

SILVERCREST®



SLOW COOKER SSC 200 A1

LT

PUODAS „SLOW COOKER“

Naudojimo instrukcija

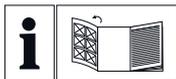
DE AT CH

SLOW COOKER

Bedienungsanleitung

IAN 336973_2001

LT



LT

Prieš skaitydami atsiverskite lapą su paveikslėliais ir susipažinkite su visomis prietaiso funkcijomis.

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.

LT Naudojimo instrukcija

Puslapis 1

DE/AT/CH Bedienungsanleitung

Seite 23



Turinys

Ižanga	2
Naudojimas pagal paskirtį	2
Saugos nurodymai	3
Tiekiamo rinkinio patikra	6
Prietaiso aprašas	6
Veikimo principas	6
Paruošiamieji darbai	7
Prieš naudojant pirmą kartą	7
Prietaiso pastatymas	7
Produktų paruošimas	8
Valdymas	9
Patarimai	9
Gaminimo laikas	9
Galios lygio nustatymas	10
Maisto produktų gaminimas	10
Valymas	11
Laikymas nenaudojant	12
Trikčių šalinimas	12
Šalinimas	12
Prietaiso šalinimas	12
Pakuotės šalinimas	13
Priedas	13
Techniniai duomenys	13
Kompernaß Handels GmbH garantija	14
Priežiūra	15
Importuotojas	15
Receptai	16
Žirnių sriuba	16
Vištienos sriuba	17
Plėšyta kiauliena	18
Troškinta jautienos krūtininė	20
Duonos pudingas	21
Vaisinis trupiniuotis	22

Ižanga

Sveikiname įsigijus naują prietaisą!

Pasirinkote šiuolaikišką ir kokybišką gaminį. Naudojimo instrukcija yra šio gaminio dalis. Joje pateikta svarbių saugos, naudojimo ir šalinimo nurodymų. Prieš pradėdami naudoti gaminį, susipažinkite su visais naudojimo ir saugos nurodymais. Šį gaminį naudokite tik taip, kaip aprašyta, ir tik nurodytais naudojimo tikslais. Perduodami gaminį tretiesiems asmenims, kartu perduokite ir visus jo dokumentus.

Naudojimas pagal paskirtį

ĮSPĖJIMAS! PAVOJUS SUSIŽALOTI!

Pavojus naudojant ne pagal paskirtį!

Naudojant ne pagal paskirtį ir (arba) kitaip, nei nurodyta, prietaisas gali kelti pavojų.

- ▶ Prietaisą visada naudokite tik pagal paskirtį.
- ▶ Elkitės, kaip aprašyta šioje naudojimo instrukcijoje.

Šis prietaisas skirtas tik maisto produktams namuose gaminti. Nenaudokite prietaiso komerciniams ar pramoniniams tikslams.

Prietaisą naudokite tik sausose patalpose, niekada nenaudokite jo lauke.

Bet koks kitoks naudojimas arba naudojimas ne pagal nurodymus laikomas naudojimu ne pagal paskirtį.

Saugos nurodymai

ELEKTROS SMŪGIO PAVOJUS!

- ▶  Prietaiso pagrindinės dalies, maitinimo laido ar tinklo kištuko niekada nenardinkite į vandenį ar kitus skysčius. Prietaiso pagrindinės dalies niekada nestatykite netoli vandens ir neplaukite tekančiu vandeniu.
- ▶ Pasirūpinkite, kad naudojant prietaisą maitinimo laidas niekada nesušlaptų ar nesudrėktų. Laidą nutieskite taip, kad jis neįstrigtų ar kitaip nebūtų pažeidžiamas.
- ▶ Kad išvengtumėte pavojų, pažeistus tinklo kištukus ar maitinimo laidus nedelsdami paveskite pakeisti įgaliotiesiems specialistams arba klientų aptarnavimo tarnybos darbuotojams.
- ▶  Prietaisą naudokite tik sausose patalpose, nenaudokite lauke.
- ▶ Nepilkite vandens ar kitų skysčių į prietaiso pagrindinės dalies metalinį indą!

ĮSPĖJIMAS! PAVOJUS SUSIŽALOTI!

- ▶ Šį prietaisą gali naudoti 8 metų ir vyresni vaikai, taip pat silpnesnių fizinių, jausminių arba protinių gebėjimų ar mažai patirties ir žinių turintys asmenys, jei jie yra prižiūrimi arba išmokyti saugiai naudoti prietaisą ir supranta, kokių gali kilti pavojų.
- ▶ Naudotojo atliekamų valymo ir techninės priežiūros darbų neleidžiama atlikti vaikams, nebent jie yra 8 metų arba vyresni ir prižiūrimi.
- ▶ Vaikams su prietaisu žaisti draudžiama.
- ▶ Prietaisą ir jo jungiamąjį laidą laikykite jaunesniems nei 8 metų vaikams nepasiekiamoje vietoje.
- ▶ Prietaisą statykite kuo arčiau elektros lizdo. Pasirūpinkite, kad iškilus pavojui tinklo kištukas būtų lengvai pasiekiamas, o už maitinimo laido nebūtų galima užkliūti.

ĮSPĖJIMAS! PAVOJUS SUSIŽALOTI!

- ▶ Baigę naudoti prietaisą, norėdami jį išvalyti ar perkelti, visada iš elektros lizdo ištraukite tinklo kištuką.
- ▶ Prietaisą statykite ant lygaus, tvirto ir karščiui atsparaus pagrindo.
- ▶ Nestatykite prietaiso po degiais daiktais ar arti jų, pvz., tokių kaip užuolaidos ar pakabinamosios spintelės.
- ▶ Jei prietaisas nukrito arba yra apgadintas, jo naudoti nebegalima. Paveskite kvalifikuotiems specialistams prietaisą patikrinti ir, jei reikia, pataisyti.
- ▶ Taisyti prietaisą paveskite tik įgaliotosioms specializuotoms įmonėms arba klientų aptarnavimo tarnybos darbuotojams. Netinkamai pataisytas prietaisas gali kelti pavojų naudotojui. Be to, prarandama garantija.
- ▶ Niekada nebandykite atidaryti prietaiso korpuso. Prietaise nėra jokių dalių, kurioms reikėtų naudotojo atliekamos techninės priežiūros arba kurias naudotojas galėtų pakeisti.



Dėmesio! Karštas paviršius!

- ▶ Prietaisui veikiant, jo dalys labai įkaista. Kad nenusidegintumėte, prieš liesdami paviršius palaukite, kol prietaisas pakankamai atvės.
- ▶ Prietaisą ir (arba) keraminį puodą imkite ir neškite tik už šoninių rankenų. Prireikus mūvėkite virtuvines pirštines.
- ▶ Prietaisui veikiant, neišimkite iš jo keraminio puodo.
- ▶ Gaminant maistą gali išsiskirti karštų garų, ypač nudengus stiklinį dangtį. Būkite saugiu atstumu nuo garų.
- ▶ Prietaisui veikiant lieskite tik stiklinio dangčio rankeną.
- ▶ Baigus naudoti prietaisą, kaitinimo elemento paviršius dar būna šiltas.

⚠ ĮSPĖJIMAS! PAVOJUS SUSIŽALOTI!

- ▶ Patikrinkite, ar prietaiso pagrindinė dalis, maitinimo laidas ir tinklo kištukas nesiliečia prie karščio šaltinių, pavyzdžiui, kaitlentės arba atviros liepsnos.
- ▶ Prietaisui valdyti nenaudokite išorinio laikmačio arba atskiros nuotolinio valdymo sistemos.
- ▶ Niekada nepalikite neprižiūrimo veikiančio prietaiso.
- ▶ Prietaisą naudokite tik su tiekiamais originaliais priedais.
- ▶ Prietaisą naudokite tik pagal paskirtį.
Netinkamai naudojant prietaisą, kyla pavojus susižaloti!

DĖMESIO! MATERIALINĖ ŽALA!

- ▶ Nejunkite prietaiso, jei keraminiame puode nėra jokių produktų.
- ▶ Nejunkite prietaiso neįdėję keraminio puodo į prietaiso pagrindinę dalį.
- ▶ Jei prietaisą norite pastatyti ant viryklės po gartraukiu, įsitinkite, kad viryklė išjungta.
- ▶ Kai keraminį puodą ir stiklinį dangtį norite išplauti, prieš panardindami į vandenį palaukite, kol jie pakankamai atvės. Antraip dėl temperatūrų skirtumo jie gali sutrūkinėti.
- ▶ Keraminį puodą naudokite tik taip, kaip aprašyta šioje instrukcijoje. Nenaudokite jo orkaitėje, ant viryklės, mikrobangų krosnelėje ir nedėkite į šaldiklį.

Tiekiamo rinkinio patikra

Pristatant prietaisą, paprastai yra tiekiamos toliau išvardytos dalys.

- Prietaiso pagrindinė dalis
- Keraminis puodas
- Stiklinis dangtis
- Naudojimo instrukcija

PAVOJUS!

▶ Neleiskite vaikams žaisti su pakuotės medžiagomis. Kyla pavojus uždusti.

- ◆ Iš pakuotės išimkite visas prietaiso dalis ir naudojimo instrukciją.
- ◆ Pašalinkite nuo prietaiso visas pakuotės medžiagas ir, jei yra, apsauginę plėvelę.

NURODYMAS

- ▶ Patikrinkite, ar pristatytas visas rinkinys ir ar nėra pastebimų trūkumų.
- ▶ Jei pristatytas ne visas rinkinys arba gaminys pažeistas dėl netinkamos pakuotės arba gabenant, karštąja linija kreipkitės į klientų aptarnavimo tarnybą (žr. skyrių „**Priežiūra**“).

Prietaiso aprašas

(Paveikslėlius žr. išskleidžiamajame puslapyje)

- ❶ Stiklinis dangtis
- ❷ Keraminis puodas
- ❸ Prietaiso pagrindinė dalis
- ❹ Kontrolinė lemputė
- ❺ Sukamasis reguliatorius

Veikimo principas

Lėtpuodyje „Slow Cooker“ maisto produktai ilgesnį laiką lėtai gaminami virimo taško nesiekiančioje žemesnėje kaip 100 °C temperatūroje.

Gaminant patiekalus šiuo būdu, gaminimo laikas paprastai yra gerokai ilgesnis nei įprastai verdant ar kepanant. Tačiau gaminant tokiu tausojamuoju būdu, maisto produktuose išlieka daugiau vitaminų, maisto ir aromatinių medžiagų, o patiekalai neprisvylla. Mėsa neišdžiūsta, o išlieka sultinga ir minkšta.

Paruošiamieji darbai

Prieš naudojant pirmą kartą

Prieš naudojant pirmą kartą reikėtų kruopščiai nuvalyti visas prietaiso dalis ir pašalinti gamybos medžiagų likučius, kurių dar gali būti. Valykite taip:

- ◆ Nuvalykite visas dalis, kaip aprašyta skyriuje „**Valymas**“.
- ◆ Prietaiso pagrindinę dalį **3** pastatykite ant lygaus, tvirto ir karščiui atsparaus paviršiaus netoli lengvai pasiekiamo elektros lizdo.
- ◆ Keraminį puodą **2** įdėkite į prietaiso pagrindinę dalį **3**.
- ◆ Įsitinkinkite, kad sukamasis reguliatorius yra „0“ padėtyje ir įkiškite tinklo kištuką į elektros lizdą.
- ◆ Į keraminį puodą **2** įpilkite 0,5 litro vandens.
- ◆ Stikliniu dangčiu **1** uždenkite keraminį puodą **2**.
- ◆ Sukamąjį reguliatorių **5** nustatykite į padėtį „**SSS**“. Kontrolinė lemputė **4** šviečia, prietaisas ima kaisti.

NURODYMAS

► Pirmą kartą naudojant prietaisą, dėl gamybos medžiagų likučių gali atsirasti šiek tiek dūmų ar kvapų. Tai normalu ir po kurio laiko tai išnyksta. Pasirūpinkite tinkamu vėdinimu, pvz., atidarykite langą.

- ◆ Po 60 minučių prietaisą išjunkite, sukamąjį reguliatorių **5** vėl nustatydami į padėtį „0“.
- ◆ Iš elektros lizdo ištraukite tinklo kištuką.
- ◆ Leiskite prietaisui pakankamai atvėsti, išpilkite vandenį ir vėl nuvalykite visas dalis, kaip aprašyta skyriuje „**Valymas**“.

Prietaiso pastatymas

NURODYMAS

► Jei prietaisą naudojate pirmą kartą, toliau atlikite veiksmus, aprašytus skyriuje „**Prieš naudojant pirmą kartą**“.

- ◆ Prietaiso pagrindinę dalį **3** pastatykite ant lygaus, tvirto ir karščiui atsparaus paviršiaus netoli lengvai pasiekiamo elektros lizdo.
- ◆ Keraminį puodą **2** įdėkite į prietaiso pagrindinę dalį **3**.
- ◆ Įsitinkinkite, kad sukamasis reguliatorius yra „0“ padėtyje ir įkiškite tinklo kištuką į elektros lizdą.

Dabar prietaisas paruoštas naudoti.

Produktų paruošimas

- Produktų kartu su skysčiais turi būti ne daugiau kaip 3,3 litro.
- Ant produktų reikia užpilti ne mažiau kaip maždaug 200 ml skysčio. Tačiau atminkite, kad labai sausiems produktams skysčių gali reikėti daugiau, o labai daug skysčių išskiriantiems produktams – mažiau.
- Prieš naudodami visiškai atitirpinkite šaldytus produktus.
- Kad gaminimo laikas sutrumpėtų, produktus supjaustykite vienodais ir ne per dideliais gabalais. Kuo didesni gabalai, tuo ilgesnis gaminimo laikas.
- Kad mėsos skonis būtų intensyvesnis, prieš dėdami į keraminį puodą ② ją galite apkepti aukštoje temperatūroje. Kitas pranašumas – jei apkepant ištekėjusių riebalų nebenaudosite, mėsoje, o kartu ir patiekaluose, bus mažiau riebalų.
- Jei produktus prieš gamindami norite apvirti ar apkepti, tą darykite kitame puode ar keptuvėje. Šiame prietaise produktų apkepti ar apvirti negalima.
- Jei mėsos pirmiausia neapkepsite, pašalinkite nuo jos nereikalingus riebalus, nes gaminant tausojamuoju būdu jie gerai neišvirs.
- Nevirtose raudonosiose pupelėse yra **nuodingųjų medžiagų**, kurias neutraluoja tik aukšta temperatūra. Todėl vien išvirti jas šiuo prietaisu **nepakanka!** Prieš naudodami, raudonąsias pupeles virkite mažiausiai 10 minučių **verdant** vandenyje.
- Džiovintas, nelukštentas ankštines daržoves per naktį pamirkykite ir mirkymo vandenį išpilkite. Gaminkite naudodami šviežių vandenį.

Valdymas

Patarimai

- Keraminio puodo ② apačioje gaminimo temperatūra aukščiausia. Todėl pirmiausia sudėkite didesnius gabalus arba produktus, kurių gaminimo laikas ilgesnis, o likusius – ant jų.
- Prietaisui veikiant stenkitės kuo rečiau nukelti jo stiklinį dangtį ①, nes nukėlus kas kartą išeis šilumos ir pailgės gaminimo laikas.
- Kuo ilgiau gaminami patiekalai, tuo labiau suminkštėja daržovės ir mėsa.
- Jei prieš baigiant gaminti keraminiame puode ② yra per daug skysčio, nuimkite stiklinį dangtį ①. Produktus toliau gaminkite be stiklinio dangčio ①, kol skysčio pakankamai išgaruos.

Gaminimo laikas

Toliau pateiktoje lentelėje nurodyti įvairūs galimi produktai ir apytikslis jų gamimo laikas. Tačiau pateiktos vertės yra tik orientacinės. Faktinis gaminimo laikas priklauso nuo jūsų asmeninio skonio ir nuo įvairių kitų veiksnių, pvz., nuo produktų pradinės temperatūros, jų savybių, dydžio ir kiekio arba nuo įpildo skysčių kiekio.

Dauguma mėsos ir daržovių patiekalų paprastai pagaminami per maždaug 5–8 valandas nustačius „“ lygi ir per maždaug 3–5 valandas nustačius „“ lygi. Kuo ilgiau gaminami patiekalai, tuo labiau suminkštėja daržovės ir mėsa. Taigi, laiko nereikia nustatyti minutės tikslumu.

Maisto produktas	Kiekis	Gaminimo laikas „  “	Gaminimo laikas „  “
Jautienos kepsnys	1 000 g	apie 6–8 val.	apie 4–5 val.
Kiaulienos filė	500 g	apie 5–6 val.	apie 4–5 val.
Viščiuko krūtinėlė	650 g	apie 5–6 val.	apie 4–5 val.
Malta mėsa	500 g	apie 4–5 val.	apie 2–4 val.
Kietos daržovės (bulvės, morkos, salierai ir pan.)	300 g	apie 4–6 val.	apie 2,5–4 val.
Cukinijos	300 g	apie 4–5 val.	apie 2,5–4 val.
Žalieji gliaudyti žirniai	500 g	apie 5–6 val.	apie 4–5 val.
Raudonieji lęšiai	500 g	apie 2–4 val.	apie 1,5–2 val.

Galios lygio nustatymas

Sukamuoju regulatoriumi 5 galite pasirinkti keturias padėtis:

Padėtis	Funkcija
0	prietaisas išjungtas
1	šildymas (apie 60–75 °C)
2	žema virimo temperatūra (apie 80–90 °C)
3	aukšta virimo temperatūra (apie 90–100 °C)

Maisto produktų gaminimas

⚠ ĮSPĖJIMAS! PAVOJUS SUSIŽALOTI!

- ▶ Prietaisui veikiant, jo dalys labai įkaista! Kad nenusidegintumėte, prieš liesdami paviršius palaukite, kol prietaisas pakankamai atvės.
- ▶ Prietaiso pagrindinę dalį 3 ir (arba) keraminį puodą 2 imkite ir neškite tik už šoninių rankenų. Prireikus mūvėkite virtuvines pirštines.
- ▶ Gaminant maistą gali išsiskirti karštų garų, ypač nudengus stiklinį dangtį 1. Būkite saugiu atstumu nuo garų.

DĖMESIO! MATERIALINĖ ŽALA!

- ▶ Neįjunkite prietaiso, jei keraminiam puode 2 nėra jokių produktų.

NURODYMAS

- ▶ Stenkitės kuo rečiau nukelti prietaiso stiklinį dangtį 1, nes nukėlus kas kartą išeis šilumos ir pailgės gaminimo laikas.
- ▶ Prietaisas netinka maisto produktams apkepti.
- ▶ Prietaisas netinka atšalusiems patiekalams pašildyti.
- ◆ Jei to dar nepadarėte, pirmiausia paruoškite prietaisą, kaip aprašyta skyriuje „**Paruošiamieji darbai**“. Atkreipkite dėmesį ir į nurodymus skyriuje „**Patarimai**“.
- ◆ Jei uždėtas, nuimkite stiklinį dangtį 1 nuo keraminio puodo 2, sudėkite gaminamus produktus ir supilkite skystį.
- ◆ Uždėkite stiklinį dangtį 1.
- ◆ Sukamąjį regulatorių 5 nustatykite į norimą padėtį (žr. skyrių „**Galios lygio nustatymas**“). Kontrolinė lemputė 4 šviečia, prietaisas ima kaisti.
- ◆ Gaminkite produktus rekomenduojamą laiką (žr., pvz., skyrių „**Gaminimo laikas**“). Retsykdais patikrinkite, kiek produktai jau paruošti.

NURODYMAS

- ▶ Keraminis puodas ② sukaupia šilumos, kurios pakanka pagamintiems produktams dar apie 30 minučių šildyti. Jei patiekalai turi būti šildomi ilgiau, sukamąjį reguliatorių ⑤ tam laikui pasukite į padėtį „S“.
- ◆ Kai maisto produktai visiškai pagaminti ir jų šildyti nebereikia, sukamąjį reguliatorių ⑤ nustatykite į „0“ padėtį ir ištraukite tinklo kištuką.
- ◆ Dabar patiekalus galite atsargiai sudėti į kitą indą arba patiekti tiesiog keraminiam puode ②. Atkreipkite dėmesį, kad keraminis puodas ② gali būti labai karštas! Jį išimkite mūvėdami virtuvines pirštines ir padėkite ant karščiui atsparaus paviršiaus.
- ◆ Leiskite prietaisui pakankamai atvėsti ir nuvalykite visas dalis, kaip aprašyta skyriuje „Valymas“.

Valymas

⚠ ELEKTROS SMŪGIO PAVOJUS!

- ▶ Prieš valydami prietaisą pirmiausia iš elektros lizdo ištraukite tinklo kištuką.
- ▶ Prietaiso pagrindinės dalies ③ ir jungiamojo laido niekada nenardinkite į vandenį.

⚠ ĮSPĖJIMAS! PAVOJUS SUSIŽALOTI!

- ▶ Prieš valydami palaukite, kol visos dalys pakankamai atvės.

DĖMESIO! MATERIALINĖ ŽALA!

- ▶ Nenaudokite šveitinamųjų ar šveičiamųjų valymo priemonių. Jos gali sugadinti prietaiso paviršius.
- ▶ Kai keraminį puodą ② ir stiklinį dangtį ① norite išplauti, prieš panardindami į vandenį palaukite, kol jie pakankamai atvės. Antraip dėl temperatūrų skirtumo jie gali sutrūkinėti.
- ◆ Korpusą ir prietaiso pagrindinės dalies ③ vidų valykite drėgna šluoste. Jei reikia, ant šluostės užpilkite švelnaus ploviklio. Paskui nuvalykite vien vandeniu sudrėkinta šluoste, kad nuvalytumėte visus ploviklio likučius, kurių dar gali būti.
- ◆ Keraminį puodą ② ir stiklinį dangtį ① plaukite šiltame vandenyje su švelniu plovikliu. Paskui visas dalis nuplaukite švari vandeniu.

NURODYMAS



Keraminį puodą ② ir stiklinį dangtį ① galite plauti ir indaplovėje.

- ◆ Prieš vėl naudodami ar padėdami laikyti, visas dalis kruopščiai nusauskite.

Laikymas nenaudojant

- ◆ Nuvalykite visas dalis, kaip aprašyta skyriuje „Valymas“.
- ◆ Prietaisą laikykite nuo dulkių apsaugotoje ir sausoje vietoje su įdėtu keraminiu puodu ❷ ir uždengtu stikliniu dangčiu ❶.

Trikčių šalinimas

Problema	Galimos priežastys	Galimas sprendimas
Prietaisas neveikia.	Prietaisas neįjungtas į elektros lizdą.	Įjunkite prietaisą į elektros lizdą.
	Prietaisas sugedo.	Kreipkitės į klientų aptarnavimo tarnybą.
	Sukamasis reguliatorius ❶ yra „0“ padėtyje.	Pasirinkite tinkamą galios lygį.

Jei trikčių nepavyksta pašalinti šiais aprašytais būdais arba yra kitokių trikčių, kreipkitės į mūsų klientų aptarnavimo tarnybą.

Šalinimas

Prietaiso šalinimas



Prietaiso jokia būdu neišmeskite kartu su buitinėmis atliekomis. Šiam gaminiui taikoma Europos direktyva 2012/19/EU dėl elektros ir elektroninės įrangos atliekų.

Prietaisą atiduokite sertifikuotai atliekų utilizavimo įmonei arba savo komunalinei atliekų šalinimo tarnybai. Laikykitės galiojančių teisės aktų. Jei kils abejonių, susisiekite su vietine atliekų šalinimo tarnyba.



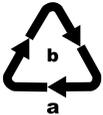
Kaip išmesti nenaudojamą gaminį, sužinosite savo savivaldybės arba miesto administracijoje.

Pakuotės šalinimas



Pakuotė saugo gabenamą prietaisą nuo pažeidimų. Pakuotės medžiagos parinktos atsižvelgiant į aplinkos apsaugos ir techninius utilizavimo aspektus, todėl jos yra perdirbamos.

Pakuotę grąžinus į medžiagų perdirbimo ciklą sutaupoma žaliavų ir mažinamas išmetamų atliekų kiekis. Nereikalingas pakuotės medžiagas išmeskite laikydamiesi regione galiojančių teisės aktų.



Pakuotę išmeskite saugodami aplinką.

Atsižvelkite į skirtingų pakuotės medžiagų ženklimą ir prirėikus jas surūšiuokite.

Pakuotės medžiagos ženklinamos šiais trumpiniais (a) ir skaičiais (b):

1–7: plastikai, 20–22: popierius ir kartonas, 80–98: sudėtinės medžiagos.

Priedas

Techniniai duomenys

Tinklo įtampa	220–240 V ~ (kintamoji srovė), 50/60 Hz
Galia	200 W
Keraminio puodo ② talpa	apie 3,5 l
Didžiausias keraminio puodo ② pripildymo kiekis	apie 3,3 l
	Visos su maisto produktais besiliečiančios šio prietaiso dalys yra tinkamos liestis su maistu.
	apsauginis įžeminimas

Kompernaß Handels GmbH garantija

Gerb. kliente,

Šiam prietaisui nuo įsigijimo datos suteikiama 3 metų garantija. Išryškėjus šio gaminio trūkumams, gaminio pardavėjas užtikrina jums teisės aktais reglamentuojamas teises. Toliau išdėstytos garantijos teikimo sąlygos šių jūsų teisės aktais reglamentuojamų teisių neapriboja.

Garantijos teikimo sąlygos

Garantijos teikimo laikotarpis skaičiuojamas nuo pirkimo datos. Išsaugokite kasos čekį. Jo reikia kaip pirkimo dokumento.

Jei per trejus metus nuo šio gaminio pirkimo datos išryškėtų medžiagų ar gamybos trūkumų, gaminį savo nuožiūra nemokamai pataisysime, pakeisime arba grąžinsime sumokėtą sumą. Norint pasinaudoti garantija, sugedusį gaminį ir pirkimo dokumentą (kasos čekį) būtina pateikti trejų metų laikotarpiu trumpai aprašius trūkumą ir nurodžius trūkumo atsiradimo laiką.

Jei trūkumui taikoma mūsų garantija, jums grąžinsime sutaisytą arba pristatysime naują gaminį. Sutaisius ar pakeitus gaminį, garantijos teikimo laikotarpis nepratęsiamas.

Garantijos teikimo laikotarpis ir teisės aktais reglamentuojama trūkumų pašalinimo garantija

Garantijos teikimo laikotarpiu suteikus garantinių paslaugų, garantijos teikimo laikotarpis nepratęsiamas. Ta pati sąlyga taikoma ir pakeistoms bei sutaisytomis dalims. Apie įsigyto gaminio pažeidimus ir trūkumus būtina pranešti vos išpakavus gaminį. Pasibaigus garantijos teikimo laikotarpiui už remonto darbus imamas mokestis.

Garantijos aprėptis

Prietaisas kruopščiai pagamintas vadovaujantis griežtomis kokybės gairėmis ir prieš pristatant buvo išbandytas.

Garantija taikoma tik medžiagų arba gamybos trūkumams. Šis garantija netaikoma įprastai dylančioms dalims, priskiriamoms prie susidėvinčių dalių kategorijos, arba lūžtančių (dužių) dalių, pavyzdžiui, jungiklių, akumuliatorių ar iš stiklo pagamintų dalių, pažeidimams.

Garantija netaikoma, jei gaminyje apgadinamas, netinkamai naudojamas ar netinkamai prižiūrimas. Gaminys tinkamai naudojamas tik tada, jei tiksliai laikomasi visų naudojimo instrukcijoje pateiktų nurodymų. Gaminį draudžiama naudoti tokiems tikslams ar tokiu būdu, kurie nerekomenduojami naudojimo instrukcijoje arba dėl kurių joje įspėjama.

Gaminys skirtas tik buitinio, o ne komercinio naudojimo reikmėms. Garantija netaikoma piktnaudžiavimo, netinkamo naudojimo atvejais, jei naudojama jėga ir jei remontuoja ne mūsų įgaliotoji klientų aptarnavimo tarnyba.

Garantinių įsipareigojimų vykdymas

Kad galėtume greitai sutvarkyti jūsų prašymą, prašome vadovautis toliau nurodytais nurodymais:

- Kreipdamiesi bet kokių klausimų dėl gaminio, turėkite kasos čekį kaip pirkimo dokumentą ir gaminio numerį (pvz., IAN 123456_7890).
- Gaminio numerį rasite gaminio duomenų lentelėje, išgraviruotą ant gaminio, nurodytą ant naudojimo instrukcijos viršelio (apačioje kairėje) arba užklijuotą gaminio užpakalinėje pusėje ar apačioje.
- Jei išryškėtų prietaiso veikimo ar kitokių trūkumų, pirmiausia **telefonu** arba **elektroniniu paštu** kreipkitės į toliau nurodytą klientų aptarnavimo skyrių.
- Tada sugedusiu pripažintą gamini, pridėję pirkimo dokumentą (kasos čekį) ir nurodę trūkumą bei jo atsiradimo laiką, nemokamai galėsite išsiųsti jums nurodytu techninės priežiūros tarnybos adresu.



Iš svetainės www.lidl-service.com galite atsisiųsti šį ir daugiau žinynų, gaminių vaizdo įrašų ir įdiegimo programinės įrangos.

Šis QR kodas Jus nukreips tiesiai į „Lidl“ klientų aptarnavimo puslapį (www.lidl-service.com), kuriame įvedę gaminio numerį (IAN) 336973_2001 galėsite atverti savo naudojimo instrukciją.

Priežiūra

LT **Priežiūra Lietuva**

Tel. 880 033 144

Elektroninio pašto adresas: kompennass@lidl.lt

IAN 336973_2001

Importuotojas

Atminkite, kad šis adresas nėra techninės priežiūros tarnybos adresas. Pirmiausia susisiekite su nurodyta klientų aptarnavimo tarnyba.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

VOKIETIJA

www.kompennass.com

Receptai

NURODYMAS

- Receptai pateikiami be garantijos. Visi sudedamųjų dalių ir gaminimo duomenys yra apytiksliai. Siūlomus receptus pakoreguokite pagal savo skonį.

Žirnių sriuba

Paruošimo trukmė – 30 min.

Apytikslė gaminimo trukmė – 4 val.–4 val. 30 min.

Sudėtingumas – vidutiniškai sudėtinga

Porcijų skaičius – 6

500 g džiovintų žaliųjų lukštentų žirnių

2 svogūnai

1/2 ryšulėlio sriubos žalumynų

300 g sūdytos parūkytos sprandinės

2 parūkytos itališkos dešrelės

1 lauro lapas

1 a. š. džiovintų mairūnų

300 g bulvių

2 Vienos dešrelės

druskos, pipirų, tirpaus sultinio

šiek tiek acto

1,5 l vandens

- 1) Nulupkite ir kubeliais supjaustykite bulves bei svogūnus. Nuvalykite ir smulkiai supjaustykite sriubos žalumynus.
- 2) Lukštentus žirnius, svogūnus, bulves, lauro lapą ir sriubos žalumynus sudėkite į keraminį puodą.

NURODYMAS

- Jei ketinama naudoti nelukštentus žirnius, juos reikia per naktį pamirkyti! Šiuo atveju reikia suplanuoti ilgesnę gaminimo trukmę!

- 3) Sudėkite ant viršaus mėsą ir dešreles.
- 4) Įpilkite 1,5 litro karšto vandens, kad vos apsemtų visus produktus.

- 5) Pagardinkite druska, pipirais, actu, mairūnais ir trupučiu tirpaus sultinio.
- 6) Uždenkite dangtį ir virkite 4 val.–4 val. 30 min. nustatę „SSS“ galios lygį.
- 7) Atsargiai išimkite mėsą ir, jei reikia, nuimkite nuo jos riebalus ir išimkite kaulus. Mėsą supjaustykite kubeliais.
- 8) Itališkas ir Vienos dešreles supjaustykite griežinėliais.
- 9) Dalį sriubos sutrinkite atskirame inde, kad ji būtų norimo tirštumo.
- 10) Sriubą, mėsą ir supjaustytas dešreles vėl sudėkite į keraminį puodą ir tirštą sriubą gerai išmaišykite.
- 11) Jei reikia, dar pagardinkite druska ir pipirais.

Vištienos sriuba

Paruošimo trukmė – 15 min.

Apytikslė gaminimo trukmė – 5 val.

Sudėtingumas – nesudėtinga

Porcijų skaičius – 6

2 viščiukų šlaunelės

1 – 1,5 l vandens

2 morkos

1/4 saliero gumbo

2 petražolės šaknys

1/2 poro

1 v. š. druskos

1 a. š. džiovintų gelsvių

1 a. š. maltų juodųjų pipirų

1 lauro lapas

1 a. š. kapotos imbiero šaknies

1 ryšulėlis garbanotųjų petražolių

- 1) Porą supjaustykite griežinėliais, o kitas daržoves – smulkiais kubeliais.
- 2) Viščiukų šlauneles įdėkite į keraminį puodą.
- 3) Ant viščiukų šlaunelių sudėkite daržovių kubelius ir visus prieskonius, išskyrus petražoles.
- 4) Užpilkite vandeniu. Virkite 5 valandas nustatę „SSS“ galios lygį.

- 5) Praėjus gaminimo laikui, išimkite iš sultinio viščiukų šlauneles, nuimkite mėsą nuo kaulų, supjaustykite arba suplėšykite kąsnio dydžio gabalėliais ir sudėkite atgal į keraminį puodą.
- 6) Mėsą kelias minutes vėl pakaitinkite.
- 7) Sukapokite petražoles ir užberkite.

Plėšyta kiauliena

Paruošimo trukmė – 30 min.

Gaminimo trukmė – ne trumpesnė kaip 7 val.

Sudėtingumas – nesudėtinga

Porcijų skaičius – 6–8

1,4 kg kiaulienos be kaulų (sprandinės)

1 svogūnas

400 ml imbierinio alaus arba šaknų geros („Root Beer“)

Prieskonių mišinui:

2 v. š. pikantiškos maltos paprikos

2 v. š. rudojo cukraus

2 a. š. druskos

½ a. š. garstyčių grūdelių

2 porcijos ant peilio galo juodųjų pipirų

4 porcijos ant peilio galo česnakų miltelių

2 porcijos ant peilio galo raudonėlio

1 a. š. maltų kalendros sėklų

2 porcijos ant peilio galo aitriųjų paprikų dribsnių

Kepsnių padažui:

2 svogūnai

2 v. š. aliejaus

4 skiltelės česnako

1 v. š. medaus

1 šlakelis acto (pvz., aviečių arba obuolių acto)

150 ml obuolių sulčių

- 150 ml kečupo
- 2 šlakeliai Vorčesterio padažo
- 2 šlakeliai sojų padažo
- 2 porcijos ant peilio galo aitriųjų paprikų miltelių
- 2 porcijos ant peilio galo pipirų
- 2 porcijos ant peilio galo rūkytos druskos

- 1) Kiaulieną nuplaukite ir nusausinkite.
- 2) Paruoškite mėsos prieskonių mišinį. Nedideliame dubenėlyje sumaišykite maltą papriką, cukrų, druską, garstyčių grūdelius, pipirus, česnakų miltelius, raudonėlį, kalendros sėklas ir aitriųjų paprikų dribsnius.
- 3) Visą mėsą įtrinkite prieskonių mišiniu.
- 4) Nulupkite du svogūnus ir supjaustykite žiedais.
- 5) Pusę šių svogūnų sudėkite į keraminį puodą.
- 6) Ant svogūnų sluoksnio sudėkite mėsą ir padenkite likusiais svogūnų žiedais.
- 7) Įpilkite imbierinio alaus arba šaknų geros („Root Beer“) ir uždengę puodą viską 6 valandas virkite nustatę „SSS“ galios lygį. Praėjus pusei laiko, mėsą vieną kartą apverskite.
- 8) Kepsnių padažui: nulupkite trečiąjį svogūną ir supjaustykite smulkiais kubeliais. Nulupkite česnako skilteles.
- 9) Puode pakaitinkite aliejų ir iki skaidrumo jame patroškinkite svogūnus.
- 10) Į juos išspauskite česnaką ir trumpai patroškinkite kartu.
- 11) Sudėkite medų ir supilkite vaisių actą bei obuolių sultis. Supilkite kečupą, sojų padažą ir suberkite prieskonius.
- 12) Plakimo šluotele viską gerai sumaišykite ir truputį pavirkite. Jei reikia, dar įdėkite prieskonių.
- 13) Kepsnių padažą gerai sumaišykite trintuvu.

NURODYMAS

- Vietoj pačių pagaminto kepsnių padažo galite naudoti ir butelį paruošto kepsnių padažo (250 ml).

- 14) Išimkite suminkštėjusią mėsą ir padėkite į šalį.
- 15) Jei reikia, nupjaustykite nuo mėsos nereikalingus riebalus ir suplėšykite mėsą dviem šakutėmis, kaip įprasta ruošiant šį patiekalą.
- 16) Svogūnus sudėkite prie mėsos, o nuovirą iš keraminio puodo perpilkite į kitą indą.

- 17) Kiaulieną kartu su svogūnais vėl sudėkite į lėpuodį ir įmaišykite kepsnių padažą.
- 18) Jei reikia, vėl įpilkite šiek tiek nuoviro ir sumaišykite su mėsa.
- 19) Viską uždenę virkite dar 1 valandą nustatę „SS“ galios lygį.

Jei norite, plėšytą kiaulieną patiekite vieną, bandelėje, suvožtinyje arba sumuštinyje, valgykite su kepsnių padažu ir amerikietiškomis kopūstų salotomis „Coleslaw“.

Troškinta jautienos krūtininė

- Paruošimo trukmė – 30 min.
- Apytikslė marinavimo trukmė – 30 min.
- Apytikslė virimo trukmė – 7 val.
- Sudėtingumas – nesudėtinga
- Porcijų skaičius – 4

1 kg jautienos krūtininės
druskos
pipirų
1 morka
100 g saliero
1 lauro lapas
750 ml stipraus jautienos sultinio
150 ml raudonojo vyno
1 a. š. maltų paprikų
6 kadagio uogos
1 nedidelė čiobrelio šakelė

- 1) Jautienos krūtininę apibarstykite druska bei pipirais ir įtrinkite. 30 minučių palaukite, kol įsigers, o paskui sudėkite į keraminį puodą.
- 2) Nuplaukite ir supjaustykite kubeliais morką.
- 3) Nuplaukite ir taip pat supjaustykite kubeliais salierą.

- 4) Viską kartu su stipriu sultiniu, raudonuoju vynu, prieskoniais ir čiobreliais sudėkite prie mėsos, uždenkite dangtį ir troškinkite apie 7 val. nustatę „“ galios lygį.
- 5) Išimkite mėsą, supjaustykite griežinėliais skersai raumens skaidulų ir išdėliokite lėkštėse.

Duonos pudingas

Paruošimo trukmė – 15 min.

Apytikslė gaminimo trukmė – 1 val. 30 min. – 2 val.

Sudėtingumas – nesudėtinga

Porcijų skaičius – 8

4 v. š. sviesto

400 g vakarykštės baltos duonos

120 g razinų

600 ml pieno

200 ml grietinėlės

6 kiaušiniai

160 g cukraus

1 a. š. malto cinamono

1/2 a. š. vanilės esencijos

maltų muskatų

1 žiupsnelis druskos

- 1) Keraminį puodą iššepkite sviestu.
- 2) Duoną supjaustykite maždaug 2,5 cm dydžio kubeliais.
- 3) Keptuvėje ištirpinkite sviestą ir jame dalimis iš visų pusių apkepkite duonos kubelius, tada išimkite ir sudėkite į keraminį puodą kartu su razinomis.
- 4) Pieną suplakite su grietinėle, kiaušinais, 100 g cukraus, cinamonu, vanilės esencija, muskatais ir druska.
- 5) Šį mišinį užpilkite ant duonos kubelių.
- 6) Viską dar kartą atsargiai išmaišykite, apibarstykite likusiu cukrumi, uždenkite dangtį ir troškinkite apie 2 val. nustatę „“ galios lygį. Retsykiais vis pamaišykite.

Duonos pudingą rekomenduojame patiekti su vanilinais ledais.

Vaisinis trupiniuojis

Paruošimo trukmė – 30 min.

Apytikslė gaminimo trukmė – 3 val.

Sudėtingumas – nesudėtinga

Porcijų skaičius – 6

1 kg įvairių vaisių (pvz., obuolių, kriaušių, slyvų, braškių, mėlynių ir kt.).

1 v. š. citrinų sulčių

3–4 v. š. baltjo cukraus

150 ml obuolių sulčių (arba baltjo vyno)

15 g krakmolo

150 g miltų

65 g stambių avižinių dribsnių

135 g rudojo cukraus

135 g minkšto sviesto

žiupsnis druskos

žiupsnis cinamono

- 1) Nuplaukite ir išvalykite vaisius (atsižvelgdami į vaisių rūšį išimkite sėklalaidį, nulupkite ir pan.).
- 2) Vaisius supjaustykite mažo dydžio gabalėliais ir sudėkite į dubenį.
- 3) Ant jų supilkite citrinų sultis, obuolių sultis ir suberkite krakmolą.
- 4) Atsižvelgdami į vaisių sunokimą ir asmeninį skonį įberkite 3–4 v. š. cukraus ir viską gerai išmaišykite.
- 5) Trupiniams skirtus miltus, avižinius dribsnius, rudąjį cukrų, minkštą sviestą, žiupsnį cinamono ir žiupsnį druskos rankiniu maišytuvu sumaišykite taip, kad gautumėte tešlos trupinius.
- 6) Vaisių mišinį sudėkite į keraminį puodą. Ant jo paskirstykite trupinius.
- 7) Uždėkite dangtį ir troškinkite 3 valandas nustatę „SSS“ galios lygį.

Vaisinį trupiniuojtį rekomenduojame patiekti su vaniliniu padažu.

Inhaltsverzeichnis

Einleitung	24
Bestimmungsgemäße Verwendung	24
Sicherheitshinweise	25
Lieferumfang prüfen	28
Gerätebeschreibung	28
Funktionsweise	29
Vorbereitungen	29
Vor dem ersten Gebrauch	29
Gerät aufstellen	30
Zutaten vorbereiten	30
Bedienen	31
Tipps	31
Garzeiten	31
Garstufe einstellen	32
Lebensmittel garen	32
Reinigen	33
Aufbewahren	34
Fehlerbehebung	34
Entsorgen	34
Gerät entsorgen	34
Verpackung entsorgen	35
Anhang	35
Technische Daten	35
Garantie der Kompnaß Handels GmbH	36
Service	37
Importeur	37
Rezepte	38
Erbsensuppe	38
Hühnersuppe	39
Pulled Pork	40
Geschmorte Rinderbrust	42
Brotpudding	43
Fruchtcrumble	44

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 ❷ 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 ❶ 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 ❷ befindet, nehmen Sie den Glasdeckel ❶ ab. Lassen Sie die Lebensmittel ohne Glasdeckel ❶ 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 können Sie diese und viele weitere Handbücher, Produktvideos und Installationssoftware herunterladen.

Mit diesem QR-Code gelangen Sie direkt auf die Lidl-Service-Seite (www.lidl-service.com) und können 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

AT Service Österreich

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

CH Service Schweiz

Tel.: 0842 665566 (0,08 CHF/Min., Mobilfunk max. 0,40 CHF/Min.)
E-Mail: 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

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

Informācijas data - Stand der Informationen:

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

IAN 336973_2001