

# SILVERCREST®



## OLLA DE COCCIÓN LENTA PENTOLA PER COTTURA LENTA SSC 200 A1

(ES)

### OLLA DE COCCIÓN LENTA

Instrucciones de uso

(GB) (MT)

### SLOW COOKER

Operating instructions

(IT) (MT)

### PENTOLA PER COTTURA LENTA

Istruzioni per l'uso

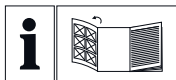
(DE) (AT) (CH)

### SLOW COOKER

Bedienungsanleitung

IAN 336973\_2001

(ES) (IT)



ES

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

---

IT MT

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

---

GB MT

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

---

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.

ES	Instrucciones de uso	Página	1
IT/MT	Istruzioni per l'uso	Pagina	25
GB/MT	Operating instructions	Page	47
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	69



# Índice

<b>Introducción</b> .....	<b>2</b>
<b>Uso previsto</b> .....	<b>2</b>
<b>Indicaciones de seguridad</b> .....	<b>3</b>
<b>Comprobación del volumen de suministro</b> .....	<b>6</b>
<b>Descripción del aparato</b> .....	<b>6</b>
<b>Modo de funcionamiento</b> .....	<b>7</b>
<b>Preparativos</b> .....	<b>7</b>
Antes del primer uso .....	7
Instalación del aparato .....	8
Preparación de los ingredientes .....	8
<b>Manejo</b> .....	<b>9</b>
Consejos .....	9
Tiempos de cocción .....	9
Cocción de los alimentos .....	10
<b>Limpieza</b> .....	<b>12</b>
<b>Almacenamiento</b> .....	<b>12</b>
<b>Eliminación de fallos</b> .....	<b>13</b>
<b>Desecho</b> .....	<b>13</b>
Desecho del aparato .....	13
Desecho del embalaje .....	14
<b>Anexo</b> .....	<b>14</b>
Características técnicas .....	14
Garantía de Kompernass Handels GmbH .....	15
Asistencia técnica .....	16
Importador .....	16
<b>Recetas</b> .....	<b>17</b>
Sopa de guisantes .....	17
Sopa de pollo .....	18
Pulled pork .....	19
Guiso de pecho de ternera .....	21
Pudin de pan .....	22

## Introducción

¡Felicidades por la compra de su aparato nuevo!

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

## Uso previsto

 **¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!**

**¡Peligro por una utilización contraria al uso previsto!**

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

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



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

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

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

## Indicaciones de seguridad

### ¡PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA!

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

### ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

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

## ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

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



## ¡Atención! ¡Superficie caliente!

- ▶ Las piezas del aparato se calientan mucho durante el funcionamiento. Deje que el aparato se enfríe lo suficiente antes de tocarlo para evitar quemaduras.
- ▶ Sujete y transporte el aparato o la olla de cerámica exclusivamente por las asas laterales. En caso necesario, utilice guantes de cocina.
- ▶ No alce nunca la olla de cerámica para extraerla del aparato durante el funcionamiento.

**⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!**

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

**¡ATENCIÓN! ¡DAÑOS MATERIALES!**

- ▶ No encienda el aparato si no hay ningún ingrediente en la olla de cerámica.
- ▶ No encienda el aparato si la olla de cerámica no está montada en la base del aparato.
- ▶ Si desea colocar el aparato bajo la campana extractora y sobre los fogones, asegúrese de que los fogones estén apagados.
- ▶ Deje que la olla de cerámica y la tapa de vidrio se hayan enfriado lo suficiente antes de sumergirlas en agua para limpiarlas. De lo contrario, podrían romperse por la diferencia de temperatura.



## ¡ATENCIÓN! ¡DAÑOS MATERIALES!

- ▶ No utilice la olla de cerámica de forma distinta a la especificada en estas instrucciones de uso. No la utilice en el horno, sobre los fogones o en el microondas ni la introduzca en el congelador.

## Comprobación del volumen de suministro

El aparato se suministra de serie con los siguientes componentes:

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

### ⚠ ¡PELIGRO!

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

### INDICACIÓN

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

## Descripción del aparato

(Consulte las ilustraciones de la página desplegable)

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

## Modo de funcionamiento

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

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

## Preparativos

### Antes del primer uso

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

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

#### INDICACIÓN

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

## Instalación del aparato

### INDICACIÓN

► Al utilizar el aparato por primera vez, proceda de la manera descrita en el capítulo "**Antes del primer uso**".

- ◆ Coloque la base del aparato ❸ sobre una superficie plana, estable y termorresistente cerca de una toma eléctrica accesible.
- ◆ Introduzca la olla de cerámica ❷ en la base del aparato ❸.
- ◆ Asegúrese de que el regulador giratorio esté ajustado en "0" y conecte el enchufe en una toma eléctrica.

Con esto, el aparato estará listo para el funcionamiento.

## Preparación de los ingredientes

- No llene la olla de cerámica con más de 3,3 litros de ingredientes, incluido el contenido líquido.
- Los ingredientes deben incluir un contenido líquido de aprox. 200 ml como mínimo. No obstante, tenga en cuenta que los ingredientes muy secos requieren más líquido y los que cuentan con un alto contenido de agua, menos.
- Los alimentos congelados deben descongelarse completamente antes de poder cocinarlos en el aparato.
- Corte los ingredientes en trozos homogéneos y, en lo posible, no muy grandes para acortar el tiempo de preparación. Cuanto más grandes sean los trozos, más largo será el tiempo de preparación.
- Para que el sabor de la carne sea más intenso, puede dorarla antes de cocinarla en la olla de cerámica ❷. Este procedimiento también tiene la ventaja de que permite reducir el contenido de grasa de la carne y del plato que desea preparar si no reutiliza la grasa reducida en la sartén.
- Si desea precocinar o dorar los ingredientes antes de cocinarlos en el aparato, utilice una olla o sartén aparte para ello. Este aparato no puede utilizarse para precocinar o dorar los alimentos.
- Si no desea dorar la carne previamente, debe eliminar la grasa sobrante de ella, ya que, con este método cuidadoso de cocción, no se reduce al cocinarse.

- Las alubias rojas crudas contienen **sustancias tóxicas** que solo pueden neutralizarse a altas temperaturas. ¡La cocción con este aparato **no** es suficiente para ello! Por este motivo, las alubias rojas deben cocerse un mínimo de 10 minutos en **agua hirviendo** antes de cocinarlas en el aparato.
- Las legumbres secas que no estén peladas deben dejarse en remojo de víspera, tras lo que debe eliminarse el agua. Utilice agua fresca para la preparación.

## Manejo

### Consejos

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


### Tiempos de cocción




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

La mayoría de platos de carne y de verduras suelen requerir un tiempo de cocción de aprox. 5-8 horas en el nivel “SS” y de aprox. 3-5 horas en el nivel “SSS”. Cuanto más tiempo se cocinen los alimentos, más blandas estarán las verduras y más tierna estará la carne. Por este motivo, no se requiere una precisión al minuto.

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




## Ajuste del nivel de cocción

Pueden seleccionarse cuatro ajustes distintos con el regulador giratorio :

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

## Cocción de los alimentos

### ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

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

## ¡ATENCIÓN! ¡DAÑOS MATERIALES!

- ▶ No encienda el aparato si no hay ningún ingrediente en la olla de cerámica ②.

## INDICACIÓN

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

## INDICACIÓN

- ▶ La olla de cerámica ② conserva suficiente calor como para mantener calientes los alimentos ya preparados durante aprox. 30 minutos más. Si desea que los alimentos se mantengan calientes durante más tiempo, ajuste el regulador giratorio ⑤ en "  " hasta el momento de servirlos.
- ◆ Cuando los ingredientes estén listos y no deban mantenerse calientes durante más tiempo, ajuste el regulador giratorio ⑤ en "0" y desenchufe el aparato.
- ◆ Tras esto, puede emplatar los alimentos con cuidado o servirlos directamente en la misma olla de cerámica ②. Para ello, ¡tenga en cuenta que es posible que la olla de cerámica ② esté muy caliente! Utilice guantes de cocina para extraerla y póngela sobre una superficie termorresistente.
- ◆ Deje que el aparato se enfríe lo suficiente y limpie todas las piezas de la manera descrita en el capítulo "**Limpieza**".

## Limpeza

### ¡PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA!

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

### ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

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

### ¡ATENCIÓN! ¡DAÑOS MATERIALES!

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

### INDICACIÓN




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

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

## Almacenamiento

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

## Eliminación de fallos

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

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

## Desecho

### Desecho del aparato



**No deseche nunca el aparato con la basura doméstica.**

**Este producto está sujeto a la Directiva europea 2012/19/EU sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE).**

Deseche el aparato en un centro de residuos autorizado o a través de las instalaciones municipales de desecho de residuos. Observe las normas vigentes. En caso de duda, póngase en contacto con las instalaciones municipales de desecho de residuos.



Puede informarse acerca de las posibilidades de desecho de los aparatos usados en su administración municipal o ayuntamiento.



## Desecho del embalaje



El embalaje protege el aparato durante el transporte. El material de embalaje se ha seleccionado teniendo en cuenta criterios ecológicos y de desecho, por lo que es reciclable.

El reciclaje del embalaje permite ahorrar en materias primas y reduce el volumen de residuos. Deseche el material de embalaje innecesario de la forma dispuesta por las normativas locales aplicables.





Deseche el embalaje de forma respetuosa con el medio ambiente.

Observe las indicaciones de los distintos materiales de embalaje y, si procede, reciclelos de la manera correspondiente. Los materiales de embalaje cuentan con abreviaciones (a) y cifras (b) que significan lo siguiente: 1-7: plásticos; 20-22: papel y cartón; 80-98: materiales compuestos.

## Anexo

### Características técnicas

Tensión de red	220-240 V ~ (corriente alterna), 50/60 Hz
Consumo de potencia	200 W
Capacidad de la olla de cerámica ②	Aprox. 3,5 litros
Máxima cantidad de llenado de la olla de cerámica ②	Aprox. 3,3 litros
	Todas las piezas de este aparato que entran en contacto con alimentos son aptas para su uso con alimentos.
	toma de tierra

## Garantía de Kompernass Handels GmbH

Estimado cliente:

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

### Condiciones de la garantía

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

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

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

### Duración de la garantía y reclamaciones legales por vicios

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

### Alcance de la garantía

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

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

Se anulará la garantía si el producto se daña o no se utiliza o mantiene correctamente. Para utilizar correctamente el producto, deben observarse todas las indicaciones especificadas en las instrucciones de uso. Debe evitarse cualquier uso y manejo que esté desaconsejado o frente al que se advierta en las instrucciones de uso. El producto está previsto exclusivamente para su uso privado y no para su uso comercial. En caso de manipulación indebida e incorrecta, uso de la fuerza y apertura del aparato por personas ajenas a nuestros centros de asistencia técnica autorizados, la garantía perderá su validez.

## Proceso de reclamación conforme a la garantía

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

- Mantenga siempre a mano el comprobante de caja y el número de artículo (p. ej., IAN 123456\_7890) como justificante de compra.
- Podrá ver el número de artículo en la placa de características del producto, grabado en el producto, en la portada de las instrucciones de uso (parte inferior izquierda) o en el adhesivo de la parte trasera o inferior del producto.
- Si se producen errores de funcionamiento u otros defectos, póngase primero en contacto con el departamento de asistencia técnica especificado a continuación **por teléfono o por correo electrónico**.
- Podrá enviar el producto calificado como defectuoso junto con el justificante de compra (comprobante de caja) y la descripción del defecto y de las circunstancias en las que se haya producido de forma gratuita a la dirección de correo proporcionada.



En [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com), podrá descargar este manual de usuario y muchos otros más, así como vídeos sobre los productos y software de instalación.

Con este código QR, accederá directamente a la página del Servicio Lidl ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) y podrá abrir las instrucciones de uso mediante la introducción del número de artículo (IAN) 336973\_2001.

## Asistencia técnica

ES

### Servicio España

Tel.: 902 59 99 22

(0,08 EUR/Min. + 0,11 EUR/llamada (tarifa normal))

(0,05 EUR/Min. + 0,11 EUR/llamada (tarifa reducida))

E-Mail: [kompernass@lidl.es](mailto:kompernass@lidl.es)

IAN 336973\_2001

## Importador

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

ALEMANIA

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

## Recetas

### INDICACIÓN

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

## Sopa de guisantes

Tiempo de preparación: 30 min

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

Dificultad: media

Raciones: 6

500 g de guisantes verdes secos y pelados

2 cebollas

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

300 g de carne de aguja de cerdo

2 salchichas de carne de cerdo picada y ahumada

1 hoja de laurel

1 cucharadita de mejorana seca

300 g de patatas

2 salchichas vienasas

Sal, pimienta, pastilla de caldo desmenuzada

Un poco de vinagre

1,5 l de agua

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

### INDICACIÓN

- ▶ ¡Si los guisantes tienen hollejo, deben dejarse a remojo de víspera! En tal caso, también debe prolongarse el tiempo de cocción.

3) Añada la carne y las salchichas por encima.

4) Vierta 1,5 litros de agua caliente hasta cubrir todos los ingredientes.

- 5) Condimente con sal, pimienta, vinagre, mejorana y con un poco de pastilla de caldo desmenuzada.
- 6) Coloque la tapa y cocínelo todo en el nivel "SSS" de 4 a 4,5 horas.
- 7) Retire con cuidado la carne y, si procede, quite la grasa y los huesos. Corte la carne en dados.
- 8) Corte las salchichas de carne de cerdo picada y las salchichas vienasas en rodajas.
- 9) Según la consistencia deseada, triture una parte de la sopa en un recipiente aparte.
- 10) Vuelva a echar la sopa triturada, la carne y las rodajas de salchicha en la olla de cerámica y remuévalo todo bien.
- 11) En caso necesario, vuelva a condimentar con sal y pimienta a su gusto.

## Sopa de pollo

Tiempo de preparación: 15 min

Tiempo de cocción: aprox. 5 h

Dificultad: baja

Raciones: 6

2 muslos de pollo

1-1,5 litros de agua

2 zanahorias

1/4 de apio nabo

2 raíces de perejil

1/2 puerro

1 cucharada de sal

1 cucharadita de apio de monte seco

1 cucharadita de pimienta negra molida

1 hoja de laurel

1 cucharadita de jengibre picado

1 manojo de perejil rizado

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

## Pulled pork

Tiempo de preparación: 30 min

Tiempo de cocción: mín. 7 h

Dificultad: baja

Raciones: 6-8

1,4 kg de carne de cerdo sin hueso (nuca)

1 cebolla

400 ml de ginger ale o zarzaparrilla (root beer)

Para la mezcla de especias:

2 cucharadas de pimentón (picante)

2 cucharadas de azúcar moreno

2 cucharaditas de sal

½ cucharadita de granos de mostaza

2 puntas de cuchillo de pimienta negra

4 puntas de cuchillo de ajo en polvo

2 puntas de cuchillo de orégano seco

1 cucharadita de semillas de cilantro molidas

2 puntas de cuchillo de chiles secos picados

Para la salsa barbacoa:

- 2 cebollas
- 2 cucharadas de aceite
- 4 dientes de ajo
- 1 cucharada de miel
- 1 chorro de vinagre (p. ej., vinagre de frambuesa o de manzana)
- 150 ml de zumo de manzana
- 150 ml de tomate ketchup
- 2 chorritos de salsa Worcestershire
- 2 chorritos de salsa de soja
- 2 puntas de cuchillo de chile en polvo
- 2 puntas de cuchillo de pimienta
- 2 puntas de cuchillo de sal ahumada

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

## INDICACIÓN

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

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

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

## Guiso de pecho de ternera

Tiempo de preparación: 30 min

Tiempo de marinado: aprox. 30 min

Tiempo de cocción: aprox. 7 h

Dificultad: baja

Raciones: 4

1 kg de pecho de ternera

Sal

Pimienta

1 zanahoria

100 g de apio

1 hoja de laurel

750 ml de fondo de ternera

150 ml de vino tinto

1 cucharadita de pimentón

6 bayas de enebro

1 ramita de tomillo



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

## Pudin de pan

Tiempo de preparación: 15 min

Tiempo de cocción: aprox. 1,5 h-2 h

Dificultad: baja

Raciones: 8

4 cucharadas de mantequilla

400 g de pan blanco del día anterior

120 g de pasas

600 ml de leche

200 ml de nata

6 huevos

160 g de azúcar

1 cucharadita de canela molida

1/2 cucharadita de esencia de vainilla

Nuez moscada molida

1 pizca de sal

- 1) Engrase la olla de cerámica con mantequilla.
- 2) Corte el pan en dados de aprox. 2,5 cm.
- 3) Derrita la mantequilla en una sartén y dore los dados de pan por todas sus partes en tandas, retírelos y échelos en la olla de cerámica junto con las pasas.
- 4) Bata la leche con la nata, los huevos, 100 g de azúcar, canela, esencia de vainilla, nuez moscada y sal.
- 5) Vierta la mezcla por encima de los dados de pan.
- 6) Mézclelo todo cuidadosamente, espolvoree el resto del azúcar por encima, coloque la tapa y cocínelo en el nivel "SS" durante aprox. 2 horas. Remueva de vez en cuando.

Recomendamos servir el pudín de pan con helado de vainilla.

## Crumble de frutas

Tiempo de preparación: 30 min

Tiempo de cocción: aprox. 3 h

Dificultad: baja

6 raciones

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

1 cucharada de zumo de limón

3-4 cucharadas de azúcar blanco

150 ml de zumo de manzana (o vino blanco)

15 g de espesante (maizena)

150 g de harina

65 g de copos de avena

135 g de azúcar moreno

135 g de mantequilla blanda

1 pizca de sal

1 pizca de canela

- 1) Lave y prepare la fruta (según el tipo de fruta, deberá descorazonarse, pelarse, etc.).
- 2) Corte la fruta en trozos del tamaño de un bocado y échelos en un bol.
- 3) Añada el zumo de limón, el zumo de manzana y el espesante.
- 4) Añada 3-4 cucharadas de azúcar, dependiendo de lo maduras que estén las frutas y de su gusto personal, y mézclelo todo bien.
- 5) Para el crumble, amase la harina, los copos de avena, el azúcar moreno, la mantequilla blanda, una pizca de canela y una pizca de sal con una batidora con gancho amasador para crear la masa del crumble.
- 6) Eche la mezcla de frutas en la olla de cerámica. Distribuya la masa del crumble por encima.
- 7) Coloque la tapa y cocínelo todo durante 3 horas en el nivel “SSS”.

Recomendamos servir el crumble de frutas con salsa de vainilla.

## Indice

<b>Introduzione</b> .....	<b>26</b>
<b>Uso conforme</b> .....	<b>26</b>
<b>Avvertenze di sicurezza</b> .....	<b>27</b>
<b>Controllo del materiale in dotazione</b> .....	<b>30</b>
<b>Descrizione dell'apparecchio</b> .....	<b>30</b>
<b>Funzionamento</b> .....	<b>31</b>
<b>Preparativi</b> .....	<b>31</b>
Prima del primo impiego .....	31
Posizionamento dell'apparecchio .....	32
Preparazione degli ingredienti .....	32
<b>Uso</b> .....	<b>33</b>
Consigli .....	33
Tempi di cottura .....	33
Regolazione del livello di cottura .....	34
Cottura degli alimenti .....	34
<b>Pulizia</b> .....	<b>35</b>
<b>Conservazione</b> .....	<b>36</b>
<b>Risoluzione degli errori</b> .....	<b>36</b>
<b>Smaltimento</b> .....	<b>36</b>
Smaltimento dell'apparecchio .....	36
Smaltimento dell'imballaggio .....	37
<b>Appendice</b> .....	<b>37</b>
Dati tecnici .....	37
Garanzia della Kompernass Handels GmbH .....	38
Assistenza .....	39
Importatore .....	39
<b>Ricette</b> .....	<b>40</b>
Zuppa di piselli .....	40
Zuppa di pollo .....	41
Pulled pork .....	42
Petto di manzo stufato .....	44
Budino di pane .....	45
Crumble alla frutta .....	46

## Introduzione

Congratulazioni per l'acquisto del nuovo apparecchio!

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

## Uso conforme

### **AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!**

#### **Pericolo derivante da uso non conforme!**

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

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



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

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

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

## Avvertenze di sicurezza

### **PERICOLO DI FOLGORAZIONE!**

- ▶  Non immergere mai la base dell'apparecchio, il cavo di alimentazione o la spina in acqua o altri liquidi, non posizionare la base dell'apparecchio vicino ad acqua e non pulirla con acqua corrente.
- ▶ Assicurarsi che durante il funzionamento il cavo di alimentazione non sia esposto all'acqua o all'umidità. Condurlo in modo tale da impedire che si incastri o danneggi in altro modo.
- ▶ Al fine di evitare pericoli, fare sostituire immediatamente spine o cavi danneggiati da personale specializzato autorizzato o dal centro di assistenza clienti.
- ▶  Utilizzare l'apparecchio solo in luoghi chiusi e asciutti, non all'aperto.
- ▶ Non versare acqua o altri liquidi nel contenitore di metallo della base dell'apparecchio!

### **AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!**

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

## **AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!**

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



### Attenzione! Superficie rovente!

- ▶ Durante l'uso alcune parti dell'apparecchio diventano molto calde. Per evitare scottature fare raffreddare l'apparecchio a sufficienza prima di toccare questi punti.
- ▶ Sostenere e trasportare l'apparecchio o il recipiente di ceramica solo dai manici laterali. Eventualmente usare presine per tegami.

**⚠ AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!**

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

**ATTENZIONE! DANNI MATERIALI!**

- ▶ Non accendere l'apparecchio se non vi sono ingredienti nel recipiente di ceramica.
- ▶ Non accendere l'apparecchio se il recipiente di ceramica non è inserito nella base dell'apparecchio.
- ▶ Se si desidera collocare l'apparecchio sui fornelli sotto la cappa aspirante, assicurarsi che i fornelli siano spenti.



## ATTENZIONE! DANNI MATERIALI!

- ▶ Far raffreddare a sufficienza il recipiente di ceramica e il coperchio di vetro prima di immergerli in acqua per la pulizia. In caso contrario potrebbero spaccarsi a causa della differenza di temperatura.
- ▶ Non utilizzare il recipiente di ceramica in modo diverso da quanto descritto in queste istruzioni. Non utilizzarlo nel forno, sul fornello o nel microonde e non metterlo nel freezer.

## Controllo del materiale in dotazione

La dotazione standard dell'apparecchio comprende i seguenti componenti:

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

### PERICOLO!

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

### NOTA

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

## Descrizione dell'apparecchio

(per le illustrazioni vedere la pagina pieghevole)

- ❶ Coperchio di vetro
- ❷ Recipiente di ceramica
- ❸ Base dell'apparecchio
- ❹ Spia di controllo
- ❺ Manopola

## Funzionamento

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

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

## Preparativi

### Prima del primo impiego

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

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

#### NOTA

► Durante il primo uso può avere luogo una leggera formazione di fumi e odori, dovuti ai resti di lavorazione del prodotto. Si tratta di un evento normale che cessa dopo poco tempo. Provvedere a un'aerazione sufficiente, aprendo ad esempio una finestra.

- ◆ Spegnerne l'apparecchio dopo 60 minuti riportando la manopola **5** su "0".
- ◆ Staccare la spina dalla presa di corrente.
- ◆ Fare raffreddare a sufficienza l'apparecchio, versare via l'acqua e pulire nuovamente tutti i pezzi come descritto al capitolo "**Pulizia**".

## Posizionamento dell'apparecchio

### NOTA

► Se si utilizza l'apparecchio per la prima volta, procedere innanzitutto come descritto al capitolo "**Prima del primo impiego**".

- ◆ Collocare la base dell'apparecchio ❸ su una superficie piana, stabile e resistente al calore, vicino ad una presa di corrente ben accessibile.
- ◆ Inserire il recipiente di ceramica ❷ nella base dell'apparecchio ❸.
- ◆ Assicurarsi che la manopola si trovi su "0" e inserire la spina in una presa di corrente.

L'apparecchio è ora pronto per l'uso.

## Preparazione degli ingredienti

- Non versare più di 3,3 litri di ingredienti, liquido compreso.
- Gli ingredienti devono contenere almeno circa 200 ml di liquido. Comunque si tenga presente che gli ingredienti molto asciutti possono richiedere una maggiore aggiunta di liquido, mentre quelli molto acquosi ne possono richiedere di meno.
- Fare scongelare completamente gli alimenti surgelati prima di utilizzarli.
- Spezzettare gli ingredienti in pezzi di grandezza uniforme e possibilmente non eccessiva, in modo da ridurre il tempo di cottura. Quanto più grandi sono i pezzi, tanto maggiore è il tempo di cottura.
- Per ottenere un gusto più intenso è possibile rosolare la carne prima di metterla nel recipiente di ceramica ❷. Ciò ha anche il vantaggio di ridurre il contenuto di grasso della carne e dunque del piatto, a condizione che non si riutilizzi il grasso dissolto dalla cottura.
- Se si desidera bollire o rosolare gli ingredienti prima della cottura, utilizzare una pentola o padella separata. La cottura o bollitura preliminari non sono possibili con questo apparecchio.
- Se non si rosola prima la carne, è preferibile eliminare dalla carne il grasso in eccesso, poiché nella cottura delicata non si dissolve.
- I fagioli rossi crudi contengono **sostanze tossiche** che vengono neutralizzate solo mediante temperature elevate. **Non** è sufficiente cuocerli con questo apparecchio! Pertanto i fagioli rossi vanno cotti per almeno 10 minuti in acqua **bollente** prima di utilizzarli.
- Mettere in ammollo per una notte i legumi essiccati e non decorticati, poi versare via l'acqua. Per la preparazione usare acqua pulita.

## Uso

### Consigli

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

### Tempi di cottura




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

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

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

## Regolazione del livello di cottura

La manopola ⑤ consente di scegliere tra quattro impostazioni:

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

## Cottura degli alimenti

### AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!

- ▶ Durante l'uso alcune parti dell'apparecchio diventano molto calde. Per evitare scottature fare raffreddare l'apparecchio a sufficienza prima di toccare questi punti.
- ▶ Sostenere e trasportare la base dell'apparecchio ③ o il recipiente di ceramica ② solo dai manici laterali. Eventualmente usare presine per tegami.
- ▶ Durante il procedimento di cottura è possibile che si diffonda vapore bollente, soprattutto all'apertura del coperchio di vetro ①. Mantenersi a distanza di sicurezza dal vapore.

### ATTENZIONE! DANNI MATERIALI!

- ▶ Non accendere l'apparecchio se non vi sono ingredienti nel recipiente di ceramica ②.

### NOTA

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

- ◆ Fare cuocere gli ingredienti per il tempo consigliato (vedere ad es. il capitolo "**Tempi di cottura**"). Controllare di tanto in tanto il grado di cottura degli alimenti.

## NOTA

- ▶ Il recipiente di ceramica ② accumula calore sufficiente a mantenere caldi gli ingredienti cotti per altri 30 minuti circa. Se si desidera mantenere caldi i cibi per un tempo maggiore, lasciare la manopola ⑤ su "S".
- ◆ Quando gli alimenti sono ormai cotti e non devono più essere tenuti in caldo, portare la manopola ⑤ su "0" e staccare la spina.
- ◆ A questo punto si possono travasare con cautela i cibi o servirli direttamente nel recipiente di ceramica ②. Si tenga presente che è possibile che il recipiente di ceramica ② sia molto caldo! Per prelevare utilizzare presine per tegami e collocarlo su una superficie resistente al calore.
- ◆ Fare raffreddare a sufficienza l'apparecchio e pulire tutti i pezzi come descritto al capitolo "**Pulizia**".

## Pulizia

### ⚠ PERICOLO DI FOLGORAZIONE!

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

### ⚠ AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!

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

### ATTENZIONE! DANNI MATERIALI!

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

## NOTA



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

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

## Conservazione

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

## Risoluzione degli errori

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

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

## Smaltimento

### Smaltimento dell'apparecchio



**Non smaltire assolutamente l'apparecchio insieme ai normali rifiuti domestici.**

**Questo prodotto è soggetto alla Direttiva europea 2012/19/EU-RAEE (Rifiuti da apparecchiature elettriche ed elettroniche).**

Smaltire l'apparecchio tramite un'azienda di smaltimento autorizzata o l'ente di smaltimento comunale. Rispettare le norme attualmente in vigore. In caso di dubbi, mettersi in contatto con l'ente di smaltimento competente.



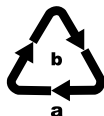
Per lo smaltimento del prodotto una volta che ha terminato la sua funzione, informarsi presso l'amministrazione comunale.

## Smaltimento dell'imballaggio



L'imballaggio protegge l'apparecchio dai danni da trasporto. I materiali di imballaggio sono stati selezionati in relazione alla loro ecocompatibilità e alle caratteristiche di smaltimento, pertanto sono riciclabili.

Il riciclo dell'imballaggio consente di risparmiare materie prime e riduce la generazione di rifiuti. Smaltire il materiale di imballaggio inutilizzato in conformità alle vigenti norme locali.





Smaltire l'imballaggio conformemente alle norme di tutela ambientale.

Tenere conto dei codici presenti sui vari materiali di imballaggio ed eventualmente separare i materiali effettuando una raccolta differenziata. I materiali di imballaggio presentano codici costituiti da abbreviazioni (a) e numeri (b) con il seguente significato: 1-7: materie plastiche, 20-22: carta e cartone, 80-98: materiali compositi.

## Appendice

### Dati tecnici

Tensione di rete	220 - 240 V ~ (corrente alternata), 50/60 Hz
Potenza assorbita	200 W
Capacità recipiente di ceramica <b>2</b>	circa 3,5 litri
Quantità di riempimento massima recipiente di ceramica <b>2</b>	circa 3,3 litri
	Tutti i componenti di questo apparecchio che vengono a contatto con alimenti sono idonei al contatto con gli alimenti.
	messa a terra di protezione



## Garanzia della Kompernass Handels GmbH

Egregio Cliente,

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

### Condizioni di garanzia

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

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

### Periodo di garanzia e diritti legali di rivendicazione di vizi

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

### Ambito della garanzia

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

La prestazione in garanzia vale per difetti del materiale o di fabbricazione.

Questa garanzia non si estende a componenti del prodotto esposti a normale logorio, che possono pertanto essere considerati come componenti soggetti a usura o a danni che si verificano su componenti delicati, come ad es. interruttori, batterie o parti realizzate in vetro.

Questa garanzia decade se il prodotto è stato danneggiato oppure utilizzato o sottoposto a interventi di manutenzione in modo non conforme. Per un utilizzo adeguato del prodotto si devono rigorosamente rispettare tutte le istruzioni esposte nel manuale di istruzioni per l'uso. Si devono assolutamente evitare modalità di utilizzo e azioni che il manuale di istruzioni per l'uso sconsiglia o da cui esso mette in guardia. Il prodotto è destinato esclusivamente all'uso domestico e non a quello commerciale. La garanzia decade in caso di impiego improprio o manomissione, uso della forza e interventi non eseguiti dalla nostra filiale di assistenza autorizzata.

## Trattamento dei casi di garanzia

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

- Tenga a portata di mano per qualsiasi richiesta lo scontrino di cassa e il codice dell'articolo (per es. IAN 123456\_7890) come prova di acquisto.
- Il codice dell'articolo è riportato sulla targhetta identificativa o su un'incisione presenti sul prodotto, sul frontespizio del manuale di istruzioni (in basso a sinistra) o su un adesivo applicato alla parte posteriore o inferiore del prodotto.
- Qualora si presentassero malfunzionamenti o altri tipi di vizi, contatti innanzitutto il reparto assistenza clienti qui di seguito indicato **telefonticamente** o via **e-mail**.
- Una volta che il prodotto è stato registrato come difettoso, lo può poi spedire a nostro carico, provvedendo ad allegare la prova di acquisto (scontrino di cassa), una descrizione del vizio e l'indicazione della data in cui si è presentato, all'indirizzo del servizio di assistenza clienti che Le è stato comunicato.



Sul sito [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) è possibile scaricare questo e molti altri manuali di istruzioni, filmati sui prodotti e software d'installazione.

Con questo codice QR si giunge direttamente al sito dell'assistenza clienti Lidl ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) e con la digitazione del codice articolo (IAN 336973\_2001) si può aprire il manuale di istruzioni di proprio interesse.

## Assistenza

**IT Assistenza Italia**  
Tel.: 02 36003201  
E-Mail: [kompennass@lidl.it](mailto:kompennass@lidl.it)

**MT Service Malta**  
Tel.: 80062230  
E-Mail: [kompennass@lidl.com.mt](mailto:kompennass@lidl.com.mt)

IAN 336973\_2001

## Importatore

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

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

## Ricette

### NOTA

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

## Zuppa di piselli

Tempo di preparazione: 30 min

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

Grado di difficoltà: medio

Porzioni: 6

500 g di piselli verdi sgusciati, essiccati

2 cipolle

1/2 mazzo di mirepoix

300 g capocollo di maiale in salamoia affumicato

2 salsicce affumicate

1 foglia di alloro

1 cucchiaino di maggiorana, essiccata

300 g di patate

2 salsicce di Vienna

Sale, pepe, brodo di dado

Un poco di aceto

1,5 l di acqua

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

### NOTA

- I piselli non decorticati devono restare a mollo per una notte prima dell'utilizzo! Occorre anche prevedere un tempo di cottura più lungo!

3) Distribuirvi sopra la carne e le salsicce.

4) Aggiungere 1,5 litri di acqua bollente fino a coprire tutti gli ingredienti.

- 5) Insaporire con sale, pepe, aceto, maggiorana e un poco di brodo di dado.
- 6) Mettere il coperchio e cuocere al livello "SSS" per 4 - 4,5 ore.
- 7) Prelevare con cautela la carne e all'occorrenza eliminarne il grasso e le ossa. Tagliare la carne a dadini.
- 8) Tagliare le salsicce a fette.
- 9) A seconda della consistenza, frullare una parte della zuppa in un apparecchio separato.
- 10) Versare nuovamente la zuppa, la carne e le fette di salsiccia nel recipiente di ceramica e mescolare bene la pietanza.
- 11) All'occorrenza insaporire ancora con sale e pepe.

## Zuppa di pollo

Tempo di preparazione: 15 min

Tempo di cottura approssimativo: 5 ore

Grado di difficoltà: basso

Porzioni: 6

2 cosce di pollo

1 - 1,5 litri di acqua

2 carote

1/4 di bulbo di sedano

2 radici di prezzemolo

1/2 porro

1 cucchiaio di sale

1 cucchiaino di sedano di monte secco

1 cucchiaino di pepe nero macinato

1 foglia di alloro

1 cucchiaino di zenzero tritato

1 mazzetto di prezzemolo riccio

- 1) Tagliare il porro a fette e tagliare a dadini fini le restanti verdure.
- 2) Adagiare le cosce di pollo nel recipiente di ceramica.
- 3) Distribuire sulle cosce di pollo i dadini di verdure e tutti i sapori, tranne il prezzemolo.

- 4) Versarvi sopra l'acqua. Cuocere per 5 ore al livello "SSS".
- 5) Al termine del tempo di cottura, togliere le cosce di pollo dal brodo, liberare la carne dalle sue ossa, strapparla o tagliarla a bocconcini e rimetterla nel recipiente di ceramica.
- 6) Far cuocere fino a che la carne non diventa nuovamente bollente.
- 7) Tritare il prezzemolo e aggiungerlo.

## Pulled pork

Tempo di preparazione: 30 min

Tempo di cottura minimo: 7 ore

Grado di difficoltà: basso

Porzioni: 6-8

1,4 kg di carne di maiale, senza ossa (capocollo)

1 cipolla

400 ml di ginger ale o birra di radice

Per il mix di spezie:

2 cucchiaini di paprica in polvere (piccante)

2 cucchiaini di zucchero di canna

2 cucchiaini di sale

½ cucchiaino di semi di senape

2 pizzichi di pepe nero

4 pizzichi di aglio in polvere

2 pizzichi di origano

1 cucchiaino di semi di coriandolo macinati

2 pizzichi di fiocchi di peperoncino

Per la salsa barbecue:

2 cipolle


2 cucchiaini di olio

4 spicchi d'aglio

1 cucchiaio di miele

1 goccio di aceto (ad es. aceto di lamponi o mele)

- 150 ml di succo di mela
- 150 ml di ketchup
- 2 schizzi di salsa Worcester
- 2 schizzi di salsa di soia
- 2 pizzichi di peperoncino in polvere
- 2 pizzichi di pepe
- 2 pizzichi di sale affumicato

- 1) Lavare con la doccetta la carne di maiale e asciugarla picchiettando.
- 2) Preparare il mix di spezie per la carne: in una ciotolina mescolare la paprica in polvere con zucchero, sale, semi di senape, pepe, aglio in polvere, origano, semi di coriandolo e fiocchi di peperoncino.
- 3) Frizionare la carne con il mix di spezie.
- 4) Sbucciare due cipolle e tagliarle ad anelli.
- 5) Versare la metà di queste cipolle nel recipiente di ceramica.
- 6) Mettere la carne sul letto di cipolle e coprirlo con i rimanenti anelli.
- 7) Versare il ginger ale o la birra di radice e far cuocere tutto al livello “

## NOTA

- In alternativa alla salsa barbecue casalinga si può anche usare una bottiglietta di salsa barbecue pronta (250 ml).

- 14) Togliere la carne ammorbidita e metterla da parte.
- 15) Se necessario, rimuovere dalla carne il grasso in eccesso e sfilacciarla per ottenere il tipico pulled pork.

- 16) Aggiungere le cipolle alla carne e travasare il decotto dal recipiente di ceramica ad un altro recipiente.
- 17) Versare nuovamente la carne di maiale assieme alle cipolle nella pentola per cottura lenta e aggiungervi mescolando la salsa barbecue.
- 18) Se necessario cospargervi un altro poco di decotto e mescolarlo con la carne.
- 19) Cuocere il tutto con coperchio per un'altra ora al livello "SS".

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

## Petto di manzo stufato

Tempo di preparazione: 30 min

Tempo di marinatura approssimativo: 30 min

Tempo di cottura approssimativo: 7 ore

Grado di difficoltà: basso

Porzioni: 4

1 kg di petto di manzo

Sale

Pepe

1 carota

100 g di sedano

1 foglia di alloro

750 ml di fondo di carne bovina


150 ml di vino rosso

1 cucchiaino di paprika in polvere

6 bacche di ginepro

1 rametto di timo

- 1) Insaporire il petto di manzo con sale e pepe e frizionare. Lasciare in posa per 30 minuti e poi collocare nel recipiente di ceramica.
- 2) Lavare la carota e tagliarla a dadini.
- 3) Lavare il sedano e tagliare anch'esso a dadini.

- 4) Aggiungere il tutto alla carne assieme al fondo di carne, il vino rosso, le spezie e il timo, mettere il coperchio e cuocere a fuoco lento al livello "  " per circa 7 ore.
- 5) Togliere la carne, tagliarla a fette procedendo trasversalmente rispetto alla fibra e sistemarla sui piatti.

## Budino di pane

Tempo di preparazione: 15 min

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

Grado di difficoltà: basso

Porzioni: 8

4 cucchiaini di burro

400 g di pane bianco del giorno prima

120 g di uva passa

600 ml di latte

200 ml di panna

6 uova


160 g di zucchero

1 cucchiaino di cannella macinata

1/2 cucchiaino di essenza di vaniglia

Noce moscata macinata

1 pizzico di sale

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

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



## Crumble alla frutta

Tempo di preparazione: 30 min

Tempo di cottura approssimativo: 3 ore

Grado di difficoltà: basso

6 porzioni

1 kg di frutta mista (ad es. mele, pere, prugne, fragole, mirtilli ecc.)

1 cucchiaino di succo di limone

3 - 4 cucchiaini di zucchero raffinato

150 ml di succo di mela (o di vino bianco)

15 g di amido alimentare

150 g di farina

65 g di fiocchi d'avena (granellosi)

135 g di zucchero di canna

135 g di burro morbido

un pizzico di sale

un pizzico di cannella

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

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

## Contents

<b>Introduction</b> .....	<b>48</b>
<b>Intended use</b> .....	<b>48</b>
<b>Safety information</b> .....	<b>49</b>
<b>Check the package contents</b> .....	<b>52</b>
<b>Appliance description</b> .....	<b>52</b>
<b>Function</b> .....	<b>52</b>
<b>Preparations</b> .....	<b>53</b>
Before first use .....	53
Setting up the appliance .....	53
Preparing ingredients .....	54
<b>Operation</b> .....	<b>55</b>
Tips .....	55
Cooking times .....	55
Adjusting the cooking settings .....	56
Cooking food .....	56
<b>Cleaning</b> .....	<b>57</b>
<b>Storage</b> .....	<b>58</b>
<b>Troubleshooting</b> .....	<b>58</b>
<b>Disposal</b> .....	<b>58</b>
Disposal of the appliance .....	58
Disposal of the packaging .....	59
<b>Attachment</b> .....	<b>59</b>
Technical data .....	59
Kompernass Handels GmbH warranty .....	60
Service .....	61
Importer .....	61
<b>Recipes</b> .....	<b>62</b>
Pea soup .....	62
Chicken soup .....	63
Pulled pork .....	64
Braised beef brisket .....	66
Bread pudding .....	67
Fruit crumble .....	68

## 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.



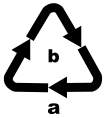
Your local community or municipal authorities can provide information on how to dispose of the worn-out product.

## 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)

### **MT** Service Malta

Tel.: 80062230

E-Mail: [kompernass@lidl.com.mt](mailto:kompernass@lidl.com.mt)

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 "SSS" for 6 hours. Turn the meat after about half of the cooking time.
- 8) For the BBQ sauce: peel and finely dice the third onion. Peel the garlic cloves.
- 9) Heat the oil in a pan, sauté the onions until they become translucent.
- 10) Press in the garlic and stew briefly.
- 11) Add the honey and deglaze with fruit vinegar and apple juice. Add ketchup, Worcestershire, soy sauce and spices.
- 12) Mix well with a whisk and let the sauce thicken a bit. If necessary, add a little extra seasoning.
- 13) Puree the BBQ sauce with a hand blender until it is smooth.

## NOTE

- ▶ Instead of making your own BBQ sauce, you can also use a bottle of ready-made BBQ sauce (250 ml).

- 14) Remove the soft meat and set it to one side.
- 15) If necessary, remove the excess fat from the meat and then pull it apart with two forks to get the typical pulled pork effect.

- 16) Add the onions to the meat and pour the stock from the ceramic pot into another container.
- 17) Put the pork and onions back into the slow cooker together and add the BBQ sauce.
- 18) If necessary, add a little more stock and mix with the meat.
- 19) Cover and cook for 1 more hour on the setting “**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.

## Inhaltsverzeichnis

<b>Einleitung</b> .....	<b>70</b>
<b>Bestimmungsgemäße Verwendung</b> .....	<b>70</b>
<b>Sicherheitshinweise</b> .....	<b>71</b>
<b>Lieferumfang prüfen</b> .....	<b>74</b>
<b>Gerätebeschreibung</b> .....	<b>74</b>
<b>Funktionsweise</b> .....	<b>75</b>
<b>Vorbereitungen</b> .....	<b>75</b>
Vor dem ersten Gebrauch .....	75
Gerät aufstellen .....	76
Zutaten vorbereiten .....	76
<b>Bedienen</b> .....	<b>77</b>
Tipps .....	77
Garzeiten .....	77
Garstufe einstellen .....	78
Lebensmittel garen .....	78
<b>Reinigen</b> .....	<b>79</b>
<b>Aufbewahren</b> .....	<b>80</b>
<b>Fehlerbehebung</b> .....	<b>80</b>
<b>Entsorgen</b> .....	<b>80</b>
Gerät entsorgen .....	80
Verpackung entsorgen .....	81
<b>Anhang</b> .....	<b>81</b>
Technische Daten .....	81
Garantie der Kompnaß Handels GmbH .....	82
Service .....	83
Importeur .....	83
<b>Rezepte</b> .....	<b>84</b>
Erbsensuppe .....	84
Hühnersuppe .....	85
Pulled Pork .....	86
Geschmorte Rinderbrust .....	88
Brotpudding .....	89
Fruchtcrumble .....	90



## 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 „“ und ca. 3–5 Stunden bei „“. Je länger die Speisen gegart werden, desto weicher wird das Gemüse und desto zarter wird das Fleisch. Es kommt also nicht auf die Minute an.

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



## 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.



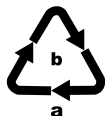
Möglichkeiten zur Entsorgung des ausgedienten Produkts erfahren Sie bei Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

## 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 Kompersnaß Handels GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

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

### Garantiebedingungen

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

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

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

### Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

### Garantieumfang

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

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

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

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

## Abwicklung im Garantiefall

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

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



Auf [www.lidl-service.com](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)

Estado de las informaciones · Versione delle informazioni

Last Information Update · Stand der Informationen:

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

---

IAN 336973\_2001