen



GEVAAR! Dit signaalwoord duidt op een gevaar met een hoog risico dat tot de dood of ernstig letsel kan leiden, als het niet wordt vermeden.



WAARSCHUWING! Dit signaalwoord duidt op een gevaar met een gemiddeld risico dat tot de dood of ernstig letsel kan leiden, als het niet wordt vermeden.



VOORZICHTIG! Dit signaalwoord staat bij belangrijke instructies ter voorkoming van schade aan eigendommen.



GEVAAR! Waarschuwing, hete oppervlakken! Dit symbool duidt op de kans op letsel of brandwonden door hete oppervlakken van de slowcooker.



Hittebestendige veiligheidshandschoenen



Pan **(3)** ovenbestendig (tot 240 °C)



Gebruik volgens de handleiding



Wisselspanning



Dit symbool staat bij nadere informatie over het onderwerp.



Adres van de fabrikant

WAARSCHUWING!
GEVAAR VAN ELEKTRISCHE SCHOK!
OPEN HET APPARAAT NIET!



GEVAAR! Algemene veiligheidsinstructies

- Deze slowcooker kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder, door personen met lichamelijke, zintuiglijke of verstandelijke beperkingen of door personen met weinig kennis of ervaring, mits er toezicht op wordt gehouden of ze instructies hebben gekregen over het juiste gebruik van het apparaat en de bijhorende risico's begrijpen. Dit apparaat is geen speelgoed. Reiniging en onderhoud door de gebruiker mag niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij ze 8 jaar of ouder zijn en onder toezicht staan. Houd kinderen onder de 8 jaar uit de buurt van het apparaat en het netsnoer **(13)**.
- Kleine onderdelen kunnen leiden tot verstikkingsgevaar. Houd het verpakkingsmateriaal buiten het bereik van kinderen. Er bestaat gevaar voor verstikking.
- Gebruik de slowcooker niet als deze beschadigd is of slecht werkt, omdat dit verdere schade kan veroorzaken. Neem contact op met de klantenservice of met een gekwalificeerd persoon om het product te controleren en indien nodig te repareren.



GEVAAR! Brandgevaar!

- Het is niet de bedoeling dat de slowcooker wordt gebruikt met een externe timer of een apart afstandsbedieningssysteem.
- Laat het apparaat nooit onbeheerd achter wanneer je de programma's "SEAR/SAUTE" (aanbraden/bakken) en "PASTA" gebruikt.
- Plaats het apparaat niet in de buurt van brandbare materialen, vloeistoffen, gassen of gordijnen.
- Zet het apparaat altijd op een vlak, stabiel en vuurvast oppervlak dat beschermd is tegen opspattend water. Houd minstens 15 cm afstand van alle wanden.
- Bewaar een afstand van ten minste 50 cm rond het apparaat ten opzichte van brandbare of ontvlambare materialen.
- Zorg ervoor dat de luchtcirculatie niet wordt belemmerd. Laat voldoende ruimte rond het apparaat en houd minstens 1 meter vrije ruimte erboven aan.
- Bedek het apparaat niet.
- Plaats het apparaat nooit in een kast.
- Gebruik het apparaat alleen als de pan **(3)** gevuld is en nooit als deze leeg is.



GEVAAR! Risico op elektrische schok!

- Het is belangrijk dat de behuizing van het apparaat niet beschadigd is. Als de behuizing is beschadigd, is er een risico op een elektrische schok.
- Sluit de slowcooker aan op een stopcontact dat altijd gemakkelijk bereikbaar is. Gebruik het product alleen op de spanning die op het typeplaatje staat! Het typeplaatje vindt u aan de onderkant van het apparaat. De gebruiker hoeft geen actie te ondernemen om het product op 50 of 60 Hz in te stellen. De aanpassing naar 50 of 60 Hz vindt automatisch plaats.
- De basisunit **(6)**, het netsnoer **(13)** en de stekker mogen niet in water of andere vloeistoffen worden ondergedompeld.
- Raak het netsnoer **(13)** of het apparaat nooit met natte handen aan.
- Het apparaat mag niet in de directe omgeving van een wastafel, een bad, een douche of een zwembad worden gebruikt. Als het apparaat in het water valt, trekt u onmiddellijk de stekker uit het stopcontact, waarna u het apparaat pas uit het water haalt.
- Trek de stekker uit het stopcontact om het apparaat op de juiste manier los te koppelen van het lichtnet. Trek nooit aan het netsnoer **(13)** om de stekker uit het stopcontact te halen. Trek altijd aan de stekker zelf.
- Trek de stekker uit het stopcontact als het apparaat niet goed werkt, niet in gebruik is, tijdens onweersbuien en vóór het reinigen.
- Zorg ervoor dat het netsnoer **(13)** niet kan worden beschadigd door scherpe randen of hete oppervlakken.
- Zorg ervoor dat het netsnoer **(13)** niet bekneld of platgedrukt kan worden.
- Als het netsnoer **(13)** is beschadigd, moet u dit laten vervangen door de fabrikant, de klantenservice of een andere bevoegde persoon om zo mogelijk gevaar te vermijden. Gebruik nooit adapterstekkers of verlengkabels en knoei niet met het netsnoer **(13)**!
- Mors geen vloeistof op de stekker van het apparaat.



GEVAAR! Kans op brandwonden!

- Raak de pan **(3)** nooit aan tijdens of onmiddellijk na de werking. Houd de pan **(3)** alleen vast aan of draag deze met de handgrepen **(4)**. Gebruik ovenwanten of pannenlappen.
- Als de inhoud kookt, komt er hete stoom uit de slowcooker. Wees voorzichtig en brand u niet. Leun niet over het apparaat. Open het deksel **(1)** langzaam en van u af, zodat de hete stoom kan ontsnappen aan de achterzijde.
- Maak de pan **(3)** niet te vol. Een te volle pan kan ertoe leiden dat de pan **(3)** overkookt en brandwonden of schade veroorzaakt.

- Gebruik het programma "SEAR/SAUTE" (aanbraden/bakken) nooit met het deksel **(1)** dicht. Er bestaat een risico op oververhitting en brandwonden.
- Het apparaat kan tijdens gebruik erg heet worden. Het blijft ook heet nadat het apparaat is uitgeschakeld. Pas dus op dat u geen brandwonden oploopt.
- Na gebruik blijft het oppervlak van het verwarmingselement enigszins warm.
- Laat het apparaat volledig afkoelen voordat u het reinigt, vervoert of opbergt.



WAARSCHUWING! Risico op letsel

- Als u merkt dat het apparaat vreemde geluiden of geuren produceert, trekt u de stekker onmiddellijk uit het stopcontact. Als dit gebeurt, mag u het apparaat niet meer gebruiken en moet u het laten nakijken door een deskundige. Adem rook die uit het apparaat komt nooit in. Raadpleeg een arts als u per ongeluk rook inademt. De ingeademde rook kan schadelijk zijn voor uw gezondheid.
- Leg het netsnoer **(13)** zo neer dat niemand erover kan struikelen.



VOORZICHTIG! Schade aan apparatuur

- Gebruik geen schurende of chemische schoonmaakmiddelen.
- Gebruik het apparaat uitsluitend met de originele accessoire.
- Plaats nooit iets op het apparaat.
- Bescherm het apparaat tegen vocht en tegen druppels of spatten water.
- Plaats het apparaat niet in direct zonlicht.
- Stel het apparaat niet bloot aan extreem hoge of lage temperaturen.
- Stel het apparaat niet bloot aan overmatige schokken en trillingen.
- Plaats de pan **(3)** niet op onbeschermde oppervlakken. Gebruik altijd een geschikte onderzetter of standaard.
- Gebruik de pan **(3)** niet op de kookplaat, in de oven, in de magnetron of in de vriezer.
- Gebruik geen metalen keukengerei in de pan **(3)**, aangezien dit de antiaanbaklaag kan beschadigen.

6. Belangrijke informatie over het gebruik van kunststofonderdelen die in contact komen met levensmiddelen

Kunststof onderdelen die in contact komen met levensmiddelen: rijstlepel (15) en maatbeker (16)

De volgende instructies gelden uitsluitend voor de rijstlepel **(15)** en de maatbeker **(16)**, die van kunststof zijn vervaardigd en in direct contact komen met levensmiddelen. Ze zijn niet van toepassing op andere onderdelen van het product.

Gebruik de rijstlepel **(15)** en de maatbeker **(16)** uitsluitend voor het beoogde doel en in overeenstemming met de gebruiksaanwijzing. Onjuist gebruik kan leiden tot schade aan het materiaal en ervoor zorgen dat het niet langer geschikt is voor verder contact met levensmiddelen.

Gebruik geen schurende gereedschappen of agressieve of schurende schoonmaakmiddelen, aangezien deze de oppervlakte kan beschadigen.

Inspecteer de rijstlepel **(15)** en de maatbeker **(16)** regelmatig. Indien u zichtbare schade of veranderingen aan het materiaal constateert (bijvoorbeeld scheuren, vervorming, delaminatie of blijvende verkleuring), mogen deze onderdelen niet langer worden gebruikt voor contact met levensmiddelen.

Temperatuur- en gebruiksbeperkingen

Maximaal toegestane temperatuur en contacttijd bij contact met levensmiddelen: 100 °C/1 uur

Overschrijd deze temperatuur niet.

Gebruik de rijstlepel **(15)** en de maatbeker **(16)** niet met hetere levensmiddelen of vloeistoffen, en stel ze niet bloot aan directe warmtebronnen.

Meer informatie over reiniging en gebruik vindt u in deze gebruikershandleiding.

7. Voordat u begint

Haal de slowcooker en accessoires uit de verpakking. Verwijder al het verpakkingsmateriaal en controleer of alle onderdelen volledig en onbeschadigd zijn. Bel de fabrikant als iets ontbreekt of beschadigd is.

7.1 Eerste gebruik

Voordat u het apparaat voor het eerst gebruikt, warmt u het zonder voedsel op. Bij de eerste keer opwarmen kan er een kleine hoeveelheid rook en geur vrijkomen als gevolg van productieresten. Dit is normaal en volkomen veilig.

- Reinig het product zoals beschreven in hoofdstuk "12.2 Reinigen".
- Kies een geschikte locatie voor het product (zie hoofdstuk "5. Veiligheidsinstructies").
- Plaats de pan **(3)** juist op de basisunit **(6)**.
- Vul de pan **(3)** met 480 ml of 2 maatbekers **(16)** water.
- Plaats het deksel **(1)** op de pan **(3)**.
- Steek de stekker in een gemakkelijk toegankelijk stopcontact U hoort één piepje. Het display **(9)** licht even op en gaat weer uit.
- Druk op de Aan/uit-knop **(12)**. De led van het geselecteerde programma gaat branden. De relevante temperatuur en bereidingstijd worden, indien van toepassing, weergegeven op het display **(9)**.
- Selecteer met de draaiknop **(10)** het programma "PASTA".
- Druk op de knop START/STOP **(7)** om het programma te starten. Er verschijnt een draaiend symbool op het display **(9)**.
- In geval van geur of rook zorgt u voor voldoende ventilatie (bijvoorbeeld door een raam te openen).
- Druk na ongeveer 10 minuten op de START/STOP-knop **(7)** om het programma te beëindigen.
- Druk op de Aan/uit-knop **(12)** om het apparaat uit te schakelen.
- Laat het apparaat afkoelen en giet het water weg.
- Reinig het product zoals beschreven in hoofdstuk "12.2 Reinigen".
- Het apparaat is nu gereed.

8. Aan de slag



- De pan **(3)** is geschikt voor gebruik in de oven bij temperaturen tot 240 °C.
- Gebruik het apparaat niet voor het bereiden van instantrijst.
- Als er binnen 1 minute na het inschakelen van het apparaat geen programma wordt gestart, schakelt het automatisch uit.
- Er klinkt een pieptoon wanneer een knop wordt ingedrukt of de draaiknop **(10)** wordt bediend.
- Als u een lopend programma wilt annuleren, drukt u op de START/STOP-knop **(7)**.
- Als u het apparaat wilt uitschakelen, drukt u op de aan/uit-knop **(12)**.
- Reinig het product na elk gebruik, zoals beschreven in hoofdstuk "12.2 Reinigen".

- Kies een geschikte locatie voor het product (zie hoofdstuk "5. Veiligheidsinstructies").
- Plaats de pan **(3)** juist op de basisunit **(6)**.
- Vul de pan **(3)** met de gewenste ingrediënten, nu of later, afhankelijk van het recept.
- Plaats het deksel **(1)** op de pan **(3)** volgens het recept of het programma.
- Steek de stekker in een gemakkelijk toegankelijk stopcontact. U hoort één piepje. Het display **(9)** licht even op en gaat weer uit.
- Druk op de Aan/uit-knop **(12)**. De led van het geselecteerde programma gaat branden. De relevante temperatuur en bereidingstijd worden, indien van toepassing, weergegeven op het display **(9)**.
- Selecteer het gewenste programma (zie hoofdstuk "9. Programma's") met behulp van de draaiknop **(10)**.

8.1 SLOW COOK (LANGZAAM GAREN)

- Selecteer de temperatuur "HI" (hoog) of "LO" (laag) met behulp van de knoppen − / + TEMP **(8)**.
- Gebruik de knoppen − / + TIME **(11)** om een tijd tussen 15 minuten en 12 uur te selecteren, in stappen van 15 minuten.
- Laat het glazen deksel **(1)** tijdens het koken gesloten.
- Druk op de knop START/STOP **(7)** om het programma te starten. Het apparaat start het kookproces en de tijd op het display **(9)** begint af te tellen. Nadat de ingestelde tijd is verstreken, klinkt er een pieptoon en schakelt het apparaat over naar de modus "KEEP WARM" (Warmhouden). De tijd op het display **(9)** begint nu op te tellen. Na 12 uur gebruik in de modus "KEEP WARM" (Warmhouden) schakelt het apparaat automatisch uit.

8.2 STEAM (STOMEN)

- Plaats voor dit programma het stoominzetstuk **(14)** in de pan **(3)**.
- Vul de pan **(3)** met 480 ml of 2 maatbekers **(16)** water en laat het deksel **(1)** tijdens het koken gesloten.
- Gebruik de knoppen − / + TIME **(11)** om een tijd tussen 1 minuut en 30 minuten te selecteren, in stappen van 1 minuut.
- Druk op de knop START/STOP **(7)** om het programma te starten. Het apparaat begint voor te verwarmen en er verschijnt een draaiend pictogram op het display **(9)**. Zodra de voorverwarmingsfase is voltooid, begint de tijd op het display **(9)** af te tellen.

8.3 SEAR/SAUTE (aanbraden/bakken)

- Selecteer de temperatuur "HI" (hoog), "MED" (medium) of "LO" (laag) met behulp van de knoppen − / + TEMP **(8)**.
- Druk op de knop START/STOP **(7)** om het programma te starten. Het apparaat begint op te warmen. Er verschijnt een draaiend symbool op het display **(9)**. Laat het apparaat voorverwarmen totdat het draaiende pictogram op het display **(9)** verdwijnt en "Food" (Voedsel) verschijnt. De tijd begint op te lopen. Plaats het bereide voedsel pas in de pan **(3)** als de voorverwarmingsfase is voltooid.
- Druk op de knop START/STOP **(7)** om het programma te stoppen.

8.4 KEEP WARM (warmhouden)

- Laat het deksel **(1)** gesloten wanneer u dit programma gebruikt.
- Druk op de knop START/STOP **(7)** om het programma te starten. Het apparaat start het kookproces en de tijd op het display **(9)** telt op. Na 12 uur gebruik in de modus "KEEP WARM" (Warmhouden) schakelt het apparaat automatisch uit.

8.5 WHITE RICE (witte rijst)

- Spoel de rijst grondig af in een zeef.
- Doe de rijst en het kookvocht in de kookpan (3) zoals aangegeven in de bereidingstabel "10.1 Cereals" (Granen).
- Laat het deksel **(1)** gesloten wanneer u dit programma gebruikt.
- Druk op de knop START/STOP **(7)** om het programma te starten. Het apparaat begint te koken en er verschijnt een draaiend pictogram op het display **(9)**. Nadat het ingestelde programma is verstreken, klinkt er een pieptoon en schakelt het apparaat over naar de modus "KEEP WARM" (Warmhouden). De tijd op het display **(9)** begint nu op te tellen. Na 12 uur gebruik in de modus "KEEP WARM" (Warmhouden) schakelt het apparaat automatisch uit.

8.6 BROWN RICE (volkorenrijst)

- Spoel de rijst grondig af in een zeef.
- Doe de rijst en het kookvocht in de kookpan (3) zoals aangegeven in de bereidingstabel "10.1 Cereals" (Granen).
- Laat het deksel **(1)** gesloten wanneer u dit programma gebruikt.
- Druk op de knop START/STOP **(7)** om het programma te starten. Het apparaat begint te koken en er verschijnt een draaiend pictogram op het display **(9)**. Nadat het ingestelde programma is verstreken, klinkt er een pieptoon en schakelt het apparaat over naar de modus "KEEP WARM" (Warmhouden). De tijd op het display **(9)** begint nu op te tellen. Na 12 uur gebruik in de modus "KEEP WARM" (Warmhouden) schakelt het apparaat automatisch uit.

8.7 BRAISE (stoven)

- Gebruik de knoppen − / + TIME **(11)** om een tijd tussen 1 en 12 uur te selecteren, in stappen van 15 minuten.
- Laat het deksel **(1)** gesloten wanneer u dit programma gebruikt.
- Druk op de knop START/STOP **(7)** om het programma te starten. Het apparaat begint voor te verwarmen en er verschijnt een draaiend pictogram op het display **(9)**. Zodra de voorverwarmingsfase is voltooid, begint de tijd op het display **(9)** af te tellen. Nadat de ingestelde tijd is verstreken, klinkt er een pieptoon en schakelt het apparaat over naar de modus "KEEP WARM" (Warmhouden). De tijd op het display **(9)** begint nu op te tellen. Na 12 uur gebruik in de modus "KEEP WARM" (Warmhouden) schakelt het apparaat automatisch uit.

8.8 PASTA

- Vul de pan **(3)** met de hoeveelheid water die nodig is voor uw pasta (max. 4 liter).
- Druk op de knop START/STOP **(7)** om het programma te starten. Het apparaat begint voor te verwarmen en er verschijnt een draaiend pictogram op het display **(9)**.
- Laat het deksel **(1)** gesloten totdat het water kookt. Zodra de voorverwarmingsfase is voltooid, klinkt er een pieptoon.
- Voeg maximaal 500 g pasta en zout toe aan het kokende water.
- Stop het verwarmingsproces door op de knop START/STOP **(7)** te drukken en gebruik de knoppen − / + TIME **(11)** om de aanbevolen bereidingstijd in te stellen tussen 5 en 30 minuten in stappen van 1 minuut. De ingestelde tijd wordt op het display **(9)** afgeteld.
- Sluit het deksel **(1)** om de pasta zo snel mogelijk aan de kook te brengen.
- Open het deksel **(1)** zodra het water weer aan de kook is gekomen, om te voorkomen dat het overkookt.
- Nadat de ingestelde tijd is verstreken, klinkt er een pieptoon en schakelt het apparaat over naar de modus "KEEP WARM" (Warmhouden). De tijd op het display **(9)** begint nu op te tellen. Na 12 uur gebruik in de modus "KEEP WARM" (Warmhouden) schakelt het apparaat automatisch uit.

9. Programma's

Het apparaat beschikt over de volgende programma's.

Programma	Gebruik
SLOW COOK (LANGZAAM GAREN)	Voor het langzaam garen van levensmiddelen op lage temperatuur gedurende een langere periode.
STEAM (STOMEN)	Voor het voorzichtig stomen van delicate voedingsmiddelen zoals vis en groenten.
SEAR/SAUTE (aanbraden/bakken)	Voor het aanbraden van vlees, het bakken van groenten en het bereiden van sauzen en soortgelijke gerechten.
KEEP WARM (warmhouden)	Voor het warmhouden van levensmiddelen gedurende een langere periode.
WHITE RICE (witte rijst)	Voor het koken van witte rijst.

BROWN RICE (volkorenrijst)	Voor het koken van volkorenrijst.
BRAISE (stoven)	Het bereiden van taaiere stukken vlees door ze op hoog vuur (met olie) aan te braden en ze vervolgens op lage temperatuur in vloeistof gaar te laten worden.
PASTA	Voor het bereiden van pasta.

9.1 Temperaturen en tijden bij de programma's

De programma's hebben de volgende vooraf ingestelde temperaturen en tijden. U kunt deze waarden indien nodig aanpassen.

Programma	Temperatuur	Time (uur)	Instelbare temperatuur	Instelbare tijd (uur)
SLOW COOK (LANGZAAM GAREN)	HI	06:00	HI / LO	00:15 – 12:00 (in stappen van 00:15)
STEAM (STOMEN)	-	00:10	-	00:01 – 01:00 (in stappen van 00:01)
SEAR/SAUTE (aanbraden/bakken)	HI	-	HI / MED / LO	-
KEEP WARM (warmhouden)	-	00:00	-	-
WHITE RICE (witte rijst)	-	-	-	-
BROWN RICE (volkorenrijst)	-	-	-	-
BRAISE (stoven)	-	06:00	-	01:00 – 12:00 (in stappen van 00:15)
PASTA	-	-	-	00:05 – 00:30 (in stappen van 00:01)*

* kan pas worden ingesteld nadat de voorverwarmingsfase is voltooid.

10. Bereidingstabellen

De onderstaande tabellen geven een richtlijn voor de verwerking van verschillende levensmiddelen. De vermelde hoeveelheden zijn gebaseerd op de meegeleverde maatbeker **(16)**.

10.1 Cereals (granen)

Spoel de rijst grondig af voordat u deze kookt. Hierdoor worden onzuiverheden en overtollig zetmeel verwijderd, die ervoor zorgen dat de rijst plakkerig wordt.

Ingrediënt	Hoeveelheid	Vloeistofvolume	Vloeistoffen	Programma
Witte rijst (kortkorrelige, middellangkorrelige of langkorrelige) of voorgekookte rijst	200 g / 1 maatbeker	360 ml / 1 ½ maatbeker	zout water of vleesbouillon	WHITE RICE (witte rijst)
	400 g / 2 maatbekers	720 ml / 3 maatbekers		
	600 g / 3 maatbekers	1200 ml / 5 maatbekers		
	800 g / 4 maatbekers	1920 ml / 8 maatbekers		
Basmati- of Arborio-rijst	200 g / 1 maatbeker	480 ml / 2 maatbekers	zout water of vleesbouillon	WHITE RICE (witte rijst)
	400 g / 2 maatbekers	960 ml / 4 maatbekers		
	600 g / 3 maatbekers	1440 ml / 6 maatbekers		
	800 g / 4 maatbekers	1920 ml / 8 maatbekers		
Jasmijnrijst	190 g / 1 maatbeker	300 ml / 1 ¼ maatbeker	zout water of vleesbouillon	WHITE RICE (witte rijst)
	380 g / 2 maatbekers	720 ml / 3 maatbekers		
	570 g / 3 maatbekers	960 ml / 4 maatbekers		
	760 g / 4 maatbekers	1440 ml / 6 maatbekers		

Volkorenrijst (kortkorrelige of langkorrelige rijst)	180 g / 1 maatbeker	480 ml / 2 maatbekers	zout water of vleesbouillon	BROWN RICE (volkorenrijst)
	360 g / 2 maatbekers	960 ml / 4 maatbekers		
	540 g / 3 maatbekers	1320 ml / 5 ½ maatbeker		
	720 g / 4 maatbekers	1680 ml / 7 maatbekers		
Sushirijst, dessertrijst of plakrijst	200 g / 1 maatbeker	360 ml / 1 ½ maatbeker	gezouten water, melk of een melkvervanger	WHITE RICE (witte rijst)
	400 g / 2 maatbekers	600 ml / 2 ½ maatbeker		
	600 g / 3 maatbekers	900 ml / 3 ¾ maatbeker		
	800 g / 4 maatbekers	1200 ml / 5 maatbekers		
Wilde rijst of rode rijst	185 g / 1 maatbeker	300 ml / 1 ¼ maatbeker	zout water of vleesbouillon	BROWN RICE (volkorenrijst)
	370 g / 2 maatbekers	600 ml / 2 ½ maatbeker		
	555 g / 3 maatbekers	900 ml / 3 ¾ maatbeker		
	740 g / 4 maatbekers	1200 ml / 5 maatbekers		
Spelt	170 g / 1 maatbeker	480 ml / 2 maatbekers	zout water of vleesbouillon	BROWN RICE (volkorenrijst)
	340 g / 2 maatbekers	960 ml / 4 maatbekers		
	510 g / 3 maatbekers	1440 ml / 6 maatbekers		
	680 g / 4 maatbekers	1920 ml / 8 maatbekers		
Quinoa	180 g / 1 maatbeker	480 ml / 2 maatbekers	zout water of vleesbouillon	BROWN RICE (volkorenrijst)
	360 g / 2 maatbekers	960 ml / 4 maatbekers		
	540 g / 3 maatbekers	1440 ml / 6 maatbekers		
	720 g / 4 maatbekers	1920 ml / 8 maatbekers		

10.2 Meat (vlees)

Bereid vlees met het programma "SLOW COOK" (langzaam garen) voor een mals en smaakvol resultaat. Vul de pan **(3)** met 480 ml gezouten water of vleesbouillon of 2 maatbekers **(16)** water en laat het deksel **(1)** tijdens het koken gesloten.

Ingrediënt	Hoeveelheid	Bereidingstijd LOW (laag)	Bereidingstijd HI (hoog)
Varkensschouder	1,25 tot 1,35 kg		4 tot 6 uur
Gerookte varkenslende	1,25 tot 1,35 kg	6 tot 8 uur	2 tot 3 uur
Varkensribben	0,7 tot 1,0 kg		2 tot 3 uur
Rosbief	1,35 tot 1,8 kg	6 tot 8 uur	3 tot 4 uur
Runderklapstuk	1,25 tot 1,35 kg	7 tot 9 uur	3,5 tot 4 uur
Runderstoofvlees	1,35 tot 1,8 kg	9 tot 10 uur	3 tot 4 uur
Staartstuk	1,35 kg		3,5 tot 4,5 uur

10.3 Vegetables (groenten)

Gebruik voor groenten het programma "STEAM" (stomen) om ze zachtjes te garen. Vul de pan **(3)** met 480 ml of 2 maatbekers **(16)** water en plaats het stoominzetstuk **(14)**. Laat het glazen deksel **(1)** tijdens het koken gesloten.

Ingrediënt	Hoeveelheid	Bereiding	Bereidingstijd
Aardappelen	800 g	afhankelijk van de grootte: heel, gehalveerd of in vieren gesneden	12 t/m 15 minuten
Wortelen	500 g	stukjes van 4 cm lang	6 tot 10 minuten
Courgette	500 g	ca. 2,5 cm dikke plakken	5 tot 10 minuten
Bloemkool	500 g	gehalveerd	3 tot 8 minuten
Broccoli	400 g	gehalveerd	7 tot 9 minuten
Spruitjes	200 g	heel, uiteinden afgesneden	7 tot 10 minuten
Zoete aardappelen	800 g	heel, gehalveerd of in vieren gesneden	8 tot 12 minuten
Asperges	250 g	hele bos	3 tot 5 minuten
Koolrabi	500 g	in reepjes	3 tot 6 minuten

U kunt de aardappelen ook met behulp van het programma "SLOW COOK" (langzaam garen) op de stand "HI" gedurende 30 minuten met gesloten deksel **(1)** bereiden. Voeg hiervoor 480 ml of 2 maatbekers **(16)** gezouten water en 1 kg geschilde en in vieren gesneden aardappelen toe aan de pan **(3)**.

11. Recepten

11.1 Havermoutpap met appel en kaneel

4 porties:

- 1 maatbeker grove havermoutvlokken
- 2 el boter
- 1 geschilde appel (in kleine blokjes gesneden)
- 3 druppels vers citroensap
- 2 kopjes water
- 2 el suiker
- 1 el vanillesuiker
- 1 tl kaneel
- 1 snufje zout
- 3 el rozijnen (optioneel)

Bij voorkeur serveren met: noten of gedroogd fruit

Bereiding:

Vet de pan van de slowcooker **(3)** in met boter.

Doe alle ingrediënten in de slowcooker en laat ze 3 uur garen met het programma "SLOW COOK" (langzaam garen) op de stand "LO", met het deksel **(1)** erop. Roer het geheel na het koken goed door en serveer het bijvoorbeeld met noten of gedroogd fruit.

11.2 Vegetarische minestrone

6 porties:

- 1,5 liter groentebouillon (warm)
- 1 kg tomaten in blokjes
- 400 g kidneybonen (uitgelekt)
- 250 g uien (fijngehakt)
- 100 g bleekselderij (fijngesneden)
- 350 g wortelen (fijngesneden)
- 200 g sperziebonen uit een pot of blik
- 200 g courgette (fijngesneden)
- 3 teentjes knoflook (fijngehakt)
- 1 bos verse peterselie(fijngehakt)
- 3 theelepels gedroogde oregano
- 2 tl zout
- 1/2 theelepel gedroogde tijm
- peper (versgemalen)
- 100 g soepnoedels

Bij voorkeur serveren met: versgeraspte Parmezaanse kaas



Voorzichtig: Als u verse sperziebonen gebruikt, kookt u ze ongeveer 20 minuten voor, voordat u ze in de slowcooker doet.

Bereiding:

Was de bleekselderij, wortelen en courgette en snijd deze fijn. Schil de uien en knoflook en hak ze fijn.
Giet de groentebouillon, tomaten, kidneybonen, sperziebonen, zout, gedroogde kruiden en de voorbereide ingrediënten in de slowcooker.
Laat de minestrone 6 uur sudderen met het programma "SLOW COOK" (langzaam garen) op de stand "HI" en met het deksel **(1)** erop.
Voeg de noedels en de peterselie 15 minuten voor het einde van de kooktijd aan de soep toe. Breng op smaak met zout en peper.
Schep de minestrone op een bord en garneer deze met een beetje versgeraspte Parmezaanse kaas.

11.3 Zalm met chili- en limoenboter

4 porties:

- 500 g bevroren zalmfilet (ontdooid)
- 2 citroenen (in schijfjes)
- 2 tl olijfolie
- 1 tl gerookt paprikapoeder
- 1 teentje knoflook (fijngehakt)
- 1 tl Italiaanse kruiden
- 250 ml groentebouillon
- 25 ml limoensap
- 1 snufje zout
- peper (gemalen)
- Parmezaanse kaas (vers geraspt)
- bakpapier

Voor de chili- en limoenboter:

- 125 g boter (op kamertemperatuur)
- 25 ml limoensap
- 1 limoen (geraspte schil)
- 1 tl chili (gemalen)
- 1 tl zout
- 0,5 tl peper (gemalen)

Bij voorkeur serveren met een gemengde salade en stokbrood

Bereiding:

Meng de zachte boter met het limoensap en de kruiden.
Leg het botermengsel op een vel bakpapier en vorm er een rol van.
Laat de boterrol 1-2 uur in de koelkast opstijven.
Knip een stuk bakpapier op maat en leg dit op de bodem van de slowcooker. Verdeel de schijfjes citroen over het bakpapier.
Meng de olijfolie, knoflook en kruiden door elkaar en wrijf het mengsel in de zalm.
Giet de bouillon en het limoensap in de slowcooker en leg de zalm bovenop de schijfjes citroen.
Bereid de zalm met het programma "SLOW COOK" (langzaam garen) op de stand "LO" gedurende 45-60 minuten, afhankelijk van de dikte van de zalm, met het deksel **(1)** erop. De zalm is gaar wanneer het vlees uit elkaar valt als u er zachtjes op drukt.
Verwarm de oven voor op 200 °C boven-/onderwarmte.
Zodra de bereidingstijd voorbij is, giet u het vocht af en bestrooit u de zalm met een laagje Parmezaanse kaas.
Plaats de zalm in de onbedekte pan **(3)** in de voorverwarmde oven en laat deze in 4 tot 6 minuten bruin worden.
Leg de zalm op een bedje van sla en verdeel de boterplakjes en de schijfjes citroen over de zalm en het stokbrood.

11.4 Ragù alla Bolognese met tagliatelle (authentiek Italiaans)

6 porties:

- 1 kg gehakt
- 2 grote / 300 g uien (fijngehakt)
- 2 teentjes knoflook (fijngehakt)
- 250 g wortelen (fijngehakt)
- 150 g gerookt spek (pancetta) (in kleine blokjes gesneden)
- 200 g bleekselderij (fijngehakt)
- een scheutje olijfolie
- 50 g boter
- 250 ml rode wijn of bouillon
- 250 ml melk
- 2 blikken / 800 g tomaten (in stukjes gesneden)
- 1 snuf zout
- peper (versgemalen)
- 4 liter water
- 50 g zout
- 500 g tagliatelle

Bij voorkeur serveren met: versgeraspte Parmezaanse kaas

Bereiding:

Schil de uien, knoflook, wortelen en bleekselderij. Hak alles fijn.

Verhit de boter langzaam met behulp van het programma "SEAR/SAUTE" (aanbraden/bakken), ingesteld op "MED". Bak eerst het in blokjes gesneden spek, voeg vervolgens de uien, bleekselderij en wortelen toe en even later de knoflook. Bak de groenten tot ze glazig zijn.

Haal de groenten uit de pan **(3)** en zet ze weg op een bord. Veeg de pan **(3)** af met keukenpapier.

Doe het gehakt in de pan **(3)** en bak het in olijfolie met het programma "SEAR/SAUTE" (aanbraden/bakken) op stand "HI" gedurende 10 tot 15 minuten.

Voeg rode wijn of bouillon toe en schraap de bruine stukjes van de bodem van de pan **(3)**. Breng op smaak met zout en peper.

Voeg de melk, groenten en tomaten toe en laat het geheel vervolgens 6 uur in de slowcooker garen met het programma "SLOW COOK" (langzaam garen) op de stand "HI", met het deksel **(1)** erop.

Zodra de bereidingstijd voorbij is, roert u de ragù door, prakt u eventuele grotere stukken tomaat fijn met een houten lepel en brengt u het geheel indien nodig op smaak met zout en peper.

Giet de saus in een ovenvaste schaal en houd deze warm in de oven bij 80 °C (heteluchtoven). Spoel de slowcooker schoon.

Breng het water aan de kook met behulp van het programma "PASTA" en voeg zout toe.

Leg de tagliatelle in het kokende water en kook deze volgens de aanwijzingen op de verpakking; giet het water vervolgens af.

Schik de tagliatelle en de ragù alla Bolognese op een bord en garneer met Parmezaanse kaas.

11.5 Erwtensoep

6- 8 porties:

- 2,5 liter groentebouillon (warm)
- 750 g spliterwten (gedroogde hele erwten moeten vooraf 12 uur worden geweekt!)
- 50 g reuzel
- 200 g buikspek (optioneel)
- 200 g uien (fijngehakt)
- 200 g knolselderij (fijn in blokjes gesneden)
- 200 g prei (fijngesneden)
- 200 g wortelen (fijngesneden)
- 500 g kruimige aardappelen (fijngesneden)
- 1/2 bos verse peterselie (fijngehakt)
- 1 theelepel gedroogde majoraan
- 1 tl mosterd, medium heet
- 1 snuf zout
- peper (gemalen)
- 6 Bockwurst-worstjes (vegetarisch indien gewenst) (in plakjes gesneden)

Bereiding:

Was de bleekselderij, wortelen en prei en snijd deze fijn. Schil de aardappelen en snijd ze in blokjes. Schil de uien en hak deze fijn. Snijd het buikspek in kleine stukjes.

Verhit de reuzel met het programma "SEAR/SAUTE" (aanbraden/bakken) op de stand "HI" en bak het buikspek tot het goudbruin is. Voeg vervolgens de uien, knolselderij, prei en wortelen toe en bak deze kort mee.

Stel de slowcooker in op het programma "SLOW COOK" op de stand "HI", voeg de in blokjes gesneden aardappelen en erwten toe en giet er de warme bouillon bij. Voeg zout en mosterd toe.

Voeg de gedroogde majoraan toe. Roer goed en sluit het deksel **(1)**. Laat het geheel 4 uur sudderen en roer af en toe door.

Voeg de plakjes Bockwurst toe en laat het geheel nog 30 minuten doorkoken.

Kruid de soep met zout en peper en voeg de peterselie net voor het serveren toe.

11.6 Paella

6 porties:

- 1 zakje saffraandraadjes
- 1000 ml kippen- of visbouillon (heet)
- 2 el olijfolie
- 200 g chorizo (in plakjes)
- 1 grote ui (in blokjes gesneden)
- 1 rode paprika (in blokjes gesneden)
- 3 teentjes knoflook (fijngehakt)
- 400 g langkorrelige rijst
- 2 bevroren kipfilets (ontdooid, in hapklare stukjes gesneden)
- 240 g tomaten (in blokjes gesneden)
- 2 tl gerookt paprikapoeder
- 3 tl zout
- peper (gemalen)
- 1 laurierblaadje
- 12 rauwe garnalen, bevroren (ontdooid)
- 130 g bevroren erwten (ontdooid)
- 1 el citroensap
- 3 el verse peterselie (fijngehakt)

Bereiding:

Week de saffraan in de hete bouillon en laat deze trekken. Verwarm hiervoor de bouillon gedurende 15 minuten met het programma "SLOW COOK" (langzaam garen) op de stand "HI" en giet deze vervolgens over in een aparte pan.

Bak de chorizo en kip lichtjes in olijfolie met behulp van het programma "SEAR/SAUTE" (aanbraden/bakken) op "HI", voeg vervolgens de ui, tomaten en paprika toe en bak deze kort mee.

Roer de knoflook en de rijst erdoor en bak tot de rijst glazig is.

Voeg de saffraanbouillon, het laurierblad, het paprikapoeder, zout en peper toe.

Laat alles 90 minuten in de slowcooker garen met het programma "SLOW COOK" (langzaam garen) op de stand "LO" en met het deksel **(1)** erop.

Roer de garnalen en erwten erdoor en laat nog 30 minuten garen.

Verwijder het laurierblad, breng op smaak met citroensap, zout en peper, en serveer de paella gegarneerd met peterselie.

11.7 Pulled pork

4- 6 porties:

- 2 kg varkensschouder
- 400 g uien
- 4 kleine flesjes moutbier, elk 0,33 l
- 1 portie BBQ-rub of barbecuekruidenmix
- 600 ml BBQ-saus
- 1 snufje zout
- peper (gemalen)

Bij voorkeur serveren met: hamburgerbroodjes en koolsalade

Bereiding:

Spoel de sukadelappen af in koud water en dep ze droog met een stukje keukenrol. Wrijf vervolgens de kruiden op de sukadelappen.

Pel de uien en snijd deze in fijne ringen. Verdeel vervolgens de uien over de bodem van de pan **(3)** en giet het moutbier eroverheen.

Leg het suk vlees in de slowcooker en laat het 6 uur garen met het programma "SLOW COOK" (langzaam garen) op de stand "HI", met het deksel **(1)** erop.

Giet het moutbier af en laat het vlees 15 minuten rusten in de afgedekte pan **(3)** .

Gebruik twee vorken om het vlees en de uien in een ovenschaal uit elkaar te halen.

Doe het vlees en de uien terug in de pan **(3)**, roer de barbecuesaus erdoor en laat het geheel 30 minuten sudderen met het programma "SLOW COOK" (langzaam garen) op de stand "LO" met het deksel **(1)** erop. Breng op smaak met kruiden, zout en peper.

11.8 Goulash met volkorenrijst

6 porties:

- 1 kg stooflappen, in stukjes gesneden
- 3 eetlepels zonnebloemolie
- 4 middelgrote uien (in blokjes gesneden)
- 100 g bacon (in blokjes gesneden)
- 2 rode paprika's (in blokjes gesneden)
- 3 teentjes knoflook (fijngehakt)
- 150 ml rode wijn of groentebouillon
- 250 ml rundvleesbouillon
- 2 tl rozemarijn (gedroogd)
- 2 tl tijm (gedroogd)
- 2 tl paprikapoeder (gerookt)
- 1 tl chilipoeder
- 1 snufje zout
- 2 laurierblaadjes
- 4 el tomatenpuree
- peper (gemalen)
- 3 ¾ maatbekers water
- 3 maatbekers volkorenrijst
- 20 g zout

Bij voorkeur serveren met platte peterselie (optioneel)

Bereiding:

Snijd het rundvlees in blokjes, was en snijd de paprika's en uien, en hak de knoflook fijn.

Schroei het rundvlees aan alle kanten dicht in zonnebloemolie met behulp van het programma "SEAR/SAUTE" (aanbraden/bakken) op de stand "HI" gedurende 10 tot 15 minuten. Giet het kookvocht af en toe af zodra het vrijkomt en vang het op.

Voeg eerst de uien en het in blokjes gesneden bacon toe, vervolgens de paprika's, de knoflook en 2 eetlepels tomatenpuree, en bak dit kort mee.

Stel de slowcooker in op het programma "BRAISE" (stoven) en voeg vervolgens de rode wijn, de jus, de runderbouillon en de kruiden toe.

Laat de goulash 3 uur sudderen met het deksel **(1)** erop.

Breng op smaak met zout, peper en paprikapoeder. Pas de dikte van de goulash aan met behulp van ongeveer 2 eetlepels tomatenpuree.

Doe de goulash in een ovenvaste schaal en houd deze warm in de oven bij 80 °C (heteluchtoven). Verwijder de laurierblaadjes en spoel de pan **(3)** schoon.

Doe water, bruine rijst en zout in de pan, sluit het deksel en kook de rijst met het programma "BROWN RICE" (volkorenrijst). Roer de rijst los zodra deze gaar is.

Schik de rijst en de goulash op een bord en garneer naar smaak met peterselie.

11.9 Rijstebrij

4 porties:

- 200 g dessertrijst (rondkorrelige rijst)
- 3 el suiker
- 1000 ml volle melk
- 1 snufje zout
- gemalen kaneel (optioneel)

Bij voorkeur serveren met: compote van rood fruit

Bereiding:

Doe alle ingrediënten in de kookpan **(3)** en bereid ze met het programma "SLOW COOK" (langzaam garen) op de stand "HI", waarbij u af en toe roert en het deksel **(1)** erop laat zitten.

Na ongeveer 1,5 uur koken heeft de rijstebrij de gewenste consistentie bereikt. Het apparaat schakelt vervolgens over naar de modus "KEEP WARM" (Warmhouden), waarbij u de rijstebrij nog 15 minuten laat staan met het deksel **(1)** gesloten. Strooi naar wens wat kaneel, of een mengsel van kaneel en suiker, over de rijstebrij. Serveer de rijstebrij bijvoorbeeld met compote van rood fruit.

11.10 Bessenpavlova

4- 6 porties:

- 1,5 liter water
- 4 eiwitten (gescheiden)
- 250 g suiker (fijn)
- 1/4 tl citroensap
- 2 el gehakte pistachenoten (optioneel)
- 1 zakje vanillesuiker
- 200 ml room
- 60 g poedersuiker
- 150-180 g bevroren bessen (ontdooid, gehalveerd)

Accessoires: Handmixer of staafmixer met gardeopzetstuk
Mengkom
Bakmat of bakpapier
Spuitzak
Theedoek

Bereiding:

Verwarm 1,5 liter water gedurende 15 minuten met het programma "SLOW COOK" (langzaam garen) op de stand "LO"
Scheid de eieren en doe vervolgens het eiwit, de suiker, het citroensap en de vanille in een mengkom.
Verwarm de mengkom au bain-marie en klop het eimengsel vervolgens ongeveer 4 minuten, onder voortdurend roeren, tot er stijve pieken ontstaan.
Giet het water weg en droog de pan **(3)** af.
Verwarm de pan **(3)** voor met het programma "SLOW COOK" (langzaam garen) op de stand "HI" en bekleed de bodem met een bakmat of bakpapier.
Vul de spuitzak met het meringuemengsel en spuit een cirkel van 16-20 cm met het meringuemengsel in het midden van de pan **(3)**.
Vouw de theedoek op en klem deze vast tussen de pan **(3)** en het deksel **(1)**.
Laat het meringuemengsel 4 uur drogen met het programma "SLOW COOK" (langzaam garen) op de stand "HI". Open het deksel **(1)** tijdens dit proces niet.
Zodra het mengsel is gestold (het zou nu volledig stevig moeten zijn) verwijdert u het deksel **(1)** en laat u het mengsel in de pan **(3)** afkoelen.
Klop de slagroom op met poedersuiker.
Doe de slagroom in de spuitzak en spuit deze, samen met de bessen, in de kom met meringue.
Haal de pavlova voorzichtig uit de pan en garneer deze met gehakte pistachenoten.

12. Onderhoud/reiniging

12.1 Onderhoud

Onderhoud is vereist als de slowcooker op welke wijze dan ook is beschadigd, als er bijvoorbeeld vloeistoffen in het product zijn terechtgekomen, als de slowcooker is blootgesteld aan regen of vocht, als de slowcooker niet normaal werkt of als deze is gevallen. Als u merkt dat de slowcooker rook, geur of vreemde geluiden produceert, schakelt u de slowcooker onmiddellijk uit en trekt u de stekker uit het stopcontact. Als dit gebeurt, mag u de slowcooker niet meer gebruiken en moet u deze laten nakijken door een deskundige. Elk onderhoud moet worden uitgevoerd door een bevoegd onderhoudstechnicus. Open nooit de behuizing van de slowcooker.

12.2 Reinigen



GEVAAR! Trek de stekker van de slowcooker uit het stopcontact voordat u deze gaat schoonmaken, anders krijgt u mogelijk een elektrische schok.



GEVAAR! Wacht tot de slowcooker en de accessoires volledig zijn afgekoeld om het risico op brandwonden te voorkomen.



GEVAAR! De basisunit (6) mag niet in water worden ondergedompeld of onder stromend water worden gereinigd. Anders krijgt u mogelijk een elektrische schok.

Basisunit (6)

Reinig de behuizing van de basisunit **(6)** met een vochtige doek en een beetje mild afwasmiddel. Spoel deze na met schoon water en droog deze grondig. Zorg er altijd voor dat er geen water in het apparaat komt. Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen of oplosmiddelen voor het schoonmaken.



VOORZICHTIG! Reinig de basisunit **(6)** niet in de vaatwasser. Dit levert onherstelbare schade op.

Accessoires

Verwijder losse etensresten met een zachte spatel of doek. Was de pan **(3)**, het deksel **(1)**, het stoominzetstuk **(14)**, de rijstlepel **(15)** en de maatbeker **(16)** af in een gootsteen met water en een beetje mild afwasmiddel. Spoel alle onderdelen af met schoon water en droog ze goed af.



Mocht er aangekoekte of hardnekkige etensresten aanwezig zijn, vul dan de pan **(3)** met warm water en laat deze een tijdje weken alvorens deze schoon te maken.



De pan **(3)**, het deksel **(1)**, het stoominzetstuk **(14)**, de rijstlepel **(15)** en de maatbeker **(16)** zijn tevens vaatwasmachinebestendig.

13. Opslag indien niet in gebruik

Trek de stekker uit het stopcontact als u de slowcooker niet meer wilt gebruiken. Berg de slowcooker op een schone, droge plaats op, uit de buurt van direct zonlicht.

14. Problemen oplossen

De slowcooker werkt niet.

- Controleer of de stekker goed in het stopcontact zit.
- Controleer of het gebruikte stopcontact onder spanning staat.

De slowcooker schakelt plotseling uit.

- Als er binnen 1 minute na het inschakelen van de slowcooker geen programma wordt gestart, schakelt deze automatisch uit.

De tijd op het display (9) telt op in plaats van af.

- De slowcooker staat in de modus "KEEP WARM" (warmhouden).

Op het display (9) staat "Err 1", "Err 2" of "Err 3".

- De slowcooker heeft een technisch mankement. Neem contact op met de fabrikant.

15. Milieuregelgeving en informatie over afvalverwerking



Apparaten met dit symbool zijn onderworpen aan de Europese richtlijn 2012/19/EU. Alle elektrische en elektronische apparaten moeten worden gescheiden van huishoudelijk afval en bij een officiële afvalverwerkingsinstantie worden ingeleverd. Voorkom schade aan het milieu en risico's voor uw eigen gezondheid door het apparaat op de juiste manier als afval te verwerken. Voor meer informatie over een juiste afvalverwerking neemt u contact op met de plaatselijke overheid, de afvalverwerkingsinstantie of de winkel waar u het apparaat hebt gekocht.



Gooi al het verpakkingsmateriaal weg op een milieuvriendelijke manier. De kartonnen verpakking kan voor recycling naar de oudpapierbak of een openbaar inzamelpunt worden gebracht. Folie of plastic in de verpakking moet worden ingeleverd via een daarvoor bestemde inzamelmethode.

Alleen relevant voor Frankrijk:



Voor dit product en de verpakkingsonderdelen gelden in Frankrijk specifieke sorteervoorschriften. Houd u aan de plaatselijke voorschriften voor afvalverwerking.

Alleen relevant voor Spanje en Portugal:

Scheid het verpakkingsmateriaal en voer het af in de daarvoor bestemde verzamelcontainers in overeenstemming met de symbolen op de verpakking:





Let bij het verwijderen van het verpakkingsmateriaal op de aangebrachte merktekens; op het etiket staan de afkortingen (a) en (b) met de volgende betekenis:
1-7: kunststof / 20-22: papier en karton / 80-98: samengestelde materialen.

Symbool	Materiaal	Bevat de volgende verpakkingselementen voor dit product
04 PE-LD	Polyethyleen met een lage dichtheid	Kunststof zak in de verpakking
20 PAP	Golfkarton	Verkoopverpakking
21 PAP	Ander karton	Binnendoos

16. Gebruik voor levensmiddelen



Dit symbool duidt producten aan waarvan de fysische en chemische samenstelling is getest en niet-gevaarlijk is bevonden voor de gezondheid bij gebruik in contact met levensmiddelen.

17. Conformiteit

Het product voldoet aan de eisen van de toepasselijke Europese en nationale richtlijnen. Er is bewijs van conformiteit verstrekt. De fabrikant beschikt over de relevante verklaringen en documentatie.

Het product voldoet aan de eisen van de toepasselijke nationale richtlijnen van de Republiek Servië.

De volledige EU-conformiteitsverklaring en eventuele andere conformiteitsverklaringen (indien van toepassing) kunnen worden gedownload via deze link: https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/540676_2601.pdf
Contactadres overeenkomstig Verordening 2023/988 inzake productveiligheid: ce@targa.de

18. Garantie- en service-informatie

Garantie van TARGA GmbH

Geachte klant,

U krijgt op dit apparaat 3 jaar garantie vanaf de datum van aankoop. In het geval van gebreken aan dit product heeft u ten opzichte van de verkoper van het product bepaalde wettelijke rechten. Deze wettelijke rechten worden door onze hierna volgende garantie niet beperkt.

Garantievoorwaarden

De garantietermijn begint op de datum van aankoop. Bewaart u de originele kassabon goed. Deze bon is nodig als bewijs van aankoop. Indien er binnen drie jaar vanaf de datum van aankoop van dit product een materiaal- of fabricagefout optreedt, wordt het product door ons – naar ons goeddunken – gratis gerepareerd of vervangen.

Garantietermijn en wettelijke aanspraak bij gebreken

De garantietermijn wordt door de wettelijke aanspraak bij gebreken niet verlengd. Dit geldt ook voor vervangen en gerepareerde onderdelen. Eventueel reeds bij aankoop aanwezige schade en gebreken dienen onmiddellijk na het uitpakken te worden gemeld. Na afloop van de garantietermijn benodigde reparaties worden alleen tegen betaling uitgevoerd.

Garantiedekking

De fabrikant garandeert dat het product bij normaal gebruik gedurende een periode van 3 jaar zijn functionaliteit en geschiktheid voor het beoogde doel behoudt. De garantie vervalt als het product is beschadigd, onjuist is gebruikt of niet correct is onderhouden. Alle instructies die in de handleiding zijn beschreven, moeten worden opgevolgd voor een juist gebruik van het product. Gebruik en handelingen die uitdrukkelijk niet worden aanbevolen in de handleiding moeten onder alle omstandigheden worden vermeden. Het product is ontworpen voor privégebruik, niet voor commercieel gebruik. De garantie vervalt bij elk misbruik of oneigenlijk gebruik, het gebruik van geweld of interventie, tenzij uitgevoerd door een van onze erkende reparateurs. De garantieperiode begint niet opnieuw nadat het product is gerepareerd of vervangen.

Afwikkeling van een garantieclaim

Gelieve voor een snelle verwerking van uw probleem de volgende aanwijzingen in acht te nemen:

- Lees voordat u het product in gebruik neemt de bijbehorende documentatie aandachtig door. Mocht er een probleem optreden dat op deze manier niet kan worden opgelost, neem dan contact op met onze hotline.
- Houdt u bij elke navraag de kassabon en het artikelnummer of indien beschikbaar het serienummer als bewijs van aankoop bij de hand.
- In het geval dat een oplossing per telefoon niet mogelijk is, zal onze hotline er afhankelijk van de oorzaak van het probleem voor zorgen dat het probleem op andere wijze wordt opgelost.



Service

NL Telefoon: 0800 0249630
E-Mail: targa@lidl.nl

BE Telefoon: 0800 12089
E-Mail: targa@lidl.be

IAN: 540676_2601



Fabrikant

Merk op dat het volgende adres geen service-adres is. Neem eerst contact op met de bovenvermelde service-afdeling.

TARGA GmbH
Coesterweg 45
59494 Soest
DUITSLAND

Indice

1. Utilizzo previsto ... 88
2. Contenuto della confezione ... 88
3. Panoramica ... 88
4. Specifiche tecniche ... 88
5. Istruzioni di sicurezza ... 89
6. Informazioni importanti sull'uso dei componenti in plastica a contatto con gli alimenti ... 93
7. Prima di iniziare... ... 93
7.1 Operazioni iniziali ... 93
8. Introduzione ... 94
8.1 SLOW COOK (COTTURA LENTA) ... 94
8.2 STEAM (COTTURA A VAPORE) ... 94
8.3 SEAR/SAUTE (rosolatura) ... 94
8.4 KEEP WARM (mantenere il cibo caldo) ... 95
8.5 WHITE RICE (riso bianco) ... 95
8.6 BROWN RICE (riso integrale) ... 95
8.7 BRAISE (brasato) ... 95
8.8 PASTA (pasta) ... 95
9. Programmi ... 96
9.1 Temperature e tempi associati ai programmi ... 96
10. Tabelle di lavorazione ... 96
10.1 Cereali ... 96
10.2 Carne ... 97
10.3 Verdure ... 98
11. Ricette ... 98
11.1 Porridge con mela e cannella ... 98
11.2 Minestrone vegetale ... 98
11.3 Salmone con burro al peperoncino e lime ... 99
11.4 Ragù alla bolognese con tagliatelle (autentica ricetta italiana) ... 99
11.5 Stufato con i piselli ... 100
11.6 Paella ... 101
11.7 Maiale sfilacciato ... 101
11.8 Gulash con riso integrale ... 102
11.9 Budino di riso ... 102
11.10 Pavlova ai frutti di bosco ... 103
12. Manutenzione/pulizia ... 103
12.1 Manutenzione ... 103
12.2 Pulizia ... 103
13. Conservazione del dispositivo inutilizzato ... 104
14. Risoluzione dei problemi ... 104
15. Normativa in materia ambientale e informazioni sullo smaltimento ... 104
16. Classificazione alimentare ... 105
17. Note di conformità ... 105
18. Informazioni sull'assistenza e garanzia ... 106

1. Utilizzo previsto

Questa pentola per cottura lenta è progettata unicamente per la preparazione degli alimenti. Utilizzare il dispositivo solo in conformità alle sue funzioni e ai suoi programmi. Qualsiasi impiego diverso da quello summenzionato non corrisponde all'utilizzo previsto.

La pentola per cottura lenta è progettata unicamente per un impiego privato e non a scopo commerciale. Ciò comprende anche il suo utilizzo:

- in cucine per il personale di negozi, uffici e altri ambienti lavorativi
- negli appartamenti per gli ospiti
- dai clienti di alberghi, pensioni e simili
- nei bed and breakfast

La pentola per cottura lenta deve essere utilizzata solo in ambienti interni e non è adatta ai climi tropicali.

La pentola per cottura lenta è conforme a tutti gli standard e le normative associati alla conformità CE. Qualsiasi modifica al prodotto, diversa da quelle suggerite dal produttore, potrebbe comportare la mancata conformità a tali standard. Il produttore non può essere ritenuto responsabile per eventuali danni o malfunzionamenti che ne potrebbero derivare.

Rispettare le leggi e la normativa in materia vigenti nel paese di utilizzo.

2. Contenuto della confezione

- Pentola per cottura lenta
- Coperchio
- Mestolo per riso
- Queste istruzioni per l'uso
- Recipiente per la cottura
- Cestello per la cottura a vapore
- Misurino

3. Panoramica

Queste istruzioni sono dotate di una parte pieghevole della copertina. All'interno della copertina è illustrata la pentola per cottura lenta con tutte le parti numerate. Il significato dei numeri è il seguente:

1	Coperchio	**2**	Manico del coperchio
3	Recipiente per la cottura	**4**	Manico del recipiente per la cottura
5	Maniglia	**6**	Base
7	Pulsante START/STOP	**8**	Pulsante TEMP − / +
9	Display	**10**	Manopola di selezione (selezione dei programmi)
11	Pulsante TIME − / +	**12**	Pulsante On/Off
13	Cavo d'alimentazione	**14**	Cestello per la cottura a vapore [Fig. A]
15	Mestolo per riso [Fig. A]	**16**	Misurino [Fig. A]

4. Specifiche tecniche

Modello	SSM 1400 A1
Alimentazione	220-240 V~, 50/60 Hz
Consumo elettrico	1400 W
Consumo elettrico Off/Standby	0,32 W
Tempo di inattività prima dell'attivazione della modalità standby in caso di inutilizzo	1 min
Classe di protezione	I / ⏚
Capacità netta del recipiente per la cottura	5 l

Le specifiche tecniche e il design sono soggetti a modifiche senza preavviso.

5. Istruzioni di sicurezza

Quando si utilizza la pentola per cottura lenta per la prima volta, leggere attentamente le seguenti istruzioni e rispettare tutti gli avvertimenti, anche se si possiede familiarità con i dispositivi elettronici. Conservare queste istruzioni in un luogo sicuro per un eventuale utilizzo futuro. In caso di cessione o vendita del dispositivo, consegnare anche le istruzioni operative. Queste istruzioni operative sono parte integrante del prodotto.

Spiegazione dei simboli



PERICOLO! Questo segnale indica un pericolo ad alto rischio di morte o ferite gravi.



ATTENZIONE! Questo segnale indica un pericolo a medio rischio di morte o ferite gravi.



AVVERTENZA! Questo segnale indica istruzioni importanti per evitare danni agli oggetti.



PERICOLO! Attenzione, superfici calde! Questo simbolo indica il rischio di ferite o ustioni dalle superfici calde della pentola per cottura lenta.



Guanti da forno/resistenti al calore



Recipiente per la cottura **(3)** che può andare in forno (fino a 240°C)



Utilizzare il dispositivo in conformità alle istruzioni operative



Tensione CA



Questo simbolo indica ulteriori informazioni sull'argomento.



Indirizzo del produttore



RISCHIO DI SCOSSE ELETTRICHE!
NON SMONTARE IL DISPOSITIVO!



PERICOLO! Istruzioni generali di sicurezza

- Questo dispositivo può essere utilizzato da bambini di 8 o più anni o da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o da persone inesperte unicamente sotto supervisione o dopo essere stati istruiti relativamente al corretto utilizzo dell'elettrodomestico e aver compreso i rischi associati. Questo dispositivo non è un giocattolo. Le operazioni di pulizia e manutenzione possono essere effettuate dai bambini solo se di età superiore agli 8 anni e sotto la supervisione di un adulto. Tenere i bambini di età inferiore a 8 anni lontani dal dispositivo e dal suo cavo d'alimentazione **(13)**.
- Le componenti più piccole possono venire ingerite. Tenere il materiale d'imballaggio fuori dalla portata dei bambini. Rischio di soffocamento.
- In presenza di danni o malfunzionamenti, non utilizzare la pentola per cottura lenta per evitare di provocare ulteriori danni. Rivolgersi all'assistenza clienti o a personale qualificato per controllare il dispositivo e, se necessario, ripararlo.



PERICOLO! Rischio d'incendio!

- Il dispositivo non è stato progettato per funzionare con un timer esterno o un telecomando.
- Durante l'uso dei programmi “SEAR/SAUTE” e “PASTA” non lasciare il dispositivo incustodito.
- Non posizionare l'elettrodomestico vicino a materiali, liquidi, gas o tende infiammabili.
- Posizionare sempre il dispositivo su una superficie piana, stabile, resistente al calore e protetta da schizzi d'acqua. Lasciare liberi almeno 15 cm tutto intorno al dispositivo.
- Mantenere una distanza di almeno 50 cm fra il dispositivo e altri materiali infiammabili o combustibili.
- Garantire la libera circolazione di aria. Lasciare spazio sufficiente intorno al dispositivo e almeno 1 m al di sopra di esso.
- Non coprire l'elettrodomestico.
- Non posizionare il dispositivo in una credenza.
- Mettere in funzione in dispositivo unicamente con il recipiente per la cottura **(3)** pieno, mai vuoto.



PERICOLO! Rischio di scossa elettrica!

- È importante che l'esterno del dispositivo non sia danneggiato. In caso contrario, sussiste il rischio di scossa elettrica.
- Accertarsi di collegare il dispositivo a una presa di corrente che sia sempre facilmente accessibile. Far funzionare il dispositivo unicamente alla tensione indicata sull'etichetta di classificazione! L'etichetta di classificazione si trova nella parte inferiore del dispositivo. Non deve essere eseguita alcuna azione per impostare il prodotto su 50 o 60 Hz. Il dispositivo si regola automaticamente su 50 o 60 Hz.
- Non immergere la base **(6)**, il cavo d'alimentazione **(13)** e la spina in acqua o altri liquidi.
- Non toccare mai il cavo d'alimentazione **(13)** o il dispositivo con le mani bagnate.
- Non mettere in funzione il dispositivo in prossimità di lavandini, vasche da bagno, docce o piscine. In caso di caduta in acqua, scollegare immediatamente la spina dalla presa e solo dopo estrarre il dispositivo dall'acqua.
- Per una corretta disconnessione dall'alimentazione di rete è necessario staccare la spina dalla presa. Per staccare la spina dalla presa non tirare mai il cavo d'alimentazione (13). Staccarla sempre impugnando la spina stessa.
- Staccare la spina dalla presa in caso di malfunzionamenti, inutilizzo, temporali e prima di pulire il dispositivo.
- Accertarsi che il cavo d'alimentazione **(13)** non venga danneggiato da bordi taglienti o superfici calde.
- Accertarsi che il cavo d'alimentazione **(13)** non venga rotto o schiacciato.
- In caso di cavo d'alimentazione **(13)** danneggiato, farlo sostituire dal produttore, dal suo servizio clienti o da personale qualificato, per evitare possibili pericoli. Non utilizzare mai un adattatore o una prolunga e non manomettere il cavo d'alimentazione **(13)**!
- Prestare attenzione a non rovesciare liquidi sulla spina del dispositivo.



PERICOLO! Rischio di ustioni!

- Non toccare mai il recipiente per la cottura **(3)** durante o immediatamente dopo l'uso. Prendere o spostare il recipiente per la cottura **(3)** utilizzando unicamente i manici del recipiente per la cottura **(4)**. Utilizzare dei guanti da forno o dei supporti per le teglie.
- Quando il contenuto bolle, emette vapore caldo. Prestare attenzione a non bruciarsi. Non inclinare il dispositivo. Aprire il coperchio **(1)** lentamente e lontano da se stessi, in maniera che il vapore caldo possa uscire verso il retro.

- Non riempire troppo il recipiente per la cottura **(3)**. Un riempimento eccessivo potrebbe far traboccare il recipiente per la cottura **(3)** con conseguenti ustioni o danni agli oggetti.
- Non utilizzare mai il programma "SEAR/SAUTE" con il coperchio **(1)** chiuso. Rischio di surriscaldamento e incendio.
- L'elettrodomestico può diventare molto caldo durante l'uso. Una volta spento, rimane caldo per qualche tempo. Di conseguenza, fare molta attenzione a non scottarsi.
- Dopo l'uso, la superficie degli elementi riscaldanti continua ad essere calda.
- Far raffreddare completamente il dispositivo prima di pulirlo, spostarlo o riporlo.



ATTENZIONE! Rischio di danni alle persone

- In presenza di fumo o rumori od odori insoliti, staccare la spina dalla presa immediatamente. In questo caso, smettere di utilizzare il dispositivo e farlo esaminare da un esperto. Non inalare mai il fumo derivante da un possibile incendio del dispositivo. In caso di inalazione accidentale, consultare immediatamente un medico. L'inalazione di fumo può arrecare danni alla salute.
- Posizionare il cavo d'alimentazione **(13)** in modo tale da non inciamparci.



AVVERTENZA! Danni al dispositivo

- Non impiegare detergenti abrasivi o forti.
- Utilizzare il dispositivo solo con gli accessori originali.
- Non posizionare nulla sull'elettrodomestico.
- Proteggere il dispositivo da umidità, gocce o spruzzi di acqua.
- Non posizionare il dispositivo sotto la luce solare diretta.
- Non esporre il dispositivo a temperature molto alte o basse.
- Non esporre il dispositivo a scosse o vibrazioni eccessive.
- Non posizionare il recipiente per la cottura **(3)** su superfici non protette. Utilizzare sempre un sottopentola o un supporto adeguato.
- Non posizionare il recipiente per la cottura **(3)** sul fornello, nel microonde o nel congelatore.
- Non utilizzare utensili di metallo nel recipiente per la cottura **(3)**, in quanto potrebbero danneggiare il rivestimento antiaderente.

6. Informazioni importanti sull'uso dei componenti in plastica a contatto con gli alimenti

Componenti in plastica a contatto con gli alimenti - mestolo per riso (15) e misurino (16)

Le istruzioni seguenti si applicano solo al mestolo per riso **(15)** e al misurino **(16)**, che sono di plastica ed entrano direttamente in contatto con gli alimenti. Non si applicano agli altri componenti del prodotto.

Utilizzare il mestolo per riso **(15)** e il misurino **(16)** unicamente per gli scopi previsti e in conformità alle istruzioni. Un uso improprio può causare danni al materiale e renderli inadatti a ulteriori contatti con gli alimenti.

Non utilizzare strumenti abrasivi o detergenti forti o abrasivi, in quanto si potrebbe danneggiare la superficie.

Controllare regolarmente il mestolo per riso **(15)** e il misurino **(16)**. In presenza di danni visibili o alterazioni del materiale (per es. crepe, deformazioni, delaminazioni o scolorimento permanente), tali parti non devono essere più utilizzate in contatto con gli alimenti.

Restrizioni relative alla temperatura e all'utilizzo

Temperatura massima consentita e durata massima del contatto con gli alimenti: 100°C / 1 ora

Non superare questa temperatura.

Non utilizzare il mestolo per riso **(15)** e il misurino **(16)** con alimenti o liquidi molto caldi e non esporli a fonti di calore diretto.

Ulteriori informazioni sulla pulizia e sull'impiego sono presenti in questo manuale per l'utente.

7. Prima di iniziare...

Estrarre la pentola per cottura lenta e gli accessori dall'imballaggio. Rimuovere i materiali d'imballaggio e controllare che tutti i componenti siano completi e integri. In presenza di componenti danneggiati o mancanti, contattare il produttore.

7.1 Operazioni iniziali

Quando si utilizza il dispositivo per la prima volta, prima riscaldarlo senza cibo. Durante questo primo riscaldamento, potrebbero formarsi un po' di odore e fumo, dovuti a residui di produzione. Ciò è normale e totalmente innocuo.

- Pulire il dispositivo come descritto nel capitolo "12.2 Pulizia".
- Scegliere una posizione adatta per il dispositivo (fare riferimento al capitolo "5. Istruzioni di sicurezza").
- Posizionare il recipiente per la cottura **(3)** in maniera corretta sulla base **(6)**.
- Riempire il recipiente per la cottura **(3)** con 480 ml o 2 misurini **(16)** di acqua.
- Posizionare il coperchio **(1)** sul recipiente per la cottura **(3)**.
- Inserire la spina in una presa di alimentazione di rete facilmente accessibile. Si sente un segnale acustico. Il display **(9)** si illumina brevemente e poi si spegne di nuovo.
- Premere il pulsante On/Off **(12)**. L'indicatore del programma selezionato si accende. Temperatura e tempo relativi appaiono sul display **(9)**, dove possibile.
- Utilizzare la manopola di selezione **(10)** per selezionare il programma “PASTA”.
- Premere il pulsante START/STOP **(7)** per far partire il programma. Sul display **(9)** appare un simbolo rotante.
- In presenza di odore o fumo, assicurare una ventilazione adeguata (per es. aprire una finestra).
- Dopo circa 10 min, premere il pulsante START/STOP **(7)** per terminare il programma.
- Premere il pulsante ON/OFF **(12)** per spegnere il dispositivo.
- Lasciar raffreddare l'elettrodomestico e gettare l'acqua.
- Pulire il dispositivo come descritto nel capitolo "12.2 Pulizia".
- A questo punto il dispositivo è pronto.

8. Introduzione



- Il recipiente per la cottura **(3)** è adatto all'uso in forno a temperature fino a 240°C.
- Non utilizzare il dispositivo per cuocere il riso pronto.
- Dopo 1 min dall'accensione senza l'avvio di un programma, il dispositivo si spegne automaticamente.
- Il dispositivo emette un segnale acustico quando si preme un pulsante o si usa la manopola di selezione **(10)**.
- Per annullare un programma in corso, premere il pulsante START/STOP **(7)**.
- Per spegnere il dispositivo, premere il pulsante On/Off **(12)**.
- Pulire il prodotto dopo ogni impiego, come descritto nel capitolo "12.2 Pulizia".

- Scegliere una posizione adatta per il dispositivo (fare riferimento al capitolo "5. Istruzioni di sicurezza").
- Posizionare il recipiente per la cottura **(3)** in maniera corretta sulla base **(6)**.
- Riempire il recipiente per la cottura **(3)** con gli ingredienti desiderati, ora o in un secondo momento, in base alla ricetta.
- Posizionare il coperchio **(1)** sul recipiente per la cottura **(3)** in base alla ricetta o al programma.
- Inserire la spina in una presa di alimentazione di rete facilmente accessibile. Si sente un segnale acustico. Il display **(9)** si illumina brevemente e poi si spegne di nuovo.
- Premere il pulsante On/Off **(12)**. L'indicatore del programma selezionato si accende. Temperatura e tempo relativi appaiono sul display **(9)**, dove possibile.
- Selezionare il programma desiderato (vedere capitolo "9. "Programmi") con la manopola di selezione **(10)**.

8.1 SLOW COOK (COTTURA LENTA)

- Selezionare la temperatura "HI" o "LO" con il pulsante TEMP − / + **(8)**.
- Utilizzare il pulsante TIME − / + **(11)** per selezionare un intervallo di tempo fra 15 min e 12 ore, con incrementi di 15 min.
- Durante la cottura, lasciare il coperchio **(1)** chiuso.
- Premere il pulsante START/STOP **(7)** per far partire il programma. Il dispositivo fa partire la cottura e il tempo sul display **(9)** avvia il conto alla rovescia. Una volta trascorso il tempo impostato, si sente un segnale acustico e il dispositivo passa in modalità "KEEP WARM". Il tempo sul display **(9)** avvia il conto normale. Dopo 12 ore di funzionamento in modalità "KEEP WARM", l'apparecchio si spegne automaticamente.

8.2 STEAM (COTTURA A VAPORE)

- Per questo programma è necessario posizionare il cestello per la cottura a vapore **(14)** nel recipiente per la cottura **(3)**.
- Riempire il recipiente di cottura **(3)** con 480 ml o 2 misurini **(16)** di acqua e lasciare il coperchio **(1)** chiuso durante la cottura.
- Utilizzare il pulsante TIME − / + **(11)** per selezionare un intervallo di tempo fra 1 e 30 min, con incrementi di 1 min.
- Premere il pulsante START/STOP **(7)** per far partire il programma. Il dispositivo inizia il preriscaldamento e un simbolo rotante appare sul display **(9)**. Una volta terminata la fase di preriscaldamento, parte il conto alla rovescia del tempo sul display **(9)**.

8.3 SEAR/SAUTE (rosolatura)

- Selezionare la temperatura "HI" (alta), "MED" (media) o "LO" (bassa) con il pulsante TEMP − / + **(8)**.
- Premere il pulsante START/STOP **(7)** per far partire il programma. L'elettrodomestico inizia a riscaldarsi. Sul display **(9)** appare un simbolo rotante. Lasciare che l'elettrodomestico si preriscaldi finché il simbolo rotante sul display **(9)** non si spegne e non compare la scritta "Food". Il tempo sul display avvia un conto normale. Non inserire gli alimenti preparati nel recipiente per la cottura **(3)** fino a quando la fase di preriscaldamento non è completa.
- Premere il pulsante START/STOP **(7)** per interrompere il programma.

8.4 KEEP WARM (mantenere il cibo caldo)

- Quando si utilizza questo programma lasciare il coperchio **(1)** chiuso.
- Premere il pulsante START/STOP **(7)** per far partire il programma. Il dispositivo fa partire il processo e il tempo sul display **(9)** avvia un conto normale. Dopo 12 ore di funzionamento in modalità "KEEP WARM", l'apparecchio si spegne automaticamente.

8.5 WHITE RICE (riso bianco)

- Sciacquare accuratamente il riso in un colino.
- Mettere il riso e il liquido nel recipiente per la cottura **(3)** come indicato nella tabella "10.1 Cereali".
- Quando si utilizza questo programma lasciare il coperchio **(1)** chiuso.
- Premere il pulsante START/STOP **(7)** per far partire il programma. Il dispositivo inizia a cuocere e un simbolo rotante appare sul display **(9)**. Una volta terminato il programma impostato, si sente un segnale acustico e il dispositivo passa in modalità "KEEP WARM". Il tempo sul display **(9)** avvia il conto normale. Dopo 12 ore di funzionamento in modalità "KEEP WARM", l'apparecchio si spegne automaticamente.

8.6 BROWN RICE (riso integrale)

- Sciacquare accuratamente il riso in un colino.
- Mettere il riso e il liquido nel recipiente per la cottura **(3)** come indicato nella tabella "10.1 Cereali".
- Quando si utilizza questo programma lasciare il coperchio **(1)** chiuso.
- Premere il pulsante START/STOP **(7)** per far partire il programma. Il dispositivo inizia a cuocere e un simbolo rotante appare sul display **(9)**. Una volta terminato il programma impostato, si sente un segnale acustico e il dispositivo passa in modalità "KEEP WARM". Il tempo sul display **(9)** avvia il conto normale. Dopo 12 ore di funzionamento in modalità "KEEP WARM", l'apparecchio si spegne automaticamente.

8.7 BRAISE (brasato)

- Utilizzare il pulsante TIME − / + **(11)** per selezionare un intervallo di tempo fra 1 e 12 ore, con incrementi di 15 min.
- Quando si utilizza questo programma lasciare il coperchio **(1)** chiuso.
- Premere il pulsante START/STOP **(7)** per far partire il programma. Il dispositivo inizia il preriscaldamento e un simbolo rotante appare sul display **(9)**. Una volta terminata la fase di preriscaldamento, parte il conto alla rovescia del tempo sul display **(9)**. Una volta trascorso il tempo impostato, si sente un segnale acustico e il dispositivo passa in modalità "KEEP WARM". Il tempo sul display **(9)** avvia il conto normale. Dopo 12 ore di funzionamento in modalità "KEEP WARM", l'apparecchio si spegne automaticamente.

8.8 PASTA (pasta)

- Riempire il recipiente per la cottura **(3)** con la quantità d'acqua necessaria per la pasta (max. 4 l).
- Premere il pulsante START/STOP **(7)** per far partire il programma. Il dispositivo inizia il preriscaldamento e un simbolo rotante appare sul display **(9)**.
- Lasciare il coperchio **(1)** fino a quando l'acqua inizia a bollire. Quando termina la fase di preriscaldamento, si sente un segnale acustico.
- Aggiungere all'acqua bollente al massimo 500 g di pasta e il sale.
- Interrompere il processo di riscaldamento premendo il pulsante START/STOP **(7)** e utilizzare il pulsante TIME − / + **(11)** per impostare il tempo di cottura consigliato, compreso tra 5 e 30 min con incrementi di 1 min. Il tempo impostato apparirà con un conto alla rovescia sul display **(9)**.
- Chiudere il coperchio **(1)** per portare a ebollizione la pasta il più rapidamente possibile.
- Non appena l'acqua torna a bollire, aprire il coperchio **(1)** per evitare che trabocchi.
- Una volta trascorso il tempo impostato, si sente un segnale acustico e il dispositivo passa in modalità "KEEP WARM". Il tempo sul display **(9)** avvia il conto normale. Dopo 12 ore di funzionamento in modalità "KEEP WARM", l'apparecchio si spegne automaticamente.

9. Programmi

Il dispositivo offre i seguenti programmi.

Programma	Utilizzo
SLOW COOK	Per una cottura delicata, con temperature basse e tempi lunghi.
STEAM	Per una cottura a vapore delicata di alimenti come pesce e verdure.
SEAR/SAUTE	Per rosolare la carne, rosolare le verdure e preparare salse e piatti simili.
KEEP WARM	Per mantenere caldo il cibo più a lungo.
WHITE RICE	Per la cottura del riso bianco.
BROWN RICE	Per la cottura del riso integrale.
BRAISE	Per cucinare i tagli di carne più duri rosolandoli a fuoco vivo (con olio) e cuocendoli poi a bassa temperatura in un liquido.
PASTA	Per la preparazione della pasta.

9.1 Temperature e tempi associati ai programmi

I programmi hanno i seguenti tempi e temperature preimpostati. Se necessario, alcuni di essi possono essere personalizzati.

Programma	Temperatura	Tempo (ore)	Temperatura regolabile	Tempo regolabile (ore)
SLOW COOK	HI	06:00	HI / LO	00:15 – 12:00 (con incrementi di 00:15)
STEAM	-	00:10	-	00:01 – 01:00 (con incrementi di 00:01)
SEAR/SAUTE	HI	-	HI / MED / LO	-
KEEP WARM	-	00:00	-	-
WHITE RICE	-	-	-	-
BROWN RICE	-	-	-	-
BRAISE	-	06:00	-	01:00 – 12:00 (con incrementi di 00:15)
PASTA	-	-	-	00:05 – 00:30 (con incrementi di 00:01)*

* regolabile solo dopo il termine della fase di preriscaldamento.

10. Tabelle di lavorazione

Le seguenti tabelle costituiscono delle linee guida per la lavorazione dei diversi alimenti. Le quantità indicate si basano sul misurino **(16)** in dotazione.

10.1 Cereali

Sciacquare accuratamente il riso prima della cottura. In questo modo si eliminano le impurità e l'amido in eccesso, che rendono il riso appiccicoso.

Ingredienti	Quantità	Volume del liquido	Liquidi	Programma
Riso bianco (a chicco corto, medio o lungo) o riso parboiled	200 g / 1 misurino	360 ml / 1 ½ misurini	Acqua salata o brodo di carne	WHITE RICE
	400 g / 2 misurini	720 ml / 3 misurini		
	600 g / 3 misurini	1200 ml / 5 misurini		
	800 g / 4 misurini	1920 ml / 8 misurini		
Riso Basmati o Arborio	200 g / 1 misurino	480 ml / 2 misurini	Acqua salata o brodo di carne	WHITE RICE
	400 g / 2 misurini	960 ml / 4 misurini		
	600 g / 3 misurini	1440 ml / 6 misurini		
	800 g / 4 misurini	1920 ml / 8 misurini		

Riso Jasmine	190 g / 1 misurino	300 ml / 1 ¼ misurini	Acqua salata o brodo di carne	WHITE RICE
	380 g / 2 misurini	720 ml / 3 misurini		
	570 g / 3 misurini	960 ml / 4 misurini		
	760 g / 4 misurini	1440 ml / 6 misurini		
Riso integrale (a chicco corto o a chicco lungo)	180 g / 1 misurino	480 ml / 2 misurini	Acqua salata o brodo di carne	BROWN RICE
	360 g / 2 misurini	960 ml / 4 misurini		
	540 g / 3 misurini	1320 ml / 5 ½ misurini		
	720 g / 4 misurini	1680 ml / 7 misurini		
Riso per sushi o pudding	200 g / 1 misurino	360 ml / 1 ½ misurini	Acqua salata, latte o un sostituto del latte	WHITE RICE
	400 g / 2 misurini	600 ml / 2 ½ misurini		
	600 g / 3 misurini	900 ml / 3 ¾ misurini		
	800 g / 4 misurini	1200 ml / 5 misurini		
Riso selvatico o riso rosso	185 g / 1 misurino	300 ml / 1 ¼ misurini	Acqua salata o brodo di carne	BROWN RICE
	370 g / 2 misurini	600 ml / 2 ½ misurini		
	555 g / 3 misurini	900 ml / 3 ¾ misurini		
	740 g / 4 misurini	1200 ml / 5 misurini		
Farro	170 g / 1 misurino	480 ml / 2 misurini	Acqua salata o brodo di carne	BROWN RICE
	340 g / 2 misurini	960 ml / 4 misurini		
	510 g / 3 misurini	1440 ml / 6 misurini		
	680 g / 4 misurini	1920 ml / 8 misurini		
Quinoa	180 g / 1 misurino	480 ml / 2 misurini	Acqua salata o brodo di carne	BROWN RICE
	360 g / 2 misurini	960 ml / 4 misurini		
	540 g / 3 misurini	1440 ml / 6 misurini		
	720 g / 4 misurini	1920 ml / 8 misurini		

10.2 Carne

Utilizzare il programma "SLOW COOK" per ottenere una carne morbida e ricca di sapore. Riempire il recipiente per la cottura **(3)** con 480 ml di acqua salata o brodo oppure con 2 misurini **(16)** di acqua e tenere il coperchio **(1)** chiuso durante la cottura.

Ingredienti	Quantità	Tempo di cottura LOW	Tempo di cottura HI
Spalla di maiale	da 1,25 a 1,35 kg		da 4 a 6 ore
Lombo di maiale affumicato	da 1,25 a 1,35 kg	da 6 a 8 ore	da 2 a 3 ore
Costolette di maiale	da 0,7 a 1,0 kg		da 2 a 3 ore
Roast beef	da 1,35 a 1,8 kg	da 6 a 8 ore	da 3 a 4 ore
Punta di petto di manzo (campanello)	da 1,25 a 1,35 kg	da 7 a 9 ore	da 3,5 a 4 ore
Coscia di manzo (fesa)	da 1,35 a 1,8 kg	da 9 a 10 ore	da 3 a 4 ore
Tafelspitz	1,35 kg		da 3,5 a 4,5 ore

10.3 Verdure

Per cuocere delicatamente le verdure, utilizzare il programma "STEAM". Riempire il recipiente per la cottura **(3)** con 480 ml o 2 misurini **(16)** di acqua e inserire il cestello per la cottura a vapore **(14)**. Durante la cottura, lasciare il coperchio **(1)** chiuso.

Ingredienti	Quantità	Metodo	Tempo di cottura
Patate	800 g	a seconda delle dimensioni: intere, tagliate a metà o in quarti	da 12 a 15 min
Carote	500 g	in pezzi lunghi 4 cm	da 6 a 10 min
Zucchine	500 g	rondelle spesse circa 2,5 cm	da 5 a 10 min
Cavolfiore	500 g	tagliato a metà	da 3 a 8 min
Broccoli	400 g	tagliati a metà	da 7 a 9 min
Cavoletti di Bruxelles	200 g	interi, con le estremità tagliate	da 7 a 10 min
Patate dolci	800 g	intere, tagliate a metà o in quarti	da 8 a 12 min
Asparagi	250 g	mazzi interi	da 3 a 5 min
Cavolo rapa	500 g	tagliato a fiammifero	da 3 a 6 min

In alternativa, le patate possono essere cotte utilizzando il programma "SLOW COOK" impostato su "HI" per 30 min con il coperchio **(1)** chiuso. A tal fine, versare 480 ml o 2 misurini **(16)** di acqua salata e 1 kg di patate sbucciate e tagliate in quarti nel recipiente per la cottura **(3)**.

11. Ricette

11.1 Porridge con mela e cannella

4 porzioni:

- 1 misurino di fiocchi di avena
- 2 cucchiai di burro
- 1 mela sbucciata (tagliata a cubetti)
- 3 gocce di succo di limone fresco
- 2 tazze di acqua
- 2 cucchiai di zucchero
- 1 cucchiaio di zucchero vanigliato
- 1 cucchiaino di cannella
- 1 pizzico di sale
- 3 cucchiai di uvetta (opzionale)

Si consiglia anche: Noci o frutta secca

Procedura:

Ungere con il burro il recipiente per la cottura della pentola per cottura lenta **(3)** .

Mettere tutti gli ingredienti nella pentola per cottura lenta e cuocerli per 3 ore con il programma "SLOW COOK" impostato su "LO", con il coperchio **(1)** chiuso. Una volta cotto, mescolarlo bene e servirlo con, per esempio, noci o frutta secca.

11.2 Minestrone vegetale

6 porzioni:

- 1,5 l di brodo vegetale (caldo)
- 1 kg di pomodori tagliati a pezzi
- 400 g di fagioli rossi (secchi)
- 250 g di cipolle (sminuzzate finemente)
- 100 g di sedano (a dadini piccoli)
- 350 g di carote (a dadini piccoli)
- 200 g di fagiolini in barattolo o lattina
- 200 g di zucchine (a dadini piccoli)
- 3 spicchi di aglio (sminuzzato finemente)
- 1 mazzetto di prezzemolo fresco (sminuzzato finemente)
- 3 cucchiaini di origano secco
- 2 cucchiaini di sale
- 1/2 cucchiaino di timo secco
- pepe (macinato fresco)
- 100 g di noodle da zuppa

Si consiglia parmigiano grattugiato fresco



Avvertenza: Se si utilizzano i fagiolini freschi, cuocerli per circa 20 min prima di aggiungerli agli altri ingredienti nella pentola per cottura lenta.

Procedura:

Lavare e tagliare a dadini piccoli sedano, carote e zucchine. Sbucciare le cipolle e l'aglio e sminuzzarli finemente.

Aggiungere nella pentola per cottura lenta il brodo vegetale, i pomodori, i fagioli rossi i fagiolini, il sale, le erbe secche e gli altri ingredienti preparati.

Cuocere il minestrone a fuoco lento per 6 ore utilizzando il programma "SLOW COOK" impostato su "HI" e il coperchio **(1)** chiuso.

15 min prima della fine della cottura, aggiungere la pasta e il prezzemolo alla zuppa. Insaporire con sale e pepe.

Versare il minestrone in un piatto e guarnirlo con un po' di parmigiano grattugiato fresco.

11.3 Salmone con burro al peperoncino e lime

4 porzioni:

- 500 g di trancio di salmone surgelato (scongelato)
- 2 limoni (tagliati a fette)
- 2 cucchiaini di olio d'oliva
- 1 cucchiaino di paprica affumicata in polvere
- 1 spicchio di aglio (sminuzzato finemente)
- 1 cucchiaino di erbe aromatiche
- 250 ml di brodo vegetale
- 25 ml di succo di lime
- 1 pizzico di sale
- pepe (macinato)
- parmigiano (grattugiato fresco)
- carta da forno

Per il burro al peperoncino e al lime:

- 125 g di burro (ammorbidito)
- 25 ml di succo di lime
- 1 lime (scorza)
- 1 cucchiaino di peperoncino (macinato)
- 1 cucchiaino di sale
- mezzo cucchiaino di pepe (macinato)

Si consiglia di accompagnarlo con un'insalata mista e una baguette

Procedura:

Mischiare il burro ammorbidito con il succo di lime e le spezie.

Disporre il composto di burro su un foglio di carta da forno e modellarlo a forma di rotolo.

Lasciar riposare il rotolo di burro in frigorifero per 1–2 ore.

Tagliare un foglio di carta da forno della misura giusta e adagiarlo sul fondo della pentola per cottura lenta. Spargere le fette di limone sulla carta da forno.

Mescolare l'olio d'oliva, l'aglio e le spezie, quindi strofinare il composto sul salmone.

Versare il brodo e il succo di lime nella pentola per cottura lenta e mettere il salmone sulle fette di limone.

Cuocere utilizzando il programma "SLOW COOK" impostato su "LO" per 45–60 min, a seconda dello spessore del salmone, con il coperchio **(1)** chiuso. Il salmone è cotto quando la polpa si sfalda se premuta delicatamente.

Preriscaldare il forno a 200°C con calore in alto / in basso.

Una volta trascorso il tempo di cottura, scolare il liquido e ricoprire il salmone con uno strato di parmigiano.

Posizionare il salmone nel recipiente per la cottura **(3)** senza coperchio nel forno preriscaldato e rosolare per 4–6 min.

Disporre il salmone su un letto di insalata e distribuite il burro a fettine e le fette di limone sul salmone e sulla baguette.

11.4 Ragù alla bolognese con tagliatelle (autentica ricetta italiana)

6 porzioni:

- 1 kg di manzo macinato
- 2 cipolle grandi / 300 g di cipolle (sminuzzate finemente)
- 2 spicchi di aglio (sminuzzato finemente)
- 250 g di carote (sminuzzate finemente)
- 150 g di pancetta affumicata (o bacon) (tagliata a cubetti)
- 200 g di sedano (sminuzzato finemente)
- un po' di olio d'oliva
- 50 g di burro
- 250 ml di vino rosso o brodo
- 250 ml di latte
- 2 lattine / 800 g di pomodori (a pezzi)
- 1 pizzico abbondante di sale
- pepe (macinato fresco)
- 4 l d'acqua
- 50 g di sale
- 500 g di tagliatelle

Si consiglia parmigiano grattugiato fresco

Procedura:

Sbucciare le cipolle e l'aglio; pulire le carote e il sedano. Triturarli finemente.

Scaldare il burro a fuoco lento utilizzando il programma "SEAR/SAUTE", impostato su "MED". Prima rosolare il bacon a cubetti e poi aggiungere cipolle, sedano e carote e, poco dopo, aglio. Rosolare le verdure finché non diventano trasparenti.

Rimuovere le verdure dal recipiente per la cottura **(3)** e metterle in un piatto. Pulire il recipiente per la cottura **(3)** con la carta da cucina.

Versare la carne macinata nel recipiente per la cottura **(3)** e rosolarla in olio d'oliva utilizzando il programma "SEAR/SAUTE" impostato su "HI" per 10 - 15 min.

Aggiungere del vino rosso o del brodo e raschiare via i residui dorati dal fondo del recipiente di cottura **(3)**. Insaporire con sale e pepe.

Aggiungere il latte, le verdure e i pomodori, quindi cuocerli nella pentola per cottura lenta utilizzando il programma "SLOW COOK" impostato su "HI" per 6 ore con il coperchio **(1)** chiuso.

Una volta trascorso il tempo di cottura, mescolare il ragù, schiacciare i pezzi di pomodoro più grandi con un cucchiaio di legno e, se necessario, aggiungere sale e pepe a piacere.

Versare la salsa in una pirofila e tenerla al caldo nel forno a 80°C (forno ventilato). Sciacquare la pentola per cottura lenta.

Portare l'acqua a ebollizione utilizzando il programma "PASTA" e aggiungere il sale.

Versare le tagliatelle nell'acqua bollente e cuocerle seguendo le istruzioni riportate sulla confezione, quindi scolarle.

Disporre le tagliatelle e il ragù alla bolognese su un piatto e guarnire con parmigiano.

11.5 Stufato con i piselli

6-8 porzioni:

- 2.5 l di brodo vegetale (caldo)
- 750 g di piselli spezzati (i piselli freschi devono prima essere lasciati in ammollo per 12 ore!)
- 50 g di strutto
- 200 g di pancetta (opzionale)
- 200 g di cipolle (sminuzzate finemente)
- 200 g di sedano rapa (a dadini piccoli)
- 200 g di porro (a dadini piccoli)
- 200 g di carote (a dadini piccoli)
- 500 g di patate (una varietà farinosa) (a dadini piccoli)
- 1/2 mazzetto di prezzemolo fresco (sminuzzato finemente)
- 1 cucchiaino di maggiorana secca
- 1 cucchiaino di mostarda mediamente piccante
- 1 pizzico abbondante di sale
- pepe (macinato)
- 6 di wurstel Bockwurst (vegetariani, se lo si preferisce) (affettati)

Procedura:

Lavare sedano, carote e porri e tagliarli a dadini. Sbucciare e tagliare a dadini le patate. Sbucciare e sminuzzare le cipolle.

Tagliare a pezzetti la pancetta.

Riscaldare lo strutto con il programma "SEAR/SAUTE" impostato su "HI" e aggiungere la pancetta fino a quando non è dorata. Aggiungere quindi le cipolle e il sedano. il porro e le carote e soffriggerli brevemente.

Impostare la pentola per cottura lenta sul programma "SLOW COOK" impostato su "HI", aggiungere le patate a cubetti e i piselli, quindi versare il brodo caldo fino a coprire il tutto. Aggiungere il sale e la senape.

Aggiungere la maggiorana secca. Mescolare bene e chiudere il coperchio **(1)**. Cuocere a fuoco lento per 4 ore, mescolando di tanto in tanto.

Aggiungere il wurstel a fette e cucinare per 30 min ancora.

Insaporire lo stufato con sale e pepe e aggiungere il prezzemolo appena prima di servire.

11.6 Paella

6 porzioni:

- 1 bustina di pistilli di zafferano
- 1000 ml di brodo di pollo o pesce (caldo)
- 2 cucchiai di olio di oliva
- 200 g di salame chorizo (a fette)
- 1 cipolla grande (a dadini)
- 1 peperone rosso (a dadini)
- 3 spicchi di aglio (sminuzzato finemente)
- 400 g di riso a chicchi lunghi
- 2 filetti di petto di pollo surgelati (scongelati e tagliati a dadini di grandezza media)
- 240 g di pomodori (a dadini)
- 2 cucchiaini di paprica affumicata
- 3 cucchiaini di sale
- pepe (macinato)
- 1 foglia di alloro
- 12 gamberi crudi, surgelati (scongelati)
- 130 g di piselli surgelati (scongelati)
- 1 cucchiaio di succo di limone
- 3 cucchiai di prezzemolo fresco (sminuzzato)

Procedura:

Mettere lo zafferano a mollo nel brodo caldo e lasciarlo in infusione. A tale scopo, riscaldare il brodo con il programma "SLOW COOK" impostato su "HI" per 15 min e poi trasferirlo in un contenitore separato.

Rosolare leggermente il salame chorizo e il pollo in olio d'oliva utilizzando il programma "SEAR/SAUTE" impostato su "HI", quindi aggiungere la cipolla, i pomodori e i peperoni e far rosolare brevemente.

Mescolarci aglio e riso e far rosolare fino a quando non diventa trasparente.

Aggiungere il brodo allo zafferano, la foglia di alloro, la paprica, sale e pepe.

Cuocere il tutto nella pentola per cottura lenta per 90 min utilizzando il programma "SLOW COOK" impostato su "LO" e il coperchio **(1)** chiuso.

Aggiungere gamberi e piselli e far cuocere per altri 30 min.

Rimuovere la foglia di alloro, condire a piacere con succo di limone, sale e pepe, e servire la paella guarnita con prezzemolo.

11.7 Maiale sfilacciato

4-6 porzioni:

- 2 kg di spalla di maiale
- 400 g di cipolle
- 4 bottiglie piccole di birra al malto, da 0,33 l ciascuna
- 1 porzione di miscela di spezie per grigliate o di condimento da barbecue
- 600 ml di salsa barbecue
- 1 pizzico di sale
- pepe (macinato)

Si consiglia anche: Panini per hamburger e insalata di cavolo

Procedura:

Sciacquare lo spezzatino in acqua fredda e asciugarlo con carta da cucina. Strofinarlo con il condimento.

Sbucciare le cipolle e tagliarle ad anelli sottili. Spargere quindi le cipolle sul fondo del recipiente per la cottura **(3)** e versarci sopra la birra al malto.

Mettere l'arrosto nella pentola per cottura lenta e cuocere per 6 ore utilizzando il programma "SLOW COOK" impostato su "HI" e il coperchio **(1)** chiuso.

Scolare la birra al malto e lasciare riposare la carne nel recipiente per la cottura **(3)** coperto per 15 min.

Utilizzare due forchette per sfilacciare la carne e le cipolle in una pirofila.

Rimettere la carne e le cipolle nel recipiente per la cottura **(3)**, aggiungere la salsa barbecue e lasciar cuocere a fuoco lento per 30 min, utilizzando il programma "SLOW COOK" impostato su "LO" e il coperchio **(1)** chiuso. Insaporire a piacere con spezie, sale e pepe.

11.8 Gulash con riso integrale

6 porzioni:

- 1 kg di bistecca tagliata a dadini
- 3 cucchiai di olio di semi di girasole
- 4 cipolle medie (a dadini)
- 100 g di bacon (a dadini)
- 2 peperoni rossi (a dadini)
- 3 spicchi d'aglio (sminuzzati)
- 150 ml di vino rosso o di brodo vegetale
- 250 ml di brodo di manzo
- 2 cucchiaini di rosmarino (secco)
- 2 cucchiaini di timo (secco)
- 2 cucchiaini di paprica in polvere (affumicata)
- 1 cucchiaini di peperoncino in polvere
- 1 pizzico di sale
- 2 foglie di alloro
- 4 cucchiai di passata di pomodoro
- pepe (macinato)
- 3 ¾ misurini di acqua
- 3 misurini di riso integrale
- 20 g di sale

Si consiglia: prezzemolo a foglia piatta (opzionale)

Procedura:

Tagliare la carne di manzo a dadini, lavare e tagliare a pezzetti i peperoni e le cipolle, quindi tritare finemente l'aglio.

Rosolare la carne su tutti i lati in olio di semi di girasole utilizzando il programma "SEAR/SAUTE" impostato su "HI" per 10 - 15 min. Di tanto in tanto, raccogliere i succhi di cottura man mano che fuoriescono e metterli da parte.

Per prima cosa, aggiungere le cipolle e la pancetta tagliata a dadini, poi i peperoni, l'aglio e 2 cucchiai di passata di pomodoro, e far rosolare brevemente.

Impostare la pentola per cottura lenta sul programma "BRAISE" e aggiungere il vino rosso, la salsina di carne, il brodo di manzo e le spezie.

Cuocere a fuoco lento il gulash per 3 ore con il coperchio **(1)** chiuso.

Insaporire a piacere con sale, pepe, e paprica. Regolare la consistenza del gulasch utilizzando circa 2 cucchiai di passata di pomodoro.

Versare il gulasch in una pirofila e tenerlo in caldo nel forno a 80°C (forno ventilato). Rimuovere la foglia di alloro e risciacquare il recipiente per la cottura **(3)**.

Versare l'acqua, il riso integrale e il sale nella pentola, coprire con il coperchio e cuocere utilizzando il programma "BROWN RICE". Una volta terminata la cottura, sgranare il riso.

Disporre il riso e il gulasch su un piatto e guarnire con prezzemolo a piacere.

11.9 Budino di riso

4 porzioni:

- 200 g riso da budino (riso a chicchi tondi)
- 3 cucchiai di zucchero
- 1000 ml di latte intero
- 1 pizzico di sale
- cannella in polvere (facoltativa)

Si consiglia inoltre: composta di frutti rossi

Procedura:

Versare tutti gli ingredienti nel recipiente per la cottura **(3)** e cuocere utilizzando il programma "SLOW COOK" impostato su "HI", mescolando di tanto in tanto, con il coperchio **(1)** chiuso.

Dopo circa 1 ora e mezza di cottura, il budino di riso avrà raggiunto la consistenza desiderata. L'apparecchio passa quindi alla modalità "KEEP WARM", durante la quale il budino di riso va lasciato riposare per altri 15 min con il coperchio **(1)** chiuso. A piacere, cospargere il budino di riso con cannella o con una miscela di cannella e zucchero. Servire il budino di riso accompagnato da, per esempio, composta di frutti rossi.

11.10 Pavlova ai frutti di bosco

4-6 porzioni:

- 1,5 l di acqua
- 4 albumi d'uovo (separati)
- 250 g zucchero (fine)
- 1/4 di cucchiaino di succo di limone
- 2 cucchiai di pistacchi tritati (opzionali)
- 1 bustina di zucchero vanigliato
- 200 ml di panna liquida
- 60 g di glassa di zucchero
- 150-180 g di frutti di bosco surgelati (scongelati e tagliati a metà)

Accessori: frullatore a immersione o frullatore manuale con frusta
ciotola per mescolare
tappetino da forno o carta da forno
sac à poche
canovaccio

Procedura:

Riscaldare 1,5 l di acqua utilizzando il programma "SLOW COOK" impostato su "LO" per 15 min.

Separare le uova, quindi versare gli albumi, lo zucchero, il succo di limone e la vaniglia in una ciotola.

Scaldare la ciotola a bagnomaria, quindi montare il composto di uova per circa 4 min, mescolando continuamente, finché non si monteranno a neve.

Eliminare l'acqua e asciugare il recipiente per la cottura **(3)**.

Preriscaldare il recipiente per la cottura **(3)** utilizzando il programma "SLOW COOK" impostato su "HI" e rivestire il fondo con un tappetino da forno o della carta da forno.

Riempire la sac à poche con il composto di meringa e formare un cerchio di 16-20 cm di diametro al centro del recipiente per la cottura **(3)**.

Piegare il canovaccio e inserirlo tra il recipiente per la cottura **(3)** e il coperchio **(1)**.

Lasciar asciugare il composto di meringa per 4 ore utilizzando il programma "SLOW COOK" impostato su "HI". Non aprire il coperchio **(1)** durante questo processo.

Una volta che il composto si sarà solidificato – a questo punto dovrebbe essere completamente compatto – rimuovere il coperchio **(1)** e lasciar raffreddare il composto nel recipiente per la cottura **(3)**.

Montare la panna liquida con la glassa di zucchero.

Versare la panna nella sac à poche e, insieme ai frutti di bosco, distribuirla nella ciotola contenente la meringa.

Sollevare con cura la Pavlova dalla teglia e guarnirla con pistacchi tritati.

12. Manutenzione/pulizia

12.1 Manutenzione

La manutenzione è necessaria se la pentola per cottura lenta ha subito danni come, per esempio, in caso di penetrazione di liquido all'interno, esposizione a pioggia o umidità, malfunzionamenti o caduta. In presenza di fumo , odori o rumori insoliti, spegnere immediatamente il dispositivo e staccare la spina dalla presa. In questo caso, non continuare a utilizzare la pentola per cottura lenta e farla controllare da personale esperto. Tutte le operazioni di assistenza devono essere eseguite da personale specializzato. Non smontare mai il dispositivo.

12.2 Pulizia



PERICOLO! Prima di effettuare le operazioni di pulizia, staccare sempre la spina dalla presa - rischio di scossa elettrica!



PERICOLO! Attendere che la pentola per cottura lenta e gli accessori siano completamente freddi per evitare il rischio di ustioni.



PERICOLO! La base (6) non deve essere immersa in acqua o pulita sotto acqua corrente. Rischio di scosse elettriche!

Base (6)

Pulire l'esterno della base **(6)** con un panno umido e un po' di detersivo per piatti delicato. Risciacquarla con acqua pulita e asciugarla a fondo. Prestare sempre attenzione a che non entri acqua nel dispositivo. Non utilizzare detergenti abrasivi o solventi per la pulizia.



AVVERTENZA! Non pulire la base **(6)** in lavastoviglie, si potrebbe danneggiare irrimediabilmente.

Accessori

Rimuovere eventuali residui di cibo con una spatola morbida o un panno. Lavare il recipiente per la cottura **(3)**, il coperchio **(1)**, il cestello per la cottura a vapore **(14)**, il mestolo per riso **(15)** e il misurino **(16)** in un lavandino pieno d'acqua con un po' di detersivo per piatti delicato. Sciacquare tutte le parti con acqua pulita e asciugarle bene.



In caso di residui di cibo bruciati o difficili da rimuovere, riempire il recipiente per la cottura **(3)** con acqua tiepida e lasciarlo in ammollo per qualche istante prima di procedere alla pulizia.



Il recipiente per la cottura **(3)**, il coperchio **(1)**, il cestello per la cottura a vapore**(14),** il mestolo per riso **(15)** e il misurino **(16)** possono essere lavati in lavastoviglie.

13. Conservazione del dispositivo inutilizzato

Quando non si intende utilizzare la pentola per cottura lenta, staccare la spina dalla presa. Conservare la pentola per cottura lenta pulita in un luogo pulito, asciutto e lontano da luce solare diretta.

14. Risoluzione dei problemi

La pentola per cottura lenta non funziona.

- Controllare che la spina sia inserita correttamente nella presa di corrente.
- Controllare che la presa di corrente funzioni.

La pentola per cottura lenta si spegne improvvisamente.

- Se non viene avviato alcun programma entro 1 minuto dall'accensione della pentola per cottura lenta, questa si spegnerà automaticamente.

Il tempo sul display (9) conta normalmente e non alla rovescia.

- La pentola per cottura lenta si trova in modalità "KEEP WARM".

Sul display (9) appare "Err 1", "Err 2" o "Err 3".

- La pentola per cottura lenta ha un problema tecnico. Contattare il produttore.

15. Normativa in materia ambientale e informazioni sullo smaltimento

	I dispositivi contrassegnati da questo simbolo sono soggetti alla Direttiva europea 2012/19/EU. Tutti i dispositivi elettrici ed elettronici devono essere smaltiti separatamente dai rifiuti domestici, presso i centri di smaltimento ufficiali. Evitare danni all'ambiente e pericoli per la salute delle persone smaltendo il dispositivo in maniera appropriata. Per ulteriori informazioni su uno smaltimento appropriato, contattare i locali enti di smaltimento, le autorità competenti o il negozio dove è stato acquistato l'apparecchio.
	Smaltire i materiali d'imballaggio in maniera eco-compatibile. I cartoni dell'imballaggio possono essere portati ai cassonetti per la carta o nei punti di raccolta pubblica per essere riciclati. Eventuali pellicole o plastiche contenute nell'imballaggio possono essere portate nei punti di raccolta pubblica per lo smaltimento.

Valido solo per la Francia:



Questo prodotto e i suoi imballaggi sono soggetti a specifiche norme di raccolta differenziata in Francia. Si prega di seguire le linee guida locali per lo smaltimento.

Valido solo per Spagna e Portogallo:

Separare il materiale da imballaggio e smaltirlo nei relativi contenitori per la raccolta differenziata in conformità ai simboli sull'imballaggio:







In caso di smaltimento, prestare attenzione ai simboli sull'imballaggio, contrassegnato con abbreviazioni (a) e numeri (b), i cui significati sono i seguenti:
1-7: plastica / 20-22: carta e cartone / 80-98: materiale composito.

Simbolo	Materiale	Contenuto nei seguenti elementi di imballaggio di questo prodotto
	Polietilene a bassa densità	Borsa di plastica della confezione
	Cartone ondulato	Confezione di vendita
	Altro cartone	Contenitore interno

16. Classificazione alimentare



Questo simbolo indica prodotti la cui composizione fisica e chimica è stata sottoposta a controlli ed è risultata non pericolosa per la salute se utilizzata a contatto con gli alimenti.

17. Note di conformità



Il dispositivo è conforme ai requisiti delle direttive europee e nazionali in materia. L'attestato di conformità è stato fornito. Il produttore è in possesso delle relative dichiarazioni e della documentazione in materia.



Il prodotto è conforme ai requisiti delle direttive nazionali della Repubblica Serba in materia.

La Dichiarazione di Conformità EU completa e qualsiasi altra dichiarazione di conformità (ove applicabile) possono essere scaricate da questo link: https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/540676_2601.pdf
Indirizzo di contatto ai sensi del Regolamento sulla sicurezza dei prodotti 2023/988: ce@targa.de

18. Informazioni sull'assistenza e garanzia

Garanzia di TARGA GmbH

Gentile cliente,

con questo apparecchio riceve 3 anni di garanzia a partire dalla data di acquisto. Nel caso in cui dovesse riscontrare difetti del presente prodotto, Lei gode di diritti legali nei confronti del venditore del prodotto. Tali diritti non sono in alcun modo limitati dalla garanzia qui di seguito riportata.

Condizioni di garanzia

Il periodo di validità della garanzia ha inizio con la data di acquisto. Conservare lo scontrino fiscale originale come prova d'acquisto. Se entro tre anni dalla data di acquisto dovessero essere riscontrati difetti di materiale o di fabbricazione, il prodotto sarà, a nostra discrezione, riparato o sostituito gratuitamente.

Durata della garanzia e diritti per difetti

La durata della presente garanzia non viene prolungata dalla garanzia legale. Ciò vale anche per i pezzi sostituiti e riparati. Eventuali danni e difetti già presenti al momento dell'acquisto devono essere notificati immediatamente dopo l'apertura della confezione. Allo scadere della garanzia le riparazioni saranno a carico del cliente.

Copertura della garanzia

Il produttore garantisce che, in condizioni di utilizzo normale, il prodotto manterrà la propria funzionalità e idoneità all'uso previsto per un periodo di 3 anni. La presente garanzia decade se il prodotto viene danneggiato, utilizzato in maniera impropria o sottoposto a una manutenzione non corretta. Per un corretto utilizzo del prodotto, attenersi scrupolosamente alle istruzioni descritte nel manuale d'uso. Evitare nel modo più assoluto utilizzi e azioni esplicitamente sconsigliate nelle istruzioni d'uso. Il prodotto è destinato esclusivamente all'uso privato e non commerciale. In caso di utilizzo improprio, scorretto o violento e in caso di interventi non eseguiti dal nostro personale autorizzato, la garanzia è da considerarsi nulla. In seguito a riparazione o sostituzione la durata della garanzia non viene prolungata.

Gestione in caso di garanzia

Per una rapida soddisfazione della Sua richiesta, si attenga alle seguenti istruzioni:

- Prima della messa in funzione del prodotto, leggere attentamente la documentazione allegata. Se dovesse presentarsi un problema che non si riesce a risolvere con i mezzi indicati, contattare la nostra assistenza clienti.
- Per ogni richiesta, si prega di custodire come prova d'acquisto lo scontrino fiscale e il codice articolo oppure il numero di serie, se esistente.
- Nel caso in cui non sia possibile trovare una soluzione per via telefonica, tramite la nostra assistenza clienti viene contattata una seconda assistenza, in base alla causa del difetto.



Assistenza

IT	Telefono:	800781188
	E-Mail:	targa@lidl.it
CH	Telefono:	0800 56 44 33
	E-Mail:	targa@lidl.ch
MT	Telefono:	800 62230
	E-Mail:	targa@lidl.com.mt

IAN: 540676_2601



Produttore

Considerare che il seguente indirizzo non coincide con l'indirizzo dell'assistenza. Contattare in primo luogo il centro di assistenza sopra indicato.

TARGA GmbH, Coesterweg 45, 59494 Soest, GERMANIA

Índice

1. Uso destinado 108
2. Contenido del paquete 108
3. Descripción general 108
4. Datos técnicos 108
5. Instrucciones de seguridad 109
6. Información importante sobre el uso de componentes de plástico que entran en contacto con alimentos 113
7. Indicaciones previas al uso 113
7.1 Puesta en funcionamiento 113
8. Primeros pasos 114
8.1 SLOW COOK (COCCIÓN LENTA) 114
8.2 STEAM (COCER AL VAPOR) 114
8.3 SEAR/SAUTE (Dorar/Saltear) 114
8.4 KEEP WARM (Mantener caliente) 115
8.5 WHITE RICE (Arroz blanco) 115
8.6 BROWN RICE (Arroz integral) 115
8.7 BRAISE (Brasear) 115
8.8 PASTA (Pasta) 115
9. Programas 116
9.1 Temperaturas y duraciones asociadas a los programas 116
10. Tablas de procesamiento 116
10.1 Cereales 117
10.2 Carne 118
10.3 Verdura 118
11. Recetas 118
11.1 Gachas de avena con manzana y canela 118
11.2 Sopa minestrone vegana 119
11.3 Salmón con mantequilla de chile y lima 119
11.4 Ragú a la boloñesa con tagliatelle (auténtico plato italiano) 120
11.5 Potaje de garbanzos 121
11.6 Paella 121
11.7 Cerdo desmigado 122
11.8 Goulash con arroz integral 122
11.9 Arroz con leche 123
11.10 Merengue con frutos del bosque 123
12. Mantenimiento/limpieza 124
12.1 Mantenimiento 124
12.2 Limpieza 124
13. Almacenamiento cuando no se utilice 125
14. Resolución de problemas 125
15. Normativa medioambiental e información sobre el desecho 125
16. Aptitud para uso alimentario 126
17. Notas sobre la conformidad 126
18. Información sobre la garantía y el servicio posventa 126

1. Uso destinado

Esta olla de cocción lenta ha sido diseñada exclusivamente para preparar comida. Solo debe utilizar el aparato para las funciones y programas indicados. Cualquier empleo diferente al mencionado no corresponde a su uso destinado.

La olla de cocción lenta debe utilizarse únicamente con fines particulares, no comerciales. Este uso también se extiende a:

- cocinas de personal en tiendas, oficinas u otros entornos de trabajo
- casas rurales
- hoteles, hostales y otros alojamientos, para su uso por parte de los clientes
- establecimientos de alojamiento con servicio de desayuno.

La olla de cocción lenta solo debe utilizarse en espacios interiores, y no está indicada con climas tropicales.

La olla de cocción lenta cumple con todas las normas y estándares pertinentes relativos al marcado CE. Cualquier modificación que se haga sobre el producto que no haya sido recomendada por el fabricante podrá provocar el incumplimeinto de estas normas. El fabricante no acepta ninguna responsabilidad por posibles daños o un funcionamiento erróneo que puedan derivar de tales modificaciones en el producto.

Debe respetar y cumplir la legislación y las directivas del país donde emplee el producto.

2. Contenido del paquete

- Olla de cocción lenta
- Tapa
- Cuchara para arroz
- Estas instrucciones de funcionamiento
- Recipiente de cocción
- Accesorio de cocción al vapor
- Vaso medidor

3. Descripción general

Estas instrucciones de funcionamiento disponen de una portada desplegable. En el interior de la portada se muestra una imagen de la olla de cocción lenta donde se enumeran las distintas partes que la componen. A continuación se describe el significado de los números:

1	Tapa	**2**	Asa de la tapa
3	Recipiente de cocción	**4**	Asa del recipiente de cocción
5	Soporte	**6**	Base
7	Botón START/STOP (Iniciar/Parar)	**8**	Botones TEMP (Temperatura) (− / +)
9	Pantalla	**10**	Interruptor rotatorio (Selección del programa)
11	Botones TIME (Duración) (− / +)	**12**	Botón de encendido/apagado
13	Cable de alimentación	**14**	Accesorio de cocción al vapor [Fig. A]
15	Cuchara para arroz [Fig. A]	**16**	Vaso medidor [Fig. A]

4. Datos técnicos

Modelo	SSM 1400 A1
Alimentación	220 - 240 V~, 50/60 Hz
Consumo	1400 W
Consumo de energía en modo de apagado/en espera	0,32 W
Tiempo de espera hasta activarse el modo de espera en caso de inactividad	1 minuto
Clase de protección	I / ⏚
Capacidad neta del recipiente de cocción	5 litros

Los datos técnicos y el diseño son susceptibles de cambios sin previo aviso.

5. Instrucciones de seguridad

Antes de utilizar la olla de cocción lenta por primera vez, es recomendable que lea las instrucciones que se describen a continuación y se familiarice con el conjunto de advertencias, incluso si tiene experiencia en el manejo de aparatos eléctricos. Conserve estas instrucciones de funcionamiento en un lugar seguro para cualquier referencia futura. Si vende o regala la olla de cocción lenta, asegúrese de que vaya acompañada de las instrucciones de funcionamiento. Las instrucciones de funcionamiento forman parte del producto.

Explicación de los símbolos empleados



¡PELIGRO! Este símbolo indica un peligro de alto riesgo que causará la muerte o heridas graves si no se evita.



¡ADVERTENCIA! Este símbolo indica un peligro de riesgo medio que puede causar la muerte o heridas graves si no se evita.



¡AVISO! Este símbolo le advierte de instrucciones importantes que sirven para prevenir daños materiales.



Guantes de seguridad resistentes al calor



Recipiente de cocción **(3)** apto para el horno (hasta 240 °C)



¡PELIGRO! ¡Advertencia! Superficies calientes. Este símbolo indica el riesgo de lesiones o quemaduras a causa de las superficies calientes de la olla de cocción lenta.



El aparato debe utilizarse de acuerdo con las instrucciones de funcionamiento



Corriente alterna



Este símbolo indica la posibilidad de ampliar la información.



Dirección del fabricante

 **¡ADVERTENCIA!** 

¡PELIGRO DE SACUDIDAS ELÉCTRICAS!

¡NO ABRIR EL APARATO!



¡PELIGRO! Instrucciones de seguridad generales

- Este aparato puede ser empleado por niños mayores de 8 años así como por personas con discapacidades físicas, sensoriales o mentales o que no tengan conocimiento ni experiencia en su manejo, siempre que dichas personas estén bajo supervisión o hayan recibido instrucciones en cuanto al uso correcto del mismo y comprendan los riesgos que implica. Este producto no es un juguete. La limpieza y el mantenimiento rutinario no deben ser efectuados por niños, a no ser que sean mayores de 8 años y se encuentren bajo supervisión. Los niños menores de 8 años deben mantenerse alejados del aparato y de su cable de alimentación **(13)**.
- Existe peligro de asfixia con las piezas pequeñas. Mantenga el material de embalaje fuera del alcance de los niños. Hay peligro de asfixia.
- No utilice la olla de cocción lenta si presenta daños o funciona de forma errónea, ya que podría derivar en daños mayores. Póngase en contacto con el servicio de atención al cliente o con una persona cualificada para que compruebe el producto y lo repare, si fuera necesario.



¡PELIGRO! ¡Peligro de incendio!

- El aparato no ha sido diseñado para funcionar con un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.
- No desatienda nunca el aparato si está funcionando en los programas “SEAR/SAUTE” (Dorar/Saltear) y “PASTA” (Pasta).
- No coloque el aparato cerca de materiales inflamables, líquidos, gases o cortinas.
- Ponga siempre el aparato en una superficie plana, estable y resistente al fuego que esté protegida frente a salpicaduras de agua. Deje al menos una separación de 15 cm entre el aparato y las paredes de alrededor.
- Mantenga una distancia de al menos 50 cm en torno al aparato con respecto a materiales inflamables o combustibles.
- Asegúrese de que la circulación de aire no esté obstaculizada. Deje suficiente espacio alrededor del aparato y, como mínimo, 1 metro por encima de él.
- No cubra el aparato.
- No introduzca nunca el aparato en el interior de un armario.
- Solo debe poner a funcionar el aparato con el recipiente de cocción **(3)** lleno, nunca vacío.



¡PELIGRO! ¡Peligro de sacudidas eléctricas!

- Es importante que la carcasa del aparato no presente daños. Si hubiera daños en la carcasa, corre el riesgo de sufrir una sacudida eléctrica.
- Asegúrese de conectar el aparato a una toma eléctrica de fácil acceso en todo momento. El aparato solamente debe conectarse a una red eléctrica que cumpla la tensión indicada en la etiqueta de características del producto. La etiqueta de características se encuentra en la parte inferior del aparato. Para cambiar el ajuste del producto a 50 o 60 Hz no se requiere ninguna acción por parte del usuario. El producto se ajusta automáticamente en 50 o en 60 Hz.
- La base **(6)**, el cable de alimentación **(13)** y el enchufe de la toma eléctrica no deben sumergirse nunca en agua ni en ningún otro líquido.
- No toque nunca el cable de alimentación **(13)** o el aparato con las manos mojadas.
- No se debe poner en funcionamiento el aparato cerca de un lavabo, bañera, ducha o piscina. En caso de que el aparato cayera al agua, desconecte inmediatamente el enchufe de la toma eléctrica y, solo entonces, saque el aparato del agua.
- Para desconectar correctamente el aparato de la toma eléctrica, tire del enchufe. No tire nunca del cable de alimentación **(13)** para desconectar el enchufe de la toma. Tire siempre del propio enchufe.
- Desenchufe el aparato de la toma eléctrica si observa un funcionamiento inadecuado, no se está utilizando, durante tormentas eléctricas y antes de proceder a su limpieza.
- Asegúrese de que el cable de alimentación **(13)** no sufra daños si entra en contacto con bordes afilados o zonas calientes.
- Asegúrese de no aplastar el cable de alimentación **(13)**.
- Si el cable de alimentación **(13)** sufre daños, lo debe sustituir el fabricante, el servicio posventa o un técnico cualificado para evitar cualquier peligro. No utilice enchufes adaptadores ni cables alargadores; tampoco debe modificar el cable de alimentación **(13)**.
- El enchufe del aparato no debe mojarse.



¡PELIGRO! ¡Peligro de quemaduras!

- No toque nunca el recipiente de cocción **(3)** mientras el aparato esté en funcionamiento o inmediatamente después. Para sostener o manejar el recipiente de cocción **(3)**, agárrelo únicamente por las asas del recipiente de cocción **(4)**. Utilice agarradores o guantes de cocina.
- Cuando el contenido está hirviendo, se emite vapor caliente. Tenga cuidado de no quemarse. No se incline sobre el aparato. Abra la tapa **(1)** lentamente y a cierta distancia de usted para que el vapor caliente pueda escapar hacia la parte de atrás.

- No llene en exceso el recipiente de cocción **(3)**. Si llena por encima del máximo el recipiente de cocción **(3)**, es posible que el agua hirviendo se derrame y cause quemaduras o daños materiales.
- No utilice nunca el programa "SEAR/SAUTE" (Dorar/Saltear) con la tapa **(1)** puesta. Existe riesgo de sobrecalentamiento y de quemaduras.
- Durante el uso, el aparato puede ponerse muy caliente. Incluso después de haberse apagado, seguirá manteniéndose caliente durante un tiempo. Tenga cuidado de no quemarse.
- Después de su empleo, la superficie del aparato sigue estando caliente.
- Deje que el aparato se enfríe por completo antes limpiarlo, transportarlo o almacenarlo.



¡ADVERTENCIA! Peligro de lesiones

- Si aprecia humo, algún ruido raro o un olor extraño, desconecte inmediatamente el enchufe de la toma eléctrica. En tal caso, deje de utilizar el aparato y haga que un técnico lo revise. No inhale el humo procedente de un posible incendio del aparato. Si inhala humo accidentalmente, acuda inmediatamente a un médico. La inhalación de humo puede ser nociva para la salud.
- Coloque el cable de alimentación **(13)** de manera que nadie pueda tropezar.



¡ATENCIÓN! Daños materiales

- No emplee detergentes abrasivos o astringentes.
- Utilice el aparato únicamente con sus accesorios originales.
- No ponga nunca nada sobre el aparato.
- Proteja el aparato de la humedad y de gotas o salpicaduras de agua.
- No exponga el aparato a la luz solar directa.
- No exponga el aparato a temperaturas extremadamente altas o bajas.
- No exponga el aparato a golpes o vibraciones excesivos.
- No coloque el recipiente de cocción **(3)** en superficies que no estén protegidas. Utilice siempre un protector o un soporte adecuado.
- No ponga el recipiente de cocción **(3)** sobre la placa de cocina ni en el interior del microondas o del frigorífico.
- Ni utilice utensilios metálicos con el recipiente de cocción **(3)**, ya que podrían dañar el revestimiento antiadherente.

6. Información importante sobre el uso de componentes de plástico que entran en contacto con alimentos

Componentes de plástico en contacto con alimentos: cuchara para arroz (15) y vaso medidor (16)

Las instrucciones a continuación se aplican exclusivamente a la cuchara para arroz **(15)** y al vaso medidor **(16)**, los cuales están fabricados en plástico y entran en contacto directo con alimentos. Estas instrucciones no se aplican al resto de componentes del producto.
Utilice la cuchara para arroz **(15)** y el vaso medidor **(16)**únicamente para su uso previsto y de acuerdo con las instrucciones. Un uso inadecuado podría dañar el material y hacerlo inservible para seguir estando en contacto con alimentos.
No utilice herramientas abrasivas o productos de limpieza agresivos o abrasivos, pues podrían estropear la superficie.
Revise periódicamente la cuchara para arroz **(15)** y el vaso medidor **(16)**. Si se observa algún daño o alteración visible en el material (por ejemplo, grietas, deformaciones, delaminación o decoloración permanente), ya no se podrán seguir utilizando esas piezas para estar en contacto con alimentos.

Restricciones en cuanto a la temperatura y el uso

Temperatura máxima y tiempo máximo permitidos para estar en contacto con alimentos: 100 °C / 1 hora
No debe superarse esta temperatura.
No utilice la cuchara para arroz **(15)** y el vaso medidor **(16)** con alimentos o líquidos más calientes de lo indicado, y tampoco exponga estos componentes a fuentes de calor directas.
Puede encontrar información adicional sobre la limpieza y el uso en el manual de usuario.

7. Indicaciones previas al uso

Extraiga la olla de cocción lenta y todos los accesorios del embalaje. Retire el material de embalaje y compruebe que se incluyen todos los componentes y que están en perfecto estado. Si observa algún desperfecto o que falta algún componente, deberá contactar con el fabricante.

7.1 Puesta en funcionamiento inicial

Antes de utilizar el aparato por primera vez, caliéntelo sin alimentos. Al calentar por primera vez el aparato, es posible que se emita una pequeña cantidad de humo y de olores debido a residuos de producción. Esto es normal y totalmente seguro.

- Limpie el producto tal y como se describe en el capítulo "12.2. Limpieza".
- Elija un lugar adecuado para colocar el producto (consulte el capítulo "5. Instrucciones de seguridad").
- Coloque correctamente el recipiente de cocción **(3)** en la base **(6)**.
- Llene el recipiente de cocción **(3)** con 480 ml o 2 vasos medidores **(16)** de agua.
- Coloque la tapa **(1)** sobre el recipiente de cocción **(3)**.
- Conecte el enchufe en una toma eléctrica de fácil acceso. Escuchará una señal acústica. Observará que la pantalla **(9)** se ilumina brevemente y que vuelve a apagarse.
- Pulse una vez el botón de encendido/apagado **(12)**. A continuación, se enciende el indicador de selección de programa. En la pantalla **(9)**, si corresponde, se mostrarán la temperatura y la duración recomendadas.
- Utilice el interruptor rotatorio **(10)** para seleccionar el programa de cocción “PASTA” (Pasta).
- Pulse el botón START/STOP (Iniciar/Parar) **(7)** para iniciar el programa. En la pantalla **(9)** se mostrará un icono giratorio.
- Si aprecia la presencia de humo o algún olor, asegúrese de que haya suficiente ventilación (p. ej., abriendo una ventana).
- Transcurridos unos 10 minutos, pulse el botón START/STOP **(7)** para finalizar el programa.
- Pulse el botón de encendido/apagado **(12)** para apagar el aparato.
- Deje que se enfríe el aparato y vierta el agua.
- Limpie el producto tal y como se describe en el capítulo "12.2. Limpieza".
- De esta manera, el aparato ya estará listo para usarse.

8. Primeros pasos



- El recipiente de cocción **(3)** puede utilizarse en el horno a temperaturas de hasta 240 °C.
- No utilice el aparato para cocer arroz instantáneo.
- Si no se inicia ningún programa en los 1 minuto siguientes después de haberse encendido el aparato, este se apagará automáticamente.
- Se escuchará una señal acústica cuando se pulse un botón en el interruptor rotatorio **(10)**.
- Para cancelar un programa que esté en funcionamiento, pulse el botón START/STOP (Iniciar/Parar) **(7)**.
- Para apagar el aparato, pulse el botón de encendido/apagado **(12)**.
- Limpie el producto después de cada uso tal y como se describe en el capítulo "12.2. Limpieza".

- Elija un lugar adecuado para colocar el producto (consulte el capítulo "5. Instrucciones de seguridad").
- Coloque correctamente el recipiente de cocción **(3)** en la base **(6)**.
- Llene el recipiente de cocción **(3)** con los ingredientes que desee, ahora o más tarde, según la receta que vaya a preparar.
- Coloque la tapa **(1)** sobre el recipiente de cocción **(3)** siguiendo las instrucciones de la receta o el programa.
- Conecte el enchufe en una toma eléctrica de fácil acceso. Escuchará una señal acústica. Observará que la pantalla **(9)** se ilumina brevemente y que vuelve a apagarse.
- Pulse una vez el botón de encendido/apagado **(12)**. A continuación, se encenderá el indicador de selección de programa. En la pantalla **(9)**, si corresponde, se mostrarán la temperatura y la duración recomendadas.
- Seleccione la velocidad que desee con el interruptor giratorio **(10)** (se describe en el capítulo "9. Programas").

8.1 SLOW COOK (COCCIÓN LENTA)

- Seleccione la temperatura "HI" (Alta) o "LO" (Baja) utilizando los botones TEMP (− / +) **(8)**.
- Utilize los botones TIME(− / +) **(11)** para seleccionar una duración entre 15 minutos y 12 horas, en intervalos de 15 minutos.
- Durante la cocción, ponga la tapa **(1)** de vidrio.
- Pulse el botón START/STOP (Iniciar/Parar) **(7)** para iniciar el programa. El aparato empezará el proceso de cocción y en la pantalla **(9)** se mostrará la cuenta atrás de la duración establecida. Una vez transcurrida la duración establecida, sonará una señal acústica y el aparato cambiará al modo "KEEP WARM" (Mantener caliente). Ahora, empezará a contar el tiempo hacia adelante en la pantalla **(9)**. Al cabo de 12 horas de funcionamiento en modo "KEEP WARM", el aparato se apagará automáticamente.

8.2 STEAM (COCER AL VAPOR)

- Para utilizar este programa, coloque el accesorio de cocción al vapor **(14)** en el recipiente de cocción **(3)**.
- Llene el recipiente de cocción **(3)** con 480 ml o 2 vasos medidores **(16)** de agua y ciérrelo con la tapa **(1)** durante el proceso de cocción.
- Utilize los botones TIME(− / +) **(11)** para seleccionar una duración entre 1 minuto y 30 minutos, en intervalos de 1 minuto.
- Pulse el botón START/STOP (Iniciar/Parar) **(7)** para iniciar el programa. El aparato empezará a precalentar y en la pantalla **(9)** se mostrara un icono giratorio. Tan pronto como finalice el tiempo de precalentamiento, en la pantalla **(9)** se mostrará la cuenta atrás de la duración establecida.

8.3 SEAR/SAUTE (Dorar/Saltear)

- Seleccione la temperatura "HI" (Alta), "MED" (Media) o "LO" (Baja) utilizando los botones TEMP (− / +) **(8)**.
- Pulse el botón START/STOP (Iniciar/Parar) **(7)** para iniciar el programa. El aparato empieza a calentarse. En la pantalla **(9)** se mostrará un icono giratorio. Deje que el aparato se precaliente hasta que desaparezca el icono giratorio de la pantalla **(9)** y se muestre la palabra "Food" (Comida). En la pantalla empezará a contar el tiempo hacia adelante. No introduzca los alimentos preparados en el recipiente de cocción **(3)** hasta que no finalice el tiempo de precalentamiento.
- Pulse el botón START/STOP (Iniciar/Parar) **(7)** para detener el programa.

8.4 KEEP WARM (Mantener caliente)

- Mientras utilice este programa, coloque la tapa **(1)** sobre el aparato.
- Pulse el botón START/STOP (Iniciar/Parar) **(7)** para iniciar el programa. El aparato empezará el proceso de cocción y en la pantalla **(9)** se mostrará la cuenta atrás de la duración establecida. Al cabo de 12 horas de funcionamiento en modo "KEEP WARM", el aparato se apagará automáticamente.

8.5 WHITE RICE (Arroz blanco)

- Enjuague bien el arroz con ayuda de un colador.
- Añada el arroz y el líquido al recipiente de cocción **(3)** tal como se indica en la tabla de procesamiento "10.1 Cereales".
- Mientras utilice este programa, coloque la tapa **(1)** sobre el aparato.
- Pulse el botón START/STOP (Iniciar/Parar) **(7)** para iniciar el programa. El aparato empezará el proceso de cocción y en la pantalla **(9)** se mostrará un icono giratorio. Cuando finalice el programa establecido, sonará una señal acústica y el aparato cambiará al modo "KEEP WARM" (Mantener caliente). Ahora, empezará a contar el tiempo hacia adelante en la pantalla **(9)**. Al cabo de 12 horas de funcionamiento en modo "KEEP WARM", el aparato se apagará automáticamente.

8.6 BROWN RICE (Arroz integral)

- Enjuague bien el arroz con ayuda de un colador.
- Añada el arroz y el líquido al recipiente de cocción **(3)** tal como se indica en la tabla de procesamiento "10.1 Cereales".
- Mientras utilice este programa, coloque la tapa **(1)** sobre el aparato.
- Pulse el botón START/STOP (Iniciar/Parar) **(7)** para iniciar el programa. El aparato empezará el proceso de cocción y en la pantalla **(9)** se mostrará un icono giratorio. Cuando finalice el programa establecido, sonará una señal acústica y el aparato cambiará al modo "KEEP WARM" (Mantener caliente). Ahora, empezará a contar el tiempo hacia adelante en la pantalla **(9)**. Al cabo de 12 horas de funcionamiento en modo "KEEP WARM", el aparato se apagará automáticamente.

8.7 BRAISE (Brasear)

- Utilize los botones TIME(− / +) **(11)** para seleccionar una duración entre 1 hora y 12 horas, en intervalos de 15 minutos.
- Mientras utilice este programa, coloque la tapa **(1)** sobre el aparato.
- Pulse el botón START/STOP (Iniciar/Parar) **(7)** para iniciar el programa. El aparato empezará a precalentar y en la pantalla **(9)** se mostrará un icono giratorio. Tan pronto como finalice el tiempo de precalentamiento, en la pantalla **(9)** se mostrará la cuenta atrás de la duración establecida. Una vez transcurrida la duración establecida, sonará una señal acústica y el aparato cambiará al modo "KEEP WARM" (Mantener caliente). Ahora, empezará a contar el tiempo hacia adelante en la pantalla **(9)**. Al cabo de 12 horas de funcionamiento en modo "KEEP WARM" (Mantener caliente), el aparato se apagará automáticamente.

8.8 PASTA (Pasta)

- Llene el recipiente de cocción **(3)** con la cantidad de agua necesaria para cocinar la pasta (máx. 4 litros).
- Pulse el botón START/STOP (Iniciar/Parar) **(7)** para iniciar el programa. El aparato empezará a precalentar y en la pantalla **(9)** se mostrará un icono giratorio.
- Coloque la tapa **(1)** sobre el aparato hasta que el agua empiece a hervir. Tan pronto como finalice el tiempo de precalentamiento, sonará una señal acústica.
- Añada un máximo de 500 g de pasta y sal al agua en ebullición.
- Detenga el proceso de calentamiento pulsando el botón START/STOP (Iniciar/Parar) **(7)** y utilice los botones TIME (− / +) **(11)** para establecer el tiempo de cocción recomendado entre 5 y 30 minutos, en intervalos de 1 minuto. En la pantalla **(9)** se mostrará la cuenta atrás de la duración establecida.
- Coloque la tapa **(1)** sobre el aparato para llevar la pasta al punto de ebullición con la mayor rapidez posible.
- Abra la tapa **(1)** tan pronto como el agua empiece a hervir para evitar que se derrame.

- Una vez transcurrida la duración establecida, sonará una señal acústica y el aparato cambiará al modo "KEEP WARM" (Mantener caliente). Ahora, empezará a contar el tiempo hacia adelante en la pantalla **(9)**. Al cabo de 12 horas de funcionamiento en modo "KEEP WARM" (Mantener caliente), el aparato se apagará automáticamente.

9. Programas

El aparato incluye los programas siguientes:

Programa	**Uso**
SLOW COOK (COCCIÓN LENTA)	Para cocer con mucho cuidado alimentos a baja temperatura durante un largo periodo de tiempo.
STEAM (COCER AL VAPOR)	Para cocer al vapor con mucho cuidado alimentos delicados como pescado y verduras.
SEAR/SAUTE (Dorar/saltear)	Para dorar carne, saltear verduras y preparar salsas y platos similares.
KEEP WARM (Mantener caliente)	Para mantener calientes los alimentos durante un largo periodo de tiempo.
WHITE RICE (Arroz blanco)	Para cocer arroz blanco.
BROWN RICE (Arroz integral)	Para cocer arroz integral.
BRAISE (Brasear)	Para preparar piezas de carne más duras, dorándolas a fuego fuerte (con aceite) y, a continuación, cocinarlas a baja temperatura con caldo.
PASTA (Pasta)	Para preparar pasta.

9.1 Temperaturas y duraciones asociadas a los programas

Los programas funcionan con las siguientes temperaturas y duraciones preestablecidas. En caso necesario, podrá adaptar a su gusto alguno de ellos.

Programa	**Temperatura**	**Duración (horas)**	**Temperatura ajustable**	**Duración (horas) ajustable**
SLOW COOK (COCCIÓN LENTA)	"HI" (Alta)	06:00	"HI" (Alta) / "LO" (Baja)	00:15 – 12:00 (en intervalos de 00:15)
STEAM (COCER AL VAPOR)	-	00:10	-	00:01 – 01:00 (en intervalos de 00:01)
SEAR/SAUTE (Dorar/saltear)	"HI" (Alta)	-	"HI" (Alta) / "MED" (Media) / "LO" (Baja)	-
KEEP WARM (Mantener caliente)	-	00:00	-	-
WHITE RICE (Arroz blanco)	-	-	-	-
BROWN RICE (Arroz integral)	-	-	-	-
BRAISE (Brasear)	-	06:00	-	01:00 – 12:00 (en intervalos de 00:15)
PASTA (Pasta)	-	-	-	00:05 – 00:30 (en intervalos de 00:01)*

* solo se puede ajustar cuando finalice el tiempo de precalentamiento.

10. Tablas de procesamiento

Las tablas a continuación le ofrecen una sugerencia de cómo debe procesar diferentes alimentos. Las cantidades sugeridas se basan en el vaso medidor **(16)** suministrado.

10.1 Cereales

Enjuague bien el arroz antes de ponerlo a cocer. De este modo, se eliminan las impurezas y el exceso de almidón, que hacen que el arroz quede pegajoso.

Alimento	Cantidad	Volumen de líquido	Líquido	Programa
Arroz blanco (de grano corto, medio o largo) o arroz vaporizado	200 g / 1 vaso medidor	360 ml / 1,5 vasos medidores	agua con sal o caldo para carne	WHITE RICE (Arroz blanco)
	400 g / 2 vasos medidores	720 ml / 3 vasos medidores		
	600 g / 3 vasos medidores	1200 ml / 5 vasos medidores		
	800 g / 4 vasos medidores	1920 ml / 8 vasos medidores		
Arroz basmati o arborio	200 g / 1 vaso medidor	480 ml / 2 vasos medidores	agua con sal o caldo para carne	WHITE RICE (Arroz blanco)
	400 g / 2 vasos medidores	960 ml / 4 vasos medidores		
	600 g / 3 vasos medidores	1440 ml / 6 vasos medidores		
	800 g / 4 vasos medidores	1920 ml / 8 vasos medidores		
Arroz jazmín	190 g / 1 vaso medidor	300 ml / 1,25 vasos medidores	agua con sal o caldo para carne	WHITE RICE (Arroz blanco)
	380 g / 2 vasos medidores	720 ml / 3 vasos medidores		
	570 g / 3 vasos medidores	960 ml / 4 vasos medidores		
	760 g / 4 vasos medidores	1440 ml / 6 vasos medidores		
Arroz integral (de grano corto o largo)	180 g / 1 vaso medidor	480 ml / 2 vasos medidores	agua con sal o caldo para carne	BROWN RICE (Arroz integral)
	360 g / 2 vasos medidores	960 ml / 4 vasos medidores		
	540 g / 3 vasos medidores	1320 ml / 5,5 vasos medidores		
	720 g / 4 vasos medidores	1680 ml / 7 vasos medidores		
Arroz para sushi o postre	200 g / 1 vaso medidor	360 ml / 1,5 vasos medidores	agua con sal, leche o un sustituto de la leche	WHITE RICE (Arroz blanco)
	400 g / 2 vasos medidores	600 ml / 2,5 vasos medidores		
	600 g / 3 vasos medidores	900 ml / 3,75 vasos medidores		
	800 g / 4 vasos medidores	1200 ml / 5 vasos medidores		
Arroz salvaje o arroz rojo	185 g / 1 vaso medidor	300 ml / 1,25 vasos medidores	agua con sal o caldo para carne	BROWN RICE (Arroz integral)
	370 g / 2 vasos medidores	600 ml / 2,5 vasos medidores		
	555 g / 3 vasos medidores	900 ml / 3,75 vasos medidores		
	740 g / 4 vasos medidores	1200 ml / 5 vasos medidores		
Espelta	170 g / 1 vaso medidor	480 ml / 2 vasos medidores	agua con sal o caldo para carne	BROWN RICE (Arroz integral)
	340 g / 2 vasos medidores	960 ml / 4 vasos medidores		
	510 g / 3 vasos medidores	1440 ml / 6 vasos medidores		
	680 g / 4 vasos medidores	1920 ml / 8 vasos medidores		
Quinoa	180 g / 1 vaso medidor	480 ml / 2 vasos medidores	agua con sal o caldo para carne	BROWN RICE (Arroz integral)
	360 g / 2 vasos medidores	960 ml / 4 vasos medidores		
	540 g / 3 vasos medidores	1440 ml / 6 vasos medidores		
	720 g / 4 vasos medidores	1920 ml / 8 vasos medidores		

10.2 Carne

Cocine la carne en el programa "SLOW COOK" (Cocción lenta) para obtener un resultado tierno y jugoso. Llene el recipiente de cocción **(3)** con 480 ml de agua con sal o caldo, o con 2 tazas medidoras **(16)** de agua. Durante el proceso de cocción, coloque la tapa **(1)** sobre el aparato.

Alimento	Cantidad	Tiempo de cocción "LOW" (Bajo)	Tiempo de cocción "HI" (Alto)
Paleta de cerdo	1,25-1,35 kg		De 4 a 6 horas
Solomillo de cerdo ahumado	1,25-1,35 kg	De 6 a 8 horas	De 2 a 3 horas
Costillas de cerdo	0,7-1,0 kg		De 2 a 3 horas
Asado de ternera	1,35-1,8 kg	De 6 a 8 horas	De 3 a 4 horas
Falda de ternera	1,25-1,35 kg	De 7 a 9 horas	De 3,5 a 4 horas
Pierna de ternera (redondo superior)	1,35-1,8 kg	De 9 a 10 horas	De 3 a 4 horas
Tafelspitz (ternera al estilo vienés)	1,35 kg		De 3,5 a 4,5 horas

10.3 Verdura

Para las verduras, utilice el programa "STEAM" (Cocer al vapor) para cocerlas con mucho cuidado. Llene el recipiente de cocción **(3)** con 480 ml o 2 vasos medidores **(16)** de agua y coloque el accesorio de cocción al vapor **(14)**. Durante la cocción, ponga la tapa **(1)** de vidrio.

Alimento	Cantidad	Preparación	Tiempo de cocción
Patatas	800 g	Según el tamaño: enteras, partidas por la mitad o en cuartos	De 12 a 15 minutos
Zanahorias	500 g	Trozos de 4 cm de largo	De 6 a 10 minutos
Calabacín	500 g	Tiras de aproximadamente 2,5 cm de espesor	De 5 a 10 minutos
Coliflor	500 g	Partida por la mitad	De 3 a 8 minutos
Brócoli	400 g	Partido por la mitad	De 7 a 9 minutos
Coles de Bruselas	200 g	Enteras, con los extremos cortados	De 7 a 10 minutos
Boniatos	800 g	Enteros o partidos por la mitad o en cuartos	De 8 a 12 minutos
Espárragos	250 g	Manojo entero	De 3 a 5 minutos
Colinabo	500 g	En tiras	De 3 a 6 minutos

Como alternativa, puede cocinar las patatas utilizando el programa "SLOW COOK" (Cocción lenta) a temperatura "HI" (Alta) durante 30 minutos, manteniendo la tapa cerrada **(1)**. Para ello, añada 480 ml o 2 vasos medidores **(16)** de agua con sal y 1 kg de patatas peladas y cortadas en cuartos al recipiente de cocción **(3)**.

11. Recetas

11.1 Gachas de avena con manzana y canela

4 raciones

- 1 vaso medidor de copos de avena
- 2 cucharadas de mantequilla
- 1 manzana pelada (cortada en daditos)
- 3 gotas de zumo de limón fresco
- 2 vasos de agua
- 2 cucharadas de azúcar
- 1 cucharada de azúcar de vainilla
- 1 cucharadita de canela
- 1 pizca de sal
- 3 cucharadas de pasas (opcional)

También recomendamos: frutos secos o fruta deshidratada

Preparación:

Unte con mantequilla el recipiente de cocción **(3)**.

Introduzca todos los ingredientes en el recipiente de cocción y programe el aparato durante 3 horas en el modo "SLOW COOK" (Cocción lenta) a temperatura "LO" (Baja), con la tapa **(1)** puesta. Una vez cocinado, remuévalo bien y sírvalo, por ejemplo, con frutos secos o fruta deshidratada.

11.2 Sopa minestrone vegana

6 raciones

- 1,5 litros de caldo de verdura (templado)
- 1 kg de tomates troceados
- 400 g de frijoles (escurridos)
- 250 g de cebollas (muy picadas)
- 100 g de apio (troceado en daditos)
- 350 g de zanahorias (troceadas en daditos)
- 200 g de judías verdes tiernas, de lata o de bote
- 200 g de calabacín (troceado en daditos)
- 3 dientes de ajo (muy picado)
- 1 manojo de perejil fresco (muy picado)
- 3 cucharaditas de orégano seco
- 2 cucharaditas de sal
- 1/2 cucharadita de tomillo seco
- Pimienta (recién molida)
- 100 g de noodles

También recomendamos: queso parmesano recién rallado



Advertencia: Si utiliza judías verdes frescas, es recomendable que las precocine durante 20 minutos aproximadamente antes de añadirlas a la olla de cocción lenta.

Preparación:

Lave y trocee en daditos el apio, las zanahorias y el calabacín. Pele las cebollas y el ajo y píquelos.

Incorpore el caldo de verdura, los tomates, los frijoles, las judías verdes, la sal, las especias y los ingredientes preparados a la olla de cocción lenta.

Cocine la sopa minestrone durante 6 horas en el programa "SLOW COOK" (Cocción lenta) a temperatura "HI" (Alta), manteniendo el aparato con la tapa **(1)** puesta.

Añada la pasta y el perejil a la sopa 15 minutos antes de que finalice el tiempo de cocción. Salpimente.

Sirva la sopa minestrone en un plato y vierta sobre ella un poco de queso parmesano recién rallado.

11.3 Salmón con mantequilla de chile y lima

4 raciones

- 500 g de filete de salmón congelado (previamente descongelado)
- 2 limones (en rodajas)
- 2 cucharaditas de aceite de oliva
- 1 cucharadita de pimentón ahumado
- 1 diente de ajo (muy picado)
- 1 cucharadita de hierbas italianas
- 250 ml de caldo de verduras
- 25 ml de zumo de lima
- 1 pizca de sal
- Pimienta (molida)
- Queso parmesano (recién rallado)
- Papel de hornear

Para la mantequilla de guindilla y lima:

- 125 g de mantequilla (blanda)
- 25 ml de zumo de lima
- 1 lima (ralladura)
- 1 cucharadita de guindilla (molida)
- 1 cucharadita de sal
- Media cucharadita de pimienta (molida)

Le recomendamos que lo acompañe con una ensalada variada y una baguette

Preparación:

Mezcle la mantequilla blanda con el zumo de lima y las especias.

Coloque la mezcla de mantequilla sobre una hoja de papel de hornear y enróllela.

Introduzca el rollo de mantequilla en el frigorífico durante 1-2 horas.

Corte un trozo a medida de papel de hornear y póngalo sobre el fondo de la olla de cocción lenta. Extienda las rodajas de limón sobre el papel de hornear.

Mezcle el aceite de oliva, el ajo y las especias, y unte el salmón con esta mezcla.

Vierta el caldo y el zumo de lima en la olla de cocción lenta y coloque el salmón por encima de las rodajas de limón.

Programe el aparato en el modo "SLOW COOK" (Cocción lenta) a temperatura "LO" (Baja) durante 45-60 minutos, dependiendo del grosor del salmón, con la tapa **(1)** puesta. El salmón estará hecho cuando la carne se desmenuce al presionarla suavemente.

Precaliente el horno a 200 °C por la parte superior e inferior.

Una vez transcurrido el tiempo de cocción, escurra el líquido y cubra el salmón con una capa de queso parmesano.

Coloque el salmón en el recipiente de cocción **(3)**, sin cubrir, en el horno precalentado y dórelo durante 4–6 minutos.

Presente el salmón sobre una base de ensalada y disponga la mantequilla loncheada y las rodajas de limón sobre el salmón y la baguette.

11.4 Ragú a la boloñesa con tagliatelle (auténtico plato italiano)

6 raciones

- 1 kg de carne picada de ternera
- 2 cebollas grandes (300 g) (muy picadas)
- 2 dientes de ajo (muy picado)
- 250 g de zanahorias (muy picadas)
- 150 g de beicon ahumado (panceta) (cortado en daditos)
- 200 g de apio (muy picado)
- Un poco de aceite de oliva
- 50 g de mantequilla
- 250 ml de vino tinto o caldo
- 250 ml de leche
- 2 latas (800 g) de tomate (troceado)
- 1 pizca generosa de sal
- Pimienta (recién molida)
- 4 litros de agua
- 50 g de sal
- 500 g de tagliatelle

También recomendamos: queso parmesano recién rallado

Preparación:

Pele la cebolla y el ajo; a continuación, trocee las zanahorias y el apio. Pique todos los ingredientes.

Caliente la mantequilla a fuego lento utilizando el programa "SEAR/SAUTE" (Dorar/Saltear), a temperatura "MED" (Media). Fría, en primer lugar, los dados de beicon; a continuación, incorpore las cebollas, el apio y las zanahorias y, un poco después, el ajo. Saltee las verduras hasta que adquieran un aspecto translúcido.

Retire las verduras del recipiente de cocción **(3)** y apártelas en un plato. Limpie el recipiente de cocción **(3)** con papel de cocina.

Añada la carne picada al recipiente de cocción **(3)** y dórela en aceite de oliva utilizando el programa "SEAR/SAUTE" a temperatura "HI" (alta) durante 10-15 minutos.

Vierta vino tinto o caldo y raspe los restos tostados del fondo del recipiente de cocción **(3)**. Salpimente.

Incorpore la leche, las verduras y los tomates a la olla de cocción lenta y prográmela en el modo "SLOW COOK" (Cocción lenta) a temperatura "HI" (Alta) durante 6 horas, dejando la tapa **(1)** puesta.

Una vez transcurrido el tiempo de cocción, remueva el ragú, triture los trozos más grandes de tomate con una cuchara de madera y salpimente al gusto, si es necesario.

Vierta la salsa en una fuente apta para el horno y caliéntela en el horno a 80 °C (encendiendo el ventilador del horno). Enjuage la olla de cocción lenta.

Ponga el agua a hervir utilizando el programa "PASTA" (Pasta) y añada sal.

Eche los tagliatelle al agua en ebullición y cuézalos siguiendo las instrucciones del envase; a continuación, escurra el agua.

Sirva los tagliatelle y el ragú a la boloñesa en un plato y adórnelos con queso parmesano.

11.5 Potaje de garbanzos

6-8 raciones

- 2,5 litros de caldo de verdura (templado)
- 750 g garbanzos partidos (¡los garbanzos pelados deben ponerse en remojo 12 horas antes!)
- 50 g de manteca
- 200 g de panceta de cerdo (opcional)
- 200 g de cebollas (muy picadas)
- 200 g de apio (troceado en daditos)
- 200 g de puerro (troceado en daditos)
- 200 g de zanahorias (troceadas en daditos)
- 500 g de patatas (variedad harinosa) (troceadas en daditos)
- Medio manojo de perejil fresco (muy picado)
- 1 cucharadita de mejorana seca
- 1 cucharadita de mostaza ligeramente picante
- 1 pizca generosa de sal
- Pimienta (molida)
- 6 salchichas Bockwurst (si lo prefiere, veganas) (cortadas en rodajas)

Preparación:

Lave el apio, las zanahorias y el puerro y píquelos. Pele y trocee los tomates. Pele y pique las cebollas.

Corte la panceta de cerdo en trozos pequeños.

Caliente la manteca utilizando el programa "SEAR/SAUTE" (Dorar/Saltear) a temperatura "HI" (Alta) y añada la pacenta hasta que se dore. A continuación, incorpore las cebollas, el apio, el puerro y las zanahorias, y fríalos ligeramente.

Programe la olla de cocción lenta en el modo "SLOW COOK" (Cocción lenta) a temperatura "HI" (Alta), añada las patatas en dados y los garbanzos y, por último, vierta por encima el caldo templado. Añada la sal y la mostaza.

Espolvoree mejorana seca. Remueva bien y ponga la tapa **(1)**. Deje los ingredientes cociendo durante 4 horas, removiendo de vez en cuando.

Añada las rodajas de salchichas Bockwurst y continúe cociendo durante otros 30 minutos.

Sazone el potaje con sal y pimienta y añada el perejil justo antes de servir.

11.6 Paella

6 raciones

- 1 sobre de hebras de azafrán
- 1000 ml de caldo de pollo o pescado (caliente)
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 200 g de chorizo (cortado en lonchas)
- 1 cebolla grande (cortada en dados)
- 1 pimiento rojo (cortado en dados)
- 3 dientes de ajo (muy picado)
- 400 g de arroz de grano largo
- 2 pechugas de pollo congeladas (previamente descongeladas, troceadas en trozos de bocado)
- 240 g de tomates (cortados en dados)
- 2 cucharaditas de pimentón ahumado
- 3 cucharaditas de sal
- Pimienta (molida)
- 1 hoja de laurel
- 12 gambas crudas congeladas (previamente descongeladas)
- 130 g de guisantes congelados (previamente descongelados)
- 1 cucharada de zumo de limón
- 3 cucharadas de perejil fresco (picado)

Preparación:

Ponga en remojo el azafrán en el caldo caliente y déjelo reposar para que suelte su aroma. Para ello, caliente el caldo programando el modo "SLOW COOK" (Cocción lenta) a temperatura "HI" (Alta) durante 15 minutos Una vez transcurrido este tiempo, trasváselo a otro recipiente.

Sofría ligeramente el chorizo y el pollo en aceite de oliva utilizando para ello el programa "SEAR/SAUTE" (Dorar/Saltear) a temperatura "HI" (Alta); a continuación, incorpore la cebolla, los tomates y los pimientos y rehóguelos brevemente.

Remueva el ajo y el arroz y saltéelos hasta que adquieran un aspecto translúcido.

Añada el caldo de azafrán, la hoja de laurel, el pimentón, la sal y la pimienta.

Cocine todos los ingredientes en la olla de cocción lenta durante 90 minutos con el programa "SLOW COOK" (Cocción lenta) a temperatura "LO" (Baja) y con la tapa **(1)** puesta.

Añada las gambas y los guisantes y continúe la cocción durante otros 30 minutos.

Retire la hoja de laurel, sazone al gusto con zumo de limón, sal y pimienta, y sirva la paella adornada con perejil.

11.7 Cerdo desmigado

4-6 raciones

- 2 kg de paleta de cerdo
- 400 g de cebollas
- 4 botellas pequeñas de cerveza de malta, de 0,33 l cada una
- 1 porción de sazonamiento de barbacoa
- 600 ml de salsa barbacoa
- 1 pizca de sal
- Pimienta (molida)

También recomendamos: panecillos de hamburguesa y ensalada de col

Preparación:

Lave la pieza de cerdo en agua fría y séquela con papel de cocina. A continuación, restriegue el sazonamiento por la pieza.

Pele las cebollas y córtelas en aros finos. Extienda las cebollas en el fondo del recipiente de cocción **(3)** y vierta sobre ellas la cerveza.

Coloque la pieza de carne en la olla de cocción lenta y prográmela durante 6 horas en el modo "SLOW COOK" (Cocción lenta) a temperatura "HI" (Alta) con la tapa **(1)** puesta.

Escurra la cerveza de malta y deje reposar la carne en el recipiente de cocción **(3)** tapado durante 15 minutos.

Utilice dos tenedores para desmenuzar la carne y las cebollas en una fuente de horno.

Vuelva a introducir la carne y las cebollas en el recipiente de cocción **(3)**, añada la salsa barbacoa y póngalo a cocer a fuego lento durante 30 minutos utilizando el programa "SLOW COOK" (Cocción lenta) a temperatura "LO" (Baja) con la tapa **(1)** puesta. Sazone al gusto con las especias, la sal y la pimienta.

11.8 Goulash con arroz integral

6 raciones

- 1 kg de carne de ternera para guiso, troceada
- 3 cucharadas de aceite de girasol
- 4 cebollas medianas (cortadas en dados)
- 100 g de beicon (cortado en dados)
- 2 pimientos rojo (cortados en dados)
- 3 dientes de ajo (picados)
- 150 ml de vino tinto o caldo de verdura
- 250 ml de caldo de ternera
- 2 cucharaditas de romero (seco)
- 2 cucharaditas de tomillo (seco)
- 2 cucharaditas de pimentón (ahumado)
- 1 cucharadita de guindilla molida
- 1 pizca de sal
- 2 hojas de laurel
- 4 cucharadas de tomate concentrado
- Pimienta (molida)
- 3,75 vasos medidores de agua
- 3 vasos medidores de arroz integral
- 20 g de sal

También recomendamos: perejil fresco (opcional)

Preparación:

Trocee la carne de ternera en dados, lave y corte los pimientos y las cebollas, y pique el ajo.

Dore la carne por todos los lados en aceite de girasol en el programa "SEAR/SAUTE" (Dorar/Saltear) a temperatura "HI" (Alta) entre 10 y 15 minutos. De vez en cuando, escurra los jugos de la cocción a medida que van saliendo y resérvelos.

Primero, añada las cebollas y el beicon en dados; a continuación, agregue los pimientos, el ajo y 2 cucharadas de tomate concentrado. Rehogue todo brevemente.

En la olla de cocción lenta, seleccione el programa "BRAISE" (Brasear) y, a continuación, añada el vino tinto, la salsa, el caldo de ternera y las especias.

Deje el goulash cociendo durante 3 horas con la tapa **(1)** puesta.

Sazone al gusto con sal, pimienta y pimentón. Regule la consistencia del goulash añadiendo en torno a 2 cucharadas de tomate concentrado.

Coloque el goulash en una fuente apta para el horno y manténgalo en el horno a 80 °C (con ventilador). Retire las hojas de laurel y enjuage el recipiente de cocción **(3)**.

Añada agua, el arroz integral y sal a la olla, tápela con la tapa y seleccione el programa "BROWN RICE" (Arroz integral). Cuando esté listo el arroz, remuévalo para que quede suelto.

Sirva el arroz y el goulash en un plato y adórnelo con perejil.

11.9 Arroz con leche

4 raciones

- 200 g de arroz (de grano redondo)
- 3 cucharadas de azúcar
- 1000 ml de leche entera
- 1 pizca de sal
- Canela molida (opcional)

También recomendamos: compota de frutos rojos

Preparación:

Introduzca todos los ingredientes en el recipiente de cocción **(3)** y seleccione el programa "SLOW COOK" (Cocción lenta) a temperatura "HI" (Alta) con la tapa **(1)** puesta, removiendo de vez en cuando.

Tras aprox. 1,5 horas de cocción, el arroz con leche habrá alcanzado la consistencia deseada. A continuación, el aparato pasa al modo "KEEP WARM" (Mantener caliente), durante el cual se debe dejar reposar el arroz con leche durante otros 15 minutos con la tapa **(1)** cerrada. Espolvoree canela, o una mezcla de canela y azúcar, sobre el arroz con leche, a su elección. Sirva el arroz con leche acompañado de compota de frutos rojos, por ejemplo.

11.10 Merengue con frutos del bosque

4–6 raciones

- 1,5 litros de agua
- 4 claras de huevo (separadas)
- 250 g de azúcar (fina)
- 1/4 cucharadita de zumo de limón
- 2 cucharadas de pistachos picados (opcional)
- 1 sobre de azúcar de vainilla
- 200 ml de nata
- 60 g azúcar glas
- 150-180 g de frutos del bosque congelados (previamentes descongelados y partidos por la mitad)

Accesorios: Batidora o mezclador de mano con accesorio de varillas
Bol para mezclas
Tapete para horno o papel de hornear
Manga pastelera
Paño de cocina

Preparación:

Ponga a calentar 1,5 litros de agua utilizando el programa "SLOW COOK" (Cocción lenta) a temperatura "LO" (Baja) durante 15 minutos.

Separe los huevos y, a continuación, eche las claras, el azúcar, el zumo de limón y la vainilla en un bol para mezclas.

Caliente el bol a baño maría y, a continuación, bata la mezcla de las claras durante alrededor de 4 minutos, sin dejar de remover, hasta que se observen picos consistentes.

Escurra el agua y seque el recipiente de cocción **(3)**.

Precaliente el recipiente de cocción **(3)** seleccionando el programa "SLOW COOK" (Cocción lenta) a temperatura "HI" (Alta) y cubra el fondo con un tapete para horno o papel de hornear.
Rellene la manga pastelera con la mezcla de merengue y forme un círculo de entre 16 y 20 cm con dicha mezcla en el centro del recipiente de cocción **(3)**.
Doble el paño de cocina y colóquelo entre el recipiente de cocción **(3)** y la tapa **(1)**.
Deje que la mezcla de merengue se seque durante 4 horas utilizando el programa "SLOW COOK" (Cocción lenta) a temperatura "HI" (Alta). Durante este proceso, no abra la tapa **(1)**.
Una vez que la mezcla haya cuajado –debería estar completamente firme–, retire la tapa **(1)** y deje que la mezcla se enfríe en el recipiente de cocción **(3)**.
Bata la nata con el azúcar glas.
Introduzca la nata en la manga pastelera y viértala, junto con los frutos rojos, en el bol de merengue.
Extraiga con cuidado el merengue del molde y adórnelo con pistachos picados.

12. Mantenimiento/limpieza

12.1 Mantenimiento

Se requiere hacer un mantenimiento de la olla de cocción lenta en caso de que se observe algún tipo de daño, por ejemplo, como consecuenca de haber entrado líquido en el producto, haber estado expuesto a lluvia o humedad, no funcionar correctamente o sufrir algún tipo de caída accidental. Si aprecia humo, algún ruido raro o un olor extraño, apague inmediatamente la olla de cocción lenta y desconecte el enchufe de la toma eléctrica. Si esto ocurre, no siga utilizando la olla de cocción lenta y deje que lo inspeccione un técnico. Toda reparación o mantenimiento deben ser efectuados por técnicos autorizados. No abra nunca la carcasa de la olla de cocción lenta.

12.2 Limpieza



¡PELIGRO! Desconecte el producto de la toma eléctrica antes de limpiarlo; de lo contrario, corre el riesgo de sufrir una sacudida eléctrica.



¡PELIGRO! Espere a que la olla de cocción lenta y los accesorios se hayan enfriado por completo para evitar el riesgo de quemaduras.



¡PELIGRO! La base **(6)** no debe sumergirse en agua ni tampoco limpiarse bajo un chorro de agua. Corre el riesgo de sufrir una sacudida eléctrica.

Base (6)

Limpie la carcasa de la base **(6)** con un paño húmedo y un poco de detergente líquido suave. Aclárela con agua limpia y séquela completamente. Asegúrese de que no entre agua en el aparato. No utilice detergentes o disolventes abrasivos para la limpieza.



¡AVISO! No limpie la base **(6)** en el lavavajillas. Podría causarle un daño irreparable.

Accesorios

Elimine cualquier resto suelto de comida con una espátula suave o una bayeta. Lave el recipiente de cocción **(3)**, la tapa **(1)**, el accesorio de cocción al vapor **(14)**, la cuchara para arroz **(15)** y el vaso medidor **(16)** en el fregadero, añadiendo un poco de agua y detergente líquido suave. Enjuague las piezas con agua limpia y séquelas bien.



En caso de que haya restos de comida pegados o difíciles de eliminar, llene el recipiente de cocción **(3)** con agua templada y déjelo en remojo durante un rato antes de limpiarlo.



El recipiente de cocción **(3)**, la tapa **(1)**, el accesorio de cocción al vapor **(14)**, la cuchara para arroz **(15)** y el vaso medidor **(16)** son aptos para el lavavajillas.

13. Almacenamiento cuando no se utilice

Cuando no vaya a utilizar la olla de cocción lenta, desconecte el enchufe de la toma eléctrica. Una vez limpia la olla de cocción lenta, guárdela en un lugar limpio, seco y alejado de la luz solar directa.

14. Resolución de problemas

La olla de cocción lenta no funciona.

- Compruebe que el enchufe del cable de alimentación esté bien conectado a la toma de corriente.
- Compruebe que la toma eléctrica empleada funciona.

La olla de cocción lenta se apaga de repente.

- Si no se inicia ningún programa en los 1 minuto siguientes después de haberse encendido la olla de cocción lenta, se apagará automáticamente.

La pantalla (9) muestra la duración hacia adelante y no hacia atrás.

- La olla de cocción lenta está funcionando en modo "KEEP WARM" (Mantener caliente).

La pantalla (9) muestra los errores "Err 1", "Err 2" o "Err 3".

- La olla de cocción lenta presenta un fallo técnico. Póngase en contacto con el fabricante.

15. Normativa medioambiental e información sobre el desecho



Los aparatos señalizados con este símbolo están sujetos a la Directiva Europea 2012/19/EU. Todo aparato eléctrico o electrónico debe ser desechado por separado de la basura doméstica y en los puntos limpios municipales. Participe activamente en la protección del medio ambiente y de su propia salud respetando las normas de desecho de los aparatos usados. Para más información sobre el desecho y reciclaje, póngase en contacto con las autoridades pertinentes, los puntos limpios o la tienda donde adquirió el producto.



Recicle también el material de embalaje de forma respetuosa con el medio ambiente. Los cartones pueden depositarse en los contenedores correspondientes o en los puntos de reciclaje públicos. Los materiales plásticos de este embalaje deben depositarse en los puntos limpios públicos.

<u>Solo para Francia:</u>



Este producto y los componentes de su embalaje están sujetos a normas específicas de clasificación en Francia. Siga la normativa local vigente en cuanto al desecho de residuos.

<u>Solo para España y Portugal:</u>

Por favor, separe el material de embalaje y deséchelo en los contenedores de recogida correspondientes de acuerdo con los símbolos del embalaje:



 	Tenga en cuenta el etiquetado del material de embalaje a la hora de desecharlo. Las abreviaturas (a) y los números (b) significan lo siguiente: 1-7: plástico / 20-22: papel y cartón / 80-98: materiales compuestos.

Símbolo	Material	Contenido en los siguientes componentes del embalaje del producto
	Polietileno de baja densidad	Bolsa de plástico en el embalaje
	Cartón corrugado	Embalaje comercial
	Otro tipo de cartón	Caja interior

16. Aptitud para uso alimentario



Este símbolo indica productos cuyos componentes físicos y químicos, una vez que han sido probados, no presentan riesgos para la salud cuando entran en contacto con alimentos.

17. Notas sobre la conformidad



El producto cumple con los requisitos de las directivas nacionales y europeas aplicables. Para demostrar la conformidad, se han realizado las pruebas pertinentes. El fabricante posee las declaraciones y la documentación al respecto.



El producto cumple con los requisitos de las directivas nacionales aplicables de la República de Serbia.

Puede descargarse la Declaración CE de conformidad completa y cualquier otra declaración de conformidad (cuando corresponda) en: https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/540676_2601.pdf

Dirección de contacto de acuerdo con el Reglamento 2023/988 sobre la seguridad de los productos: ce@targa.de

18. Información sobre la garantía y el servicio posventa

Garantía de TARGA GmbH

Muy estimado cliente, muy estimada cliente:

Este aparato tiene 3 años de garantía a partir de la fecha de compra. Recuerde que, si detecta desperfectos en este aparato, usted tiene derechos legales respecto al vendedor del producto. La garantía que se detalla a continuación no limita en modo alguno esos derechos legales.

Condiciones de garantía

El plazo de garantía empieza a partir de la fecha de compra. Guarde el comprobante de caja original en un lugar seguro, puesto que lo necesitará para acreditar que hizo la compra. Si el producto sufre un defecto de material o de fabricación dentro de este periodo de tres años a partir de la fecha de compra, nos haremos cargo de la reparación o sustitución gratuitas del producto, de acuerdo con nuestro propio criterio.

Plazo de garantía y reclamaciones legales

La prestación de la garantía no alarga el plazo de garantía. Esto es válido también para las piezas sustituidas y reparadas. Los daños y desperfectos que ya existían al adquirir el producto deben notificarse inmediatamente después de quitar el embalaje. Una vez finalizado el plazo de garantía, todas las reparaciones son de pago.

Alcance de la garantía

El fabricante garantiza que, en condiciones normales de uso, el producto conservará su funcionalidad y su idoneidad para el uso previsto durante un periodo de 3 años. Si Ud. causa daños intencionados al producto o lo maneja de una forma indebida, perderá los derechos de garantía. Todas las instrucciones del Manual del usuario han de ejecutarse en el orden dado para asegurar un funcionamiento adecuado del producto. Toda manipulación y acción que no se recomienden explícitamente en el Manual del usuario deben evitarse en todo momento. El producto está diseñado para un uso exclusivamente privado y no para fines comerciales. Cualquier uso no apropiado o cualquier abuso, la aplicación de fuerza bruta o la abertura del producto, a no ser que un representante de nuestro servicio técnico le indique explícitamente de hacerlo, conllevará la pérdida de la garantía. Con la reparación o la sustitución del producto, el periodo de garantía no volverá a comenzar.

Procesamiento de la garantía

Para que su solicitud se tramite lo más rápido posible, proceda de la siguiente manera:

- Antes de poner en marcha el producto, lea detenidamente la documentación adjunta. Si experimenta algún problema y no puede solucionarlo con ayuda de esas instrucciones, llame a nuestro servicio de atención al cliente.
- Siempre que vaya a realizar una consulta, tenga preparado el comprobante de caja y la referencia o el número de serie del aparato para poder acreditar la compra.
- Si no fuera posible solucionar el problema por teléfono, y dependiendo de la causa del mismo, nuestro servicio de atención al cliente le pasará con otro servicio técnico.



Servicio

ES Teléfono: 900 984 989
E-Mail: targa@lidl.es

IAN: 540676_2601



Fabricante

Tenga presente que los siguientes datos no pertenecen a servicio técnico. En primer lugar, póngase en contacto con el centro de servicio indicado.

TARGA GmbH
Coesterweg 45
59494 Soest
ALEMANIA

Índice

1. Fim a que se destina 129
2. Conteúdo da embalagem 129
3. Vista geral 129
4. Especificações técnicas 129
5. Instruções de segurança 130
6. Informação importante relativa à utilização de componentes de plástico que entram em contacto com alimentos 134
7. Antes de começar 134
7.1 Utilização inicial 134
8. Os primeiros passos 135
8.1 SLOW COOK (cozedura lenta) 135
8.2 STEAM (cozer a vapor) 135
8.3 SEAR/SAUTE (selar/saltear) 136
8.4 KEEP WARM (manter quente) 136
8.5 WHITE RICE (arroz branco) 136
8.6 BROWN RICE (arroz integral) 136
8.7 BRAISE (estufar) 136
8.8 PASTA (massa) 137
9. Programas 137
9.1 Temperaturas e durações associados aos programas 137
10. Tabelas de processamento 138
10.1 Cereais 138
10.2 Carne 139
10.3 Legumes 139
11. Receitas 139
11.1 Papas de maça e canela 139
11.2 Minestrone vegetariano 140
11.3 Salmão com manteiga de malagueta e lima 140
11.4 Ragu à bolonhesa com tagliatelle (italiano autêntico) 141
11.5 Guisado de ervilhas 142
11.6 Paelha 142
11.7 Porco desfiado 143
11.8 Goulash com arroz integral 143
11.9 Pudim de arroz 144
11.10 Pavlova com frutos silvestres 144
12. Manutenção/limpeza 145
12.1 Manutenção 145
12.2 Limpeza 145
13. Armazenamento em períodos de não utilização 146
14. Resolução de problemas 146
15. Regulamentos ambientais e informação de descarte 146
16. Utilização com alimentos 147
17. Notas relativas à conformidade 147
18. Informação relativa à garantia e assistência 147

1. Fim a que se destina

Esta panela de cozedura lenta destina-se exclusivamente a preparar alimentos. Utilize o eletrodoméstico apenas de acordo com as funções e programas a que se destina. A panela de cozedura lenta não se destina a fins diferentes dos acima mencionados.

A panela de cozedura lenta foi concebida apenas para utilização privada, e não para utilização comercial. Tal também inclui as seguintes formas de utilização:

- em cozinhas para funcionários em lojas, escritórios ou outros ambientes de trabalho
- em casas de campo para turismo de habitação
- por clientes em hotéis, motéis e outros estabelecimentos para alojamento
- em estabelecimentos para alojamento com pequeno almoço (bed and breakfast)

Esta panela de cozedura lenta apenas pode ser utilizada em espaços interiores, e não se adequa a climas tropicais.

Esta panela de cozedura lenta adere a todas as normas e padrões associados com a Conformidade CE. Modificações ao produto não recomendadas pelo fabricante podem fazer com que o produto deixe de estar em conformidade com estes padrões. O fabricante não assume qualquer responsabilidade por quaisquer danos ou avarias resultantes de tais modificações.

Respeite os regulamentos e leis do país onde utilizar a panela de cozedura lenta.

2. Conteúdo da embalagem

- Panela de cozedura lenta
- Tampa
- Colher de arroz
- Estas instruções de utilização
- Recipiente para cozedura
- Adaptador para cozer a vapor
- Copo de medição

3. Vista geral

Estas instruções de utilização têm uma capa desdobrável. Na parte interior da capa, vem descrita a panela de cozedura lenta, com todas as peças numeradas. O significado desses números é o seguinte:

1	Tampa	**2**	Pega da tampa
3	Recipiente para cozedura	**4**	Pega do recipiente para cozedura
5	Pega	**6**	Unidade da base
7	Botão START/STOP [Ligar/Desligar]	**8**	Botões TEMP (– / +)
9	Visor	**10**	Botão rotativo (para selecionar o programa)
11	Botões TIME [Duração] (– / +)	**12**	Botão Ligar/Desligar
13	Cabo elétrico	**14**	Adaptador para cozer a vapor [Fig. A]
15	Colher de arroz [Fig. A]	**16**	Copo medidor [Fig. A]

4. Especificações técnicas

Modelo	SSM 1400 A1
Fonte de energia	220-240 V~, 50/60 Hz
Consumo de energia	1400 W
Consumo de energia em modo desligado/em espera	0,32 W
Tempo que demora a entrar no modo “em espera” se inativa	1 minuto
Classe de proteção	I / ⏚
Capacidade líquida do recipiente para cozedura	5 litros

As especificações técnicas e o design podem ser alterados sem aviso prévio.

5. Instruções de segurança

Antes de utilizar a panela de cozedura lenta pela primeira vez, leia cuidadosamente as instruções que se seguem, e respeite todos os avisos, mesmo se estiver habituado/a a lidar com dispositivos eletrónicos e electrodomésticos. Guarde estas instruções de utilização num local seguro, para futura referência. Se vender ou ceder a panela de cozedura lenta a alguém, assegurese que a acompanha destas instruções de utilização. As instruções de utilização são parte integrante do produto.

Descrição dos símbolos utilizados



PERIGO! Esta palavra-sinal identifica uma situação perigosa de elevado risco, que será fatal ou causará sérios ferimentos, se não for evitada.



AVISO! Esta palavra-sinal identifica uma situação perigosa de moderado risco, que pode ser fatal ou resultar em sérios ferimentos, se não for evitada.



CUIDADO! Esta palavra-sinal identifica instruções importantes para evitar danos materiais.



PERIGO! Cuidado, superfícies quentes! Este símbolo denota o risco de ferimentos ou queimaduras devidos a superfícies quentes na panela de cozedura lenta.



Luvas de segurança à prova de/resistentes ao calor



Recipiente de cozedura **(3)** adequado para ir ao forno (até 240 °C)



Utilize de acordo com as instruções de utilização



Tensão AC (corrente alterna)



Este símbolo identifica informação adicional sobre o tópico em questão.



Endereço do fabricante

ATENÇÃO!
RISCO DE CHOQUE ELÉCTRICO!
NÃO ABRA O PRODUTO!

PERIGO! Instruções de segurança gerais

- Este eletrodoméstico pode ser utilizado por crianças com 8 anos de idade ou mais, por pessoas com deficiências físicas, sensoriais ou mentais, ou por pessoas sem prévio conhecimento ou experiência, desde que sejam supervisionadas ou que tenham sido instruídas quanto à devida utilização do eletrodoméstico, e compreendam os riscos associados à sua utilização. Este produto não é um brinquedo. A limpeza e manutenção não devem ser efetuadas por crianças, a menos que tenham 8 ou mais anos de idade, e que estejam supervisionadas. Mantenha crianças com menos de 8 anos de idade afastadas do dispositivo e do seu cabo elétrico **(13)**.
- As peças mais pequenas podem constituir um risco de asfixia. Mantenha os materiais de embalamento fora do alcance das crianças. Há risco de asfixia.
- Não utilize a panela de cozedura lenta se ela estiver danificada ou a funcionar indevidamente, pois tal pode causar danos adicionais. Contacte o serviço de apoio ao cliente ou uma pessoa qualificada para inspecionar o produto, e reparálo, se necessário.

PERIGO! Risco de incêndio!

- O eletrodoméstico não foi concebido para ser utilizado com um temporizador externo ou com um sistema de controlo remoto em separado.
- Nunca deixe o eletrodoméstico sem supervisão quando utilizar os programas “SEAR/SAUTE” e “PASTA”.
- Não coloque o eletrodoméstico perto de materiais inflamáveis, líquidos, gases, ou cortinas.
- Coloque sempre o eletrodoméstico numa superfície plana, estável, e resistente a fogo, que esteja protegida contra salpicos de água. Deixe um espaço livre de pelo menos 15 cm entre o eletrodoméstico e todas as paredes.
- Mantenha um espaço livre de pelo menos 50 cm entre o eletrodoméstico e quaisquer materiais inflamáveis ou combustíveis.

- Assegure-se que o ar circula livremente. Deixe espaço suficiente em redor do eletrodoméstico, e pelo menos 1 metro por cima dele.
- Não cubra o eletrodoméstico.
- Nunca instale o eletrodoméstico num armário.
- Apenas utilize o eletrodoméstico com o recipiente para cozedura **(3)** cheio, e nunca vazio.



PERIGO! Risco de choque elétrico!

- É importante que a cobertura do eletrodoméstico não esteja danificada. Se a luz LED estiver danificada, há risco de choque elétrico.
- Assegure-se que liga o eletrodoméstico a uma tomada elétrica facilmente acessível a qualquer momento. Utilize o produto apenas à voltagem indicada na placa de características a ele afixada! A placa de características encontra-se na parte de baixo do eletrodoméstico. O utilizador não precisa de fazer nada para o produto funcionar a 50 ou 60 Hz. Ele ajustase automaticamente para 50 ou 60 Hz.
- A unidade da base **(6)**, o cabo elétrico **(13)** e a ficha elétrica nunca devem ser submersos em água ou outros líquidos.
- Nunca toque no cabo elétrico **(13)** ou no eletrodoméstico com as mãos molhadas.
- O eletrodoméstico não deve ser utilizado na vizinhança imediata de um lavatório, banheira, chuveiro ou piscina. Se o eletrodoméstico cair em água, desligue imediatamente a ficha elétrica, e apenas depois remova o eletrodoméstico da água.
- Para desligar completamente o eletrodoméstico da rede elétrica, remova a fixa do cabo elétrico da tomada elétrica. Nunca puxe pelo cabo elétrico **(13)** para remover a ficha do cabo elétrico da tomada elétrica. Puxe sempre pela ficha elétrica em si.
- Desligue a ficha do cabo elétrico da rede elétrica se o eletrodoméstico não estiver a funcionar devidamente, não estiver a ser utilizado, durante trovoadas, e antes de o limpar.
- Assegure-se que o cabo elétrico **(13)** não pode ser danificado por arestas afiadas ou áreas quentes.
- Assegure-se que o cabo elétrico **(13)** não pode ser esmagado ou comprimido.
- Para evitar situações perigosas, se o cabo elétrico **(13)** estiver danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante, pelo departamento do serviço de apoio ao cliente do fabricante, ou por outrem com qualificações semelhantes. Nunca utilize fichas adaptadoras ou extensões elétricas, e não altere o cabo elétrico **(13)**, seja de que forma for!
- Não deixe que se derramem líquidos na ficha do dispositivo.



PERIGO! Risco de queimaduras!

- Nunca toque no recipiente para cozedura **(3)** durante ou imediatamente depois de o utilizar. Apenas pegue ou transporte o recipiente para cozedura **(3)** utilizando as respetivas pegas **(4)**. Utilize luvas de forno ou pegas para panelas.
- Quando o conteúdo ferve, é emitido vapor quente. Tenha cuidado para não se queimar. Não se incline sobre o dispositivo. Abra a tampa **(1)** devagar, e afastando-a de si, para que o vapor quente possa escapar para trás.
- Não encha demasiado o recipiente para cozedura **(3)**. Se encher demasiado o recipiente para cozedura **(3)**, a água a ferver pode transbordar e causar queimaduras ou danos materiais.
- Nunca utilize o programa "SEAR/SAUTE" com a tampa **(1)** fechada. Há risco de sobreaquecimento e queimaduras.
- O eletrodoméstico pode aquecer muito quando estiver a ser utilizado. Ele continua quente mesmo depois de o desligar. Tenha cuidado, por conseguinte, para não se queimar.
- Após utilização, a superfície do elemento de aquecimento mantém algum calor residual.
- Deixe o eletrodoméstico arrefecer completamente antes de o limpar, transportar, ou armazenar.



AVISO! Risco de ferimentos

- Se observar fumo, ruídos estranhos, ou odores, desligue imediatamente a ficha do cabo elétrico da tomada elétrica. Se tal ocorrer, não utilize mais o produto e leve-o a um perito para inspeção. Nunca inale fumo proveniente dum potencial incêndio no eletrodoméstico. Se inalar fumo inadvertidamente, procure assistência médica. Inalar fumo pode ser prejudicial para a sua saúde.
- Disponha o cabo elétrico **(13)** de forma a não ser possível tropeçar nele.



CUIDADO! Danos materiais

- Não utilize detergentes abrasivos ou adstringentes.
- Utilize apenas acessórios originais com o eletrodoméstico.
- Nunca coloque nada em cima do eletrodoméstico.
- Proteja o eletrodoméstico da humidade e de pingos ou salpicos de água.
- Não coloque o dispositivo sob luz solar directa.
- Não submeta o eletrodoméstico a temperaturas extremamente elevadas ou baixas.
- Não exponha o eletrodoméstico a excessivas pancadas ou vibrações.

- Não coloque o recipiente para cozedura **(3)** em superfícies desprotegidas. Utilize sempre uma base ou um suporte adequado.
- Não coloque o recipiente para cozedura **(3)** no fogão, no micro-ondas, ou no congelador.
- Não utilize utensílios de metal no recipiente para cozedura **(3)**, pois eles podem danificar o revestimento antiaderente.

6. Informação importante relativa à utilização de componentes de plástico que entram em contacto com alimentos

Peças de plástico em contacto com alimentos – colher de arroz (15), e copo medidor (16)

As instruções que se seguem aplicam-se exclusivamente à colher de arroz **(15)** e ao copo medidor **(16)**, que são feitos de plástico, e entram em contacto direto com alimentos. Elas não se aplicam a outros componentes do produto.

Utilize a colher de arroz **(15)** e o copo medidor **(16)** exclusivamente para os fins a que se destinam, e de acordo com as instruções. Utilização indevida pode resultar em danos materiais, e pode fazer com que essas peças não se adequem mais para contacto com alimentos.

Não utilize ferramentas abrasivas, ou produtos de limpeza agressivos ou abrasivos, pois eles podem danificar a superfície.

Inspecione regularmente a colher de arroz **(15)** e o copo medidor **(16)**. Se forem visíveis danos ou alterações no material (como fissuras, deformação, delaminação, ou descoloração permanente), estas peças não podem ser utilizadas mais em contacto com alimentos.

Restrições de utilização relativas a temperatura

Temperatura máxima permitida e tempo de contacto máximo permitido para contacto com alimentos: 100 °C/ 1 hora

Não exceda esta temperatura.

Não utilize a colher de arroz **(15)** ou o copo medidor **(16)** com alimentos ou líquidos mais quentes, e não os exponha a fontes de calor diretas.

Este manual do utilizador contém informação adicional relativa à limpeza e utilização deste produto.

7. Antes de começar

Retire da embalagem a panela de cozedura lenta e os acessórios. Remova todo o material de embalamento e verifique que os componentes estão todos presentes e completos, e que não se encontram danificados. Se estiver algo em falta ou danificado, contacte o fabricante.

7.1 Utilização inicial

Antes de utilizar o eletrodoméstico pela primeira vez, aqueça-o sem alimentos. Quando o aquecer pela primeira vez, pode produzir-se um pouco de fumo e odores devido à produção de resíduos. Tal é normal e completamente seguro.

- Limpe o produto consoante descrito na secção 12.2, "Limpeza".
- Escolha um lugar adequado para o produto (consulte o capítulo 5, "Instruções de segurança").
- Coloque o recipiente para cozedura **(3)** corretamente na unidade da base **(6)**.
- Encha o recipiente para cozedura **(3)** com 480 ml ou 2 copos medidores **(16)** de água.
- Coloque a tampa **(1)** no recipiente para cozedura **(3)**.
- Ligue a ficha do cabo elétrico a uma tomada elétrica de fácil acesso. Ouve-se um sinal sonoro uma vez. O visor **(9)** acende-se brevemente, e volta a apagarse.
- Prima o botão para ligar/desligar **(12)**. O indicador para o programa selecionado acende-se. A temperatura e a duração relevantes aparecem no visor **(9)**, se aplicável.
- Utilize o botão rotativo **(10)** para selecionar o programa de cozedura "PASTA".
- Prima o botão START/STOP [Iniciar/Parar] **(7)** para iniciar o programa. Aparece um símbolo a girar no visor **(9)**.

- Em caso de odores ou fumo, assegure-se que há ventilação suficiente (por exemplo, abrindo uma janela).
- Passados 10 minutos, prima o botão START/STOP [Iniciar/Parar] **(7)** para terminar o programa.
- Prima o botão para ligar/desligar **(12**) para desligar o eletrodoméstico.
- Deixe o eletrodoméstico arrefecer, e deite fora a água.
- Limpe o produto consoante descrito na secção 12.2, "Limpeza".
- O eletrodoméstico está então pronto para ser utilizado.

8. Os primeiros passos



- O recipiente para cozedura **(3)** adequa-se para utilização no forno a temperaturas de até 240 °C.
- Não utilize o eletrodoméstico para cozinhar arroz instantâneo.
- Se não se iniciar nenhum programa 1 minuto depois de ligar o eletrodoméstico, ele desliga-se automaticamente.
- Ouve-se um sinal sonoro quando for premido um botão, ou quando o botão rotativo **(10)** for utilizado.
- Para cancelar um programa a decorrer, prima o botão START/STOP [Iniciar/Parar] **(7)**.
- Para desligar o eletrodoméstico, prima o botão para ligar/desligar **(12)**.
- Limpe o produto depois de cada vez que o utilizar, consoante descrito na secção 12.2, "Limpeza".

- Escolha um lugar adequado para o produto (consulte o capítulo 5, "Instruções de segurança").
- Coloque o recipiente para cozedura **(3)** corretamente na unidade da base **(6)**.
- Encha o recipiente para cozedura **(3)** com os ingredientes desejados, agora ou mais tarde, consoante o que a receita diz.
- Coloque a tampa **(1)** no recipiente para cozedura **(3)**, consoante a receita ou programa.
- Ligue a ficha do cabo elétrico a uma tomada elétrica de fácil acesso. Ouve-se um sinal sonoro uma vez. O visor **(9)** acende-se brevemente, e volta a apagarse.
- Prima o botão para ligar/desligar **(12)**. O indicador para o programa selecionado acende-se. A temperatura e a duração relevantes aparecem no visor **(9)**, se aplicável.
- Utilize o botão rotativo **(10)** para selecionar o programa que deseja (consulte o capítulo 9, "Programas").

8.1 SLOW COOK (cozedura lenta)

- Selecione a temperatura "HI" [Alta] ou "LO" [Baixa] com os botões TEMP (− / +) **(8)**.
- Utilize os botões TIME [Duração] (− / +) **(11)** para selecionar uma duração entre 15 minutos e 12 horas, em incrementos de 15 minutos.
- Mantenha a tampa **(1)** fechada durante a cozedura.
- Prima o botão START/STOP [Iniciar/Parar] **(7)** para iniciar o programa. O eletrodoméstico inicia o processo de cozedura, e o tempo restante no visor **(9)** começa a contar para trás. Depois de a duração definida ter passado, ouve-se um sinal sonoro, e o eletrodoméstico muda para o modo "KEEP WARM". O tempo decorrido que aparece no visor **(9)** começa a aumentar. Passadas 12 horas no modo "KEEP WARM", o eletrodoméstico desliga-se automaticamente.

8.2 STEAM (cozer a vapor)

- Para este programa, coloque o adaptador para cozer a vapor **(14)** no recipiente para cozedura **(3)**.
- Encha o recipiente para cozedura **(3)** com 480 ml ou 2 copos medidores **(16)** de água, e mantenha a tampa **(1)** fechada durante a cozedura.
- Utilize os botões TIME [Duração] (− / +) **(11)** para selecionar uma duração entre 1 e 30 minutos, em incrementos de 1 minuto.

- Prima o botão START/STOP [Iniciar/Parar] **(7)** para iniciar o programa. O eletrodoméstico começa a preaquecer, e aparece no visor **(9)** um ícone a girar. Assim que a fase de preaquecimento terminar, o tempo restante no visor **(9)** começa a contar para trás.

8.3 SEAR/SAUTE (selar/saltear)

- Selecione a temperatura "HI" [Alta], "MED" [Média] ou "LO" [Baixa] com os botões TEMP (− / +) **(8)**.
- Prima o botão START/STOP [Iniciar/Parar] **(7)** para iniciar o programa. O eletrodoméstico começa a aquecer. Aparece um símbolo a girar no visor **(9)**. Deixe o eletrodoméstico preaquecer; espere até que o ícone a girar no visor **(9)** se apague, e "Food" [Alimentos] apareça. O tempo decorrido é visualizado. Não insira alimentos preparados no recipiente para cozedura **(3)** até a fase de preaquecimento terminar.
- Prima o botão START/STOP [Iniciar/Parar] **(7)** para parar o programa.

8.4 KEEP WARM (manter quente)

- Mantenha a tampa **(1)** fechada quando utilizar este programa.
- Prima o botão START/STOP [Iniciar/Parar] **(7)** para iniciar o programa. O eletrodoméstico inicia o processo de cozedura, e o tempo decorrido no visor **(9)** começa a contar. Passadas 12 horas no modo "KEEP WARM", o eletrodoméstico desliga-se automaticamente.

8.5 WHITE RICE (arroz branco)

- Lave bem o arroz utilizando um coador.
- Adicione o arroz e o líquido ao recipiente para cozedura **(3)**, consoante indicado na secção 10.1 "Cereais".
- Mantenha a tampa **(1)** fechada quando utilizar este programa.
- Prima o botão START/STOP [Iniciar/Parar] **(7)** para iniciar o programa. O eletrodoméstico começa a cozer, e aparece no visor **(9)** um ícone a girar. Quando o programa terminar, ouve-se um sinal sonoro, e o eletrodoméstico muda para o modo "KEEP WARM". O tempo decorrido que aparece no visor **(9)** começa a aumentar. Passadas 12 horas no modo "KEEP WARM", o eletrodoméstico desliga-se automaticamente.

8.6 BROWN RICE (arroz integral)

- Lave bem o arroz utilizando um coador.
- Adicione o arroz e o líquido ao recipiente para cozedura **(3)**, consoante indicado na secção 10.1 "Cereais".
- Mantenha a tampa **(1)** fechada quando utilizar este programa.
- Prima o botão START/STOP [Iniciar/Parar] **(7)** para iniciar o programa. O eletrodoméstico começa a cozer, e aparece no visor **(9)** um ícone a girar. Quando o programa terminar, ouve-se um sinal sonoro, e o eletrodoméstico muda para o modo "KEEP WARM". O tempo decorrido que aparece no visor **(9)** começa a aumentar. Passadas 12 horas no modo "KEEP WARM", o eletrodoméstico desliga-se automaticamente.

8.7 BRAISE (estufar)

- Utilize os botões TIME [Duração] (− / +) **(11)** para selecionar uma duração entre 1 e 12 horas, em incrementos de 15 minutos.
- Mantenha a tampa **(1)** fechada quando utilizar este programa.
- Prima o botão START/STOP [Iniciar/Parar] **(7)** para iniciar o programa. O eletrodoméstico começa a preaquecer, e aparece no visor **(9)** um ícone a girar. Assim que a fase de preaquecimento terminar, o tempo restante no visor **(9)** começa a contar para trás. Depois de a duração definida ter passado, ouve-se um sinal sonoro, e o eletrodoméstico muda para o modo "KEEP WARM". O tempo decorrido que aparece no visor **(9)** começa a aumentar. Passadas 12 horas no modo "KEEP WARM", o eletrodoméstico desliga-se automaticamente.

8.8 PASTA (massa)

- Encha o recipiente para cozedura **(3)** com a quantidade de água necessária para a pasta que deseja preparar (máx. 4 litros).
- Prima o botão START/STOP [Iniciar/Parar] **(7)** para iniciar o programa. O eletrodoméstico começa a preaquecer, e aparece no visor **(9)** um ícone a girar.
- Mantenha a tampa **(1)** fechada até a água começar a ferver. Assim que a fase de preaquecimento terminar, ouve-se um sinal sonoro.
- Adicione um máximo de 500 g de massa e sal à água a ferver.
- Interrompa o processo de aquecimento premindo o botão START/STOP [Iniciar/Parar] **(7)**, e utilize os botões TIME [Duração] (− / +) **(11)** para escolher o tempo de cozedura recomendado, entre 5 e 30 minutos, em incrementos de 1 minuto. A duração escolhida aparece no visor **(9)**, a contar para trás.
- Feche a tampa **(1)** para levar a massa a ferver o mais rapidamente possível.
- Abra a tampa **(1)** assim que a água começa a ferver, para evitar que ela transborde.
- Depois de a duração definida ter passado, ouve-se um sinal sonoro, e o eletrodoméstico muda para o modo "KEEP WARM". O tempo decorrido que aparece no visor **(9)** começa a aumentar. Passadas 12 horas no modo "KEEP WARM", o eletrodoméstico desliga-se automaticamente.

9. Programas

O eletrodoméstico tem os seguintes programas:

Programa	Fim
SLOW COOK	Para cozinhar suavemente os alimentos, a baixa temperatura, e durante um período de tempo mais longo.
STEAM	Para cozinhar suavemente a vapor alimentos delicados, como peixe e legumes.
SEAR/SAUTE	Para dourar carne, saltear legumes, e preparar molhos e pratos semelhantes.
KEEP WARM	Para manter os alimentos quentes durante um período de tempo mais longo.
WHITE RICE	Para cozinhar arroz branco.
BROWN RICE	Para cozinhar arroz integral.
BRAISE	Para preparar cortes de carne mais difíceis, selando-os a elevada temperatura (com óleo), e de seguida cozinhandoos a baixa temperatura, em líquido.
PASTA	Para preparar massa.

9.1 Temperaturas e durações associados aos programas

Os programas têm as seguintes temperaturas e durações predefinidas. Pode personalizar algumas delas, se necessário.

Programa	Temperatura	Duração (horas)	Temperatura ajustável	Duração ajustável (horas)
SLOW COOK	HI [Alta]	06:00	HI [Alta] / LO [Baixa]	00:15 – 12:00 (em passos de 00:15)
STEAM	-	00:10	-	00:01 – 01:00 (em passos de 00:01)
SEAR/SAUTE	HI [Alta]	-	HI [Alta] / MED [Média] / LO [Baixa]	-
KEEP WARM	-	00:00	-	-
WHITE RICE	-	-	-	-
BROWN RICE	-	-	-	-
BRAISE	-	06:00	-	01:00 – 12:00 (em passos de 00:15)
PASTA	-	-	-	00:05 – 00:30 (em passos de 00:01)*

* apenas pode ser ajustada assim que a fase de preaquecimento terminar.

10. Tabelas de processamento

As tabelas abaixo dão uma indicação sobre como processar diferentes tipos de alimentos. As quantidades dadas são baseadas no copo medidor **(16)** fornecido.

10.1 Cereais

Lave bem o arroz antes de o cozinhar. Tal remove impurezas e amido em excesso, que faz o arroz glutinoso.

Ingrediente	Quantidade	Volume de líquido	Líquidos	Programa
Arroz branco (de grão curto, médio ou longo) ou arroz parboilizado	200 g / 1 copo medidor	360 ml / 1 ½ copos medidores	água com sal, ou caldo de carne	WHITE RICE
	400 g / 2 copos medidores	720 ml / 3 copos medidores		
	600 g / 3 copos medidores	1200 ml / 5 copos medidores		
	800 g / 4 copos medidores	1.920 ml / 8 copos medidores		
Arroz Basmati ou Arborio	200 g / 1 copos medidores	480 ml / 2 copos medidores	água com sal, ou caldo de carne	WHITE RICE
	400 g / 2 copos medidores	960 ml / 4 copos medidores		
	600 g / 3 copos medidores	1440 ml / 6 copos medidores		
	800 g / 4 copos medidores	1.920 ml / 8 copos medidores		
Arroz Jasmine	190 g / 1 copos medidores	300 ml / 1 ¼ copos medidores	água com sal, ou caldo de carne	WHITE RICE
	380 g / 2 copos medidores	720 ml / 3 copos medidores		
	570 g / 3 copos medidores	960 ml / 4 copos medidores		
	760 g / 4 copos medidores	1440 ml / 6 copos medidores		
Arroz integral (de grão curto ou longo)	180 g / 1 copos medidores	480 ml / 2 copos medidores	água com sal, ou caldo de carne	BROWN RICE
	360 g / 2 copos medidores	960 ml / 4 copos medidores		
	540 g / 3 copos medidores	1.320 ml / 5 ½ copos medidores		
	720 g / 4 copos medidores	1680 ml / 7 copos medidores		
Arroz para sushi ou arroz para pudim	200 g / 1 copos medidores	360 ml / 1 ½ copos medidores	água com sal, leite, ou uma alternativa a leite	WHITE RICE
	400 g / 2 copos medidores	600 ml / 2 ½ copos medidores		
	600 g / 3 copos medidores	900 ml / 3 ¾ copos medidores		
	800 g / 4 copos medidores	1200 ml / 5 copos medidores		
Arroz selvagem ou arroz vermelho	185 g / 1 copos medidores	300 ml / 1 ¼ copos medidores	água com sal, ou caldo de carne	BROWN RICE
	370 g / 2 copos medidores	600 ml / 2 ½ copos medidores		
	555 g / 3 copos medidores	900 ml / 3 ¾ copos medidores		
	740 g / 4 copos medidores	1200 ml / 5 copos medidores		
Trigo espelta	170 g / 1 copos medidores	480 ml / 2 copos medidores	água com sal, ou caldo de carne	BROWN RICE
	340 g / 2 copos medidores	960 ml / 4 copos medidores		
	510 g / 3 copos medidores	1440 ml / 6 copos medidores		
	680 g / 4 copos medidores	1.920 ml / 8 copos medidores		
Quinoa	180 g / 1 copos medidores	480 ml / 2 copos medidores	água com sal, ou caldo de carne	BROWN RICE
	360 g / 2 copos medidores	960 ml / 4 copos medidores		
	540 g / 3 copos medidores	1440 ml / 6 copos medidores		
	720 g / 4 copos medidores	1.920 ml / 8 copos medidores		

10.2 Carne

Prepare carne no programa "SLOW COOK" para obter um resultado mais tenro e saboroso. Encha o recipiente para cozedura **(3)** com 480 ml de água com sal ou caldo ou 2 copos medidores **(16)** de água, e mantenha a tampa **(1)** fechada durante a cozedura.

Ingrediente	Quantidade	Tempo de preparação LOW [Baixo]	Tempo de preparação HI [Alto]
Paleta de porco	1,25-1,35 kg		de 4 a 6 horas
Lombo de porco fumado	1,25-1,35 kg	de 6 a 8 horas	de 2 a 3 horas
Costeletas de porco	0,7-1,0 kg		de 2 a 3 horas
Carne assada	1,35-1,8 kg	de 6 a 8 horas	de 3 a 4 horas
Peito de vaca (chã de fora)	1,25-1,35 kg	de 7 a 9 horas	de 3,5 a 4 horas
Perna de vaca (pojadouro)	1,35-1,8 kg	de 9 a 10 horas	de 3 a 4 horas
Tafelspitz (picanha)	1,35 kg		de 3,5 a 4,5 horas

10.3 Legumes

Para legumes, utilize o programa "STEAM" para os preparar em lume brando. Encha o recipiente para cozedura **(3)** com 480 ml ou 2 copos medidores **(16)** de água, e introduza o adaptador para cozer a vapor **(14)**. Mantenha a tampa **(1)** fechada durante a cozedura.

Ingrediente	Quantidade	Método	Tempo de cozedura
Batatas	800 g	dependendo do tamanho: inteiras, cortadas ao meio, ou cortadas aos quartos	De 12 a 15 minutos
Cenouras	500 g	pedaços com 4 cm de comprimento	de 6 a 10 minutos
Aboborinha	500 g	fatias com aprox. 2,5 cm de espessura	de 5 a 10 minutos
Couve-flor	500 g	cortados ao meio	de 3 a 8 minutos
Brócolos	400 g	cortados ao meio	de 7 a 9 minutos
Couves de Bruxelas	200 g	inteiras, com as extremidades cortadas	de 7 a 10 minutos
Batatas-doces	800 g	inteiras, cortadas ao meio, ou cortadas aos quartos	de 8 a 12 minutos
Espargos	250 g	molhos inteiros	de 3 a 5 minutos
Couve-rábano	500 g	em palitos	de 3 a 6 minutos

Pode, alternativamente, preparar as batatas no programa "SLOW COOK", na definição "HI", durante 30 minutos, com a tampa **(1)** fechada. Para tal, adicione ao recipiente para cozedura **(3)** 480 ml ou 2 copos medidores **(16)** de água com sal, e 1 kg de batatas descascadas e cortadas aos quartos.

11. Receitas

11.1 Papas de maça e canela

Serve 4 pessoas:

- 1 copo medidor de flocos de aveia grossos
- 2 colher de sopa de manteiga
- 1 maçã descascada (cortada em pequenos cubos)
- 3 gotas de sumo de limão fresco
- 2 copos de água
- 2 colheres de sopa de açúcar
- 1 colher de sopa de açúcar de baunilha
- 1 colher de chá de canela
- 1 pitada pequena de sal
- 3 colheres de sopa de uvas passas (opcional)

Também recomendamos: Frutos secos ou frutas desidratadas

Método:

Unte com manteiga o recipiente para cozedura **(3)** da panela de cozedura lenta.

Coloque todos os ingredientes na panela de cozedura lenta, e prepare as papas durante 3 horas no programa "SLOW COOK" na definição "LO", com a tampa **(1)** fechada. Quando o programa terminar, mexa bem, e sirva com frutos secos ou frutas desidratadas, por exemplo.

11.2 Minestrone vegetariano

Serve 6 pessoas:

- 1,5 litros de caldo de legumes (quente)
- 1 kg de tomate picado
- 400 g de feijão-vermelho (escorrido)
- 250 g de cebolas (bem picadas)
- 100 g de aipo (em pequenos cubos)
- 350 g de cenouras (em pequenos cubos)
- 200 g de feijão-verde anão dum frasco ou lata
- 200 g de aboborinha (em pequenos cubos)
- 3 dentes de alho (bem picados)
- 1 raminho de salsa fresca (bem picada)
- 3 colheres de chá de orégão seco
- 2 colheres de chá de sal
- 1/2 colher de chá de tomilho seco
- pimenta preta (moída na altura)
- 100g de massa para sopa

Também recomendamos: queijo Parmesão ralado na altura



Atenção: Se estiver a utilizar feijão-verde fresco, cozinhe-os antecipadamente durante cerca de 20 minutos antes de os adicionar à panela de cozedura lenta.

Método:

Lave e corte aos cubos pequenos o aipo, as cenouras e a aboborinha. Descasque as cebolas e o alho, e pique-os bem.

Coloque o caldo de legumes, os tomates, o feijão-vermelho, o feijão-verde, o sal, as ervas aromáticas secas, e os ingredientes preparados, na panela de cozedura lenta.

Deixe a sopa minestrone a cozinhar em lume brando durante 6 horas, no programa "SLOW COOK" na definição "HI", com a tampa **(1)** fechada.

Adicione a massa e a salsa à sopa 15 minutos antes do fim do tempo de cozedura. Tempere com sal e pimenta.

Sirva a sopa minestrone num prato e decore com um pouco de queijo parmesão ralado na altura.

11.3 Salmão com manteiga de malagueta e lima

Serve 4 pessoas:

- 500 g de filete de salmão congelado (descongelado)
- 2 limões (às fatias)
- 2 colheres de chá de azeite
- 1 colher de chá de colorau fumado em pó
- 1 dente de alho (bem picado)
- 1 colher de chá de ervas aromáticas italianas
- 250 ml de caldo de legumes
- 25 ml de sumo de lima
- 1 pitada de sal
- pimenta preta (moída)
- queijo parmesão (ralado na altura)
- papel vegetal

Para a manteiga de malagueta e lima:

- 125 g de manteiga (à temperatura ambiente)
- 25 ml de sumo de lima
- 1 lima (raspa)
- 1 colher de chá de malagueta (moída)
- 1 colheres de chá de sal
- 0,5 colheres de chá de pimenta preta (moída)

Recomendamos servir este prato com uma salada mista e uma baguete

Método:

Misture a manteiga à temperatura ambiente com o sumo de lima e as especiarias.

Coloque a mistura de manteiga numa folha de papel vegetal, e molde-a em forma de rolo.

Deixe o rolo de manteiga no frigorífico durante 1 a 2 horas.

Corte um pedaço de papel vegetal com o tamanho adequado, e coloque-o na base da panela de cozedura lenta. Espalhe as fatias de limão pelo papel vegetal.

Misture o azeite, alho, e especiarias, e esfregue a mistura no salmão.

Deite o caldo e o sumo de lima na panela de cozedura lenta, e coloque o salmão em cima das fatias de limão.

Prepare o salmão no programa "SLOW COOK" na definição "LO" durante 45 a 60 minutos, consoante a espessura do salmão, com a tampa **(1)** fechada. O salmão está pronto quando a carne se separa em lascas, ao pressioná-lo suavemente.

Preaqueça o forno a 200 °C, com calor por cima e por baixo.

Quando o tempo de preparação tiver decorrido, escorra o líquido, e cubra o salmão com uma camada de queijo parmesão.

Coloque o recipiente para cozedura **(3)** destapado, com o salmão, no forno preaquecido, e doure durante 4 a 6 minutos.

Disponha o salmão numa cama de salada, e espalhe a manteiga às fatias e as fatias de limão pelo salmão e baguete.

11.4 Ragu à bolonhesa com tagliatelle (italiano autêntico)

Serve 6 pessoas:

- 1 kg de carne de vaca picada
- 300 g de cebolas ou 2 cebolas grandes (bem picadas)
- 2 dentes de alho (bem picados)
- 250 g de cenouras (bem picadas)
- 150 g de pancetta (em cubos pequenos)
- 200 g de aipo (bem picado)
- um pouco de azeite
- 50 g de manteiga
- 250 ml de vinho tinto ou caldo
- 250 ml de leite
- 2 latas / 800 g de tomate (cortado aos pedaços)
- 1 pitada generosa de sal
- pimenta preta (moída na altura)
- 4 litros de água
- 50 g de sal
- 500 g de tagliatelle

Também recomendamos: queijo Parmesão ralado na altura

Método:

Descasque as cebolas e o alho; apare e prepare as cenouras e o aipo. Pique tudo bem.

Aqueça a manteiga devagar no programa "SEAR/SAUTE" na definição "MED". Primeiro, frite a pancetta aos cubos; depois, adicione as cebolas, aipo, e cenouras; um pouco mais tarde, adicione o alho. Refogue os legumes até ficarem translúcidos.

Remova os legumes do recipiente para cozedura **(3)**, e coloque-os de lado, num prato. Limpe o recipiente para cozedura **(3)** com toalhas de papel.

Adicione a carne picada ao recipiente para cozedura **(3)**, e cozinhe-a em azeite, no programa "SEAR/SAUTE" na definição "HI" durante 10 a 15 minutos.

Utilize vinho tinto ou caldo, e raspe as partes caramelizadas no fundo do recipiente para cozedura **(3)**. Tempere com sal e pimenta.

Adicione o leite, legumes, e tomates, e utilize a panela de cozedura lente no programa "SLOW COOK" na definição "HI", durante 6 horas, com a tampa **(1)** fechada.

Quando as 6 horas passarem, mexa o ragu, esmague quaisquer pedaços de tomate mais grandes com uma colher de madeira, e tempere com sal e pimenta, a gosto, se necessário.

Coloque o molho num recipiente que possa ir ao forno, e mantenha-o quente no forno a 80 °C (forno com ventilação). Lave a panela de cozedura lenta.

Leve a água a ferver no programa "PASTA", e adicione sal.

Adicione o tagliatelle à água a ferver, e prepare a massa de acordo com as instruções no pacote; de seguida, escorra a água.

Disponha o tagliatelle e o ragu à bolonhesa num recipiente, e guarneça com queijo parmesão.

11.5 Guisado de ervilhas

Serve de 6 a 8 pessoas:

- 2,5 litros de caldo de legumes (quente)
- 750 g de ervilhas cortadas ao meio (ervilhas com casca devem ser demolhadas 12 horas antes!)
- 50 g de banha
- 200 g de entremeada (opcional)
- 200 g de cebolas (bem picadas)
- 200 g de raiz de aipo (em pequenos cubos)
- 200 g de alho-francês (em pequenos cubos)
- 200 g de cenouras (em pequenos cubos)
- 500 g de batatas vermelhas (em pequenos cubos)
- 1/2 raminho de salsa fresca (bem picada)
- 1 colher de chá de manjerona seca
- 1 colher de chá de mostarda picante meio forte
- 1 pitada generosa de sal
- pimenta preta (moída)
- 6 salsichas bockwurst (vegetarianas, se preferido) (às fatias)

Método:

Lave e corte aos cubos pequenos o aipo, as cenouras e o alho francês. Descasque as batatas, e corte-as aos cubos. Descasque e pique bem as cebolas.

Corte a barriga de porco em pedaços pequenos.

Aqueça a banha no programa "SEAR/SAUTE" na definição "HI", e adicione a entremeada até ela ficar bem dourada. De seguida, adicione as cebolas, o aipo, o alho-francês e as cenouras, e frite tudo rapidamente.

Coloque a panela de cozedura lenta no programa "SLOW COOK", na definição "HI", adicione as batatas aos cubos e as ervilhas, e cubra com o caldo morno. Adicione sal e mostarda.

Adicione a manjerona seca. Mexa bem e feche a tampa **(1)**. Deixe cozinhar em lume brando durante 4 horas, mexendo de vez em quando.

Adicione as fatias de salsicha bockwurst, e deixe cozinhar durante 30 minutos mais.

Tempere o guisado com sal e pimenta, e adicione a salsa imediatamente antes de servir.

11.6 Paelha

Serve 6 pessoas:

- 1 saqueta de fios de açafrão
- 1000 ml de caldo de galinha ou peixe (quente)
- 2 colheres de sopa de azeite
- 200 g de chouriço (às fatias)
- 1 cebola grande (aos cubos)
- 1 pimento vermelho (aos cubos)
- 3 dentes de alho (bem picados)
- 400 g de arroz de grão longo
- 2 peitos de frango congelados (descongelados e cortados em pedaços pequenos)
- 240 g de tomates (aos cubos)
- 2 colheres de chá de colorau fumado
- 3 colheres de chá de sal
- pimenta preta (moída)
- 1 folha de louro
- 12 camarões médios ou grandes, congelados (descongelados)
- 130 g de ervilhas congeladas (descongeladas)
- 1 colheres de opa de sumo de limão
- 3 colheres de sopa de salsa fresca (picada)

Método:

Mergulhe o açafrão no caldo quente e deixe-o em infusão. Para tal, aqueça o caldo no programa "SLOW COOK" na definição "HI" durante 15 minutos, e de seguida transfira-o para um recipiente separado.

Frite ligeiramente o chouriço e o frango em azeite, no programa "SEAR/SAUTE" na definição "HI", e, de seguida, adicione a cebola, os tomates e os pimentos, e salteie brevemente.

Junte o alho e o arroz e salteie até ficarem translúcidos.

Adicione o caldo de açafrão, folha de louro, colorau, sal, e pimenta.

Cozinhe tudo na panela de cozedura lenta durante 90 minutos no programa "SLOW COOK" na definição "LO", com a tampa **(1)** fechada.
Envolva os camarões e ervilhas, e cozinhe durante 30 minutos mais.
Retire a folha de louro, tempere a gosto com sumo de limão, sal, e pimenta, e sirva a paelha guarnecida com salsa.

11.7 Porco desfiado

Serve de 4 a 6 pessoas:

- 2 kg de paleta de porco
- 400 g de cebolas
- 4 garrafas pequenas de cerveja preta, de 0,33 l cada
- 1 dose de rub ou de tempero de churrasco
- 600 ml de molho de churrasco
- 1 pitada de sal
- pimenta preta (moída)

Também recomendamos: Pão de hambúrguer e salada de coleslaw

Método:

Passe por água fria o naco de carne e seque-a batendo nela com toalhas de papel. Espalhe o com um pincel pelo naco de carne.
Descasque as cebolas e corte-as em rodelas finas. De seguida, distribua as cebolas pela base do recipiente para cozedura **(3)**, e deite a cerveja preta por cima delas.
Coloque a carne na panela de cozedura lenta, e cozinhe durante 6 horas no programa "SLOW COOK" na definição "HI", com a tampa **(1)** fechada.
Escorra a cerveja preta e deixe a carne repousar no recipiente para cozedura **(3)** tapado durante 15 minutos.
Utilize dois garfos para desfiar a carne e as cebolas numa travessa de forno.
Volte a colocar a carne e as cebolas ao recipiente para cozedura **(3)**, misture o molho de churrasco, e deixe apurar durante 30 minutos no programa "SLOW COOK" na definição "LO", com a tampa **(1)** fechada. Tempere a gosto com as especiarias, sal, e pimenta.

11.8 Goulash com arroz integral

Serve 6 pessoas:

- 1 kg de carne de vaca para estufar, cortada aos pedaços
- 3 colheres de sopa de óleo de girassol
- 4 cebolas de tamanho médio (aos cubos)
- 100 g de bacon (aos cubos)
- 2 pimentos vermelhos (aos cubos)
- 3 dentes de alho (picados)
- 150 ml de vinho tinto ou caldo de legumes
- 250 ml de caldo de carne de vaca
- 2 colheres de chá de alecrim (seco)
- 2 colheres de chá de tomilho (seco)
- 2 colheres de chá de colorau em pó (fumado)
- 1 colheres de chá de malagueta em pó
- 1 pitada de sal
- 2 folhas de louro
- 4 colheres de sopa de puré de tomate
- pimenta preta (moída)
- 3 ¾ copos medidores de água
- 3 copos medidores de arroz integral
- 20 g de sal

Recomendamos: salsa de folha lisa (opcional)

Método:

Corte a carne de vaca aos cubos, lave e corte os pimentos e as cebolas, e pique bem o alho.
Sele a carne de vaca de ambos os lados, em óleo de girassol, no programa "SEAR/SAUTE" na definição "HI" durante 10 a 15 minutos. De vez em quando, retire os sucos da cozedura, à medida que eles saem, e guarde-os.
Primeiro, adicione as cebolas e o bacon cortados aos cubos, e depois os pimentos, o alho, e 2 colheres de sopa de puré de tomate; refogue brevemente.
Coloque a panela de cozedura lenta no programa "BRAISE", e adicione o vinho tinto, o molho, o caldo de carne de vaca, e as especiarias. Deixe o goulash a cozinhar em lume brando durante 3 horas com a tampa **(1)** fechada.

Tempere a gosto com sal, pimenta, e colorau. Ajuste a consistência do goulash com aproximadamente 2 colheres de sopa de puré de tomate.

Coloque o goulash num recipiente que possa ir ao forno, e mantenha-o quente no forno a 80 °C (forno com ventilação). Remova as folhas de louro, e lave o recipiente para cozedura **(3)**.

Adicione ao recipiente água, arroz integral, e sal; cubra-o com a tampa, e inicie o programa "BROWN RICE". Solte o arroz assim que o programa terminar.

Disponha o arroz e o goulash num prato, e decore com salsa, a gosto.

11.9 Pudim de arroz

Serve 4 pessoas:

- 200 gramas de arroz carolino (arroz de grão redondo)
- 3 colheres de sopa de açúcar
- 1.000 ml de leite gordo
- 1 pitada pequena de sal
- canela em pó (opcional)

Também recomendamos: compota de frutos vermelhos

Método:

Coloque todos os ingredientes no recipiente para cozedura **(3)**, e inicie o programa "SLOW COOK" na definição "HI", mexendo ocasionalmente, com a tampa **(1)** fechada.

Depois de cozinhar durante cerca de 1,5 horas, o pudim de arroz terá atingido a consistência desejada. O eletrodoméstico muda de seguida para o modo "KEEP WARM", durante o qual o pudim de arroz deve repousar durante 15 minutos mais, com a tampa **(1)** fechada. Polvilhe canela, ou uma mistura de canela e açúcar, pelo pudim de arroz, a gosto. Sirva o pudim de arroz com compota de frutos vermelhos, por exemplo..

11.10 Pavlova com frutos silvestres

Serve de 4 a 6 pessoas:

- 1,5 litros de água
- 4 claras de ovo (separadas)
- 250 g de açúcar granulado fino
- 1/4 colher de chá de sumo de limão
- 2 colheres de sopa de pistachos picados (opcional)
- 1 saqueta de açúcar de baunilha
- 200 ml de creme
- 60 g de açúcar em pó
- 150–180 g de frutos silvestres congelados (descongelados, cortados ao meio)

Acessórios: Batedor de mão ou varinha mágica com acessório batedor de varas
Tigela para misturar
Tapete de cozedura ou papel vegetal
Saco de pasteleiro
Toalha de chá

Método:

Aqueça 1,5 litros de água no programa "SLOW COOK" na definição "LO" durante 15 minutos.

Separe os ovos, e de seguida coloque as claras dos ovos, o açúcar, o sumo de limão, e a baunilha, numa tigela para misturar.

Aqueça a tigela para misturar em banho-maria, e de seguida bata a mistura de ovos durante cerca de 4 minutos, mexendo constantemente, até se formarem picos firmes.

Deite fora a água, e seque o recipiente para cozedura **(3)**.

Preaqueça o recipiente para cozedura **(3)** no programa "SLOW COOK" na definição "HI", e forre a base com um tapete de cozedura ou papel vegetal.

Encha o saco de pasteleiro com o preparado de merengue, e forme um círculo de merengue com 16 a 20 cm de diâmetro no centro do recipiente para cozedura **(3)**.

Dobre a toalha de chá e prenda-a entre o recipiente para cozedura **(3)** e a tampa **(1)**.
Deixe o preparado de merengue secar durante 4 horas no programa "SLOW COOK" na definição "HI". Não abra a tampa **(1)** durante este processo.
Assim que o preparado tiver solidificado – ele deverá estar agora completamente firme – retire a tampa **(1)** e deixe o preparado arrefecer no recipiente para cozedura **(3)**.
Bata as natas com açúcar em pó.
Coloque as natas no saco de pasteleiro, e distribua-o, com os frutos silvestres, na tigela de merengue.
Levante cuidadosamente a pavlova do recipiente, e guarneça com pistachos picados.

12. Manutenção/limpeza

12.1 Manutenção

É necessário efetuar operações de manutenção na panela de cozedura lenta se ela estiver danificada, seja de que forma for, por exemplo, se entrou líquido nela, se ela foi exposta a chuva ou humidade, se ela não estiver a funcionar normalmente, ou se ela tiver caído ao chão. Se observar fumo, ruídos estranhos, ou odores, desligue imediatamente a panela de cozedura lenta, e desligue a ficha elétrica da rede elétrica. Se tal ocorrer, não utilize mais a panela de cozedura lenta, e leve-a a um perito para ser inspecionada. Apenas pessoal especializado qualificado deve efetuar todo e qualquer trabalho de reparação. Nunca abra a panela de cozedura lenta.

12.2 Limpeza



PERIGO! Desligue a ficha elétrica da tomada elétrica antes de limpar a panela de cozedura lenta. Existe o risco de choque elétrico!



PERIGO! Espere até a panela de cozedura lenta e os acessórios terem arrefecido completamente, para evitar o risco de queimaduras.



PERIGO! A unidade da base **(6)** não deve ser submersa em água, ou limpa sob água corrente. Há risco de choque elétrico!

Unidade da base (6)

Limpe o exterior da unidade da base **(6)** com um pano húmido e um pouco de detergente suave para lavar pratos à mão. Limpe com água limpa e seque bem. Assegure-se sempre que não entra água no eletrodoméstico. Não utilize detergentes ou solventes abrasivos para tarefas de limpeza.



CUIDADO! Não lave a unidade da base **(6)** na máquina de lavar louça, pois tal pode causar danos irreparáveis.

Acessórios

Remova quaisquer pedaços de alimentos soltos com uma espátula suave ou um pano. Lave o recipiente para cozedura **(3)**, a tampa **(1)**, o adaptador para cozer a vapor **(14)**, a colher de arroz **(15)**, e o copo medidor **(16)**, numa pia com água com um pouco de detergente suave para lavar pratos. Passe todos os componentes por água limpa e seque-os bem.



Se houver resíduos de alimentos queimados ou difíceis de remover, encha o recipiente para cozedura **(3)** com água morna, e deixe-o de molho durante algum tempo antes de o limpar.



O recipiente para cozedura **(3)**, a tampa **(1)**, o adaptador para cozer a vapor **(14)**, a colher de arroz **(15)**, e o copo medidor **(16)**, também podem ser lavados na máquina de lavar louça.

13. Armazenamento em períodos de não utilização

Quando não quiser utilizar mais a panela de cozedura lenta, desligue a ficha elétrica da tomada elétrica. Guarde a panela de cozedura lenta limpa num local limpo e seco, fora do alcance de luz solar direta.

14. Resolução de problemas

A panela de cozedura lenta não funciona.

- Verifique se a ficha do cabo elétrico está devidamente inserida na tomada elétrica.
- Verifique se a tomada elétrica está a funcionar devidamente.

A panela de cozedura lenta desliga-se subitamente.

- Se não se iniciar nenhum programa 1 minuto depois de ligar a panela de cozedura lenta, ela desliga-se automaticamente.

O tempo que aparece no visor (9) começa a aumentar em vez de diminuir.

- A panela de cozedura lenta está no modo "KEEP WARM".

O visor (9) mostra "Err 1", "Err 2" or "Err 3".

- A panela de cozedura lenta tem um problema técnico. Contacte o fabricante.

15. Regulamentos ambientais e informação de descarte

	Dispositivos marcados com este símbolo estão sujeitos à Diretiva Europeia 2012/19/EU. O descarte de todos os dispositivos elétricos e eletrónicos deve ser efetuado separadamente do lixo doméstico, em centros de descarte oficiais. Descarte-se devidamente do produto, evitando assim prejudicar o ambiente e colocar em risco a sua saúde. Para mais informação sobre como se descartar devidamente do dispositivo, contacte as agências governamentais locais, organizações envolvidas no descarte, ou a loja onde o adquiriu.
	Descarte-se de todo o material de embalamento duma forma que respeite o ambiente. O papelão do material de embalamento pode ser depositado em centros de reciclagem de papel ou em pontos de recolha públicos para reciclagem. Descarte-se de quaisquer películas ou plásticos que façam parte do material de embalamento num ponto de recolha público adequado.

<u>Apenas relevante para a França:</u>



Este produto e os seus componentes de embalagem estão sujeitos a regulamentos específicos de triagem em França. Por favor, siga as diretrizes locais relativas à eliminação de resíduos.

<u>Apenas relevante para Espanha e Portugal:</u>

Por favor, separe o material de embalagem e deite-o nos respectivos contentores de recolha, de acordo com os símbolos da embalagem:



	Preste atenção às indicações no material de embalamento quando dele se descartar. Ele está rotulado com abreviações (a) e números (b), que significam o seguinte:

	1-7: plástico / 20-22: papel e cartão / 80-98: materiais compósitos.

Símbolo	Material	Contido nos seguintes elementos do material de embalamento deste produto
	Polietileno de baixa densidade	Saco de plástico, parte do material de embalamento
	Papelão corrugado	Material de embalamento
	Outro papelão	Interior da caixa

16. Utilização com alimentos



Este símbolo identifica produtos cuja composição física e química foi testada e demonstraram não serem prejudiciais para a saúde quando utilizados em contacto com alimentos.

17. Notas relativas à conformidade



O produto está em conformidade com os requisitos das diretivas europeias e nacionais aplicáveis. Foi fornecida prova de conformidade. O fabricante possui as declarações e documentação relevantes.



O produto está em conformidade com os requisitos das diretivas nacionais aplicáveis da República da Sérvia.

A Declaração de Conformidade da UE completa, e qualquer outra declaração de conformidade (onde aplicável), estão disponíveis para descarga a partir desta hiperligação: https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/540676_2601.pdf
Endereço de contacto, de acordo com o Regulamento (UE) 2023/988 relativo à segurança geral dos produtos: ce@targa.de

18. Informação relativa à garantia e assistência

Garantia da TARGA GmbH

Estimado(a) cliente,

Com este aparelho, usufrui de 3 anos de garantia a partir da data de compra. Em caso de defeitos neste produto, estão-lhe garantidos os direitos legais do consumidor. Estes direitos legais não são limitados pela garantia de seguida apresentada.

Condições da garantia

O prazo da garantia tem início na data da compra. Guarde o recibo original, pois será necessário como comprovativo de compra. Se no prazo de três anos da data de compra se verificarem falhas de material ou de fabrico, o produto será reparado ou substituído, à nossa discrição, sem custos para o comprador.

Período da garantia e reclamação devido a defeitos

Com a substituição do produto é iniciado um novo prazo de garantia segundo DL 67/2003. Eventuais danos e defeitos já existentes aquando da compra deverão ser comunicados logo após o desembalamento. As reparações que ocorram após o fim do período da garantia estão sujeitas a pagamento.

Âmbito da garantia

O fabricante garante que, sob condições de utilização normais, o produto manterá a sua funcionalidade, e continuará a adequar-se aos fins a que se destina, durante um período de 3 anos. A garantia caduca se o produto for danificado ou indevidamente utilizado, reparado

ou mantido. O utilizador deve observar e obedecer a todas as instruções descritas no manual de utilização para assegurar que o produto é utilizado devidamente. Formas de utilização e ações que não sejam explicitamente recomendadas no manual de utilização devem ser evitadas, em todas as circunstâncias. O produto foi concebido para utilização privada, não para fins comerciais. Qualquer utilização incorreta, indevida ou inapropriada, o uso de força ou intervenção, a menos que autorizada por um representante autorizado para o efeito, faz a garantia caducar.

Processo de ativação da garantia

De forma a assegurar um processamento rápido do seu pedido, siga as seguintes indicações:

- Antes de utilizar o produto, leia atentamente a documentação fornecida. Caso ocorra algum problema que não possa ser resolvido com estas informações, contacte a nossa linha de apoio ao cliente.
- Para qualquer pedido, tenha a postos o recibo e o número de referência ou, se disponível, o número de série, como comprovativo de compra.
- Caso não seja possível conseguir uma solução por via telefónica, a nossa linha de apoio ao cliente fará o encaminhamento para um serviço de assistência técnica complementar, consoante a causa do erro.



Serviço

PT Telefone: 800849000
E-Mail: targa@lidl.pt

IAN: 540676_2601



Fabricante

Tenha em atenção que o seguinte endereço não é o endereço do serviço de assistência técnica. Contacte, antes de mais, o ponto de assistência técnica acima mencionado.

TARGA GmbH
Coesterweg 45
59494 Soest
ALEMANHA