



SLOW COOKER / SLOW COOKER / MIJOTEUSE ÉLECTRIQUE SSC 200 A1

GB IE NI MT

SLOW COOKER

Operating instructions

FR BE CH

MIJOTEUSE ÉLECTRIQUE

Mode d'emploi

IT CH MT

PENTOLA PER COTTURA LENTA

Istruzioni per l'uso

PT

PANELA SLOW COOKER

Manual de instruções

DE AT BE CH

SLOW COOKER

Bedienungsanleitung

NL BE

SLOW COOKER

Gebruiksaanwijzing

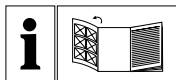
ES

OLLA DE COCCIÓN LENTA

Instrucciones de uso

IAN 541063_2507

DE AT BE CH
FR NL ES IT PT



GB IE NI MT

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

DE AT BE CH

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

FR BE CH

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

NL BE

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

IT CH MT

Prima di leggere aprire la pagina con le immagini e prendere confidenza con le diverse funzioni dell'apparecchio.

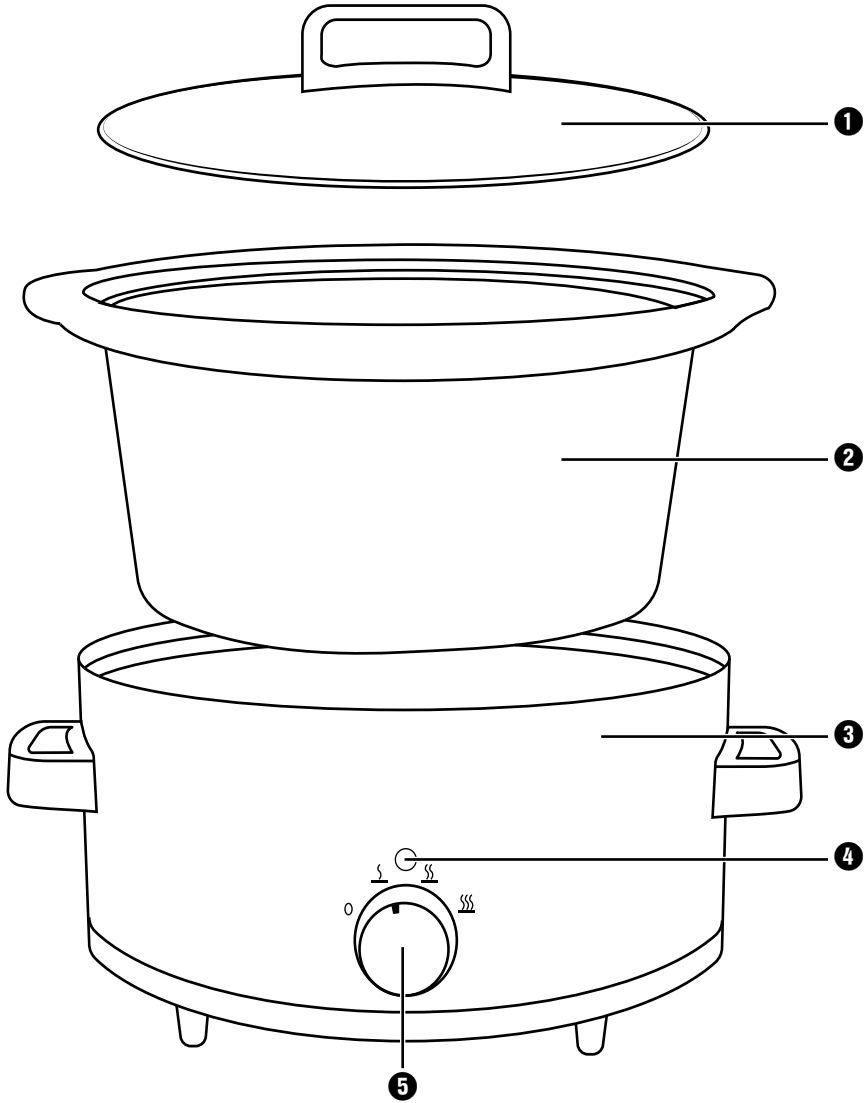
ES

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

PT

Antes de começar a ler abra na página com as imagens e, de seguida, familiarize-se com todas as funções do aparelho.

English	Operating instructions	Page	1
Deutsch	Bedienungsanleitung	Seite	17
Français	Mode d'emploi	Page	33
Nederlands	Gebruiksaanwijzing	Pagina	51
Italiano	Istruzioni per l'uso	Pagina	67
Español	Instrucciones de uso	Página	83
Português	Manual de instruções	Página	99



Contents

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

1. Introduction

Congratulations on the purchase of your new appliance!

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

2. Intended use

WARNING! RISK OF INJURY!

Danger if not used as intended!

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

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

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

Do not use the appliance for commercial or industrial purposes.

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

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

3. Check the package

contents

The appliance is supplied with the following components as standard:

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

DANGER!

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

Note

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

4. Appliance description

(See fold-out page for illustrations)











- 1 Glass lid
- 2 Ceramic pot
- 3 Appliance base
- 4 Control lamp
- 5 Dial













5. Technical data

Power supply	220–240 V ~, 50/60 Hz
Power consumption	200 W
Power consumption in off mode	0 W
Capacity ceramic pot 2	approx. 3.5 litres
Useful volume Ceramic pot 2	approx. 3.2 litres

6. Warnings and symbols used



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

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

	All of the parts of this appliance that come into contact with food are food-safe.
	This product satisfies the requirements of the applicable European and national regulations.
	Do not dispose of electrical appliances in the household waste!
	Dispose of the packaging in an environmentally-responsible manner.
	The packaging is made of recyclable materials. Observe the labelling on the packaging material when sorting for disposal: The material is labelled with abbreviations (a) and numbers (b) with the following meanings: 1-7: plastics, 20-22: paper and cardboard, 80-98: composites.
	The packaging contains paper and/or cardboard components.
	The packaging contains plastic and/or metal components.
ES/PT	
	FR Cet appareil et ses accessoires se recyclent. A DÉPOSER EN MAGASIN A DÉPOSER EN DÉCHÈTERIE OU 
	FR ÉLÉMENTS D'EMBALLAGE 
	FR: The product, its packaging and the operating instructions are recyclable.
	They are subject to an extended manufacturer responsibility and will be collected separately.

7. Safety information

RISK OF ELECTRIC SHOCK!

-  Never immerse the base, power cord or plug in water or other liquids, do not place the base near water and do not clean it under running water.
- Never allow the power cord to become wet or damp during operation. Route it so that it cannot be trapped or damaged in any way.
- To avoid potential risks, if the appliance power cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its customer service or by a qualified technician.
-  Use the appliance only in dry indoor areas, not outdoors.
- Do not pour any water or other liquids into the metal container on the base of the appliance!

WARNING! RISK OF INJURY!

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

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



Caution! Hot surface!

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

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

ⓘ ATTENTION! PROPERTY DAMAGE!

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

8. Function


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

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

9. Preparations

9.1. Before first use

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

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

i Note

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

9.2. Setting up the appliance

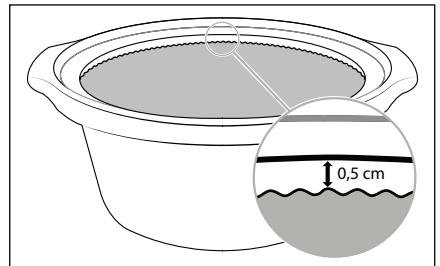
i Note

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

The appliance is now ready for use.

9.3. Preparing ingredients

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



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

- If you want to precook or sauté ingredients before cooking, use a separate saucepan or pan. Browning or precooking is not possible with this appliance.
- If you do not fry the meat in advance, you should remove excess fat from the meat, as it does not break down during gentle cooking.
- Raw red beans contain toxins that are only neutralized by high temperatures. Cooking with this appliance is **not** sufficient! Cook red beans in **boiling** water for at least 10 minutes before using them.
- Soak dried, unpeeled legumes overnight and pour away the water. Use fresh water for the preparation.

10. Operation

10.1. Tips

- The highest cooking temperature is at the bottom of ceramic pot ②. Add larger pieces or the ingredients with the longer cooking time first and the rest on top.
- Refrain from lifting the glass lid ① off the appliance during operation, as this will allow heat to escape each time and prolong the cooking process.

- The longer the food is cooked, the softer the vegetables become and the tenderer the meat becomes.
- If there is too much liquid in the ceramic pot ② towards the end of the cooking time, remove the glass lid ①. Let the food continue to cook without the glass lid ① until sufficient liquid has evaporated.

10.2. Cooking times





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

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

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

10.3. Adjusting the cooking settings

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

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

10.4. Cooking food

WARNING! RISK OF INJURY!

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

ATTENTION! PROPERTY DAMAGE!



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

Note

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

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

Note

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

11. Cleaning

RISK OF ELECTRIC SHOCK!

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

WARNING! RISK OF INJURY!

- ▶ Allow all parts to cool sufficiently before cleaning.

ATTENTION! PROPERTY DAMAGE!

- ▶ Do not use caustic or abrasive cleaning agents. These can damage the surfaces of the appliance.
- ▶ Allow the ceramic pot **2** and glass lid **1** to cool sufficiently before immersing them in water for cleaning. Otherwise, they may crack due to the temperature difference.

- ◆ Clean the housing and the interior of the appliance base **3** with a damp cloth. If necessary, apply a mild washing-up liquid to the cloth. Afterwards, wipe off with a cloth moistened only with water to ensure that no detergent remains on the appliance.
- ◆ Clean the ceramic pot **2** and the glass lid **1** in warm water with a mild detergent. Rinse off all parts afterwards with plenty of fresh water.

Note



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

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

12. Storage

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

13. Troubleshooting

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

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

14. Disposal

14.1. Disposal of appliance and packaging



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

Please erase all personal data before returning an appliance.

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

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

Dispose of the packaging in an environmentally friendly manner.

15. Komperness Handels GmbH warranty

Dear Customer,

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

Warranty conditions

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

If any material or manufacturing fault occurs within three years of the date of purchase of the product, we will either repair or replace the product for you or refund the purchase price (at our discretion).

This warranty service requires that you present the defective appliance and the proof of purchase (receipt) within the three-year warranty period, along with a brief written description of the fault and of when it occurred.

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

Warranty period and statutory claims for defects

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

Scope of the warranty

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

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

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

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

Warranty claim procedure

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

- Please have the till receipt and the item number (IAN) 541063_2507 available as proof of purchase.
- You will find the item number on the type plate on the product, an engraving on the product, on the front page of the operating instructions (below left) or on the sticker on the rear or bottom of the product.
- If functional or other defects occur, please contact the service department listed either by **telephone** or by **e-mail**.
- You can return a defective product to us free of charge to the service address that will be provided to you. Ensure that you enclose the proof of purchase (till receipt) and information about what the defect is and when it occurred.



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

This QR code will take you directly to the Lidl service page (www.lidl-service.com) where you can open your operating instructions by entering the item number (IAN) 541063_2507.

15.1. Service

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

IE **Service Ireland**
Tel.: 1800 101010
E-Mail: kompernass@lidl.ie

MT **Service Malta**
Tel.: 80062230
E-Mail: kompernass@lidl.com.mt

IAN 541063_2507

15.2. Importer

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

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

16. Recipes

i Note

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

16.1. Pea soup

Preparation time: 30 min

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

Level of difficulty: medium

Portions: 6

500 g green peas, dried

2 onions

1/2 bunch soup greens

300 g Kasseler neck

2 smoked meat sausages

1 bay leaf

1 tsp. marjoram, dried

300 g potatoes

2 Vienna sausages


Salt, pepper, stock granules

A little vinegar

1.5 litres of water

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

i Note

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

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

16.2. Chicken soup

Preparation time: 15 min.

Cooking time approx.: 5 hrs

Level of difficulty: easy

Portions: 6

2 chicken drumsticks

1 - 1.5 litres of water

2 carrots

1/4 celery root (celeriac)

2 parsley roots

1/2 leek

1 tbsp. salt


1 tsp. lovage, dried

1 tsp. black pepper,, ground

1 bay leaf

1 tsp. ginger root, chopped

1 bunch parsley, curly

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

16.3. Pulled pork

Preparation time: 30 min

Minimum cooking time: 7 hrs

Level of difficulty: easy

Portions: 6-8

1.4 kg boneless pork (neck)

1 onion

400 ml ginger ale or root beer

For the spice mixture:

2 tbsp. paprika powder (hot)

2 tbsp. brown sugar

2 tsp. salt

1/2 tsp. mustard seeds

2 pinches of black pepper

4 pinches of garlic powder

2 pinches of oregano

1 tsp. ground coriander seeds

2 pinches of chilli flakes

For the BBQ sauce:

2 onions

2 tbsp. cooking oil

4 garlic cloves

1 tbsp. honey

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

150 ml apple juice

150 ml tomato ketchup

2 splashes of Worcestershire sauce

2 splashes of soy sauce

2 pinches of chilli powder

2 pinches of pepper

2 pinches of smoked salt

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

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

i Note

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

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

16.4. Braised beef brisket

Preparation time: 30 min

Marinating time approx.: 30 min

Cooking time approx.: 7 hrs

Level of difficulty: easy

Portions: 4

1 kg beef brisket

Salt

Pepper

1 carrot

100 g celery

1 bay leaf

750 ml beef stock

150 ml red wine

1 tsp. paprika powder

6 juniper berries

1 small sprig of thyme

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

16.5. Bread pudding

Preparation time: 15 min.

Cooking time approx.: 1.5 hrs–2 hrs

Level of difficulty: easy

Portions: 8

4 tbsp. butter

400 g white bread, from the day before

120 g raisins

600 ml milk

200 ml cream

6 eggs


160 g sugar

1 tsp. ground cinnamon

½ tsp. vanilla essence

Ground nutmeg

1 pinch salt

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

We recommend serving the bread pudding with vanilla ice cream.

16.6. Fruit crumble

Preparation time: 30 min

Cooking time approx.: 3 hrs

Level of difficulty: easy

6 portions

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

1 tbsp. lemon juice

3–4 tbsp. white sugar

150 ml apple juice (or white wine)

15 g cornflour

150 g flour


65 g oat flakes (coarse)

135 g brown sugar

135 g soft butter

A pinch of salt

A pinch of cinnamon

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

We recommend serving the fruit crumble with vanilla custard.

Inhaltsverzeichnis

1. Einleitung	18
2. Bestimmungsgemäße Verwendung	18
3. Lieferumfang prüfen	18
4. Gerätebeschreibung	18
5. Technische Daten	18
6. Verwendete Warnhinweise und Symbole	19
7. Sicherheitshinweise	20
8. Funktionsweise	23
9. Vorbereitungen	23
9.1. Vor dem ersten Gebrauch	23
9.2. Gerät aufstellen	23
9.3. Zutaten vorbereiten	24
10. Bedienen	24
10.1. Tipps	24
10.2. Garzeiten	25
10.3. Garstufe einstellen	25
10.4. Lebensmittel garen	25
11. Reinigen	26
12. Aufbewahren	26
13. Fehlerbehebung	27
14. Entsorgung	27
14.1. Gerät und Verpackung entsorgen	27
15. Garantie der Kompernaß Handels GmbH	27
15.1. Service	28
15.2. Importeur	28
16. Rezepte	29
16.1. Erbsensuppe	29
16.2. Hühnersuppe	29
16.3. Pulled Pork	30
16.4. Geschmorte Rinderbrust	31
16.5. Brotpudding	31
16.6. Fruchtcrumble	32

1. Einleitung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes!

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

2. Bestimmungsgemäße Verwendung

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!
Gefahr durch nicht bestimmungsgemäße Verwendung!

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

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

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

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

Eine andere oder darüber hinausgehende Benutzung gilt als nicht bestimmungsgemäß.

3. Lieferumfang prüfen

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

- Gerätebasis
- Keramiktopf
- Glasdeckel
- Bedienungsanleitung

⚠️ GEFAHR!

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

ⓘ Hinweis

- ▶ Prüfen Sie die Lieferung auf Vollständigkeit und auf sichtbare Schäden.
- ▶ Bei einer unvollständigen Lieferung oder Schäden infolge mangelhafter Verpackung oder durch Transport wenden Sie sich an die Service-Hotline (siehe Kapitel **15.1. Service**).

4. Gerätebeschreibung

(Abbildungen siehe Ausklappseite)










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

















5. Technische Daten

Netzspannung	220 - 240 V ~, 50/60 Hz
Leistungsaufnahme	200 W
Leistungsaufnahme im Aus-Zustand	0 W
Fassungsvermögen Keramiktopf 2	ca. 3,5 Liter
Nutzvolumen Keramiktopf 2	ca. 3,2 Liter

6. Verwendete Warnhinweise und Symbole



In der vorliegenden Bedienungsanleitung, auf der Verpackung und dem Gerät werden folgende Warnhinweise und Symbole verwendet (falls zutreffend):

	GEFAHR! Ein Warnhinweis mit diesem Symbol und dem Signalwort „GEFAHR“ kennzeichnet eine unmittelbar bevorstehende Gefährdungssituation, die, wenn sie nicht vermieden wird, den Tod oder eine schwere Verletzung zur Folge hat.
	WARNUNG! Ein Warnhinweis mit diesem Symbol und dem Signalwort „WARNUNG“ kennzeichnet eine mögliche Gefährdungssituation, die, wenn sie nicht vermieden wird, den Tod oder eine schwere Verletzung zur Folge haben könnte.
	VORSICHT! Ein Warnhinweis mit diesem Symbol und dem Signalwort „VORSICHT“ kennzeichnet eine mögliche Gefährdungssituation, die, wenn sie nicht vermieden wird, eine geringfügige oder mäßige Verletzung zur Folge haben könnte.
	ACHTUNG! Ein Warnhinweis mit diesem Symbol und dem Signalwort „ACHTUNG“ kennzeichnet eine mögliche Situation, die, wenn sie nicht vermieden wird, einen Sachschaden zur Folge haben könnte.
	Hinweis: Ein Hinweis kennzeichnet zusätzliche Informationen, die den Umgang mit dem Gerät erleichtern.
	Wechselstrom/-spannung
	Schutzerdung
	Gerät nur in Innenräumen verwenden.
	Nicht in Wasser tauchen!

	Für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet.
	Alle Teile dieses Gerätes, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind lebensmittelecht.
	Dieses Produkt erfüllt die Anforderungen der geltenden europäischen und nationalen Richtlinien.
	Elektrogerät nicht in den Hausmüll entsorgen!
	Führen Sie die Verpackung einer umweltgerechten Entsorgung zu.
	Verpackung aus recyclebaren Materialien. Beachten Sie die Kennzeichnung der Verpackungsmaterialien bei der Abfalltrennung: Diese sind gekennzeichnet mit Abkürzungen (a) und Ziffern (b) mit folgender Bedeutung: 1–7: Kunststoffe, 20–22: Papier und Pappe, 80–98: Verbundstoffe.
	Die Verpackung enthält Bestandteile aus Papier und/oder Pappe.
	Die Verpackung enthält Bestandteile aus Plastik und/oder Metall.
	
	FR Cet appareil et ses accessoires se recyclent
	FR À DÉPOSER EN MAGASIN OU À DÉPOSER EN DÉCHÈTERIE
	Points de collecte sur www.qualifroidmedis.ch/fr Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !
	FR ÉLÉMENTS D'EMBALLAGE
	BAC DE TEL
	FR
	FR: Das Produkt, die Verpackung und die Bedienungsanleitung sind recycelbar, unterliegen einer erweiterten Herstellerverantwortung und werden getrennt gesammelt.

7. Sicherheitshinweise

STROMSCHLAGGEFAHR!

-  Tauchen Sie die Gerätebasis, das Netzkabel oder den Netzstecker niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten, stellen Sie die Gerätebasis nicht in der Nähe von Wasser auf und reinigen Sie sie auch nicht unter fließendem Wasser.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel im Betrieb niemals nass oder feucht wird. Führen Sie es so, dass es nicht eingeklemmt oder anderweitig beschädigt werden kann.
- Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
-  Verwenden Sie das Gerät nur in trockenen Innenräumen, nicht im Freien.
- Füllen Sie kein Wasser oder andere Flüssigkeiten in den Metallbehälter der Gerätebasis!

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- Dieses Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. 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. Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern jünger als 8 Jahre fernzuhalten.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

- Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern jünger als 8 Jahre fernzuhalten.
- Stellen Sie das Gerät möglichst in der Nähe einer Steckdose auf. Sorgen Sie dafür, dass der Netzstecker bei Gefahr schnell erreichbar ist und die Netzleitung nicht zur Stolperfalle werden kann.
- Ziehen Sie nach Gebrauch, zur Reinigung oder zum Bewegen des Gerätes immer den Netzstecker aus der Steckdose.
- Stellen Sie das Gerät auf einen ebenen, stabilen und hitzebeständigen Untergrund.
- Stellen Sie das Gerät nicht unter oder in der Nähe von brennbaren Gegenständen auf, wie z. B. Gardinen oder Hängeschränken.
- Falls das Gerät heruntergefallen oder beschädigt ist, dürfen Sie es nicht mehr in Betrieb nehmen. Lassen Sie das Gerät von qualifiziertem Fachpersonal überprüfen und gegebenenfalls reparieren.
- Lassen Sie Reparaturen am Gerät nur von autorisierten Fachbetrieben oder dem Kundenservice durchführen. Durch unsachgemäße Reparaturen können Gefahren für den Benutzer entstehen. Zudem erlischt der Garantieanspruch.
- Öffnen Sie niemals das Gehäuse des Gerätes. Es befinden sich keine vom Anwender zu wartenden oder tauschbaren Bauteile im Gerät.



Vorsicht! Heiße Oberfläche!

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

- Berühren Sie den Glasdeckel während des Betriebs nur am Griff.
- Nach der Anwendung verfügt die Oberfläche des Heizelements noch über Restwärme.
- Stellen Sie sicher, dass die Gerätebasis, das Netzkabel oder der Netzstecker nicht mit heißen Quellen, wie Kochplatten oder offenen Flammen, in Berührung kommen.
- Benutzen Sie keine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernwirk-system, um das Gerät zu betreiben.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs niemals unbeaufsichtigt.
- Betreiben Sie das Gerät ausschließlich mit dem mitgelieferten Originalzubehör.
- Benutzen Sie das Gerät nur bestimmungsgemäß.
Bei Missbrauch des Gerätes besteht Verletzungsgefahr!

! ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- Schalten Sie das Gerät nicht ein, wenn sich keine Zutaten im Keramiktopf befinden.
- Schalten Sie das Gerät nicht ein, wenn der Keramiktopf nicht in die Gerätebasis eingesetzt ist.
- Wenn Sie das Gerät unter die Dunstabzugshaube auf den Herd stellen wollen, achten Sie darauf, dass der Herd ausgeschaltet ist.
- Lassen Sie den Keramiktopf und den Glasdeckel ausreichend abkühlen, bevor Sie sie zur Reinigung in Wasser tauchen. Andernfalls können Sie aufgrund des Temperaturunterschiedes zerspringen.
- Benutzen Sie den Keramiktopf nicht anders als in dieser Anleitung beschrieben. Verwenden Sie ihn nicht im Backofen, auf dem Herd oder in der Mikrowelle und stellen Sie ihn nicht ins Gefrierfach.

8. Funktionsweise


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

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

9. Vorbereitungen

9.1. Vor dem ersten Gebrauch

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

- ◆ Reinigen Sie alle Teile wie im Kapitel **11. Reinigen** beschrieben.
- ◆ Stellen Sie die Gerätebasis **3** auf einer ebenen, stabilen und hitzebeständigen Fläche in der Nähe einer gut erreichbaren Netzsteckdose auf.
- ◆ Setzen Sie den Keramiktopf **2** in die Gerätebasis **3** ein.
- ◆ Vergewissern Sie sich, dass der Drehschalter auf **0** steht und stecken Sie den Netzstecker in eine Netzsteckdose.
- ◆ Befüllen Sie den Keramiktopf **2** mit 0,5 Liter Wasser.
- ◆ Legen Sie den Glasdeckel **1** auf den Keramiktopf **2**.
- ◆ Stellen Sie den Drehregler **5** auf . Die Kontrollleuchte **4** leuchtet, das Gerät beginnt mit dem Aufheizvorgang.

i Hinweis

- ▶ Beim ersten Gebrauch kann es durch fertigungsbedingte Rückstände zu leichter Rauch- und Geruchsentwicklung kommen. Das ist normal und verliert sich nach kurzer Zeit. Sorgen Sie für ausreichende Belüftung, öffnen Sie zum Beispiel ein Fenster.
- ◆ Schalten Sie das Gerät nach 60 Minuten ab, indem Sie den Drehregler **5** wieder auf **0** stellen.
- ◆ Ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose.
- ◆ Lassen Sie das Gerät ausreichend abkühlen, schütten Sie das Wasser weg und reinigen Sie alle Teile erneut wie im Kapitel **11. Reinigen** beschrieben.

9.2. Gerät aufstellen

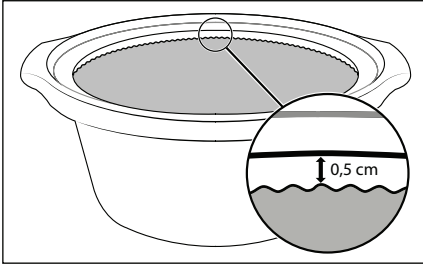
i Hinweis

- ▶ Wenn Sie das Gerät zum ersten Mal verwenden, gehen Sie zunächst vor wie im Kapitel **9.1. Vor dem ersten Gebrauch** beschrieben.
- ◆ Stellen Sie die Gerätebasis **3** auf einer ebenen, stabilen und hitzebeständigen Fläche in der Nähe einer gut erreichbaren Netzsteckdose auf.
- ◆ Setzen Sie den Keramiktopf **2** in die Gerätebasis **3** ein.
- ◆ Vergewissern Sie sich, dass der Drehschalter auf **0** steht und stecken Sie den Netzstecker in eine Netzsteckdose.

Das Gerät ist jetzt betriebsbereit.

9.3. Zutaten vorbereiten

- Füllen Sie den Keramiktopf ② maximal so weit, dass noch ein Abstand von ca. 0,5 cm zum inneren Rand bleibt (ca. 3,2 l):



- Die Zutaten sollten mindestens ca. 200 ml Flüssigkeit enthalten. Beachten Sie dabei jedoch, dass sehr trockene Zutaten mehr und stark wässernde Zutaten weniger zugegebene Flüssigkeit erfordern können.
- Lassen Sie tiefgefrorene Lebensmittel vor der Verwendung vollständig auftauen.
- Zerkleinern Sie die Zutaten in gleichmäßige, möglichst nicht zu große Teile, um ihre Garzeit zu verkürzen. Je größer die Teile, desto länger die Garzeit.
- Sie können Fleisch für ein intensiveres Geschmackserlebnis scharf anbraten, bevor Sie es in den Keramiktopf ② geben. Dies hat auch den Vorteil, dass der Fettgehalt des Fleisches und somit der Speisen verringert wird, wenn Sie das ausgebratene Fett nicht weiterverwenden.
- Wenn Sie Zutaten vor dem Garen vorkochen oder anbraten möchten, benutzen Sie hierzu einen separaten Kochtopf bzw. Pfanne. Anbraten oder Vorkochen ist mit diesem Gerät nicht möglich.

- Braten Sie das Fleisch nicht vor, sollten Sie überschüssiges Fett vom Fleisch entfernen, da dieses beim schonenden Garen nicht verkocht.
- Rohe, rote Bohnen enthalten Giftstoffe, die nur durch hohe Temperaturen neutralisiert werden. Das Garen mit diesem Gerät ist dazu nicht ausreichend! Kochen Sie rote Bohnen daher mindestens 10 Minuten in kochendem Wasser vor, bevor Sie sie verwenden.
- Lassen Sie getrocknete, ungeschälte Hülsenfrüchte über Nacht einweichen und schütten Sie das Wasser weg. Verwenden Sie frisches Wasser für die Zubereitung.



10. Bedienen



10.1. Tipps

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

10.2. Garzeiten





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

Lebensmittel	Menge	Garzeit 	Garzeit 
Rinderbraten	1000 g	ca. 6 - 8 Stunden	ca. 4 - 5 Stunden
Schweinefilet	500 g	ca. 5 - 6 Stunden	ca. 4 - 5 Stunden
Hähnchenbrust	650 g	ca. 5 - 6 Stunden	ca. 4 - 5 Stunden
Hackfleisch	500 g	ca. 4 - 5 Stunden	ca. 2 - 4 Stunden
Festes Gemüse (Kartoffeln, Karotten, Sellerie etc.)	300 g	ca. 4 - 6 Stunden	ca. 2,5 - 4 Stunden
Zucchini	300 g	ca. 4 - 5 Stunden	ca. 2,5 - 4 Stunden
Grüne Schälerbbsen	500 g	ca. 5 - 6 Stunden	ca. 4 - 5 Stunden
Rote Linsen	500 g	ca. 2 - 4 Stunden	ca. 1,5 - 2 Stunden

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




10.3. Garstufe einstellen

Mit dem Drehregler  können Sie vier Einstellungen wählen:

Position	Funktion
	Gerät ausgeschaltet
	Warmhalten (ca. 60-75 °C)
	niedrige Gartemperatur (ca. 80-90 °C)
	hohe Gartemperatur (ca. 90-100 °C)

10.4. Lebensmittel garen

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

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

i Hinweis

- ▶ Heben Sie den Glasdeckel **1** so wenig wie möglich vom Gerät ab, da hierdurch jedes Mal Wärme entweicht und sich so der Garprozess verlängert.
- ▶ Das Gerät ist nicht zum Anbraten von Lebensmitteln geeignet.
- ▶ Das Gerät ist nicht zum Erwärmen von erkalten Speisen geeignet.
- ◆ Falls noch nicht geschehen, treffen Sie zunächst alle Vorbereitungen wie im Kapitel **9.3. Zutaten vorbereiten** beschrieben. Beachten Sie auch die Hinweise im Kapitel **10.1. Tipps**.
- ◆ Nehmen Sie ggf. den Glasdeckel **1** vom Keramiktopf **2** und füllen Sie die zu garenden Zutaten inkl. Flüssigkeit ein.
- ◆ Legen Sie den Glasdeckel **1** auf. Stellen Sie den Drehregler **5** auf die gewünschte Position (siehe Kapitel **10.3. Garstufe einstellen**). Die Kontrollleuchte **4** leuchtet, das Gerät beginnt mit dem Aufheizvorgang.
- ◆ Lassen Sie die Zutaten für die empfohlene Zeit garen (siehe z. B. Kapitel **10.2. Garzeiten**). Kontrollieren Sie zwischendurch den Garzustand der Zutaten.

i Hinweis

- ▶ Der Keramiktopf **2** speichert genügend Hitze, um die fertig gegarten Zutaten noch ca. 30 Minuten lang warmzuhalten. Falls die Speisen für eine längere Zeit warmgehalten werden sollen, stellen Sie den Drehregler **5** solange auf **5**.
- ◆ Wenn die Zutaten fertig gegart sind und auch nicht mehr warmgehalten werden müssen, stellen Sie den Drehregler **5** auf **0** und ziehen Sie den Netzstecker.
- ◆ Sie können die Speisen nun vorsichtig umfüllen oder direkt im Keramiktopf **2** servieren. Beachten Sie dabei, dass der Keramiktopf **2** ggf. sehr heiß ist! Benutzen Sie Topfhandschuhe, um ihn zu entnehmen und stellen Sie ihn auf einer hitzebeständigen Oberfläche ab.
- ◆ Lassen Sie das Gerät ausreichend abkühlen und reinigen Sie alle Teile wie im Kapitel **11. Reinigen** beschrieben.

11. Reinigen

⚠ STROMSCHLAGGEFAHR!

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

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

! ACHTUNG! SACHSCHADEN!

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

i Hinweis





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

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

12. Aufbewahren

- ◆ Reinigen Sie alle Teile wie im Kapitel **11. Reinigen** beschrieben.
- ◆ Bewahren Sie das Gerät mit eingesetztem Keramiktopf **2** und geschlossenem Glasdeckel **1** an einem staubfreien und trockenen Ort auf.

13. Fehlerbehebung

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

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

14. Entsorgung

14.1. Gerät und Verpackung entsorgen



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.

Für den deutschen Markt gilt:

Zudem sind Verreiber von Elektro- und Elektronikgeräten sowie Verreiber 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.

Die Verpackung besteht aus umweltfreundlichen Materialien, die Sie über die örtlichen Recyclingstellen entsorgen können.

Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.

15. Garantie der Kompernaß Handels GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

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

Garantiebedingungen

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

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

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

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

Garantieumfang

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

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

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

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

Abwicklung im Garantiefall

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

- Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenbon und die Artikelnummer (IAN) 541063_2507 als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild am Produkt, einer Gravur am Produkt, dem Titelblatt der Bedienungsanleitung (unten links) oder dem Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite des Produktes.
- Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, kontaktieren Sie zunächst die nachfolgend benannte Serviceabteilung **telefonisch** oder per **E-Mail**.
- Ein als defekt erfasstes Produkt können Sie dann unter Beifügung des Kaufbelegs (Kassenbon) und der Angabe, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist, für Sie portofrei an die Ihnen mitgeteilte Serviceanschrift übersenden.



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

Mit diesem QR-Code gelangen Sie direkt auf die Lidl-Service-Seite (www.lidl-service.com) und können durch die Eingabe der Artikelnummer (IAN) 541063_2507 Ihre Bedienungsanleitung öffnen.

15.1. Service

- Ⓛ **Service Deutschland**
Tel.: 0800 5435 111 (kostenfrei aus dem dt. Festnetz/ Mobilfunknetz)
E-Mail: kompernass@lidl.de
- Ⓛ **Service Österreich**
Tel.: 0800 447 744
E-Mail: kompernass@lidl.at
- Ⓛ **Service Belgien**
Tel.: 0800 12089
E-Mail: kompernass@lidl.be
- Ⓛ **Service Schweiz**
Tel.: 0800 56 44 33
E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 541063_2507

15.2. Importeur

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

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

16. Rezepte

i Hinweis

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

16.1. Erbsensuppe

Zubereitungszeit: 30 min

Garzeit ca.: 4 h - 4 h 30 min

Schwierigkeitsgrad: mittel

Portionen: 6

500 g Grüne Schälerbsen, getrocknet

2 Zwiebeln

1/2 Bund Suppengrün

300 g Kasseler Nacken

2 Mettwürstchen, geräuchert

1 Lorbeerblatt

1 TL Majoran, getrocknet

300 g Kartoffeln

2 Wiener Würstchen

Salz, Pfeffer, gekörnte Brühe

etwas Essig

1,5 L Wasser

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

i Hinweis

- ▶ Ungeschälte Erbsen müssen vor der Verwendung über Nacht eingeweicht werden! Es muss auch eine längere Garzeit einkalkuliert werden!
- 3) Das Fleisch und die Würstchen darauf legen.
 - 4) 1,5 Liter heißes Wasser zugeben, bis alle Zutaten gerade bedeckt sind.
 - 5) Mit Salz, Pfeffer, Essig, Majoran und etwas gekörnter Brühe abschmecken.

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

16.2. Hühnersuppe

Zubereitungszeit: 15 min

Garzeit ca.: 5 h

Schwierigkeitsgrad: leicht

Portionen: 6

2 Hähnchenschenkel

1 - 1,5 Liter Wasser

2 Karotten

1/4 Knolle Sellerie

2 Petersilienwurzel(n)

1/2 Stange Porree

1 EL Salz

1 TL Liebstöckel, getrocknet

1 TL Pfeffer, schwarz, gemahlen

1 Lorbeerblatt

1 TL Ingwerwurzel, gehackt

1 Bund Petersilie, kraus

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

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

16.3. Pulled Pork

Zubereitungszeit: 30 min

Garzeit mind.: 7 h

Schwierigkeitsgrad: leicht

Portionen: 6 - 8

1,4 kg Schweinefleisch, ohne Knochen (Nacken)

1 Zwiebel

400 ml Ginger-Ale oder Root Beer

Für die Gewürzmischung:

2 EL Paprikapulver (rosenscharf)

2 EL brauner Zucker

2 TL Salz

½ TL Senfkörner

2 Msp. schwarzer Pfeffer

4 Msp. Knoblauchpulver

2 Msp. Oregano

1 TL gemahlene Koriandersamen

2 Msp. Chiliflocken

Für die BBQ-Sauce:

2 Zwiebeln

2 EL Öl

4 Zehen Knoblauch

1 EL Honig

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

150 ml Apfelsaft

150 ml Tomatenketchup

2 Spritzer Worcestersauce

2 Spritzer Sojasauce

2 Msp. Chilipulver

2 Msp. Pfeffer

2 Msp. Rauchsatz

- 1) Das Schweinefleisch abbrausen und trocken tupfen.
 - 2) Die Gewürzmischung für das Fleisch zubereiten: Das Paprikapulver mit Zucker, Salz, Senfkörnern, Pfeffer, Knoblauchpulver, Oregano, Koriandersamen und Chiliflocken in einem kleinen Schälchen vermengen.
 - 3) Das Fleisch rundherum mit der Gewürzmischung einreiben.
 - 4) Zwei Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden.
 - 5) Die Hälfte dieser Zwiebeln in den Keramiktopf geben.
 - 6) Das Fleisch auf das Zwiebelbett legen und mit den restlichen Ringen bedecken.
 - 7) Das Ginger-Ale oder Root Beer angießen und alles auf Stufe 5 zugedeckt 6 Stunden garen lassen. Nach der Hälfte der Zeit das Fleisch einmal wenden.
 - 8) Für die BBQ-Sauce: Die dritte Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. Die Knoblauchzehen pellen.
 - 9) In einem Topf das Öl erhitzen, die Zwiebel darin glasig dünsten.
 - 10) Den Knoblauch dazu pressen und kurz mitdünsten.
 - 11) Den Honig zufügen und mit Fruchtsaft und dem Apfelsaft ablöschen. Ketchup, Worcester-, Sojasauce und Gewürze zufügen.
 - 12) Mit einem Schneebesen gut vermengen und etwas einkochen lassen, gegebenenfalls noch etwas nachwürzen.
 - 13) Mit einem Pürierstab die BBQ-Sauce glatt mixen.
- i Hinweis**
- Alternativ können Sie anstatt der selbstgemachten BBQ-Sauce auch eine Flasche fertige BBQ-Sauce (250 ml) benutzen.
- 14) Das weiche Fleisch wieder herausnehmen und beiseitelegen.
 - 15) Falls nötig, überschüssiges Fett vom Fleisch entfernen und mit zwei Gabeln zerpfücken, um das typische Pulled Pork zu bekommen.
 - 16) Die Zwiebeln zum Fleisch geben und den Sud aus dem Keramiktopf in ein anderes Gefäß umfüllen.

- 17) Das Schweinefleisch zusammen mit den Zwiebeln wieder zurück in den Slow Cooker geben und die BBQ-Sauce untermengen.
- 18) Bei Bedarf etwas Sud wieder angießen und mit dem Fleisch vermengen.
- 19) Alles zusammen zugedeckt nochmal 1 Stunde auf Stufe SS garen.

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

16.4. Geschmorte Rinderbrust

Zubereitungszeit: 30 min

Marinierzeit ca.: 30 min

Kochzeit ca.: 7 h

Schwierigkeitsgrad: leicht

Portionen: 4

1 kg Rinderbrust

Salz

Pfeffer

1 Karotte

100 g Sellerie

1 Lorbeerblatt

750 ml Rinderfond

150 ml Rotwein

1 TL Paprikapulver

6 Wacholderbeeren

1 kleiner Zweig Thymian

- 1) Die Rinderbrust mit Salz und Pfeffer würzen und einreiben. 30 Minuten ziehen lassen und anschließend in den Keramiktopf geben.
- 2) Die Karotte waschen und in Würfel schneiden.
- 3) Den Sellerie waschen und ebenso würfeln.
- 4) Alles zusammen mit dem Fond, dem Rotwein, Gewürzen und Thymian zum Fleisch geben, den Deckel aufsetzen und auf Stufe SS ca. 7 Stunden schmoren.
- 5) Das Fleisch herausnehmen, quer zur Faser in Scheiben schneiden und auf den Tellern anrichten.

16.5. Brotpudding

Zubereitungszeit: 15 min

Garzeit ca.: 1,5 h - 2 h

Schwierigkeitsgrad: leicht

Portionen: 8

4 EL Butter

400 g Weißbrot, vom Vortag

120 g Rosinen

600 ml Milch

200 ml Sahne

6 Eier

160 g Zucker

1 TL gemahlener Zimt

1/2 TL Vanilleessenz

gemahlene Muskatnuss

1 Prise Salz

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

Wir empfehlen den Brotpudding mit Vanilleeis zu servieren.

16.6. Fruchtcrumble

Zubereitungszeit: 30 min

Garzeit ca.: 3 h

Schwierigkeitsgrad: leicht

6 Portionen

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

1 EL Zitronensaft

3 - 4 EL weißer Zucker

150 ml Apfelsaft (oder Weißwein)

15 g Speisestärke

150 g Mehl

65 g Haferflocken (kernig)

135 g brauner Zucker

135 g weiche Butter

eine Prise Salz

eine Prise Zimt

- 1) Das Obst waschen und putzen (je nach Obstsorte Kerngehäuse entfernen, schälen etc.)
- 2) Das Obst in mundgerechte Stücke schneiden und in eine Schale geben.
- 3) Den Zitronensaft, den Apfelsaft und die Speisestärke hinzugeben.
- 4) Je nach Reifegrad des Obstes und eigenem Geschmack 3 - 4 Esslöffel Zucker hinzugeben und alles gut vermengen.
- 5) Für die Crumble das Mehl, die Haferflocken, den braunen Zucker, die weiche Butter, die Prise Zimt und die Prise Salz mit einem Handmixer durchkneten, so dass ein Crumble-Teig entsteht.
- 6) Die Obstmischung in den Keramiktopf geben. Die Crumble darüber verteilen.
- 7) Deckel aufsetzen und 3 Stunden auf Stufe 555 garen.

Wir empfehlen den Fruchtcrumble mit Vanillesauce zu servieren.

Table des matières

1. Introduction	34
2. Utilisation conforme	34
3. Vérifier le matériel livré	34
4. Description de l'appareil	34
5. Caractéristiques techniques	34
6. Avertissements et symboles utilisés	35
7. Consignes de sécurité	36
8. Mode de fonctionnement	39
9. Préparatifs	39
9.1. Avant la première utilisation	39
9.2. Installer l'appareil	39
9.3. Préparer les ingrédients.	40
10. Utilisation	40
10.1. Conseils	40
10.2. Temps de cuisson	40
10.3. Réglage du niveau de cuisson	41
10.4. Cuisson des produits alimentaires.	41
11. Nettoyage	42
12. Rangement	42
13. Dépannage	43
14. Recyclage	43
14.1. Recyclage de l'appareil et de l'emballage.	43
15. Garantie pour Kompernass Handels GmbH (France)	43
16. Garantie pour Kompernass Handels GmbH (Belgique/Suisse)	45
17. Service après-vente	46
18. Importateur	46
19. Recettes	47
19.1. Soupe aux pois.	47
19.2. Soupe de poulet.	47
19.3. Pulled Pork	48
19.4. Poitrine de bœuf braisée	49
19.5. Pudding au pain	49
19.6. Crumble aux fruits.	50

1. Introduction

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

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

2. Utilisation conforme

AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

Danger résultant d'une utilisation non conforme !

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

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

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

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

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

3. Vérifier le matériel livré

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

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

DANGER !

- ▶ Les matériaux d'emballage ne doivent pas être utilisés par les enfants pour jouer. Il y a un risque d'étouffement.
- ◆ Sortez de l'emballage les pièces de l'appareil et le mode d'emploi.
- ◆ Retirez tous les matériaux d'emballage et les éventuels films protecteurs de l'appareil.

Remarque

- ▶ Vérifiez si la livraison est complète et ne présente aucun dégât apparent.
- ▶ En cas de livraison incomplète ou de dommages résultant d'un emballage défectueux ou du transport, veuillez vous adresser au service après-vente (voir chapitre **17. Service après-vente**).

4. Description de l'appareil

(Figures : voir le volet dépliant)










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

5. Caractéristiques techniques

Tension secteur	220 - 240 V ~, 50/60 Hz
Puissance absorbée	200 W
Puissance absorbée à l'état inactif	0 W
Capacité de la cocotte en céramique ②	env. 3,5 litres
Volume utile Cocotte en céramique ②	env. 3,2 litres

6. Avertissements et symboles utilisés



Les avertissements et symboles suivants sont utilisés (s'il y a lieu) dans le présent mode d'emploi, sur l'emballage et sur l'appareil :

	DANGER ! Un avertissement accompagné de ce symbole et de la mention « DANGER » désigne une situation dangereuse imminente qui, si elle n'est pas évitée, a pour conséquence d'entraîner la mort ou une blessure grave.
	AVERTISSEMENT ! Un avertissement accompagné de ce symbole et de la mention « AVERTISSEMENT » désigne une situation possiblement dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, peut entraîner la mort ou une blessure grave.
	PRUDENCE ! Un avertissement accompagné de ce symbole et de la mention « PRUDENCE » annonce une situation possiblement dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, pourrait occasionner une blessure légère ou modérée.
	ATTENTION ! Un avertissement accompagné de ce symbole et de la mention « ATTENTION » annonce une situation susceptible d'occasionner des dégâts matériels si elle n'est pas évitée.
	Remarque : Une remarque comporte des informations supplémentaires facilitant la manipulation de l'appareil.
	Courant/tension alternatif(ive)
	Prise de terre
	Utiliser l'appareil uniquement dans des espaces intérieurs.
	Ne pas plonger dans l'eau !

	Peut être lavé au lave-vaisselle.
	Toutes les parties de cet appareil en contact avec des aliments conviennent aux produits alimentaires.
	Ce produit répond aux exigences des directives européennes et nationales applicables.
	Ne pas jeter les appareils électriques dans les ordures ménagères !
	Recyclez l'emballage en respectant les règles environnementales.
	Emballage en matériaux recyclables. Pour le tri des déchets, respectez l'identification des matériaux d'emballage : ils sont repérés par des abréviations (a) et des numéros (b) qui ont la signification suivante : 1-7 : plastiques, 20-22 : papier et carton, 80-98 : matériaux composites.
	L'emballage se compose d'éléments en papier et/ou en carton.
	L'emballage se compose d'éléments en plastique et/ou en métal.
	
	FR Cet appareil et ses accessoires se recyclent
	FR ÉLÉMENTS D'EMBALLAGE
	FR Le produit, l'emballage et le mode d'emploi sont recyclables, soumis à une responsabilité élargie du fabricant, et sont collectés séparément.

7. Consignes de sécurité

⚠ RISQUE DE DÉCHARGE ÉLECTRIQUE !

-  N'immergez jamais la base de l'appareil, le cordon d'alimentation ou la fiche secteur dans de l'eau ni dans d'autres liquides. Ne placez pas la base de l'appareil près d'eau et ne la nettoyez pas non plus sous l'eau courante.
- Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne soit jamais mouillé ou humide pendant le fonctionnement. Disposez le cordon de manière à éviter qu'il ne soit coincé ou autrement endommagé.
- Si le cordon d'alimentation de cet appareil est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou une personne de qualification similaire afin d'éviter tout risque.
-  Utilisez l'appareil exclusivement dans des locaux intérieurs secs, pas en extérieur.
- N'ajoutez ni eau ou autre liquide dans le récipient en métal de la base de l'appareil !

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

- Cet appareil peut être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances, à condition qu'elles soient supervisées ou qu'elles aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers encourus.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et plus s'ils sont surveillés ou à condition qu'ils aient reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils comprennent les dangers encourus. Le nettoyage et la maintenance par l'utilisateur ne doivent pas être confiés à des enfants, sauf s'ils sont âgés de 8 ans ou plus et s'ils effectuent ces opérations sous surveillance. Éloignez l'appareil et son cordon d'alimentation des enfants âgés de moins de 8 ans.

- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Éloignez l'appareil et son cordon de raccordement des enfants âgés de moins de 8 ans.
- Dans la mesure du possible, placez l'appareil à proximité immédiate d'une prise secteur. Veillez à ce que la fiche secteur soit rapidement accessible en cas de danger et à ce que le cordon d'alimentation ne fasse trébucher personne.
- Après utilisation, pour le nettoyage ou pour déplacer l'appareil, veuillez toujours retirer la fiche de la prise secteur.
- Posez l'appareil sur une surface plane, stable et résistante à la chaleur.
- Ne posez pas l'appareil sous des objets inflammables ou à proximité, comme par ex. des rideaux ou des placards suspendus.
- Si l'appareil est tombé ou est endommagé, ne le remettez pas en service. Faites vérifier et, le cas échéant, réparer l'appareil par des techniciens spécialisés et qualifiés.
- Confiez les réparations de l'appareil exclusivement à des entreprises agréées ou au service après-vente. Toute réparation non conforme peut entraîner des risques pour l'utilisateur. À cela s'ajoute l'annulation de la garantie.
- N'ouvrez jamais le boîtier de l'appareil. L'appareil ne comporte aucune pièce nécessitant une maintenance ou un échange par l'utilisateur.



Prudence ! Surface brûlante !

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

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

⚠ ATTENTION ! RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

- N'allumez pas l'appareil lorsque la cocotte en céramique ne contient aucun ingrédient.
- N'allumez pas l'appareil lorsque la cocotte en céramique n'est pas placée dans la base de l'appareil.
- Si vous placez l'appareil sous la hotte aspirante, sur la cuisinière, assurez-vous que cette dernière est arrêtée.
- Laissez la cocotte en céramique et le couvercle en verre refroidir suffisamment avant de les plonger dans l'eau pour les nettoyer. Ils risquent sinon de se briser à cause de la différence de température.
- N'utilisez pas la cocotte en céramique autrement que décrit dans cette notice. Ne l'utilisez pas au four, sur la plaque de cuisson ou au micro-ondes et ne la mettez pas au congélateur.

8. Mode de fonctionnement


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

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

9. Préparatifs

9.1. Avant la première utilisation

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

- ◆ Nettoyez toutes les pièces comme décrit au chapitre **11. Nettoyage**.
- ◆ Placez la base de l'appareil **3** sur une surface stable, plane et résistante à la chaleur à proximité d'une prise de courant facilement accessible.
- ◆ Placez la cocotte en céramique **2** dans la base de l'appareil **3**.
- ◆ Assurez-vous que le bouton rotatif se trouve sur **0** et branchez la fiche secteur dans une prise secteur.
- ◆ Remplissez la cocotte en céramique **2** de 0,5 litre d'eau.
- ◆ Posez le couvercle en verre **1** sur la cocotte en céramique **2**.
- ◆ Placez le bouton rotatif **5** sur . Le voyant de contrôle **4** s'allume, l'appareil débute l'opération de chauffage.

i Remarque

- ▶ En raison de résidus liés à la fabrication, la première mise en service peut entraîner la formation d'une odeur et d'une fumée légères. Ce phénomène est normal et s'estompe rapidement. Assurez une aération suffisante, en ouvrant une fenêtre par exemple.
- ◆ Éteignez l'appareil au bout de 60 minutes en plaçant à nouveau le bouton rotatif **5** sur **0**.
- ◆ Débranchez la fiche secteur de la prise secteur.
- ◆ Laissez l'appareil refroidir suffisamment, videz l'eau et nettoyez à nouveau toutes les pièces comme décrit au chapitre **11. Nettoyage**.

9.2. Installer l'appareil

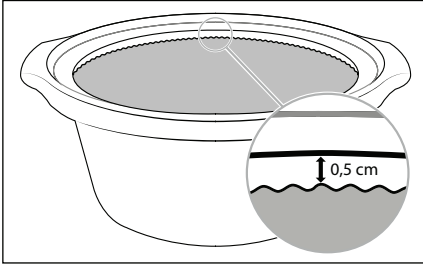
i Remarque

- ▶ Si vous utilisez l'appareil pour la première fois, procédez comme décrit au chapitre **9.1. Avant la première utilisation**.
- ◆ Placez la base de l'appareil **3** sur une surface stable, plane et résistante à la chaleur à proximité d'une prise de courant facilement accessible.
- ◆ Placez la cocotte en céramique **2** dans la base de l'appareil **3**.
- ◆ Assurez-vous que le bouton rotatif se trouve sur **0** et branchez la fiche secteur dans une prise secteur.

L'appareil est maintenant prêt à être utilisé.

9.3. Préparer les ingrédients

- Au maximum, ne remplissez la cocotte en céramique ② que jusqu'à 0,5 cm env. du bord intérieur (env. 3,2 l) :



- Les ingrédients doivent contenir au moins 200 ml environ d'eau. Observez cependant que les ingrédients très secs peuvent nécessiter plus de liquide ajouté et les ingrédients fortement humides moins de liquide.
- Laissez décongeler entièrement les aliments surgelés avant de les utiliser.
- Coupez les ingrédients en morceaux de taille identique, pas trop gros si possible, afin de raccourcir le temps de cuisson. Plus les morceaux sont gros, plus le temps de cuisson est long.
- Vous pouvez poêler la viande à feu vif pour un goût plus intense avant de la placer dans la cocotte en céramique ②. Cela présente également l'avantage que la teneur en graisses de la viande, et par là-même du plat est réduite, lorsque la graisse fondue n'est pas réutilisée.
- Si vous souhaitez précuire ou poêler à l'avance des ingrédients avant la cuisson, utilisez un autocuiseur ou une poêle séparée. Il n'est pas possible de précuire ni de poêler avec cet appareil.
- Si vous ne faites pas revenir la viande au préalable, retirez-en l'excédent de graisse, cette dernière ne cuisant pas lors de la cuisson à basse température.
- Les haricots rouges crus renferment des **substances toxiques** qui ne sont neutralisées que par des températures élevées. La cuisson avec cet appareil n'est **pas** suffisante ! Faites cuire les haricots rouges de ce fait 10 minutes au moins dans de l'eau **bouillante** avant de les utiliser.

- Faites ramollir les légumineuses sèches avec la peau durant la nuit et jetez l'eau. Utilisez de l'eau fraîche pour la préparation.

10. Utilisation



10.1. Conseils

- La température de cuisson la plus élevée se situe au fond de la cocotte en céramique ②. Commencez de ce fait par placer les plus gros morceaux avec le temps de cuisson le plus long, puis le reste par dessus.
- Soulevez le couvercle en verre ① le moins possible de l'appareil durant le fonctionnement, de la chaleur s'échappant à chaque fois et cela rallongeant le processus de cuisson.
- Plus les plats sont cuits longtemps, plus les légumes sont fondants et plus la viande est tendre.
- Si vers la fin du temps de cuisson trop de liquide se trouve dans la cocotte en céramique ②, retirez le couvercle en verre ①. Laissez les aliments continuer à cuire sans couvercle en verre ① jusqu'à ce que le liquide se soit évaporé.


10.2. Temps de cuisson





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

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

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



10.3. Réglage du niveau de cuisson


Le bouton rotatif  vous permet de choisir entre quatre réglages :

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

10.4. Cuisson des produits alimentaires

AVERTISSEMENT ! **RISQUE DE BLESSURES !**





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

- ▶ Le processus de cuisson dégage vraisemblablement de la vapeur brûlante, en particulier lorsque vous ouvrez le couvercle en verre . Respectez toujours une distance de sécurité avec la vapeur.

ATTENTION ! **RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !**

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

Remarque

- ▶ Soulevez le couvercle en verre  le moins possible de l'appareil, de la chaleur s'échappant à chaque fois et cela rallongeant le processus de cuisson.
- ▶ L'appareil ne convient pas pour faire revenir les aliments.
- ▶ L'appareil ne convient pas au réchauffement de plats froids.
- ◆ Si vous ne l'avez pas encore fait, procédez d'abord à tous les préparatifs comme décrit au chapitre **9.3. Préparer les ingrédients**. Respectez également les consignes données au chapitre **10.1. Conseils**.
- ◆ Retirez si nécessaire le couvercle en verre  de la cocotte en céramique  et remplissez les ingrédients à cuire avec le liquide.
- ◆ Posez le couvercle en verre .

- ◆ Placez le bouton rotatif ⑤ en position souhaitée (voir le chapitre **10.3. Réglage du niveau de cuisson**). Le voyant de contrôle ④ s'allume, l'appareil débute l'opération de chauffage.
 - ◆ Laissez les ingrédients cuire pendant la durée recommandée (voir par ex. chapitre **10.2. Temps de cuisson**). Contrôlez le progrès de la cuisson entretemps.
- i Remarque**
- ▶ La cocotte en céramique ② emmagasine suffisamment de chaleur pour conserver les aliments cuits au chaud pendant encore 30 minutes environ. Si les plats doivent être maintenus au chaud plus longtemps, placez le bouton rotatif ⑤ sur Σ.
 - ◆ Une fois les ingrédients cuits et lorsqu'ils ne doivent plus être maintenus au chaud, placez le bouton rotatif ⑤ sur 0 et débranchez la fiche secteur.
 - ◆ Vous pouvez maintenant transvaser les plats avec précaution ou les servir directement depuis la cocotte en céramique ②. Tenez compte du fait que la cocotte en céramique ② devient le cas échéant très chaude ! Utilisez une manique pour la retirer et placez-la sur une surface résistant à la chaleur.
 - ◆ Laissez l'appareil refroidir suffisamment et nettoyez toutes les pièces comme décrit au chapitre **11. Nettoyage**.

11. Nettoyage

⚠ RISQUE DE DÉCHARGE ÉLECTRIQUE !

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

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

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

⚠ ATTENTION ! RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

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

i Remarque



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

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

12. Rangement

- ◆ Nettoyez toutes les pièces comme décrit au chapitre **11. Nettoyage**.
- ◆ Conservez l'appareil avec la cocotte en céramique ② en place et le couvercle en verre ① fermé dans un endroit sec et exempt de poussières.

13. Dépannage

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

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

14. Recyclage

14.1. Recyclage de l'appareil et de l'emballage



Le symbole de la poubelle barrée signifie que cet appareil ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères à la fin de sa période d'utilisation.

L'appareil doit être remis aux points de collecte établis, aux déchetteries ou aux entreprises chargées du recyclage.

Veuillez effacer toutes vos données personnelles avant le retour.

Avant le retour, veuillez retirer les piles ou batteries qui ne sont pas enfermées dans l'ancien appareil, ainsi que les lampes pouvant être retirées sans destruction et recyclez-les séparément.

L'emballage est constitué de matériaux écologiques que vous pouvez recycler par le biais des services de recyclage locaux.

Éliminez l'emballage dans le respect de l'environnement.

15. Garantie pour Kompernass Handels GmbH (France)

Chère cliente, cher client,

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

Conditions de garantie

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

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

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

Période de garantie et réclamation légale pour vices cachés

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

Étendue de la garantie

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

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

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

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

Article L217-16 du Code de la consommation

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

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

Article L217-4 du Code de la consommation

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

Article L217-5 du Code de la consommation

Le bien est conforme au contrat :

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

Article L217-12 du Code de la consommation

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

Article 1641 du Code civil

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

Article 1648 1^{er} alinéa du Code civil

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

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

Procédure en cas de garantie

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

- Veuillez avoir à portée de main pour toutes questions le ticket de caisse et la référence article (IAN) 541063_2507 en tant que justificatif de votre achat.
- Vous trouverez la référence sur la plaque signalétique sur le produit, une gravure sur le produit, sur la page de garde du mode d'emploi (en bas à gauche) ou sur l'autocollant au dos ou sur le dessous du produit.
- Si des erreurs de fonctionnement ou d'autres vices venaient à apparaître, veuillez d'abord contacter le département service clientèle cité ci-dessous par **téléphone** ou par **e-mail**.
- Vous pouvez ensuite retourner un produit enregistré comme étant défectueux en joignant le ticket de caisse et en indiquant en quoi consiste le vice et quand il est survenu, sans devoir l'affranchir à l'adresse de service après-vente communiquée.



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

Grâce à ce code QR, vous arriverez directement sur le site Lidl service après-vente (www.lidl-service.com) et vous pourrez ouvrir votre mode d'emploi en saisissant votre référence (IAN) 541063_2507.

16. Garantie pour Kompernass Handels GmbH (Belgique/Suisse)

Chère cliente, cher client,

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

Conditions de garantie

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

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

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

Période de garantie et réclamation légale pour vices cachés

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

Étendue de la garantie

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

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

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

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

Procédure en cas de garantie

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

- Veuillez avoir à portée de main pour toutes questions le ticket de caisse et la référence article (IAN) 541063_2507 en tant que justificatif de votre achat.
- Vous trouverez la référence sur la plaque signalétique sur le produit, une gravure sur le produit, sur la page de garde du mode d'emploi (en bas à gauche) ou sur l'autocollant au dos ou sur le dessous du produit.
- Si des erreurs de fonctionnement ou d'autres vices venaient à apparaître, veuillez d'abord contacter le département service clientèle cité ci-dessous par **téléphone** ou par **e-mail**.
- Vous pouvez ensuite retourner un produit enregistré comme étant défectueux en joignant le ticket de caisse et en indiquant en quoi consiste le vice et quand il est survenu, sans devoir l'affranchir à l'adresse de service après-vente communiquée.



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

Grâce à ce code QR, vous arriverez directement sur le site Lidl service après-vente (www.lidl-service.com) et vous pourrez ouvrir votre mode d'emploi en saisissant votre référence (IAN) 541063_2507.

17. Service après-vente

FR Service France
Tel.: 0800 919270
E-Mail: kompernass@lidl.fr

BE Service Belgique
Tel.: 0800 12089
E-Mail: kompernass@lidl.be

CH Service Suisse
Tel.: 0800 56 44 33
E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 541063_2507

18. Importateur

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

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

19. Recettes

i Remarque

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

19.1. Soupe aux pois

Temps de préparation : 30 min

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

Degré de difficulté : moyen

Portions : 6

500 g de pois verts secs

2 oignons

1/2 bouquet garni

300 g d'échine fumée

2 saucisses, fumées

1 feuille de laurier

1 c. à café de marjolaine, séchée

300 g de pommes de terre

2 saucisses de Francfort

Sel, poivre, bouillon en granulés


un peu de vinaigre

1,5 l d'eau

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

i Remarque

- Les pois secs doivent être mis à tremper la nuit avant d'être utilisés ! Il faut également prévoir un temps de cuisson plus long !
- 3) Placer la viande et les saucisses par dessus.
 - 4) Ajouter 1,5 litre d'eau chaude pour recouvrir tous les ingrédients.
 - 5) Saler, poivrer et rectifier avec du vinaigre, de la marjolaine et un peu de bouillon en granulés.

6) Fermer le couvercle et faire cuire 4 à 4,5 heures sur le niveau .

7) Retirer la viande avec précaution et éliminer si nécessaire la graisse et les os de la viande. Couper la viande en cubes.

8) Couper les saucisses et saucisses de Francfort en rondelles.

9) En fonction de la consistance, mixer une partie de la soupe dans un récipient séparé.

10) Remettre la soupe, la viande et les rondelles de saucisses dans la cocotte en céramique et bien mélanger la potée.

11) Saler et poivrer à nouveau si nécessaire.

19.2. Soupe de poulet

Temps de préparation : 15 min

Temps de cuisson env. : 5 h

Degré de difficulté : facile

Portions : 6

2 cuisses de poulet

1 - 1,5 litre d'eau

2 carottes

1/4 de boule de céleri

2 persils tubéreux

1/2 poireau

1 c. à soupe de sel


1 c. à café de livèche, déshydratée

1 c. à café de poivre, noir, moulu

1 feuille de laurier

1 c. à café de racine de gingembre, hachée

1 botte de persil, frisé

- 1) Couper le poireau en rondelles et couper le reste des légumes en petits dés.
- 2) Mettre les cuisses de poulet dans la cocotte en céramique.
- 3) Répartir les dés de légumes ainsi que toutes les épices sauf le persil par dessus les cuisses de poulet.
- 4) Recouvrir d'eau. Cuire pendant env. 5 heures sur le niveau .

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

19.3. Pulled Pork

Temps de préparation : 30 min

Temps de cuisson min. : 7 h

Degré de difficulté : facile

Portions : 6-8

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

1 oignon

400 ml de Ginger-Ale ou de Root Beer

Pour le mélange d'épices :

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

2 c. à soupe de sucre brun

2 c. à café de sel

½ c. à café de graines de moutarde

2 pincées de poivre noir

4 pincées d'ail en poudre

2 pincées d'origan

1 c. à soupe de graines de coriandre moulues

2 pincées de flocons de piment

Pour la sauce BBQ :

2 oignons

2 c. à soupe d'huile

4 gousses d'ail

1 c. à soupe de miel

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

150 ml de jus de pomme

150 ml de ketchup


2 filets de Worcestersauce

2 filets de sauce soja

2 pincées de chili en poudre


2 pincées de poivre

2 pincées de sel fumé

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

Remarque

- ▶ Vous pouvez également utiliser une bouteille de sauce BBQ toute prête (250 ml) au lieu de la sauce BBQ maison.
- 14) Retirer la viande tendre et la mettre de côté.
 - 15) Si nécessaire, retirer la graisse en trop de la viande et l'effilocheur à l'aide de deux fourchettes pour obtenir le Pulled Pork typique.
 - 16) Ajouter les oignons à la viande et verser le jus de la cocotte en céramique dans un autre récipient.

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

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

19.4. Poitrine de bœuf braisée

Temps de préparation : 30 min

Temps de marinade env. : 30 min

Temps de cuisson env. : 7 h

Degré de difficulté : facile

Portions : 4

1 kg de poitrine de bœuf

Sel

Poivre

1 carotte

100 g de céleri

1 feuille de laurier


750 ml de bouillon de bœuf

150 ml de vin rouge

1 c. à café de piment en poudre

6 baies de genévrier

1 petit brin de thym

- 1) Saler et poivrer la poitrine de bœuf et bien la frictionner. Laisser reposer 30 minutes et mettre ensuite le tout dans la cocotte en céramique.
- 2) Laver la carotte et la couper en dés.
- 3) Laver le céleri et le couper également en dés.
- 4) Ajouter le tout à la viande avec le bouillon, le vin rouge, les épices et le thym, mettre le couvercle et faire mijoter sur le niveau  pendant env. 7 heures.
- 5) Retirer la viande, la couper en tranches transversalement aux fibres et servir sur les assiettes.

19.5. Pudding au pain

Temps de préparation : 15 min

Temps de cuisson env. : 1,5 h – 2 h

Degré de difficulté : facile

Portions : 8

4 c. à soupe de beurre

400 g de pain blanc de la veille

120 g de raisins secs

600 ml de lait

200 ml de crème

6 œufs


160 g de sucre

1 c. à café de cannelle en poudre

1/2 c. à café d'extrait de vanille

noix de muscade en poudre

1 pincée de sel

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

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

19.6. Crumble aux fruits

Temps de préparation : 30 min

Temps de cuisson env. : 3 h

Degré de difficulté : facile

6 portions

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

1 c. à soupe de jus de citron

3 – 4 c. à soupe de sucre blanc

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

15 g de maïzena

150 g de farine


65 g de flocons d'avoine (gros)

135 g de sucre brun

135 g de beurre mou

1 pincée de sel

1 pincée de cannelle

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

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

Inhoud

1. Inleiding	52
2. Gebruik in overeenstemming met bestemming	52
3. Inhoud van het pakket controleren	52
4. Beschrijving apparaat	52
5. Technische specificaties	52
6. Gebruikte waarschuwingen en pictogrammen	53
7. Veiligheidsvoorschriften	54
8. Werking	57
9. Voorbereidingen	57
9.1. Vóór het eerste gebruik	57
9.2. Apparaat opstellen	57
9.3. Ingrediënten klaarmaken	57
10. Bediening	58
10.1. Tips	58
10.2. Gaartijd	58
10.3. Gaarstand instellen	59
10.4. Levensmiddelen garen	59
11. Reinigen	60
12. Opbergen	60
13. Problemen oplossen	60
14. Afvoeren	61
14.1. Apparaat en verpakking afvoeren	61
15. Garantie van Kompernaß Handels GmbH	61
15.1. Service	62
15.2. Importeur	62
16. Recepten	63
16.1. Erwtensoep	63
16.2. Kippensoep	63
16.3. Pulled pork	64
16.4. Gestoofd klapstuk	65
16.5. Broodpudding	65
16.6. Fruitcrumble	66

1. Inleiding

Gefeliciteerd met de aankoop van uw nieuwe apparaat!

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

2. Gebruik in overeenstemming met bestemming

WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

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

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

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

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

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

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

3. Inhoud van het pakket controleren

Het apparaat wordt standaard met de volgende onderdelen geleverd:

- Basis
- Keramische pan
- Glazen deksel
- Gebruiksaanwijzing

GEVAAR!

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

Opmerking

- ▶ Controleer of het pakket compleet is en of er geen zichtbare schade is.
- ▶ Neem contact op met de servicehelpdesk (zie het hoofdstuk **15.1. Service**) als het pakket niet compleet is, of als er sprake is van schade door gebrekkige verpakking of transport.

4. Beschrijving apparaat

(afbeeldingen: zie uitvoerpagina)

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








5. Technische specificaties

Netspanning	220-240 V ~ , 50/60 Hz
Opgenomen vermogen	200 W
Opgenomen vermogen in uit-toestand	0 W
Inhoud keramische pan ②	ca. 3,5 liter
Nuttig volume Keramische pan ②	ca. 3,2 liter

6. Gebruikte waarschuwingen en pictogrammen



In deze gebruiksaanwijzing, op de verpakking en op het apparaat worden de volgende waarschuwingen en pictogrammen gebruikt (indien van toepassing):

	GEVAAR! Een waarschuwing met dit pictogram en met het signaalwoord "GEVAAR" duidt op een onmiddellijk aanwezige gevaarlijke situatie, die fataal of ernstig letsel tot gevolg heeft als deze niet wordt vermeden.
	WAARSCHUWING! Een waarschuwing met dit pictogram en met het signaalwoord "WAARSCHUWING" duidt op een mogelijk gevaarlijke situatie, die fataal of ernstig letsel tot gevolg kan hebben als deze niet wordt vermeden.
	VOORZICHTIG! Een waarschuwing met dit pictogram en met het signaalwoord "VOORZICHTIG" duidt op een mogelijk gevaarlijke situatie, die licht of matig letsel tot gevolg kan hebben als deze niet wordt vermeden.
	LET OP! Een waarschuwing met dit pictogram en met het signaalwoord "LET OP" duidt op een mogelijke situatie die materiële schade tot gevolg kan hebben als deze niet wordt vermeden.
	Opmerking: Een opmerking bevat extra informatie die de omgang met het apparaat eenvoudiger maakt.
	Wisselstroom/-spanning
	Randaarde
	Apparaat alleen binnenshuis gebruiken.
	Niet onderdompelen in water!

	Geschikt voor reiniging in de vaatwasser.
	Alle delen van dit apparaat die in aandraking komen met voedingsmiddelen, zijn levensmiddelveilig.
	Dit product voldoet aan de eisen van de toepasselijke Europese en nationale richtlijnen.
	Elektrisch apparaat niet via het huisvuil verwijderen!
	Voer de verpakking af in overeenstemming met de milieuvorschriften.
	Verpakking van recyclebare materialen. Neem de aanduiding van de verpakkingsmaterialen in acht bij de afvalscheiding: de verpakkingsmaterialen zijn voorzien van afkortingen (a) en cijfers (b) met de volgende betekenis: 1-7: kunststoffen, 20-22: papier en karton, 80-98: composietmaterialen.
	De verpakking bevat bestanddelen van papier en/of karton.
	De verpakking bevat bestanddelen van plastic en/of metaal.
	
	FR Cet appareil et ses accessoires se recyclent A DÉPOSER EN MAGASIN A DÉPOSER EN DÉCHÈTERIE OU Points de collecte sur www.qualitefrmedeschez.fr Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !
	FR ÉLÉMENTS D'EMBALLAGE BAC DE TEL
	FR: Het product, de verpakking en de gebruiksaanwijzing zijn recyclebaar, vallen onder de uitgebreide producentenverantwoordelijkheid en worden gescheiden ingezameld.

7. Veiligheidsvoorschriften

GEVAAR VOOR EEN ELEKTRISCHE SCHOK!

-  Dompel de basis van het apparaat, het snoer of de stekker nooit onder in water of een andere vloeistof! Plaats de basis van het apparaat niet in de buurt van water en maak deze ook niet schoon onder stromend water.
- Zorg ervoor dat het netsnoer nooit nat of vochtig wordt terwijl het apparaat in werking is. Leg het snoer zo neer dat het niet bekneld raakt of anderszins beschadigd kan raken.
- Wanneer het snoer van dit apparaat beschadigd raakt, moet het worden vervangen door de fabrikant of de klantenservice van de fabrikant of een persoon met vergelijkbare kwalificaties, om risico's te voorkomen.
-  Gebruik het apparaat alleen in droge binnenruimtes, niet in de openlucht.
- Doe geen water of andere vloeistoffen in de metalen houder van de basis van het apparaat!

WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

- Dit apparaat mag worden gebruikt door personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en/of kennis, mits ze onder toezicht staan of over het veilige gebruik van het apparaat zijn geïnstrueerd en de daaruit resulterende gevaren hebben begrepen.
- Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar, mits ze onder toezicht staan of over het veilige gebruik van het apparaat zijn geïnstrueerd en de daaruit resulterende gevaren hebben begrepen. Reiniging en onderhoud door de gebruiker mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij ze 8 jaar of ouder zijn en onder toezicht staan. Houd het apparaat en het bijbehorende netsnoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.

- Het apparaat en het bijbehorende aansluitsnoer moeten uit de buurt worden gehouden van kinderen jonger dan 8 jaar.
- Plaats het apparaat bij voorkeur dicht bij een stopcontact. Zorg ervoor dat de stekker bij gevaar goed bereikbaar is en dat u niet kunt struikelen over het snoer.
- Trek na gebruik en voor het reinigen of verplaatsen van het apparaat altijd de stekker uit het stopcontact.
- Plaats het apparaat op een egale, stabiele en hittebestendige ondergrond.
- Plaats het apparaat nooit in de buurt van of onder brandbare voorwerpen, zoals gordijnen of hangkasten.
- Als het apparaat gevallen of beschadigd is, mag u het niet meer gebruiken. Laat het apparaat door deskundig personeel nakijken en eventueel repareren.
- Laat reparaties aan het apparaat alleen uitvoeren door geautoriseerde vakbedrijven of door de klantenservice. Ondeskundige reparaties kunnen de gebruiker in gevaar brengen. Bovendien vervalt dan de garantie.
- Open nooit de behuizing van het apparaat. In het apparaat bevinden zich geen onderdelen die de gebruiker zelf kan onderhouden of vervangen.



Voorzichtig! Heet oppervlak!

- Sommige delen van het apparaat worden erg heet als het apparaat in werking is. Laat het apparaat voldoende afkoelen voordat u deze onderdelen aanraakt, zodat u zich er niet aan kunt verbranden.
- Gebruik de handgrepen aan de zijkanten om het apparaat of de keramische pan vast te houden of te dragen. Draag indien nodig ovenwanten.
- Til de keramische pan nooit uit het apparaat terwijl het in werking is.

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

⚠ LET OP! MATERIËLE SCHADE!

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

8. Werking

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

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

9. Voorbereidingen

9.1. Vóór het eerste gebruik

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

- ◆ Maak alle onderdelen schoon zoals beschreven in het hoofdstuk **11. Reinigen**.
- ◆ Plaats de basis van het apparaat **3** op een vlakke, stabiele en hittebestendige ondergrond in de buurt van een goed bereikbaar stopcontact.
- ◆ Plaats de keramische pan **2** in de basis **3**.
- ◆ Zorg ervoor dat de draaiknop op **0** staat en steek de stekker in een stopcontact.
- ◆ Doe 0,5 liter water in de keramische pan **2**.
- ◆ Zet het glazen deksel **1** op de keramische pan **2**.
- ◆ Zet de draaiknop **5** op **SSS**. Het indicatielampje **4** brandt, het apparaat begint op te warmen.

i Opmerking

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

- ◆ Schakel het apparaat na 60 minuten uit door de draaiknop **5** terug op **0** te zetten.
- ◆ Haal de stekker uit het stopcontact.
- ◆ Laat het apparaat voldoende afkoelen, giet het water weg en maak alle onderdelen opnieuw schoon, zoals aangegeven in het hoofdstuk **11. Reinigen**.

9.2. Apparaat opstellen

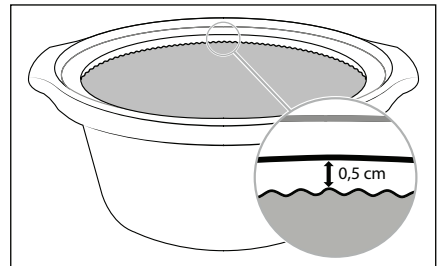
i Opmerking

- ▶ Ga te werk zoals beschreven in het hoofdstuk **9.1. Vóór het eerste gebruik** voordat u het apparaat voor de eerste keer gebruikt.
- ◆ Plaats de basis van het apparaat **3** op een vlakke, stabiele en hittebestendige ondergrond in de buurt van een goed bereikbaar stopcontact.
- ◆ Plaats de keramische pan **2** in de basis **3**.
- ◆ Zorg ervoor dat de draaiknop op **0** staat en steek de stekker in een stopcontact.

Het apparaat is nu klaar voor gebruik.

9.3. Ingrediënten klaarmaken

- Vul de keramische pan **2** maximaal zo ver, dat er nog een afstand van ca. 0,5 cm tot de binnenrand overblijft (ca. 3,2 l):



- De ingrediënten moeten minstens ca. 200 ml vloeistof bevatten. Houd er echter rekening mee dat zeer droge ingrediënten misschien meer vloeistof nodig hebben en vochthoudende ingrediënten minder.

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

10. Bediening



10.1. Tips

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


10.2. Gaartijd





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

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

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




10.3. Gaarstand instellen

Met de draaiknop  kunt u vier instellingen kiezen:


Stand	Functie
	Apparaat uitgeschakeld
	Warmhouden (ca. 60-75 °C)
	Lage gaartemperatuur (ca. 80-90 °C)
	Hoge gaartemperatuur (ca. 90-100 °C)

10.4. Levensmiddelen garen

WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

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

LET OP! MATERIËLE SCHADE!

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

Opmerking

- ▶ Til het glazen deksel  zo weinig mogelijk op. Daardoor gaat immers telkens warmte verloren en wordt het gaarproces langer.
- ▶ Het apparaat is niet geschikt om voedingsmiddelen aan te braden.
- ▶ Het apparaat is niet geschikt om afgekoelde voedingswaren op te warmen.
- ◆ Hebt u dit nog niet gedaan, tref dan eerst alle voorbereidingen zoals beschreven in het hoofdstuk **9.3. Ingrediënten klaarmaken**. Lees ook de opmerkingen in het hoofdstuk **10.1. Tips**.
- ◆ Neem eventueel het glazen deksel  van de keramische pan  en doe de ingrediënten die u wilt klaarmaken incl. vloeistof in het apparaat.
- ◆ Zet het glazen deksel  op de keramische pan.
- ◆ Zet de draaiknop  op de gewenste stand (zie het hoofdstuk **10.3. Gaarstand instellen**). Het indicatielampje  brandt, het apparaat begint op te warmen.
- ◆ Laat de ingrediënten garen gedurende de aanbevolen gaartijd (zie bijv. hoofdstuk **10.2. Gaartijd**). Controleer af en toe of de ingrediënten al gaar zijn.

i **Opmerking**

- ▶ De keramische pan **2** slaat voldoende warmte op om de ingrediënten, wanneer ze klaar zijn, nog ca. 30 minuten warm te houden. Als u het gerecht langer warm wilt houden, zet u de draaiknop **5** zo lang op **5**.
- ◆ Wanneer de ingrediënten gaar zijn en ook niet meer warm hoeven te blijven, zet u de draaiknop **5** op **0** en trekt u de stekker uit het stopcontact.
- ◆ U kunt het gerecht nu in een ander recipiënt doen of direct in de keramische pan **2** opdienen. Houd er rekening mee dat de keramische pan **2** zeer warm kan zijn! Gebruik ovenwanten om hem uit de basis te nemen en zet hem op een hittebestendig oppervlak.
- ◆ Laat het apparaat voldoende afkoelen en maak alle onderdelen schoon, zoals aangegeven in het hoofdstuk **11. Reinigen**.

11. Reinigen

⚠ GEVAAR VOOR EEN ELEKTRISCHE SCHOK!

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

⚠ WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

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

! LET OP! MATERIËLE SCHADE!

- ▶ Gebruik geen bijtende of schurende schoonmaakmiddelen. Deze kunnen het oppervlak van het apparaat beschadigen.
- ▶ Laat de keramische pan **2** en het glazen deksel **1** voldoende afkoelen voordat u ze in water onderdompelt om ze schoon te maken. Anders kunnen ze barsten door het verschil in temperatuur.

- ◆ Reinig de behuizing en de binnenkant van de basis **3** met een vochtige doek. Doe zo nodig wat mild afwasmiddel op de doek. Veeg vervolgens na met een doek die is bevochtigd met schoon water, om eventuele afwasmiddelresten te verwijderen.
- ◆ Maak de keramische pan **2** en het glazen deksel **1** schoon in warm water met wat mild afwasmiddel. Spoel tot slot de onderdelen af met schoon water.

i **Opmerking**



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

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

12. Opbergen

- ◆ Maak alle onderdelen schoon zoals beschreven in het hoofdstuk **11. Reinigen**.
- ◆ Berg het apparaat met de keramische pan **2** in de basis en het glazen deksel **1** erop op een stofvrije en droge plaats op.

13. Problemen oplossen

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

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

14. Afvoeren

14.1. Apparaat en verpakking afvoeren



Het symbool met een doorstreepte vuilnisbak betekent dat dit apparaat aan het einde van zijn levensduur niet met het normale huisvuil meegegeven

mag worden. Het apparaat moet worden ingeleverd bij speciaal hiervoor bestemde inzamelpunten, milieustraten of afvalverwerkingsbedrijven.

Verwijder alle persoonlijke gegevens voordat u het product inlevert.

De verpakking bestaat uit milieuvriendelijke materialen, die u via de plaatselijke recyclepunten kunt afvoeren.

Voer de verpakking af volgens de milieuvorschriften.

15. Garantie van Kompernaß Handels GmbH

Geachte klant,

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

Garantievoorwaarden

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

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

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

Garantieperiode en wettelijke aanspraken bij gebreken

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

Garantieomvang

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

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

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

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

Afhandeling bij een garantiekwesitie

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

- Houd voor alle aanvragen de kassabon en het artikelnummer (IAN) 541063_2507 als aankoopbewijs bij de hand.
- Het artikelnummer vindt u op het typeplaatje van het product, op het product gegraveerd, op de titelpagina van de gebruiksaanwijzing (linksonder) of op de sticker op de achter- of onderkant van het product.
- Als er fouten in de werking of andere gebreken optreden, neemt u eerst contact op met de hierna genoemde serviceafdeling, **telefonisch** of **via e-mail**.
- Een als defect geregistreerd product kunt u dan zonder portokosten naar het aan u doorgegeven serviceadres sturen. Voeg het aankoopbewijs (kassabon) bij en vermeld waaruit het gebrek bestaat en wanneer het is opgetreden.



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

Met deze QR-code gaat u direct naar de website van Lidl Service (www.lidl-service.com) en kunt u met het invoeren van het artikelnummer (IAN) 541063_2507 de gebruiksaanwijzing openen.

15.1. Service

NL Service Nederland

Tel.: 0800 0249630

E-Mail: kompernass@lidl.nl

BE Service België

Tel.: 0800 12089

E-Mail: kompernass@lidl.be

IAN 541063_2507

15.2. Importeur

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

DUITSLAND

www.kompernass.com

16. Recepten

i **Opmerking**

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

16.1. Erwtensoep

Bereidingstijd: 30 min

Gaartijd ca.: 4-4,5 uur

Moeilijkheidsgraad: gemiddeld

Porties: 6

500 g groene spliterwten, gedroogd

2 uien

1/2 bosje soepgroenten

300 g kasseler nacken (varkensvlees)

2 metworstjes, geroookt

1 laurierblad

1 tl marjolein, gedroogd

300 g aardappelen

2 Weense worstjes

Zout, peper, bouillonkorrels

Een beetje azijn

1,5 l water

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

i **Opmerking**

- ▶ Ongedopte erwten moeten voor gebruik een nacht worden geweekt! Ze hebben ook een langere gaartijd nodig!
- 3) Leg het vlees en de worstjes erop.
 - 4) Voeg 1,5 liter warm water toe tot alle ingrediënten net bedekt zijn.
 - 5) Breng op smaak met zout, peper, marjolein en wat bouillonkorrels.
 - 6) Zet het deksel op de pan en laat 4 tot 4,5 uur op stand **SSS** garen.
 - 7) Neem het vlees er voorzichtig uit en verwijder eventueel het vet en de botjes van het vlees. Snijd het vlees in blokjes.
 - 8) Snijd alle worstjes in plakjes.
 - 9) Pureer, naar gelang de consistentie, een deel van de soep in een aparte kom.
 - 10) Doe de soep, het vlees en de plakjes worst terug in de keramische pan en roer alles goed om.
 - 11) Breng eventueel opnieuw op smaak met zout en peper.

16.2. Kippensoep

Bereidingstijd: 15 min

Gaartijd ca.: 5 u

Moeilijkheidsgraad: gemakkelijk

Porties: 6

2 kippenbouten

1-1,5 l water

2 wortels

1/4 knolselderij

2 wortelpeterselies

1/2 stengel prei

1 el zout


1 tl lavas, gedroogd

1 tl zwarte, gemalen peper

1 laurierblad

1 tl gember, gehakt

1 bosje krulpeterselie

- 1) Snijd de prei in plakjes en de rest van de groenten in blokjes.
- 2) Leg de kippenbouten in de keramische pan.
- 3) Verdeel de groenteblokjes en alle kruiden, behalve de peterselie, over de kippenbouten.
- 4) Giet het water erop. Laat 5 uur op stand  garen.
- 5) Neem na afloop van de gaartijd de kippenbouten uit de bouillon, verwijder het vlees van de botjes, snijd of trek het in hapklare stukken en doe deze terug in de keramische pan.
- 6) Laat het vlees een paar minuten weer opwarmen.
- 7) Hak de peterselie en voeg hem toe.

Voor de BBQ-saus:

- 2 uien
- 2 el olie
- 4 teentjes knoflook
- 1 el honing
- 1 scheutje azijn (bijv. framboos- of appelazijn)
- 150 ml appelsap
- 150 ml tomatenketchup
- 2 scheutjes worcestersauce
- 2 scheutjes sojasaus
- 2 msp chilipoeder
- 2 msp peper
- 2 msp rookzout

16.3. Pulled pork

Bereidingstijd: 30 min

Gaartijd min.: 7 u

Moeilijkheidsgraad: gemakkelijk

Porties: 6 - 8


1,4 kg varkensvlees, zonder botten (nek)

1 ui

400 ml gemberbier of root beer

Voor het kruidenmengsel:

- 2 el paprikapoeder (pikant)
- 2 el bruine suiker
- 2 tl zout
- ½ tl mosterdzaad
- 2 msp zwarte peper
- 4 msp knoflookpoeder
- 2 msp oregano
- 1 tl gemalen korianderzaad
- 2 msp chilivlokken

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

13) Meng de BBQ-saus met een staafmixer tot een gladde massa.

i **Opmerking**

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

14) Haal het malse vlees er weer uit en leg het opzij.

15) Verwijder indien nodig het overtollig vet van het vlees en pluk het vlees met twee vorken, zodat u het typische pulled pork verkrijgt.

16) Voeg de uien toe aan het vlees en giet de bouillon uit de keramische pan in een andere pan of schaal.

17) Doe het varkensvlees samen met de uien terug in de slowcooker en meng de BBQ-saus erdoor.

18) Voeg indien nodig weer wat bouillon toe en meng deze door het vlees.

19) Laat alles afgedekt nog eens 1 uur op stand SS garen.

Dien het pulled pork naar keuze op zonder iets, als burger of als sandwich, met BBQ-saus en coleslaw (Amerikaanse koolsla).

16.4. Gestoofd klapstuk

Bereidingstijd: 30 min

Marineertijd ca.: 30 min

Kooktijd ca.: 7 u

Moelijkheidsgraad: gemakkelijk

Porties: 4

1 kg klapstuk

Zout

Peper

1 wortel

100 g selderij

1 laurierblad

750 ml runderfond

150 ml rode wijn

1 tl paprikapoeder

6 jeneverbessen

1 klein takje tijm

1) Wrijf het klapstuk in met zout en peper om het op smaak te brengen.

Laat 30 minuten trekken en doe het dan in de keramische pan.

2) Was en snijd de wortel in blokjes.

3) Was de selderij en snijd ook deze in blokjes.

4) Doe alles samen met de fond, de rode wijn, de kruiden en de tijm bij het vlees, zet het deksel op de pan en laat ca. 7 uur sudderen op stand SS.

5) Neem het vlees eruit, snijd het in plakjes dwars op de vezelrichting en schik het op de borden.

16.5. Broodpudding

Bereidingstijd: 15 min

Gaartijd ca.: 1,5-2 u

Moelijkheidsgraad: gemakkelijk

Porties: 8

4 el boter

400 g oud witbrood

120 g rozijnen

600 ml melk

200 ml room

6 eieren

160 g suiker

1 tl gemalen kaneel

1/2 tl vanille-extract

Gemalen nootmuskaat

1 snufje zout

1) Vet de keramische pan in met boter.

2) Snijd het brood in ca. 2,5 cm grote blokjes.

3) Laat de boter smelten in een koekenpan en bak de blokjes brood er in porties in aan, neem ze er weer uit en doe ze samen met de rozijnen in de keramische pan.

4) Klop de melk met de room, de eieren, 100 gram suiker, de kaneel, het vanille-extract, de nootmuskaat en het zout los.

- 5) Giet dit mengsel over de blokjes brood.
- 6) Meng alles nog een keer voorzichtig, strooi er de rest van de suiker over en laat afgedekt ca. 2 uur op stand SS garen. Roer af en toe om.

Wij adviseren om de broodpudding met vanille-ijs te serveren.

16.6. Fruitcrumble

Bereidingstijd: 30 min

Gaartijd ca.: 3 u

Moeilijkheidsgraad: gemakkelijk

6 porties

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

1 el citroensap

3-4 el witte suiker

150 ml appelsap (of witte wijn)

15 g maïzena

150 g bloem

65 g havermout (grof)

135 g bruine suiker

135 g zachte boter

Een snufje zout

Een snufje kaneel

- 1) Was het fruit en maak het schoon (naar gelang de fruitsoort het klokhuis verwijderen, schillen enz.)
- 2) Snijd het fruit in hapklare stukken en doe ze in een kom.
- 3) Voeg het citroensap, het appelsap en de maïzena toe.
- 4) Voeg, afhankelijk van de rijpingsgraad van het fruit en uw eigen smaak, 3-4 eetlepels suiker toe en vermeng alles goed.

5) Kneed voor de crumble het meel, de haver-vlokken, de bruine suiker, de zachte boter, het snufje kaneel en het snufje zout met een hand-mixer, zodat er een crumbledeeg ontstaat.

6) Doe de fruitmengeling in de keramische pan. Verdeel de crumble erover.

7) Zet het deksel op de pan en laat 3 uur op stand SSS garen.

Wij adviseren om de fruitcrumble met vanillesaus te serveren.

Indice

1. Introduzione	68
2. Uso conforme	68
3. Controllo del materiale in dotazione	68
4. Descrizione dell'apparecchio	68
5. Dati tecnici	68
6. Avvertenze e simboli utilizzati	69
7. Avvertenze di sicurezza	70
8. Funzionamento	73
9. Preparativi	73
9.1. Prima del primo impiego	73
9.2. Posizionamento dell'apparecchio	73
9.3. Preparazione degli ingredienti	74
10. Uso	74
10.1. Consigli	74
10.2. Tempi di cottura	75
10.3. Regolazione del livello di cottura	75
10.4. Cottura degli alimenti	75
11. Pulizia	76
12. Conservazione	77
13. Risoluzione degli errori	77
14. Smaltimento	77
14.1. Smaltire l'apparecchio e l'imballaggio	77
15. Garanzia della Kompernass Handels GmbH	77
15.1. Assistenza	78
15.2. Importatore	78
16. Ricette	79
16.1. Zuppa di piselli	79
16.2. Zuppa di pollo	79
16.3. Pulled pork	80
16.4. Petto di manzo stufato	81
16.5. Budino di pane	82
16.6. Crumble alla frutta	82

1. Introduzione

Congratulazioni per l'acquisto del nuovo apparecchio!

È stato scelto un prodotto moderno e di alta qualità. Il manuale di istruzioni è parte integrante del presente prodotto. Esso contiene importanti indicazioni per la sicurezza, l'uso e lo smaltimento. Prima di utilizzare il prodotto, acquisire dimestichezza con tutte le indicazioni relative ai comandi e alla sicurezza. Utilizzare il prodotto solo come descritto e per i campi d'impiego indicati. In caso di cessione del prodotto a terzi, consegnare anche tutta la relativa documentazione.

2. Uso conforme

⚠ AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!

Pericolo derivante da uso non conforme!

In caso di uso non conforme e/o diverso da quello previsto, possono verificarsi situazioni di pericolo.

- ▶ L'apparecchio deve essere impiegato esclusivamente per l'uso previsto.
- ▶ Attenersi alle procedure descritte nel presente manuale di istruzioni.

Questo apparecchio è destinato esclusivamente alla cottura di alimenti in ambienti domestici privati. Non usare l'apparecchio in spazi commerciali o industriali.

Utilizzare l'apparecchio solo in ambienti interni asciutti, non utilizzarlo mai all'aperto.

Un uso diverso o esulante da quanto sopra è considerato non conforme.

3. Controllo del materiale in dotazione

La dotazione standard dell'apparecchio comprende i seguenti componenti:

- Base dell'apparecchio
- Recipiente di ceramica
- Coperchio di vetro
- Manuale di istruzioni

⚠ PERICOLO!

- ▶ Il materiale di imballaggio non deve essere utilizzato come giocattolo dai bambini. Pericolo di soffocamento.
- ◆ Rimuovere tutti i componenti dell'apparecchio e il manuale di istruzioni dalla confezione.
- ◆ Rimuovere tutto il materiale di imballaggio ed eventuali pellicole protettive dall'apparecchio.

ⓘ Nota

- ▶ Controllare se il materiale in dotazione è completo e se presenta danni visibili.
- ▶ In caso di fornitura incompleta o in presenza di danni da trasporto o da imballaggio inadeguato, rivolgersi alla linea diretta di assistenza (v. capitolo **15.1. Assistenza**).

4. Descrizione dell'apparecchio

(per le illustrazioni vedere la pagina pieghevole)

- 1 Coperchio di vetro
- 2 Recipiente di ceramica
- 3 Base dell'apparecchio
- 4 Spia di controllo
- 5 Manopola

5. Dati tecnici

Tensione di rete	220 - 240 V ~ , 50/60 Hz
Potenza assorbita	200 W
Assorbimento di potenza da spento	0 W
Capacità recipiente di ceramica ②	circa 3,5 litri
Volume utile Recipiente di ceramica ②	circa 3,2 litri

6. Avvertenze e simboli utilizzati



Nel presente manuale di istruzioni, sulla confezione e sull'apparecchio vengono utilizzati gli avvisi e i simboli seguenti (se pertinenti):

	PERICOLO! Un avviso con questo simbolo e la parola di segnalazione "PERICOLO" indica una situazione di pericolo immediata che, se non viene evitata, ha come conseguenza la morte o una grave lesione.
	AVVERTENZA! Un avviso con questo simbolo e la parola di segnalazione "AVVERTENZA" indica una possibile situazione di pericolo che, se non viene evitata, potrebbe avere come conseguenza la morte o una grave lesione.
	CAUTELA! Un avviso con questo simbolo e la parola di segnalazione "CAUTELA" indica una possibile situazione di pericolo che, se non viene evitata, potrebbe avere come conseguenza una lesione di entità lieve o moderata.
	ATTENZIONE! Un avviso con questo simbolo e la parola di segnalazione "ATTENZIONE" indica una possibile situazione che, se non viene evitata, potrebbe avere come conseguenza danni materiali.
	Nota: Una nota fornisce ulteriori informazioni volte a facilitare l'uso dell'apparecchio.
	Corrente/tensione alternata
	messa a terra di protezione
	Utilizzare il dispositivo solo al chiuso.
	Non immergere in acqua!

	Adatto al lavaggio in lavastoviglie.
	Tutti i componenti di questo apparecchio che vengono a contatto con alimenti sono idonei al contatto con gli alimenti.
	Questo prodotto soddisfa tutti i requisiti delle vigenti direttive europee e nazionali.
	Non smaltire l'apparecchio elettrico insieme ai rifiuti domestici!
	Smaltire l'imballaggio in modo ecologico.
	Imballaggio in materiali riciclabili. Per la differenziazione dei rifiuti tenere conto dell'identificazione dei materiali di imballaggio: presentano codici costituiti da abbreviazioni (a) e numeri (b) con il seguente significato: 1-7: materie plastiche, 20-22: carta e cartone, 80-98: materiali compositi.
	L'imballaggio contiene elementi di carta e/o cartone.
	L'imballaggio contiene elementi di plastica e/o metallo.
	FR Cet appareil et ses accessoires se recyclent. A DÉPOSER EN MAGASIN A DÉPOSER EN DÉCHÈTERIE. Points de collecte sur www.qualitefrmedeschech.fr Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !
	FR ÉLÉMENTS D'EMBALLAGE. BAC DE TRI
	FR: Il prodotto, l'imballaggio e il libretto di istruzioni sono riciclabili, sono soggetti ad una responsabilità estesa del produttore e vengono raccolti in maniera differenziata.

7. Avvertenze di sicurezza

PERICOLO DI FOLGORAZIONE!

-  Non immergere mai la base dell'apparecchio, il cavo di alimentazione o la spina in acqua o altri liquidi, non posizionare la base dell'apparecchio vicino ad acqua e non pulirla con acqua corrente.
- Assicurarsi che durante il funzionamento il cavo di alimentazione non sia esposto all'acqua o all'umidità. Condurlo in modo tale da impedire che si incastri o danneggi in altro modo.
- In caso di danni al cavo di alimentazione dell'apparecchio, per evitare pericoli farlo sostituire dal produttore, dal servizio di assistenza clienti o da personale altrettanto qualificato.
-  Utilizzare l'apparecchio solo in luoghi chiusi e asciutti, non all'aperto.
- Non versare acqua o altri liquidi nel contenitore di metallo della base dell'apparecchio!

AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!

- Questo apparecchio può essere utilizzato da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o insufficiente esperienza o conoscenza, solo se sorvegliate o istruite sull'uso sicuro dell'apparecchio e qualora ne abbiano compreso i pericoli associati.
- Questo apparecchio può essere utilizzato dai bambini di almeno 8 anni di età solo se sorvegliati o istruiti sull'uso sicuro dell'apparecchio e qualora ne abbiano compreso i pericoli associati. La pulizia e la manutenzione a cura dell'utente non devono essere eseguite da bambini, a meno che non abbiano almeno 8 anni di età e siano sorvegliati. Tenere lontani dall'apparecchio e dal cavo di allacciamento i bambini di età inferiore agli 8 anni.
- La pulizia e la manutenzione a cura dell'utente non devono essere eseguite dai bambini a meno che non abbiano almeno 8 anni di età e siano sorvegliati.

- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- Tenere lontani i bambini di età inferiore a 8 anni dall'apparecchio e il relativo cavo.
- Posizionare l'apparecchio nelle immediate vicinanze della presa di corrente. Assicurarsi che la presa di corrente sia facilmente accessibile in caso di pericolo e che il cavo non diventi un elemento di intralcio.
- Dopo l'uso, per la pulizia o per lo spostamento dell'apparecchio, disinserire sempre la spina di alimentazione dalla presa di corrente.
- Collocare l'apparecchio su una base piana, stabile e resistente al calore.
- Non posizionare l'apparecchio in prossimità o al di sotto di oggetti infiammabili, ad es. tendine o pensili.
- Se l'apparecchio avesse subito cadute o danni, non metterlo più in funzione. L'apparecchio deve essere sottoposto a controllo da parte di personale specializzato e all'occorrenza riparato.
- Fare eseguire le riparazioni solo da aziende specializzate o dall'assistenza ai clienti. Riparazioni non conformi possono causare gravi pericoli per l'utente e comportano il decadere della garanzia.
- Non aprire mai l'alloggiamento dell'apparecchio. Nell'apparecchio non vi sono componenti che possano essere sottoposti a manutenzione o sostituiti dall'utente.



Cautela! Superficie rovente!

- Durante l'uso alcune parti dell'apparecchio diventano molto calde. Per evitare scottature fare raffreddare l'apparecchio a sufficienza prima di toccare questi punti.
- Sostenere e trasportare l'apparecchio o il recipiente di ceramica solo dai manici laterali. Eventualmente usare presine per tegami.
- Non sollevare il recipiente di ceramica dall'apparecchio durante l'uso.
- Durante il procedimento di cottura è possibile che si diffonda vapore bollente, soprattutto all'apertura del coperchio di vetro. Mantenersi a distanza di sicurezza dal vapore.

- Durante l'uso toccare il coperchio di vetro solo dal manico.
- Dopo l'uso la superficie dell'elemento riscaldante presenta ancora del calore residuo.
- Assicurarsi che la base dell'apparecchio, il cavo di rete o la spina non vengano mai a contatto con sorgenti di calore come piastre di cottura o fiamme libere.
- Non utilizzare timer esterni o un sistema di telecomando separato per azionare l'apparecchio.
- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito durante l'uso.
- Usare l'apparecchio solo con gli accessori originali forniti in dotazione.
- Utilizzare l'apparecchio solo conformemente alla destinazione d'uso. In caso di uso errato dell'apparecchio sussiste il pericolo di lesioni!

ⓘ ATTENZIONE! DANNI MATERIALI!

- Non accendere l'apparecchio se non vi sono ingredienti nel recipiente di ceramica.
- Non accendere l'apparecchio se il recipiente di ceramica non è inserito nella base dell'apparecchio.
- Se si desidera collocare l'apparecchio sui fornelli sotto la cappa aspirante, assicurarsi che i fornelli siano spenti.
- Far raffreddare a sufficienza il recipiente di ceramica e il coperchio di vetro prima di immergerli in acqua per la pulizia. In caso contrario potrebbero spaccarsi a causa della differenza di temperatura.
- Non utilizzare il recipiente di ceramica in modo diverso da quanto descritto in queste istruzioni. Non utilizzarlo nel forno, sul fornello o nel microonde e non metterlo nel freezer.

8. Funzionamento

Lo Slow Cooker consente di cuocere lentamente gli alimenti per un periodo di tempo prolungato, a temperature inferiori al punto di ebollizione di 100 °C.

In questo tipo di preparazione il tempo di cottura è di solito nettamente maggiore rispetto a quando gli alimenti vengono semplicemente bolliti o arrostiti. In cambio, la preparazione delicata consente di preservare una maggiore quantità di vitamine, nutrienti e aromi negli alimenti, nonché di evitare che i cibi si attacchino. La carne non si asciuga e rimane invece succosa e morbida.

9. Preparativi

9.1. Prima del primo impiego

Prima del primo impiego è preferibile pulire a fondo tutti i pezzi per eliminare eventuali residui di produzione. A tale scopo procedere come descritto di seguito:

- ◆ Pulire tutti i componenti come descritto al capitolo **11. Pulizia**.
- ◆ Collocare la base dell'apparecchio **3** su una superficie piana, stabile e resistente al calore, vicino ad una presa di corrente ben accessibile.
- ◆ Inserire il recipiente di ceramica **2** nella base dell'apparecchio **3**.
- ◆ Assicurarsi che la manopola si trovi su **0** e inserire la spina in una presa di corrente.
- ◆ Riempire il recipiente di ceramica **2** con 0,5 litri d'acqua.
- ◆ Collocare il coperchio di vetro **1** sul recipiente di ceramica **2**.
- ◆ Regolare la manopola **5** su **SSS**. La spia di controllo **4** si accende, l'apparecchio inizia il processo di riscaldamento.

i Nota

- ▶ Durante il primo uso può avere luogo una leggera formazione di fumi e odori, dovuti ai resti di lavorazione del prodotto. Si tratta di un evento normale che cessa dopo poco tempo. Provvedere a un'aerazione sufficiente, aprendo ad esempio una finestra.
- ◆ Spegnerne l'apparecchio dopo 60 minuti riportando la manopola **5** su **0**.
- ◆ Staccare la spina dalla presa di corrente.
- ◆ Fare raffreddare a sufficienza l'apparecchio, versare via l'acqua e pulire nuovamente tutti i pezzi come descritto al capitolo **11. Pulizia**.

9.2. Posizionamento dell'apparecchio

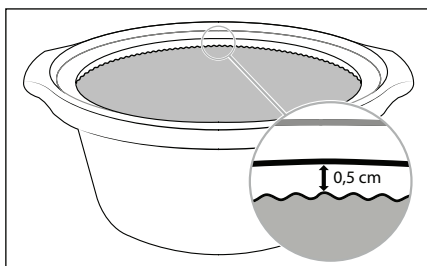
i Nota

- ▶ Se si utilizza l'apparecchio per la prima volta, procedere innanzitutto come descritto al capitolo **9.1. Prima del primo impiego**.
- ◆ Collocare la base dell'apparecchio **3** su una superficie piana, stabile e resistente al calore, vicino ad una presa di corrente ben accessibile.
- ◆ Inserire il recipiente di ceramica **2** nella base dell'apparecchio **3**.
- ◆ Assicurarsi che la manopola si trovi su **0** e inserire la spina in una presa di corrente.

L'apparecchio è ora pronto per l'uso.

9.3. Preparazione degli ingredienti

- Riempire il recipiente di ceramica ② al massimo fino a lasciare liberi almeno 0,5 cm dal bordo interno (ca 3,2 l):



- Gli ingredienti devono contenere almeno circa 200 ml di liquido. Comunque si tenga presente che gli ingredienti molto asciutti possono richiedere una maggiore aggiunta di liquido, mentre quelli molto acquosi ne possono richiedere di meno.
- Fare scongelare completamente gli alimenti surgelati prima di utilizzarli.
- Spezzettare gli ingredienti in pezzi di grandezza uniforme e possibilmente non eccessiva, in modo da ridurne il tempo di cottura. Quanto più grandi sono i pezzi, tanto maggiore è il tempo di cottura.
- Per ottenere un gusto più intenso è possibile rosolare la carne prima di metterla nel recipiente di ceramica ②. Ciò ha anche il vantaggio di ridurre il contenuto di grasso della carne e dunque del piatto, a condizione che non si riutilizzi il grasso dissolto dalla cottura.
- Se si desidera bollire o rosolare gli ingredienti prima della cottura, utilizzare una pentola o padella separata. La cottura o bollitura preliminari non sono possibili con questo apparecchio.

- Se non si rosola prima la carne, è preferibile eliminare dalla carne il grasso in eccesso, poiché nella cottura delicata non si dissolve.
- I fagioli rossi crudi contengono **sostanze tossiche** che vengono neutralizzate solo mediante temperature elevate. **Non** è sufficiente cuocerli con questo apparecchio! Pertanto i fagioli rossi vanno cotti per almeno 10 minuti in acqua **bollente** prima di utilizzarli.
- Mettere in ammollo per una notte i legumi essiccati e non decorticati, poi versare via l'acqua. Per la preparazione usare acqua pulita.



10. Uso



10.1. Consigli

- Il fondo del recipiente di ceramica ② presenta la temperatura di cottura più alta. Pertanto versare prima i pezzi più grandi o gli ingredienti con il tempo di cottura maggiore e collocarvi sopra il resto.
- Durante l'uso sollevare il meno possibile il coperchio di vetro ① dall'apparecchio, poiché ogni volta che lo si solleva fuoriesce calore e il processo di cottura si prolunga.
- Quanto più a lungo si cuociono i cibi, tanto più morbida diventa la verdura e più tenera la carne.
- Se verso la fine del tempo di cottura si trova troppo liquido nel recipiente di ceramica ②, togliere il coperchio di vetro ①. Proseguire la cottura degli alimenti senza coperchio di vetro ① fino a quando non è evaporato sufficiente liquido.


10.2. Tempi di cottura





La tabella che segue fornisce una panoramica dei diversi tipi di ingredienti possibili e dei loro tempi di cottura approssimativi. I valori sono comunque solo orientativi. Il tempo di cottura effettivo dipende, oltre che dai gusti personali, da numerosi altri fattori, ad es. dalla temperatura iniziale, dalle caratteristiche dell'alimento, dalle dimensioni e dalla quantità degli ingredienti o dalla quantità di liquido aggiunta.

Alimento	Quantità	Tempo di cottura 	Tempo di cottura 
Arrosto di manzo	1000 g	circa 6-8 ore	circa 4-5 ore
Filetto di maiale	500 g	circa 5-6 ore	circa 4-5 ore
Petto di pollo	650 g	circa 5-6 ore	circa 4-5 ore
Carne macinata	500 g	circa 4-5 ore	circa 2-4 ore
Verdure dure (patate, carote, sedano, ecc.)	300 g	circa 4-6 ore	circa 2,5-4 ore
Zucchina	300 g	circa 4-5 ore	circa 2,5-4 ore
Piselli verdi sgusciati	500 g	circa 5-6 ore	circa 4-5 ore
Lenticchie rosse	500 g	circa 2-4 ore	circa 1,5-2 ore

La maggior parte dei piatti a base di carne e verdura richiede di solito un tempo di cottura di circa 5-8 ore con l'impostazione  e di circa 3-5 ore con l'impostazione . Quanto più a lungo si cuociono i cibi, tanto più morbida diventa la verdura e più tenera la carne. Non è dunque una questione di minuti.




10.3. Regolazione del livello di cottura

La manopola  consente di scegliere tra quattro impostazioni:


Posizione	Funzione
	Apparecchio spento
	Tenere in caldo (circa 60-75 °C)
	Temperatura di cottura bassa (circa 80-90 °C)
	Temperatura di cottura alta (circa 90-100 °C)

10.4. Cottura degli alimenti

AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!

- ▶ Durante l'uso alcune parti dell'apparecchio diventano molto calde. Per evitare scottature fare raffreddare l'apparecchio a sufficienza prima di toccare questi punti.
- ▶ Sostenere e trasportare la base dell'apparecchio  o il recipiente di ceramica  solo dai manici laterali. Eventualmente usare presine per tegami.
- ▶ Durante il procedimento di cottura è possibile che si diffonda vapore bollente, soprattutto all'apertura del coperchio di vetro . Mantenersi a distanza di sicurezza dal vapore.



ATTENZIONE! DANNI MATERIALI!

- ▶ Non accendere l'apparecchio se non vi sono ingredienti nel recipiente di ceramica .

i Nota

- ▶ Sollevare il meno possibile il coperchio di vetro **1** dall'apparecchio, poiché ogni volta che lo si solleva fuoriesce calore e il processo di cottura si prolunga.
- ▶ L'apparecchio non è adatto alla rosolatura di alimenti.
- ▶ L'apparecchio non è adatto a riscaldare alimenti freddi.
- ◆ Se non è ancora stato fatto, svolgere innanzitutto tutti i preparativi descritti al capitolo **9.3. Preparazione degli ingredienti**. Osservare anche le indicazioni del capitolo **10.1. Consigli**.
- ◆ Eventualmente togliere il coperchio di vetro **1** dal recipiente di ceramica **2** e versare gli ingredienti da cuocere, liquido compreso.
- ◆ Collocare il coperchio di vetro **1**.
- ◆ Regolare la manopola **5** sulla posizione desiderata (vedere capitolo **10.3. Regolazione del livello di cottura**). La spia di controllo **4** si accende, l'apparecchio inizia il processo di riscaldamento.
- ◆ Fare cuocere gli ingredienti per il tempo consigliato (vedere ad es. il capitolo **10.2. Tempi di cottura**). Controllare di tanto in tanto il grado di cottura degli alimenti.

i Nota

- ▶ Il recipiente di ceramica **2** accumula calore sufficiente a mantenere caldi gli ingredienti cotti per altri 30 minuti circa. Se si desidera mantenere caldi i cibi per un tempo maggiore, lasciare la manopola **5** su .
- ◆ Quando gli alimenti sono ormai cotti e non devono più essere tenuti in caldo, portare la manopola **5** su  e staccare la spina.
- ◆ A questo punto si possono travasare con cautela i cibi o servirli direttamente nel recipiente di ceramica **2**. Si tenga presente che è possibile che il recipiente di ceramica **2** sia molto caldo! Per prelevarlo utilizzare presine per tegami e collocarlo su una superficie resistente al calore.

- ◆ Fare raffreddare a sufficienza l'apparecchio e pulire tutti i pezzi come descritto al capitolo **11. Pulizia**.

11. Pulizia

⚠ PERICOLO DI FOLGORAZIONE!

- ▶ Prima di pulire l'apparecchio, disinserire la spina dalla presa.
- ▶ Non immergere mai la base dell'apparecchio **3** e il cavo di allacciamento in acqua.

⚠ AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!

- ▶ Prima della pulizia fare raffreddare a sufficienza tutti i pezzi.

! ATTENZIONE! DANNI MATERIALI!

- ▶ Non utilizzare detersivi corrosivi o abrasivi. Possono danneggiare le superfici dell'apparecchio.
- ▶ Far raffreddare a sufficienza il recipiente di ceramica **2** e il coperchio di vetro **1** prima di immergerli in acqua per la pulizia. In caso contrario potrebbero spaccarsi a causa della differenza di temperatura.
- ◆ Pulire l'alloggiamento e l'interno della base dell'apparecchio **3** con un panno inumidito. Se necessario, versare sul panno un detersivo delicato. Per rimuovere eventuali residui di detersivo, strofinare poi con un panno leggermente inumidito solo con acqua.
- ◆ Pulire il recipiente di ceramica **2** e il coperchio di vetro **1** in acqua calda con un detersivo delicato. Alla fine risciacquare i componenti con acqua pulita.

i Nota



Il recipiente di ceramica **2** e il coperchio di vetro **1** possono essere lavati anche in lavastoviglie.

- ◆ Asciugare accuratamente tutte le parti prima di riutilizzarle o conservarle.

12. Conservazione

- ◆ Pulire tutti i componenti come descritto al capitolo **11. Pulizia**.
- ◆ Conservare l'apparecchio con il recipiente di ceramica **2** inserito e il coperchio di vetro **1** chiuso in un luogo asciutto e privo di polvere.

13. Risoluzione degli errori

Problema	Possibili cause	Possibili soluzioni
L'apparecchio non funziona.	L'apparecchio non è collegato ad una presa di corrente.	Collegare l'apparecchio ad una presa di corrente.
	L'apparecchio è danneggiato.	Rivolgersi al servizio clienti.
	La manopola 5 si trova su 0 .	Scegliere un livello di cottura adatto.

Qualora i guasti non possano essere risolti con i rimedi indicati sopra o si riscontrino altri tipi di guasti, rivolgersi al nostro servizio di assistenza.

14. Smaltimento

14.1. Smaltire l'apparecchio e l'imballaggio



Il simbolo del cassonetto dei rifiuti barrato significa che questo apparecchio non deve essere smaltito con i normali rifiuti domestici al termine della sua durata utile. L'apparecchio deve essere conferito a punti di raccolta autorizzati, centri di riciclaggio o aziende di smaltimento.

Si prega di eliminare tutti i dati personali prima della riconsegna.

L'imballaggio è costituito da materiali ecocompatibili che possono essere smaltiti tramite gli appositi centri di raccolta e riciclaggio.

Smaltire l'imballaggio conformemente alle norme di tutela ambientale.

15. Garanzia della Kompennass Handels GmbH

Egregio Cliente,

Questo apparecchio ha una garanzia di 3 anni dalla data di acquisto. Qualora questo prodotto presentasse vizi, Le spettano diritti legali nei confronti del venditore del prodotto. La garanzia qui di seguito descritta non costituisce alcun limite a tali diritti legali.

Condizioni di garanzia

Il periodo di garanzia decorre dalla data di acquisto. Si prega di conservare bene lo scontrino di cassa. Quest'ultimo è necessario come prova d'acquisto.

Qualora entro tre anni a partire dalla data d'acquisto del prodotto si presentasse un difetto del materiale o di fabbricazione, provvederemo a nostra discrezione a riparare o a sostituire gratuitamente il prodotto oppure a rimborsare il prezzo d'acquisto. Questa prestazione di garanzia ha come presupposto che l'apparecchio guasto e la prova d'acquisto (scontrino di cassa) vengano presentati entro il termine di tre anni e che si descriva per iscritto in cosa consiste il difetto e quando si è evidenziato.

Se il vizio rientra nell'ambito della nostra garanzia, il Suo prodotto verrà riparato o sostituito da uno nuovo. Con la riparazione o la sostituzione del prodotto non decorre un nuovo periodo di garanzia.

Periodo di garanzia e diritti legali di rivendicazione di vizi

Il periodo di garanzia non viene prolungato da interventi in garanzia. Ciò vale anche per le parti sostituite e riparate. Danni e vizi eventualmente già presenti al momento dell'acquisto devono venire segnalati immediatamente dopo che l'apparecchio è stato disimballato. Le riparazioni eseguite dopo la scadenza del periodo di garanzia sono a pagamento.

Ambito della garanzia

L'apparecchio è stato prodotto con cura secondo severe direttive qualitative e debitamente collaudata prima della consegna.

La prestazione in garanzia vale per difetti del materiale o di fabbricazione. Questa garanzia non si estende a componenti del prodotto esposti a normale logorio, che possono pertanto essere considerati come componenti soggetti a usura (esempio capacità della batteria, calcificazione, lampade, pneumatici, filtri, spazzole...). La garanzia non si estende altresì a danni che si verificano su componenti delicati (esempio interruttori, parti realizzate in vetro, schermi, accessori vari) nonché danni derivanti dal trasporto o altri incidenti.

Questa garanzia decade se il prodotto è stato danneggiato oppure utilizzato o sottoposto a interventi di manutenzione in modo non conforme. Per un utilizzo adeguato del prodotto si devono rigorosamente rispettare tutte le istruzioni esposte nel manuale di istruzioni per l'uso. Si devono assolutamente evitare modalità di utilizzo e azioni che il manuale di istruzioni per l'uso sconsiglia o da cui esso mette in guardia.

Il prodotto è destinato esclusivamente all'uso domestico e non a quello commerciale. La garanzia decade in caso di impiego improprio o manutenzione, uso della forza e interventi non eseguiti dalla nostra filiale di assistenza autorizzata.

Trattamento dei casi di garanzia

Per garantire una rapida evasione della Sua richiesta, La preghiamo di seguire le seguenti istruzioni:

- Tenga a portata di mano per qualsiasi richiesta lo scontrino di cassa e il codice dell'articolo (IAN) 541063_2507 come prova di acquisto.
- Il codice dell'articolo è riportato sulla targhetta identificativa o su un'incisione presenti sul prodotto, sul frontespizio del manuale di istruzioni (in basso a sinistra) o su un adesivo applicato alla parte posteriore o inferiore del prodotto.

- Qualora si presentassero malfunzionamenti o altri tipi di vizi, contatti innanzitutto il reparto assistenza clienti qui di seguito indicato **telefonicamente** o via **e-mail**.
- Una volta che il prodotto è stato registrato come difettoso, lo può poi spedire a nostro carico, provvedendo ad allegare la prova di acquisto (scontrino di cassa), una descrizione del vizio e l'indicazione della data in cui si è presentato, all'indirizzo del servizio di assistenza clienti che Le è stato comunicato.



Sul sito www.lidl-service.com è possibile scaricare questo e molti altri manuali di istruzioni, filmati sui prodotti e software d'installazione.

Con questo codice QR si giunge direttamente al sito dell'assistenza clienti Lidl (www.lidl-service.com) e con la digitazione del codice articolo (IAN) 541063_2507 si può aprire il manuale di istruzioni di proprio interesse.

15.1. Assistenza

IT Assistenza Italia

Tel.: 80078 1 188

E-Mail: kompernass@lidl.it

CH Assistenza Svizzera

Tel.: 0800 56 44 33

E-Mail: kompernass@lidl.ch

MT Service Malta

Tel.: 80062230

E-Mail: kompernass@lidl.com.mt

IAN 541063_2507

15.2. Importatore

Badi che il seguente indirizzo non è quello del servizio di assistenza clienti. Contatti innanzitutto il servizio di assistenza clienti indicato.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANIA

www.kompernass.com

16. Ricette

i Nota

- Ricette senza garanzia di riuscita. Tutti i dati relativi a ingredienti e preparazione sono puramente indicativi. Integrare questi suggerimenti di ricette con i propri valori derivanti dall'esperienza.

16.1. Zuppa di piselli

Tempo di preparazione: 30 min

Tempo di cottura approssimativo: 4 ore - 4 ore 30 min

Grado di difficoltà: medio

Porzioni: 6

500 g di piselli verdi sgusciati, essiccati

2 cipolle

1/2 mazzo di mirepoix

300 g capocollo di maiale in salamoia affumicato

2 salsicce affumicate

1 foglia di alloro

1 cucchiaino di maggiorana, essiccata

300 g di patate

2 salsicce di Vienna

Sale, pepe, brodo di dado

Un poco di aceto

1,5 l di acqua

- 1) Sbucciare le patate e le cipolle e tagliarle a dadini. Pulire il mirepoix e tagliarlo a dadini.
- 2) Mettere i piselli sgusciati, le cipolle, le patate, la foglia di alloro e il mirepoix nel recipiente di ceramica.

i Nota

- I piselli non decorticati devono restare a mollo per una notte prima dell'utilizzo! Occorre anche prevedere un tempo di cottura più lungo!
- 3) Distribuirvi sopra la carne e le salsicce.
- 4) Aggiungere 1,5 litri di acqua bollente fino a coprire tutti gli ingredienti.

5) Insaporire con sale, pepe, aceto, maggiorana e un poco di brodo di dado.

6) Mettere il coperchio e cuocere al livello **SSS** per 4 - 4,5 ore.

7) Prelevare con cautela la carne e all'occorrenza eliminarne il grasso e le ossa. Tagliare la carne a dadini.

8) Tagliare le salsicce a fette.

9) A seconda della consistenza, frullare una parte della zuppa in un apparecchio separato.

10) Versare nuovamente la zuppa, la carne e le fette di salsiccia nel recipiente di ceramica e mescolare bene la pietanza.

11) All'occorrenza insaporire ancora con sale e pepe.

16.2. Zuppa di pollo

Tempo di preparazione: 15 min

Tempo di cottura approssimativo: 5 ore

Grado di difficoltà: basso

Porzioni: 6

2 cosce di pollo

1 - 1,5 litri di acqua

2 carote

1/4 di bulbo di sedano

2 radici di prezzemolo

1/2 porro

1 cucchiaino di sale

1 cucchiaino di sedano di monte secco

1 cucchiaino di pepe nero macinato

1 foglia di alloro

1 cucchiaino di zenzero tritato

1 mazzetto di prezzemolo riccio

- 1) Tagliare il porro a fette e tagliare a dadini fini le restanti verdure.
- 2) Adagiare le cosce di pollo nel recipiente di ceramica.
- 3) Distribuire sulle cosce di pollo i dadini di verdure e tutti i sapori, tranne il prezzemolo.
- 4) Versarvi sopra l'acqua. Cuocere per 5 ore al livello SSS.
- 5) Al termine del tempo di cottura, togliere le cosce di pollo dal brodo, liberare la carne dalle sue ossa, strapparla o tagliarla a bocconcini e rimetterla nel recipiente di ceramica.
- 6) Far cuocere fino a che la carne non diventa nuovamente bollente.
- 7) Tritare il prezzemolo e aggiungerlo.

16.3. Pulled pork

Tempo di preparazione: 30 min

Tempo di cottura minimo: 7 ore

Grado di difficoltà: basso

Porzioni: 6-8

1,4 kg di carne di maiale, senza ossa (capocollo)
 1 cipolla
 400 ml di ginger ale o birra di radice

Per il mix di spezie:

2 cucchiaini di paprica in polvere (piccante)
 2 cucchiaini di zucchero di canna
 2 cucchiaini di sale
 ½ cucchiaino di semi di senape
 2 pizzichi di pepe nero
 4 pizzichi di aglio in polvere
 2 pizzichi di origano
 1 cucchiaino di semi di coriandolo macinati
 2 pizzichi di fiocchi di peperoncino

Per la salsa barbecue:

2 cipolle
 2 cucchiaini di olio
 4 spicchi d'aglio
 1 cucchiaino di miele
 1 goccio di aceto (ad es. aceto di lamponi o mele)
 150 ml di succo di mela
 150 ml di ketchup
 2 schizzi di salsa Worcester
 2 schizzi di salsa di soia
 2 pizzichi di peperoncino in polvere
 2 pizzichi di pepe
 2 pizzichi di sale affumicato

- 1) Lavare con la doccetta la carne di maiale e asciugarla picchiettando.
- 2) Preparare il mix di spezie per la carne: in una ciotolina mescolare la paprica in polvere con zucchero, sale, semi di senape, pepe, aglio in polvere, origano, semi di coriandolo e fiocchi di peperoncino.
- 3) Frizionare la carne con il mix di spezie.
- 4) Sbucciare due cipolle e tagliarle ad anelli.
- 5) Versare la metà di queste cipolle nel recipiente di ceramica.
- 6) Mettere la carne sul letto di cipolle e coprirlo con i rimanenti anelli.
- 7) Versare il ginger ale o la birra di radice e far cuocere tutto al livello SSS con coperchio per 6 ore. Girare una volta la carne a metà del tempo di cottura.
- 8) Per la salsa barbecue: sbucciare la terza cipolla e tagliarla a dadini. Sbucciare gli spicchi d'aglio.
- 9) Riscaldare l'olio in una pentola, far rosolare le cipolle all'interno.
- 10) Aggiungervi l'aglio con lo schiaccia aglio e rosolare brevemente anche quello.

- 11) Aggiungere il miele e sfumarlo con l'aceto di frutta e il succo di mela. Aggiungere il ketchup, la salsa Worcester, la salsa di soia e le spezie.
- 12) Mescolare bene con una frusta e fare sobbollire un poco, eventualmente aggiungere un poco di spezie.
- 13) Mescolare bene la salsa barbecue con un'asta frullatrice.

i Nota

- In alternativa alla salsa barbecue casalinga si può anche usare una bottiglietta di salsa barbecue pronta (250 ml).
- 14) Togliere la carne ammorbidita e metterla da parte.
 - 15) Se necessario, rimuovere dalla carne il grasso in eccesso e sfilacciarla per ottenere il tipico pulled pork.
 - 16) Aggiungere le cipolle alla carne e travasare il decotto dal recipiente di ceramica ad un altro recipiente.
 - 17) Versare nuovamente la carne di maiale assieme alle cipolle nella pentola per cottura lenta e aggiungerci mescolando la salsa barbecue.
 - 18) Se necessario cospargervi un altro poco di decotto e mescolarlo con la carne.
 - 19) Cuocere il tutto con coperchio per un'altra ora al livello SS.

Servire il pulled pork a piacere da solo, in un panino, come hamburger o in un sandwich, con salsa barbecue e coleslaw (insalata di cavolo crudo americana).

16.4. Petto di manzo stufato

Tempo di preparazione: 30 min

Tempo di marinatura approssimativo: 30 min

Tempo di cottura approssimativo: 7 ore

Grado di difficoltà: basso

Porzioni: 4

1 kg di petto di manzo

Sale

Pepe

1 carota

100 g di sedano

1 foglia di alloro

750 ml di fondo di carne bovina

150 ml di vino rosso

1 cucchiaino di paprika in polvere

6 bacche di ginepro

1 rametto di timo

- 1) Insaporire il petto di manzo con sale e pepe e frizionare. Lasciare in posa per 30 minuti e poi collocare nel recipiente di ceramica.
- 2) Lavare la carota e tagliarla a dadini.
- 3) Lavare il sedano e tagliare anch'esso a dadini.
- 4) Aggiungere il tutto alla carne assieme al fondo di carne, il vino rosso, le spezie e il timo, mettere il coperchio e cuocere a fuoco lento al livello SS per circa 7 ore.
- 5) Togliere la carne, tagliarla a fette procedendo trasversalmente rispetto alla fibra e sistemarla sui piatti.

16.5. Budino di pane


Tempo di preparazione: 15 min

Tempo di cottura approssimativo: 1,5 ore - 2 ore

Grado di difficoltà: basso

Porzioni: 8

4 cucchiaini di burro
400 g di pane bianco del giorno prima
120 g di uva passa
600 ml di latte
200 ml di panna
6 uova
160 g di zucchero
1 cucchiaino di cannella macinata
1/2 cucchiaino di essenza di vaniglia
Noce moscata macinata
1 pizzico di sale

- 1) Ingrassare il recipiente di ceramica con burro.
- 2) Tagliare il pane in dadi grandi circa 2,5 cm.
- 3) Far fondere il burro in una padella e tostare a porzioni i dadi di pane da tutti i lati, toglierli e versarli nel recipiente di ceramica assieme all'uva passa.
- 4) Battere il latte con la panna, le uova, 100 g di zucchero, la cannella, l'essenza di vaniglia, la noce moscata e il sale.
- 5) Versare poi il tutto sui dadini di pane.
- 6) Mescolare nuovamente procedendo con cautela, cospargere il rimanente zucchero e cuocere con coperchio al livello  per circa 2 ore. Mescolare di tanto in tanto.

Suggeriamo di servire il budino di pane con gelato alla vaniglia.

16.6. Crumble alla frutta

Tempo di preparazione: 30 min


Tempo di cottura approssimativo: 3 ore

Grado di difficoltà: basso

6 porzioni

1 kg di frutta mista (ad es. mele, pere, prugne, fragole, mirtilli ecc.)
1 cucchiaino di succo di limone
3 - 4 cucchiaini di zucchero raffinato
150 ml di succo di mela (o di vino bianco)
15 g di amido alimentare

150 g di farina
65 g di fiocchi d'avena (granellati)
135 g di zucchero di canna
135 g di burro morbido
un pizzico di sale
un pizzico di cannella

- 1) Lavare e pulire la frutta (a seconda del tipo di frutta, rimuovere il torsolo, sbucciare, ecc.).
- 2) Tagliare la frutta a bocconcini e versarla in una ciotola.
- 3) Aggiungere il succo di limone, il succo di mela e l'amido alimentare.
- 4) A seconda del grado di maturazione della frutta e dei propri gusti, aggiungere 3 - 4 cucchiaini di zucchero e amalgamare bene il tutto.
- 5) Per la sbriciolata impastare la farina, i fiocchi d'avena, lo zucchero di canna, il burro morbido, il pizzico di cannella e il pizzico di sale con un miscelatore manuale creando un impasto granuloso.
- 6) Versare il misto di frutta nel recipiente di ceramica. Distribuirvi sopra le briciole.
- 7) Mettere il coperchio e cuocere per 3 ore al livello .

Suggeriamo di servire il crumble alla frutta con salsa alla vaniglia.

Índice

1. Introducción	84
2. Uso previsto	84
3. Comprobación del volumen de suministro	84
4. Descripción del aparato	84
5. Características técnicas	84
6. Indicaciones de advertencia y símbolos utilizados	85
7. Indicaciones de seguridad	86
8. Modo de funcionamiento	89
9. Preparativos	89
9.1. Antes del primer uso	89
9.2. Instalación del aparato.	89
9.3. Preparación de los ingredientes	90
10. Manejo	90
10.1. Consejos.	90
10.2. Tiempos de cocción	91
10.3. Ajuste del nivel de cocción.	91
10.4. Cocción de los alimentos	91
11. Limpieza	92
12. Almacenamiento	93
13. Eliminación de fallos	93
14. Desecho	93
14.1. Desechar el aparato y el embalaje	93
15. Garantía de Kompernass Handels GmbH	93
15.1. Asistencia técnica	94
15.2. Importador	94
16. Recetas	95
16.1. Sopa de guisantes	95
16.2. Sopa de pollo.	95
16.3. Pulled pork	96
16.4. Guiso de pecho de ternera	97
16.5. Pudín de pan	97
16.6. Crumble de frutas.	98

1. Introducción

¡Felicidades por la compra de su aparato nuevo! Ha adquirido un producto moderno y de alta calidad. Las instrucciones de uso forman parte del producto y contienen indicaciones importantes acerca de la seguridad, del uso y del desecho de este aparato. Antes de usar el producto, familiarícese con todas las indicaciones de manejo y de seguridad. Utilice el producto de la manera descrita y para los ámbitos de aplicación indicados. Entregue todos los documentos cuando transfiera el producto a terceros.

2. Uso previsto

⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

¡Peligro por una utilización contraria al uso previsto!

Este aparato puede ser una fuente de peligros si se utiliza de forma contraria al uso previsto o para una finalidad diferente.

- ▶ Utilice el aparato exclusivamente para su uso previsto.
- ▶ Deben observarse los procedimientos descritos en estas instrucciones de uso.

Este aparato está previsto exclusivamente para cocinar alimentos en un entorno doméstico privado. No utilice el aparato en entornos comerciales o industriales.

Utilice el aparato exclusivamente en estancias interiores secas y nunca a la intemperie.

Cualquier uso diferente o que supere lo indicado se considerará contrario al uso previsto.

3. Comprobación del volumen de suministro

El aparato se suministra de serie con los siguientes componentes:

- Base del aparato
- Olla de cerámica
- Tapa de vidrio
- Manual de instrucciones de uso

⚠ ¡PELIGRO!

- ▶ Los niños no deben usar los materiales de embalaje para jugar. Existe peligro de asfixia.
- ◆ Extraiga todas las piezas del aparato y las instrucciones de uso del embalaje.
- ◆ Retire todo el material de embalaje y cualquier lámina de protección del aparato.

ℹ **Indicación**

- ▶ Compruebe que el volumen de suministro esté completo y si hay daños visibles.
- ▶ Si el suministro está incompleto o se observan daños debido a un embalaje deficiente o al transporte, póngase en contacto con la línea directa de asistencia (consulte el capítulo **15.1. Asistencia técnica**).

4. Descripción del aparato

(Consulte las ilustraciones de la página desplegable)

- 1 Tapa de vidrio
- 2 Olla de cerámica
- 3 Base del aparato
- 4 Piloto de control
- 5 Regulador giratorio

5. Características técnicas

Tensión de red	220-240 V ~ , 50/60 Hz
Consumo de potencia	200 W
Consumo de potencia en estado apagado	0 W
Capacidad de la olla de cerámica ②	Aprox. 3,5 litros
Volumen útil Olla de cerámica ②	Aprox. 3,2 litros

6. Indicaciones de advertencia y símbolos utilizados



En estas instrucciones de uso, en el embalaje y en el aparato se utilizan las siguientes indicaciones de advertencia y símbolos (si corresponde):

	¡PELIGRO! Una indicación de advertencia marcada con este símbolo y con el término "PELIGRO" designa una situación de peligro inminente que, si no se evita, causa lesiones mortales o graves.
	¡ADVERTENCIA! Una indicación de advertencia marcada con este símbolo y con el término "ADVERTENCIA" designa una posible situación peligrosa que, si no se evita, puede causar lesiones mortales o graves.
	¡CUIDADO! Una indicación de advertencia marcada con este símbolo y con el término "CUIDADO" designa una posible situación peligrosa que, si no se evita, puede causar lesiones de gravedad leve a moderada.
	¡ATENCIÓN! Una indicación de advertencia marcada con este símbolo y con el término "ATENCIÓN" designa una posible situación que, si no se evita, puede causar daños materiales.
	Indicación: La indicación proporciona información adicional que facilita el manejo del aparato.
	Corriente/tensión alterna
	Toma de tierra
	Este aparato solo es apto para su uso en interiores.
	¡No sumerja este producto en agua!

	Producto apto para el lavavajillas.
	Todas las piezas de este aparato que entran en contacto con alimentos son aptas para su uso con alimentos.
	Este producto cumple los requisitos de las normas europeas y nacionales aplicables.
	¡No deseche este aparato eléctrico con la basura doméstica!
	Deseche el embalaje de forma respetuosa con el medio ambiente.
	Embalaje realizado con materiales reciclables. Observe la indicación de los materiales de embalaje para su reciclaje: se indican con abreviaciones (a) y cifras (b) que significan lo siguiente: 1-7: plásticos; 20-22: papel y cartón, 80-98: materiales compuestos.
	El embalaje contiene componentes de papel y/o cartón.
	El embalaje contiene componentes de plástico y/o metal.
	<p>FR Cet appareil et ses accessoires se recyclent</p> <p>A DÉPOSER EN MARCHÉ A DÉPOSER EN DÉCHÈRE</p> <p>Points de collecte sur www.quefairede mesdechets.fr Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil!</p>
	<p>FR ÉLÉMENTS D'EMBALLAGE</p> <p>BAC DE TRI</p>
	FR: El producto, el embalaje y las instrucciones de uso son reciclables, se someten a una responsabilidad ampliada del fabricante y se desechan por separado.

7. Indicaciones de seguridad

¡PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA!

-  ¡No sumerja nunca la base del aparato, el cable de red ni el enchufe en agua ni en otros líquidos! No coloque la base del aparato cerca de agua ni la limpie bajo el agua corriente.
- Asegúrese de que el cable de red no se moje ni se humedezca durante el funcionamiento. Tienda el cable de modo que no pueda quedar aplastado ni dañarse.
- Si se estropea el cable de conexión de red de este aparato, encomiende su sustitución al fabricante, a su servicio de asistencia técnica o a una persona que posea una cualificación similar para evitar peligros.
-  Utilice el aparato exclusivamente en estancias interiores secas, nunca a la intemperie.
- No llene el recipiente metálico de la base del aparato con agua ni con ningún otro líquido.

¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

- Este aparato puede ser utilizado por personas cuyas facultades físicas, sensoriales o mentales sean reducidas o carezcan de los conocimientos y de la experiencia necesarios, siempre que sean supervisadas o hayan sido instruidas correctamente sobre el uso seguro del aparato y hayan comprendido los peligros que entraña.
- Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años siempre que sean vigilados o hayan sido instruidos correctamente sobre el uso seguro del aparato y hayan comprendido los peligros que entraña. Los niños no deben realizar las tareas de limpieza y mantenimiento a no ser que tengan más de 8 años de edad y estén bajo supervisión. El aparato y su cable de conexión deben mantenerse fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- El aparato y su cable de conexión deben mantenerse fuera del alcance de los niños menores de 8 años.

- Coloque el aparato lo más cerca posible de una toma eléctrica. Procure que el enchufe esté fácilmente accesible para su desconexión rápida si se produce una situación de peligro y tienda el cable de forma que nadie pueda tropezar con él.
- Desconecte siempre el enchufe de la toma eléctrica después de utilizar el aparato y antes de limpiarlo o moverlo.
- Coloque el aparato sobre una superficie plana, estable y termorresistente.
- No debe colocarse el aparato cerca de objetos inflamables ni bajo ellos, p. ej., cortinas o armarios suspendidos.
- Si el aparato se cae o está dañado, no debe seguir utilizándose. Encomiende la revisión del aparato y su reparación al personal especializado cualificado.
- Solo los talleres autorizados o el servicio de asistencia técnica pueden reparar el aparato. Una reparación inadecuada puede provocar riesgos para el usuario. Además, se anulará la garantía.
- No abra nunca la carcasa del aparato. El aparato no cuenta con ningún componente susceptible de mantenimiento o que el usuario deba cambiar.



¡Cuidado! ¡Superficie caliente!

- Las piezas del aparato se calientan mucho durante el funcionamiento. Deje que el aparato se enfríe lo suficiente antes de tocarlo para evitar quemaduras.
- Sujete y transporte el aparato o la olla de cerámica exclusivamente por las asas laterales. En caso necesario, utilice guantes de cocina.
- No alce nunca la olla de cerámica para extraerla del aparato durante el funcionamiento.
- Durante la cocción, es posible que se libere vapor caliente, especialmente al levantar la tapa de vidrio. Mantenga una distancia de seguridad frente al vapor.

- Durante el funcionamiento, toque la tapa de vidrio exclusivamente por el asa.
- La superficie del elemento térmico sigue manteniendo el calor residual después de su uso.
- Asegúrese de que la base del aparato, el cable de red o el enchufe no entren en contacto con fuentes de calor, como placas de cocina o llamas abiertas.
- No utilice ningún tipo de reloj programador externo ni sistema de control remoto para accionar el aparato.
- No deje nunca el aparato desatendido durante su funcionamiento.
- Utilice el aparato exclusivamente con los accesorios originales suministrados.
- Utilice el aparato exclusivamente según lo dispuesto.
¡El uso incorrecto del aparato puede provocar lesiones!

! ¡ATENCIÓN! ¡DAÑOS MATERIALES!

- No encienda el aparato si no hay ningún ingrediente en la olla de cerámica.
- No encienda el aparato si la olla de cerámica no está montada en la base del aparato.
- Si desea colocar el aparato bajo la campana extractora y sobre los fogones, asegúrese de que los fogones estén apagados.
- Deje que la olla de cerámica y la tapa de vidrio se hayan enfriado lo suficiente antes de sumergirlas en agua para limpiarlas. De lo contrario, podrían romperse por la diferencia de temperatura.
- No utilice la olla de cerámica de forma distinta a la especificada en estas instrucciones de uso. No la utilice en el horno, sobre los fogones o en el microondas ni la introduzca en el congelador.

8. Modo de funcionamiento

Con la olla de cocción lenta, los alimentos se cocinan lentamente durante un tiempo más prolongado a una temperatura por debajo del punto de ebullición de 100 °C.

Con este tipo de preparación, los alimentos suelen tardar bastante más en estar listos que con la cocción o el horneado tradicionales. No obstante, este método cuidadoso permite que los alimentos conserven más vitaminas, nutrientes y aromas y evita que se quemen. La carne no se seca, sino que se mantiene jugosa y tierna.

9. Preparativos

9.1. Antes del primer uso

Antes del primer uso, deben lavarse concienzudamente todos los componentes para eliminar cualquier posible resto de fabricación. Para ello, proceda de la siguiente manera:

- ◆ Limpie todas las piezas de la manera descrita en el capítulo **11. Limpieza**.
- ◆ Coloque la base del aparato **3** sobre una superficie plana, estable y termorresistente cerca de una toma eléctrica accesible.
- ◆ Introduzca la olla de cerámica **2** en la base del aparato **3**.
- ◆ Asegúrese de que el regulador giratorio esté ajustado en **0** y conecte el enchufe en una toma eléctrica.
- ◆ Llene la olla de cerámica **2** con 0,5 litros de agua.
- ◆ Coloque la tapa de vidrio **1** sobre la olla de cerámica **2**.
- ◆ Ajuste el regulador giratorio **5** en **SSS**. Tras esto, el piloto de control **4** se ilumina y el aparato comienza con el proceso de calentamiento.

i Indicación

- ▶ Durante el primer uso, es posible que se genere un ligero olor y se produzca humo debido a los residuos de fabricación. Esto es normal y cesa al poco tiempo. Procure que haya suficiente ventilación; por ejemplo, abra una ventana.
- ◆ Después de 60 minutos, vuelva a ajustar el regulador giratorio **5** en **0** para apagar el aparato.
- ◆ Desconecte el enchufe de la toma eléctrica.
- ◆ Deje que el aparato se enfríe lo suficiente, vacíe el agua y vuelva a limpiar todas las piezas de la manera descrita en el capítulo **11. Limpieza**.

9.2. Instalación del aparato

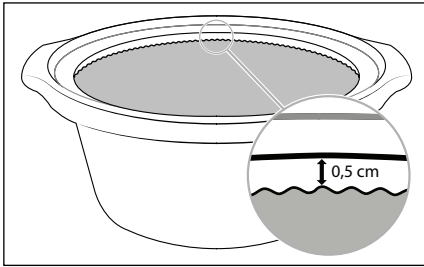
i Indicación

- ▶ Al utilizar el aparato por primera vez, proceda de la manera descrita en el capítulo **9.1. Antes del primer uso**.
- ◆ Coloque la base del aparato **3** sobre una superficie plana, estable y termorresistente cerca de una toma eléctrica accesible.
- ◆ Introduzca la olla de cerámica **2** en la base del aparato **3**.
- ◆ Asegúrese de que el regulador giratorio esté ajustado en **0** y conecte el enchufe en una toma eléctrica.

Con esto, el aparato estará listo para el funcionamiento.

9.3. Preparación de los ingredientes

- Llene la olla cerámica ② como máximo hasta que quede una distancia de aprox. 0,5 cm con respecto al borde interior (aprox. 3,2 l):



- Los ingredientes deben incluir un contenido líquido de aprox. 200 ml como mínimo. No obstante, tenga en cuenta que los ingredientes muy secos requieren más líquido y los que cuentan con un alto contenido de agua, menos.
- Los alimentos congelados deben descongelarse completamente antes de poder cocinarlos en el aparato.
- Corte los ingredientes en trozos homogéneos y, en lo posible, no muy grandes para acortar el tiempo de preparación. Cuanto más grandes sean los trozos, más largo será el tiempo de preparación.
- Para que el sabor de la carne sea más intenso, puede dorarla antes de cocinarla en la olla de cerámica ②. Este procedimiento también tiene la ventaja de que permite reducir el contenido de grasa de la carne y del plato que desee preparar si no reutiliza la grasa reducida en la sartén.
- Si desea precocinar o dorar los ingredientes antes de cocinarlos en el aparato, utilice una olla o sartén aparte para ello. Este aparato no puede utilizarse para precocinar o dorar los alimentos.

- Si no desea dorar la carne previamente, debe eliminar la grasa sobrante de ella, ya que, con este método cuidadoso de cocción, no se reduce al cocinarse.
- Las alubias rojas crudas contienen **sustancias tóxicas** que solo pueden neutralizarse a altas temperaturas. ¡La cocción con este aparato **no** es suficiente para ello! Por este motivo, las alubias rojas deben cocerse un mínimo de 10 minutos en **agua hirviendo** antes de cocinarlas en el aparato.
- Las legumbres secas que no estén peladas deben dejarse en remojo de víspera, tras lo que debe eliminarse el agua. Utilice agua fresca para la preparación.



10. Manejo

10.1. Consejos


- El fondo de la olla de cerámica ② es donde se alcanza la máxima temperatura de cocción. Por este motivo, coloque primero los trozos más grandes o los ingredientes que precisen más tiempo en la olla y, después, añada el resto por encima.
- Durante el funcionamiento, levante la tapa de vidrio ① lo menos posible, ya que, cada vez que lo hace, el calor se disipa y el proceso de cocción se prolonga.
- Cuando más tiempo se cocinen los alimentos, más blandas estarán las verduras y más tierna estará la carne.
- Si cuando quede poco para que finalice el tiempo de cocción hay demasiado líquido en la olla de cerámica ②, retire la tapa de vidrio ①. Deje que los alimentos sigan cocinándose sin la tapa de vidrio ① hasta que se evapore el líquido suficiente.





10.2. Tiempos de cocción



La siguiente tabla contiene un esquema de los distintos ingredientes posibles y de sus tiempos aproximados de cocción. No obstante, estos valores son meramente orientativos. Los tiempos reales de cocción dependen de distintos factores, además de su gusto personal, p. ej., la temperatura inicial de los alimentos, el tipo, tamaño y cantidad de los ingredientes o la cantidad de líquidos añadidos.

Alimento	Cantidad	Tiempo de cocción 	Tiempo de cocción 
Asado de ternera	1000 g	Aprox. 6-8 horas	Aprox. 4-5 horas
Solomillo de cerdo	500 g	Aprox. 5-6 horas	Aprox. 4-5 horas
Pechuga de pollo	650 g	Aprox. 5-6 horas	Aprox. 4-5 horas
Carne picada	500 g	Aprox. 4-5 horas	Aprox. 2-4 horas
Verduras de consistencia dura (patatas, zanahorias, apio, etc.)	300 g	Aprox. 4-6 horas	Aprox. 2,5-4 horas
Calabacines	300 g	Aprox. 4-5 horas	Aprox. 2,5-4 horas
Guisantes verdes secos y pelados	500 g	Aprox. 5-6 horas	Aprox. 4-5 horas
Lentejas rojas	500 g	Aprox. 2-4 horas	Aprox. 1,5-2 horas

10.3. Ajuste del nivel de cocción

Pueden seleccionarse cuatro ajustes distintos con el regulador giratorio :




Posición	Función
	Aparato apagado
	Mantener la comida caliente (aprox. 60-75 °C)
	Baja temperatura de cocción (aprox. 80-90 °C)
	Alta temperatura de cocción (aprox. 90-100 °C)

La mayoría de platos de carne y de verduras suelen requerir un tiempo de cocción de aprox. 5-8 horas en el nivel  y de aprox. 3-5 horas en el nivel .


Cuanto más tiempo se cocinen los alimentos, más blandas estarán las verduras y más tierna estará la carne. Por este motivo, no se requiere una precisión al minuto.

10.4. Cocción de los alimentos

¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

- ▶ ¡Las piezas del aparato se calientan mucho durante el funcionamiento! Deje que el aparato se enfríe lo suficiente antes de tocarlo para evitar quemaduras.
- ▶ Sujete y transporte la base del aparato  o la olla de cerámica  exclusivamente por las asas laterales. En caso necesario, utilice guantes de cocina.
- ▶ Durante la cocción, es posible que se libere vapor caliente, especialmente al levantar la tapa de vidrio . Mantenga una distancia de seguridad frente al vapor.

¡ATENCIÓN! ¡DAÑOS MATERIALES!

- ▶ No encienda el aparato si no hay ningún ingrediente en la olla de cerámica .

i **Indicación**

- ▶ Levante la tapa de vidrio **1** lo menos posible, ya que, cada vez que lo hace, el calor se disipa y el proceso de cocción se prolonga.
- ▶ El aparato no es apto para dorar alimentos.
- ▶ El aparato no es apto para calentar los alimentos ya que se hayan enfriado.
- ◆ Si aún no lo ha hecho, realice primero todos los preparativos descritos en el capítulo **9.3. Preparación de los ingredientes**. Observe también las indicaciones del capítulo **10.1. Consejos**.
- ◆ Retire la tapa de vidrio **1** de la olla de cerámica **2** y eche los ingredientes, incluidos los líquidos, que desee cocinar.
- ◆ Coloque la tapa de vidrio **1**.
- ◆ Ajuste el regulador giratorio **5** en la posición deseada (consulte el capítulo **10.3. Ajuste del nivel de cocción**). Tras esto, el piloto de control **4** se ilumina y el aparato comienza con el proceso de calentamiento.
- ◆ Deje que los alimentos se cocinen durante el tiempo recomendado (consulte, p. ej., el capítulo **10.2. Tiempos de cocción**). Compruebe si los alimentos están listos durante el proceso.

i **Indicación**

- ▶ La olla de cerámica **2** conserva suficiente calor como para mantener calientes los alimentos ya preparados durante aprox. 30 minutos más. Si desea que los alimentos se mantengan calientes durante más tiempo, ajuste el regulador giratorio **5** en **S** hasta el momento de servirlos.
- ◆ Cuando los ingredientes estén listos y no deban mantenerse calientes durante más tiempo, ajuste el regulador giratorio **5** en **O** y desconecte el aparato.
- ◆ Tras esto, puede emplatar los alimentos con cuidado o servirlos directamente en la misma olla de cerámica **2**. Para ello, ¡tenga en cuenta que es posible que la olla de cerámica **2** esté muy caliente! Utilice guantes de cocina para extraerla y póngela sobre una superficie termorresistente.

- ◆ Deje que el aparato se enfríe lo suficiente y limpie todas las piezas de la manera descrita en el capítulo **11. Limpieza**.

11. Limpieza

⚠ ¡PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA!

- ▶ Desconecte primero el enchufe de la red eléctrica antes de limpiar el aparato.
- ▶ No sumerja nunca la base del aparato **3** ni el cable de conexión en agua.

⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

- ▶ Antes de limpiar el aparato, deje que todas las piezas se enfríen lo suficiente.

⚠ ¡ATENCIÓN! ¡DAÑOS MATERIALES!

- ▶ No utilice productos de limpieza corrosivos ni abrasivos, ya que podrían dañar la superficie del aparato.
- ▶ Deje que la olla de cerámica **2** y la tapa de vidrio **1** se hayan enfriado lo suficiente antes de sumergirlas en agua para limpiarlas. De lo contrario, podrían romperse por la diferencia de temperatura.
- ◆ Limpie la carcasa y la parte interior de la base del aparato **3** con un paño húmedo. En caso necesario, añada al paño un poco de jabón lavavajillas suave. A continuación, vuelva a frotar con un paño humedecido exclusivamente con agua para eliminar cualquier resto de jabón lavavajillas.
- ◆ Limpie la olla de cerámica **2** y la tapa de vidrio **1** en agua caliente con un poco de jabón lavavajillas suave. Para finalizar, enjuague las piezas con agua limpia.

i **Indicación**



La olla de cerámica **2** y la tapa de vidrio **1** también son aptas para su limpieza en el lavavajillas.

- ◆ Seque bien todas las piezas antes de volver a utilizar el aparato o de guardarlo.

12. Almacenamiento

- ◆ Limpie todas las piezas de la manera descrita en el capítulo **11. Limpieza**.
- ◆ Guarde el aparato con la olla de cerámica montada **2** y cerrado con la tapa de vidrio **1** en un lugar seco y sin polvo.

13. Eliminación de fallos

Problema	Causas posibles	Soluciones posibles
El aparato no funciona.	El aparato no está conectado a una toma eléctrica.	Conecte el aparato a una toma eléctrica.
	El aparato está dañado.	Póngase en contacto con el servicio de asistencia técnica.
	El regulador giratorio 5 está en la posición 0 .	Seleccione un nivel de cocción adecuado.

Si no logra solucionar los fallos siguiendo las instrucciones de eliminación de fallos mencionadas o comprueba la existencia de otras anomalías, póngase en contacto con nuestro servicio de asistencia técnica.

14. Desecho

14.1. Desechar el aparato y el embalaje



El símbolo de un contenedor tachado significa que este aparato no debe desecharse con la basura doméstica al final de su vida útil, sino en puntos de recogida, puntos limpios o empresas de desechos previstas especialmente para ello.

Antes de entregar el aparato, le rogamos que elimine todos los datos personales.

El embalaje consta de materiales ecológicos que pueden desecharse a través de los centros de reciclaje locales.

Deseche el embalaje de forma respetuosa con el medio ambiente.

15. Garantía de Kompernass Handels GmbH

Estimado cliente:

Este aparato cuenta con una garantía de 3 años a partir de la fecha de compra. Si se detectan defectos en el producto, puede ejercer sus derechos legales frente al vendedor. Estos derechos legales no se ven limitados por la garantía descrita a continuación.

Condiciones de la garantía

El plazo de la garantía comienza con la fecha de compra. Guarde bien el comprobante de caja, ya que lo necesitará como justificante de compra.

Si dentro de un periodo de tres años a partir de la fecha de compra de este producto se detecta un defecto en su material o un error de fabricación, asumiremos la reparación o sustitución gratuita del producto o restituiremos el precio de compra a nuestra elección. La prestación de la garantía requiere la presentación del aparato defectuoso y del justificante de compra (comprobante de caja), así como una breve descripción por escrito del defecto detectado y de las circunstancias en las que se haya producido dicho defecto, dentro del plazo de tres años.

Si el defecto está cubierto por nuestra garantía, le devolveremos el producto reparado o le suministraremos uno nuevo. La reparación o sustitución del producto no supone el inicio de un nuevo periodo de garantía.

Duración de la garantía y reclamaciones legales por vicios

La duración de la garantía no se prolonga por hacer uso de ella. Este principio también se aplica a las piezas sustituidas y reparadas. Si después de la compra del aparato, se detecta la existencia de daños o de defectos al desembalarlo, deben notificarse de inmediato. Cualquier reparación que se realice una vez finalizado el plazo de garantía estará sujeta a costes.

Alcance de la garantía

El aparato se ha fabricado cuidadosamente según estándares elevados de calidad y se ha examinado en profundidad antes de su entrega.

La prestación de la garantía se aplica a defectos en los materiales o errores de fabricación. Esta garantía no cubre las piezas del producto normalmente sometidas al desgaste y que, en consecuencia, puedan considerarse piezas de desgaste ni los daños producidos en los componentes frágiles, p. ej., interruptores o piezas de vidrio.

Se anulará la garantía si el producto se daña o no se utiliza o mantiene correctamente. Para utilizar correctamente el producto, deben observarse todas las indicaciones especificadas en las instrucciones de uso. Debe evitarse cualquier uso y manejo que esté desaconsejado o frente al que se advierta en las instrucciones de uso.

El producto está previsto exclusivamente para su uso privado y no para su uso comercial. En caso de manipulación indebida e incorrecta, uso de la fuerza y apertura del aparato por personas ajenas a nuestros centros de asistencia técnica autorizados, la garantía perderá su validez.

Proceso de reclamación conforme a la garantía

Para garantizar una tramitación rápida de su reclamación, le rogamos que observe las siguientes indicaciones:

- Mantenga siempre a mano el comprobante de caja y el número de artículo (IAN) 541063_2507 como justificante de compra.
- Podrá ver el número de artículo en la placa de características del producto, grabado en el producto, en la portada de las instrucciones de uso (parte inferior izquierda) o en el adhesivo de la parte trasera o inferior del producto.
- Si se producen errores de funcionamiento u otros defectos, póngase primero en contacto con el departamento de asistencia técnica especificado a continuación **por teléfono** o **por correo electrónico**.

- Podrá enviar el producto calificado como defectuoso junto con el justificante de compra (comprobante de caja) y la descripción del defecto y de las circunstancias en las que se haya producido de forma gratuita a la dirección de correo proporcionada.



En www.lidl-service.com, podrá descargar este manual de usuario y muchos otros más, así como vídeos sobre los productos y software de instalación.

Con este código QR, accederá directamente a la página del Servicio Lidl (www.lidl-service.com) y podrá abrir las instrucciones de uso mediante la introducción del número de artículo (IAN) 541063_2507.

15.1. Asistencia técnica

ES Servicio España

Tel.: 900 984 989

E-Mail: kompennass@lidl.es

IAN 541063_2507

15.2. Importador

Tenga en cuenta que la dirección siguiente no es una dirección de asistencia técnica. Póngase primero en contacto con el centro de asistencia técnica especificado.

KOMPENASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

ALEMANIA

www.kompennass.com

16. Recetas

i Indicación

- ▶ Recetas sin garantía. Todas las indicaciones de ingredientes y de preparación son valores orientativos. Complete estas recetas recomendadas con su experiencia personal.

16.1. Sopa de guisantes

Tiempo de preparación: 30 min

Tiempo de cocción: aprox. 4 h-4 h 30 min

Dificultad: media

Raciones: 6

500 g de guisantes verdes secos y pelados

2 cebollas

1/2 manojo de verduras para sopa (puerro, apio, perejil, zanahoria)

300 g de carne de aguja de cerdo

2 salchichas de carne de cerdo picada y ahumada

1 hoja de laurel

1 cucharadita de mejorana seca

300 g de patatas

2 salchichas vienasas

Sal, pimienta, pastilla de caldo desmenuzada

Un poco de vinagre


1,5 l de agua

- 1) Pele las patatas y las cebollas y córtelas en dados. Lave, pele, prepare y corte las verduras en dados.
- 2) Eche los guisantes secos pelados, las cebollas, las patatas, la hoja de laurel y las verduras en la olla de cerámica.

i Indicación

- ▶ ¡Si los guisantes tienen hollejo, deben dejarse a remojo de víspera! En tal caso, también debe prolongarse el tiempo de cocción.
- 3) Añada la carne y las salchichas por encima.
- 4) Vierta 1,5 litros de agua caliente hasta cubrir todos los ingredientes.

5) Condimente con sal, pimienta, vinagre, mejorana y con un poco de pastilla de caldo desmenuzada.

6) Coloque la tapa y cocínelo todo en el nivel  de 4 a 4,5 horas.

7) Retire con cuidado la carne y, si procede, quite la grasa y los huesos. Corte la carne en dados.

8) Corte las salchichas de carne de cerdo picada y las salchichas vienasas en rodajas.

9) Según la consistencia deseada, triture una parte de la sopa en un recipiente aparte.

10) Vuelva a echar la sopa triturada, la carne y las rodajas de salchicha en la olla de cerámica y remuévalo todo bien.

11) En caso necesario, vuelva a condimentar con sal y pimienta a su gusto.

16.2. Sopa de pollo

Tiempo de preparación: 15 min

Tiempo de cocción: aprox. 5 h

Dificultad: baja

Raciones: 6

2 muslos de pollo

1-1,5 litros de agua

2 zanahorias

1/4 de apio nabo

2 raíces de perejil

1/2 puerro

1 cucharada de sal

1 cucharadita de apio de monte seco

1 cucharadita de pimienta negra molida


1 hoja de laurel

1 cucharadita de jengibre picado

1 manojo de perejil rizado

1) Corte el puerro en rodajas y el resto de las verduras en dados pequeños.

2) Coloque los muslos de pollo en la olla de cerámica.

- 3) Distribuya la verdura en dados y todas las especias, menos el perejil, sobre los muslos de pollo.
- 4) Añada el agua. Cocínelo todo durante 5 horas en el nivel .
- 5) Tras finalizar el tiempo de cocción, saque los muslos de pollo de la olla, deshuese la carne, córtela o desmenúcela en trozos del tamaño de un bocado y vuelva a echarlos en la olla de cerámica.
- 6) Deje que la carne vuelva a calentarse durante unos minutos.
- 7) Pique el perejil y añádalo.

16.3. Pulled pork

Tiempo de preparación: 30 min

Tiempo de cocción: mín. 7 h

Dificultad: baja

Raciones: 6-8

- 1,4 kg de carne de cerdo sin hueso (nuca)
- 1 cebolla
- 400 ml de ginger ale o zarzaparrilla (root beer)

Para la mezcla de especias:

- 2 cucharadas de pimentón (picante)
- 2 cucharadas de azúcar moreno
- 2 cucharaditas de sal
- ½ cucharadita de granos de mostaza
- 2 puntas de cuchillo de pimienta negra
- 4 puntas de cuchillo de ajo en polvo
- 2 puntas de cuchillo de orégano seco
- 1 cucharadita de semillas de cilantro molidas
- 2 puntas de cuchillo de chiles secos picados

Para la salsa barbacoa:

- 2 cebollas
- 2 cucharadas de aceite
- 4 dientes de ajo
- 1 cucharada de miel

1 chorro de vinagre (p. ej., vinagre de frambuesa o de manzana)

150 ml de zumo de manzana

150 ml de tomate ketchup


2 chorritos de salsa Worcestershire

2 chorritos de salsa de soja

2 puntas de cuchillo de chile en polvo

2 puntas de cuchillo de pimienta

2 puntas de cuchillo de sal ahumada

- 1) Lave la carne de cerdo y séquela.
- 2) Prepare la mezcla de especias para la carne: mezcle el pimentón con el azúcar, la sal, los granos de mostaza, la pimienta, el ajo en polvo, el orégano seco, las semillas de cilantro y los chiles secos picados en un cuenco pequeño.
- 3) Frote la carne con la mezcla de especias.
- 4) Pele dos cebollas y córtelas en forma de aros.
- 5) Eche la mitad de las cebollas en la olla de cerámica.
- 6) Coloque la carne sobre el lecho de cebollas y cubra con el resto de aros de cebolla.
- 7) Añada el ginger ale o la zarzaparrilla (root beer) y cocine todo en el nivel  durante 6 horas con la tapa puesta. Dé la vuelta a la carne una vez haya transcurrido aproximadamente la mitad del tiempo.
- 8) Para la salsa barbacoa: pele la tercera cebolla y píquela en dados pequeños. Pele los dientes de ajo.
- 9) Caliente aceite en una olla y rehogue la cebolla hasta que quede pochada.
- 10) Preñe el ajo y rehóguelo brevemente con la cebolla.
- 11) Añada la miel y desglase con el vinagre de fruta y el zumo de manzana. Añada el ketchup, la salsa Worcestershire, la salsa de soja y las especias.
- 12) Bata bien la mezcla con un batidor de varillas y deje que hierva ligeramente. En caso necesario, condimente al gusto.
- 13) Procese la mezcla con una batidora hasta que la salsa barbacoa quede uniforme.

i **Indicación**

► Como alternativa, puede usarse una salsa barbacoa ya preparada (250 ml) en lugar de la salsa barbacoa casera.

- 14) Vuelva a sacar la carne ya tierna y resérvela.
- 15) En caso necesario, retire la grasa sobrante de la carne y “deshilache” la carne con dos tenedores para que quede como el típico pulled pork.
- 16) Añada las cebollas a la carne y vierta el caldo de la olla de cerámica en otro recipiente.
- 17) Vuelva a echar la carne de cerdo con las cebollas en la olla de cocción lenta y añada la salsa barbacoa.
- 18) En caso necesario, vuelva a añadir un poco del caldo y mézclelo con la carne.
- 19) Cocínelo todo durante 1 hora en el nivel **SS** con la tapa puesta.

Sirva el pulled pork a su gusto: solo, en un bocadillo, como una hamburguesa o sándwich, con salsa barbacoa y coleslaw (ensalada de col americana).

16.4. Guiso de pecho de ternera

Tiempo de preparación: 30 min

Tiempo de marinado: aprox. 30 min

Tiempo de cocción: aprox. 7 h

Dificultad: baja

Raciones: 4

1 kg de pecho de ternera

Sal

Pimienta

1 zanahoria

100 g de apio

1 hoja de laurel

750 ml de fondo de ternera

150 ml de vino tinto

1 cucharadita de pimentón

6 bayas de enebro

1 ramita de tomillo

- 1) Condimente y frote la carne con sal y pimienta. Déjela reposar durante 30 minutos y échela en la olla de cerámica.
- 2) Lave la zanahoria y córtela en dados.
- 3) Lave el apio y córtelo también en dados.
- 4) Añada el fondo, el vino tinto, las especias y el tomillo a la carne, coloque la tapa y cocínelo todo en el nivel **SS** durante aprox. 7 horas.
- 5) Retire la carne, córtela en filetes en el sentido contrario al de las fibras musculares y sírvalos en los platos.

16.5. Pudín de pan

Tiempo de preparación: 15 min

Tiempo de cocción: aprox. 1,5 h-2 h

Dificultad: baja

Raciones: 8

4 cucharadas de mantequilla

400 g de pan blanco del día anterior

120 g de pasas

600 ml de leche

200 ml de nata

6 huevos

160 g de azúcar

1 cucharadita de canela molida

1/2 cucharadita de esencia de vainilla

Nuez moscada molida

1 pizca de sal

- 1) Engrase la olla de cerámica con mantequilla.
- 2) Corte el pan en dados de aprox. 2,5 cm.
- 3) Derrita la mantequilla en una sartén y dore los dados de pan por todas sus partes en tandas, retírelos y échelos en la olla de cerámica junto con las pasas.
- 4) Bata la leche con la nata, los huevos, 100 g de azúcar, canela, esencia de vainilla, nuez moscada y sal.
- 5) Vierta la mezcla por encima de los dados de pan.

6) Mézclelo todo cuidadosamente, espolvoree el resto del azúcar por encima, coloque la tapa y cocínelo en el nivel SS durante aprox. 2 horas. Remueva de vez en cuando.

Recomendamos servir el pudín de pan con helado de vainilla.

16.6. Crumble de frutas

Tiempo de preparación: 30 min

Tiempo de cocción: aprox. 3 h

Dificultad: baja

6 raciones

1 kg de frutas variadas (p. ej., manzanas, peras, ciruelas, fresas, arándanos, etc.)

1 cucharada de zumo de limón

3-4 cucharadas de azúcar blanco

150 ml de zumo de manzana (o vino blanco)

15 g de espesante (maizena)

150 g de harina

65 g de copos de avena

135 g de azúcar moreno

135 g de mantequilla blanda

1 pizca de sal

1 pizca de canela

1) Lave y prepare la fruta (según el tipo de fruta, deberá descorazonarse, pelarse, etc.).

2) Corte la fruta en trozos del tamaño de un bocado y échelos en un bol.

3) Añada el zumo de limón, el zumo de manzana y el espesante.

4) Añada 3-4 cucharadas de azúcar, dependiendo de lo maduras que estén las frutas y de su gusto personal, y mézclelo todo bien.

5) Para el crumble, amase la harina, los copos de avena, el azúcar moreno, la mantequilla blanda, una pizca de canela y una pizca de sal con una batidora con gancho amasador para crear la masa del crumble.

6) Eche la mezcla de frutas en la olla de cerámica. Distribuya la masa del crumble por encima.

7) Coloque la tapa y cocínelo todo durante 3 horas en el nivel SS.

Recomendamos servir el crumble de frutas con salsa de vainilla.

Índice

1. Introdução	100
2. Utilização correta	100
3. Verificar o conteúdo da embalagem	100
4. Descrição do aparelho	100
5. Dados técnicos	100
6. Indicações de aviso e símbolos utilizados	101
7. Instruções de segurança	102
8. Modo de funcionamento	105
9. Preparações	105
9.1. Antes da primeira utilização	105
9.2. Instalar o aparelho	105
9.3. Preparação dos ingredientes	106
10. Operação	106
10.1. Dicas	106
10.2. Tempos de cozedura	107
10.3. Regular o nível de cozedura	107
10.4. Cozinhar alimentos	107
11. Limpeza	108
12. Armazenamento	109
13. Resolução de falhas	109
14. Eliminação	109
14.1. Eliminação do aparelho e da embalagem	109
15. Garantia da Kompernass Handels GmbH	109
15.1. Assistência Técnica	110
15.2. Importador	110
16. Receitas	111
16.1. Sopa de ervilhas	111
16.2. Canja de galinha	111
16.3. Porco desfiado (Pulled Pork)	112
16.4. Peito de vaca estufado	113
16.5. Pudim de pão	113
16.6. Crumble de fruta	114

1. Introdução

Parabéns pela compra do seu novo aparelho!

Optou por um produto moderno e de elevada qualidade. O manual de instruções é parte integrante deste produto. Este contém instruções importantes para a segurança, a utilização e a eliminação. Antes de utilizar o produto, familiarize-se com todas as instruções de operação e segurança. Utilize este produto apenas como descrito e nas áreas de aplicação indicadas. Ao transferir o produto para terceiros, entregue todos os respetivos documentos.

2. Utilização correta

⚠ AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!
Perigo devido a utilização incorreta!

A utilização incorreta e/ou não adequada do aparelho pode acarretar riscos.

- ▶ O aparelho deve ser utilizado apenas para a finalidade correta.
- ▶ Cumpra os procedimentos descritos neste manual de instruções.

Este aparelho destina-se exclusivamente a cozinhar alimentos no contexto doméstico. Não utilize o aparelho em áreas comerciais ou industriais.

Utilize o aparelho apenas em espaços interiores secos, nunca o utilize ao ar livre.

Qualquer utilização diferente ou fora do âmbito descrito é considerada incorreta.

3. Verificar o conteúdo da embalagem

Por norma, o aparelho é fornecido com os seguintes componentes:

- Base do aparelho
- Painel de cerâmica
- Tampa de vidro
- Manual de instruções

⚠ PERIGO!

- ▶ Os materiais de embalagem não podem ser utilizados por crianças para brincar. Perigo de asfixia.
- ◆ Retire todas as peças do aparelho e o manual de instruções da embalagem.
- ◆ Remova todos os materiais de embalagem e eventuais películas de proteção do aparelho.

① Nota

- ▶ Verifique a integralidade do produto fornecido e a existência de eventuais danos visíveis.
- ▶ Caso falte algum componente ou se verifiquem danos resultantes da embalagem defeituosa ou do transporte, contacte a linha direta de Assistência Técnica (ver capítulo **15.1. Assistência Técnica**).

4. Descrição do aparelho

(Figuras, ver página desdobrável)











- 1 Tampa de vidro
- 2 Painel de cerâmica
- 3 Base do aparelho
- 4 Luz de controlo
- 5 Regulador rotativo












5. Dados técnicos

Tensão de alimentação	220 - 240 V ~, 50/60 Hz
Consumo de energia	200 W
Consumo de energia em standby	0 W
Capacidade da panela de cerâmica ②	aprox. 3,5 litros
Volume útil da panela de cerâmica ②	aprox. 3,2 litros

6. Indicações de aviso e símbolos utilizados



No presente manual de instruções, na embalagem e no aparelho são utilizadas as seguintes indicações de aviso e símbolos (se aplicável):

	PERIGO! Uma indicação de aviso com este símbolo e com a palavra-sinal "PERIGO" identifica uma situação de perigo iminente que, se não for evitada, terá como consequência ferimentos graves ou mortais.
	AVISO! Uma indicação de aviso com este símbolo e com a palavra-sinal "AVISO" identifica uma possível situação de perigo que, se não for evitada, poderá ter como consequência ferimentos graves ou mortais.
	CUIDADO! Uma indicação de aviso com este símbolo e com a palavra-sinal "CUIDADO" identifica uma possível situação de perigo que, se não for evitada, poderá ter como consequência ferimentos ligeiros ou moderados.
	ATENÇÃO! Uma indicação de aviso com este símbolo e com a palavra-sinal "ATENÇÃO" identifica uma possível situação que, se não for evitada, poderá ter como consequência danos materiais.
	Nota: uma nota fornece informações adicionais que facilitam o manuseamento do aparelho.
	Tensão/corrente alternada
	Ligação de proteção à terra
	Utilizar o aparelho apenas em espaços interiores.
	Não mergulhar em água!
	Adequado para lavagem na máquina de lavar loiça.

	Todas as partes deste aparelho que entram em contacto com alimentos são adequadas para a utilização com produtos alimentares.
	Este produto cumpre os requisitos das diretivas europeias e nacionais em vigor.
	Não coloque aparelhos elétricos no lixo doméstico!
	Elimine os resíduos de embalagem de modo ecológico.
	Embalagem composta por materiais recicláveis. Tenha em atenção a identificação dos materiais de embalagem ao proceder à separação de resíduos: estes estão identificados com abreviaturas (a) e algarismos (b), com os seguintes significados: 1 a 7: plásticos, 20-22: papel e cartão, 80-98: compostos.
	A embalagem contém componentes de papel e/ou cartão.
	A embalagem contém componentes de plástico e/ou metal.
	
	FR Cet appareil et ses accessoires se recyclent A DÉPOSER EN MAGASIN OU A DÉPOSER EN DÉCHÈTERIE Points de collecte sur www.quefairede mesdechets.fr Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !
	FR ÉLÉMENTS D'EMBALLAGE 100% RECYCLÉ
	FR: O produto, a embalagem e o manual de instruções são recicláveis, estão abrangidos pelo regime de responsabilidade alargada do fabricante e sujeitos a recolha separada.

7. Instruções de segurança

⚠️ PERIGO DE CHOQUE ELÉTRICO!

-  Nunca mergulhe a base do aparelho, o cabo ou a ficha de alimentação em água ou noutros líquidos. Não coloque a base do aparelho na proximidade de água e não o lave com água corrente.
- Certifique-se de que o cabo de alimentação nunca fica húmido ou molhado durante o funcionamento. Coloque o cabo de modo que não possa ficar entalado nem ser danificado de outra forma.
- Se o cabo de alimentação deste aparelho for danificado, terá de ser substituído pelo fabricante, pelo respetivo Serviço de Apoio ao Cliente ou por uma pessoa igualmente qualificada, a fim de evitar situações de perigo.
-  Utilize o aparelho apenas em espaços interiores secos, não ao ar livre.
- Não introduza água ou outros líquidos no recipiente metálico da base do aparelho!

⚠️ AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!

- Este aparelho pode ser utilizado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e/ou conhecimento, caso sejam vigiadas ou instruídas sobre a utilização segura do aparelho e tenham compreendido os perigos daí resultantes.
- Este aparelho pode ser utilizado por crianças com idades superiores a 8 anos, caso sejam vigiadas ou instruídas sobre a utilização segura do aparelho e tenham compreendido os perigos daí resultantes. A limpeza e a manutenção por parte do utilizador não podem ser efetuadas por crianças, salvo se tiverem idade igual ou superior a 8 anos e forem vigiadas. O aparelho e o respetivo cabo de ligação devem ser mantidos afastados de crianças com idades inferiores a 8 anos.

- As crianças não podem brincar com o aparelho.
- O aparelho e o respetivo cabo de ligação devem ser mantidos afastados de crianças com idades inferiores a 8 anos.
- Coloque o aparelho o mais próximo possível de uma tomada. Certifique-se de que a ficha se encontra num local de fácil acesso, em caso de perigo, e que o cabo de alimentação não está colocado de forma a causar quedas.
- Após a utilização, retire sempre a ficha da tomada para limpar ou deslocar o aparelho.
- Coloque o aparelho sobre uma base/superfície plana, estável e resistente ao calor.
- Não coloque o aparelho na proximidade ou por baixo de objetos inflamáveis como, p. ex., cortinas ou armários suspensos.
- Se o aparelho tiver caído ou estiver danificado, não o pode voltar a colocar em funcionamento. O aparelho deve ser verificado e, se necessário, reparado por um técnico devidamente qualificado.
- Solicite as reparações do aparelho apenas a empresas autorizadas ou ao Serviço de Assistência Técnica. Reparações inadequadas podem acarretar perigos para o utilizador. Além disso, a garantia extingue-se.
- Nunca abra o corpo do aparelho. No aparelho não se encontram componentes que necessitem de manutenção ou tenham de ser substituídos pelo utilizador.



Cuidado! Superfície quente!

- Algumas partes do aparelho aquecem muito durante o funcionamento. Deixe o aparelho arrefecer o suficiente antes de tocar nessas partes, a fim de evitar queimaduras.
- Agarre e transporte o aparelho/a panela de cerâmica apenas pelas pegas laterais. Se necessário, use luvas de cozinha.
- Não levante a panela de cerâmica do aparelho enquanto este estiver a funcionar.

- Durante o processo de cozedura pode libertar-se vapor quente, especialmente ao abrir a tampa de vidro. Mantenha uma distância segura relativamente ao vapor.
- Durante o funcionamento do aparelho, não toque na tampa de vidro a não ser na respetiva pega.
- Após a utilização, a superfície do elemento de aquecimento ainda dispõe de aquecimento residual.
- Certifique-se de que a base do aparelho, o cabo de alimentação ou a ficha não entram em contacto com fontes de calor, como placas de fogão ou chamas desprotegidas.
- Não utilize um temporizador externo ou um sistema de controlo remoto em separado para operar o aparelho.
- Nunca deixe o aparelho sem vigilância durante o funcionamento.
- Utilize o aparelho exclusivamente com os acessórios originais fornecidos.
- Utilize o aparelho apenas de forma correta.
Em caso de utilização incorreta ou indevida do aparelho podem ocorrer ferimentos!

⚠ ATENÇÃO! DANOS MATERIAIS!

- Não ligue o aparelho quando a panela de cerâmica estiver vazia (sem ingredientes).
- Não ligue o aparelho quando a panela de cerâmica não estiver assente na base do aparelho.
- Se pretender colocar o aparelho em cima do fogão, por baixo do exaustor, certifique-se de que o fogão está desligado.
- Deixe a panela de cerâmica e a tampa de vidro arrefecerem o suficiente, antes de as mergulhar em água para lavar. Caso contrário, poderão estalar devido à diferença de temperatura.
- Não utilize a panela de cerâmica de qualquer outra forma para além da descrita neste manual. Não a utilize no forno, no fogão ou no micro-ondas, e não a coloque no congelador.

8. Modo de funcionamento

Com o Slow Cooker, os alimentos serão lentamente cozinhados durante um período de tempo mais longo a temperaturas inferiores ao ponto de ebulição de 100 °C.

O tempo de cozedura é, neste tipo de confeção, normalmente bastante mais longo que o tempo necessário para cozer ou assar da forma tradicional. Esta confeção suave permite conservar mais vitaminas, nutrientes e aromas nos alimentos, bem como evitar que estes queimem. A carne não seca, permanecendo suculenta e tenra.

9. Preparações

9.1. Antes da primeira utilização

Antes da primeira utilização deverá limpar bem todos os componentes, a fim de eliminar eventuais resíduos resultantes da produção. Para tal, proceda conforme descrito em seguida:

- ◆ Limpe todas as peças tal como descrito no capítulo **11. Limpeza**.
- ◆ Coloque a base do aparelho **3** sobre uma superfície plana, estável e resistente ao calor, na proximidade de uma tomada elétrica de fácil acesso.
- ◆ Coloque a panela de cerâmica **2** sobre a base do aparelho **3**.
- ◆ Certifique-se de que o botão rotativo está na posição **0** e insira a ficha na tomada elétrica.
- ◆ Encha a panela de cerâmica **2** com 0,5 l de água.
- ◆ Coloque a tampa de vidro **1** sobre a panela de cerâmica **2**.
- ◆ Coloque o regulador rotativo **5** na posição **☺**. A luz de controlo **4** acende-se e o aparelho inicia o processo de aquecimento.

i Nota

- ▶ Na primeira utilização pode ocorrer uma ligeira formação de fumo e odores devido a resíduos resultantes da produção. Isto é normal e o fumo dissipa-se rapidamente. Assegure uma ventilação suficiente, abrindo, por exemplo, uma janela.
- ◆ Desligue o aparelho após 60 minutos, voltando a colocar o regulador rotativo **5** na posição **0**.
- ◆ Retire a ficha da tomada.
- ◆ Deixe o aparelho arrefecer suficientemente, deite fora a água e limpe novamente todas as peças conforme descrito no capítulo **11. Limpeza**.

9.2. Instalar o aparelho

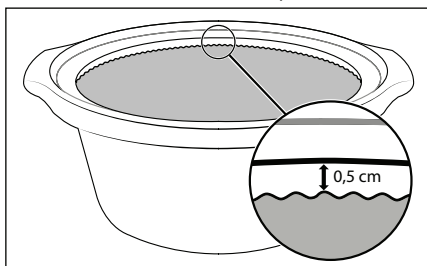
i Nota

- ▶ Quando utilizar o aparelho pela primeira vez, proceda primeiro conforme descrito no capítulo **9.1. Antes da primeira utilização**.
- ◆ Coloque a base do aparelho **3** sobre uma superfície plana, estável e resistente ao calor, na proximidade de uma tomada elétrica de fácil acesso.
- ◆ Coloque a panela de cerâmica **2** sobre a base do aparelho **3**.
- ◆ Certifique-se de que o botão rotativo está na posição **0** e insira a ficha na tomada elétrica.

O aparelho está agora pronto a funcionar.

9.3. Preparação dos ingredientes

- Encha a panela de cerâmica ② no máximo até restar um espaço de aprox. 0,5 cm em relação ao rebordo interior (aprox. 3,2 l):



- Os ingredientes devem conter, pelo menos, aprox. 200 ml de líquido. Tenha em atenção, no entanto, que ingredientes muito secos podem necessitar de mais líquido, assim como ingredientes muito aguados podem necessitar de menos líquido adicionado.
- Deixe os alimentos congelados descongelar por completo antes de os utilizar.
- Corte os ingredientes em pedaços uniformes, de preferência não demasiado grandes, a fim de encurtar o seu tempo de cozedura. Quanto maiores forem os pedaços, mais prolongada será a cozedura.
- Para obter um paladar mais intenso, poderá selar a carne antes de a colocar na panela de cerâmica ②. Isto também tem a vantagem de reduzir o teor de gordura da carne, e consequentemente, da receita confeccionada, se não reutilizar a gordura resultante da fritura.
- Se efetuar uma pré-cozedura dos ingredientes, utilize para este efeito uma outra panela ou frigideira. Não é possível fritar/realizar a pré-cozedura com este aparelho.

- Se não fritar a carne previamente, retire a gordura excessiva da carne, pois esta não é eliminada no processo de cozedura lenta a baixa temperatura.
- O feijão encarnado cru contém substâncias tóxicas, que só são neutralizadas através de temperaturas elevadas. Por conseguinte, não é suficiente cozinhá-los com este aparelho! Assim, coza previamente o feijão encarnado durante, pelo menos, 10 minutos em água a ferver, antes de o utilizar.
- Demolhe as leguminosas secas de um dia para o outro e deite fora a água. Utilize água fresca para a preparação.



10. Operação

10.1. Dicas

- A temperatura de cozedura mais elevada prevalece na base da panela de cerâmica ②. Por isso, coloque primeiro os pedaços de maior dimensão ou os ingredientes que necessitam de mais tempo de cozedura, e os restantes por cima.
- Durante o funcionamento, levante a tampa de vidro ① o menos possível, pois cada vez que o fizer perder-se-á calor, o que prolongará o processo de cozedura.
- Quanto mais tempo os alimentos forem cozinhados, mais moles ficarão os legumes e mais tenra ficará a carne.
- Se, próximo do final do tempo de cozedura ainda existir muito líquido na panela de cerâmica ②, remova a tampa de vidro ①. Deixe os alimentos cozerem então sem tampa de vidro ①, até se ter evaporado líquido suficiente.





10.2. Tempos de cozedura



A tabela que se segue fornece um resumo de diferentes ingredientes possíveis e dos seus tempos de cozedura aproximados. Contudo, os valores apenas podem servir de referência. O tempo de cozedura efetivo depende, não só do seu gosto pessoal, como também de diversos fatores, como p. ex., da temperatura ambiente, da qualidade, tamanho e quantidade dos ingredientes, ou da quantidade de líquido adicionado.

Alimento	Quantidade	Tempo de cozedura 	Tempo de cozedura 
Carne de vaca assada	1000 g	aprox. 6 - 8 horas	aprox. 4 - 5 horas
Lombo de porco	500 g	aprox. 5 - 6 horas	aprox. 4 - 5 horas
Peito de frango	650 g	aprox. 5 - 6 horas	aprox. 4 - 5 horas
Carne picada	500 g	aprox. 4 - 5 horas	aprox. 2 - 4 horas
Vegetais rijos (batatas, cenouras, aipo, etc.)	300 g	aprox. 4 - 6 horas	aprox. 2,5 - 4 horas
Curgete	300 g	aprox. 4 - 5 horas	aprox. 2,5 - 4 horas
Ervilhas verdes, sem pele	500 g	aprox. 5 - 6 horas	aprox. 4 - 5 horas
Lentilhas vermelhas	500 g	aprox. 2 - 4 horas	aprox. 1,5 - 2 horas

10.3. Regular o nível de cozedura




O regulador rotativo  permite optar por quatro regulações:

Posição	Função
	Aparelho desligado
	Conservar o calor (aprox. 60-75 °C)
	Temperatura de cozedura baixa (aprox. 80-90 °C)
	Temperatura de cozedura alta (aprox. 90-100 °C)


A maior parte das receitas de carne e legumes necessitam, por norma, de um tempo de cozedura de aprox. 5-8 horas no nível  e aprox. 3-5 horas no nível . Quanto mais tempo os alimentos forem cozinhados, mais moles ficarão os legumes e mais tenra ficará a carne. Os tempos não são, pois, rigorosos.

10.4. Cozinhar alimentos

AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!

- ▶ Algumas peças do aparelho aquecem muito durante o funcionamento! Deixe o aparelho arrefecer o suficiente antes de tocar nessas partes, a fim de evitar queimaduras.
- ▶ Agarre e transporte a base do aparelho  ou a panela de cerâmica  apenas pelas pegas laterais. Se necessário, use luvas de cozinha.
- ▶ Durante o processo de cozedura pode libertar-se vapor quente, especialmente ao abrir a tampa de vidro . Mantenha uma distância segura relativamente ao vapor.


ATENÇÃO! DANOS MATERIAIS!

- ▶ Não ligue o aparelho quando a panela de cerâmica  estiver vazia (sem ingredientes).

i Nota

- ▶ Levante a tampa de vidro ❶ o menos possível, pois cada vez que o fizer perder-se-á calor, o que prolongará o processo de cozedura.
- ▶ O aparelho não é indicado para fritar/alourar alimentos.
- ▶ O aparelho não é indicado para aquecer refeições frias.
- ◆ Se ainda não o tiver feito, efetue primeiro todos os preparativos, conforme descrito no capítulo **9.3. Preparação dos ingredientes**. Tenha também em atenção as indicações fornecidas no capítulo **10.1. Dicas**.
- ◆ Se necessário, retire a tampa de vidro ❶ da panela de cerâmica ❷ e coloque então os ingredientes a cozinhar, incluindo o líquido.
- ◆ Volte a colocar a tampa de vidro ❶. Coloque o regulador rotativo ❺ na posição desejada (consulte o capítulo **9.1. Antes da primeira utilização**). A luz de controlo ❹ acende-se e o aparelho inicia o processo de aquecimento.
- ◆ Deixe os ingredientes a cozinhar durante o tempo de cozedura recomendado (consulte, p. ex., o capítulo **10.2. Tempos de cozedura**). Entretanto, vá controlando o estado de cozedura dos ingredientes.

i Nota

- ▶ A panela de cerâmica ❷ conserva calor suficiente para manter os ingredientes cozinhados quentes durante mais 30 minutos, aproximadamente. Se desejar manter o cozinhado quente durante mais tempo, coloque o regulador rotativo ❺ na posição .
- ◆ Quando os ingredientes estiverem cozinhados e não for necessário mantê-los quentes, coloque o regulador rotativo ❺ na posição 0 e retire a ficha da tomada.
- ◆ Poderá então transferir cuidadosamente os alimentos, ou servi-los diretamente da panela de cerâmica ❷. Tenha em atenção que a panela de cerâmica ❷ poderá estar muito quente! Use luvas de cozinha para retirar a panela e coloque-a sobre uma base resistente a temperaturas elevadas.

- ◆ Deixe o aparelho arrefecer suficientemente e limpe todas as peças conforme descrito no capítulo **11. Limpeza**.

11. Limpeza


⚠ PERIGO DE CHOQUE ELÉTRICO!

- ▶ Retire a ficha da tomada antes de limpar o aparelho.
- ▶ Nunca mergulhe a base do aparelho ❸ e o cabo de alimentação em água.

⚠ AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!

- ▶ Antes de proceder à limpeza deixe arrefecer suficientemente todas as peças.

⚠ ATENÇÃO! DANOS MATERIAIS!

- ▶ Não utilize detergentes agressivos ou abrasivos. Estes podem danificar as superfícies do aparelho.
 - ▶ Deixe a panela de cerâmica ❷ e a tampa de vidro ❶ arrefecerem o suficiente, antes de as mergulhar em água para lavar. Caso contrário, poderão estalar devido à diferença de temperatura.
 - ◆ Limpe o corpo do aparelho e a parte interior da base do aparelho ❸ com um pano húmido. Se necessário, coloque um pouco de detergente da loiça suave no pano. Limpe depois com um pano humedecido apenas com água, para eliminar eventuais resíduos de detergente.
 - ◆ Lave a panela de cerâmica ❷ e a tampa de vidro ❶ em água quente com detergente da loiça suave. Por fim, enxague as peças com água limpa.
- i** Nota
-  A panela de cerâmica ❷ e a tampa de vidro ❶ também são adequadas para a lavagem na máquina de lavar loiça.
- ◆ Seque bem todas as peças antes de as voltar a utilizar ou de as guardar.

12. Armazenamento

- ◆ Limpe todas as peças tal como descrito no capítulo **11. Limpeza**.
- ◆ Guarde o aparelho com a panela de cerâmica **2** assente na base e a tampa de vidro **1** colocada, num local seco e sem pó.

13. Resolução de falhas

Problema	Causas possíveis	Soluções possíveis
O aparelho não funciona.	O aparelho não está ligado a uma tomada elétrica.	Ligue o aparelho a uma tomada elétrica.
	O aparelho está danificado.	Contacte a Assistência Técnica.
	O regulador rotativo 5 está na posição 0 .	Selecione um nível de cozedura adequado.

Caso não seja possível corrigir as falhas por meio da resolução de falhas acima descrita, ou caso detete outros tipos de falhas, contacte a nossa Assistência Técnica.

14. Eliminação

14.1. Eliminação do aparelho e da embalagem



O símbolo do contentor do lixo com uma cruz por cima indica que este aparelho, no final da sua vida útil, não deve ser eliminado juntamente com os resíduos domésticos. O aparelho deve ser entregue em pontos de recolha apropriados, ecocentros ou centros de tratamento de resíduos autorizados.

Por favor, elimine todos os dados pessoais do aparelho antes de o devolver.

A embalagem é composta por materiais amigos do ambiente e pode ser descartada nos pontos de reciclagem locais.

Elimine a embalagem de modo ecológico.

15. Garantia da Kompernass Handels GmbH

Estimada Cliente, Estimado Cliente,

Este aparelho tem uma garantia de 3 anos a contar da data de compra. No caso deste produto ter defeitos, tem direitos legais contra o vendedor do produto. Estes direitos legais não são limitados pela nossa garantia que passamos a transcrever.

Condições de garantia

O prazo de garantia tem início na data da compra. Por favor, guarde bem o talão de compra. Este é necessário como comprovativo da compra. Se, no prazo de três anos a contar da data de compra deste produto, ocorrer um defeito de material ou de fabrico, o produto será reparado ou substituído por nós, ao nosso critério, gratuitamente, ou o preço de compra será reembolsado. Esta garantia parte do princípio que o aparelho avariado e o comprovativo da compra (talão de compra) são apresentados no prazo de três anos, junto com uma descrição breve, por escrito, da falha e das circunstâncias em que a mesma ocorreu.

Se o defeito estiver coberto pela nossa garantia, receberá o produto reparado ou um novo produto. Com a substituição do produto é iniciado um novo prazo de garantia segundo DL 67/2003.

Prazo de garantia e direitos legais

O período de garantia não é prolongado pelo acionamento da mesma. Isto também se aplica a peças substituídas e reparadas. Danos e defeitos que possam eventualmente já existir no momento da compra devem ser imediatamente comunicados, após retirar o aparelho da embalagem. Expirado o período da garantia, quaisquer reparações necessárias estão sujeitas a pagamento.

Âmbito da garantia

O aparelho foi fabricado segundo diretivas de qualidade rigorosas, com o maior cuidado, e testado escrupulosamente antes da sua distribuição.

A garantia abrange apenas defeitos de material ou de fabrico. Esta garantia não abrange peças do produto sujeitas ao desgaste normal e que podem, por isso, ser consideradas peças de desgaste, ou danos em peças frágeis, p. ex., interruptores ou peças de vidro.

Esta garantia perde a validade, se o produto for danificado, utilizado incorretamente ou se a manutenção tenha sido realizada indevidamente. Para garantir uma utilização correta do produto, é necessário cumprir todas as instruções contidas no manual de instruções. Ações ou fins de utilização que são desaconselhados, ou para os quais é alertado no manual de instruções, têm de ser impreterivelmente evitados.

O produto foi concebido apenas para uso privado e não para uso comercial. A garantia extingue-se em caso de utilização incorreta, uso de força e intervenções que não tenham sido efetuadas pela nossa Filial de Assistência Técnica autorizada.

Procedimento em caso de acionamento da garantia

Para garantir um processamento rápido do seu pedido, siga, por favor, as seguintes instruções:

- Para todos os pedidos de esclarecimento, tenha à mão o talão de compra e o número do artigo (IAN) 541063_2507 como comprovativo da compra.
- O número do artigo consta da capa do manual de instruções (em baixo à esquerda), da placa de características, de uma impressão no produto ou do autocolante na traseira ou lado inferior do produto.
- Caso ocorram falhas de funcionamento ou outros defeitos, contacte primeiro o Serviço de Assistência Técnico, indicado em seguida, **telefonicamente** ou **por e-mail**.
- De seguida, pode enviar gratuitamente o produto registado como defeituoso, incluindo o comprovativo da compra (talão de compra) e indique o defeito e quando este ocorreu, para a morada do Serviço de Assistência Técnica que lhe foi indicada.



Em www.lidl-service.com poderá descarregar este manual de instruções e muitos outros manuais, bem como vídeos sobre produtos e software de instalação.

Com o código QR acede diretamente à página da Assistência Técnica Lidl (www.lidl-service.com) e poderá abrir o seu manual de instruções, introduzindo o número de artigo (IAN) 541063_2507.

15.1. Assistência Técnica

PT Assistência Portugal

Tel.: 800849000

E-Mail: kompennass@lidl.pt

IAN 541063_2507

15.2. Importador

Por favor, observe que a seguinte morada não é a morada do Serviço de Assistência Técnica. Primeiro entre em contacto com o Serviço de Assistência Técnica.

KOMPERNASS HANDELS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM
ALEMANHA
www.kompennass.com

16. Receitas

i Nota

- ▶ Receitas sem garantia de sucesso. Todos os valores relativos aos ingredientes e à preparação são valores de referência. Adicione a estas sugestões de receitas a sua experiência pessoal.

16.1. Sopa de ervilhas

Tempo de preparação: 30 min

Tempo de cozedura aprox.: 4 h - 4 h 30 min

Grau de dificuldade: médio

Porções: 6

500 g de ervilhas verdes partidas, secas

2 cebolas

1/2 ramo de legumes para sopa

300 g de carne de porco fumada

2 salsichas tipo Mettwurst, fumadas

1 folha de louro

1 colher de chá de manjerona, seca

300 g de batatas

2 salsichas tipo Wienerwurst

Sal, pimenta, caldo granulado

Um pouco de vinagre

1,5 l de água

- 1) Descascar as batatas e as cebolas e cortar em cubos. Lavar os legumes para sopa e picar.
- 2) Colocar as ervilhas partidas, as cebolas, as batatas, a folha de louro e os legumes para sopa na panela de cerâmica.

i Nota

- ▶ Se forem utilizadas ervilhas inteiras, estas terão de ser demolhadas de um dia para o outro! Será necessário calcular também um tempo de cozedura mais longo!
- 3) Colocar a carne e as salsichas por cima.
 - 4) Adicionar 1,5 litros de água fria, até todos os ingredientes estarem cobertos com água.
 - 5) Temperar com sal, pimenta, vinagre, manjerona e um pouco de caldo granulado.

6) Colocar a tampa e cozinhar no nível **SSS** durante 4 a 4,5 horas.

7) Retirar cuidadosamente a carne e remover eventualmente a gordura e os ossos da carne. Cortar a carne em cubos.

8) Cortar as salsichas tipo Mettwurst e Wienerwurst em rodelas.

9) Consoante a consistência, fazer em puré uma parte da sopa, num recipiente separado.

10) Voltar a colocar a sopa, a carne e as rodelas de salsicha na panela de cerâmica e mexer bem o cozinhado.

11) Se necessário, voltar a temperar com sal e pimenta.

16.2. Canja de galinha

Tempo de preparação: 15 min

Tempo de cozedura aprox.: 5 h

Grau de dificuldade: fácil

Porções: 6

2 pernas de frango

1 - 1,5 l de água

2 cenouras

1/4 de talo de aipo

2 pés de salsa de raiz grossa

1/2 alho-francês

1 colher de sopa de sal

1 colher de chá de levístico, seco

1 colher de chá de pimenta preta moída

1 folha de louro

1 colher de chá de raiz de gengibre picada

1 ramo de salsa frisada

- 1) Cortar o alho-francês em rodelas e cortar os restantes legumes em pedacinhos.
- 2) Colocar as pernas de frango na panela de cerâmica.
- 3) Distribuir os cubos de legumes e os restantes condimentos, exceto a salsa, sobre a as pernas de frango.
- 4) Adicionar a água. Deixar cozinhar durante 5 horas no nível **SSS**.

- 5) Após decorrido o tempo de cozedura, retirar as pernas de frango do caldo, separar a carne dos ossos, cortar em pedaços pequenos ou desfiar e voltar a colocar na panela de cerâmica.
- 6) Deixar a carne voltar a aquecer durante alguns minutos.
- 7) Picar a salsa e adicionar.

16.3. Porco desfiado (Pulled Pork)

Tempo de preparação: 30 min

Tempo de cozedura mín.: 7 h

Grau de dificuldade: fácil

Porções: 6 - 8

1,4 kg de carne de porco, sem osso (cachaço)

1 cebola

400 ml de Ginger-Ale ou Root Beer

Para a mistura de condimentos:

2 colheres de sopa de pimentão-doce em pó (colorau)

2 colheres de sopa de açúcar mascavado

2 colheres de chá de sal

½ colher de chá de grãos de mostarda

2 pitadas de pimenta preta

4 pitadas de alho em pó

2 pitadas de orégãos

1 colher de chá de sementes de coentros moídas

2 pitadas de flocos de malagueta

Para o molho barbecue (BBQ):

2 cebolas

2 colheres de sopa de óleo

4 dentes de alho

1 colher de sopa de mel

1 fio de vinagre (p. ex. vinagre de maçã ou de framboesa)

150 ml de sumo de maçã

150 ml de ketchup

Aprox. 2 ml de molho inglês

Aprox. 2 ml de molho de soja

2 pitadas de malagueta em pó

2 pitadas de pimenta

2 pitadas de sal fumado

1) Passar a carne de porco por água e secar com papel absorvente.

2) Preparar a mistura de condimentos para a carne: Misturar o pimentão-doce em pó com o açúcar, o sal, as sementes de mostarda, a pimenta, o alho em pó, os orégãos, as sementes de coentro e os flocos de malagueta numa pequena taça.

3) Esfregar a carne com a mistura de condimentos.

4) Descascar duas cebolas e cortar em rodela.

5) Colocar metade das cebolas na panela de cerâmica.

6) Colocar a carne sobre a cama de cebola e cobrir com as restantes rodela de cebola.

7) Adicionar Ginger-Ale ou Root Beer, colocar a tampa na panela e cozinhar tudo no nível SSS durante 6 horas. Decorrido metade do tempo, virar uma vez a carne.

8) Para o molho barbecue (BBQ): Descascar e picar a terceira cebola. Descascar os dentes de alho.

9) Aquecer o óleo numa panela e refogar a cebola até ficar translúcida.

10) Juntar o alho espremido e deixar refogar.

11) Adicionar o mel e deglacear com o vinagre de fruta e o sumo de maçã. Adicionar o ketchup, o molho inglês, o molho de soja e os condimentos.

12) Misturar bem com uma vara de arames e deixar reduzir um pouco, ajustando os temperos se necessário.

13) Reduzir o molho BBQ a puré com uma varinha mágica, até ficar homogéneo.

i Nota

- Em alternativa, pode substituir este molho caseiro por um frasco de molho BBQ de supermercado (250 ml).

14) Retirar a carne tenra e reservar.

- 15) Se necessário, remover a gordura excessiva da carne e desfiar com dois garfos, para obter o aspeto típico da receita de "Pulled Pork".
- 16) Adicionar as cebolas à carne e verter o caldo da panela de cerâmica para outro recipiente.
- 17) Voltar a colocar a carne de porco juntamente com as cebolas no Slow Cooker e adicionar o molho BBQ.
- 18) Se necessário, adicionar mais um pouco de caldo e misturar com a carne.
- 19) Deixar cozinhar durante mais 1 hora no nível **SS** com a panela tapada.

Servir o porco desfiado sem acompanhamento, num pão, como hambúrguer ou sandes, com molho BBQ e "coleslaw" (salada de repolho americana).

16.4. Peito de vaca estufado

Tempo de preparação: 30 min

Tempo de marinada aprox.: 30 min

Tempo de cozedura aprox.: 7 h

Grau de dificuldade: fácil

Porções: 4

1 kg de peito de vaca

Sal

pimenta

1 cenoura

100 g de aipo

1 folha de louro

750 ml de caldo de carne

150 ml de vinho tinto

1 colher de chá de pimentão-doce em pó

6 bagas de zimbro

1 raminho pequeno de tomilho

- 1) Temperar e esfregar o peito de vaca com sal e pimenta. Deixar a carne absorver os temperos durante 30 minutos e colocar então na panela de cerâmica.
- 2) Lavar as cenouras e cortar em cubos.
- 3) Lavar o aipo e cortar também em cubos.

- 4) Adicionar tudo à carne, juntamente com o caldo, o vinho tinto, as especiarias e o tomilho, colocar a tampa na panela e cozinhar no nível **SS** durante aprox. 7 horas.
- 5) Retirar a carne, cortar em fatias transversalmente ao veio e colocar nos pratos.

16.5. Pudim de pão

Tempo de preparação: 15 min

Tempo de cozedura aprox.: 1,5 h - 2 h

Grau de dificuldade: fácil

Porções: 8

4 colheres de sopa de manteiga

400 g de pão de trigo, do dia anterior

120 g de passas

600 ml de leite

200 ml de natas

6 ovos

160 g de açúcar

1 colher de chá de canela em pó

1/2 colher de chá de essência de baunilha

Noz-moscada moída

1 pitada de sal

- 1) Untar a panela de cerâmica com manteiga.
- 2) Cortar o pão em cubos com 2,5 cm.
- 3) Derreter a manteiga numa frigideira e fritar os cubos de pão em porções, virando para fritar uniformemente, retirar da frigideira e colocar na panela de cerâmica, juntamente com as passas.
- 4) Bater o leite com as natas, os ovos, 100 g de açúcar, a canela, a essência de baunilha, a noz-moscada e o sal.
- 5) Regar os cubos de pão com esta mistura.
- 6) Voltar a mexer tudo cuidadosamente, polvilhar com o restante açúcar e cozinhar no nível **SS** durante aprox. 2 horas com a panela fechada. Mexer ocasionalmente.

Recomendamos servir o pudim de pão com gelado de baunilha.

16.6. Crumble de fruta

Tempo de preparação: 30 min

Tempo de cozedura aprox.: 3 h

Grau de dificuldade: fácil

6 porções

1 kg de fruta diversa (p. ex., maçãs, peras, ameixas, morangos, mirtilos, etc.)

1 colher de sopa de sumo de limão

3 - 4 colheres de sopa de açúcar branco

150 ml de sumo de maçã (ou vinho branco)

15 g de farinha maisena

150 g de farinha


65 g de flocos de aveia (grossos)

135 g de açúcar mascavado

135 g de manteiga amolecida

uma pitada de sal

uma pitada de canela

- 1) Lavar e limpar (consoante o tipo de fruto, tirar as sementes, descascar, etc.) a fruta.
- 2) Cortar a fruta em pedaços pequenos e colocar numa tigela.
- 3) Adicionar o sumo de limão, o sumo de maçã e a farinha maisena.
- 4) Consoante o grau de amadurecimento da fruta e o próprio gosto, misturar 3 - 4 colheres de açúcar e mexer tudo bem.
- 5) Para o crumble, amassar a farinha com os flocos de aveia, o açúcar mascavado, a manteiga amolecida, a pitada de canela e a pitada de sal, utilizando uma batedeira, até formar uma massa do tipo crumble.
- 6) Colocar a mistura de fruta na panela de cerâmica. Distribuir o crumble por cima.
- 7) Colocar a tampa e cozer durante 3 horas no nível .

Recomendamos servir o crumble de fruta com gelado de baunilha.



KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM
GERMANY
www.kompernass.com

Last Information Update · Stand der Informationen · Version des informations
Stand van de informatie · Versione delle informazioni · Estado de las informaciones
Estado das informações: 11/2025 · Ident.-No.: SSC200A1-112025-1

IAN 541063_2507