



SLOW COOKER / SLOW COOKER / MIJOTEUSE ÉLECTRIQUE SSC 200 A1

(GB) (IE) (NI) (CY) (MT)

SLOW COOKER

Operating instructions

(FR) (BE) (CH)

MIJOTEUSE ÉLECTRIQUE

Mode d'emploi

(CZ)

HRNEC NA POMALÉ VAŘENÍ

Návod k obsluze

(SK)

HRNIEC NA POMALÉ VARENIE

Návod na obsluhu

(DK)

SLOW COOKER

Betjeningsvejledning

(HU)

SLOW COOKER

Használati utasítás

(DE) (AT) (BE) (CH)

SLOW COOKER

Bedienungsanleitung

(NL) (BE)

SLOW COOKER

Gebruiksaanwijzing

(PL)

WOLNOWAR

Instrukcja obsługi

(ES)

OLLA DE COCCIÓN LENTA

Instrucciones de uso

(IT) (CH) (MT)

PENTOLA PER COTTURA LENTA

Istruzioni per l'uso

IAN 541063_2507

(DE) (BE) (NL)
(CZ) (PL) (SK) (ES)



GB IE NI CY 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.

CZ

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

PL

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

SK

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

ES

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

DK

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

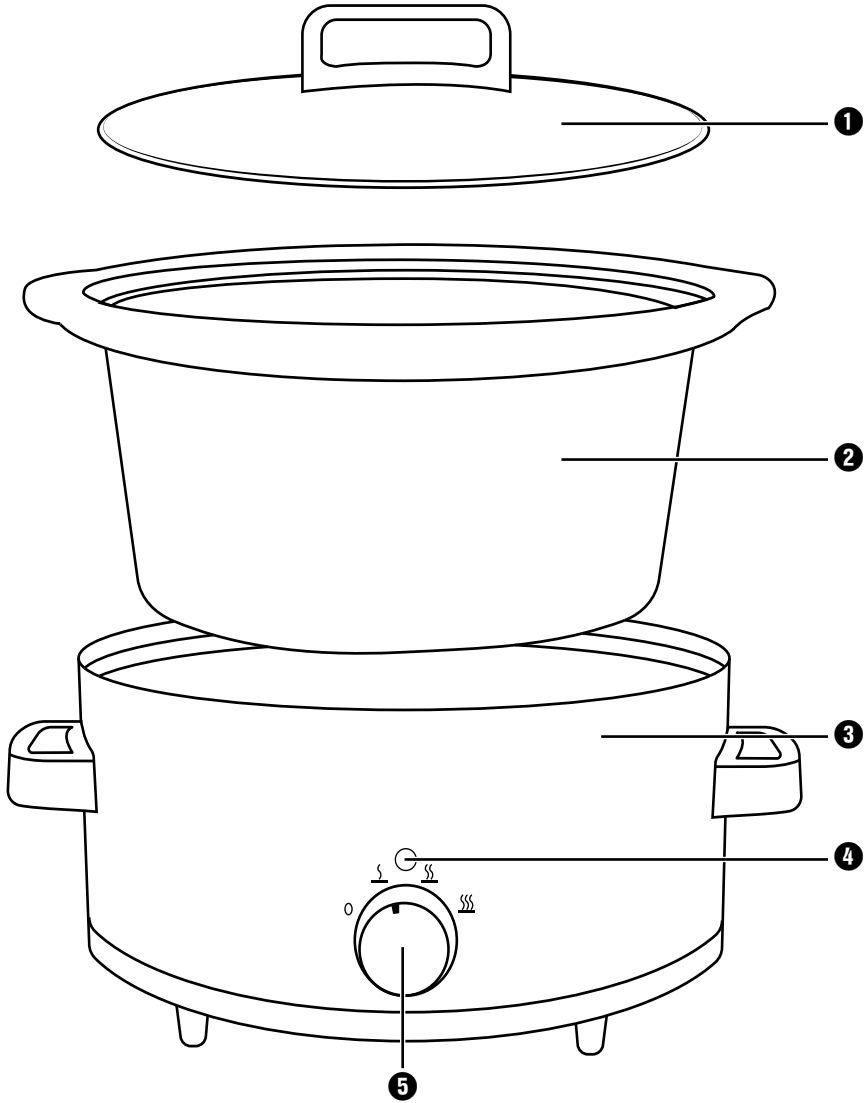
IT CH MT

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

HU

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

English	Operating instructions	Page	1
Deutsch	Bedienungsanleitung	Seite	17
Français	Mode d'emploi	Page	33
Nederlands	Gebruiksaanwijzing	Pagina	51
Česky	Návod k obsluze	Strana	67
Polski	Instrukcja obsługi	Strona	83
Slovenčina	Návod na obsluhu	Strana	99
Español	Instrucciones de uso	Página	115
Dansk	Betjeningsvejledning	Side	131
Italiano	Istruzioni per l'uso	Pagina	145
Magyar	Használati utasítás	Oldal	161



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. Kompnass 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  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

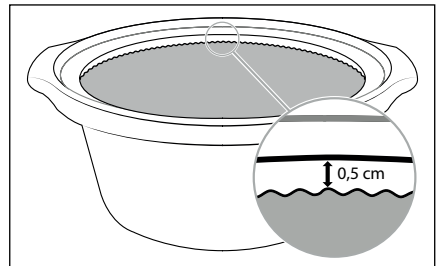
i Note

- ▶ 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 **III**. 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

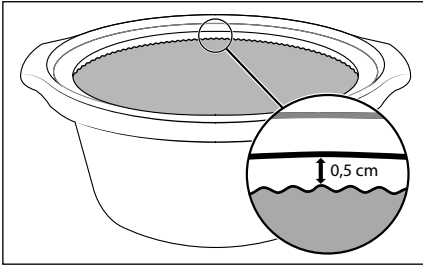
i Hinweis

- ▶ 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 scheuernenden 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 Fruchtsäure 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 5 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

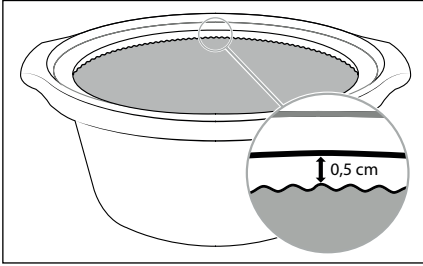
i Remarque

- ▶ 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.
- i 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
	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

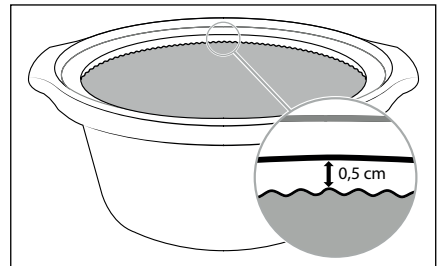
i Opmerking

- ▶ 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.

Obsah

1. Úvod	68
2. Použití v souladu s určením	68
3. Kontrola rozsahu dodávky	68
4. Popis přístroje	68
5. Technické údaje	68
6. Použitá výstražná upozornění a symboly	69
7. Bezpečnostní pokyny	70
8. Popis funkce	73
9. Přípravy	73
9.1. Před prvním použitím	73
9.2. Umístění přístroje	73
9.3. Příprava ingrediencí	73
10. Obsluha	74
10.1. Typy	74
10.2. Doba vaření	74
10.3. Nastavení stupně vaření	75
10.4. Tepelná úprava potravin	75
11. Čištění	75
12. Uložení	76
13. Odstranění závad	76
14. Likvidace	76
14.1. Likvidace přístroje a obalu	76
15. Záruka společnosti Kompennass Handels GmbH	76
15.1. Servis	77
15.2. Dovožce	77
16. Recepty	78
16.1. Hrachová polévka	78
16.2. Kuřecí polévka	78
16.3. Pulled Pork (trhané vepřové maso)	79
16.4. Dušené hovězí hrudí	80
16.5. Chlebový pudink	80
16.6. Ovocný crumble	81

1. Úvod

Blahopřejeme vám k zakoupení vašeho nového přístroje!

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

2. Použití v souladu s určením

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

Nebezpečí při použití v rozporu s určením!

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

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

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

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

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

3. Kontrola rozsahu dodávky

Přístroj se standardně dodává s následujícími komponenty:

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

⚠ NEBEZPEČÍ!

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

i Upozornění

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

4. Popis přístroje

(Zobrazení viz výklopná strana)










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













5. Technické údaje

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

6. Použitá výstražná upozornění a symboly



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

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

	Je možné mýt v myčce nádobí.
	Všechny části tohoto přístroje přicházející do styku s potravinami jsou bezpečné pro potraviny.
	Tento výrobek splňuje požadavky platných evropských a národních směrnic.
	Elektrický přístroj nevyhazujte do domovního odpadu!
	Obal poté odevzdejte k ekologické likvidaci.
	Obal z recyklovatelných materiálů. Při třídění odpadu dodržujte označení obalových materiálů: Jsou označeny zkratkami (a) a číslicemi (b) s následujícím významem: 1-7: plasty, 20-22: papír a lepenka, 80-98: kompozitní materiály.
	Obal obsahuje papír a/nebo lepenku.
	Obal obsahuje plast a/nebo kov.
	
	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 BIO UZE TRI
	FR: Výrobek, obal a návod k obsluze jsou recyklovatelné, podléhají rozšířené odpovědnosti výrobce a shromažďují se odděleně.

7. Bezpečnostní pokyny

⚠ NEBEZPEČÍ ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM!

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

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

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

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

! POZOR! HMOTNÉ ŠKODY!

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

8. Popis funkce

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

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

9. Přípravy

9.1. Před prvním použitím

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

- ♦ Veškeré díly vyčistěte tak, jak je popsáno v kapitole **11. Čištění**.
- ♦ Základnu přístroje **③** postavte na rovnou, stabilní a tepelně odolnou plochu v blízkosti dobře přístupné síťové zásuvky.
- ♦ Keramickou nádobu **②** vložte do základny přístroje **③**.
- ♦ Ujistěte se, že otočný spínač je v poloze **0**, a zastrčte síťovou zástrčku do síťové zásuvky.
- ♦ Keramickou nádobu **②** naplňte 0,5 litry vody.
- ♦ Na keramickou nádobu **②** položte skleněné víko **①**.
- ♦ Nastavte otočný regulátor **⑤** na **SSS**. Kontrolka **④** svítí a přístroj zahájí postup zahřívání.

i Upozornění

- ▶ Při prvním použití může dojít z důvodu zbytků vzniklých při výrobě k lehkému vzniku kouře a zápachu. To je normální a po krátké době kouř a zápach zmizí. Zajistěte dostatečné větrání, otevřete například okno.
- ♦ Přístroj po 60 minutách vypněte nastavením otočného regulátoru **⑤** opět na **0**.
- ♦ Vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky.
- ♦ Nechte přístroj dostatečně vychladnout, vodu vylijte a všechny díly znovu vyčistěte podle popisu v kapitole **11. Čištění**.

9.2. Umístění přístroje

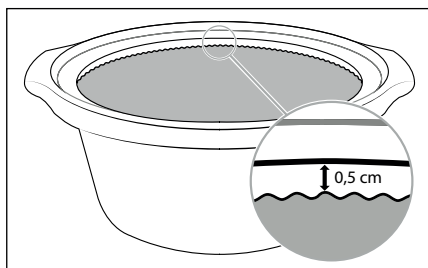
i Upozornění

- ▶ Pokud přístroj používáte poprvé, postupujte dále podle popisu v kapitole **9.1. Před prvním použitím**.
- ♦ Základnu přístroje **③** postavte na rovnou, stabilní a tepelně odolnou plochu v blízkosti dobře přístupné síťové zásuvky.
- ♦ Keramickou nádobu **②** vložte do základny přístroje **③**.
- ♦ Ujistěte se, že otočný spínač je v poloze **0**, a zastrčte síťovou zástrčku do síťové zásuvky.

Přístroj je nyní připravený k provozu.

9.3. Příprava ingrediencí

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



- Přísady by měly obsahovat nejméně cca 200 ml tekutiny. Mějte však na paměti, že velmi suché přísady mohou vyžadovat více a velmi vodnaté přísady méně přidané tekutiny.
- Před použitím nechte zmrazené potraviny zcela rozmrazit.
- Přísady rozmělněte na rovnoměrné, pokud možno ne příliš velké kousky, abyste zkrátili dobu vaření. Čím jsou kousky větší, tím delší je doba vaření.
- Maso můžete pro intenzivnější chuť před přidáním do keramické nádoby **②** orestovat. To má také tu výhodu, že se sníží obsah tuku v mase a tím i pokrmu, pokud vypečený tuk dále nepoužijete.

- Pokud chcete přísady před vařením předvařit nebo opéct, použijte samostatný hrnec nebo pánev. S tímto přístrojem není možné opékání nebo předvaření.
- Pokud maso nebudete předem opékat, měli byste z masa odstranit přebytečný tuk, protože se při šetrném vaření nevyvaří.
- Syrové červené fazole obsahují **toxiny**, které se neutralizují pouze vysokými teplotami. Vaření tímto přístrojem k tomu **není** dostačující! Před použitím červených fazolí je proto vařte alespoň 10 minut ve **vroucí** vodě.
- Osušené, neloupané luštěniny nechejte přes noc změkchnout a slijte vodu. Pro přípravu použijte čerstvou vodu.
- Skleněné víko ❶ sundávejte z přístroje během provozu co nejméně, protože při tom vždy uniká teplo a prodlužuje se proces vaření.
- Čím déle se pokrmy vaří, tím je zelenina a maso měkčí.
- Pokud se na konci doby vaření nachází v keramické nádobě ❷ příliš mnoho tekutiny, sejměte skleněné víko ❶. Nechte potraviny dále vařit bez skleněného víka ❶, dokud se neodpaří dostatečné množství tekutiny.

10. Obsluha

10.1. Tipy

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

10.2. Doba vaření

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

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

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

10.3. Nastavení stupně vaření

Otočným regulátorem ⑤ lze vybrat čtyři nastavení:

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

10.4. Tepelná úprava potravin

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

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

❗ POZOR! HNOTNÉ ŠKODY!

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

i Upozornění

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

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

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

i Upozornění

▶ Keramická nádoba ② uchovává dostatek tepla pro udržení uvařených přísad teplých ještě cca 30 minut. Chcete-li pokrmy udržovat teplé po dlouhou dobu, nastavte otočný regulátor ⑤ na ⏟.

◆ Když jsou přísady uvařené a již nemusejí být udržovány teplé, nastavte otočný regulátor ⑤ na 0 a vytáhněte sířovou zástrčku.

◆ Nyní můžete pokrmy opatrně přelit nebo servírovat přímo v keramické nádobě ②. Dbejte na to, že keramická nádoba ② je případně velmi horká! K jejímu vyjmutí a postavení na tepelně odolný povrch použijte chňapky.

◆ Veškeré díly nechejte dostatečně vychladnout a vyčistěte tak, jak je popsáno v kapitole 11. **Čištění**.

11. Čištění

⚠ NEBEZPEČÍ ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM!

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

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- ▶ Před čištěním nechte všechny díly dostatečně zchladit.

❗ POZOR! HNOTNÉ ŠKODY!

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

- ♦ Otřete kryt a vnitřní prostor základny přístroje **3** vlhkým hadříkem. V případě potřeby dejte na hadřík jemný mycí prostředek. Otřete jej poté hadrem namočeným pouze vodou, abyste odstranili případné zbytky mycího prostředku.
- ♦ Keramickou nádobu **2** a skleněné víko **1** umyjte v teplé vodě s jemným mycím prostředkem. Nakonec díly opláchněte čistou vodou.

i Upozornění



Keramická nádoba **2** a skleněné víko **1** jsou také vhodné pro mytí v myčce nádobí.

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

12. Uložení

- ♦ Veškeré díly vyčistěte tak, jak je popsáno v kapitole **11. Čištění**.
- ♦ Přístroj s nasazenou keramickou nádobou **2** a zavřeným skleněným víkem **1** uložte na bezprašném a suchém místě.

13. Odstranění závad

Problém	Možné příčiny	Možná řešení
Přístroj nefunguje.	Zástrčka přístroje nebyla zastrčená do síťové zásuvky.	Zapojte přístroj do zásuvky.
	Přístroj je poškozený.	Obraťte se na servis.
	Otočný regulátor 5 je v poloze 0 .	Zvolte vhodný stupeň vaření.

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

14. Likvidace

14.1. Likvidace přístroje a obalu



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

Před vrácením přístroje vymažte všechny osobní údaje.

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

Obal zlikvidujte ekologicky.

15. Záruka společnosti Kompernass Handels GmbH

Vážená zákaznice, vážený zákazníku,

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

Záruční podmínky

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

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

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

Záruční doba a zákonné nároky vyplývající ze závad

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

Rozsah záruky

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

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

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

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

Vyřízení v případě záruky

Pro zajištění rychlého Vaší žádosti postupujte podle následujících pokynů:

- Pro všechny dotazy mějte připraven pokladní lístek a číslo výrobku (IAN) 541063_2507 jako doklad o koupi.
- Číslo výrobku naleznete na typovém štítku na výrobku, rytině na výrobku, na titulní straně návodu k obsluze (vlevo dole) nebo na nálepce na zadní nebo spodní straně výrobku.

- Pokud by se měly vyskytovat funkční vady nebo jiné závady, kontaktujte nejprve níže uvedené servisní oddělení **telefonicky** nebo **e-mailem**.
- Výrobek, zaevidovaný jako vadný výrobek pak můžete při přiložení dokladu o nákupu (pokladní lístek) a při uvedení, v čem spočívá vada a kdy k ní došlo, poslat výrobek pro Vás bez poštovního na adresu, kterou Vám oznámí servis.



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

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

15.1. Servis

Servis Česko

Tel.: 800143873

E-Mail: kompernass@lidl.cz

www.lidl-service.com
IAN 541063_2507

15.2. Dovoze

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NĚMECKO

www.kompernass.com

16. Recepty

i Upozornění

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

16.1. Hrachová polévka

Doba přípravy: 30 min

Přibližná doba vaření: 4 až 4 h 30 min

Obtížnost: střední

Porce: 6

500 g zeleného loupaného hrachu, sušeného

2 cibule

1/2 svazku kořenové zeleniny na polévku

300 g vepřové uzené krkovice

2 klobásy typu „čajovka“, uzené

1 bobkový list

1 ČL majoránky, sušené

300 g brambor

2 vídeňské párky

sůl, pepř, granulovaný vývar

trochu octa

1,5 l vody

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

i Upozornění

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

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

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

8) Klobásy a vídeňské párky nakrájejte na kolečka.

9) Podle konzistence část polévky rozmixujte v samostatné nádobě.

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

11) Případně ještě dochuťte solí a pepřem.

16.2. Kuřecí polévka

Doba přípravy: 15 min

Přibližná doba vaření: 5 hodin

Obtížnost: lehké

Porce: 6

2 kuřecí stehna

1 až 1,5 litru vody

2 mrkve

1/4 bulvy celeru

2 petržele

1/2 pórků

1 PL soli

1 ČL sušeného libečku

1 ČL mletého černého pepře

1 bobkový list

1 ČL nasekaného kořene zázvoru

1 svazek kadeřavé petrželky

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

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

6) Maso opět nechte několik minut zahřívát.

7) Nasekejte a přidejte petrželku.

16.3. Pulled Pork (trhané vepřové maso)

Doba přípravy: 30 min

Doba vaření min.: 7 hodin

Obtížnost: lehké

Porce: 6 až 8

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

1 cibule

400 ml zázvorového nebo kořenového piva

Na směs koření:

2 PL mleté papriky (pálivá)

2 PL hnědého cukru

2 ČL soli

½ ČL hořčičných semínek

2 špetky černého pepře

4 špetky sušeného mletého česneku

2 špetky oregano

1 ČL mletých semen koriandru

2 špetky chilli vloček

Na barbecue omáčku:

2 cibule

2 PL oleje

4 stroužky česneku

1 PL medu

1 střík octa (např. malinový nebo jablečný ocet)

150 ml jablečné šťávy

150 ml rajčatového kečupu

2 stříky worcesterové omáčky

2 stříky sójové omáčky

2 špetky mletého chilli

2 špetky pepře

2 špetky uzené soli

1) Vepřové maso opláchněte a osušte.


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

3) Maso potřete směsí koření po všech stranách.

4) Oloupejte dvě cibule a nakrájejte je na kroužky.

5) Do keramické nádoby vložte polovinu množství této cibule.

6) Maso položte na cibuli a pokryjte zbytkem kroužků.

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

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

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

10) K tomu prolisujte česnek a krátce osmahněte.

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

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

13) Barbecue omáčku umíchejte dohledka mixovacím nástavcem.

Upozornění

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

14) Měkké maso opět vyjměte a dejte stranou.

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

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

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

16.4. Dušené hovězí hrudí

Doba přípravy: 30 min

Doba marinování cca: 30 min

Přibližná doba vaření: 7 hodin

Obtížnost: lehké

Porce: 4

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

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

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

16.5. Chlebový pudink

Doba přípravy: 15 min

Přibližná doba vaření: 1,5 až 2 hodiny

Obtížnost: lehké

Porce: 8

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

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

Chlebový pudink doporučujeme podávat s vanilkovou zmrzlinou.

16.6. Ovocný crumble

Doba přípravy: 30 min

Přibližná doba vaření: 3 hodiny

Obtížnost: lehké

6 porcí

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

1 PL citronové šťávy

3 až 4 PL bílého cukru

150 ml jablečné šťávy (nebo bílého vína)

15 g škrobu

150 g mouky


65 g ovesných vloček (pevných)

135 g hnědého cukru

135 g měkkého másla

jedna špetka soli

jedna špetka skořice

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

Ovocný crumble doporučujeme podávat s vanilkovou omáčkou.

Spis treści

1. Wstęp	84
2. Zastosowanie zgodne z przeznaczeniem	84
3. Sprawdzenie kompletności produktu	84
4. Opis urządzenia	84
5. Dane techniczne	84
6. Zastosowane wskazówki ostrzegawcze i symbole	85
7. Wskazówki bezpieczeństwa	86
8. Zasada działania	89
9. Przygotowania	89
9.1. Przed pierwszym użyciem	89
9.2. Ustawienie urządzenia	89
9.3. Przygotowanie składników	90
10. Obsługa	90
10.1. Porady	90
10.2. Czasy gotowania	90
10.3. Ustawianie stopnia gotowania	91
10.4. Gotowanie produktów spożywczych	91
11. Czyszczenie	92
12. Przechowywanie	93
13. Usuwanie usterek	93
14. Utylizacja	93
14.1. Utylizacja urządzenia i opakowania	93
15. Gwarancja Kompernaß Handels GmbH	93
15.1. Serwis	94
15.2. Importer	94
16. Przepisy	95
16.1. Grochówka	95
16.2. Rosół z kury	95
16.3. Rwana wieprzowina	96
16.4. Duszony mostek wołowy	97
16.5. Pudding chlebowy	97
16.6. Kruszonka owocowa	98

1. Wstęp

Gratulujemy zakupu nowego urządzenia!

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

2. Zastosowanie zgodne z przeznaczeniem

⚠ OSTRZEŻENIE! **NIEBEZPIECZEŃSTWO ZRANIENIA!**

Niebezpieczeństwo z powodu niewłaściwego użytkowania!

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

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

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

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

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

3. Sprawdzenie kompletności produktu

Urządzenie dostarczane jest standardowo z następującymi elementami:

- Podstawa urządzenia
- Garnek ceramiczny

- Szklana pokrywka
- Instrukcja obsługi

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO!

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

① Wskazówka

- ▶ Urządzenie należy sprawdzić pod kątem kompletności elementów i widocznych uszkodzeń.
- ▶ W przypadku braku jakiegokolwiek elementu bądź uszkodzeń wskutek wadliwego opakowania lub transportu, skontaktuj się z infolinią serwisową (patrz rozdział **15.1. Serwis**).

4. Opis urządzenia

(Ilustracje - patrz rozkładana okładka)










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













5. Dane techniczne

Napięcie zasilania	220 - 240 V ~ , 50/60 Hz
Pobór mocy	200 W
Pobór mocy w trybie wyłączenia	0 W
Pojemność garnka ceramicznego ②	ok. 3,5 litrów
Pojemność użytkowa Garnek ceramiczny ②	ok. 3,2 litra

6. Zastosowane wskazówki ostrzegawcze i symbole



W niniejszej instrukcji obsługi, na opakowaniu i na urządzeniu użyto następujących ostrzeżeń i symboli (o ile mają zastosowanie):

	NIEBEZPIECZEŃSTWO! Ostrzeżenie zawierające ten symbol i słowo sygnałowe „NIEBEZPIECZEŃSTWO” oznacza sytuację bezpośrednio niebezpieczną, która, jeśli się jej nie uniknie, może spowodować śmierć lub poważne obrażenia ciała.
	OSTRZEŻENIE! Ostrzeżenie z tym symbolem i słowem sygnałowym „OSTRZEŻENIE” wskazuje na możliwość wystąpienia niebezpiecznej sytuacji, która, jeśli się jej nie uniknie, może spowodować śmierć lub poważne obrażenia ciała.
	PRZESTROGA! Ostrzeżenie z tym symbolem i słowem sygnałowym „PRZESTROGA” wskazuje na możliwość wystąpienia niebezpiecznej sytuacji, która, jeśli się jej nie uniknie, może spowodować niewielkie lub umiarkowane obrażenia ciała.
	UWAGA! Ostrzeżenie z tym symbolem i słowem sygnałowym „UWAGA” oznacza możliwą sytuację, która, jeśli się jej nie uniknie, może spowodować szkody materialne.
	Wskazówka: Wskazówka oznacza dodatkowe informacje, ułatwiające korzystanie z urządzenia.
	Prąd/napięcie przemiennie
	Uziemienie ochronne
	Używać urządzenia tylko w pomieszczeniach zamkniętych.
	Nie zanurzać w wodzie!

	Urządzenie przystosowane do zmywania w zmywarce do naczyń.
	Wszystkie części tego urządzenia mające kontakt z żywnością są do tego odpowiednio dopuszczone.
	Ten produkt spełnia wymagania obowiązujących dyrektyw europejskich i krajowych.
	Urządzeń elektrycznych nie wolno wyrzucać z odpadami domowymi!
	Opakowanie utylizuj zgodnie z przepisami ochrony środowiska.
	Opakowanie z materiałów przeznaczonych do recyklingu. Przestrzegaj oznaczenia materiałów opakowaniowych podczas segregacji odpadów: są one oznaczone skrótami (a) i cyframi (b) w następujący sposób: 1-7: tworzywa sztuczne, 20-22: papier i tektura, 80-98: kompozyty.
	Opakowanie zawiera elementy z papieru i/lub tektury.
	Opakowanie zawiera elementy z plastiku i/lub metalu.
	
	FR Cet appareil et ses accessoires se recyclent A DÉPOSER EN MAGASIN A DÉPOSER EN DÉCHÈTERIE OU
	FR ÉLÉMENTS D'EMBALLAGE BAC DE TRI
	FR: Produit, emballage nadoją i instrukcja obsługi się do recyklingu, podlegają rozszerzonej odpowiedzialności producenta i są zbierane selektywnie.

7. Wskazówki bezpieczeństwa

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM!

-  Nigdy nie zanurzaj podstawy urządzenia, kabla zasilającego ani wtyku sieciowego w wodzie ani w żadnej innej cieczy. Nie stawiaj podstawy urządzenia w pobliżu wody ani nie czyść jej pod bieżącą wodą.
- Nigdy nie pozwól, aby kabel zasilający był mokry lub wilgotny podczas pracy. Kabel układaj w taki sposób, aby chronić go przed przyniesieniem lub innym rodzajem uszkodzenia.
- W przypadku uszkodzenia kabla zasilającego należy zlecić jego wymianę producentowi, w punkcie serwisowym lub osobie posiadającej odpowiednie kwalifikacje. Dzięki temu unikniesz poważnych zagrożeń.
-  Używaj urządzenia wyłącznie w suchych pomieszczeniach. Nigdy nie używaj go na zewnątrz.
- Nie wlewaj wody ani innych płynów do metalowego pojemnika podstawy urządzenia!

⚠ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO ZRANIENIA!

- To urządzenie może być używane przez osoby o zmniejszonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub też osoby nieposiadające odpowiedniego doświadczenia i/lub wiedzy, wyłącznie pod nadzorem lub po przeszkoleniu w zakresie bezpiecznego używania urządzenia oraz wynikających z niego zagrożeń.
- To urządzenie może być używane przez dzieci od 8. roku życia wyłącznie pod nadzorem lub po przeszkoleniu w zakresie bezpiecznego używania urządzenia oraz wynikających z niego zagrożeń. Czyszczenia ani konserwacji nie mogą wykonywać dzieci, chyba że ukończyły one 8. rok życia i są pod nadzorem. Urządzenie oraz jego kabel zasilający należy trzymać w miejscu niedostępnym dla dzieci w wieku poniżej 8 lat.

- Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem.
- Urządzenie oraz jego przewód zasilający należy trzymać poza zasięgiem dzieci w wieku poniżej 8 lat.
- Postaw urządzenie jak najbliżej gniazda sieciowego. Pamiętaj, by wtyk był łatwo dostępny w celu wyjęcia go z gniazda w przypadku zagrożenia, a także, by kabel sieciowy nie był przyczyną potknięcia.
- Po zakończeniu używania i przed przystąpieniem do czyszczenia lub przemieszczenia urządzenia zawsze wyciągaj wtyk sieciowy z gniazda zasilania.
- Umieścić urządzenie na równej, stabilnej i odpornej na wysokie temperatury powierzchni.
- Nie umieszczaj urządzenia pod lub w pobliżu przedmiotów łatwopalnych, takich jak zasłony lub wiszące szafki.
- Nie włączaj urządzenia, jeśli zostało upuszczone lub uszkodzone. Zleć sprawdzenie i ewentualną naprawę urządzenia wykwalifikowanemu specjalście.
- Naprawy urządzenia zlecaj wyłącznie w autoryzowanych punktach serwisowych lub w serwisie producenta. Nieprawidłowo wykonane naprawy mogą powodować zagrożenia dla użytkownika. Powodują one także utratę gwarancji.
- Nigdy nie wolno otwierać obudowy urządzenia. Wewnątrz obudowy nie ma części, które wymagałyby konserwacji lub wymiany przez użytkownika.



Przeostroga! Gorąca powierzchnia!

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

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

⚠ **UWAGA! SZKODY MATERIALNE!**

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

8. Zasada działania

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

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

9. Przygotowania

9.1. Przed pierwszym użyciem

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

- ◆ Czyść wszystkie elementy urządzenia w sposób opisany w rozdziale **11. Czyszczenie**.
- ◆ Umieść podstawę urządzenia **3** na równej, stabilnej i odpornej na wysoką temperaturę powierzchni w pobliżu łatwo dostępnego gniazdka elektrycznego.
- ◆ Włóż garnek ceramiczny **2** do podstawy urządzenia **3**.
- ◆ Upewnij się, że pokrętko regulacyjne jest ustawione na **0** i podłącz wtyk sieciowy do gniazdka zasilania.
- ◆ Napełnij garnek ceramiczny **2** 0,5 l wody.
- ◆ Połóż szklaną pokrywkę **1** na garnku ceramicznym **2**.
- ◆ Ustaw pokrętko regulacyjne **5** na **SSS**. Zaświeci się lampka kontrolna **4**, a urządzenie zaczyna się nagrzewać.

i Wskazówka

- ▶ Podczas pierwszego użycia może pojawić się lekkie dymienie i wyczuwalny zapach. Jest to spowodowane wypaleniem się pozostałości środków zastosowanych przy produkcji urządzenia. Jest to normalne i znika po krótkim czasie. Pamiętaj o zapewnieniu odpowiedniej wentylacji w pomieszczeniu, np. przez otwarcie okna.
- ◆ Wyłącz urządzenie po 60 minutach, przekręcając pokrętko regulacyjne **5** z powrotem na **0**.
- ◆ Wyjmij wtyk sieciowy z gniazdka sieciowego.
- ◆ Odczekaj, aż urządzenie wystarczająco ostygnie, wylej wodę i ponownie wyczyść wszystkie części, jak opisano w rozdziale **11. Czyszczenie**.

9.2. Ustawienie urządzenia

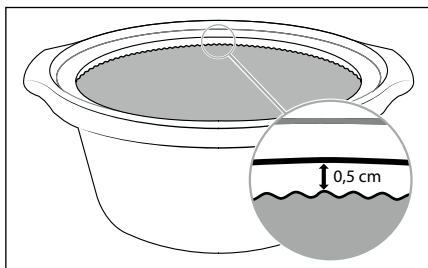
i Wskazówka

- ▶ Jeśli urządzenie jest używane po raz pierwszy, należy postępować w sposób opisany w rozdziale **9.1. Przed pierwszym użyciem**.
- ◆ Umieść podstawę urządzenia **3** na równej, stabilnej i odpornej na wysoką temperaturę powierzchni w pobliżu łatwo dostępnego gniazdka elektrycznego.
- ◆ Włóż garnek ceramiczny **2** do podstawy urządzenia **3**.
- ◆ Upewnij się, że pokrętko regulacyjne jest ustawione na **0** i podłącz wtyk sieciowy do gniazdka zasilania.

Urządzenie jest teraz gotowe do pracy.

9.3. Przygotowanie składników

- Napelnij garnek ceramiczny ② maksymalnie na tyle, aby pozostał jeszcze odstęp ok. 0,5 cm od krawędzi wewnętrznej (ok. 3,2 l):



- Składniki powinny zawierać co najmniej ok. 200 ml płynu. Należy jednak pamiętać, że bardzo suche składniki mogą wymagać więcej, a wodniste składniki mniej dodanych płynów.
- Przed użyciem pozostaw mrożoną żywność do całkowitego rozmrożenia.
- Rozdrobnij składniki na równe, najlepiej niezbyt duże kawałki, aby skrócić czas gotowania. Im większe części, tym dłuższy czas gotowania.
- Aby uzyskać bardziej intensywny smak, można podsmażyć mięso na krótko przed włożeniem go do garnka ceramicznego ②. Ma to również tę zaletę, że zawartość tłuszczu w mięsie, a tym samym w żywności zostanie zmniejszona, jeśli nie będziesz używać dalej wysmażonego tłuszczu.
- Jeśli chcesz wstępnie podgotować lub podsmażyć składniki przed gotowaniem, użyj oddzielnego garnka lub patelni. W przypadku tego urządzenia nie jest możliwe podsmażanie lub wstępne podgotowanie.

- Jeśli nie usmażysz wstępnie mięsa, usuń nadmiar tłuszczu z mięsa, ponieważ nie przesmaży się on podczas delikatnego gotowania.
- Surowa, czerwona fasola zawiera **toksyny**, które są neutralizowane tylko przez wysokie temperatury. Gotowanie za pomocą tego urządzenia jest **niewystarczające!** Dlatego fasolę czerwoną należy gotować we **wrzącej** wodzie przez co najmniej 10 minut przed użyciem.
- Namocz suszone, nieobrane rośliny strączkowe na noc i wylej wodę. Do gotowania użyj świeżej wody.



10. Obsługa

10.1. Porady


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





10.2. Czasy gotowania



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

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

10.3. Ustawianie stopnia gotowania




Pokrętko regulacyjne  umożliwia wybranie czterech ustawień:

Pozycja	Funkcja
	Urządzenie wyłączone
	Podtrzymanie temperatury (ok. 60–75 °C)
	Niska temperatura gotowania (ok. 80–90 °C)
	Wysoka temperatura gotowania (ok. 90–100 °C)


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

10.4. Gotowanie produktów spożywczych

OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO ZRANIENIA!

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

UWAGA! SZKODY MATERIALNE!

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

i Wskazówka

- ▶ Podnoś szklaną pokrywkę **1** z urządzenia podczas pracy tak rzadko, jak to możliwe, ponieważ spowoduje to wydostanie się ciepła za każdym razem i przedłuży proces gotowania.
- ▶ Urządzenie nie nadaje się do smażenia żywności.
- ▶ Urządzenie nie nadaje się do podgrzewania ostudzonej żywności.
- ◆ Jeśli jeszcze tego nie zrobiłeś, najpierw wykonaj wszystkie czynności przygotowawcze opisane w rozdziale **9.3. Przygotowanie składników**. Przestrzegaj również wskazówek zawartych w rozdziale **10.1. Porady**.
- ◆ W razie potrzeby podnieś szklaną pokrywkę **1** z garnka ceramicznego **2** i dodaj składniki, które mają być ugotowane, łącznie z płynem.
- ◆ Połóż szklaną pokrywkę **1**.
- ◆ Ustaw pokrętko regulacyjne **5** w żądanej pozycji (patrz rozdział **10.3. Ustawianie stopnia gotowania**). Zaświeci się lampka kontrolna **4**, a urządzenie zaczyna się nagrzewać.
- ◆ Gotuj składniki przez zalecany czas (patrz np. rozdział **10.2. Czasy gotowania**). W międzyczasie sprawdzaj stan ugotowania składników.

i Wskazówka

- ▶ Garnek ceramiczny **2** zachowuje wystarczającą ilość ciepła, aby utrzymać ciepło gotowanych składników przez ok. 30 minut. Jeśli potrawy mają być dłużej utrzymywane ciepłe, ustaw pokrętko regulacyjne **5** na ten czas na **5**.
- ◆ Gdy składniki są ugotowane i nie trzeba ich już ogrzewać, ustaw pokrętko regulacyjne **5** na **0** i odłącz wtyk sieciowy od zasilania.
- ◆ Teraz możesz ostrożnie przełożyć jedzenie lub podać je bezpośrednio w garnku ceramicznym **2**. Pamiętaj przy tym, że garnek ceramiczny **2** może być bardzo gorący! Użyj rękawic kuchennych, aby go wyjąć i odstawić na powierzchni odpornej na wysoką temperaturę.

- ◆ Odczekaj, aż urządzenie wystarczająco ostygnie i wyczyść wszystkie części, jak opisano w rozdziale **11. Czyszczenie**.

11. Czyszczenie

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM!

- ▶ Przed oczyszczeniem urządzenia wyciągnij wtyk sieciowy z gniazda zasilania.
- ▶ Nigdy nie wolno zanurzać podstawy urządzenia **3** i przewodu połączeniowego w wodzie.

⚠ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO ZRANIENIA!

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

⚠ UWAGA! SZKODY MATERIALNE!

- ▶ Nie używaj żrących ani ściernych środków czyszczących. Mogą one uszkodzić powierzchnie urządzenia.
- ▶ Przed zanurzeniem garnka ceramicznego **2** i szklanej pokrywki **1** w wodzie w celu umycia poczekaj, aż wystarczająco ostygną. W przeciwnym razie mogą pęknąć z powodu różnicy temperatur.
- ◆ Wyczyść obudowę i wewnątrz podstawy urządzenia **3** wilgotną ściereczką. W razie potrzeby można na szmatkę dodać niewielką ilość delikatnego płynu do mycia naczyń. Zmyj następnie powierzchnię szmatką zwilżoną czystą wodą, aby usunąć ewentualne pozostałości płynu do mycia naczyń.
- ◆ Umyj garnek ceramiczny **2** i szklaną pokrywkę **1** w ciepłej wodzie z dodatkiem łagodnego płynu do mycia naczyń. Następnie wypłucz wszystkie elementy w czystej wodzie.

i Wskazówka



Garnek ceramiczny **2** i szklana pokrywka **1** nadają się również do mycia w zmywarce.

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

12. Przechowywanie

- ♦ Czyść wszystkie elementy urządzenia w sposób opisany w rozdziale **11. Czyszczenie**.
- ♦ Przechowuj urządzenie z włożonym garnkiem ceramicznym ② oraz zamkniętą szklaną pokrywką ① w wolnym od pyłów i suchym miejscu.

13. Usuwanie usterek

Problem	Możliwe przyczyny	Możliwe rozwiązania
Urządzenie nie działa.	Urządzenie nie zostało podłączone do gniazda zasilania.	Podłącz urządzenie do gniazda zasilania.
	Urządzenie jest uszkodzone.	Skontaktuj się z serwisem.
	Pokrętło regulacyjne ⑤ jest ustawione na 0.	Wybierz odpowiedni stopień gotowania.

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

14. Utylizacja

14.1. Utylizacja urządzenia i opakowania



Symbol przekreślonego kosza na śmieci oznacza, że po zakończeniu eksploatacji tego urządzenia nie wolno go utylizować z odpadami domowymi.

Urządzenie należy oddać do wyspecjalizowanych punktów zbiórki odpadów, zakładów recyklingu lub zakładów utylizacji odpadów.

Zużyty sprzęt może mieć szkodliwy wpływ na środowisko i zdrowie ludzi z uwagi na potencjalną zawartość niebezpiecznych substancji, mieszanin oraz części składowych. Gospodarstwo domowe spełnia ważną rolę w przyczynianiu się do ponownego użycia i odzysku surowców wtórnych, w tym recyklingu zużytego sprzętu.

Na tym etapie kształtuje się postawy, które wpływają na zachowanie wspólnego dobra jakim jest czyste środowisko naturalne.

Przed zwrotem należy usunąć wszystkie dane osobowe.

Opakowanie urządzenia jest wykonane z materiałów przyjaznych dla środowiska naturalnego i można je oddać w lokalnych punktach recyklingu.

Opakowanie należy utylizować w sposób przyjazny dla środowiska.

15. Gwarancja Kompernaß Handels GmbH

Szanowny Kliencie,

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

Warunki gwarancji

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

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

Jeżeli wada jest objęta naszą gwarancją, otrzymasz z powrotem naprawiony lub nowy produkt. Zgodnie z art. 581 §1 polskiego kodeksu cywilnego wraz z wymianą produktu lub jego istotnej części rozpoczyna się nowy okres gwarancyjny.

Okres gwarancji i ustawowe roszczenia gwarancyjne

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

Zakres gwarancji

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

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

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

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

Realizacja zobowiązań gwarancyjnych

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

- W przypadku wszelkich pytań przygotuj paragon fiskalny oraz numer artykułu (IAN) 541063_2507 jako dowód zakupu.
- Numer artykułu można znaleźć na tabliczce znamionowej na produkcie, wygrawerowany na urządzeniu, zapisany na stronie tytułowej instrukcji obsługi (w dolnym lewym rogu) lub na naklejce z tyłu bądź na spodzie urządzenia.

- W przypadku wystąpienia błędów działania lub innych wad, prosimy o kontakt z odpowiednim działem serwisu **telefonicznie** lub **przez e-mail**.
- Zarejestrowany jako wadliwy produkt możesz wtedy wraz z dołączonym dowodem zakupu (paragonem) oraz opisem i datą wystąpienia usterki wystać nieodpłatnie na przekazany wcześniej adres serwisu.



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

Za pomocą tego kodu QR możesz przejść bezpośrednio na stronę serwisu Lidl (www.lidl-service.com), gdzie możesz otworzyć instrukcję obsługi, wpisując numer artykułu (IAN) 541063_2507.

15.1. Serwis

PL Serwis Polska
Tel.: 22 397 4996
E-Mail: kompernass@lidl.pl
IAN 541063_2507

15.2. Importer

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

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

16. Przepisy

i Wskazówka

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

16.1. Grochówka

Czas przygotowania: 30 min

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

Poziom trudności: średni

Porcje: 6

500 g zielonego groszku łuskanego, suszonego

2 cebule

½ pęczka włoszczyzny

300 g karkówki

2 metki, wędzone

1 liść laurowy

1 łyżeczka majeranku, suszonego

300 g ziemniaków

2 kielbaski wiedeńskie

sól, pieprz, bulion granulowany


niewielka ilość octu

1,5 l wody

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

i Wskazówka

- ▶ Niełuskany groch należy przed użyciem namoczyć przez noc! Należy również wziąć pod uwagę dłuższy czas gotowania!
- 3) Umieścić mięso i kielbaski na wierzchu.
- 4) Dodać 1,5 litra gorącej wody, aż przykryte zostaną wszystkie składniki.
- 5) Doprawić do smaku solą, pieprzem, octem, majerankiem i odrobiną granulowanego bulionu.

6) Przykryć pokrywką i gotować przez 4 - 4,5 godziny na stopniu .

7) Ostrożnie wyjąć mięso i w razie potrzeby usunąć z mięsa tłuszcz i kości. Mięso pokroić w kostkę.

8) Metki i kielbaski wiedeńskie pokroić w plastry.

9) W zależności od konsystencji, część zupy utrzeć na przecier w oddzielnym naczyniu.

10) Zupę, mięso i plasterki kielbasek przełożyć z powrotem do garnka ceramicznego i dobrze wymieszać.

11) W razie potrzeby ponownie doprawić solą i pieprzem.

16.2. Rosół z kury

Czas przygotowania: 15 min

Czas gotowania ok.: 5 h

Poziom trudności: łatwy

Porcje: 6

2 udka kurczaka

1 - 1,5 l wody

2 marchewki

1/4 bulwy selera

2 pietruszki

1/2 pora

1 łyżka soli


1 łyżeczka lubczyku, suszonego

1 łyżeczka pieprzu, czarnego, mielonego

1 liść laurowy

1 łyżeczka korzenia imbiru, posiekanego

1 pęczek natki pietruszki, skreślony

- 1) Pora pokroić w plastry, a pozostałe warzywa w drobną kostkę.
- 2) Włożyć udka kurczaka do garnka ceramicznego.
- 3) Na udkach kurczaka rozprowadzić pokrojone w kostkę warzywa i obsypać wszystkimi przyprawami, za wyjątkiem pietruszki.
- 4) Zalać wodą. Gotować przez 5 godzin na stopniu .

5) Po upływie czasu gotowania wyjąć udka kurczaka z bulionu, oddzielić mięso od kości, pokroić lub porozrywać na kawałki i włożyć z powrotem do garnka ceramicznego.

6) Ponownie podgrzać mięso przez kilka minut.

7) Posiekać i dodać pietruszkę.

16.3. Rwana wieprzowina

Czas przygotowania: 30 min

Czas gotowania min.: 7 h

Poziom trudności: łatwy

Porcje: 6-8

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

1 cebula

400 ml napoju imbirowego Ginger Ale lub piwa korzennego

Do mieszanki przypraw:

2 łyżki papryki w proszku (ostrej)

2 łyżki brązowego cukru

2 łyżeczki soli

½ łyżeczki nasion gorczycy

2 szczypty czarnego pieprzu

4 szczypty czosnku w proszku

2 szczypty oregano

1 łyżeczka zmielonych ziaren kolendry

2 szczypty płatków chili

Na sos do grilla:

2 cebule

2 łyżki oleju

4 ząbki czosnku

1 łyżka miodu

1 dawka octu (np. octu malinowego lub jabłkowego)

150 ml soku jabłkowego

150 ml keczupu pomidorowego

2 porcje sosu Worcester

2 porcje sosu sojowego

2 szczypty chili w proszku

2 szczypty pieprzu

2 szczypty soli wędzonej

1) Wieprzowinę oplukać i osuszyć.

2) Przygotowanie mieszanki przypraw do mięsa: wymieszać w małej misce paprykę w proszku z cukrem, solą, ziarnami gorczycy, pieprzem, czosnkiem w proszku, oregano, nasionami kolendry i płatkami chili.

3) Natrzeć mięso ze wszystkich stron mieszanką przypraw.

4) Dwie cebule obrać i pokroić w talarki.

5) Połowę tych cebul włożyć do garnka ceramicznego.

6) Ułożyć mięso na cebuli i przykryć pozostałymi talarkami.

7) Wlać napój imbirowy lub piwo korzenne i gotować wszystko pod przykryciem przez 6 godzin na stopniu SSS. Po upływie połowy czasu obrócić mięso.

8) Na sos do grilla: obrać trzecią cebulę i pokroić w drobną kostkę. Obrać ząbki czosnku.

9) Rozgrzać olej w garnku, a następnie udusić w nim cebulę, aż stanie się szklista.

10) Dodać wyciśnięty czosnek i krótko podduścić.

11) Dodać miód i zalać octem owocowym oraz sokiem jabłkowym. Dodać keczup, sos Worcester, sos sojowy i przyprawy.

12) Dobrze wymieszać trzepaczką do piany i lekko podgotować, w razie potrzeby doprawić.

13) Sos do grilla zmiksować na gładko końcówką do przecierania.


i Wskazówka

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

14) Miękkie mięso wyjąć i odłożyć na bok.

15) W razie potrzeby usunąć nadmiar tłuszczu z mięsa i rozdzielić mięso dwoma widelcami, aby uzyskać typową rwaną wieprzowinę.

16) Dodać cebule do mięsa i przelać wywar z garnka ceramicznego do innego naczynia.

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

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

16.4. Duszony mostek wołowy

Czas przygotowania: 30 min

Czas marynowania ok.: 30 min

Czas gotowania ok.: 7 h

Poziom trudności: łatwy

Porcje: 4

1 kg mostka wołowego

sól

pieprz

1 marchewka

100 g selera

1 liść laurowy


750 ml bulionu wołowego

150 ml czerwonego wina

1 łyżeczka papryki w proszku

6 jagód jałowca

1 mała gałeczka tymianku

- 1) Mostek wołowy doprawić solą i pieprzem i natrzeć. Odstawić na 30 minut, a następnie włożyć do garnka ceramicznego.
- 2) Marchewkę umyć i pokroić w kostkę.
- 3) Seler umyć i pokroić w kostkę.
- 4) Dodać wszystko razem z bulionem, czerwonym winem, przyprawami i tymiankiem do mięsa, nałożyć pokrywkę i dusić przez ok. 7 godzin na stopniu .
- 5) Wyjąć mięso, pokroić w plastry w poprzek włókien i ułożyć na talerzach.

16.5. Pudding chlebowy

Czas przygotowania: 15 min

Czas gotowania ok.: 1,5 – 2 h

Poziom trudności: łatwy

Porcje: 8

4 łyżki masła

400 g białego chleba, z poprzedniego dnia

120 g rodzynek

600 ml mleka

200 ml śmietany

6 jajek


160 g cukru

1 łyżka mielonego cynamonu

½ łyżeczki esencji waniliowej

mielona gałka muszkatowa

1 szczypta soli

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

Zalecamy podawanie puddingu chlebowego z lodami waniliowymi.

16.6. Kruszonka owocowa

Czas przygotowania: 30 min

Czas gotowania ok.: 3 h

Poziom trudności: łatwy

6 porcji

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

1 łyżka soku cytrynowego

3 – 4 łyżki białego cukru

150 ml soku jabłkowego (lub białego wina)

15 g mąki ziemniaczanej

150 g mąki


65 g płatków owsianych (ziarnistych)

135 g brązowego cukru

135 g miękkiego masła

szczypta soli

szczypta cynamonu

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

Zalecamy podawanie kruszonki owocowej z sosem waniliowym.

Obsah

1. Úvod	100
2. Používanie v súlade s účelom	100
3. Kontrola rozsahu dodávky	100
4. Opis prístroja	100
5. Technické údaje	100
6. Použité výstražné upozornenia a symboly	101
7. Bezpečnostné pokyny	102
8. Spôsob funkcie	105
9. Prípravy	105
9.1. Pred prvým použitím	105
9.2. Inštalácia prístroja	105
9.3. Príprava prísad	105
10. Obsluha	106
10.1. Typy	106
10.2. Časy dusenia	106
10.3. Nastavenie stupňa dusenia	107
10.4. Dusenie potravín	107
11. Čistenie	108
12. Uskladnenie	108
13. Odstraňovanie porúch	108
14. Likvidácia	108
14.1. Likvidácia prístroja a obalu	108
15. Záruka spoločnosti Kompnass Handels GmbH	109
15.1. Servis	110
15.2. Dovozca	110
16. Recepty	110
16.1. Hrachová polievka	110
16.2. Slepacia polievka	111
16.3. Trhané bravčové mäso	111
16.4. Dusená hovädzia hrud'	112
16.5. Chlebový puding	113
16.6. Ovocný koláč s mrveničkou	113

1. Úvod

Srdečne vám blahoželáme ku kúpe vášho nového prístroja!

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

2. Používanie v súlade s účelom

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

Nebezpečenstvo pri používaní v rozpore s určeným účelom!

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

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

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

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

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

3. Kontrola rozsahu dodávky

Prístroj sa štandardne dodáva s nasledujúcimi komponentmi:

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

⚠ NEBEZPEČENSTVO!

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

ⓘ Upozornenie

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

4. Opis prístroja

(Obrázky pozri na roztváracej strane)

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













5. Technické údaje

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

6. Použitie výstražné upozornenia a symboly



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

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

	Vhodné na umývanie v umývačke riadu.
	Všetky diely tohto prístroja, ktoré sa dostávajú do kontaktu s potravinami, sú bezpečné z hľadiska používania s potravinami.
	Tento výrobok spĺňa požiadavky platných európskych a národných smerníc.
	Nevyhadzujte elektrické prístroje do komunálneho odpadu!
	Obal odovzdajte na ekologickú likvidáciu.
	Obal z recyklovateľných materiálov. Pri triedení odpadu dbajte na označenie obalových materiálov: Sú označené skratkami (a) a číslicami (b) s nasledujúcim významom: 1 - 7: plasty, 20 - 22: papier a lepenka, 80 - 98: kompozitné materiály.
	Obal obsahuje zložky papiera a/alebo lepenky.
	Obal obsahuje zložky plastu a/alebo kovu.
	
	FR Cet appareil et ses accessoires se recyclent
	FR ÉLÉMENTS D'EMBALLAGE
	FR Produkt, obal a návod na obsluhu sú recyklovateľné, podliehajú rozšírenej zodpovednosti výrobcu a zbierajú sa oddelene.

7. Bezpečnostné pokyny

⚠ NEBEZPEČENSTVO ZÁSAHU ELEKTRICKÝM PRÚDOM!

-  Nikdy neponárajte základňu prístroja, sieťový kábel ani sieťovú zástrčku do vody ani do iných tekutín, nedávajte základňu prístroja do blízkosti vody ani ju nečistite pod tečúcou vodou.
- Dbajte na to, aby sieťový kábel nebol v prevádzke nikdy mokrý ani vlhký. Veďte ho tak, aby sa nikde neprichytil ani sa nemohol poškodiť iným spôsobom.
- Ak sa pripojovací sieťový kábel tohto prístroja poškodí, musí sa nechať vymeniť výrobcom alebo jeho zákazníckym servisom alebo podobne kvalifikovanou osobou, aby sa predišlo ohrozeniam.
-  Prístroj používajte len v suchých priestoroch, nie vonku.
- Do kovovej nádoby základne prístroja nenalievajte vodu ani iné tekutiny!

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

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

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



Opatrne! Horúci povrch!

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

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

⚠ POZOR! VECNÉ ŠKODY!

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

8. Spôsob funkcie


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

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

9. Prípravy

9.1. Pred prvým použitím

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

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

❶ Upozornenie

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

9.2. Inštalácia prístroja

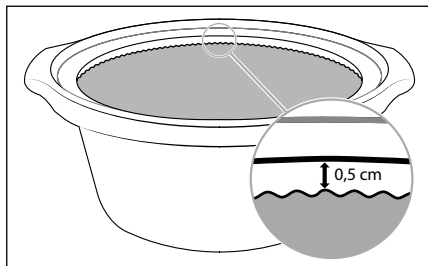
❶ Upozornenie

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

Prístroj je teraz pripravený na prevádzku.

9.3. Príprava prísad

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



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

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

10. Obsluha

10.1. Tipy

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

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

10.2. Časy dusenia




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

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

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

10.3. Nastavenie stupňa dusenia

Pomocou otočného regulátora ❸ môžete zvoliť štyri nastavenia:

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

10.4. Dusenie potravín

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

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

❗ POZOR! VECNÉ ŠKODY!


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

❗ Upozornenie

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

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

❗ Upozornenie

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

11. Čistenie

⚠ NEBEZPEČENSTVO ZÁSAHU ELEKTRICKÝM PRÚDOM!

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

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

- ▶ Pred čistením nechajte všetky diely dostatočne vychladnúť.

⚠ POZOR! VECNÉ ŠKODY!

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

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

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

i Upozornenie



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

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

12. Uskladnenie

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

13. Odstraňovanie porúch

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

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

14. Likvidácia

14.1. Likvidácia prístroja a obalu



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

Pred vrátením vymažte všetky osobné údaje.

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

Obal zlikvidujte ekologicky.

15. Záruka spoločnosti Kompernass Handels GmbH

Vážená zákaznička, vážený zákazník,

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

Záručné podmienky

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

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

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

Záručná doba a zákonné nároky na odstránenie chýb

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

Rozsah záruky

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

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

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

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

Vybavenie v prípade záruky

Na zaručenie rýchleho vybavenia Vašej žiadosti postupujte podľa nasledujúcich pokynov:

- Na všetky otázky majte pripravený pokladničný doklad a číslo výrobku (IAN) 541063_2507 ako doklad o nákupe.
- Číslo výrobku nájdete na typovom štítku na výrobku, na gravúre na výrobku, na titulnej stránke návodu na obsluhu (dole vľavo) alebo ako nálepku na zadnej alebo spodnej strane výrobku.
- Ak dôjde k funkčným poruchám alebo iným nedostatkom, kontaktujte najprv nižšie uvedené servisné oddelenie **telefonicky** alebo **e-mailom**.

- Výrobok, zaevidovaný ako poruchový, môžete potom spolu s dokladom o nákupe (pokladničný blok) a uvedením popisu chyby a dátumu, kedy k nej došlo, bezplatne odoslať na adresu servisného strediska, ktorá Vám bude oznámená.



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

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

15.1. Servis

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

IAN 541063_2507

15.2. Dovoza

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

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

16. Recepty

i Upozornenie

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

16.1. Hrachová polievka

Čas prípravy: 30 min.

Čas dusenia cca: 4 h – 4 h 30 min

Náročnosť: stredná

Porcie: 6

500 g lúpaného sušeného zeleného hrachu

2 cibule

1/2 viazaničky koreňovej zeleniny

300 g údenej krkovičky

2 údené klobásy

1 bobkový list

1 ČL sušeného majoránu

300 g zemiakov

2 viedenské párky

Soľ, čierne korenie, granulovaný vývar

Trochu octu

1,5 l vody

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

i Upozornenie

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

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

16.2. Slepacia polievka

Čas prípravy: 15 min.

Čas dusenia cca: 5 h

Náročnosť: nízka

Porcie: 6

2 kuracie stehná

1 - 1,5 litra vody

2 mrkvy

1/4 zeleru

2 petržlenu

1/2 póru

1 PL soli

1 ČL sušeného ligurčeka

1 ČL čierneho mletého korenia

1 bobkový list

1 ČL nasekaného zázvoru

1 viazanička kučeravého petržlenu

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

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

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

7) Nasekajte petržlen a pridajte ho do polievky.

16.3. Trhané bravčové mäso

Čas prípravy: 30 min.

Čas dusenia min.: 7 h

Náročnosť: nízka

Porcie: 6 - 8

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

1 cibuľa

400 ml zázvorového alebo koreňového piva

Na zmes korenia:

2 PL červenej papriky (ostrej)

2 PL hnedého cukru

2 ČL soli

1/2 ČL horčičných semienok

2 špičky noža čierneho korenia

4 špičky noža cesnakového prášku

2 špičky noža oregana

1 ČL mletých koriandrových semien

2 špičky noža čili vložiek

Na barbeque omáčku:

2 cibule

2 PL oleja

4 strúčiky cesnaku

1 PL medu

1 dávka octu (napr. malinový alebo jablkový ocot)

150 ml jablkovej šťavy

150 ml paradajkového kečupu

2 streky worcesterskej omáčky

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

- 1) Bravčové mäso opláchnite a zľahka osušte.
 - 2) Pripravte zmes korenia na mäso: Mletú papriku zmiešajte v malej miske s cukrom, soľou, horčičnými semienkami, čiernym korením, cesnakovým práškom, oreganom, koriandrovými semenami a čili vločkami.
 - 3) Mäso zo všetkých strán potrite zmesou korenia.
 - 4) Olúpte dve cibule a nakrájajte ich na krúžky.
 - 5) Polovicu tejto cibule dajte do keramickeho hrnca.
 - 6) Na cibuľu položte mäso a poukladajte naň zvyšné krúžky.
 - 7) Nalejte závorové alebo koreňové pivo a nechajte všetko zakryté dusiť 6 hodín na stupni SS. Po polovici času dusenia mäso raz obráťte.
 - 8) Na barbecue omáčku: Olúpte tretiu cibuľu a nakrájajte ju na malé kocky. Olúpte strúčiky cesnaku.
 - 9) Zohrejte v hrnci olej a dosklovita v ňom poduste cibuľu.
 - 10) Pridajte prelisovaný cesnak a krátko ho poduste spolu s cibuľou.
 - 11) Pridajte med a zalejte ovocným octom a jablkovou šľavou. Pridajte kečup, worcesterskú omáčku, sójovú omáčku a korenie.
 - 12) Dobré vymiešajte šľahacou metličkou a nechajte trochu povariť, prípadne ešte trochu dokoreňte.
 - 13) Pomocou ponorného mixéra barbecue omáčku dohľadka rozmixujte.
- i** **Upozornenie**
- Namiesto vlastnej barbecue omáčky môžete použiť aj fľašu hotovej barbecue omáčky (250 ml).
- 14) Keď mäso zmäkne, vytiahnite ho a odložte nabok.

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

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

16.4. Dusená hovädzia hrud'

Čas prípravy: 30 min.

Čas marinovania cca: 30 min.

Čas varenia cca: 7 h

Náročnosť: nízka

Porcie: 4

1 kg hovädzej hrude

soľ

čierne korenie

1 mrkva

100 g zeleru

1 bobkový list

750 ml hovädzieho vývaru

150 ml červeného vína

1 ČL mletej papriky

6 borievok

1 malá vetvička tymianu

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

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

16.5. Chlebový puding

Čas prípravy: 15 min.

Čas dusenia cca: 1,5 h – 2 h

Náročnosť: nízka

Porcie: 8

4 PL masla

400 g bieleho chleba z predošlého dňa

120 g hrozienok

600 ml mlieka

200 ml smotany

6 vajec

160 g cukru

1 ČL mletej škorice

1/2 ČL vanilkovej esencie

mletý muškátový oriešok

1 štipka soli

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

Chlebový puding odporúčame servírovať s vanilkovou zmrzlinou.

16.6. Ovocný koláč s mrveničkou

Čas prípravy: 30 min.

Čas dusenia cca: 3 h

Náročnosť: nízka

6 porcií

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

1 PL citrónovej šťavy

3 – 4 PL bieleho cukru

150 ml jablkovej šťavy (alebo bieleho vína)

15 g škrobu

150 g múky

65 g ovsených vločiek (hrubých)

135 g hnedého cukru

135 g mäkkého masla

jedna štipka soli

1 štipka škorice

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

Ovocný koláč s mrveničkou odporúčame servírovať s vanilkovou polevou.

Índice

1. Introducción	116
2. Uso previsto	116
3. Comprobación del volumen de suministro	116
4. Descripción del aparato	116
5. Características técnicas	116
6. Indicaciones de advertencia y símbolos utilizados	117
7. Indicaciones de seguridad	118
8. Modo de funcionamiento	121
9. Preparativos	121
9.1. Antes del primer uso	121
9.2. Instalación del aparato	121
9.3. Preparación de los ingredientes	122
10. Manejo	122
10.1. Consejos	122
10.2. Tiempos de cocción	123
10.3. Ajuste del nivel de cocción	123
10.4. Cocción de los alimentos	123
11. Limpieza	124
12. Almacenamiento	125
13. Eliminación de fallos	125
14. Desecho	125
14.1. Desechar el aparato y el embalaje	125
15. Garantía de Kompernass Handels GmbH	125
15.1. Asistencia técnica	126
15.2. Importador	126
16. Recetas	127
16.1. Sopa de guisantes	127
16.2. Sopa de pollo	127
16.3. Pulled pork	128
16.4. Guiso de pecho de ternera	129
16.5. Pudín de pan	129
16.6. Crumble de frutas	130

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.

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. Encomíende 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 concienzadamente 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

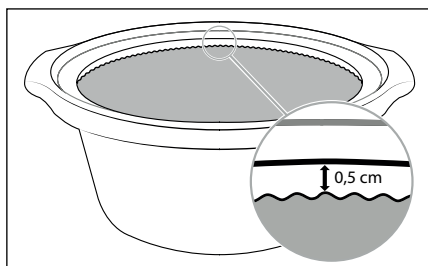
i Indicación

- ▶ 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

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.

10.3. 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)

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 **5** hasta el momento de servirlos.
- ◆ Cuando los ingredientes estén listos y no deban mantenerse calientes durante más tiempo, ajuste el regulador giratorio **5** en **0** 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 zarpaparrilla (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 zarpaparrilla (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.

Indholdsfortegnelse

1. Indledning	132
2. Anvendelsesområde	132
3. Kontrol af de leverede dele	132
4. Beskrivelse af produktet	132
5. Tekniske data	132
6. Anvendte advarsler og symboler	133
7. Sikkerhedsanvisninger	134
8. Funktion	136
9. Forberedelse	136
9.1. Før produktet bruges første gang	136
9.2. Opstilling af produktet	137
9.3. Forberedelse af ingredienserne	137
10. Betjening	137
10.1. Tips	137
10.2. Tilberedningstider	138
10.3. Indstilling af tilberedningstrin	138
10.4. Tilberedning af fødevarer	138
11. Rengøring	139
12. Opbevaring	139
13. Afhjælpning af fejl	140
14. Bortskaffelse	140
14.1. Bortskaffelse af produkt og emballage	140
15. Garanti for Kompernass Handels GmbH	140
15.1. Service	141
15.2. Importør	141
16. Opskrifter	141
16.1. Ærtesuppe	141
16.2. Kyllingesuppe	142
16.3. Pulled pork	142
16.4. Braiseret oksebryst	143
16.5. Brødbudding	144
16.6. Frugtcrumble	144

1. Indledning

Til lykke med købet af dit nye produkt!

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

2. Anvendelsesområde

⚠ ADVARSEL! FARE FOR PERSONSKADER!

Fare ved anvendelse uden for anvendelsesområdet!

Der kan være farer forbundet med produktet, hvis det anvendes til formål, det ikke er beregnet til.

- ▶ Brug kun produktet til de formål, det er beregnet til.
- ▶ Følg fremgangsmåderne, som er beskrevet i denne betjeningsvejledning.

Dette produkt er udelukkende beregnet til tilberedning af fødevarer i private husholdninger. Brug ikke produktet i industrielle eller erhvervsmæssige sammenhænge.

Brug kun produktet i tørre rum, og brug det ikke udendørs.

Enhver anden anvendelse betragtes som værende uden for anvendelsesområdet.

3. Kontrol af de leverede dele

Produktet leveres som standard med følgende dele:

- Basisenhed
- Keramikskål
- Glaslåg
- Betjeningsvejledning

⚠ FARE!

- ▶ Børn må ikke lege med emballagematerialerne. Der er fare for kvælning.
- ◆ Tag alle produktets dele samt betjeningsvejledningen ud af emballagen.
- ◆ Fjern alle emballagematerialer og eventuelle folier fra produktet.

ⓘ Bemærk

- ▶ Kontrollér, at alle dele er leveret med, og at de ikke har synlige skader.
- ▶ Ved ufuldstændig levering eller ved skader på grund af mangelfuld emballering eller på grund af transporten, bedes du henvende dig til vores service-hotline (se kapitel **15.1. Service**).

4. Beskrivelse af produktet

(Se billederne på fold-ud-siden)


- 1 Glaslåg
- 2 Keramikskål
- 3 Basisenhed
- 4 Kontrollampe
- 5 Drejeknap





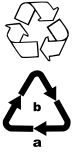










5. Tekniske data

Netspænding	220 - 240 V ~, 50/60 Hz
Effektforbrug	200 W
Effektforbrug i slukket tilstand	0 W
Indhold, keramikskål ②	ca. 3,5 liter
Nyttevolumen, keramikskål ②	ca. 3,2 liter

6. Anvendte advarsler og symboler



I denne betjeningsvejledning anvendes følgende advarsler og symboler på emballagen og produktet (hvis de er relevante):

	FARE! En advarsel med dette symbol og signalordet "FARE" angiver en umiddelbart forestående farlig situation, som medfører døden eller alvorlige kvæstelser, hvis faren ikke undgås.
	ADVARSEL! En advarsel med dette symbol og signalordet "ADVARSEL" angiver en mulig farlig situation, som kan medføre døden eller alvorlige kvæstelser, hvis faren ikke undgås.
	FORSIGTIG! En advarsel med dette symbol og signalordet "FORSIGTIG" angiver en mulig farlig situation, som kan medføre mindre eller moderate kvæstelser, hvis faren ikke undgås.
	OBS! En advarsel med dette symbol og signalordet "OBS" angiver en mulig situation, som kan medføre materielle skader, hvis situationen ikke undgås.
	Bemærk: "Bemærk" henviser til yderligere oplysninger, som gør det nemmere at bruge produktet.
	Vekselstrøm/-spænding
	Beskyttelsesjording
	Brug kun produktet inden døre.
	Må ikke lægges ned i vand!
	Kan rengøres i opvaskemaskine.

	Alle dette produkts dele, der kommer i kontakt med fødevarer, er fødevarerægtige.
	Dette produkt opfylder kravene i de gældende europæiske og nationale direktiver.
	Bortskaf ikke el-apparater sammen med husholdningsaffaldet!
	Aflever emballagen til miljømæssigt korrekt bortskaffelse.
	Emballage af genbrugsmaterialer. Vær opmærksom på mærkningen af emballagematerialerne ved affaldssortering: De er mærket med forkortelserne (a) og tallene (b) med følgende betydning: 1-7: Plast, 20-22: Papir og pap, 80-98: Kompositmaterialer.
	Emballagen indeholder dele af papir og/eller pap.
	Emballagen indeholder dele af plastik og/eller metal.
	
	FR Cet appareil et ses accessoires se recyclent
	A DÉPOSER EN MAGASIN
	A DÉPOSER EN DÉCHÈTERIE
	OU
	Points de collecte sur www.qualificationmedias.ch.fr Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !
	FR ÉLÉMENTS D'EMBALLAGE
	BAC DE TRI
	FR Le produit, l'emballage et la notice sont recyclés.
	FR: Produktet, emballagen og betjeningsvejledningen kan genbruges, er underlagt udvidet producentansvar og indsamles separat.

7. Sikkerhedsanvisninger

FARE FOR ELEKTRISKSTØD!

-  Læg aldrig produktets basisenhed, ledningen eller stikket ned i vand eller andre væsker! Stil aldrig basisenheden i nærheden af vand, og rengør den aldrig under rindende vand.
- Sørg for, at ledningen aldrig bliver våd eller fugtig, når produktet er i brug. Læg ledningen, så den ikke kommer i klemme eller beskadiges på anden måde.
- Hvis dette produkts tilslutningsledning beskadiges, skal den udskiftes af producenten eller dennes kundeservice eller af en person med tilsvarende kvalifikationer, så farlige situationer undgås.
-  Brug kun produktet i tørre rum og ikke udendørs.
- Hæld ikke vand eller andre væsker i basisenhedens metalbeholder!

ADVARSEL! FARE FOR PERSONSKADER!

- Dette produkt kan bruges af personer med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og/eller viden, hvis de er under opsyn eller er blevet oplært i brugen af produktet og de farer, som kan være forbundet med det.
- Dette produkt kan bruges af børn fra 8 år, hvis de er under opsyn eller er blevet oplært i brugen af produktet, og forstår de farer, som kan være forbundet med det. Rengøring og vedligeholdelse, som skal udføres af brugeren, må ikke udføres af børn, medmindre de er 8 år eller ældre og er under opsyn. Produktet og dets tilslutningsledning skal holdes uden for børns rækkevidde, hvis de er under 8 år.
- Børn må ikke lege med produktet.
- Produktet og dets tilslutningsledning skal holdes uden for børns rækkevidde, hvis de er under 8 år.
- Stil så vidt muligt produktet i nærheden af en stikkontakt. Sørg for, at det er let at komme til stikket i farlige situationer, og at man ikke kan snuble over ledningen.

- Træk stikket ud af stikkontakten efter brug, når produktet skal rengøres eller flyttes.
- Stil produktet på en vandret, plan, stabil og varmebestandig overflade.
- Stil derfor aldrig produktet i nærheden af eller under brændbare genstande, især ikke under gardiner eller overskabe.
- Hvis produktet har været tabt på gulvet eller er beskadiget, må du ikke længere bruge det. Få produktet efterset og repareret af en autoriseret reparatør.
- Lad kun autoriserede specialforretninger eller kundeservice reparere produktet. Forkert udførte reparationer kan medføre fare for brugeren. Desuden bortfalder alle garantikrav.
- Åbn aldrig produktets kabinet. Der er ikke dele inden i produktet, som kan udskiftes, eller som skal vedligeholdes af brugeren.



Forsigtig! Varm overflade!

- Produktets dele bliver meget varme under brug. Lad produktet køle af, før det rengøres, så du ikke brænder dig.
- Hold og bær kun produktet og keramikskålen i de hertil beregnede greb på siderne. Brug eventuelt grillhandsker.
- Tag aldrig keramikskålen ud af produktet, mens det er i brug.
- Under tilberedningen frigives varm damp og særligt, hvis låget tages af. Hold sikker afstand til dampen.
- Rør kun ved glaslågets håndtag.
- Efter brug har varmeelementets overflade stadig en del restvarme.
- Sørg for, at produktet, strømledningen og strømstikket ikke kommer i kontakt med varmekilder som kogeplader eller åben ild.
- Brug aldrig et eksternt timerur eller et separat fjernbetjeningssystem til betjening af produktet.
- Lad aldrig produktet være uden opsyn under anvendelsen.
- Produktet må kun bruges med det medfølgende originale tilbehør.

- Brug kun produktet som angivet under forskriftsmæssig anvendelse. Ved misbrug af produktet er der risiko for personskader!

❗ **OBS! MATERIELLE SKADER!**

- Tænd aldrig for produktet, hvis keramikskålen er tom.
- Tænd ikke produktet, hvis keramikskålen ikke står på basisenheden.
- Hvis du vil stille produktet på komfuret for at bruge emhætten, skal du sikre dig, at komfuret er slukket.
- Lad keramikskålen og glaslåget køle godt af, inden du lægger dem ned i vand. Hvis delene ikke er tilstrækkeligt afkølet, kan de springe på grund af temperaturforskellen.
- Brug ikke keramikskålen på andre måder end som beskrevet i denne vejledning. Brug den ikke i ovnen, på komfuret eller i mikroovnen, og stil den ikke i fryseren.

8. Funktion

Med slow cookeren tilberedes fødevarer langsomt over længere tid ved temperaturer under kogepunktet på 100 °C.

Tilberedningstiden ved denne metode er som regel betydeligt længere end ved almindelig kogning eller stegning. Det sikrer skånsom tilberedning, hvor flere vitaminer, næringsstoffer og aromaer bevares i fødevarerne og du undgår, at retten brænder på. Kødet udtørres ikke, men bliver saftigt og mørt.

9. Forberedelse

9.1. Før produktet bruges første gang

Før produktet bruges første gang, skal alle delene rengøres grundigt, så eventuelle produktionsrester fjernes. Følg denne fremgangsmåde:

- ◆ Rengør alle dele som beskrevet i kapitel **11. Rengøring**.
- ◆ Stil basisenheden **3** på en jævn, stabil og varmebestandig overflade i nærheden af en let tilgængelig stikkontakt.

- ◆ Sæt keramikskålen **2** ind i basisenheden **3**.
- ◆ Kontrollér, at drejeknappen står på **0**, og sæt stikket i en stikkontakt.
- ◆ Hæld 0,5 liter vand i keramikskålen **2**.
- ◆ Læg glaslåget **1** på keramikskålen **2**.
- ◆ Indstil drejeknappen **5** på **SSS**. Kontrollampen **4** lyser, og produktet starter opvarmningen.

❗ Bemærk

- ▶ Når produktet bruges første gang, kan der udvikles en smule røg og lugt på grund af produktionsbetingede rester. Det er normalt og forsvinder efter kort tid. Sørg for tilstrækkelig udluftning, og åbn for eksempel et vindue.
- ◆ Sluk produktet efter 60 minutter ved at dreje drejeknappen **5** tilbage til **0**.
- ◆ Tag stikket ud af stikkontakten.
- ◆ Lad produktet køle af, hæld vandet fra og rengør alle dele igen som beskrevet i kapitel **11. Rengøring**.

9.2. Opstilling af produktet

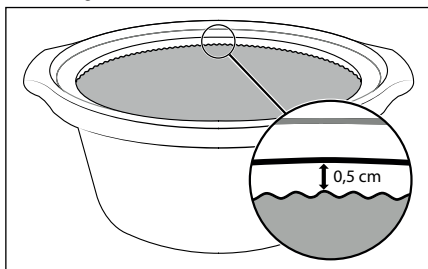
i Bemærk

- ▶ Når du bruger produktet første gang, skal du følge beskrivelsen i kapitel **9.1. Før produktet bruges første gang.**
- ◆ Stil basisenheden **3** på en jævn, stabil og varmebestandig overflade i nærheden af en let tilgængelig stikkontakt.
- ◆ Sæt keramikskålen **2** ind i basisenheden **3**.
- ◆ Kontrollér, at drejeknappen står på **0** og sæt stikket i en stikkontakt.

Nu er produktet klar til brug.

9.3. Forberedelse af ingredienserne

- Fyld maksimalt keramikskålen **2** så meget, at der stadig er en afstand på ca. 0,5 cm til den indvendige kant (ca. 3,2 l):



- Ingredienserne skal mindst indeholde ca. 200 ml væske. Vær opmærksom på, at meget tørre ingredienser kan kræve mere væske, og meget vandige ingredienser kan kræve mindre væske.
- Dybfrosne fødevarer skal tøs helt op inden brug.
- Skær ingredienserne i mindre, ensartede stykker for at forkorte tilberedningstiden. Jo større stykkerne er, jo længere er tilberedningstiden.

- For at give kød en kraftigere smag kan det med fordel brunes på en pande eller i en gryde, inden det lægges i keramikskålen **2**. Det har den fordel, at kødets fedtindhold, og dermed rettens fedtindhold, reduceres, hvis du undlader at hælde stegfedtet i keramikskålen sammen med kødet.
- Hvis du vil forkoge eller forstege ingredienserne, skal du bruge en separat gryde eller pande. Det er ikke muligt at forkoge eller forstege i dette produkt.
- Hvis du ikke steger kødet først, bør du fjerne overskydende fedt fra kødet, da dette ikke koger væk ved skånsom tilberedning.
- Rå, røde bønner indeholder giftstoffer, som kun kan neutraliseres ved høje temperaturer. Tilberedning i dette produkt er ikke tilstrækkeligt! Kog derfor røde bønner i kogende vand i mindst 10 minutter, før du bruger dem.
- Lad tørrede bælgfrugter med skal ligge i blød natten over og smid vandet væk. Brug frisk vand til tilberedningen.



10. Betjening

10.1. Tips

- Temperaturen er højest ved keramikskålens bund **2**. Hæld derfor de største stykker og ingredienser, der kræver længere tilberedningstid, i først og læg de øvrige ingredienser ovenpå.
- Undgå at tage glaslåget **1** af før tid, da varmen derved strømmer ud, og tilberedningen forlænges.
- Jo længere tid retten tilberedes, desto blødere bliver grøntsagerne, og jo mere mørt bliver kødet.
- Hvis der er for meget væske i keramikskålen **2** ved tilberedningstidens afslutning, tages glaslåget **1** af. Fortsæt tilberedningen af retten uden glaslæg **1**, indtil der er fordampet tilstrækkelig væske.





10.2. Tilberedningstider



Nedenstående tabel giver en oversigt over forskellige mulige ingredienser og deres omtrentlige tilberedningstider. Værdierne er dog kun vejledende. Den faktiske tilberedningstid afhænger af forskellige faktorer – ud over din personlige smag – som f.eks. ingrediensernes udgangstemperatur, beskaffenhed, størrelse og mængde eller af den tilsatte væskemængde.

Fødevarer	Mængde	Tilberedningstid 	Tilberedningstid 
Okseslæg	1000 g	ca. 6 - 8 timer	ca. 4 - 5 timer
Svinemørbrad	500 g	ca. 5 - 6 timer	ca. 4 - 5 timer
Kyllingebryst	650 g	ca. 5 - 6 timer	ca. 4 - 5 timer
Hakkekød	500 g	ca. 4 - 5 timer	ca. 2 - 4 timer
Faste grøntsager (kartofler, gulerødder, selleri osv.)	300 g	ca. 4 - 6 timer	ca. 2,5 - 4 timer
Squash	300 g	ca. 4 - 5 timer	ca. 2,5 - 4 timer
Tørrede grønne ærter	500 g	ca. 5 - 6 timer	ca. 4 - 5 timer
Røde linser	500 g	ca. 2 - 4 timer	ca. 1,5 - 2 timer

10.3. Indstilling af tilberedningstrin




Du kan vælge fire indstillinger med drejeknappen 

Position	Funktion
	Produktet er slukket
	Varmholdning (Ca. 60–75 °C)
	Lav tilberedningstemperatur (ca. 80–90 °C)
	Høj tilberedningstemperatur (ca. 90–100 °C)

De fleste kød- og grøntsagsretter kræver normalt en tilberedningstid på ca. 5–8 timer ved  og ca. 3–5 timer ved . Jo længere tid retten tilberedes, desto blødere blive grøntsagerne, og jo mere mørt bliver kødet. Det drejer sig således ikke om et præcist antal minutter.

10.4. Tilberedning af fødevarer

ADVARSEL! FARE FOR PERSONSKADER!

- ▶ Produktets dele bliver meget varme under brug! Lad produktet køle af, før det rengøres, så du ikke brænder dig.
- ▶ Hold og bær kun basisenheden  og keramikskålen  i håndtagene i siden. Brug eventuelt grillhandsker.
- ▶ Under tilberedningen frigøres der varm damp og især, hvis du åbner glaslåget . Hold sikker afstand til dampen.

OBS! MATERIELLE SKADER!

- ▶ Tænd aldrig for produktet, hvis keramikskålen  er tom.

i Bemærk

- ▶ Undgå at tage glaslåget **1** af for tit, så varmen strømmer ud, hvorved tilberedningstiden forlænges.
- ▶ Produktet er ikke egnet til bruning af fødevarer.
- ▶ Produktet er ikke egnet til opvarmning af afkølede retter.
- ◆ Hvis det endnu ikke er gjort, skal du udføre alle forberedelserne som beskrevet i kapitel **9.3. Forberedelse af ingredienserne**. Bemærk anvisningerne i kapitel **10.1. Tips**.
- ◆ Tag glaslåget **1** af keramiskålen **2** og hæld ingredienser og væske i skålen for at tilberede dem.
- ◆ Læg glaslåget **1** på. Stil drejeknappen **5** på den ønskede position (se kapitlet **10.3. Indstilling af tilberedningstrin**). Kontrollampen 4 lyser, og produktet starter opvarmning.
- ◆ Lad ingredienserne simre i den anbefalede tid (se f.eks. kapitlet **10.2. Tilberedningstider**). Kontroller jævnlige tilberedningen af ingredienserne.

i Bemærk

- ▶ Keramikskålen **2** indeholder tilstrækkelig varme til at holde færdigtillberedte ingredienser varme i op til 30 minutter. Hvis retten skal holdes varm i længere tid, skal drejeknappen 5 stilles på **5**.
- ◆ Når ingredienserne er færdigtillberedt og ikke længere skal holdes varme, skal drejeknappen **5** stilles på **0** og stikket tages ud af stikkontakten.
- ◆ Du kan nu forsigtigt hælde retten over i en anden skål eller servere den direkte i keramiskålen **2**. Vær opmærksom på, at keramiskålen **2** kan være meget varm! Brug grillhandsker til at flytte keramiskålen med, og stil den på en varmebestandig overflade.
- ◆ Lad produktet køle tilstrækkeligt af, og rengør alle dele som beskrevet i kapitlet **11. Rengøring**.

11. Rengøring

⚠ RISIKO FOR STRØMSTØD!

- ▶ Tag stikket ud af stikkontakten, før du rengør produktet.
- ▶ Læg aldrig basisenheden **3** og tilslutningsledningen ned i vand.

⚠ ADVARSEL! FARE FOR PERSONSKADER!

- ▶ Lad alle dele køle helt af før rengøring.

⚠ OBS! MATERIELLE SKADER!

- ▶ Brug ikke ætsende eller skurende rengøringsmidler. Det kan beskadige produktets overflader.
- ▶ Lad keramiskålen **2** og glaslåget **1** køle tilstrækkeligt af, inden du lægger dem ned i vand. Hvis delene ikke er tilstrækkeligt afkølet, kan de springe på grund af temperaturforskellen.
- ◆ Rengør kabinettet og den indvendige side af basisenheden **3** med en fugtig klud. Ved behov kan du komme et mildt opvaskemiddel på kluden. Tør af med en klud, der kun er fugtet med rent vand, så eventuelle rester af opvaskemiddel fjernes.
- ◆ Rengør keramiskålen **2** og glaslåget **1** i varmt vand tilsat et mildt opvaskemiddel. Skyl til sidst delene med rent vand.

i Bemærk



Keramiskålen **2** og glaslåget **1** tåler også maskinopvask.

- ◆ Lad alle dele tørre godt, før du bruger dem igen eller stiller dem væk.

12. Opbevaring

- ◆ Rengør alle dele som beskrevet i kapitlet **11. Rengøring**.
- ◆ Opbevar produktet et støvfrit og tørt sted med keramiskålen **2** sat ind og glaslåget **1** sat på.

13. Afhjælpning af fejl

Problem	Mulige årsager	Mulige løsninger
Produktet fungerer ikke.	Produktet er ikke sluttet til en stikkontakt.	Slut produktet til en stikkontakt.
	Produktet er beskadiget.	Kontakt serviceafdelingen.
	Drejeknappen  står på  .	Vælg et tilberedningstrin, der passer.

Hvis fejlene ikke kan rettes med ovenstående fejl-afhjælpning, eller hvis du finder andre typer fejl, bedes du henvende dig til vores service.

14. Bortskaffelse

14.1. Bortskaffelse af produkt og emballage



Symbolet med den overstregede affaldscontainer betyder, at dette produkt ikke må bortskaffes med husholdningsaffaldet, når dets levetid er slut. Produktet skal afleveres på de angivne indsamlingssteder, genbrugsstationer eller renovationselskaber.

Du bedes slette alle personlige data før returneringen.

Emballagen består af miljøvenlige materialer, som kan bortskaffes på de lokale genbrugspladser.

Bortskaf emballagen miljøvenligt.

15. Garanti for Kompnass Handels GmbH

Kære kunde

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

Garantibetingelser

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

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

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

Garantiperiode og juridiske mangelkrav

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

Garantiens omfang

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

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

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

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

Afvikling af garantiser

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

- Ved alle forespørgsler bedes du have kvitteringen og artikelnummeret (IAN) 541063_2507 klar som dokumentation for købet.
- Artikelnummeret kan du finde på typeskiltet på produktet, som indgravering på produktet, på betjeningsvejledningens forside (nederst til venstre) eller som klæbemærke på bag- eller undersiden af produktet.
- Hvis der opstår funktionsfejl eller øvrige mangler, bedes du først kontakte nedennævnte serviceafdeling **telefonisk** eller **via e-mail**.
- Et produkt, der er registreret som defekt, kan du derefter indsende portofrit til den oplyste serviceadresse med vedlægning af købsbevis (kvittering) og en beskrivelse af, hvori manglen består, og hvornår den er opstået.



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

Med denne QR-kode kommer du direkte til Lidl-servicesiden (www.lidl-service.com) og kan åbne den ønskede betjeningsvejledning ved indtastning af artikelnummeret (IAN) 541063_2507.

15.1. Service

DK Service Danmark
Tel.: 32 710005
E-Mail: kompernass@lidl.dk

IAN 541063_2507

15.2. Importør

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

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

16. Opskrifter

Bemærk

- Opskrifter gives uden garanti. Alle oplysninger om ingredienser og tilberedning er vejledende. Supplér disse opskriftsforslag med dine egne erfaringer.

16.1. Ærtesuppe

Tilberedningstid: 30 min

Tilberedningstid ca.: 4 - 4,5 time

Sværhedsgrad: middel

Portioner: 6

500 g grønne ærter, tørrede

2 løg

1/2 bundt suppeurter

300 g røget skinke

2 røgede pølser

1 laurbærblad

1 tsk. merian, tørret

300 g kartofler

2 wienerpølser

Salt, peber, bouillonpulver

Lidt eddike

1,5 l vand

- 1) Skræl kartoflerne, pil løgene, og skær dem i tern og skær dem i tern. Rens suppeurterne og skær dem i tern.
- 2) Hæld ærter, løg, kartofler, laurbærblad og suppeurter i keramikskålen.

Bemærk

- Ærter med skal, skal ligge i blød natten over! Der må derfor regnes med længere tilberedningstid!
- 3) Læg kødet og pølserne ovenpå.
- 4) Tilsæt 1,5 liter varm vand, indtil alle ingredienserne lige er dækket.
- 5) Krydr med salt, peber, eddike og lidt bouillonpulver.
- 6) Læg låget på og tilbered på trin **SSS** i 4 til 4,5 timer.

- 7) Tag forsigtigt kødet op og fjern eventuelt fedt og ben fra kødet. Skær kødet i tern.
- 8) Skær wienerpølserne og de røgede pølser i skiver.
- 9) Purer en del af suppen i en separat beholder alt efter konsistensen.
- 10) Hæld suppe, kød og pølseskiver i keramikskålen og rør godt rundt.
- 11) Smag til med salt og peber igen.

16.2. Kyllingesuppe

Tilberedningstid: 15 min

Tilberedningstid ca.: 5 timer

Sværhedsgrad: let

Portioner: 6

- 2 kyllingelår
 - 1 - 1,5 liter vand
 - 2 gulerødder
 - 1/4 knold selleri
 - 2 persillerødder
 - 1/2 porre
 - 1 spsk. salt
 - 1 tsk. løvstikke, tørret
 - 1 tsk. peber, sort, malet
 - 1 laurbærblad
 - 1 tsk. ingefærrod, hakket
 - 1 bundt kruspersille
- 1) Skær porren i skiver, og skær resten af grøntsagerne i tern.
 - 2) Læg kyllingelårene i keramikskålen.
 - 3) Fordel grøntsagerne og alle krydderierne over kyllingelårene undtagen persillen.
 - 4) Hæld vandet over. Tilbered retten i ca. 5 timer på trin **SS**.
 - 5) Tag derefter kyllingelårene op af bouillon, løsn kødet fra benene, skær det i mundrette stykker eller tag kødet fra hinanden og hæld det tilbage i keramikskålen.
 - 6) Varm kødet op igen i nogle minutter.
 - 7) Hak persillen og tilsæt det til suppen.

16.3. Pulled pork

Tilberedningstid: 30 min

Tilberedningstid mindst: 7 timer

Sværhedsgrad: let

Portioner: 6 - 8

- 1,4 kg svinekød, uden ben (nakkefilet)
 - 1 løg
 - 400 ml ginger-ale eller Root Beer
- Til krydderiblandingen:
- 2 spsk. paprika (rosenpaprika)
 - 2 spsk. brunt sukker
 - 2 tsk. salt
 - 1/2 tsk. sennepskorn
 - 2 knsp. sort peber
 - 4 knsp. hvidløgpulver
 - 2 knsp. oregano
 - 1 tsk. stødt koriander
 - 2 knsp. chiliflager
- Til BBQ-saucen:
- 2 løg
 - 2 spsk. olie
 - 4 fed hvidløg
 - 1 spsk. honning
 - 1 smule eddike (f.eks. hindbær- eller æbleeddike)
 - 150 ml æblejuice
 - 150 ml tomatketchup
 - 2 stænk worcestersauce
 - 2 stænk sojasauce
 - 2 knsp. chilipulver
 - 2 knsp. peber
 - 2 knsp. røget salt
- 1) Skyl svinekødet og dup det tørt.
 - 2) Tilbered krydderiblandingen til kødet: Bland paprikapulveret med sukker, salt, sennepskorn, peber, hvidløgpulver, oregano, korianderfrø og chiliflager i en lille skål.
 - 3) Gnid krydderiblandingen ind i kødet hele vejen rundt.

- 4) Pil de to løg og skær dem i ringe.
- 5) Hæld halvdelen af løgene i keramikskålen.
- 6) Læg kødet oven på løgene, og dæk kødet med resten af løgringene.
- 7) Tilsæt ginger-ale eller Root Beer og tilbered det hele tildækket under låg på trin SS i 6 timer. Vend kødet, når halvdelen af tiden er gået.
- 8) Til BBQ-saucen: Pil det tredje løg, og skær det i fine tern. Pil hvidløgsfeddene.
- 9) Opvarm olien i en gryde, og svits løgene, til de er klare.
- 10) Pres hvidløgene i, og lad dem dampe kort med løgene.
- 11) Tilsæt honningen og deglacér med frugteddiken og æblejuicen. Tilsæt ketchup, Worcester-, sojasauce og krydderier.
- 12) Bland det hele godt med et piskeris, og lad det koge lidt ind, krydr eventuelt en smule efter din smag.
- 13) Blend BBQ-saucen med en blenderstav, til den er glat.

i Bemærk

- Som alternativ kan du bruge en flaske færdig BBQ-sauce (250 ml) i stedet for den hjemmelavede BBQ-sauce.
- 14) Tag det møre kød op og læg det til side.
 - 15) Fjern det overskydende fedt fra kødet, hvis det er nødvendigt, og træk kødet fra hinanden med to gaffler for at få den typiske pulled pork.
 - 16) Tilsæt løgene til kødet, og hæld kødsaften fra keramikskålen i en anden skål.
 - 17) Læg svinekødet og løgene tilbage i slow cookeren og bland det med BBQ-saucen.
 - 18) Hæld eventuelt lidt kødsaft i, og bland det med kødet.
 - 19) Lad det hele koge i ca. 1 time på trin SS.

Server pulled pork som den er, sammen med brød, som burger eller som sandwich, med BBQ-sauce og coleslaw (amerikansk kålsalat).

16.4. Braiseret oksebryst

Tilberedningstid: 30 min

Marineringsstid ca.: 30 min

Tilberedningstid ca.: 7 timer

Sværhedsgrad: let

Portioner: 4

1 kg oksebryst

Salt

peber

1 gulerod

100 g selleri

1 laurbærblad

750 ml oksebouillon

150 ml rødvin

1 tsk. stødt paprika

6 enebær

1 lille kvist timian

- 1) Krydr oksebrystet med salt og peber og gnid det godt ind. Lad kødet trække i 30 minutter, og læg det derefter i keramikskålen.

2) Vask guleroden og skær den i tern.

3) Vask sellerien og skær den også i tern.

4) Hæld det hele sammen med bouillon, rødvinen, krydderierne og timian i keramikskålen med kødet, læg låg på og lad det simre i ca. 7 timer på trin SS.

5) Tag kødet op, skær det i skiver på tværs af fibrene, og anret på tallerkenerne.

16.5. Brødbudding

Tilberedningstid: 15 min

Tilberedningstid ca.: 1,5 - 2 timer

Sværhedsgrad: let

Portioner: 8

4 spsk. smør

400 g hvidt brød, daggammelt

120 g rosiner

600 ml mælk

200 ml fløde

6 æg

160 g sukker

1 tsk. stødt kanel

1/2 tsk. vaniljeessens

Revet muskatnød

1 knivspids salt

- 1) Smør keramikskålen med smør.
- 2) Skær brødet i ca. 2,5 cm store terninger.
- 3) Smelt smørret på en pande, og rist brødtørningerne portionsvist heri, tag dem op og hæld dem i keramikskålen sammen med rosinerne.
- 4) Pisk mælken sammen med fløden, æg, 100 g sukker, kanel, vaniljeessens, muskatnød og salt.
- 5) Hæld det over brødtørningerne.
- 6) Bland det hele forsigtigt, strø resten af sukkeret over og tilbered under låg på trin **SS** i ca. 2 timer. Rør rundt med jævne mellemrum.

Vi anbefaler at servere brødbuddingen med vaniljeis.

16.6. Frugtcrumble

Tilberedningstid: 30 min

Tilberedningstid ca.: 3 timer

Sværhedsgrad: let

6 portioner

1 kg blandet frugt (f.eks. æbler, pærer, blommer, jordbær, blåbær osv.)

1 spsk. citronsaft

3 - 4 spsk. hvidt sukker

150 ml æblejuice (eller hvidvin)

15 g maizena

150 g mel

65 g havregryn (grove)

135 g brunt sukker

135 g blødt smør

1 knivspids salt

1 knsp. kanel

- 1) Skyl og rens frugten (fjern eventuelt kernehus, skræller osv. afhængigt af frugten)
- 2) Skær frugten i mundrette stykker og læg dem i en skål.
- 3) Tilsæt citronsaft, æblejuice og maizena.
- 4) Alt efter frugtens modenhed og ens egen smag tilsættes 3 - 4 spiseskefulde sukker, og det hele røres godt rundt.
- 5) Til dejen æltes mel, havregryn, brunt sukker, det bløde smør, kanel og salt med en håndmikser, så det bliver til en smuldredej.
- 6) Hæld frugtblandingen i keramikskålen. Fordel smuldredejen oven på frugten.
- 7) Læg låget på og kog i 3 timer på trin **SSS**.

Vi anbefaler at servere frugtcrumblen med vaniljesauce.

Indice

1. Introduzione	146
2. Uso conforme	146
3. Controllo del materiale in dotazione	146
4. Descrizione dell'apparecchio	146
5. Dati tecnici	146
6. Avvertenze e simboli utilizzati	147
7. Avvertenze di sicurezza	148
8. Funzionamento	151
9. Preparativi	151
9.1. Prima del primo impiego	151
9.2. Posizionamento dell'apparecchio	151
9.3. Preparazione degli ingredienti	152
10. Uso	152
10.1. Consigli	152
10.2. Tempi di cottura	153
10.3. Regolazione del livello di cottura	153
10.4. Cottura degli alimenti	153
11. Pulizia	154
12. Conservazione	155
13. Risoluzione degli errori	155
14. Smaltimento	155
14.1. Smaltire l'apparecchio e l'imballaggio	155
15. Garanzia della Kompernass Handels GmbH	155
15.1. Assistenza	156
15.2. Importatore	156
16. Ricette	157
16.1. Zuppa di piselli	157
16.2. Zuppa di pollo	157
16.3. Pulled pork	158
16.4. Petto di manzo stufato	159
16.5. Budino di pane	160
16.6. Crumble alla frutta	160

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.
	
	
ES/PT	
	FR Cet appareil et ses accessoires se recyclent
	FR À DÉPOSER EN MAGASIN
	FR À DÉPOSER EN DÉCHÈTERIE
	Points de collecte sur www.qualitefrmedeschezs.fr Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !
	FR ÉLÉMENTS D'EMBALLAGE
	FR 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.
- Assicurarci 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

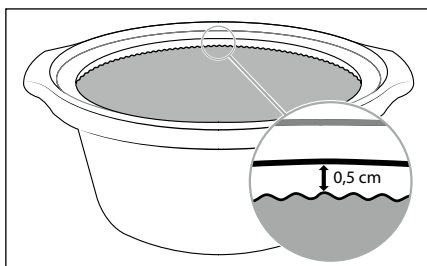
i Nota

- ▶ 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 Kompernass 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 aggiungervi 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.

Tartalomjegyzék

1. Bevezető	162
2. Rendeltetésszerű használat	162
3. A csomag tartalmának ellenőrzése	162
4. A készülék leírása	162
5. Műszaki adatok	162
6. Felhasznált figyelmeztető utasítások és szimbólumok	163
7. Biztonsági utasítások	164
8. Működési elv	167
9. Előkészítés	167
9.1. Az első használat előtt	167
9.2. A készülék felállítása	167
9.3. Hozzávalók előkészítése	168
10. Használat	168
10.1. Típek	168
10.2. Főzési idők	169
10.3. Főzési fokozat beállítása	169
10.4. Élelmiszerek főzése	169
11. Tisztítás	170
12. Tárolás	170
13. Hibaelhárítás	171
14. Ártalmatlanítás	171
14.1. A készülék és a csomagolás ártalmatlanítása	171
15. A Kompernass Handels GmbH garanciája	171
15.1. Szerviz	172
15.2. Gyártja	172
16. Receptek	173
16.1. Borsólevés	173
16.2. Tyúkhúslevés	173
16.3. Tépett sertéshús (Pulled Pork)	174
16.4. Párolt marhaszegy	175
16.5. Kenyérpuding	175
16.6. Gyümölcsös morzsa	176

1. Bevezető

Gratulálunk új készüléke megvásárlásához!

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

2. Rendeltetésszerű használat

⚠ FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉSVESZÉLY!

Nem rendeltetésszerű használatból eredő veszély!

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

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

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

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

Más, vagy ezen túlmenő használat nem rendeltetésszerű használatnak minősül.

3. A csomag tartalmának ellenőrzése

A készüléket alapvetően az alábbi összetevőkkel szállítjuk:

- készülékalap
- kerámia edény
- üvegfedő
- használati útmutató

⚠ VESZÉLY!

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

ⓘ Tudnivaló

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

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



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

















5. Műszaki adatok

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

6. Felhasznált figyelmeztető utasítások és szimbólumok



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

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

	Mosogatógépben is tisztítható.
	A készülék élelmiszerekkel érintkező részei élelmiszerbiztosak.
	Ez a termék megfelel a vonatkozó európai és nemzeti irányelvek követelményeinek.
	Ne dobjon elektromos készülékeket a háztartási hulladékba!
	Ártalmatlanítsa a csomagolóanyagot környezetbarát módon.
	A csomagolás újrahasznosított anyagból készült. A hulladékok szétválogatásánál vegye figyelembe a csomagolóanyagokon lévő jelölést: Ezek rövidítésekkel (a) és számjegyekkel (b) vannak megjelölve, amelyek jelentése a következő: 1–7: műanyagok, 20–22: papír és karton, 80–98: kompozit anyagok.
  ES/PT	A csomagolás papírból és/vagy kartonból lévő alkotóelemeket tartalmaz. A csomagolás műanyagból és/vagy fémből lévő alkotóelemeket tartalmaz.
 FR Cet appareil et ses accessoires se recyclent  A DÉPOSER EN MAGASIN OU  A DÉPOSER EN DÉCHÈTÈRE <small>Points de collecte sur www.quefairemedesdchets.fr Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !</small>	
 FR ÉLÉMENTS D'EMBALLAGE 	
 FR  	FR: A termék, a csomagolás és a használati útmutató újrahasznosítható, kiterjesztett gyártói felelősség alá tartozik és külön kell gyűjteni.

7. Biztonsági utasítások

ÁRAMÜTÉS VESZÉLYE!

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

FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉSVESZÉLY!

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

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



Vigyázat! Forró felület!

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

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

⚠ FIGYELEM! ANYAGI KÁR!

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

8. Működési elv


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

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

9. Előkészítés

9.1. Az első használat előtt

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

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

i Tudnivaló

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

9.2. A készülék felállítása

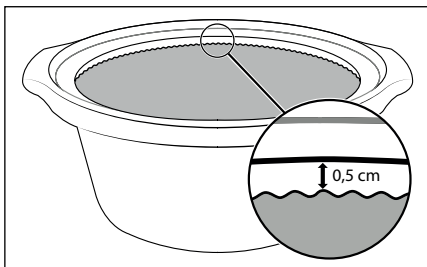
i Tudnivaló

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

A készülék ezzel üzemkész.

9.3. Hozzávalók előkészítése

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



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

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

10. Használat



10.1. Típek

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

10.2. Főzési idők





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

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

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




10.3. Főzési fokozat beállítása

A forgószabályozóval  négy beállítás közül választhat:


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

10.4. Élelmiszerek főzése

FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉSVESZÉLY!

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



FIGYELEM! ANYAGI KÁR!

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

i Tudnivaló

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

i Tudnivaló

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

11. Tisztítás

⚠ ÁRAMÜTÉS VESZÉLYE!

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

⚠ FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉSVESZÉLY!

- ▶ Tisztítás előtt hagyja az összes részt kellően lehűlni.

! FIGYELEM! ANYAGI KÁR!

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

i Tudnivaló




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

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

12. Tárolás

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

13. Hibaelhárítás

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

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

14. Ártalmatlanítás

14.1. A készülék és a csomagolás ártalmatlanítása



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

Visszaadás előtt kérjük törölje minden személyes adatát a készülékről.

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

Ártalmatlanítsa a csomagolást környezetbarát módon.

15. A Kompernass Handels GmbH garanciája

Tisztelt Vásárlónk!

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

Garanciális feltételek

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

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

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

Garanciális idő és a jogszabályban foglalt szavatossági igények

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

A garancia köre

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

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

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

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

A garancia érvényesítése

Ügyének gyors feldolgozása érdekében kövesse a következő utasításokat:

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

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



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

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

15.1. Szerviz

HU Szerviz Magyarország

Tel.: 06800 21225

E-Mail: kompnass@lidl.hu

IAN 541063_2507

15.2. Gyártja

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NÉMETORSZÁG

www.kompnass.com

16. Receptek

i Tudnivaló

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

16.1. Borsóleves

Elkészítési idő: 30 perc

Főzési idő kb.: 4 óra - 4 óra 30 perc

Nehézségi fok: közepes

Adagok száma: 6

500 g fejtett zöldborsó, szárított

2 vöröshagyma

1/2 csomó leveszöldség

300 g sertésarja

2 füstölt kolbász

1 babérlevél

1 tk. szárított majoránna

300 g burgonya

2 bécsi virsli

só, bors, granulált leveskocka

kevés ecet

1,5 l víz

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

i Tudnivaló

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

- 6) Tegye az edényre a fedőt és főzze az ételt **SSS** fokozaton 4-4,5 órát.
- 7) Óvatosan szedje ki a húst, és adott esetben távolítsa el a zsírt és a csontokat a húsról. Darabolja kockákra a húst.
- 8) Szeletelje fel a füstölt kolbászt és bécsi virslit.
- 9) Az állagtól függően pürésítse a leves egy részét egy külön edényben.
- 10) Tegye vissza a levest, a húst és a kolbászszeleteket a kerámia edénybe, és jól keverje össze az egytálételt.
- 11) Adott esetben ízesítse még egyszer sóval és borssal.

16.2. Tyúkhúsleves

Elkészítési idő: 15 perc

Főzési idő kb.: 5 óra

Nehézségi fok: könnyű

Adagok száma: 6

2 csirkecomb

1 - 1,5 liter víz

2 sárgarépa

1/4 zellergumó

2 petrezselyemgyökér

1/2 póréhagyma

1 ek. só

1 tk. szárított lestyán

1 tk. őrölt feketebors

1 babérlevél

1 tk. apróra vágott gyömbérgyökér

1 csomó petrezselyem

- 1) Szeletelje fel a póréhagymát, a többi zöldséget pedig darabolja kockákra.
- 2) Tegye a csirkecombokat a kerámia edénybe.
- 3) Oszlassa el a csirkecombokon a kockára darabolt zöldséget, valamint a petrezselyem kivételével az összes fűszert.
- 4) Öntsön hozzá vizet. Főzze 5 órán át **SSS** fokozaton.

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

16.3. Tépett sertéshús (Pulled Pork)

Elkészítési idő: 30 perc

Főzési idő legalább: 7 óra

Nehézségi fok: könnyű

Adagok száma: 6 - 8

1,4 kg sertéshús, csont nélkül (tarja)

1 vöröshagyma

400 ml gyömbérsör vagy gyökérsör

A fűszerkeverékhez:

2 ek. őrölt paprika (csípős)

2 ek. barna cukor

2 tk. só

½ tk. mustármag

2 késhegynyi fekete bors

4 késhegynyi fokhagymapor

2 késhegynyi oregánó

1 tk. őrölt koriander

2 késhegynyi durvára őrölt csili

A BBQ szószhoz:

2 vöröshagyma

2 ek. olaj

4 gerezd fokhagyma

1 ek. méz

1 adag ecet (pl. málna- vagy almaecet)

150 ml almalé

150 ml paradicsomketchup

2 öntésnyi Worcestershire-szósz


2 öntésnyi szójaszósz

2 késhegynyi csilipor

2 késhegynyi bors

2 késhegynyi füstölt só

- 1) Öblítse le a sertéshúst, majd törölje szárazra.
 - 2) Készítse el a fűszerkeveréket a húshoz: Keverje össze egy kis tálban az őrölt paprikát a cukorral, sóval, mustármaggal, borssal, fokhagymaporral, oregánóval, koriandermaggal és a durvára őrölt csilivel.
 - 3) Dörzsölje be a hús minden oldalát a fűszerkeverékkel.
 - 4) Hámozzon meg két hagymát és vágja fel karikákra.
 - 5) Tegye a hagyma felét a kerámia edénybe.
 - 6) Helyezze a húst a hagymaágyra és fedje be a maradék hagymakarikával.
 - 7) Öntse hozzá a gyömbérsört vagy a gyökérsört és főzze fedő alatt **SSS** fokozaton 6 órán át. Az idő felénél fordítsa meg a húst.
 - 8) A BBQ szószhoz: Hámozza meg a harmadik hagymát és darabolja apróra. Hámozza meg a fokhagymagerezdeket.
 - 9) Forróítsa fel az olajat egy edényben és pirítsa benne üvegesre a hagymát.
 - 10) Nyomja bele a fokhagymát és párolja rövid ideig.
 - 11) Adja hozzá a mézet, majd öntse hozzá a gyümölcscevet és az almalét. Adjunk hozzá a ketchupot, Worcestershire-szószt, szójaszószt és fűszereket.
 - 12) Alaposan keverje össze egy habverővel és hagyja kissé besűrűsödni, majd szükség esetén ízesítse még egyszer.
 - 13) Turmixolja simára a BBQ szószot egy botmixerrel.
- i Tudnivaló**
- ▶ Alternatív megoldásként a saját készítésű BBQ szósz helyett használhat egy üveg kész BBQ szószot (250 ml) is.
- 14) Vegye ki a puha húst és tegye félre.
 - 15) Szükség esetén távolítsa el a húsról a felesleges zsírt, majd két villával szedje darabokra, hogy megkapja a tipikus tépett sertéshúst.
 - 16) Adja hozzá a hagymát a húshoz és öntse át a levet a kerámia edényből egy másik edénybe.

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

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

16.4. Párolt marhaszegy

Elkészítési idő: 30 perc

Pácolási idő kb.: 30 perc

Főzési idő kb.: 7 óra

Nehézségi fok: könnyű

Adagok száma: 4

1 kg marhaszegy

só

bors

1 sárgarépa

100 g zeller

1 babérlevél


750 ml marhahúsleves

150 ml vörösbors

1 tk. őrölt paprika

6 borókabogyó

1 kis szál kakukkfű

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

16.5. Kenyérpuding

Elkészítési idő: 15 perc

Főzési idő kb.: 1,5 óra - 2 óra

Nehézségi fok: könnyű

Adagok száma: 8

4 ek. vaj

400 g előző napi fehérkenyér

120 g mazsola

600 ml tej

200 ml tejszín

6 tojás


160 g cukor

1 tk. őrölt fahéj

1/2 tk. vanília esszencia

őrölt szerecsendió

1 csipet só

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

A kenyérpudingot vaníliafagylalttal ajánljuk tálalni.

16.6. Gyümölcsös morzsa

Elkészítési idő: 30 perc

Főzési idő kb.: 3 óra

Nehézségi fok: könnyű

6 személyre

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

1 ek. citromlé

3–4 ek. fehércukor

150 ml almalé (vagy fehérbor)

15 g étkezési keményítő

150 g liszt

65 g zabpehely (magvas)

135 g barnacukor

135 g puha vaj

egy csipet só

egy csipet fahéj

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

A gyümölcsös morzsát vaníliaszósszal ajánljuk tálalni.



KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM
GERMANY
www.kompernass.com

Last Information Update · Stand der Informationen · Version des informations
Stand van de informatie · Stav informácií · Stan informacjii · Stav informácií
Estado de las informaciones · Tilstand af information · Versione delle informazioni
Információk állása: 11/2025 · Ident.-No.: SSC200A1-112025-1

IAN 541063_2507