

# SILVERCREST®



## SLOW COOKER SSC 200 A1

GB IE NI CY

### SLOW COOKER

Operating instructions

DE AT CH

### SLOW COOKER

Bedienungsanleitung

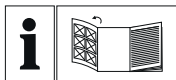
GR CY

### ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΓΑΣΤΡΑ SLOW COOKER

Οδηγίες χρήσης

IAN 336973\_2001

GB CY



GB IE NI CY

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

---

GR CY

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

---

DE AT CH

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

GB/IE/NI/CY	Operating instructions	Page	1
GR/CY	Οδηγίες χρήσης	Σελίδα	23
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	45



## Contents

<b>Introduction</b> .....	<b>2</b>
<b>Intended use</b> .....	<b>2</b>
<b>Safety information</b> .....	<b>3</b>
<b>Check the package contents</b> .....	<b>6</b>
<b>Appliance description</b> .....	<b>6</b>
<b>Function</b> .....	<b>6</b>
<b>Preparations</b> .....	<b>7</b>
Before first use .....	7
Setting up the appliance .....	7
Preparing ingredients .....	8
<b>Operation</b> .....	<b>9</b>
Tips .....	9
Cooking times .....	9
Adjusting the cooking settings .....	10
Cooking food .....	10
<b>Cleaning</b> .....	<b>11</b>
<b>Storage</b> .....	<b>12</b>
<b>Troubleshooting</b> .....	<b>12</b>
<b>Disposal</b> .....	<b>12</b>
Disposal of the appliance .....	12
Disposal of the packaging .....	13
<b>Attachment</b> .....	<b>13</b>
Technical data .....	13
Kompernass Handels GmbH warranty .....	14
Service .....	15
Importer .....	15
<b>Recipes</b> .....	<b>16</b>
Pea soup .....	16
Chicken soup .....	17
Pulled pork .....	18
Braised beef brisket .....	20
Bread pudding .....	21
Fruit crumble .....	22

## Introduction

Congratulations on the purchase of your new appliance!

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

## Intended use

### **WARNING! RISK OF INJURY!**

#### **Danger if not used as intended!**

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

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



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

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

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

## Safety information

### **RISK OF ELECTRIC SHOCK!**

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

### **WARNING! RISK OF INJURY!**

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

## **WARNING! RISK OF INJURY!**

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



## **Caution! Hot surface!**

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

**⚠ WARNING! RISK OF INJURY!**

- ▶ During operation, touch the glass lid only on the handle.
- ▶ After use, the surfaces of the heating elements will still have some residual heat.
- ▶ Make sure that the base of the appliance, the power cord or plug does not come into contact with hot sources such as hot plates or naked flames.
- ▶ Do not use an external timer switch or a separate remote control system to operate the appliance.
- ▶ Never leave the appliance unattended while it is being used.
- ▶ Operate the appliance only with the original accessories supplied.
- ▶ Use the appliance only for its intended purpose.  
There is a risk of injury if the appliance is misused!

**CAUTION! PROPERTY DAMAGE!**

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



## Check the package contents

The appliance is supplied with the following components as standard:

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

### **DANGER!**

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

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

### **NOTE**

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

## Appliance description

(See fold-out page for illustrations)

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

## Function

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

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

## Preparations

### Before first use

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

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

#### NOTE

- ▶ During initial use, a small amount of smoke and a slight odour may occur due to production residue. This is normal and dissipates after a short time. Ensure sufficient ventilation, for example, by opening a window.

- ◆ Switch off the appliance after 60 minutes by turning the dial **5** back to "0".
- ◆ Remove the plug from the mains power socket.
- ◆ Allow the appliance to cool down sufficiently, pour the water away and clean all parts again as described in the section "**Cleaning**".

### Setting up the appliance

#### NOTE

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

- ◆ Place the appliance base **3** on a level, stable and heat-resistant surface close to an easily accessible power outlet.
- ◆ Insert the ceramic pot **2** into the appliance base **3**.
- ◆ Make sure that the dial is set to "0" and plug the power plug into a wall outlet.

The appliance is now ready for use.

## Preparing ingredients

- Do not add more than 3.3 litres of ingredients including liquid.
- The ingredients should contain at least 200 ml of liquid. Note, however, that very dry ingredients may require more liquid and very moist ingredients less.
- Allow frozen food to thaw completely before use.
- Chop the ingredients into evenly sized, preferably not-too-large pieces to shorten their cooking time. The larger the pieces, the longer the cooking time.
- You can fry meat in spices for a more intense flavour before adding it to the ceramic pot ②. This also has the advantage that the fat content of the meat and the entire dish is reduced, as you do not continue to cook with the used fat.
- If you want to precook or sauté ingredients before cooking, use a separate saucepan or pan. Browning or precooking is not possible with this appliance.
- If you do not fry the meat in advance, you should remove excess fat from the meat, as it does not break down during gentle cooking.
- Raw red beans contain **toxins** that are only neutralized by high temperatures. Cooking with this appliance is **not** sufficient! Cook red beans in **boiling** water for at least 10 minutes before using them.
- Soak dried, unpeeled legumes overnight and pour away the water. Use fresh water for the preparation.

## Operation

### Tips

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

### Cooking times




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

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

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

## Adjusting the cooking settings

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

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

## Cooking food

### **WARNING! RISK OF INJURY!**

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

### **CAUTION! PROPERTY DAMAGE!**

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

### **NOTE**

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

## NOTE

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

## Cleaning

### ⚠ RISK OF ELECTRIC SHOCK!

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

### ⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

- ▶ Allow all parts to cool sufficiently before cleaning.

### CAUTION! PROPERTY DAMAGE!

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

## NOTE



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

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

## Storage

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

## Troubleshooting

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

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

## Disposal

### Disposal of the appliance



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

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



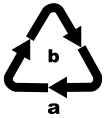
Your local community or municipal authorities can provide information on how to dispose of the worn-out product.

## Disposal of the packaging



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

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





Dispose of the packaging in an environmentally friendly manner.

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

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

## Attachment

### Technical data

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



## Kompernass Handels GmbH warranty

Dear Customer,

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

### Warranty conditions

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

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

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

### Warranty period and statutory claims for defects

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

### Scope of the warranty

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

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

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

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

## Warranty claim procedure

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

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



You can download these instructions along with many other manuals, product videos and installation software at [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com).

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

## Service

- GB Service Great Britain**  
Tel.: 0800 404 7657  
E-Mail: [kompernass@lidl.co.uk](mailto:kompernass@lidl.co.uk)
- IE Service Ireland**  
Tel.: 1890 930 034  
(0,08 EUR/Min., (peak))  
(0,06 EUR/Min., (off peak))  
E-Mail: [kompernass@lidl.ie](mailto:kompernass@lidl.ie)
- CY Service Cyprus**  
Tel.: 8009 4409  
E-Mail: [kompernass@lidl.com.cy](mailto:kompernass@lidl.com.cy)

IAN 336973\_2001

## Importer

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH  
BURGSTRASSE 21 • 44867 BOCHUM  
GERMANY  
[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)

## Recipes

### NOTE

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

### Pea soup

Preparation time: 30 min

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

Level of difficulty: medium

Portions: 6

500 g green peas, dried

2 onions

1/2 bunch soup greens

300 g Kasseler neck

2 smoked meat sausages

1 bay leaf

1 tsp. marjoram, dried

300 g potatoes

2 Vienna sausages

Salt, pepper, stock granules

A little vinegar

1.5 litres of water

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

### NOTE

- ▶ Unpeeled peas must be soaked overnight before use! They also require a longer cooking time!

- 3) Place the meat and sausages on top.
- 4) Add 1.5 litres of hot water until all ingredients are just covered.

- 5) Season to taste with salt, pepper, vinegar, marjoram and a few stock granules.
- 6) Put the lid on and cook for 4 to 4.5 hours on the setting “SSS”.
- 7) Carefully take out the meat and, if necessary, remove the fat and bone from the meat. Dice the meat.
- 8) Cut the sausages into slices.
- 9) Depending on the consistency, puree part of the soup in a separate container.
- 10) Put the soup, meat and sausage slices back into the ceramic pot and stir well.
- 11) If necessary, season to taste again with salt and pepper.

## Chicken soup

Preparation time: 15 min.

Cooking time approx.: 5 hrs

Level of difficulty: easy

Portions: 6

2 chicken drumsticks

1 - 1.5 litres of water

2 carrots

1/4 celery root (celeriac)

2 parsley roots

1/2 leek

1 tbsp. salt

1 tsp. lovage, dried

1 tsp. black pepper,, ground

1 bay leaf

1 tsp. ginger root, chopped

1 bunch parsley, curly

- 1) Cut the leek into slices and dice the remaining vegetables.
- 2) Put the chicken drumsticks in the ceramic pot.
- 3) Spread the diced vegetables and all the spices (except the parsley) over the chicken.

- 4) Pour the water over the mixture. Cook for 5 hours on the setting “SSS”.
- 5) At the end of the cooking time, remove the drumstick from the stock, take the meat off the bones, cut or pluck it into bite-sized pieces and replace in the ceramic pot.
- 6) Allow the meat to heat up again for a few minutes.
- 7) Chop the parsley and add.

## Pulled pork

Preparation time: 30 min

Minimum cooking time: 7 hrs

Level of difficulty: easy

Portions: 6–8

1.4 kg boneless pork (neck)

1 onion

400 ml ginger ale or root beer

For the spice mixture:

2 tbsp. paprika powder (hot)

2 tbsp. brown sugar

2 tsp. salt

½ tsp. mustard seeds

2 pinches of black pepper

4 pinches of garlic powder

2 pinches of oregano

1 tsp. ground coriander seeds

2 pinches of chilli flakes

For the BBQ sauce:

2 onions


2 tbsp. cooking oil

4 garlic cloves

1 tbsp. honey

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

- 150 ml apple juice
- 150 ml tomato ketchup
- 2 splashes of Worcestershire sauce
- 2 splashes of soy sauce
- 2 pinches of chilli powder
- 2 pinches of pepper
- 2 pinches of smoked salt

- 1) Rinse the pork and dab dry.
- 2) Prepare the spice mixture for the meat. Mix the paprika powder with sugar, salt, mustard seeds, pepper, garlic powder, oregano, coriander seeds and chili flakes in a small bowl.
- 3) Rub the meat all over with the spice mixture.
- 4) Peel two onions and cut them into rings.
- 5) Put half of the onions in the ceramic pot.
- 6) Place the meat on the onion bed and cover with the remaining rings.
- 7) Pour on the ginger ale/root beer, cover and cook everything on the setting “

## 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.

## Braised beef brisket

Preparation time: 30 min

Marinating time approx.: 30 min

Cooking time approx.: 7 hrs

Level of difficulty: easy

Portions: 4

1 kg beef brisket

Salt

Pepper

1 carrot

100 g celery

1 bay leaf

750 ml beef stock

150 ml red wine

1 tsp. paprika powder

6 juniper berries

1 small sprig of thyme

- 1) Season the beef brisket with salt and pepper and rub in. Allow to stand for 30 minutes and then add to the ceramic pot.
- 2) Wash and dice the carrot.
- 3) Wash and dice the celery.

- 4) Add everything together with the stock, the red wine, spices and thyme to the meat, put the lid on and stew for about 7 hours on the setting "SS".
- 5) Remove the meat, cut into slices across the fibre and arrange on plates.

## Bread pudding

Preparation time: 15 min.

Cooking time approx.: 1.5 hrs–2 hrs

Level of difficulty: easy

Portions: 8

4 tbsp. butter

400 g white bread, from the day before

120 g raisins

600 ml milk

200 ml cream

6 eggs

160 g sugar

1 tsp. ground cinnamon

½ tsp. vanilla essence

Ground nutmeg

1 pinch salt

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

We recommend serving the bread pudding with vanilla ice cream.



## Fruit crumble

Preparation time: 30 min

Cooking time approx.: 3 hrs

Level of difficulty: easy

6 portions

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

1 tbsp. lemon juice

3–4 tbsp. white sugar

150 ml apple juice (or white wine)

15 g cornflour

150 g flour


65 g oat flakes (coarse)

135 g brown sugar

135 g soft butter

A pinch of salt

A pinch of cinnamon

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

We recommend serving the fruit crumble with vanilla custard.

## Περιεχόμενα

<b>Εισαγωγή</b> . . . . .	<b>24</b>
<b>Προβλεπόμενη χρήση</b> . . . . .	<b>24</b>
<b>Υποδείξεις ασφαλείας</b> . . . . .	<b>25</b>
<b>Έλεγχος παραδοτέου εξοπλισμού</b> . . . . .	<b>28</b>
<b>Περιγραφή συσκευής</b> . . . . .	<b>28</b>
<b>Τρόπος λειτουργίας</b> . . . . .	<b>29</b>
<b>Προετοιμασίες</b> . . . . .	<b>29</b>
Πριν από την πρώτη χρήση . . . . .	29
Τοποθέτηση συσκευής . . . . .	30
Προετοιμασία υλικών . . . . .	30
<b>Χειρισμός</b> . . . . .	<b>31</b>
Συμβουλές . . . . .	31
Χρόνοι μαγειρέματος . . . . .	31
Ρύθμιση βαθμίδας μαγειρέματος . . . . .	32
Μαγείρεμα τροφίμων . . . . .	32
<b>Καθαρισμός</b> . . . . .	<b>33</b>
<b>Φύλαξη</b> . . . . .	<b>34</b>
<b>Αντιμετώπιση σφαλμάτων</b> . . . . .	<b>34</b>
<b>Απόρριψη</b> . . . . .	<b>35</b>
Απόρριψη συσκευής . . . . .	35
Απόρριψη της συσκευασίας . . . . .	35
<b>Παράρτημα</b> . . . . .	<b>35</b>
Τεχνικά χαρακτηριστικά . . . . .	35
Εγγύηση της Kompernass Handels GmbH . . . . .	36
Σέρβις . . . . .	37
Εισαγωγέας . . . . .	37
<b>Συνταγές</b> . . . . .	<b>38</b>
Μπιζελόσουπα . . . . .	38
Κοτόσουπα . . . . .	39
Χοιρινό πουλντ . . . . .	40
Βραστό στήθος βοδινού . . . . .	42
Πουτίγκα ψωμιού . . . . .	43
Κραμπλ φρούτων . . . . .	44

## Εισαγωγή

Συγχαρητήρια για την αγορά της νέας σας συσκευής!

Το προϊόν που αποκτήσατε είναι ένα σύγχρονο προϊόν υψηλής ποιότητας. Οι οδηγίες χρήσης αποτελούν τμήμα αυτού του προϊόντος. Περιλαμβάνουν σημαντικές υποδείξεις για την ασφάλεια, τη χρήση και την απόρριψη. Πριν από τη χρήση του προϊόντος, εξοικειωθείτε με όλες τις υποδείξεις χειρισμού και ασφάλειας. Χρησιμοποιείτε το προϊόν μόνο όπως περιγράφεται και για τα αναφερόμενα πεδία χρήσης. Σε περίπτωση παράδοσης του προϊόντος σε τρίτους, παραδώστε μαζί και όλα τα έγγραφα.

## Προβλεπόμενη χρήση

### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟΥ!

#### **Κίνδυνος σε περίπτωση μη προβλεπόμενης χρήσης!**

Σε περίπτωση μη προβλεπόμενης χρήσης ή/και άλλου είδους χρήσης, ενδέχεται να προκύψουν κίνδυνοι από τη συσκευή.

- ▶ Χρησιμοποιείτε τη συσκευή αποκλειστικά με τρόπο σύμφωνα με τους κανονισμούς.
- ▶ Τηρείτε τις διαδικασίες που περιγράφονται σε αυτές τις οδηγίες χρήσης.



Η συσκευή αυτή προορίζεται αποκλειστικά για το μαγείρεμα τροφίμων σε νοικοκυριά. Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή σε επαγγελματικούς ή βιομηχανικούς χώρους.

Χρησιμοποιείτε τη συσκευή αποκλειστικά σε στεγνούς εσωτερικούς χώρους και ποτέ σε εξωτερικούς χώρους.

Μία άλλη ή διαφορετική χρήση από τα ανωτέρω αναφερόμενα ισχύει ως μη σύμφωνη με τους κανονισμούς.

## Υποδείξεις ασφαλείας

### **ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΗΛΕΚΤΡΟΠΛΗΞΙΑΣ!**

- ▶  Μη βυθίζετε ποτέ τη βάση της συσκευής, το καλώδιο δικτύου ή το βύσμα δικτύου σε νερό ή άλλα υγρά, μην τοποθετείτε τη βάση της συσκευής κοντά σε νερό και μην την καθαρίζετε κάτω από τρεχούμενο νερό.
- ▶ Προσέχετε ώστε το καλώδιο δικτύου να μη βρέχεται και να μην υγραίνεται ποτέ κατά τη λειτουργία. Τοποθετείτε το κατά τέτοιον τρόπο, ώστε να μην υπάρχει περίπτωση να μαγκώσει ή να υποστεί άλλου είδους ζημιά.
- ▶ Τα βύσματα ή τα καλώδια δικτύου που έχουν υποστεί ζημιά πρέπει να αντικαθίστανται άμεσα από εξουσιοδοτημένο εξειδικευμένο προσωπικό ή από το τμήμα εξυπηρέτησης πελατών, ώστε να αποφεύγονται τυχόν κίνδυνοι.
- ▶  Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο σε στεγνούς εσωτερικούς χώρους, όχι σε εξωτερικούς χώρους.
- ▶ Μη γεμίζετε με νερό ή άλλα υγρά το μεταλλικό δοχείο της βάσης της συσκευής!

### **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟΥ!**

- ▶ Αυτή η συσκευή επιτρέπεται να χρησιμοποιείται από παιδιά άνω των 8 ετών, καθώς και από άτομα με περιορισμένες φυσικές, αισθητηριακές ή νοητικές ικανότητες ή ελλείψεις από άποψη εμπειρίας και γνώσεων, εφόσον επιτηρούνται ή έχουν ενημερωθεί αναφορικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής και κατανοούν τους προκύπτοντες κινδύνους.
- ▶ Ο καθαρισμός και η συντήρηση χρήστη δεν επιτρέπεται να διεξάγονται από παιδιά, εκτός εάν είναι άνω των 8 ετών και επιτηρούνται.
- ▶ Τα παιδιά δεν επιτρέπεται να παίζουν με τη συσκευή.
- ▶ Η συσκευή και το καλώδιο σύνδεσης πρέπει να φυλάσσονται μακριά από παιδιά κάτω των 8 ετών.

## ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟΥ!

- ▶ Τοποθετείτε τη συσκευή όσο το δυνατόν πιο κοντά σε μια πρίζα. Φροντίζετε ώστε το βύσμα, σε περίπτωση κινδύνου, να είναι γρήγορα προσβάσιμο και το καλώδιο δικτύου να μην αποτελεί παγίδα για να σκοντάψετε.
- ▶ Μετά από τη χρήση, για τον καθαρισμό ή τη μετακίνηση της συσκευής αποσυνδέετε το βύσμα από την πρίζα.
- ▶ Τοποθετείτε τη συσκευή σε μία επίπεδη, σταθερή και ανθεκτική στη θερμότητα επιφάνεια.
- ▶ Μην τοποθετείτε τη συσκευή κάτω από ή κοντά σε εύφλεκτα αντικείμενα, όπως π.χ. κουρτίνες ή ντουλάπια κουζίνας.
- ▶ Σε περίπτωση που η συσκευή πέσει κάτω ή υποστεί βλάβη, μην τη χρησιμοποιείτε. Παραδώστε τη συσκευή προς έλεγχο και εάν απαιτείται επισκευή σε εξειδικευμένο προσωπικό.
- ▶ Επισκευές στη συσκευή επιτρέπεται να πραγματοποιούνται μόνο από εξουσιοδοτημένα και εξειδικευμένα συνεργεία ή από το τμήμα εξυπηρέτησης πελατών. Σε περίπτωση ακατάλληλων επισκευών, ενδέχεται να προκύψουν κίνδυνοι για τον χρήστη. Επίσης, ακυρώνεται η αξίωση εγγύησης.
- ▶ Ποτέ μην ανοίγετε το περίβλημα της συσκευής. Δεν υπάρχουν εξαρτήματα μέσα στη συσκευή που χρειάζονται συντήρηση ή αντικατάσταση από τον χρήστη.



## Προσοχή! Καυτή επιφάνεια!

- ▶ Σε ορισμένα εξαρτήματα της συσκευής αναπτύσσονται πολύ υψηλές θερμοκρασίες κατά τη λειτουργία. Αφήνετε τη συσκευή να κρυώνει καλά, πριν αγγίξετε αυτά τα σημεία, προς αποφυγή εγκαυμάτων.
- ▶ Κρατάτε και μεταφέρετε τη συσκευή ή/και το κεραμικό σκεύος μόνο από τις πλαϊνές λαβές. Εφόσον απαιτείται φοράτε γάντια κουζίνας.
- ▶ Μη σηκώνετε το κεραμικό σκεύος από τη συσκευή κατά τη διάρκεια της λειτουργίας.

**⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟΥ!**

- ▶ Κατά τη διαδικασία μαγειρέματος πιθανώς να απελευθερωθεί καυτός ατμός, κυρίως όταν ανοίγετε το γυάλινο καπάκι. Κρατάτε μια απόσταση ασφαλείας από τον ατμό.
- ▶ Πιάνετε το γυάλινο καπάκι μόνο από τη λαβή κατά τη διάρκεια της λειτουργίας.
- ▶ Μετά τη χρήση, συνεχίζει να υπάρχει υπολειπόμενη θερμότητα στην επιφάνεια του θερμαντικού στοιχείου.
- ▶ Βεβαιωθείτε ότι η βάση της συσκευής, το καλώδιο δικτύου ή το βύσμα δικτύου δεν έρχονται σε επαφή με πηγές θερμότητας, όπως μάτια κουζίνας ή φλόγες.
- ▶ Μη χρησιμοποιείτε εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή ξεχωριστό τηλεχειριστήριο για τον χειρισμό της συσκευής.
- ▶ Μην αφήνετε τη συσκευή ποτέ χωρίς επιτήρηση κατά τη λειτουργία.
- ▶ Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο με τα εσώκλειστα γνήσια εξαρτήματα.
- ▶ Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο σύμφωνα με τους κανονισμούς. Σε περίπτωση εσφαλμένης χρήσης της συσκευής, υπάρχει κίνδυνος τραυματισμού!

**ΠΡΟΣΟΧΗ! ΥΛΙΚΕΣ ΖΗΜΙΕΣ!**

- ▶ Μην ενεργοποιείτε τη συσκευή όταν δεν υπάρχουν υλικά μέσα στο κεραμικό σκεύος.
- ▶ Μην ενεργοποιείτε τη συσκευή όταν το κεραμικό σκεύος δεν έχει τοποθετηθεί στη βάση της συσκευής.
- ▶ Όταν θέλετε να τοποθετήσετε τη συσκευή επάνω στο μάτι κάτω από τον απορροφητήρα, προσέξτε ώστε το μάτι να είναι σβηστό.
- ▶ Προτού τοποθετήσετε το κεραμικό σκεύος και το γυάλινο καπάκι στο νερό για να τα καθαρίσετε, αφήστε τα να κρυσώσουν καλά. Αλλιώς μπορεί να σπάσουν λόγω της διαφοράς θερμοκρασίας.

## ΠΡΟΣΟΧΗ! ΥΛΙΚΕΣ ΖΗΜΙΕΣ!

- ▶ Μη χρησιμοποιείτε το κεραμικό σκεύος για διαφορετικό σκοπό από τον περιγραφόμενο στις οδηγίες. Μην το βάζετε μέσα στον φούρνο, επάνω σε μάτι κουζίνας ή στη συσκευή μικροκυμάτων και μην το τοποθετείτε στην κατάψυξη.

## Έλεγχος παραδοτέου εξοπλισμού

Η συσκευή παραδίδεται με τα ακόλουθα εξαρτήματα:

- Βάση συσκευής
- Κεραμικό σκεύος
- Γυάλινο καπάκι
- Οδηγίες χρήσης

### ΚΙΝΔΥΝΟΣ!

- ▶ Τα υλικά συσκευασίας δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιούνται από τα παιδιά για παιχνίδι. Υπάρχει κίνδυνος ασφυξίας.
- ◆ Αφαιρέστε όλα τα εξαρτήματα της συσκευής και τις οδηγίες χρήσης από τη συσκευασία.
- ◆ Απομακρύνετε όλα τα υλικά συσκευασίας και ενδεχόμενες προστατευτικές μεμβράνες από τη συσκευή.

### ΥΠΟΔΕΙΞΗ

- ▶ Ελέγξτε την πληρότητα του παραδοτέου εξοπλισμού και για τυχόν εμφανείς φθορές.
- ▶ Σε περίπτωση ελλιπούς παραδοτέου εξοπλισμού ή ζημιών λόγω ελλιπούς συσκευασίας ή λόγω μεταφοράς απευθυνθείτε στην ανοικτή τηλεφωνική γραμμή εξυπηρέτησης (βλ. Κεφάλαιο «**Σέρβις**»).

## Περιγραφή συσκευής

(Για εικόνες βλ. αναδιπλούμενη σελίδα)

- 1 Γυάλινο καπάκι
- 2 Κεραμικό σκεύος
- 3 Βάση συσκευής
- 4 Λυχνία ελέγχου
- 5 Περιστρεφόμενος ρυθμιστής

## Τρόπος λειτουργίας


Με την ηλεκτρονική γάστρα τα τρόφιμα μαγειρεύονται αργά για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα σε θερμοκρασίες κάτω του σημείου ζέσης των 100 °C.

Ο χρόνος μαγειρέματος σε αυτό το είδος παρασκευής διαρκεί κατά κανόνα περισσότερο από ότι στο απλό μαγείρεμα ή ψήσιμο. Έτσι, χάρη στον ήπιο τρόπο παρασκευής, διατηρούνται περισσότερες βιταμίνες, θρεπτικές ουσίες και αρώματα στα τρόφιμα και αποφεύγεται κάψιμο του φαγητού. Το κρέας δεν στεγνώνει, αλλά παραμένει ζουμερό και μαλακό.

## Προετοιμασίες

### Πριν από την πρώτη χρήση

Πριν από την πρώτη χρήση πρέπει όλα τα εξαρτήματα να καθαρίζονται σχολαστικά, ώστε να απομακρυνθούν ενδεχόμενα υπολείμματα από την κατασκευή. Για τον σκοπό αυτό ακολουθήστε την εξής διαδικασία:

- ◆ Καθαρίστε όλα τα μέρη όπως περιγράφεται στο κεφάλαιο «Καθαρισμός».
- ◆ Τοποθετήστε τη βάση της συσκευής **3** σε μια επίπεδη, σταθερή και ανθεκτική στη θερμότητα επιφάνεια κοντά σε μια εύκολα προσβάσιμη πρίζα.
- ◆ Τοποθετήστε το κεραμικό σκεύος **2** στη βάση της συσκευής **3**.
- ◆ Βεβαιωθείτε ότι ο περιστρεφόμενος διακόπτης βρίσκεται στη θέση «0» και συνδέστε το βύσμα σε μια πρίζα δικτύου. Γεμίστε το κεραμικό σκεύος **2** με 0,5 λίτρα νερό.
- ◆ Τοποθετήστε το γυάλινο καπάκι **1** επάνω στο κεραμικό σκεύος **2**.
- ◆ Θέστε τον περιστρεφόμενο ρυθμιστή **5** στο «». Η λυχνία ελέγχου **4** ανάβει, η συσκευή ξεκινάει με τη διαδικασία θέρμανσης.

### ΥΠΟΔΕΙΞΗ

► Κατά την πρώτη χρήση ενδέχεται να παρατηρηθεί μικρή ποσότητα καπνού και οσμή λόγω των κατασκευαστικών υπολειμμάτων. Αυτό είναι φυσιολογικό και υποχωρεί μετά από μικρό χρονικό διάστημα. Φροντίστε για επαρκή αερισμό, ανοίγοντας για παράδειγμα ένα παράθυρο.

- ◆ Απενεργοποιήστε τη συσκευή μετά από 60 λεπτά, θέτοντας πάλι τον περιστρεφόμενο ρυθμιστή **5** στο «0».
- ◆ Αποσυνδέστε το βύσμα από την πρίζα.
- ◆ Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει καλά, χύστε το νερό και καθαρίστε όλα τα εξαρτήματα ξανά όπως περιγράφεται στο κεφάλαιο «Καθαρισμός».



## Τοποθέτηση συσκευής

### ΥΠΟΔΕΙΞΗ

► Κατά την πρώτη χρήση της συσκευής ακολουθήστε τη διαδικασία που περιγράφεται στο Κεφάλαιο «Πριν από την πρώτη χρήση».

- ◆ Τοποθετήστε τη βάση της συσκευής ❸ σε μια επίπεδη, σταθερή και ανθεκτική στη θερμότητα επιφάνεια κοντά σε μια εύκολα προσβάσιμη πρίζα.
- ◆ Τοποθετήστε το κεραμικό σκεύος ❷ στη βάση της συσκευής ❸.
- ◆ Βεβαιωθείτε ότι ο περιστρεφόμενος διακόπτης βρίσκεται στη θέση «0» και συνδέστε το βύσμα σε μια πρίζα δικτύου.

Η συσκευή είναι τώρα έτοιμη για λειτουργία.

## Προετοιμασία υλικών

- Μη γεμίζετε με περισσότερα από 3,3 λίτρα υλικών, συμπεριλαμβανομένων των υγρών.
- Τα υλικά πρέπει να περιέχουν το λιγότερο περ. 200 ml υγρά. Προσέξτε εδώ ωστόσο καθώς τα πολύ στεγνά υλικά μπορεί να απαιτούν μεγαλύτερη προσθήκη υγρών και τα υλικά με υγρά μπορεί να απαιτούν μικρότερη προσθήκη υγρών.
- Πριν τη χρήση αφήνετε τα τρόφιμα βαθιάς κατάψυξης να ζεπαγώνουν τελείως.
- Ψιλοκόβετε τα υλικά σε ομοιόμορφα και όσο το δυνατόν όχι πολύ μεγάλα κομμάτια, ώστε να μειώνεται ο χρόνος μαγειρέματός τους. Όσο μεγαλύτερα είναι τα κομμάτια, τόσο μεγαλύτερος είναι και ο χρόνος μαγειρέματος.
- Για μια εντονότερη γευστική εμπειρία, μπορείτε να τσιγαρίσετε το κρέας, προτού το τοποθετήσετε στο κεραμικό σκεύος ❷. Αυτή η διαδικασία έχει επίσης το πλεονέκτημα ότι μειώνεται η περιεκτικότητα σε λίπος του κρέατος και συνεπώς των φαγητών, εάν δεν χρησιμοποιήσετε στη συνέχεια το λίπος που απομένει.
- Εάν, πριν από το κανονικό μαγείρεμα, θέλετε να προμαγειρέψετε ή να τσιγαρίσετε υλικά, χρησιμοποιήστε ένα ξεχωριστό μαγειρικό σκεύος ή τηγάνι. Τσιγάρισμα ή προμαγείρεμα δεν είναι δυνατό με αυτή τη συσκευή.
- Εάν απομακρύνετε το υπερβάλλον λίπος από το κρέας, μην το προμαγειρέψετε, διότι θα μαγειρευτεί περισσότερο από όσο πρέπει κατά το ήπιο μαγείρεμα.
- Τα ωμά κόκκινα φασόλια περιέχουν **δηλητηριώδεις ουσίες**, οι οποίες εξουδετερώνονται μόνο σε πολύ υψηλές θερμοκρασίες. Επομένως το μαγείρεμα με αυτή τη συσκευή **δεν** επαρκεί! Για τον λόγο αυτό, μαγειρεύετε πρώτα τα κόκκινα φασόλια τουλάχιστον για 10 λεπτά σε νερό που **βράζει**, προτού τα χρησιμοποιήσετε.
- Αφήνετε τα στεγνά, ακαθάριστα όσπρια να μουσκεύουν τη νύχτα και χύστε το νερό. Χρησιμοποιήστε φρέσκο νερό για το μαγείρεμα.

## Χειρισμός

### Συμβουλές

- Στον πάτο του κεραμικού σκεύους **2** κυριαρχεί η μέγιστη θερμοκρασία μαγειρέματος. Γι' αυτό γειμίζετε πρώτα με τα μεγαλύτερα κομμάτια ή με τα υλικά με τον μεγαλύτερο χρόνο μαγειρέματος και τα υπόλοιπα από επάνω.
- Σηκώνετε το γυάλινο καπάκι **1** κατά τη διάρκεια της λειτουργίας όσο λιγότερο γίνεται από τη συσκευή, διότι έτσι εκφεύγει κάθε φορά θερμότητα και επιμηκύνεται η διαδικασία μαγειρέματος.
- Όσο περισσότερο μαγειρεύεται το φαγητό, τόσο πιο μαλακά γίνονται τα λαχανικά και το κρέας.
- Εάν περίπου στο τέλος του χρόνου μαγειρέματος υπάρχουν πολλά υγρά στο κεραμικό σκεύος **2**, απομακρύνετε το γυάλινο καπάκι **1**. Συνεχίστε το μαγείρεμα των τροφίμων χωρίς το γυάλινο καπάκι **1**, μέχρι να εξατμιστούν τα πολλά υγρά.

### Χρόνοι μαγειρέματος

Στον παρακάτω πίνακα παρέχεται μια επισκόπηση διαφόρων πιθανών υλικών και οι κατά προσέγγιση χρόνοι μαγειρέματός τους. Τα αναφερόμενα στοιχεία είναι απλά τιμές αναφοράς. Ο πραγματικός χρόνος μαγειρέματος εξαρτάται, εκτός από το προσωπικό σας γούστο, από διάφορους άλλους παράγοντες, όπως π.χ. από την αρχική θερμοκρασία, τη σύνθεση, το μέγεθος και την ποσότητα των υλικών ή την παρεχόμενη ποσότητα υγρών.

Για τις περισσότερες συνταγές κρέατος και λαχανικών απαιτείται κατά κανόνα ένας χρόνος μαγειρέματος περ. 5-8 ώρες στη θέση «SS» και περ. 3-5 ώρες στη θέση «SSS». Όσο περισσότερο μαγειρεύεται το φαγητό, τόσο πιο μαλακά γίνονται τα λαχανικά και το κρέας. Δεν είναι λοιπόν απαραίτητο να ακολουθείτε πιστά τους αναφερόμενους χρόνους.

Τρόφιμο	Ποσότητα	Χρόνος μαγειρέματος « <u>SS</u> »	Χρόνος μαγειρέματος « <u>SSS</u> »
Μοσχάρι ψητό	1000 γρ.	περ. 6 - 8 ώρες	περ. 4 - 5 ώρες
Φιλέτο χοιρινό	500 γρ.	περ. 5 - 6 ώρες	περ. 4 - 5 ώρες
Στήθος κοτόπουλου	650 γρ.	περ. 5 - 6 ώρες	περ. 4 - 5 ώρες
Κιμάς	500 γρ.	περ. 4 - 5 ώρες	περ. 2 - 4 ώρες
Σκληρά λαχανικά (Πατάτες, καρότα, σέλινο, κλπ.)	300 γρ.	περ. 4 - 6 ώρες	περ. 2,5 - 4 ώρες
Κολοκύθια	300 γρ.	περ. 4 - 5 ώρες	περ. 2,5 - 4 ώρες
Αρακάς	500 γρ.	περ. 5 - 6 ώρες	περ. 4 - 5 ώρες
Κόκκινες φακές	500 γρ.	περ. 2 - 4 ώρες	περ. 1,5 - 2 ώρες

## Ρύθμιση βαθμίδας μαγειρέματος

Με τον περιστρεφόμενο ρυθμιστή ⑤ μπορείτε να επιλέξετε μεταξύ τεσσάρων ρυθμίσεων:

Θέση	Λειτουργία
«0»	Συσκευή απενεργοποιημένη
„ <u>1</u> ”	Διατήρηση θερμοκρασίας (περ. 60-75 °C)
„ <u>2</u> ”	Χαμηλή θερμοκρασία μαγειρέματος (περ. 80-90 °C)
„ <u>3</u> ”	Υψηλή θερμοκρασία μαγειρέματος (περ. 90-100 °C)

## Μαγείρεμα τροφίμων

### ⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟΥ!

- ▶ Σε ορισμένα εξαρτήματα της συσκευής αναπτύσσονται πολύ υψηλές θερμοκρασίες κατά τη λειτουργία! Αφήνετε τη συσκευή να κρυώνει καλά, πριν αγγίξετε αυτά τα σημεία, προς αποφυγή εγκαυμάτων.
- ▶ Κρατάτε και μεταφέρετε τη βάση της συσκευής ③ ή/και το κεραμικό σκεύος ② μόνο από τις πλαϊνές λαβές. Εφόσον απαιτείται φοράτε γάντια κουζίνας.
- ▶ Κατά τη διαδικασία μαγειρέματος πιθανώς να απελευθερώνεται καυτός ατμός, κυρίως όταν ανοίγετε το γυάλινο καπάκι ①. Κρατάτε μια απόσταση ασφαλείας από τον ατμό.

### ΠΡΟΣΟΧΗ! ΥΛΙΚΕΣ ΖΗΜΙΕΣ!

- ▶ Μην ενεργοποιείτε τη συσκευή όταν δεν υπάρχουν υλικά στο κεραμικό σκεύος ②.

### ΥΠΟΔΕΙΞΗ

- ▶ Σηκώνετε το γυάλινο καπάκι ① όσο λιγότερο γίνεται από τη συσκευή, διότι έτσι εκφεύγει κάθε φορά θερμότητα και επιμηκύνεται η διαδικασία μαγειρέματος.
- ▶ Η συσκευή δεν προορίζεται για τσιγάρισμα τροφίμων.
- ▶ Η συσκευή δεν ενδείκνυται για το ζέσταμα κρύων φαγητών.
- ◆ Εάν δεν έχει συμβεί ακόμα, πραγματοποιήστε πρώτα όλες τις προετοιμασίες όπως περιγράφονται στο Κεφάλαιο «Προετοιμασίες». Προσέξτε επίσης τις υποδείξεις στο Κεφάλαιο «Συμβουλές».
- ◆ Αφαιρέστε εάν χρειάζεται το γυάλινο καπάκι ① από το κεραμικό σκεύος ② και γεμίστε με τα υλικά που θα μαγειρευτούν μαζί με υγρό.
- ◆ Τοποθετήστε το γυάλινο καπάκι ①.

- ◆ Θέστε τον περιστρεφόμενο ρυθμιστή **5** στην επιθυμητή θέση (δείτε το Κεφάλαιο «*Ρύθμιση βαθμίδας μαγειρέματος*»). Η λυχνία ελέγχου **4** ανάβει, η συσκευή ξεκινάει με τη διαδικασία θέρμανσης.
- ◆ Αφήστε τα υλικά να μαγειρευτούν για τον προτεινόμενο χρόνο (δείτε π.χ. το Κεφάλαιο «*Χρόνοι μαγειρέματος*»). Ενδιάμεσα ελέγχετε την κατάσταση μαγειρέματος των υλικών.

## ΥΠΟΔΕΙΞΗ

- ▶ Το κεραμικό σκεύος **2** αποθηκεύει επαρκή θερμότητα, ώστε να διατηρείται η θερμοκρασία των έτοιμων μαγειρεμένων υλικών για ακόμα περ. 30 λεπτά. Εάν η θερμοκρασία του φαγητού πρέπει να διατηρηθεί για περισσότερη ώρα, θέστε τον περιστρεφόμενο ρυθμιστή **5** για τον αντίστοιχο χρόνο στη θέση «**Σ**».
- ◆ Όταν ολοκληρωθεί το μαγείρεμα των υλικών και δεν χρειάζεται να διατηρηθεί άλλο η θερμοκρασία τους, θέστε τον περιστρεφόμενο ρυθμιστή **5** στη θέση «**0**» και αποσυνδέστε το βύσμα.
- ◆ Μπορείτε να μεταφέρετε το φαγητό προσεκτικά σε άλλο σκεύος ή να το σερβίρετε απευθείας μέσα στο κεραμικό σκεύος **2**. Προσέξτε εδώ καθώς το κεραμικό σκεύος **2** θα είναι πολύ καυτό! Χρησιμοποιείτε γάντια κουζίνας, για να το απομακρύνετε, και τοποθετήστε το επάνω σε μια θερμανθεκτική επιφάνεια.
- ◆ Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει καλά και καθαρίστε όλα τα εξαρτήματα όπως περιγράφεται στο κεφάλαιο «*Καθαρισμός*».

## Καθαρισμός

### ⚠ ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΗΛΕΚΤΡΟΠΛΗΞΙΑΣ!

- ▶ Αποσυνδέετε πρώτα το βύσμα από την πρίζα, προτού καθαρίσετε τη συσκευή.
- ▶ Ποτέ μη βυθίζετε τη βάση της συσκευής **3** και το καλώδιο σύνδεσης σε νερό.

### ⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟΥ!

- ▶ Αφήντε όλα τα εξαρτήματα να κρυώσουν καλά πριν από τον καθαρισμό.

### ΠΡΟΣΟΧΗ! ΥΛΙΚΕΣ ΖΗΜΙΕΣ!

- ▶ Μη χρησιμοποιείτε καυστικά ή τριβικά μέσα καθαρισμού. Αυτά ενδέχεται να καταστρέψουν τις επιφάνειες της συσκευής.
- ▶ Προτού τοποθετήσετε το κεραμικό σκεύος **2** και το γυάλινο καπάκι **1** στο νερό για να τα καθαρίσετε, αφήστε τα να κρυώσουν καλά. Αλλιώς μπορεί να σπάσουν λόγω της διαφοράς θερμοκρασίας.

- ◆ Καθαρίζετε το περίβλημα και το εσωτερικό της βάσης της συσκευής ❸ με ένα νωπό πανί. Εφόσον απαιτείται, προσθέστε ένα ήπιο απορρυπαντικό στο πανί. Στη συνέχεια, σκουπίστε με ένα βρεγμένο μόνο με νερό πανί, ώστε να απομακρύνετε τυχόν υπολείμματα απορρυπαντικού.
- ◆ Καθαρίστε το κεραμικό σκεύος ❷ και το γυάλινο καπάκι ❶ σε ζεστό νερό με ένα ήπιο απορρυπαντικό. Τέλος, ξεπλύνετε τα εξαρτήματα με καθαρό νερό.

## ΥΠΟΔΕΙΞΗ



Το κεραμικό σκεύος ❷ και το γυάλινο καπάκι ❶ μπορούν να καθαριστούν επίσης και στο πλυντήριο πιάτων.

- ◆ Στεγνώστε καλά όλα τα εξαρτήματα, προτού τα επαναχρησιμοποιήσετε ή τα αποθηκεύσετε.

## Φύλαξη

- ◆ Καθαρίστε όλα τα μέρη όπως περιγράφεται στο κεφάλαιο «Καθαρισμός».
- ◆ Φυλάξτε τη συσκευή με τοποθετημένο το κεραμικό σκεύος ❷ και κλειστό το γυάλινο καπάκι ❶ σε έναν στεγνό χώρο χωρίς σκόνη.

## Αντιμετώπιση σφαλμάτων

Πρόβλημα	Πιθανές αιτίες	Πιθανές λύσεις
Η συσκευή δε λειτουργεί.	Η συσκευή δεν είναι συνδεδεμένη σε πρίζα.	Συνδέστε τη συσκευή σε μια πρίζα.
	Η συσκευή παρουσιάζει βλάβη.	Απευθυνθείτε στο τμήμα σέρβις.
	Ο περιστρεφόμενος ρυθμιστής ❺ είναι στη θέση «0».	Επιλέξτε μία κατάλληλη βαθμίδα μαγειρέματος.

Εάν δεν είναι δυνατή η αντιμετώπιση των σφαλμάτων με τις παραπάνω προτάσεις αντιμετώπισης σφαλμάτων, ή εάν διαπιστώσετε άλλα είδη βλαβών, απευθυνθείτε στο τμήμα σέρβις της εταιρείας μας.

## Απόρριψη

### Απόρριψη συσκευής



Σε καμία περίπτωση μην απορρίψετε τη συσκευή στα οικιακά απορρίμματα.

Αυτό το προϊόν υπόκειται στην ευρωπαϊκή οδηγία 2012/19/EU (Waste Electrical and Electronic Equipment - Απόρριψη ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών συσκευών).

Απορρίψτε τη συσκευή μέσω μιας εγκεκριμένης επιχείρησης απόρριψης ή μέσω της κοινοτικής επιχείρησης απόρριψης. Τηρείτε τις ισχύουσες προδιαγραφές. Σε περίπτωση αμφιβολιών, επικοινωνείτε με την αρμόδια επιχείρηση απόρριψης.



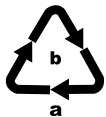
Για τις δυνατότητες απόρριψης του προϊόντος μετά το τέλος του κύκλου ζωής του, απευθυνθείτε στην αρμόδια υπηρεσία της κοινότητας ή της πόλης σας.

### Απόρριψη της συσκευασίας



Η συσκευασία προστατεύει τη συσκευή από φθορές κατά τη μεταφορά. Τα υλικά συσκευασίας έχουν επιλεγεί σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος και τις τεχνικές απόρριψης και, ως εκ τούτου, είναι ανακυκλώσιμα.

Η επιστροφή της συσκευασίας στο κύκλωμα υλικών εξοικονομεί πρώτες ύλες και μειώνει την ποσότητα των απορριμμάτων. Απορρίψτε τα υλικά συσκευασίας που δεν χρησιμοποιούνται πλέον σύμφωνα με τις κατά τόπους ισχύουσες προδιαγραφές.





Απορρίψτε τη συσκευασία με τρόπο φιλικό προς το περιβάλλον.

Λαμβάνετε υπόψη τη σήμανση στα διάφορα υλικά συσκευασίας και, εφόσον απαιτείται, ξεχωρίζετε τα. Τα υλικά συσκευασίας φέρουν σήμανση με συντομογραφίες (a) και ψηφία (b) με την εξής σημασία:

1-7: Πλαστικά, 20-22: Χαρτί και χαρτόνι, 80-98: Συνθετικά υλικά.

## Παράρτημα

### Τεχνικά χαρακτηριστικά

Τάση δικτύου	220 - 240 V ~ (εναλλασσόμενο ρεύμα), 50/60 Hz
Κατανάλωση ρεύματος	200 W
Χωρητικότητα κεραμικού σκεύους ②	περ. 3,5 λίτρα
Μέγιστη ποσότητα πλήρωσης κεραμικού σκεύους ②	περ. 3,3 λίτρα
	Όλα τα εξαρτήματα αυτής της συσκευής, που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα, μπορούν να χρησιμοποιούνται με ασφάλεια στα τρόφιμα.
	Γείωση προστασίας

## Εγγύηση της Kompernass Handels GmbH

Αξιότιμη πελάτισσα, αξιότιμε πελάτη,

Η παρούσα συσκευή διαθέτει 3 χρόνια εγγύηση από την ημερομηνία αγοράς. Στην περίπτωση ελλείψεων στο προϊόν έχετε νομικά δικαιώματα έναντι του πωλητή του προϊόντος. Αυτά τα νομικά δικαιώματα δεν περιορίζονται μέσω της κατωτέρω αναφερόμενης εγγύησης.

### Προϋποθέσεις εγγύησης

Η περίοδος εγγύησης ξεκινά την ημερομηνία αγοράς. Φυλάσσετε την απόδειξη αγοράς. Απαιτείται ως αποδεικτικό αγοράς.

Εάν, εντός τριών ετών από την ημερομηνία αγοράς, παρατηρηθεί κάποιο σφάλμα υλικού ή κατασκευής στο προϊόν, θα επισκευάσουμε ή θα αντικαταστήσουμε (κατόπιν κρίσης μας) το προϊόν δωρεάν ή θα σας επιστραφεί το ποσό αγοράς. Η παρούσα εγγύηση προϋποθέτει ότι η ελαττωματική συσκευή και η απόδειξη αγοράς θα υποβληθούν μαζί με μια σύντομη περιγραφή αναφορικά με το πού βρίσκεται η έλλειψη και τότε παρατηρήθηκε, εντός της περιόδου των τριών ετών.

Εάν το ελάττωμα καλύπτεται από την εγγύησή μας, θα λάβετε το επισκευασμένο ή ένα νέο προϊόν.

### Περίοδος εγγύησης και νομικές απαιτήσεις λόγω ελλείψεων

Ο χρόνος εγγύησης δεν παρατείνεται μέσω της παροχής εγγύησης. Αυτό ισχύει και για εξαρτήματα, τα οποία έχουν αντικατασταθεί και επισκευαστεί. Ενδεχόμενες ήδη υπάρχουσες ζημιές και ελλείψεις κατά την αγορά πρέπει να γνωστοποιούνται αμέσως μετά την αποσυσκευασία. Μετά τη λήξη του χρόνου εγγύησης, τυχόν εμφανιζόμενες επισκευές χρεώνονται.

### Εύρος εγγύησης

Η συσκευή κατασκευάστηκε σύμφωνα με αυστηρές οδηγίες ποιότητας και ελέγχθηκε προσεκτικά πριν από την αποστολή.

Η εγγύηση ισχύει για σφάλματα υλικού ή κατασκευής. Η παρούσα εγγύηση δεν καλύπτει εξαρτήματα του προϊόντος που υπόκεινται σε φυσιολογική φθορά και, ως εκ τούτου, θεωρούνται αναλώσιμα εξαρτήματα ή ζημιές σε εύθραυστα εξαρτήματα, π.χ. διακόπτες, συσσωρευτές ή γυάλινα εξαρτήματα.

Η παρούσα εγγύηση ακυρώνεται εάν προκληθεί ζημιά στο προϊόν, εάν δεν γίνεται σωστή χρήση ή συντήρηση. Για μια σωστή χρήση του προϊόντος πρέπει να τηρούνται επακριβώς οι αναφερόμενες υποδείξεις στις οδηγίες χειρισμού. Σκοποί χρήσης και χειρισμοί που δεν συνιστώνται ή για τους οποίους υπάρχει προειδοποίηση πρέπει απαραίτητα να αποφεύγονται.

Το προϊόν προορίζεται μόνο για ιδιωτική και όχι για επαγγελματική χρήση. Σε περίπτωση κακής μεταχείρισης και ακατάλληλης χρήσης, χρήσης βίας και παρεμβάσεων, οι οποίες δεν διεξήχθησαν από το εξουσιοδοτημένο μας τμήμα σέρβις, η εγγύηση παύει να ισχύει.

## Διαδικασία σε περίπτωση εγγύησης

Για την εξασφάλιση γρήγορης επεξεργασίας του ζητήματός σας, τηρείτε τις ακόλουθες υποδείξεις:

- Για όλες τις ερωτήσεις έχετε έτοιμη την απόδειξη αγοράς και τον κωδικό προϊόντος (π.χ. IAN 123456\_7890) ως απόδειξη για την αγορά.
- Για τον κωδικό προϊόντος, ανατρέξτε στην πινακίδα τύπου στο προϊόν, σε μια ετικέτα στο προϊόν, στο εξώφυλλο των οδηγιών χρήσης (κάτω αριστερά) ή σε ένα αυτοκόλλητο στην πίσω ή κάτω πλευρά του προϊόντος.
- Εάν προκύψουν σφάλματα λειτουργίας ή άλλες ελλείψεις, επικοινωνήστε κατ' αρχήν με το ακόλουθο αναφερόμενο τμήμα σέρβις **τηλεφωνικά ή με E-Mail**.
- Ένα προϊόν που θεωρείται ελαττωματικό μπορείτε να το αποστείλετε ατελώς στην αναφερόμενη διεύθυνση του σέρβις επισυνάπτοντας την απόδειξη αγοράς (απόδειξη ταμείου) και αναφέροντας που βρίσκεται η έλλειψη και τότε εμφανίστηκε.



Στην ιστοσελίδα [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) μπορείτε να πραγματοποιήσετε λήψη των παρόντων ή άλλων οδηγιών χρήσης, βίντεο προϊόντων και λογισμικού.

Με αυτόν τον κωδικό QR μεταβαίνετε απευθείας στη σελίδα εξυπηρέτησης Lidl ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) και εισαγάγοντας τον κωδικό προϊόντος (IAN) 336973\_2001 μπορείτε να ανοίξετε τις αντίστοιχες οδηγίες χρήσης.

## Σέρβις

**GR** Σέρβις Ελλάδα  
Tel.: 801 5000 019 (0,03 EUR/Min.)  
E-Mail: [kompernass@lidl.gr](mailto:kompernass@lidl.gr)

**CY** Σέρβις Κύπρος  
Tel.: 8009 4409  
E-Mail: [kompernass@lidl.com.cy](mailto:kompernass@lidl.com.cy)

IAN 336973\_2001

## Εισαγωγέας

Η ακόλουθη διεύθυνση δεν είναι διεύθυνση σέρβις. Επικοινωνήστε, κατ' αρχήν, με την αναφερόμενη υπηρεσία σέρβις.

KOMPERNASS HANDELS GMBH  
BURGSTRASSE 21  
44867 BOCHUM  
GERMANIA  
[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)



## Συνταγές

### ΥΠΟΔΕΙΞΗ

- Συνταγές χωρίς εγγύηση. Όλα τα υλικά και τα στοιχεία προετοιμασίας αποτελούν ενδεικτικές τιμές. Συμπληρώστε αυτές τις προτάσεις συνταγών σύμφωνα με τις προσωπικές σας εμπειρίες.

## Μπιζελόσουπα

Χρόνος προετοιμασίας: 30 λεπτά

Χρόνος μαγειρέματος περ.: 4 ώ - 4 ώ 30 λεπτά

Βαθμός δυσκολίας: μέτριος

Μερίδες: 6

500 γρ. μπιζέλια ξερά

2 κρεμμύδια

1/2 μάτσο λαχανικά σούπας

300 γρ. χοιρινός σβέρκος

2 καπνιστά λουκάνικα από κιμά

1 φύλλο δάφνης

1 ΚΓ μαντζουράνα ξερή

300 γρ. πατάτες

2 βιενέζικα λουκάνικα

Αλάτι, πιπέρι, ζωμός σε σκόνη

Λίγο ξίδι

1,5 λ. νερό

- 1) Ξεφλουδίζετε τις πατάτες και τα κρεμμύδια και τα κόβετε σε κύβους. Καθαρίζετε τα λαχανικά της σούπας και τα κόβετε σε κύβους.
- 2) Βάζετε τον αρακά, τα κρεμμύδια, τις πατάτες, το φύλλο δάφνης και τα λαχανικά σούπας μέσα στο κεραμικό σκεύος.

### ΥΠΟΔΕΙΞΗ

- Πριν τη χρήση, πρέπει να μουλιάσετε τον ακαθάριστο αρακά όλη τη νύχτα! Επίσης, πρέπει να υπολογιστεί μεγαλύτερος χρόνος μαγειρέματος!

3) Τοποθετείτε από πάνω το κρέας και τα λουκάνικα.

4) Προσθέτετε 1,5 λίτρο καυτό νερό, μέχρι να καλυφθούν όλα τα υλικά.

- 5) Αλατοπιπερώνετε και προσθέτετε ξίδι, μαντζουράνα και λίγο ζωμό σε σκόνη.
- 6) Τοποθετείτε το καπάκι και μαγειρεύετε στη βαθμίδα «SSS» για 4 έως 4,5 ώρες.
- 7) Αφαιρείτε προσεκτικά το κρέας και, εάν χρειάζεται, βγάζετε το λίπος και τα κόκαλα. Κόβετε το κρέας σε κύβους.
- 8) Κόβετε το καπνιστό και το βιενέζικο λουκάνικο σε φέτες.
- 9) Αναλόγως της σύστασης, πολτοποιείτε ένα μέρος της σούπας σε ξεχωριστό δοχείο.
- 10) Βάζετε ξανά τη σούπα, το κρέας και τις φέτες λουκάνικων στο κεραμικό σκεύος και ανακατεύετε καλά.
- 11) Εάν χρειάζεται, αλατοπιπερώνετε άλλη μια φορά.

## Κοτόσουπα

Χρόνος προετοιμασίας: 15 λεπτά

Χρόνος μαγειρέματος περ.: 5 ώ

Βαθμός δυσκολίας: εύκολος

Μερίδες: 6

2 μπούτια κοτόπουλου

1 - 1,5 λίτρο νερό

2 καρότα

1/4 βολβός σέλερι

2 ρίζες μαϊντανού

1/2 πράσο

1 ΚΣ αλάτι

1 ΚΓ λεβιστικό ξερό

1 ΚΓ πιπέρι μαύρο, αλεσμένο

1 φύλλο δάφνης

1 ΚΓ πιπερόριζα ψιλοκομμένη

1 ματσάκι μαϊντανός σγουρός

- 1) Κόβετε το πράσο σε φέτες και τα υπόλοιπα λαχανικά σε κυβάκια.
- 2) Τοποθετείτε τα μπούτια κοτόπουλου στο κεραμικό σκεύος.
- 3) Μοιράζετε πάνω από τα μπούτια κοτόπουλου τους κύβους κομμένων λαχανικών, καθώς και όλα τα καρυκεύματα, εκτός του μαϊντανού.
- 4) Ρίχνετε το νερό. Μαγειρεύετε για 5 ώρες στη βαθμίδα «SSS».

- 5) Μόλις ολοκληρωθεί το μαγείρεμα, αφαιρείτε το μπουτί κοτόπουλου από τον ζυμό, ξεκοκαλίζετε το κρέας, κόβετε σε μπουκίτσες και το ξαναβάζετε μέσα στο κεραμικό σκεύος.
- 6) Αφήνετε το κρέας να ζεσταθεί πάλι για λίγα λεπτά.
- 7) Ψιλοκόβετε και προσθέτετε τον μαϊντανό.

## Χοιρινό πουλντ

Χρόνος προετοιμασίας: 30 λεπτά

Ελάχ. χρόνος μαγειρέματος: 7 ώ

Βαθμός δυσκολίας: εύκολος

Μερίδες: 6-8

1,4 κιλά χοιρινό κρέας, χωρίς κόκαλα (σβέρκος)

1 κρεμμύδι

400 ml τζιτζιμπίρα ή μπύρα με βότανα

Για το μείγμα μπαχαρικών:

2 ΚΣ σκόνη πάπρικα (καυτερή)

2 ΚΣ καστανή ζάχαρη

2 ΚΓ αλάτι

½ ΚΓ σπόροι μουστάρδας

2 μπιές μαύρο πιπέρι

4 μπιές σκόρδο σε σκόνη

2 μπιές ρίγανη

1 ΚΓ αλεσμένοι σπόροι κόλιανδρου

2 μπιές νιφάδες τσίλι

Για τη σάλτσα μπάρμπεκιου:

2 κρεμμύδια

2 ΚΣ λάδι

4 σκελίδες σκόρδο

1 ΚΣ μέλι

1 σταγόνα ξίδι (π.χ. ξίδι από κόκκινα βατόμουρα ή μήλα)

150 ml χυμός μήλου

- 150 ml κέτσαπ τομάτας
- 2 πρέζες σάλτσα Worcester
- 2 πρέζες σάλτσα σόγιας
- 2 μυτιές σκόνη τσίλι
- 2 μυτιές Πιπέρι
- 2 μυτιές καπνιστό αλάτι

- 1) Καθαρίζετε το χοιρινό κρέας και το στεγνώνετε.
- 2) Προετοιμάζετε το μείγμα μπαχαρικών για το κρέας: Σε ένα μικρό μπολ ανακατεύετε τη σκόνη πάπρικα με ζάχαρη, αλάτι, σπόρους μουστάρδας, πιπέρι, σκόρδο σε σκόνη, ρίγανη, σπόρους κόλιανδρου και νιφάδες τσίλι.
- 3) Τρίβετε το κρέας γύρω - γύρω με το μείγμα μπαχαρικών.
- 4) Καθαρίζετε δύο κρεμμύδια και τα κόβετε σε ροδέλες.
- 5) Βάζετε τα μισά από αυτά τα κρεμμύδια στο κεραμικό σκεύος.
- 6) Τοποθετείτε το κρέας επάνω στη στρώση κρεμμυδιών και το καλύπτετε με τις υπόλοιπες ροδέλες.
- 7) Χύνετε την τζιτζιμπίρα ή τη μπύρα με βότανα και μαγειρεύετε στη βαθμίδα «SSS» με τοποθετημένο το καπάκι για 6 ώρες. Μετά από περίπου το ήμισυ του χρόνου, γυρίζετε μια φορά το κρέας.
- 8) Για τη σάλτσα μπάρμπεκίου: Καθαρίζετε το τρίτο κρεμμύδι και το κόβετε σε μικρούς κύβους. Καθαρίζετε τις σκελίδες σκόρδο.
- 9) Σε μία κατσαρόλα ζεσταίνετε το λάδι και σοτάρετε εκεί τα κρεμμύδια, μέχρι να γυαλίσουν.
- 10) Προσθέτετε το σκόρδο και σοτάρετε μαζί.
- 11) Προσθέτετε το μέλι και ντεγλασάρετε με το ξίδι από τα φρούτα και τον χυμό μήλου. Προσθέτετε την κέτσαπ, τη σάλτσα Worcester, τη σάλτσα σόγιας και τα μπαχαρικά.
- 12) Αναμειγνύετε καλά με ένα χτυπητήρι και αφήνετε λίγο να δέσουν. Εάν χρειάζεται, προσθέτετε και άλλα καρυκεύματα.
- 13) Αναμειγνύετε τη σάλτσα μπάρμπεκίου με μια ράβδο πολτοποίησης, μέχρι να γίνει λεία.

## ΥΠΟΔΕΙΞΗ

- Εναλλακτικά, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε έτοιμη σάλτσα μπάρμπεκίου (250 ml) αντί για τη χειροποίητη.

- 14) Βγάζετε πάλι έξω το μαλακό κρέας και το τοποθετείτε στην άκρη.
- 15) Εφόσον χρειάζεται, αφαιρείτε το περιττό λίπος και μαδάτε το κρέας με δύο πιρούνια για να δημιουργήσετε το κλασικό χοιρινό πουλντ.

- 16) Προσθέτετε τα κρεμμύδια στο κρέας και βάζετε τον ζωμό από το κεραμικό σκεύος σε ένα άλλο δοχείο.
- 17) Ξαναβάζετε το χοιρινό κρέας μαζί με τα κρεμμύδια στην ηλεκτρονική γάστρα (slow cooker) και αναμειγνύετε με τη σάλτσα μπάρμπεκιου.
- 18) Εφόσον απαιτείται, χύνετε πάλι λίγο ζωμό και ανακατεύετε με το κρέας.
- 19) Όλα μαζί τα αφήνετε να μαγειρευτούν για άλλη 1 ώρα στη βαθμίδα «**SS**» με τοποθετημένο το καπάκι.

Σερβίρετε το χοιρινό πουλντ σκέτο, σε ένα ψωμάκι, σαν μπέργκερ ή σε σάντουιτς, με σάλτσα μπάρμπεκιου και Coleslaw (Αμερικάνικη λαχανοσαλάτα).

## Βραστό στήθος βοδινού

- Χρόνος προετοιμασίας: 30 λεπτά
- Χρόνος μαριναρίσματος περ.: 30 λεπτά
- Χρόνος μαγειρέματος περ.: 7 ώ
- Βαθμός δυσκολίας: εύκολος
- Μερίδες: 4

- 1 κιλό στήθος βοδινού
- Αλάτι
- Πιπέρι
- 1 καρότο
- 100 γρ. σέλερι
- 1 φύλλο δάφνης
- 750 ml ζωμός βοδινού
- 150 ml κόκκινο κρασί
- 1 ΚΓ σκόνη πάπρικα
- 6 άρκευθοι
- 1 μικρό κοτσάνι θυμάρι

- 1) Αλατοπιπερώνετε και τρίβετε το στήθος βοδινού. Το αφήνετε για 30 λεπτά και στη συνέχεια το τοποθετείτε μέσα στο κεραμικό σκεύος.
- 2) Πλένετε τα καρότα και τα κόβετε σε κύβους.
- 3) Πλένετε το σέλερι και το κόβετε σε κύβους.

- 4) Τα προσθέτετε όλα μαζί με τον ζωμό, το κόκκινο κρασί, τα καρυκεύματα και το θυμάρι στο κρέας, τοποθετείτε το καπάκι και σιγοψήνετε στη βαθμίδα «SS» περ. για 7 ώρες.
- 5) Βγάζετε το κρέας, το κόβετε κάθετα σε φέτες και το σερβίρετε στα πιάτα.

## Πουτίγκα ψωμιού

Χρόνος προετοιμασίας: 15 λεπτά  
Χρόνος μαγειρέματος περ.: 1,5 ώ - 2 ώ  
Βαθμός δυσκολίας: εύκολος  
Μερίδες: 8

4 ΚΣ βούτυρο  
400 γρ. λευκό ψωμί, από την προηγούμενη ημέρα  
120 γρ. σταφίδες  
600 ml γάλα  
200 ml κρέμα  
6 αυγά  
160 γρ. ζάχαρη  
1 ΚΓ σκόνη κανέλας  
1/2 ΚΓ εκχύλισμα βανίλιας  
Τριμμένο μοσχοκάρυδο  
1 πρέζα αλάτι

- 1) Λαδώνετε το κεραμικό σκεύος με βούτυρο.
- 2) Κόβετε το ψωμί σε κύβους περ. 2,5 εκ.
- 3) Λιώνετε σε ένα τηγάνι το βούτυρο και σοτάρτε τους κύβους ψωμιού ανά μερίδες, τους βγάζετε και τους τοποθετείτε με τις σταφίδες μέσα στο κεραμικό σκεύος.
- 4) Ανακατεύετε το γάλα με την κρέμα, τα αυγά, 100 γρ. ζάχαρη, κανέλα, εκχύλισμα βανίλιας, μοσχοκάρυδο και αλάτι.
- 5) Πασπαλίζετε με αυτά τους κύβους ψωμιού.
- 6) Τα ανακατεύετε όλα άλλη μια φορά προσεκτικά, ρίχνετε την υπόλοιπη ζάχαρη και μαγειρεύετε με τοποθετημένο καπάκι στη βαθμίδα «SS» περ. για 2 ώρες. Ενδιάμεσα, ανακατεύετε συνεχώς.

Προτείνουμε να σερβίρετε την πουτίγκα ψωμιού με παγωτό βανίλια.

## Κραμπλ φρούτων

Χρόνος προετοιμασίας: 30 λεπτά

Χρόνος μαγειρέματος περ.: 3 ώ

Βαθμός δυσκολίας: εύκολος

6 μερίδες

1 κιλό ανάμεικτα φρούτα (π.χ. μήλα, αχλάδια, δαμάσκηνα, φράουλες, μύρτιλλα, κλπ.)

1 ΚΣ χυμός λεμονιού

3 - 4 ΚΣ λευκή ζάχαρη

150 ml χυμός μήλου (ή λευκό κρασί)

15 γρ. κορν-φλάουρ

150 γρ. αλεύρι


65 γρ. νιφάδες βρόμης (τραγανές)

135 γρ. καστανή ζάχαρη

135 γρ. μαλακό βούτυρο

Μια πρέζα αλάτι

Μια πρέζα κανέλα

- 1) Πλένετε και σκουπίζετε τα φρούτα (αφαιρείτε το κουκούτσι, ξεφλουδίζετε, κλπ., ανάλογα με το φρούτο)
- 2) Κόβετε τα φρούτα σε μπουκιές και τα τοποθετείτε σε ένα μπολ.
- 3) Προσθέτετε τον χυμό λεμονιού, τον χυμό μήλου και το κορν-φλάουρ.
- 4) Αναλόγως του βαθμού ωριμότητας του φρούτου και του γούστου σας, προσθέτετε 3 - 4 κουταλιές σούπας ζάχαρη και ανακατεύετε.
- 5) Για το κραμπλ, ζιμώνετε το αλεύρι, τις νιφάδες βρόμης, την καστανή ζάχαρη, το μαλακό βούτυρο, την πρέζα κανέλα και την πρέζα αλάτι με ένα μίξερ χειρός, έτσι ώστε να δημιουργηθεί μια ζύμη κραμπλ.
- 6) Βάζετε το μείγμα φρούτων στο κεραμικό σκεύος. Μοιράζετε από πάνω το κραμπλ.
- 7) Τοποθετείτε το καπάκι και μαγειρεύετε για 3 ώρες στη βαθμίδα «».

Προτείνουμε να σερβίρετε το κραμπλ φρούτων με σάλτσα βανίλιας.

## Inhaltsverzeichnis

<b>Einleitung</b> .....	<b>46</b>
<b>Bestimmungsgemäße Verwendung</b> .....	<b>46</b>
<b>Sicherheitshinweise</b> .....	<b>47</b>
<b>Lieferumfang prüfen</b> .....	<b>50</b>
<b>Gerätebeschreibung</b> .....	<b>50</b>
<b>Funktionsweise</b> .....	<b>51</b>
<b>Vorbereitungen</b> .....	<b>51</b>
Vor dem ersten Gebrauch .....	51
Gerät aufstellen .....	52
Zutaten vorbereiten .....	52
<b>Bedienen</b> .....	<b>53</b>
Tipps .....	53
Garzeiten .....	53
Garstufe einstellen .....	54
Lebensmittel garen .....	54
<b>Reinigen</b> .....	<b>55</b>
<b>Aufbewahren</b> .....	<b>56</b>
<b>Fehlerbehebung</b> .....	<b>56</b>
<b>Entsorgen</b> .....	<b>56</b>
Gerät entsorgen .....	56
Verpackung entsorgen .....	57
<b>Anhang</b> .....	<b>57</b>
Technische Daten .....	57
Garantie der Kompnaß Handels GmbH .....	58
Service .....	59
Importeur .....	59
<b>Rezepte</b> .....	<b>60</b>
Erbsensuppe .....	60
Hühnersuppe .....	61
Pulled Pork .....	62
Geschmorte Rinderbrust .....	64
Brotpudding .....	65
Fruchtcrumble .....	66



## Einleitung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes!

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

## Bestimmungsgemäße Verwendung

### **WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!**

#### **Gefahr durch nicht bestimmungsgemäße Verwendung!**

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

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



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

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

Eine andere oder darüber hinausgehende Benutzung gilt als nicht bestimmungsgemäß.

## Sicherheitshinweise

### **STROMSCHLAGGEFAHR!**

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

### **WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!**

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

## **WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!**

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



## Achtung! Heiße Oberfläche!

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

**⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!**

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

**ACHTUNG! SACHSCHADEN!**

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

## ACHTUNG! SACHSCHADEN!

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

## Lieferumfang prüfen

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

- Gerätebasis
- Keramiktopf
- Glasdeckel
- Bedienungsanleitung

### GEFAHR!

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

### HINWEIS

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

## Gerätebeschreibung

(Abbildungen siehe Ausklappseite)

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

## Funktionsweise

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

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

## Vorbereitungen

### Vor dem ersten Gebrauch

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

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

#### HINWEIS

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

## Gerät aufstellen

### HINWEIS

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

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

Das Gerät ist jetzt betriebsbereit.

## Zutaten vorbereiten

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

## Bedienen

### Tipps

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

### Garzeiten

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




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

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



## Garstufe einstellen

Mit dem Drehregler ⑤ können Sie vier Einstellungen wählen:

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

## Lebensmittel garen

### **WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!**

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

### **ACHTUNG! SACHSCHADEN!**

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

### **HINWEIS**

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

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

## HINWEIS

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

## Reinigen

### ⚠ STROMSCHLAGGEFAHR!

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

### ⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

### ACHTUNG! SACHSCHADEN!

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

## HINWEIS



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

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

## Aufbewahren

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

## Fehlerbehebung

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

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

## Entsorgen

### Gerät entsorgen



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

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



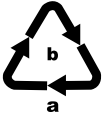
Möglichkeiten zur Entsorgung des ausgedienten Produkts erfahren Sie bei Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

## Verpackung entsorgen



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

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





Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.

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

## Anhang

### Technische Daten

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

## Garantie der 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 Kassenbonn gut auf. Dieser wird als Nachweis für den Kauf benötigt.

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

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

### Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

### Garantieumfang

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

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

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

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

## Abwicklung im Garantiefall

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

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



Auf [www.lidl-service.com](http://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](http://www.lidl-service.com)) und können mittels der Eingabe der Artikelnummer (IAN) 336973\_2001 Ihre Bedienungsanleitung öffnen.

## Service

### DE Service Deutschland

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

### AT Service Österreich

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

### CH Service Schweiz

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

IAN 336973\_2001

## Importeur

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH  
BURGSTRASSE 21  
44867 BOCHUM  
DEUTSCHLAND  
[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)

## Rezepte

### HINWEIS

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

## Erbsensuppe

Zubereitungszeit: 30 min

Garzeit ca.: 4 h - 4 h 30 min

Schwierigkeitsgrad: mittel

Portionen: 6

500 g Grüne Schälerbsen, getrocknet

2 Zwiebeln

1/2 Bund Suppengrün

300 g Kasseler Nacken

2 Mettwurstchen, geräuchert

1 Lorbeerblatt

1 TL Majoran, getrocknet

300 g Kartoffeln

2 Wiener Würstchen

Salz, Pfeffer, gekörnte Brühe

etwas Essig


1,5 L Wasser

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

### HINWEIS

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

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

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

## Hühnersuppe


Zubereitungszeit: 15 min

Garzeit ca.: 5 h

Schwierigkeitsgrad: leicht

Portionen: 6

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

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



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

## Pulled Pork

Zubereitungszeit: 30 min

Garzeit mind.: 7 h

Schwierigkeitsgrad: leicht

Portionen: 6 - 8

1,4 kg Schweinefleisch, ohne Knochen (Nacken)

1 Zwiebel

400 ml Ginger-Ale oder Root Beer

Für die Gewürzmischung:

2 EL Paprikapulver (rosenscharf)

2 EL brauner Zucker

2 TL Salz

½ TL Senfkörner

2 Msp. schwarzer Pfeffer

4 Msp. Knoblauchpulver

2 Msp. Oregano

1 TL gemahlene Koriandersamen

2 Msp. Chiliflocken

Für die BBQ-Sauce:

2 Zwiebeln

2 EL Öl

4 Zehen Knoblauch

1 EL Honig

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

150 ml Apfelsaft


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

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

## HINWEIS

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

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

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

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

## Geschmorte Rinderbrust

Zubereitungszeit: 30 min

Marinierzeit ca.: 30 min

Kochzeit ca.: 7 h

Schwierigkeitsgrad: leicht

Portionen: 4

1 kg Rinderbrust

Salz

Pfeffer

1 Karotte

100 g Sellerie

1 Lorbeerblatt

750 ml Rinderfond

150 ml Rotwein

1 TL Paprikapulver

6 Wacholderbeeren

1 kleiner Zweig Thymian

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

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

## Brotpudding

Zubereitungszeit: 15 min

Garzeit ca.: 1,5 h - 2 h

Schwierigkeitsgrad: leicht

Portionen: 8

4 EL Butter

400 g Weißbrot, vom Vortag

120 g Rosinen

600 ml Milch

200 ml Sahne

6 Eier

160 g Zucker

1 TL gemahlener Zimt

1/2 TL Vanilleessenz

gemahlene Muskatnuss

1 Prise Salz

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

Wir empfehlen den Brotpudding mit Vanilleeis zu servieren.

## Fruchtcrumble

Zubereitungszeit: 30 min

Garzeit ca.: 3 h

Schwierigkeitsgrad: leicht

6 Portionen

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

1 EL Zitronensaft

3 - 4 EL weißer Zucker

150 ml Apfelsaft (oder Weißwein)

15 g Speisestärke

150 g Mehl


65 g Haferflocken (kernig)

135 g brauner Zucker

135 g weiche Butter

eine Prise Salz

eine Prise Zimt

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

Wir empfehlen den Fruchtcrumble mit Vanillesauce zu servieren.

**KOMPERNASS HANDELS GMBH**

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)

Last Information Update · Έκδοση των πληροφοριών · Stand der Informationen:  
04/2020 · Ident.-No.: SSC200A1-042020-1

---

IAN 336973\_2001