

SILVERCREST®



SLOW COOKER SSC 200 A1

RS

LONAC ZA SPORO KUVANJE

Uputstvo za upotrebu

BG

УРЕД ЗА БАВНО ГОТВЕНЕ (SLOW COOKER)

Ръководство за експлоатация

RO

SLOW COOKER

Instrucțiuni de utilizare

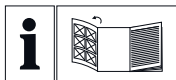
DE AT CH

SLOW COOKER

Bedienungsanleitung

IAN 336973_2001

RS RO
BG



RS

Pre čitanja rasklopite stranu sa slikama te se upoznajete sa svim funkcijama uređaja.

RO

Înainte de a citi instrucțiunile, priviți imaginile și familiarizați-vă cu toate funcțiile aparatului.

BG

Преди да прочетете отворете страницата с фигурите и след това се запознайте с всички функции на уреда.

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.

RS	Uputstvo za upotrebu	Strana	1
RO	Instrucțiuni de utilizare	Pagina	23
BG	Ръководство за експлоатация	Страница	45
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	69



Sadržaj

Uvod	2
Namenska upotreba	2
Bezbednosne napomene	3
Provera obima isporuke	6
Opis aparata	6
Način funkcionisanja	6
Pripreme	7
Pre prve upotrebe	7
Postavljanje aparata	7
Priprema sastojaka	8
Rukovanje	9
Saveti	9
Vremena krčkanja	9
Podешavanje stepena krčkanja	10
Krčkanje namirnica	10
Čišćenje	11
Čuvanje	12
Otklanjanje grešaka	12
Odlaganje	12
Odlaganje aparata	12
Odlaganje ambalaže	13
Dodatak	13
Tehnički podaci	13
Garancija i garantni list	14
Recepti	16
Čorba od graška	16
Pileća čorba	17
Pulled Pork (trgana svinjetina)	18
Dinstana juneća prsa	20
Kolač od hleba	21
Mrvice sa voćem	22

Uvod

Čestitamo Vam na kupovini Vašeg novog aparata!

Time ste se odlučili za savremen i kvalitetan proizvod. Uputstvo za upotrebu je sastavni deo ovog proizvoda. Ono sadrži važne napomene o bezbednosti, upotrebi i odlaganju. Pre korišćenja proizvoda, upoznajte se sa svim napomenama vezanim za rukovanje i bezbednost. Koristite proizvod samo na opisani način i u navedene svrhe. Predajte svu dokumentaciju prilikom prosleđivanja proizvoda trećim licima.

Namenska upotreba

UPOZORENJE! OPASNOST OD POVREDA!

Opasnost usled nenamenske upotrebe!

Od aparata mogu da proizađu opasnosti prilikom nenamenske upotrebe i/ili drugačije upotrebe.

- ▶ Koristite aparat isključivo za namensku upotrebu.
- ▶ Pridržavajte se postupaka koji su opisani u ovom uputstvu za upotrebu.



Ovaj aparat je namenjen isključivo za lagano kuvanje (krčkanje) namirnica u privatnom domaćinstvu. Ne koristite aparat u komercijalne svrhe ili u industrijskim područjima.

Koristite aparat samo u svim unutrašnjim prostorijama, ne koristite ga nikada na otvorenom.

Svaki drugi način korišćenja i korišćenje van navedenih okvira smatra se nenamenskim.

Bezbednosne napomene

OPASNOST OD ELEKTRIČNOG UDARA!

- ▶  Nikada ne potapajte osnovu aparata, električni kabl ili mrežni utikač u vodu ili druge tečnosti, ne postavljajte osnovu aparata blizu vode i ne čistite je pod tekućom vodom.
- ▶ Vodite računa da se električni kabl nikada ne pokvasi ili navlaži za vreme rada aparata. Postavite kabl tako da ne može da se uklešti ili na neki drugi način oštetiti.
- ▶ U svrhu izbegavanja opasnosti, pobrinite se da ovlašćeno stručno osoblje što pre zameni oštećeni mrežni utikač ili električni kabl ili se obratite korisničkom servisu.
- ▶  Koristite aparat samo u suvim unutrašnjim prostorijama, ne na otvorenom.
- ▶ Ne punitite vodu ili druge tečnosti u metalnu posudu osnove aparata!

UPOZORENJE! OPASNOST OD POVREDA!

- ▶ Ovim aparatom smeju da rukuju deca starija od 8 godina, kao i osobe sa smanjenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima ili sa nedostatkom iskustva i/ili znanja, ako su pod nadzorom ili su im data uputstva za rukovanje aparatom na bezbedan način i ako razumeju opasnosti do kojih može da dođe.
- ▶ Deca ne smeju da čiste i obavljaju korisničko održavanje aparata, osim ako su starija od 8 godina i pod nadzorom.
- ▶ Deca ne smeju da se igraju aparatom.
- ▶ Držite aparat i priključni kabl podalje od dece mlađe od 8 godina.

UPOZORENJE! OPASNOST OD POVREDA!

- ▶ Postavite aparat, po mogućnosti, blizu utičnice. Pobrinite se da mrežni utikač bude brzo dostupan u slučaju opasnosti i da električni kabl ne predstavlja opasnost od spoticanja.
- ▶ Uvek izvucite mrežni utikač iz utičnice nakon upotrebe, kod čišćenja ili kada pomerate aparat.
- ▶ Stavite aparat na ravnu, stabilnu podlogu, koja je otporna na toplotu.
- ▶ Ne postavljajte aparat ispod ili blizu zapaljivih predmeta, kao npr. zavesa ili visećih elemenata.
- ▶ Aparat ne smete da pustite u rad ako je pao ili ako je oštećen. Aparat treba da proveri stručno osoblje i da ga popravi, ako je potrebno.
- ▶ Popravke na aparatu treba da obavljaju samo ovlašćene specijalizovane radnje ili korisnička služba. Za korisnika mogu da nastanu opasnosti usled nestručnih popravki. Osim toga, potraživanje garancije prestaje da važi.
- ▶ Nikada ne otvarajte kućište aparata. U aparatu se ne nalaze delovi koje korisnik treba da održava ili koje može da zameni.



Pažnja! Vruća površina!

- ▶ Delovi aparata postaju veoma vrući tokom rada. Pre nego što dodirnete ta mesta, ostavite aparat da se dovoljno ohladi, radi izbegavanja opekotina.
- ▶ Držite i nosite aparat, odnosno keramičku šerpu samo za bočne ručke. Nosite kuhinjske rukavice, ako je potrebno.
- ▶ Ne vadite keramičku šerpu iz aparata tokom rada.
- ▶ Tokom krčkanja se verovatno oslobađa vruća para, posebno kada otvarate stakleni poklopac. Budite na bezbednom rastojanju od pare.

⚠ UPOZORENJE! OPASNOST OD POVREDA!

- ▶ Dirajte stakleni poklopac samo za ručku tokom rada.
 - ▶ Nakon korišćenja, na površini grejača ima još zaostale toplote.
 - ▶ Osigurajte da osnova aparata, električni kabl ili mrežni utikač ne dođu u dodir sa izvorima toplote, kao što su ploče za kuvanje ili otvoreni plamen.
 - ▶ Ne koristite aparat sa spoljašnjim tajmerom ili zasebnim sistemom za daljinsko upravljanje.
 - ▶ Nikada ne ostavljajte aparat bez nadzora tokom rada.
 - ▶ Koristite aparat isključivo sa isporučenim originalnim priborom.
 - ▶ Koristite aparat samo namenski.
- Kod pogrešne upotrebe aparata postoji opasnost od povreda!

PAŽNJA! MATERIJALNA ŠTETA!

- ▶ Ne uključujte aparat kada nema sastojaka u keramičkoj šerpi.
- ▶ Ne uključujte aparat kada se keramička šerpa ne nalazi u osnovi aparata.
- ▶ Ako želite da stavite aparat na šporet ispod aspiratora, vodite računa da je šporet isključen.
- ▶ Pustite da se keramička šerpa i stakleni poklopac dovoljno ohlade pre nego što ih potopite u vodu, radi čišćenja. U suprotnom mogu da puknu, zbog razlike u temperaturi.
- ▶ Koristite keramičku šerpu isključivo kao što je opisano u ovom uputstvu. Ne koristite ga u pećnici, na šporetu ili mikrotalasnoj pećnici i ne stavljajte je u zamrzivač.

Provera obima isporuke

Aparat se standardno isporučuje sa sledećim delovima:

- Osnova aparata
- Keramička šerpa
- Stakleni poklopac
- Uputstvo za upotrebu

OPASNOST!

- ▶ Deca ne smeju da koriste ambalažne materijale kao igračku. Postoji opasnost od gušenja.

- ◆ Izvadite sve delove aparata i uputstvo za upotrebu iz ambalaže.
- ◆ Uklonite sav ambalažni materijal sa aparata, kao i zaštitne folije, ako postoje.

NAPOMENA

- ▶ Proverite da li je sadržaj isporuke potpun i da li ima vidljivih oštećenja.
- ▶ Obratite se servisnoj službi u slučaju nepotpunog sadržaja isporuke ili oštećenja izazvanih lošom ambalažom ili transportom

Opis aparata

(Pogledajte slike na prekloпноj strani)

- 1 Stakleni poklopac
- 2 Keramička šerpa
- 3 Osnova aparata
- 4 Kontrolna lampica
- 5 Regulator

Način funkcionisanja

Namirnice se pomoću aparata za krčkanje lagano i duže kuvaju pri temperaturama ispod tačke ključanja od 100 °C.

Po pravilu, kod ove vrste pripreme je vreme krčkanja znatno duže nego kod jednostavnog kuvanja ili pečenja. Ali zato usled pažljive pripreme u namirnicima ostaje više vitamina, hranljivih materija i aroma, i izbegava se zagorevanje jela. Meso se ne suši, već ostaje sočno i meko.

Pripreme

Pre prve upotrebe

Pre prve upotrebe bi trebalo temeljno da očistite sve delove i da uklonite eventualne ostatke od proizvodnje. U tu svrhu, postupite kao što je opisano u nastavku:

- ◆ Očistite sve delove kao što je opisano u poglavlju „Čišćenje“.
- ◆ Postavite osnovu aparata ❸ na ravnu, stabilnu površinu, koja je otporna na toplotu, u blizini lako dostupne mrežne utičnice.
- ◆ Stavite keramičku šerpu ❷ u osnovu aparata ❸.
- ◆ Uverite se da se regulator nalazi na „0“ i stavite mrežni utikač u mrežnu utičnicu.
- ◆ Napunite keramičku šerpu ❷ sa 0,5 litre vode.
- ◆ Stavite stakleni poklopac ❶ na keramičku šerpu ❷.
- ◆ Stavite regulator ❺ na „☺“. Kontrolna lampica ❹ svetli, postupak zagrevanja aparata počinje.

NAPOMENA

► Prilikom prve upotrebe može da se pojavi neznatan dim i neprijatan miris, zbog ostataka usled proizvodnje. To je normalno i nestaje nakon kraćeg vremena. Pobrinite se za dovoljno provetravanje. Otvorite, na primer, prozor.

- ◆ Isključite aparat nakon 60 minuta, tako što ćete regulator ❺ ponovo staviti na „0“.
- ◆ Izvucite mrežni utikač iz mrežne utičnice.
- ◆ Pustite da se aparat dovoljno ohladi, prolijte vodu i ponovo očistite sve delove kao što je opisano u poglavlju „Čišćenje“.

Postavljanje aparata

NAPOMENA

► Kada koristite aparat prvi put, postupite dalje kao što je opisano u poglavlju „Pre prve upotrebe“.

- ◆ Postavite osnovu aparata ❸ na ravnu, stabilnu površinu, koja je otporna na toplotu, u blizini lako dostupne mrežne utičnice.
- ◆ Stavite keramičku šerpu ❷ u osnovu aparata ❸.
- ◆ Uverite se da se regulator nalazi na „0“ i stavite mrežni utikač u mrežnu utičnicu.

Aparat je sada spreman za rad.

Priprema sastojaka

- Ne sipajte više od 3,3 litara sastojaka, uključujući tečnost.
- Sastojci bi trebalo da sadrže najmanje oko 200 ml tečnosti. Međutim, imajte na umu da za veoma suve sastojke može da bude potrebno dodavanje više tečnosti, a za jako vodene sastojke može da bude potrebno dodavanje manje tečnosti.
- Pustite da se smrznute namirnice potpuno odmrznu pre upotrebe.
- Usitnite sastojke u ravnomerne, po mogućnosti, ne prevelike komade da bi se skratilo vreme krčkanja. Što su komadi veći, to je vreme krčkanja duže.
- Meso možete jako da zapečete, pre nego što ga stavite u keramičku šerpu **2**, radi intenzivnijeg doživljaja ukusa. Još jedna prednost toga je da se sadržaj masnoće mesa, a time i jela, smanjuje kada više ne koristite isprženu masnoću.
- Ako želite da obarite ili zapečete sastojke, upotrebite zasebnu šerpu, odnosno tiganj. Ovim aparatom jela ne mogu da se zapeku ili obare.
- Ukoliko ne zapečete meso, trebalo bi da uklonite višak masnoće sa mesa, jer se ono neće skroz skuvati prilikom laganog krčkanja.
- Sirovi, crveni pasulj sadrži **otrovne materije**, koje mogu da se neutrališu samo na visokim temperaturama. Krčkanje ovim aparatom **nije** dovoljno u tu svrhu! Zbog toga kuvajte crveni pasulj najmanje 10 minuta u **ključaloj** vodi, pre nego što ga upotrebite.
- Pustite da suve, neoljuštene mahunarke preko noći omekšaju u vodi i onda prolijte vodu. Upotrebite svežu vodu za pripremu.

Rukovanje

Saveti

- Na dnu keramičke šerpe ❷ je najveća temperatura krčkanja. Zbog toga prvo stavite veće komade, odnosno sastojke, koji se duže krčkaju i onda stavite ostale sastojke na njih.
- Podižite stakleni poklopac ❶ što manje sa aparata tokom krčkanja, jer se time svaki put oslobađa toplota i proces krčkanja je duži.
- Što se jela duže krčkaju, to će povrće i meso biti mekše.
- Skinite stakleni poklopac ❶, ako pri kraju vremena krčkanja ima previše tečnosti u keramičkoj šerpi ❷. Pustite da se namirnice dalje krčkaju bez staklenog poklopca ❶, dok ne ispari dovoljno tečnosti.

Vremena krčkanja

Tabela u nastavku daje pregled različitih mogućih sastojaka i približna vremena njihovog krčkanja. Međutim, vrednosti mogu da služe samo kao približne vrednosti. Stvarno vreme krčkanja zavisi, osim od ličnog ukusa, i od različitih daljih faktora, kao npr. od početne temperature, svojstva, veličine i količine sastojaka ili dodane količine tečnosti.

Za većinu jela od mesa i povrća vreme krčkanja, po pravilu, iznosi 5-8 časova pri „ss” i 3-5 časova pri „sss”. Što se jela duže krčkaju, to će povrće i meso biti mekše. Znači, minut manje-više nije presudan.

Namirnice	Količina	Vreme krčkanja „ <u>ss</u> ”	Vreme krčkanja „ <u>sss</u> ”
Goveđe pečenje	1000 g	oko 6-8 časova	oko 4-5 časova
Svinjski file	500 g	oko 5-6 časova	oko 4-5 časova
Pileća prsa	650 g	oko 5-6 časova	oko 4-5 časova
Mleveno meso	500 g	oko 4-5 časova	oko 2-4 časa
Tvrdo povrće (krompir, šargarepa, celer itd.)	300 g	oko 4-6 časova	oko 2,5-4 časa
Tikvice	300 g	oko 4-5 časova	oko 2,5-4 časa
Zelene mahunarke	500 g	oko 5-6 časova	oko 4-5 časova
Crveno sočivo	500 g	oko 2-4 časa	oko 1,5-2 časa

Podešavanje stepena krčkanja

Pomoću regulatora ❸ možete da izaberete četiri podešavanja:

Položaj	Funkcija
„0“	Aparat je isključen
„  “	Održavanje toplote (oko 60–75 °C)
„  “	Niska temperatura krčkanja (oko 80–90 °C)
„  “	Visoka temperatura krčkanja (oko 90–100 °C)

Krčkanje namirnica

UPOZORENJE! OPASNOST OD POVREDA!

- ▶ Delovi aparata postaju veoma vrući tokom rada! Pre nego što dodirnete ta mesta, ostavite aparat da se dovoljno ohladi, radi izbegavanja opekotina.
- ▶ Držite i nosite osnovu aparata ❸, odnosno keramičku šerpu ❷ samo za bočne ručke. Nosite kuhinjske rukavice, ako je potrebno.
- ▶ Tokom krčkanja se verovatno oslobađa vruća para, posebno kada otvarate stakleni poklopac ❶. Budite na bezbednom rastojanju od pare.

PAŽNJA! MATERIJALNA ŠTETA!

- ▶ Ne uključujte aparat kada nema sastojaka u keramičkoj šerpi ❷.

NAPOMENA

- ▶ Podižite stakleni poklopac ❶ što manje sa aparata, jer se time svaki put oslobađa toplota i proces krčkanja se produžava.
- ▶ Aparat nije pogodan za jako kratko pečenje namirnica.
- ▶ Aparat nije pogodan za podgrevanje ohlađenih jela.
- ◆ Ukoliko namirnice još nisu pripremljene, najpre izvršite sve pripreme kao što je opisano u poglavlju „**Pripreme**“. Obratite pažnju i na napomene u poglavlju „**Saveti**“.
- ◆ Skinite stakleni poklopac ❶ sa keramičke šerpe ❷ prema potrebi i sipajte sastojke, uključujući tečnost, koje treba krčkati.
- ◆ Stavite stakleni poklopac ❶ na keramičku šerpu.
- ◆ Stavite regulator ❸ u željeni položaj (pogledajte poglavlje „**Podešavanje stepena krčkanja**“). Kontrolna lampica ❹ svetli, postupak zagrevanja aparata počinje.
- ◆ Pustite da se sastojci krčkaju u trajanju preporučenog vremena (pogledajte poglavlje „**Vremena krčkanja**“). Povremeno proveravajte stanje sastojaka, koji se krčkaju.

NAPOMENA

- ▶ Keramička šerpa ② akumulira dovoljno toplote da se toplota skuvanih sastojaka održi još oko 30 minuta. Ukoliko toplota jela treba duže da se održava, stavite regulator ⑤ sve do tada na „S“.
- ◆ Kada su sastojci skuvani i njihova toplota ne treba dalje da se održava, stavite regulator ⑤ na „0“ i izvucite mrežni utikač.
- ◆ Zatim možete jela pažljivo da prespete ili da ih servirate direktno u keramičkoj šerpi ②. Pritom imajte na umu da je keramička šerpa ② eventualno veoma vruća! Nosite kuhinjske rukavice da skinete šerpu i stavite je na površinu, koja je otporna na toplotu.
- ◆ Pustite da se aparat dovoljno ohladi i očistite sve delove kao što je opisano u poglavlju „Čišćenje“.

Čišćenje

⚠ OPASNOST OD ELEKTRIČNOG UDARA!

- ▶ Pre čišćenja aparata, najpre izvucite mrežni utikač iz mrežne utičnice.
- ▶ Nikada ne potapajte osnovu aparata ③ i priključni vod pod vodu.

⚠ UPOZORENJE! OPASNOST OD POVREDA!

- ▶ Pre čišćenja, ostavite sve delove da se dovoljno ohlade.

PAŽNJA! MATERIJALNA ŠTETA!

- ▶ Ne koristite nagrizajuća ili abrazivna sredstva za čišćenje. Ona mogu da oštete površinu aparata.
- ▶ Pustite da se keramička šerpa ② i stakleni poklopac ① dovoljno ohlade pre nego što ih potopite u vodu, radi čišćenja. U suprotnom mogu da puknu, zbog razlike u temperaturi.
- ◆ Očistite kućište i unutrašnju stranu osnove aparata ③ vlažnom krpom. Po potrebi, stavite blagi deterdžent za pranje posuđa na krpu. Zatim obrišite aparat krpom, koja je navlažena samo vodom, da bi se uklonili eventualni ostaci sredstva za pranje posuđa.
- ◆ Operite keramičku šerpu ② i stakleni poklopac ① u toploj vodi, blagim deterdžentom za pranje posuđa. Na kraju, isperite delove čistom vodom.

NAPOMENA



Keramička šerpa ② i stakleni poklopac ① su pogodni i za pranje u mašini za pranje posuđa.

- ◆ Dobro osušite sve delove, pre nego što ih ponovo koristite ili spremite.

Čuvanje

- ◆ Očistite sve delove kao što je opisano u poglavlju „Čišćenje“.
- ◆ Čuvajte aparat sa umetnutom keramičkom šerpom ❷ i zatvorenim staklenim poklopcem ❶ na suvom mestu bez prašine.

Otklanjanje grešaka

Problem	Mogući uzroci	Moguća rešenja
Aparat ne funkcioniše.	Aparat nije povezan sa mrežnom utičnicom.	Priključite aparat na mrežnu utičnicu.
	Aparat je oštećen.	Obratite se servisu.
	Regulator ❸ se nalazi na „0“.	Izaberite odgovarajući stepen krčkanja.

Ako smetnje ne mogu da se otklone gore navedenim otklanjanjem grešaka ili ako uočite druge vrste smetnji, molimo Vas da se obratite našem servisu.

Odlaganje

Odlaganje aparata



Nipošto ne bacajte aparat u uobičajeni kućni otpad. Ovaj proizvod podleže Evropskoj direktivi 2012/19/EU (Waste Electrical and Electronic Equipment).

Predajte aparat ovlašćenom preduzeću za upravljanje otpadom ili lokalnom komunalnom preduzeću za sakupljanje i odlaganje otpada. Poštujte trenutno važeće propise. U slučaju nedoumica, obratite se lokalnom komunalnom preduzeću za sakupljanje i odlaganje otpada.



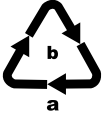
O mogućnostima za odlaganje dotrajalih proizvoda saznaćete u Vašoj opštinskoj ili gradskoj upravi.

Odlaganje ambalaže



Ambalaža štiti aparat od oštećenja u transportu. Ambalažni materijali su izabrani prema svojoj ekološkoj prihvatljivosti i jednostavnosti odlaganja, te su zato podobni za reciklažu.

Vraćanjem ambalaže u proces kruženja materijala se štede sirovine i smanjuje gomilanje otpada. Odložite nepotrebni ambalažni materijal u skladu sa važećim lokalnim propisima.





Odložite ambalažu na ekološki prihvatljiv način.

Obratite pažnju na oznaku na različitim ambalažnim materijalima i, ako je potrebno, odvojite ambalažne materijale zasebno. Ambalažni materijali su označeni skraćenicama (a) i ciframa (b) sa sledećim značenjem:

1-7: Plastika, 20-22: Hartija i karton, 80-98: Kompozitni materijali.

Dodatak

Tehnički podaci

Mrežni napon	220 - 240 V ~ (naizmjenična struja), 50/60 Hz
Ulazna snaga	200 W
Zapremina keramičke šerpe ②	oko 3,5 litara
Maksimalna količina punjenja keramičke šerpe ②	oko 3,3 litara
	Svi delovi ovog aparata koji dolaze u dodir sa hranom, ne ugrožavaju njenu bezbednost.
	Zaštitno uzemljenje

NAPOMENA



Ovim znakom se potvrđuje, da je ovaj uređaj u skladu sa srpskim zahtevima za bezbednost proizvoda.

Garancija i garantni list

Poštovani,

Ovim putem Vas upoznajemo sa Vašim pravima i obavezama koje proističu iz Zakona o zaštiti potrošača, a u pogledu ostvarivanja prava iz garancije.

Ova garancija ni na koji način ne utiče, niti isključuje prava koja kupac ima u skladu sa važećim Zakonom o zaštiti potrošača po osnovu zakonske odgovornosti prodavca za nesaobraznost robe ugovoru koja traje 2 godine od dana kada je roba predata kupcu.

Davalac garancije ovom izjavom preuzima obavezu da kupcima svojih aparata, a pod uslovima definisanim u ovoj izjavi, obezbedi:

- besplatno otklanjanje kvarova u garantnom roku, koji bi nastali kod uobičajene upotrebe ili zbog grešaka u proizvodnji i materijalu, ili
- zamenu aparata, u garantnom roku predviđenim ovom garancijskom izjavom, u slučaju da opravka nije moguća, ili
- ako otklanjanje kvara nije moguće, kupac ima pravo da zahteva od prodavca povrat novca.

Ukupan rok garancije je 3 godina.

Garantni rok počinje da važi od datuma kupovine proizvoda, odnosno od prijema istog od strane kupca, a što se dokazuje fiskalnim računom.

Garancija važi na teritoriji Republike Srbije.

Kupac može da izjavi reklamaciju usmeno u nekom od prodajnih objekata Lidl Srbija KD, odnosno telefonom, pisanim putem ili elektronskim putem na kontakte kompanije Lidl Srbija KD, uz dostavu fiskalnog računa na uvid.

U cilju ispravnog funkcionisanja proizvod se koristi u skladu sa njegovom name-
nom i Uputstvom za upotrebu.

Na zahtev kupca, koji je izjavljen u garantnom roku, prodavac će izvršiti otklanjanje kvarova i nedostataka na proizvodu u roku predviđenim Zakonom.

Garantni uslovi:

Pre obraćanja prodavcu za tehničku pomoć, potrebno je proveriti ispravnost instalacije i ostalih potrebnih uslova naznačenih u Uputstvu za upotrebu.

Kupac je dužan da prodavcu preda sve pripadajuće delove proizvoda koje je preuzeo u trenutku kupovine.

Popravke u roku garancije:

Garancija važi počev od dana kada je roba predana kupcu, a na osnovu fiskalnog odsečka. U istom periodu davalac garancije, odnosno prodavac je u obavezi da otkloni sve tehničke kvarove bez naknade, u zakonskom roku.

Garancija ne važi u sledećim slučajevima:

1. Ukoliko prodavcu uz aparat nije priložen fiskalni račun sa datumom prodaje.
2. Ukoliko je kvar prouzrokovan udarom groma, strujnim udarom ili sličnim delovanjem spoljne sile na sam uređaj (požar, poplava, naponski udar...).
3. Ukoliko su nastali kvarovi i oštećenja na uređaju posledica delovanja spoljnih uticaja, kao što su: velika vlaga, previsoka i suviše niska temperatura (pucanje cevi usled smrzavanja, oštećenja gumenih delova, rđanje, itd.)
4. Ukoliko proizvod nije korišćen u skladu sa Uputstvom za upotrebu.
5. Ukoliko je proizvod pokušalo da popravi treće neovlašćeno lice.
6. Ukoliko proizvod nije korišćen u skladu sa namenom.
7. Ukoliko je čišćenje i održavanje uređaja urađeno protivno Uputstvu za upotrebu.
8. Ukoliko je proizvod korišćen u profesionalne svrhe.

Naziv proizvoda:	Lonac za sporo kuvanje
Model:	SSC 200 A1
IAN/Serijski broj:	336973_2001
Proizvođač:	KOMPERNASS HANDELS GMBH, BURGSTRASSE 21, 44867 BOCHUM, NEMAČKA www.kompernass.com
Ovlašćeni serviser:	ICOM COMMUNICATIONS doo, Dragoslava Srejovića 39b, 21203 Veternik, Republika Srbija, tel. 0800-300-180, e-mail: kompernass@lidl.rs
Datum predaje robe potrošaču:	datum sa fiskalnog računa
Uvozi i stavlja u promet:	Lidl Srbija KD, Prva južna radna 3, 22330 Nova Pazova, Republika Srbija, tel. 0800-300-199, e-mail: kontakt@lidl.rs

Recepti

NAPOMENA

- Recepti su bez garancije. Svi podaci o sastojcima i pripremi su približne vrednosti. Dopunite ove predloge recepata svojim ličnim iskustvenim vrednostima.

Čorba od graška

Vreme pripreme: 30 min

Vreme krčkanja oko: 4 h - 4h 30 min

Stepen težine: srednji

Porcije: 6

500 g suvih zelenih mahunarki

2 glavice crnog luka

1/2 vezice povrća za supu

300 g svinjskog vrata

2 manje kobasice od mlevenog svinjskog mesa, dimljene

1 lovorov list

1 kašičica suvog majorana

300 g krompira

2 bečke kobasice

so, biber, bujon sa usitnjenim suvim povrćem za supu

malo sirćeta


1,5 l vode

- 1) Oljuštite krompir i crni luk, pa isecite sve na kocke. Očistite povrće za supu i isecite ga na kocke.
- 2) Stavite zelene mahunarke, crni luk, krompir, lovorov list i povrće za supu u keramičku šerpu.

NAPOMENA

- Neočišćeni grašak mora pre upotrebe da omekša preko noći! Morate da uračunate i duže vreme krčkanja!

- 3) Stavite meso i kobasice preko.
- 4) Dodajte 1,5 litre vruće vode, dok svi sastojci ne budu ravnomerno prekriveni.

- 5) Začinite solju, biberom, sirćetom, majoranom i sa malo bujona sa usitjenim suvim povrćem za supu.
- 6) Poklopite i ostavite da se krčka 4 do 4,5 časa na stepenu „“.
- 7) Pažljivo izvadite meso i po potrebi skinite masnoću i kosti sa mesa. Isecite meso na kocke.
- 8) Isecite kobasice od mlevenog mesa i bečke kobasice na kolutove.
- 9) U zavisnosti od gustine, pasirajte deo čorbe u zasebnoj posudi.
- 10) Vratite čorbu, meso i kolutove kobasica u keramičku šerpu, pa jelo u šerpi dobro promešajte.
- 11) Začinite još jednom solju i biberom, po potrebi.

Pileća čorba


Vreme pripreme: 15 min

Vreme krčkanja oko: 5 h

Stepen težine: jednostavno

Porcije: 6

- 2 pileća bataka
- 1 - 1,5 litre vode
- 2 šargarepe
- 1/4 korena celera
- 2 korena peršuna
- 1/2 struka praziluka
- 1 supena kašika soli
- 1 kašičica suvog selena
- 1 kašičica crnog mlevenog bibera
- 1 lovorov list
- 1 kašičica iseckanog korena đumbira
- 1 vezica peršuna, zgužvani

- 1) Isecite praziluk na kolutove, a ostalo povrće na kockice.
- 2) Stavite pileće batak u keramičku šerpu.
- 3) Raspodelite kockice povrća, kao i sve začine, osim peršuna, preko pilećine.
- 4) Sipajte vodu. Ostavite da se krčka 5 časova na stepenu „“.

- 5) Kada vreme krčkanja istekne, izvadite pileće batak iz bujona, odvojite meso od kostiju, isecite ili čupajte meso na komade veličine zalagaja i vratite ga u keramičku šerpu.
- 6) Ostavite meso nekoliko minuta, da se ponovo zagreje.
- 7) Iseckajte i dodajte peršun.

Pulled Pork (trgana svinjetina)

Vreme pripreme: 30 min

Min. vreme krčkanja: 7 h

Stepen težine: jednostavno

Porcije: 6-8

1,4 kg svinjetine, bez kostiju (vrat)

1 glavica crnog luka

400 ml đumbirovog piva ili rut piva

Za mešavinu začina:

2 supene kašike paprike u prahu (ljute)

2 supene kašike smeđeg šećera

2 kašičice soli

½ kašičice slačice

2x na vrh noža crnog bibera

4x na vrh noža belog luka u prahu

2x na vrh noža origana

1 kašičica mlevenog semena korijandera

2x na vrh noža tucane ljute paprike

Za sos za roštilj:

2 glavice crnog luka

2 supene kašike ulja

4 čena belog luka

1 supena kašika meda

1 štrcaj sirćeta (npr. od malina ili jabuka)

150 ml soka od jabuke


- 150 ml kečapa od paradajza
- 2 štrcaja vurster sosa
- 2 štrcaja soja sosa
- 2x na vrh noža ljute papričice u prahu
- 2x na vrh noža bibera
- 2x na vrh noža dimljene soli

- 1) Operite svinjsko meso pod mlazom vode i osušite ga tapkanjem.
- 2) Pripremite mešavinu začina za meso: Pomešajte papriku u prahu sa šećerom, solju, slačicom, biberom, belim lukom u prahu, origanom, semenom korijandera i tucanom ljutom paprikom u maloj činiji.
- 3) Utrljajte mešavinu začina u meso, sa svih strana.
- 4) Oljuštite dve glavice crnog luka i luk isecite na kolutove.
- 5) Poredajte polovinu tog crnog luka u keramičku šerpu.
- 6) Stavite meso na raspoređeni luk i prekrijte ga preostalim kolutovima crnog luka.
- 7) Prelijte đumbirovim pivom ili rut pivom i ostavite da se poklopljeno krčka 6 časova na stepenu „SSS“. Nakon polovine vremena, jednom okrenite meso.
- 8) Za sos za roštilj: Oljuštite treću glavicu crnog luka i isecite luk na sitne kockice. Oljuštite čenove belog luka.
- 9) Zagrejte ulje u šerpi, pa dinstajte crni luk u šerpi dok ne bude providan.
- 10) Izgnječite beli luk i kratko ga prodinstajte zajedno sa crnim lukom.
- 11) Dodajte med i prelijte voćnim sirćetom i sokom od jabuke. Dodajte kečap, vurster sos, soja sos, i začine.
- 12) Sve dobro pomešajte metlicom za belanca i malo prokuvajte, po potrebi još malo začinite.
- 13) Štapom za pasiranje glatko izmešajte sos za roštilj.

NAPOMENA

- Alternativno, umesto domaćeg sosa za roštilj, možete da koristite i flašu gotovog sosa za roštilj (250 ml).

- 14) Ponovo izvadite meko meso i odložite ga na stranu.

- 15) Dodajte crni luk mesu i presipajte fond iz keramičke šerpe u drugu posudu.
- 16) Vratite svinjetinu zajedno sa crnim lukom u Slow Cooker - aparat za krčkanje i sve pomešajte sa sosom za roštilj.
- 17) Po potrebi dodajte malo fonda i pomešajte ga sa mesom.
- 18) Ostavite da se sve još jednom krčka 1 čas na stepenu „“.

Servirajte „Pulled Pork“ (trganu svinjetinu), po želji, bez priloga, u zemički ili sendviču, kao hamburger, sa sosom za roštilj i američkom kupus salatom.

Dinstana juneća prsa

Vreme pripreme: 30 min

Vreme za mariniranje oko: 30 min

Vreme kuvanja oko: 7 h

Stepen težine: jednostavno

Porcije: 4

1 kg junećih prsa

so

biber

1 šargarepa

100 g celera

1 lovorov list

750 ml junećeg bujona

150 ml crnog vina

1 kašičica paprike u prahu

6 klekinja

1 mala grančica majčine dušice

- 1) Začinite juneća prsa solju i biberom i utrljajte začine u meso. Ostavite meso da miruje 30 minuta i onda ga stavite u keramičku šerpu.
- 2) Operite šargarepu i isecite je na kocke.
- 3) Operite celer i takođe ga isecite na kocke.

- 4) Dodajte sve zajedno sa bujonom, crnim vinom, začinima i majčinom dušicom mesu, poklopite i ostavite da se dinsta oko 7 časova na stepenu „5“.
- 5) Izvadite meso, isecite ga poprečno niz vlakno u kriške i stavite ga na tanjire.

Kolač od hleba

Vreme pripreme: 15 min

Vreme krčkanja oko: 1,5 h - 2 h

Stepen težine: jednostavno

Porcije: 8

4 supene kašike maslaca

400 g belog hleba, od prethodnog dana

120 g grožđica

600 ml mleka

200 ml pavlake

6 jajaja

160 g šećera

1 kašičica mlevenog cimeta

1/2 kašičice ekstrakta vanile

mleveni muškatni oraščić

1 prstohvat soli

- 1) Podmažite keramičku šerpu maslacem.
 - 2) Isecite hleb na velike kocke veličine oko 2,5 cm.
 - 3) Otopite maslac u tiganju i kratko pržite kocke hleba u porcijama, sa svih strana. Zatim ih izvadite iz tiganja i stavite ih zajedno sa grožđicama u keramičku šerpu.
 - 4) Umutite mleko mikserom sa slatkom pavlakom, jajima, 100 g šećera, cimetom, ekstraktom vanile, muškatnim oraščićem i solju.
 - 5) Time prelijte kocke hleba.
 - 6) Promešajte sve još jednom pažljivo, pospite preostali šećer i ostavite da se poklopljeno krčka oko 2 časa na stepenu „5“. Uz stalno mešanje.
- Preporučujemo da kolač od hleba servirate sa sladoledom od vanile.

Mrvice sa voćem

Vreme pripreme: 30 min

Vreme krčkanja oko: 3 h

Stepen težine: jednostavno

6 porcija

1 kg mešanog voća (npr. jabuke, kruške, šljive, jagode, borovnice itd.)

1 supena kašika soka od limuna

3 - 4 supene kašike belog šećera

150 ml soka od jabuke (ili belog vina)

15 g gustina

150 g brašna


65 g ovsenih pahuljica (krupne)

135 g smeđeg šećera

135 g mekog maslaca

1 prstohvat soli

1 prstohvat cimeta

- 1) Operite i očistite voće (u zavisnosti od vrste voća, izvadite jezgro sa košticama, oljuštite voće itd.)
- 2) Isecite voće na komade veličine zalogaia i stavite ga u činiju.
- 3) Dodajte sok od limuna, sok od jabuke i gustin.
- 4) U zavisnosti od stepena zrelosti voća i ličnog ukusa, dodajte 3 - 4 supene kašike šećera i sve dobro promešajte.
- 5) Da biste napravili mrvice, mesite brašno, ovsene pahuljice, smeđi šećer, meki maslac, prstohvat cimeta i prstohvat soli ručnim mikserom, tako da dobijete izmrvljeno testo.
- 6) Stavite mešavinu voća u keramičku šerpu. Raspodelite mrvice preko mešavine voća.
- 7) Poklopite i ostavite da se krčka 3 časa na stepenu „“.

Preporučujemo da mrvice sa voćem servirate sa sosom od vanile.

Cuprins

Introducere	24
Utilizarea conform destinației	24
Indicații de siguranță	25
Verificarea furniturii	28
Descrierea aparatului	28
Modul de funcționare	29
Pregătiri	29
Înainte de prima utilizare	29
Instalarea aparatului	30
Pregătirea ingredientelor	30
Operarea	31
Sugestii	31
Timpii de gătit	31
Reglarea treptei de gătit	32
Prepararea alimentelor	32
Curățarea	33
Depozitarea	34
Remediarea defecțiunilor	34
Eliminarea	34
Eliminarea aparatului	34
Eliminarea ambalajelor	35
Anexă	35
Date tehnice	35
Garanția Kompennass Handels GmbH	36
Service-ul	37
Importator	37
Rețete	38
Supă de mazăre	38
Supă de pui	39
Pulled Pork	40
Piept de vită înăbușit	42
Budincă de pâine	43
Prăjitură cu fructe și aluat sfărâmișos	44

Introducere

Felicitări pentru cumpărarea noului dumneavoastră aparat!

Ați decis să alegeți un produs modern și de calitate superioară. Instrucțiunile de utilizare fac parte integrantă din acest produs. Acestea cuprind informații importante privind siguranța, utilizarea și eliminarea. Înainte de utilizarea produsului, familiarizați-vă cu toate indicațiile privind utilizarea și siguranța. Utilizați acest produs numai în modul descris și numai în domeniile de utilizare menționate. În cazul transmiterii produsului unei alte persoane, predați-i toate documentele aferente acestuia.

Utilizarea conform destinației

AVERTIZARE! PERICOL DE RĂNIRE!

Pericol cauzat de utilizarea neconformă!

Aparatul poate genera pericole în cazul în care nu este utilizat conform destinației și/sau dacă este utilizat în alt mod decât cel descris.

- ▶ Utilizați aparatul numai în conformitate cu destinația acestuia.
- ▶ Respectați procedeele descrise în aceste instrucțiuni de utilizare.



Acest aparat este prevăzut exclusiv pentru prepararea alimentelor în gospodării particulare. Este interzisă utilizarea aparatului în domenii comerciale sau industriale.

Folosiți aparatul numai în spații interioare uscate și nu îl utilizați niciodată în aer liber.

Orice altă utilizare este considerată a fi neconformă.

Indicații de siguranță

PERICOL DE ELECTROCUTARE!

- ▶  Nu introduceți niciodată baza aparatului, cablul de alimentare sau ștecărul în apă sau în alte lichide, nu așezați baza aparatului în apropiere de apă și nu o curățați sub jet de apă.
- ▶ Asigurați-vă că în timpul funcționării cablul de alimentare nu este umed sau nu se umezește niciodată. Ghidați cablul astfel încât să nu se blocheze sau să se deterioreze într-un alt mod.
- ▶ Pentru a evita pericolele, solicitați imediat înlocuirea de către personalul de specialitate autorizat sau de către serviciul clienți a ștecărelor sau a cablurilor de alimentare deteriorate.
- ▶  Utilizați aparatul numai în spații interioare uscate și nu în aer liber.
- ▶ Nu umpleți recipientul de metal al bazei aparatului cu apă sau alte lichide!

AVERTIZARE! PERICOL DE RĂNIRE!

- ▶ Acest aparat poate fi utilizat de copii începând cu vârsta de 8 ani, cât și de persoane cu abilități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau fără experiență și fără cunoștințe necesare numai dacă sunt supravegheați sau dacă au fost instruiți cu privire la utilizarea în siguranță a acestui aparat și au înțeles pericolele cu privire la acesta.
- ▶ Curățarea și acțiunile de întreținere destinate utilizatorului nu sunt permise copiilor decât dacă aceștia au vârsta peste 8 ani și sunt supravegheați.
- ▶ Copiilor le este interzis să se joace cu aparatul.
- ▶ A nu se lăsa aparatul și cablul de conexiune la îndemâna copiilor cu vârste sub 8 ani.

AVERTIZARE! PERICOL DE RĂNIRE!

- ▶ Pe cât posibil, așezați aparatul în apropierea unei prize. În caz de pericol, asigurați-vă că ștecărul este imediat accesibil, iar cablul de alimentare nu este un obstacol de care să vă împiedicați.
- ▶ După utilizare, la curățare sau deplasare scoateți întotdeauna ștecărul din priză.
- ▶ Așezați aparatul pe o suprafață plană, stabilă și rezistentă la căldură.
- ▶ Nu așezați aparatul sub obiecte inflamabile sau în apropierea obiectelor inflamabile, cum ar fi draperii sau dulapuri suspendate.
- ▶ Nu mai utilizați aparatul dacă a căzut pe jos sau dacă este deteriorat. Solicitați verificarea și, dacă este necesar, repararea aparatului de către un specialist calificat.
- ▶ Reparația aparatului trebuie realizată numai într-un atelier de specialitate autorizat sau de către serviciul clienți. În urma reparațiilor necorespunzătoare pot apărea pericole pentru utilizatorul aparatului. În plus, se anulează garanția.
- ▶ Nu deschideți niciodată carcasa aparatului. În aparat nu se găsesc componente care trebuie întreținute sau înlocuite de către utilizator.



Atenție! Suprafață fierbinte!

- ▶ Anumite componente ale aparatului se încălzesc foarte tare în timpul funcționării. Lăsați aparatul să se răcească suficient înainte de a atinge aceste locuri pentru a preveni arsurile.
- ▶ Țineți și transportați aparatul, respectiv vasul de ceramică numai de mânerul lateral. Dacă este necesar, purtați mănuși de bucătărie.
- ▶ Nu ridicați vasul de ceramică din aparat pe durata funcționării.

⚠️ AVERTIZARE! PERICOL DE RĂNIRE!

- ▶ În timpul procesului de preparare pot fi eliberați aburi fierbinți, în special la deschiderea capacului de sticlă. Păstrați o distanță de siguranță față de aburi.
- ▶ În timpul funcționării, atingeți capacul de sticlă numai de mâner.
- ▶ După utilizare, suprafața elementului de încălzire continuă să prezinte căldură reziduală.
- ▶ Asigurați-vă că baza aparatului, cablul de alimentare sau ștecărul nu vor intra în contact cu suprafețe fierbinți, cum sunt plitele sau flăcările deschise.
- ▶ Nu utilizați temporizatoare externe sau sisteme separate de comandă de la distanță pentru a opera aparatul.
- ▶ În timpul funcționării nu lăsați niciodată aparatul nesupravegheat.
- ▶ Utilizați aparatul numai cu accesoriile originale livrate împreună cu acesta.
- ▶ Utilizați aparatul numai conform destinației.
Pericol de rănire în cazul folosirii inadecvate a aparatului!

ATENȚIE! PAGUBE MATERIALE!

- ▶ Nu porniți aparatul dacă nu există ingrediente în vasul de ceramică.
- ▶ Nu porniți aparatul dacă vasul de ceramică nu este introdus în baza aparatului.
- ▶ Dacă doriți să așezați aparatul sub hotă pe plită, aveți grijă ca plita să fie oprită.
- ▶ Lăsați vasul de ceramică și capacul de sticlă să se răcească suficient înainte de a le introduce în apă pentru curățare. În caz contrar, acestea pot să plesnească datorită diferenței de temperatură.

ATENȚIE! PAGUBE MATERIALE!

- ▶ Nu folosiți vasul de ceramică în alt mod decât cel descris în aceste instrucțiuni. Să nu îl folosiți în cuptor, pe plită sau în cuptorul cu microunde și nu îl introduceți în congelator.

Verificarea furniturii

În mod standard, aparatul este livrat cu următoarele componente:

- Baza aparatului
- Vas de ceramică
- Capac de sticlă
- Instrucțiuni de utilizare

PERICOLI!

- ▶ Nu este permisă utilizarea de către copii a materialelor de ambalare ca jucării. Pericol de asfixiere.
- ◆ Scoateți din ambalaj toate componentele aparatului și instrucțiunile de utilizare.
- ◆ Îndepărtați toate materialele de ambalare și eventualele folii de protecție de pe aparat.

INDICAȚIE

- ▶ Verificați dacă furnitura este completă și dacă prezintă deteriorări vizibile.
- ▶ În cazul în care furnitura este incompletă sau componentele sunt deteriorate din cauza ambalajului precar sau a transportului, apelați linia telefonică directă de service (a se vedea capitolul „**Service-ul**”).

Descrierea aparatului

(a se vedea figurile de pe pagina pliată)

- ❶ Capac de sticlă
- ❷ Vas de ceramică
- ❸ Baza aparatului
- ❹ Bec de control
- ❺ Comutator rotativ

Modul de funcționare

Cu Slow Cooker, mâncarea este gătită lent pentru o perioadă mai lungă de timp, la temperaturi sub punctul de fierbere de 100 °C.

Timpul de gătire este de obicei mult mai lung la acest tip de preparare decât în cazul gătitului sau prăjitului simplu. Prepararea delicată păstrează mai multe vitamine, substanțe nutritive și arome în alimente și este evitată arderea mâncării. Carnea nu se usucă, ci rămâne suculentă și fragedă.

Pregătiri

Înainte de prima utilizare

Înainte de prima utilizare, curățați cu atenție toate componentele pentru a elimina eventualele reziduuri de fabricație. În acest scop procedați după cum urmează:

- ◆ Curățarea tuturor componentelor se va realiza conform descrierii din capitolul „**Curățarea**”.
- ◆ Așezați baza aparatului ❸ pe o suprafață plană, stabilă și rezistentă la căldură, lângă o priză ușor accesibilă.
- ◆ Introduceți vasul de ceramică ❷ în baza aparatului ❸.
- ◆ Asigurați-vă că comutatorul rotativ este setat pe poziția „0” și introduceți ștecărul într-o priză.
- ◆ Umpleți vasul de ceramică ❷ cu 0,5 litri de apă.
- ◆ Așezați capacul de sticlă ❶ pe vasul de ceramică ❷.
- ◆ Poziționați comutatorul rotativ ❺ pe „SSS”. Becul de control ❹ luminează, iar aparatul începe procesul de încălzire.

INDICAȚIE

- ▶ La prima utilizare, din cauza resturilor de fabricație poate fi degajat puțin fum și se poate simți un miros ușor. Acest lucru este normal și dispare după scurt timp. Asigurați aerisirea suficientă a încăperii, de exemplu prin deschiderea unei ferestre.
- ◆ Opriți aparatul după 60 de minute prin acționarea comutatorului rotativ ❺ în poziția „0”.
- ◆ Scoateți ștecărul din priză.
- ◆ Lăsați aparatul să se răcească suficient, aruncați apa și curățați din nou toate componentele conform descrierii din capitolul „**Curățarea**”.

Instalarea aparatului

INDICAȚIE

► Dacă utilizezi aparatul pentru prima dată, procedează conform descrierii din capitolul „Înainte de prima utilizare”.

- ◆ Așează baza aparatului ❸ pe o suprafață plană, stabilă și rezistentă la căldură, lângă o priză ușor accesibilă.
- ◆ Introduceți vasul de ceramică ❷ în baza aparatului ❸.
- ◆ Asigurați-vă că comutatorul rotativ este setat pe poziția „0” și introduceți ștecărul într-o priză.

Aparatul este acum pregătit de funcționare.

Pregătirea ingredientelor

- Nu umpleți cu mai mult de 3,3 litri de ingrediente, inclusiv lichide.
- Ingredientele trebuie să conțină cel puțin cca 200 ml de lichid. Rețineți totuși că ingredientele foarte uscate pot necesita mai mult lichid adăugat și ingredientele foarte umede pot necesita lichid mai puțin adăugat.
- Lăsați alimentele congelate să se dezghețe complet înainte de utilizare.
- Tăiați ingredientele în bucăți egale, nu prea mari pentru a scurta timpul de gătire. Cu cât bucățile sunt mai mari, cu atât este mai mare timpul de gătire.
- Puteți rumeni carnea pentru a obține o aromă mai intensă înainte să o puneți în vasul de ceramică ❷. Acest lucru are, de asemenea, avantajul că conținutul de grăsimi din carne și, respectiv, al mâncării este redus, dacă nu folosiți în continuare grăsimea prăjită.
- Dacă doriți să fierbeți în prealabil sau să rumeniți ingredientele înainte de gătire, utilizați o oală respectiv o tavă separată. Rumenirea sau fierberea în prealabil nu sunt posibile cu acest aparat.
- Dacă nu prăjiți în prealabil carnea, trebuie să eliminați excesul de grăsime din carne, deoarece acesta nu se reduce prin fierbere la gătitul delicat.
- Fasolea crudă roșie conține **toxine** care sunt neutralizate numai la temperaturi ridicate. Gătirea cu acest aparat **nu** este suficient! Prin urmare, fierbeți fasolea roșie în apă **clocotită** timp de cel puțin 10 minute înainte de a o folosi.
- Lăsați peste noapte să se înmoaie leguminoasele uscate, nedecorticate și aruncați apa. Folosiți apă proaspătă pentru preparare.



Operarea



Sugestii

- Pe fundul vasului de ceramică ❷ se înregistrează cea mai ridicată temperatură de gătit. Prin urmare, puneți mai întâi bucățile mai mari sau ingredientele cu un timp de gătire mai mare și restul deasupra.
- În timpul funcționării, ridicați capacul de sticlă ❶ cât mai puțin posibil de pe aparat, deoarece acest lucru va determina de fiecare dată pierderea căldurii și va prelunge procesul de gătire.
- Cu cât mai mult se gătește mâncarea, cu atât devin mai moi legumele și carnea devine mai fragedă.
- Dacă în vasul de ceramică ❷ este prea mult lichid spre sfârșitul timpului de gătire, îndepărtați capacul de sticlă ❶. Continuați să gătiți alimentele fără capacul de sticlă ❶ până când se evaporă suficient lichid.

Timpii de gătire




Tabelul de mai jos oferă o prezentare generală a diferitelor ingrediente posibile și a timpilor aproximativi de gătire a acestora. Cu toate acestea, valorile pot servi doar ca orientare. Timpul real de gătire depinde de o serie de alți factori în afară de gustul personal, cum ar fi temperatura inițială, consistența, mărimea și cantitatea ingredientelor sau cantitatea de lichid adăugată.

Majoritatea preparatelor din carne și legume necesită de obicei un timp de gătire de cca 5–8 ore la „” și de cca 3–5 ore la „”. Cu cât mai mult se gătește mâncarea, cu atât devin mai moi legumele și carnea devine mai fragedă. Deci nu contează minutele.

Aliment	Cantitatea	Timpul de gătire „  ”	Timpul de gătire „  ”
Friptură de vită	1000 g	cca 6–8 ore	cca 4–5 ore
File de porc	500 g	cca 5–6 ore	cca 4–5 ore
Piept de pui	650 g	cca 5–6 ore	cca 4–5 ore
Carne tocată	500 g	cca 4–5 ore	cca 2–4 ore
Legume tari (cartofi, morcovi, želină etc.)	300 g	cca 4–6 ore	cca 2,5–4 ore
Zucchini	300 g	cca 4–5 ore	cca 2,5–4 ore
Mazăre verde decor- tă	500 g	cca 5–6 ore	cca 4–5 ore
Linte roșie	500 g	cca 2–4 ore	cca 1,5–2 ore

Reglarea treptei de gătire

Cu comutatorul rotativ ❸ puteți selecta patru setări:

Poziția	Funcția
„0”	Aparat oprit
„  ”	Păstrarea la cald (cca 60–75 °C)
„  ”	Temperatură scăzută de gătit (cca 80–90 °C)
„  ”	Temperatură ridicată de gătit (cca 90–100 °C)

Prepararea alimentelor

AVERTIZARE! PERICOL DE RĂNIRE!

- ▶ Anumite componente ale aparatului se încălzesc foarte tare în timpul funcționării! Lăsați aparatul să se răcească suficient înainte de a atinge aceste locuri pentru a preveni arsurile.
- ▶ Țineți și transportați baza aparatului ❸, respectiv vasul de ceramică ❷ numai de mânerele laterale. Dacă este necesar, purtați mănuși de bucătărie.
- ▶ În timpul procesului de preparare pot fi eliberați aburi fierbinți, în special la deschiderea capacului de sticlă ❶. Păstrați o distanță de siguranță față de aburi.

ATENȚIE! PAGUBE MATERIALE!

- ▶ Nu porniți aparatul dacă nu există ingrediente în vasul de ceramică ❷.

INDICAȚIE

- ▶ Ridicați capacul de sticlă ❶ cât mai puțin posibil de pe aparat, deoarece acest lucru va determina de fiecare dată pierderea căldurii și va prelungi procesul de gătire.
- ▶ Aparatul nu este adecvat pentru rumenirea mâncării.
- ▶ Aparatul nu este adecvat pentru încălzirea mâncării reci.
- ◆ Dacă nu ați făcut deja acest lucru, pregătiți mai întâi totul conform descrierii din capitolul „**Pregătiri**”. Respectați, de asemenea, indicațiile din capitolul „**Sugestii**”.
- ◆ Dacă este necesar, luați capacul de sticlă ❶ de pe vasul de ceramică ❷ și introduceți ingredientele care trebuie fierte, inclusiv lichidul.
- ◆ Puneți capacul de sticlă ❶.
- ◆ Așezați comutatorul rotativ ❸ pe poziția dorită (a se vedea capitolul „**Reglarea treptei de gătire**”). Becul de control ❹ luminează, iar aparatul începe procesul de încălzire.

- ◆ Lăsați ingredientele să se gătească pentru timpul recomandat (a se vedea, de exemplu, capitolul „**Timpii de gătire**”). Verificați din când în când stadiul de gătire a ingredientelor.

INDICAȚIE

- ▶ Vasul de ceramică ② stochează suficientă căldură pentru a menține la cald ingredientele preparate încă cca 30 de minute. Dacă doriți să păstrați alimentele calde mai mult timp, rotiți comutatorul rotativ ⑤ atâta timp pe „S”.
- ◆ Când ingredientele au fost gătite și nu trebuie să fie ținute la cald, rotiți comutatorul rotativ ⑤ pe „0” și deconectați cablul de alimentare.
- ◆ Acum puteți muta cu grijă mâncarea sau o puteți servi direct din vasul de ceramică ②. Se va avea în vedere faptul că vasul de ceramică ② poate fi foarte fierbinte! Utilizați mănuși de bucătărie pentru a-l îndepărta și așezați-l pe o suprafață rezistentă la căldură.
- ◆ Lăsați aparatul să se răcească suficient și curățați toate componentele conform descrierii din capitolul „**Curățarea**”.

Curățarea

⚠ PERICOL DE ELECTROCUTARE!

- ▶ Înaintea curățării aparatului, scoateți ștecărul din priză.
- ▶ Nu introduceți niciodată baza aparatului ③ și cablul de conexiune în apă.

⚠ AVERTIZARE! PERICOL DE RĂNIRE!

- ▶ Lăsați componentele să se răcească suficient înainte de a le curăța.

ATENȚIE! PAGUBE MATERIALE!

- ▶ Nu folosiți substanțe de curățare corozive sau abrazive. Acestea pot deteriora suprafețele aparatului.
- ▶ Lăsați vasul de ceramică ② și capacul de sticlă ① să se răcească suficient înainte de a le introduce în apă pentru curățare. În caz contrar, acestea pot să plesnească datorită diferenței de temperatură.
- ◆ Curățați carcasa și partea interioară a bazei aparatului ③ cu o lavetă umedă. La nevoie adăugați pe lavetă un detergent delicat. Ștergeți apoi cu o lavetă umezită numai cu apă pentru a îndepărta eventualele resturi de detergent.
- ◆ Curățați vasul de ceramică ② și capacul de sticlă ① în apă caldă cu detergent delicat. La final clățiți componentele cu apă curată.

INDICAȚIE



Vasul de ceramică ② și capacul de sticlă ① sunt adecvate și pentru curățarea în mașina de spălat vase.

- ◆ Lăsați toate componentele să se usuce bine înainte de reutilizare sau depozitare.

Depozitarea

- ◆ Curățarea tuturor componentelor se va realiza conform descrierii din capitolul „Curățarea”.
- ◆ Păstrați aparatul cu vasul de ceramică ❷ montat și cu capacul de sticlă ❶ închis într-un loc lipsit de praf și uscat.

Remedierea defecțiunilor

Problemă	Cauze posibile	Soluții posibile
Aparatul nu funcționează.	Aparatul nu este conectat la priză.	Conectați aparatul la o priză.
	Aparatul este deteriorat.	Adresați-vă centrului de service.
	Comutatorul rotativ ❺ este poziționat pe „0”.	Alegeți o treaptă de gătit adecvată.

Dacă defecțiunile nu pot fi remediate prin măsurile specificate sau dacă constatați alte tipuri de defecțiuni, adresați-vă serviciului nostru pentru clienți.

Eliminarea

Eliminarea aparatului



În niciun caz nu aruncați aparatul în gunoiul menajer obișnuit. Acest produs se află sub incidența Directivei europene 2012/19/EU (Deșeuri de echipamente electrice și electronice).

Eliminați aparatul prin intermediul unei firme autorizate sau prin intermediul serviciului local de eliminare a deșeurilor. Respectați prevederile actuale în vigoare. Dacă aveți nelămuriri, contactați serviciul local de eliminare a deșeurilor.



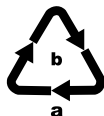
Informații despre posibilitățile de eliminare a produsului scos din uz pot fi obținute de la administrația locală.

Eliminarea ambalajelor



Ambalajul protejează aparatul împotriva deteriorărilor ce pot apărea în timpul transportului. Materialele de ambalare sunt alese conform compatibilității acestora cu mediul și conform aspectelor tehnice privind eliminarea, fiind astfel reciclabile.

Reintroducerea ambalajelor în circuitul materialelor contribuie la economisirea materiilor prime și la reducerea cantității de deșeuri. Eliminați materialele de ambalare de care nu mai aveți nevoie conform prevederilor locale în vigoare.





Eliminați ambalajul în mod ecologic.

Respectați marcajul de pe diferitele materiale de ambalare și separați-le dacă este cazul. Materialele de ambalare sunt marcate cu abrevieri (a) și cifre (b) cu următoarea semnificație:

1-7: materiale plastice, 20-22: hârtie și carton, 80-98: materiale compozite.

Anexă

Date tehnice

Tensiunea rețelei	220-240 V ~ (curent alternativ), 50/60 Hz
Consum	200 W
Capacitatea vasului de ceramică ②	cca 3,5 litri
Capacitatea maximă a vasului de ceramică ②	cca 3,3 litri
	Toate componentele acestui aparat care intră în contact cu alimentele sunt adecvate pentru uz alimentar.
	împământare cu rol de protecție

Garanția Kompernass Handels GmbH

Stimate client,

Pentru acest aparat se acordă o garanție de 3 ani de la data cumpărării. În cazul în care produsul prezintă defecte, beneficiați de drepturi legale față de vânzătorul produsului. Aceste drepturi legale nu sunt limitate prin garanția noastră prezentată în cele ce urmează.

Condiții de garanție

Perioada de garanție începe de la data cumpărării. Păstrați cu grijă bonul fiscal. Acesta este necesar pentru a dovedi cumpărarea.

Dacă în decurs de trei ani de la data cumpărării acestui produs apare un defect de material sau de fabricație, produsul va fi reparat, înlocuit de către noi în mod gratuit sau vi se va restitui prețul de cumpărare, la alegerea noastră. Garanția presupune ca în timpul perioadei de trei ani să se prezinte aparatul defect și doveda cumpărării (bonul fiscal), precum și o scurtă descriere în scris, în care să se specifice în ce constă defecțiunea și când a survenit aceasta.

Dacă defectul este acoperit de garanția noastră, veți primi înapoi produsul reparat sau unul nou. Odată cu reparația sau înlocuirea produsului nu începe o nouă perioadă de garanție.

Perioada de garanție și pretențiile legale privind defectele

Perioada de garanție nu este prelungită după efectuarea reparațiilor realizate în perioada de garanție. Acest lucru este valabil și pentru piesele înlocuite și reparate. Eventualele deteriorări și deficiențe prezente deja la cumpărare trebuie semnalate imediat după dezambalarea produsului. Reparațiile necesare după expirarea perioadei de garanție se efectuează contra cost.

Domeniul de aplicare a garanției

Aparatul a fost produs cu grijă, în conformitate cu orientările stricte privind calitatea și verificat cu rigurozitate înaintea livrării.

Garanția se acordă în caz de defecte de material sau de fabricație. Această garanție nu se extinde asupra componentelor produsului care sunt expuse uzurii normale și care, prin urmare, pot fi considerate piese de uzură sau asupra deteriorărilor apărute la componentele fragile, de exemplu comutatoare, acumulatori sau componente realizate din sticlă.

Această garanție se pierde în cazul în care produsul a fost deteriorat, a fost utilizat sau întreținut în mod necorespunzător. Pentru utilizarea corespunzătoare a produsului trebuie respectate cu strictețe toate indicațiile prezentate în instrucțiunile de utilizare. Trebuie evitate în mod obligatoriu utilizările și acțiunile nerecomandate sau care fac obiectul unor avertizări în cadrul instrucțiunilor de utilizare.

Aparatul este destinat numai uzului privat și nu utilizărilor comerciale. În cazul manevrării abuzive sau necorespunzătoare, al uzului de forță și al intervențiilor care nu au fost realizate de către filiala noastră autorizată de service, garanția își pierde valabilitatea.

Procedura de acordare a garanției

Pentru a se asigura prelucrarea rapidă a solicitării dvs., urmați instrucțiunile de mai jos:

- Pentru toate solicitările păstrați la îndemână bonul fiscal și numărul articolului (de exemplu IAN 123456_7890) ca dovadă a cumpărării.
- Numărul articolului poate fi consultat pe plăcuța cu date tehnice de pe produs, pe o gravură de pe produs, pe coperta instrucțiunilor de utilizare (în partea stângă, jos) sau pe autocolantul de pe partea din spate sau de jos a produsului.
- În cazul în care apar defecte funcționale sau alte defecțiuni, contactați mai întâi **telefonic** sau **prin e-mail** departamentul de service menționat în continuare.
- Apoi puteți expedia produsul înregistrat ca fiind defect la adresa de service care v-a fost comunicată, fără a plăti taxe poștale, anexând dovada cumpărării (bonul fiscal) și indicând în ce constă defectul și când a apărut acesta.



Acest manual, precum și multe alte manuale, videoclipuri cu produsele și software-uri de instalare pot fi descărcate de pe www.lidl-service.com.

Cu ajutorul acestui cod QR puteți accesa direct pagina Lidl de service (www.lidl-service.com) și puteți deschide instrucțiunile de utilizare prin introducerea numărului de articol (IAN) 336973_2001.

Service-ul



Service România

Tel.: 0800896637

E-Mail: kompennass@lidl.ro

IAN 336973_2001

Importator

Vă rugăm să aveți în vedere faptul că următoarea adresă nu reprezintă o adresă pentru service. Contactați mai întâi centrul de service indicat.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANIA

www.kompennass.com

Rețete

INDICAȚIE

- Rețete fără garanție. Toate indicațiile privind ingredientele și prepararea sunt orientative. Completați aceste propuneri de rețete pe baza experienței personale anterioare.

Supă de mazăre

Timp de preparare: 30 de minute

Timp de gătit cca: 4 ore - 4,5 ore

Grad de dificultate: mediu

Porții: 6

500 g mazăre verde decortăată, uscată

2 cepe

1/2 legătură de zarzavat pentru supă

300 g ceafă de porc afumată

2 cârnăciori crud-uscați, afumați

1 foaie de dafin

1 linguriță de măghiran, uscat

300 g cartofi

2 crenvurști

Sare, piper, concentrat granulat de supă

pușin oțet


1,5 litri de apă

- 1) Cartofii și ceapa se decojesc și se taie cubulețe. Zarzavatul pentru supă se curăță și se taie cubulețe.
- 2) Se adaugă mazărea decortăată, cepele, cartofii, foaia de dafin și zarzavatul pentru supă în vasul de ceramică.

INDICAȚIE

- Mazărea nedecortăată trebuie înmuiată peste noapte înainte de folosire! De asemenea, trebuie să se ia în calcul un timp de fierbere mai mare!

- 3) Se adaugă carnea și cârnăciorii.

- 4) Se toarnă 1,5 litri de apă fierbinte până când toate ingredientele sunt acoperite.
- 5) Se azonează cu sare, piper, oțet, măghiran și cu pușin concentrat granulat de supă.
- 6) Se așază capacul și se fierbe pe treapta „” timp de 4 până la 4,5 ore.
- 7) Se scoate carnea cu grijă și, dacă este necesar, se îndepărtează grăsimea și oasele din carne. Carnea se taie cubulețe.
- 8) Cârănciorii crud-uscați și crenvurștii se feliază.
- 9) În funcție de consistență, o parte din supă se pasează într-un vas separat.
- 10) Se adaugă supa, carnea și feliile de crenvurști înapoi în vasul de ceramică și se amestecă bine.
- 11) Dacă este necesar, se mai azonează cu sare și piper.

Supă de pui

Timp de preparare: 15 minute

Timp de gătire cca: 5 ore

Grad de dificultate: ușor

Porții: 6

2 pulpe de pui

1-1,5 litri apă

2 morcovi

1/4 rădăcină de țelină

2 rădăcini de pătrunjel

1/2 tulpină de praz

1 lingură de sare

1 linguriță de leuștean, uscat

1 linguriță de piper, negru, măcinat

1 foaie de dafin

1 linguriță de ghimbir, tocat

1 legătură de pătrunjel, creț

- 1) Se feliază prazul și restul legumelor se taie în cubulețe mici.
- 2) Se introduc pulpele de pui în vasul de ceramică.

- 3) Deasupra pulpelor de pui se distribuie cubulețele de legume și toate condițiile, cu excepția pătrunjelului.
- 4) Se toarnă apă. Se fierbe pe treapta „SSS” timp de 5 ore.
- 5) După încheierea timpului de fierbere se scot pulpele de pui din zeamă, se deosează, se taie în bucățele potrivite sau se rup și se adaugă înapoi în vasul de ceramică.
- 6) Carnea se încălzește din nou timp de câteva minute.
- 7) Se mărunțește pătrunjelul și se adaugă la preparat.

Pulled Pork

Timp de preparare: 30 de minute

Timp de gătit minim: 7 ore

Grad de dificultate: ușor

Porții: 6-8

1,4 kg carne de porc, fără oase (ceafă)

1 ceapă

400 ml bere de ghimbir sau Root beer

Pentru amestecul de condimente:

2 linguri de boia de ardei (iute)

2 linguri de zahăr brun

2 lingurițe de sare

½ linguriță de boabe de muștar

2 vârfuri de cuțit de piper negru

4 vârfuri de cuțit praf de usturoi

2 vârfuri de cuțit oregano

1 linguriță de boabe de coriandru măcinat

2 vârfuri de cuțit fulgi de ardei iute

Pentru sosul BBQ:

2 cepe

2 linguri de ulei

4 căței de usturoi

- 1 lingură de miere
- 1 strop de oțet (de exemplu oțet de zmeură sau de mere)
- 150 ml suc de mere
- 150 ml ketchup
- 2 stropi de sos Worcester
- 2 stropi de sos de soia
- 2 vârfuri de cuțit pulbere de chili
- 2 vârfuri de cuțit piper
- 2 vârfuri de cuțit sare afumată

- 1) Se spală și se usucă carnea de porc.
- 2) Se prepară amestecul de condimente pentru carne: se amestecă boiaua de ardei cu zahăr, sare, boabe de muștar, piper, praf de usturoi, oregano, boabe de coriandru și fulgii de ardei iute într-un bol mic.
- 3) Carnea se freacă cu amestecul de condimente.
- 4) Se decojesc două cepe și se taie în formă de inele.
- 5) Se adaugă jumătate din cantitatea de ceapă în vasul de ceramică.
- 6) Se așază carnea pe patul de ceapă și se acoperă cu restul inelelor de ceapă.
- 7) Se toarnă berea de ghimbir sau Root beer și se lasă toate să fiarbă acoperit timp 6 ore pe treapta „SSS”. La jumătatea timpului întoarceți o dată carnea.
- 8) Pentru sosul BBQ: se decojește cea de-a treia ceapă și se taie în cubulețe mici. Se decojesc cățeii de usturoi.
- 9) Se încălzește uleiul într-o oală și se călește ceapa până devine transparentă.
- 10) Usturoiul se pisează și se călește puțin alături de ceapă.
- 11) Se adaugă mierea și se stinge cu oțet de fructe și suc de mere. Se adaugă ketchup, sosul Worcester, sosul de soia și condimentele.
- 12) Se amestecă bine cu un tel și se lasă puțin la fiert, dacă este cazul, se mai azonează.
- 13) Sosul BBQ se omogenizează cu un picior pasator.

INDICAȚIE

- Alternativ, puteți folosi o sticlă de sos BBQ (250 ml) gata preparat în locul sosului BBQ preparat de dvs.

- 14) Se scoate din nou carnea și se pune deoparte.
- 15) Dacă este necesar, se îndepărtează excesul de grăsime de pe carne și se rupe în fâșiute cu două furculițe, pentru a căpăta aspectul tipic de Pulled Pork.

- 16) Se adaugă ceapa în carne și se toarnă decoctul din vasul de ceramică într-un alt recipient.
- 17) Carnea de porc se adaugă înapoi în Slow Cooker împreună cu ceapa și se amestecă cu sosul BBQ.
- 18) La nevoie se toarnă puțin decoct și se amestecă cu carnea.
- 19) Se gătește totul împreună acoperit încă 1 oră pe treapta „**SS**”.

Preparatul Pulled Pork se poate servi, după preferințe, simplu, într-o chiflă, ca burger sau într-un sandviș, cu sos BBQ și Coleslaw (salată de varză după o rețetă americană).

Piept de vită înăbușit

- Timp de preparare: 30 de minute
- Timp de marinare cca: 30 de minute
- Timp de fierbere cca: 7 ore
- Grad de dificultate: ușor
- Porții: 4

- 1 kg piept de vită
- sare
- piper
- 1 morcov
- 100 g țelină
- 1 foaie de dafin
- 750 ml supă concentrată de vită
- 150 ml vin roșu
- 1 linguriță boia
- 6 boabe de ienupăr
- 1 crenguță mică de cimbru

- 1) Pieptul de vită se condimentează și se freacă cu sare și piper. Se lasă să stea 30 de minute și apoi se adaugă în vasul de ceramică.
- 2) Se spală morcovul și se taie în cubulețe.
- 3) Se spală țelina și se taie, de asemenea, în cubulețe.

- 4) Se adaugă toate la carne împreună cu supa concentrată, vinul roșu, condimentele și cimbrul, se acoperă cu capac și se înăbușă timp de cca 7 ore pe treapta „SS”.
- 5) Se scoate carnea, se feliază de-a lungul fibrei și se aranjează în farfurii.

Budincă de pâine

Timp de preparare: 15 minute

Timp de gătit cca: 1,5 ore - 2 ore

Grad de dificultate: ușor

Porții: 8

4 linguri de unt

400 g pâine albă, din ziua precedentă

120 g stafide

600 ml lapte

200 ml smântână

6 ouă

160 g zahăr

1 linguriță de scorțișoară măcinată

1/2 linguriță de esență de vanilie

Nucșoară măcinată

1 vârf de cuțit de sare

- 1) Vasul de ceramică se unge cu unt.
- 2) Pâinea se taie în cubulețe de cca 2,5 cm.
- 3) Se topește untul într-o tigaie și prăjesc cubulețe de pâine pe porții, pe toate părțile, se scot și apoi se adaugă în vasul de ceramică împreună cu stafidele.
- 4) Se bat laptele cu smântâna, ouăle, 100 g zahăr, scorțișoara, esența de vanilie, nucșoara și sarea.
- 5) Amestecul se toarnă peste cubulețele de pâine.
- 6) Toate se amestecă între ele cu grijă, se presară cu zahărul rămas și se gătesc acoperite timp de cca 2 ore pe treapta „SS”. Între timp, se amestecă constant.

Vă recomandăm servirea budincii de pâine cu înghețată de vanilie.

Prăjitură cu fructe și aluat sfărâmicios

Timp de preparare: 30 de minute

Timp de gătit cca: 3 ore

Grad de dificultate: ușor

6 porții

1 kg de fructe amestecate (de exemplu, mere, pere, prune, căpșuni, afine etc.)

1 lingură de suc de lămâie

3-4 linguri de zahăr alb

150 ml suc de mere (sau vin alb)

15 g amidon

150 g făină

65 g fulgi de ovăz (mari)

135 g zahăr brun

135 g unt moale

un vârf de cuțit de sare

un praf de scorțișoară

- 1) Se spală fructele și se curăță (în funcție de tip se curăță de semințe, se decojesc etc.)
- 2) Fructele se taie în bucăți potrivite și se adaugă într-un bol.
- 3) Se adaugă sucul de lămâie, sucul de mere și amidonul.
- 4) În funcție de cât de coapte sunt fructele și după propriul gust, se adaugă 3-4 linguri de zahăr și se amestecă totul bine.
- 5) Pentru compoziția sfărâmicioasă, făina, fulgii de ovăz, zahărul brun, untul moale, praful de scorțișoară și priza de sare se frământă cu un mixer de mână, așa încât să rezulte un aluat sfărâmicios.
- 6) Amestecul de fructe se adaugă în vasul de ceramică. Aluatul sfărâmicios se distribuie deasupra.
- 7) Se acoperă cu capac și se gătește timp de 3 ore pe treapta „SSS”.

Vă recomandăm servirea prăjiturii cu fructe și aluat sfărâmicios cu sos de vanilie.

Съдържание

Въведение	46
Употреба по предназначение	46
Указания за безопасност	47
Проверка на окомплектовката на доставката	50
Описание на уреда	50
Начин на функциониране	51
Подготовка	51
Преди първата употреба	51
Разполагане на уреда	52
Подготовка на продуктите	52
Работа с уреда	53
Съвети	53
Времена за готвене	53
Настройване на степен за готвене	54
Готвене на хранителни продукти	54
Почистване	55
Съхранение	56
Отстраняване на неизправности	56
Предаване за отпадъци	57
Предаване на уреда за отпадъци	57
Предаване на опаковката за отпадъци	57
Приложение	58
Технически характеристики	58
Гаранция	58
Сервизно обслужване	60
Вносител	60
Рецепти	62
Грахова супа	62
Пилешка супа	63
Дърпано свинско (Pulled Pork)	64
Задушени говежди гърди	66
Хлебен пудинг	67
Плодов крамбъл	68

Въведение

Поздравяваме ви за покупката на вашия нов уред!

Избрали сте модерен и висококачествен продукт. Ръководството за потребителя е неразделна част от този продукт. То съдържа важни указания относно безопасността, употребата и предаването за отпадъци. Преди да използвате продукта, се запознайте с всички указания за обслужване и безопасност. Използвайте този продукт само според описанието и за посочените области на приложение. Предавайте продукта на трети лица заедно с цялата документация.

Употреба по предназначение

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ НАРАНЯВАНЕ!

Опасност в резултат на нецелесъобразна употреба!

Употреба на уреда не по предназначение и/или друг вид използване могат да представляват опасност.

- ▶ Използвайте уреда единствено по предназначение.
- ▶ Спазвайте начините на процедиране, описани в това ръководство за потребителя.



Този уред е предназначен единствено за приготвяне на хранителни продукти в домашни условия. Не използвайте уреда за търговски или промишлени цели.

Използвайте уреда само в сухи затворени помещения и никога на открито.

Друга или излизаща извън тези рамки употреба се счита за нецелесъобразна.

Указания за безопасност

ОПАСНОСТ ОТТОКОВ УДАР!

- ▶  Никога не потапяйте основата на уреда, мрежовия кабел или щепсела във вода или други течности, не разполагайте основата на уреда в близост до вода и не я почиствайте под течаща вода.
- ▶ Не допускате мрежовият кабел да се намокри или навлажни по време на работа. Прокарайте го така, че да не се притиска или поврежда по друг начин.
- ▶ Повредени щепсели или кабели трябва незабавно да се сменят от оторизирани специалисти или сервизната служба, за да се избегнат опасности.
- ▶  Използвайте уреда само в сухи затворени помещения, не на открито.
- ▶ Не наливайте вода или други течности в металния съд на основата на уреда!

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ НАРАНЯВАНЕ!

- ▶ Този уред може да се използва от деца на възраст над 8 години, както и от лица с ограничени физически, сетивни или умствени способности или без опит и знания, ако са под наблюдение или са инструктирани по отношение на безопасната употреба на уреда и разбират опасностите, произтичащи от работата с него.
- ▶ Деца не трябва да извършват почистването или поддръжката на уреда от страна на потребителя, освен ако не са над 8 години и под наблюдение.
- ▶ Не допускате деца да играят с уреда.
- ▶ Уредът и захранващият кабел трябва да се държат далече от деца на възраст под 8 години.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ НАРАНЯВАНЕ!

- ▶ По възможност разположете уреда в близост до електрически контакт. Погрижете се в случай на опасност да има бърз достъп до щепсела и никой да не може да се спъва в мрежовия кабел.
- ▶ След употреба, за почистване или преместване на уреда винаги изключвайте щепсела от контакта.
- ▶ Поставете уреда върху равна, стабилна и устойчива на висока температура повърхност.
- ▶ Не поставяйте уреда под или в близост до запалими предмети, напр. пердета или висящи шкафове.
- ▶ В случай че уредът е паднал или е повреден, той не трябва да се използва повече. Дайте уреда за проверка и евентуален ремонт от квалифициран специалист.
- ▶ Възлагайте ремонтите на уреда само на оторизирани специализирани фирми или сервизната служба. При некомпетентно извършени ремонти могат да възникнат опасности за потребителя. Освен това отпада правото за изискване на гаранция.
- ▶ Никога не отваряйте корпуса на уреда. В уреда не се намират компоненти, които трябва да се поддържат или сменят от потребителя.



Внимание! Гореща повърхност!

- ▶ Части на уреда се нагряват много силно по време на работа. Оставете уреда да се охлади достатъчно преди контакт с тези части, за да предотвратите изгаряния.
- ▶ Хващайте и носете уреда респ. керамичната тенджера само за страничните дръжки. При необходимост използвайте готварски ръкавици.
- ▶ По време на работа не повдигайте керамичната тенджера от уреда.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ НАРАНЯВАНЕ!

- ▶ По време на процеса на готвене е възможно отделяне на гореща пара особено ако отворите стъкления капак. Спазвайте безопасно разстояние спрямо парата.
- ▶ По време на работа хващайте стъкления капак само за дръжката.
- ▶ След употреба повърхността на нагревателя все още разполага с остатъчна топлина.
- ▶ Уверете се, че основата на уреда, мрежовият кабел или щепселът не влизат в съприкосновение с източници на топлина, напр. котлони или открити пламъци.
- ▶ За работа с уреда не използвайте външен таймер или отделна система за дистанционно управление.
- ▶ По време на работа никога не оставяйте уреда без наблюдение.
- ▶ Използвайте уреда единствено с доставените оригинални принадлежности.
- ▶ Използвайте уреда само по предназначение. При неправилна употреба на уреда съществува опасност от нараняване!

ВНИМАНИЕ! МАТЕРИАЛНИ ЩЕТИ!

- ▶ Не включвайте уреда, ако в керамичната тенджера не се намират продукти.
- ▶ Не включвайте уреда, ако керамичната тенджера не е поставена в основата на уреда.
- ▶ Ако желаете да поставите уреда върху готварска печка под абсорбатор, внимавайте печката да е изключена.
- ▶ Оставете керамичната тенджера и стъкления капак да се охладят, преди да ги потопите във вода за почистване. В противен случай те могат да се пръснат поради разликата в температурата.

ВНИМАНИЕ! МАТЕРИАЛНИ ЩЕТИ!

- ▶ Използвайте керамичната тенджера само съгласно описанието в настоящото ръководство. Не я използвайте във фурна, върху готварска печка или в микровълнова фурна и не я поставяйте във фризер.

Проверка на окомплектовката на доставката

Стандартната окомплектовка на доставката включва следните компоненти:

- основа на уреда
- керамична тенджера
- стъклен капак
- ръководство за потребителя

ОПАСНОСТ!

- ▶ Опаковъчните материали не трябва да се използват от деца за игра. Съществува опасност от задушаване.
- ◆ Извадете всички части на уреда и ръководството за потребителя от опаковката.
- ◆ Отстранете от уреда всички опаковъчни материали и евентуални защитни фолиа.

УКАЗАНИЕ

- ▶ Проверете доставката за комплектност и видими повреди.
- ▶ При непълна доставка или повреди поради лоша опаковка или получени при транспортирането се обърнете към горещата линия на сервиза (вж. глава „Сервизно обслужване“).

Описание на уреда

(Вж. фигурите на разгъващата се страница)

- 1 Стъклен капак
- 2 Керамична тенджера
- 3 Основа на уреда
- 4 Контролен индикатор
- 5 Въртящ се регулатор

Начин на функциониране


С уреда за бавно готвене хранителните продукти се приготвят за по-продължителен период от време при температура под точката на кипене от 100 °С.

При този вид приготвяне времето за готвене е значително по-дълго в сравнение с обикновеното готвене или печене. Но поради щадящото приготвяне в хранителните продукти се запазват повече витамини, хранителни вещества и аромати и се предотвратява загаряне на ястията. Месото не изсъхва, а се запазва сочно и крехко.

Подготовка

Преди първата употреба

Преди първоначалната употреба трябва да почистите щателно всички части, за да отстраните евентуални остатъци от производството. За целта постъпете както следва:

- ◆ Почистете всички части така, както е описано в глава „Почистване“.
- ◆ Поставете основата на уреда **3** върху равна, стабилна и топлоустойчива повърхност в близост до леснодостъпен електрически контакт.
- ◆ Поставете керамичната тенджера **2** в основата на уреда **3**.
- ◆ Уверете се, че въртящият се регулатор е на „0“ и включете щепсела в контакт.
- ◆ Напълнете керамичната тенджера **2** с 0,5 литра вода.
- ◆ Поставете стъкления капак **1** на керамичната тенджера **2**.
- ◆ Завъртете въртящия се регулатор **5** на „“. Контролният индикатор **4** свети, уредът започва процеса на загряване.

УКАЗАНИЕ

- ▶ По време на първата употреба е възможно обусловено от производствени остатъци образуване на лек дим и мирис. Това е нормално и изчезва след кратко време. Осигурете достатъчно проветряване на помещението, напр. отворете прозорец.
- ◆ След 60 минути изключете уреда, като завъртите въртящия се регулатор **5** отново на „0“.
- ◆ Издърпайте щепсела от контакта.
- ◆ Оставете уреда да се охлади достатъчно, излейте водата и почистете отново всички части съгласно описанието в глава „Почистване“.

Разполагане на уреда

УКАЗАНИЕ

► Ако използвате уреда за първи път, постъпете съгласно описанието в глава „*Преди първата употреба*“.

- ◆ Поставете основата на уреда ❶ върху равна, стабилна и топлоустойчива повърхност в близост до леснодостъпен електрически контакт.
- ◆ Поставете керамичната тенджера ❷ в основата на уреда ❸.
- ◆ Уверете се, че въртящият се регулатор е на „0“ и включете щепсела в контакт.

Сега уредът е готов за работа.

Подготовка на продуктите

- Не пълнете повече от 3,3 литра продукти, включително течност.
- Продуктите трябва да съдържат минимум около 200 ml течност. При това вземете под внимание, че много сухи продукти може да изискват повече добавена течност, а добре на киснати продукти – по-малко.
- Оставете замразените хранителни продукти да се размразят изцяло преди употреба.
- Наситнете продуктите на равномерни, по възможност не твърде големи парчета, за да съкратите времето за готвене. Колкото по-големи са парчетата, толкова по-дълго е времето за готвене.
- За по-интензивен вкус можете да запържите за кратко на висока температура месото, преди да го поставите в керамичната тенджера ❷. Ползата от това е също, че съдържанието на мазнини на месото и следователно на ястията намалява, ако после не използвате отделилата се при запържването мазнина.
- Ако желаете да сварите предварително или да запържите продуктите преди готвенето, използвайте отделна тенджера респ. тиган. С този уред не е възможно запържаване или предварително варене.
- Не запържвайте предварително месото за отстраняване на излишната мазнина от него, тъй като тя не извират при щадящо готвене.
- Суровият червен боб съдържа **отровни вещества**, които се неутрализират само при висока температура. Приготвянето с този уред **не** е достатъчно за целта! Затова преди употреба варете предварително червения боб в продължение на минимум 10 минути във **вряща** вода.
- На киснете сухи, неолоущени бобови растения за през нощта и излейте водата. Използвайте прясна вода за приготвянето.



Работа с уреда

Съвети

- На дъното на керамичната тенджера **2** температурата на готвене е най-висока. Затова първо поставяйте в тенджерата по-големите парчета респ. продуктите с по-дълго време за готвене и след това останалите.
- По време на работа повдигайте стъкления капак **1** възможно най-малко от уреда, тъй като при това всеки път се губи топлина и процесът на готвене се удължава.
- Колкото по-дълго се готвят ястията, толкова по-меки стават зеленчуците, а месото – по-крехко.
- Ако към края на времето за готвене в керамичната тенджера **2** има твърде много течност, свалете стъкления капак **1**. Оставете хранителните продукти да се доприготвят без стъкления капак **1**, докато се изпари достатъчно количество течност.

Времена за готвене




Следващата таблица предоставя общ преглед на различните продукти, които могат да се приготвят, и приблизителното им време за готвене. Но стойностите служат само за ориентация. Действителното време за готвене зависи от вашия личен вкус, както и от различни други фактори, напр. изходната температура, качествата, размера и количеството на продуктите или от добавеното количество течност.

По правило повечето ястия с месо и зеленчуци изискват продължителност на готвене от около 5 – 8 часа при „“ и около 3 – 5 часа при „“. Колкото по-дълго се готвят ястията, толкова по-меки стават зеленчуците, а месото – по-крехко. Т.е. няма точно установено време.

Хранителен продукт	Количество	Време за готвене „  “	Време за готвене „  “
Говеждо печено	1000 g	около 6 – 8 часа	около 4 – 5 часа
Свинско филе	500 g	около 5 – 6 часа	около 4 – 5 часа
Пилешки гърди	650 g	около 5 – 6 часа	около 4 – 5 часа
Кайма	500 g	около 4 – 5 часа	около 2 – 4 часа
Твърди зеленчуци (картофи, моркови, целина и т.н.)	300 g	около 4 – 6 часа	около 2,5 – 4 часа
Тиквички	300 g	около 4 – 5 часа	около 2,5 – 4 часа
Лющен зелен грах	500 g	около 5 – 6 часа	около 4 – 5 часа
Червена леща	500 g	около 2 – 4 часа	около 1,5 – 2 часа

Настройване на степен за готвене

С въртящия се регулатор ❹ могат да се избераат четири настройки:

Позиция	Функция
„0“	Уредът е изключен
„  “	Поддържане в топло състояние (около 60 – 75 °C)
„  “	Ниска температура на готвене (около 80 – 90 °C)
„  “	Висока температура на готвене (около 90 – 100 °C)

Готвене на хранителни продукти

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ НАРАНЯВАНЕ!

- ▶ Части на уреда се нагриват много силно по време на работа! Оставете уреда да се охлади достатъчно преди контакт с тези части, за да предотвратите изгаряния.
- ▶ Хващайте и носете основата на уреда ❸ респ. керамичната тенджерка ❷ само за страничните дръжки. При необходимост използвайте готварски ръкавици.
- ▶ По време на процеса на готвене е възможно отделяне на гореща пара особено ако отворите стъкления капак ❶. Спазвайте безопасно разстояние спрямо парата.

ВНИМАНИЕ! МАТЕРИАЛНИ ЩЕТИ!

- ▶ Не включвайте уреда, ако в керамичната тенджерка ❷ не се намират продукти.

УКАЗАНИЕ

- ▶ Повдигайте стъкления капак ❶ възможно най-малко от уреда, тъй като при това всеки път се губи топлина и процесът на готвене се удължава.
- ▶ Уредът не е подходящ за запържване на хранителни продукти.
- ▶ Уредът не е подходящ за притопляне на изстинали ястия.
- ◆ Първо предприемете всички подготвителни мерки съгласно описанието в глава „Подготовка“. Вземете под внимание също указанията в глава „Съвети“.
- ◆ При необходимост свалете стъкления капак ❶ от керамичната тенджерка ❷ и сипете продуктите за готвене, включително течността.
- ◆ Затворете отново със стъкления капак ❶.
- ◆ Поставете въртящия се регулатор ❹ на желаната позиция (вж. глава „Настройване на степен за готвене“). Контролният индикатор ❹ свети, уредът започва процеса на загреване.

- ◆ Оставете продуктите да се приготвят за препоръчаното време (вж. напр. глава „**Времена за готвене**“). Проверявайте периодично състоянието на приготвяне на продуктите.

УКАЗАНИЕ

- ▶ Керамичната тенджера ② акумулира достатъчно топлина, за да поддържа в топло състояние сготвените продукти в продължение на още около 30 минути. Ако ястията трябва да се поддържат в топло състояние за по-дълго време, настройте въртящия се регулатор ⑤ на „ \sum “.
- ◆ Когато продуктите са сготвени и повече не е необходимо да се поддържат в топло състояние, настройте въртящия се регулатор ⑤ на „0“ и изключете щепсела от контакта.
- ◆ Можете да пресипете внимателно ястието в друг съд или да го сервира-те направо в керамичната тенджера ②. При това обърнете внимание, че керамичната тенджера ② може да е много гореща! Използвайте готварски ръкавици, за да я извадите и я поставете върху топлоустойчи-ва повърхност.
- ◆ Оставете уреда да се охлади достатъчно и почистете всички части съгласно описанието в глава „**Почистване**“.

Почистване

⚠ ОПАСНОСТ ОТТОКОВ УДАР!

- ▶ Изключете щепсела от контакта, преди да почистите уреда.
- ▶ Никога не потапяйте във вода основата на уреда ③ и захранващия кабел.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ НАРАНЯВАНЕ!

- ▶ Преди почистване оставете всички части да се охладят достатъчно.

ВНИМАНИЕ! МАТЕРИАЛНИ ЩЕТИ!

- ▶ Не използвайте разяждащи или абразивни средства за почистване. Те могат да повредят повърхността на уреда.
- ▶ Оставете керамичната тенджера ② и стъкления капак ① да се охладят достатъчно, преди да ги потопите във вода за почистване. В противен случай те могат да се пръснат поради разликата в температурата.
- ◆ Почистете корпуса и вътрешното пространство на основата на уреда ③ с влажна кърпа. При необходимост използвайте мек миеш препарат върху кърпата. След това избършете с навлажнена само с вода кърпа, за да отстраните евентуални остатъци от миешия препарат.

- ◆ Почистете керамичната тенджерa ② и стъкления капак ① в топла вода с мек миеш препарат. Накрая изплакнете частите с чиста вода.

УКАЗАНИЕ



Керамичната тенджерa ② и стъкленият капак ① са годни също за миене в съдомиялна машина.

- ◆ Подсушете добре всички части, преди да ги използвате отново или да ги приберете.

Съхранение

- ◆ Почистете всички части така, както е описано в глава „Почистване“.
- ◆ Съхранявайте уреда с поставена керамична тенджерa ② и затворен стъклен капак ① на ненапразно и сухо място.

Отстраняване на неизправности

Проблем	Възможни причини	Възможни начини на отстраняване
Уредът не функционира.	Уредът не е включен към контакт.	Включете уреда към контакт.
	Уредът е повреден.	Обърнете се към сервиза.
	Въртящият се регулатор ⑤ е на „0“.	Изберете подходяща степен за готвене.

Ако неизправностите не могат да се отстранят по посочените по-горе начини или ако установите други видове неизправности, се обърнете към нашия сервиз.

Предаване за отпадъци

Предаване на уреда за отпадъци



В никакъв случай не изхвърляйте уреда с обикновените битови отпадъци.

Този продукт подлежи на европейската директива 2012/19/EU WEEE (Waste Electrical and Electronic Equipment – Директива за отпадъци от електрическо и електронно оборудване).

Предайте уреда за отпадъци чрез лицензирана фирма за управление на отпадъци или общинската служба за управление на отпадъци. Спазвайте действащите в момента разпоредби. В случай на съмнение се обърнете към местния пункт за събиране на отпадъци.



Информация относно възможностите за предаване за отпадъци на излезлия от употреба продукт можете да получите от вашата общинска или градска управа.

Предаване на опаковката за отпадъци



Опаковката предпазва уреда от повреди при транспортирането. Опаковъчните материали са подбрани от гледна точка на екологичната съвместимост и утилизацията и затова могат да се рециклират.

Връщането на опаковката в системата за циркулация на материалите спестява суровини и намалява количеството отпадъци. Предайте ненужните ви вече опаковъчни материали за отпадъци съгласно действащите местни разпоредби.



Предайте опаковката за отпадъци в съответствие с екологичните изисквания. Вземете под внимание обозначението върху различните опаковъчни материали и при необходимост ги събирайте отделно. Опаковъчните материали са обозначени със съкращения (a) и цифри (b) със следното значение: 1 – 7: пластмаси, 20 – 22: хартия и картон, 80 – 98: композитни материали.

Приложение

Технически характеристики

Мрежово напрежение	220 - 240 V ~ (променлив ток), 50/60 Hz
Консумирана мощност	200 W
Вместимост на керамичната тенджера ②	около 3,5 литра
Максимално количество на пълнене на керамичната тенджера ②	около 3,3 литра
	Всички влизаци в контакт с хранителни продукти части на този уред са от материал, разрешен за контакт с хранителни продукти.
	Защитно заземяване

Гаранция

Уважаеми клиенти,

за този уред получавате 3 години гаранция от датата на покупката. В случай на несъответствие на продукта с договора за продажба Вие имате законно право да предявите рекламация пред продавача на продукта при условията и в сроковете, определени в чл. 112-115* от Закона за защита на потребителите. Вашите права, произтичащи от посочените разпоредби, не се ограничават от нашата по-долу представена търговска гаранция и независимо от нея продавачът на продукта отговаря за липсата на съответствие на потребителската стока с договора за продажба съгласно Закона за защита на потребителите.

Гаранционни условия

Гаранционният срок започва да тече от датата на покупката. Пазете добре оригиналната касова бележка. Този документ е необходим като доказателство за покупката. Ако в рамките на три години от датата на закупуване на този продукт се появи дефект на материала или производствен дефект, продуктът ще бъде безплатно ремонтиран или заменен – по наш избор. Гаранцията предполага в рамките на тригодишния гаранционен срок да се представят дефектния уред и касовата бележка (касовият бон) и писмено да се обясни в какво се състои дефектът и кога е възникнал. Ако дефектът е покрит от нашата гаранция, Вие ще получите обратно ремонтирания или нов продукт. С ремонта или смяната на продукта не започва да тече нов гаранционен срок.

Гаранционен срок и законови претенции при дефекти

Гаранционната услуга не удължава гаранционния срок. Това важи също и за сменените и ремонтирани части. За евентуално наличните повреди и дефекти още при покупката трябва да се съобщи веднага след разопаковането. Евентуалните ремонти след изтичане на гаранционния срок са срещу заплащане.

Обхват на гаранцията

Уредът е произведен грижливо според строгите изисквания за качество и добросъвестно изпитан преди доставка. Гаранцията важи за дефекти на материала или производствени дефекти. Гаранцията не обхваща частите на продукта, които подлежат на нормално износване, поради което могат да бъдат разглеждани като бързо износващи се части (например филтри или приставки) или повредите на чупливи части (например прекъсвачи, батерии или такива произведени от стъкло). Гаранцията отпада, ако уредът е повреден поради неправилно използване или в резултат на неосъществяване на техническа поддръжка. За правилната употреба на продукта трябва точно да се спазват всички указания в упътването за обслужване.

Предназначение и действия, които не се препоръчват от упътването за експлоатация или за които то предупреждава, трябва задължително да се избягват. Продуктът е предназначен само за частна, а не за стопанска употреба. При злоупотреба и неправилно третиране, употреба на сила и при интервенции, които не са извършени от клона на нашия оторизиран сервиз, гаранцията отпада.

Процедура при гаранционен случай

За да се гарантира бърза обработка на Вашия случай, следвайте следните указания:

- За всички запитвания подгответе касовата бележка и идентификационния номер (IAN 336973_2001) като доказателство за покупката.
- Вземете артикулния номер от фабричната табелка.
- При възникване на функционални или други дефекти първо се свържете по телефона или чрез имейл с долупосочения сервизен отдел. След това ще получите допълнителна информация за уреждането на Вашата рекламация.
- След съгласуване с нашия сервиз можете да изпратите дефектния продукт на посочения Ви адрес на сервиза безплатно за Вас, като приложите касовата бележка (касовия бон) и посочите в какво се състои дефектът и кога е възникнал. За да се избегнат проблеми с приемането и допълнителни разходи, задължително използвайте само адреса, който Ви е посочен. Осигурете изпращането да не е като експресен товар или като друг специален товар. Изпратете уреда заедно с всички принадлежности, доставени при покупката, и осигурете достатъчно сигурна транспортна опаковка.

Ремонтен сервиз / извънгаранционно обслужване

Ремонти извън гаранцията можете да възложите на клона на нашия сервиз срещу заплащане. Той с удоволствие ще Ви направи предварителна калкулация. Можем да обработваме само уреди, които са достатъчно опаковани и изпратени с платени транспортни разходи.

Внимание: Изпратете Вашия уред на клона на нашия сервиз почистен и с указание за дефекта. Уредите, изпратени с неплатени транспортни разходи – с наложен платеж, като експресен или друг специален товар – не се приемат.

Ние ще извършим безплатно изхвърлянето на изпратените от Вас дефектни уреди.

Сервизно обслужване

BG България
Тел.: 00800 111 4920
Е-мейл: kompnass@idl.bg

IAN 336973_2001

Вносител

Моля, обърнете внимание, че следващият адрес не е адрес на сервиза. Първо се свържете с горепосочения сервизен център.

KOMPENASS HANDELS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM
ГЕРМАНИЯ
www.kompnass.com

* Чл. 112.

- (1) При несъответствие на потребителската стока с договора за продажба потребителята има право да предяви рекламация, като поиска от продавача да приведе стоката в съответствие с договора за продажба. В този случай потребителят може да избира между извършване на ремонт на стоката или замяната ѝ с нова, освен ако това е невъзможно или изборният от него начин за обезщетение е непропорционален в сравнение с другия.
- (2) Смята се, че даден начин за обезщетяване на потребителя е непропорционален, ако неговото използване налага разходи на продавача, които в сравнение с другия начин на обезщетяване са неразумни, като се вземат предвид:
 1. стойността на потребителската стока, ако нямаше липса на несъответствие;
 2. значимостта на несъответствието;
 3. възможността да се предложи на потребителя друг начин на обезщетяване, който не е свързан със значителни неудобства за него.

Чл. 113.

- (1) Когато потребителската стока не съответства на договора за продажба, продавачът е длъжен да я приведе в съответствие с договора за продажба.
- (2) Привеждането на потребителската стока в съответствие с договора за продажба трябва да се извърши в рамките на един месец, считано от предявяването на рекламацията от потребителя.
- (3) След изтичането на срока по ал. 2 потребителят има право да развали договора и да му бъде възстановена заплатената сума или да иска намаляване на цената на потребителската стока съгласно чл. 114.
- (4) Привеждането на потребителската стока в съответствие с договора за продажба е безплатно за потребителя. Той не дължи разходи за експедиране на потребителската стока или за материали и труд, свързани с ремонта ѝ, и не трябва да понася значителни неудобства.
- (5) Потребителят може да иска и обезщетение за претърпените вследствие на несъответствието вреди.

Чл. 114.

- (1) При несъответствие на потребителската стока с договора за продажба и когато потребителят не е удовлетворен от решаването на рекламацията по чл. 113, той има право на избор между една от следните възможности: 1. разваляне на договора и възстановяване на заплатената от него сума; 2. намаляване на цената.
- (2) Потребителят не може да претендира за възстановяване на заплатената сума или за намаляване цената на стоката, когато търговецът се съгласи да бъде извършена замяна на потребителската стока с нова или да се поправи стоката в рамките на един месец от предявяване на рекламацията от потребителя.
- (3) Търговецът е длъжен да удовлетвори искане за разваляне на договора и да възстанови заплатената от потребителя сума, когато след като е удовлетворил три рекламации на потребителя чрез извършване на ремонт на една и съща стока, в рамките на срока на гаранцията по чл. 115, е налице следваща поява на несъответствие на стоката с договора за продажба.
- (4) (Предишна ал. 3 - ДВ, бр. 61 от 2014 г., в сила от 25.07.2014 г.) Потребителят не може да претендира за разваляне на договора, ако несъответствието на потребителската стока с договора е незначително.

Чл. 115.

- (1) Потребителят може да упражни правото си по този раздел в срок до две години, считано от доставянето на потребителската стока.
- (2) Срокът по ал. 1 спира да тече през времето, необходимо за поправката или замяната на потребителската стока или за постигане на споразумение между продавача и потребителя за решаване на спора.
- (3) Упражняването на правото на потребителя по ал. 1 не е обвързано с никакъв друг срок за предявяване на иск, различен от срока по ал. 1.

Рецепти

УКАЗАНИЕ

- ▶ Рецепти без гаранция. Всички данни за продуктите и тяхното приготвяне са ориентировъчни. Допълнете тези предложения за рецепти с идеи от вашия личен опит.

Грахова супа

Време за приготвяне: 30 min

Приблизително време за готвене: 4 h – 4 h 30 min

Степен на трудност: средна

Порции: 6

500 g зелен белен грах, сушен

2 глави лук

1/2 връзка зеленина за супа

300 g пушен свински врат

2 сурови наденички, пушени

1 дафинов лист

1 ч.л. майоран, сушен

300 g картофи

2 виенски наденички

сол, черен пипер, гранулиран бульон

малко оцет

1,5 l вода

- 1) Обелете картофите и лука и ги нарежете на кубчета. Почистете и нарежете на кубчета зеленината за супа.
- 2) Сипете беления грах, лука, картофите, дафиновия лист и зеленината за супа в керамичната тенджера.

УКАЗАНИЕ

- ▶ Небелен грах трябва да се накисне за през нощта преди употреба! Освен това трябва да се предвиди по-дълго време за готвене!

- 3) Поставете отгоре месото и наденичките.
- 4) Добавете 1,5 литра гореща вода, така че да се покрият всички съставки.

- 5) Подправете със солта, черния пипер, оцета, майорана и малко гранулиран бульон.
- 6) Поставете капака и гответе на степен „SSS“ в продължение на 4 до 4,5 часа.
- 7) Извадете внимателно месото и при необходимост отстранете мазнината и костите от месото. Нарезжете на кубчета месото.
- 8) Нарезжете на шайби суровите и виенските наденички.
- 9) В зависимост от консистенцията пюрирайте една част от супата в отделен съд.
- 10) Върнете супата, месото и шайбите наденички в керамичната тенджерка и разбъркайте добре яхнията.
- 11) При необходимост овкусете още веднъж със сол и черен пипер.

Пилешка супа

Време за приготвяне: 15 min

Приблизително време за готвене: 5 h

Степен на трудност: лесна

Порции: 6

2 пилешки бутчета

1 – 1,5 литра вода

2 моркова

1/4 корен целина

2 корена магданоз

1/2 стрък праз

1 с.л. сол

1 ч.л. девисил, сушен

1 ч.л. черен пипер, млян

1 дафинов лист

1 ч.л. корен от джинджифил, накълцан

1 връзка магданоз, къдрав

- 1) Нарезжете прера на шайби, а останалите зеленчуци – на малки кубчета.
- 2) Поставете пилешките бутчета в керамичната тенджерка.
- 3) Върху пилешките бутчета разпределете зеленчуковите кубчета, както и всички подправки, освен магданоза.

- 4) Залейте с водата. Гответе 5 часа на степен „SSS“.
- 5) След изтичане на времето за готвене извадете пилешките бутчета от бульона, отделете месото от костите, нарежете го или го накъсайте на хапки и го върнете в керамичната тенджера.
- 6) Оставете месото да се загрее отново за няколко минути.
- 7) Накълцайте магданоза и го добавете.

Дърпано свинско (Pulled Pork)

Време за приготвяне: 30 min

Време за готвене мин.: 7 h

Степен на трудност: лесна

Порции: 6 – 8

1,4 kg свинско месо, без кости (врат)

1 глава лук

400 ml Ginger Ale или Root Beer

За сместа от подправки:

2 с.л. млян червен пипер (лют)

2 с.л. кафява захар

2 ч.л. сол

½ ч.л. зърна горчица

2 пъти на върха на ножа черен пипер

4 пъти на върха на ножа чесън на прах

2 пъти на върха на ножа риган

1 ч.л. млени семена кориандър

2 пъти на върха на ножа люспички чили

За барбекю соса:

2 глави лук


2 с.л. олио

4 скилидки чесън

1 с.л. мед

1 пръска оцет (напр. малинов или ябълков оцет)

- 150 ml ябълков сок
- 150 ml доматен кетчуп
- 2 пръски сос Уорчестър
- 2 пръски соев сос
- 2 пъти на върха на ножа чили на прах
- 2 пъти на върха на ножа черен пипер
- 2 пъти на върха на ножа пушена сол

- 1) Изплакнете под водна струя свинското месо и го подсушете с потупвания.
- 2) Пригответе сместа от подправки за месото: в малка купичка смесете мления червен пипер със захарта, солта, зърната горчица, черния пипер, чесъна на прах, ригана, семената кориандър и люспичките чили.
- 3) Натъркайте месото от всички страни със сместа от подправки.
- 4) Обелете и нарежете на пръстени две глави лук.
- 5) Сипете половината от този лук в керамичната тенджера.
- 6) Поставете месото върху лученото канапе и го покрийте с останалите пръстени.
- 7) Залейте с Ginger Ale или Root Beer и гответе всичко под капак на степен „“ в продължение на 6 часа. След половината време обърнете веднъж месото.
- 8) За барбекю соса: Обелете и нарежете на ситни кубчета третата глава лук. Обелете скилидките чесън.
- 9) В тенджера загрейте олиото и задушете в него лука до прозрачност.
- 10) Прибавете пресования чесън и го задушете за кратко.
- 11) Добавете меда и загасете с плодovia оцет и ябълковия сок. Добавете кетчупа, соса Уорчестър, соевия сос и подправките.
- 12) С тел за разбиване разбъркайте добре и оставете да се състи леко, при необходимост добавете още малко подправки.
- 13) С пасатор миксирайте барбекю соса до получаване на гладка консистенция.

УКАЗАНИЕ

- ▶ Алтернативно – вместо домашно приготвения барбекю сос – можете да използвате също бутилка готов барбекю сос (250 ml).

- 14) Извадете отново омекналото месо и го оставете настрана.
- 15) При необходимост отстранете излишната мазнина от месото и го накъсайте с две вилници, за да се получи типичното дърпано свинско (Pulled Pork).

- 16) Прибавете лука към месото и прелейте соса от керамичната тенджерка в друг съд.
- 17) Върнете обратно в уреда за бавно готвене свинското месо заедно с лука и добавете барбекю соса.
- 18) При необходимост залейте отново с малко сос от готвенето и смесете с месото.
- 19) Гответе всичко под капак още 1 час на степен „SS“.

По желание сервирайте дърпаното свинско отделно, в хлебче, като бургер или сандвич, с барбекю сос и колсло (американска зелена салата).

Задушени говежди гърди

Време за приготвяне: 30 min

Приблизително време за мариноване: 30 min

Приблизително време за готвене: 7 h

Степен на трудност: лесна

Порции: 4

1 kg говежди гърди

сол

черен пипер

1 морков

100 g целина

1 дафинов лист

750 ml говежди бульон

150 ml червено вино

1 ч.л. млян червен пипер

6 плода от хвойна

1 малък стрък мащерка

- 1) Овкусете и натъркайте със сол и черен пипер говеждите гърди. Оставете да попие 30 минути и след това сипете в керамичната тенджерка. Измийте моркова и го нарежете на кубчета.
- 2) Измийте целината и също я нарежете на кубчета.
- 3) Добавете към месото всичко заедно с бульона, червеното вино, подправките и мащерката, поставете капака и задушете на степен „SS“ за около 7 часа.

- 4) Извадете месото, нарежете го напречно на мускулните влакна на шайби и ги подредете в чиниите.

Хлебен пудинг

Време за приготвяне: 15 min

Приблизително време за готвене: 1,5 h – 2 h

Степен на трудност: лесна

Порции: 8

4 с.л. масло

400 g бял хляб, от предния ден

120 g стафиди

600 ml мляко

200 ml сметана

6 яйца

160 g захар

1 ч.л. мляна канела

1/2 ч.л. ванилова есенция

мляно мускатово орехче

1 щипка сол

- 1) Намазнете с масло керамичната тенджера.
- 2) Нарежете хляба на кубчета с размер около 2,5 cm.
- 3) Разтопете маслото в тиган и запържете на порции кубчетата хляб от всички страни, извадете ги и ги сипете със стафидите в керамичната тенджера.
- 4) Разбийте прясното мляко със сметаната, яйцата, 100 g захар, канелата, ваниловата есенция, мускатовото орехче и солта.
- 5) Залейте кубчетата хляб със сместа.
- 6) Отново разбъркайте всичко внимателно, поръсете с останалата захар и гответе под капак на степен „SS“ в продължение на около 2 часа. Разбърквайте периодично.

Препоръчваме да сервираме хлебния пудинг с ванилов сладолед.

Плодов крамбъл

Време за приготвяне: 30 min

Приблизително време за готвене: 3 h

Степен на трудност: лесна

6 порции

1 kg смесени плодове (напр. ябълки, круши, сливи, ягоди, черни боровинки и др.)

1 с.л. лимонов сок

3 – 4 с.л. бяла захар

150 ml ябълков сок (или бяло вино)

15 g нишесте

150 g брашно

65 g овесени ядки (твърди)

135 g кафява захар

135 g меко масло

1 щипка сол

1 щипка канела

- 1) Измийте плодовете и ги почистете (според вида плод отстранете семенника, обелете и т.н.)
- 2) Нарезете плодовете на хапки и ги сипете в купа.
- 3) Добавете лимоновия сок, ябълковия сок и нишестето.
- 4) В зависимост от степента на узряване на плодовете и собствения вкус добавете 3 – 4 супени лъжици захар и смесете всичко добре.
- 5) За крамбъла омесете с ръчен миксер брашното, овесените ядки, кафявата захар, мекото масло, щипката канела и щипката сол на тесто за крамбъл.
- 6) Сипете плодовата смес в керамичната тенджерка. Разпределете отгоре крамбъла.
- 7) Поставете капака и гответе 3 часа на степен „SSS“.

Препоръчваме да сервираме плодовия крамбъл с ванилов сос.

Inhaltsverzeichnis

Einleitung	70
Bestimmungsgemäße Verwendung	70
Sicherheitshinweise	71
Lieferumfang prüfen	74
Gerätebeschreibung	74
Funktionsweise	75
Vorbereitungen	75
Vor dem ersten Gebrauch	75
Gerät aufstellen	76
Zutaten vorbereiten	76
Bedienen	77
Tipps	77
Garzeiten	77
Garstufe einstellen	78
Lebensmittel garen	78
Reinigen	79
Aufbewahren	80
Fehlerbehebung	80
Entsorgen	80
Gerät entsorgen	80
Verpackung entsorgen	81
Anhang	81
Technische Daten	81
Garantie der Kompnaß Handels GmbH	82
Service	83
Importeur	83
Rezepte	84
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 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 „ss“ und ca. 3–5 Stunden bei „sss“. Je länger die Speisen gegart werden, desto weicher wird das Gemüse und desto zarter wird das Fleisch. Es kommt also nicht auf die Minute an.

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

Garstufe einstellen

Mit dem Drehregler ⑤ können Sie vier Einstellungen wählen:

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

Lebensmittel garen

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

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

HINWEIS

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

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

HINWEIS

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

Reinigen

⚠ STROMSCHLAGGEFAHR!

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

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

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

HINWEIS



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

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

Aufbewahren

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

Fehlerbehebung

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

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

Entsorgen

Gerät entsorgen



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

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



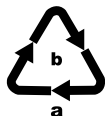
Möglichkeiten zur Entsorgung des ausgedienten Produkts erfahren Sie bei Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

Verpackung entsorgen



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

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





Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.

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

Anhang

Technische Daten

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

Garantie der 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

Stanje informacija · Versiunea informațiilor · Έκδοση των πληροφοριών
Stand der Informationen: 04 / 2020 · Ident.-No.: SSC200A1-042020-1

IAN 336973_2001