



ELECTRIC FRUIT PRESERVER & JAM MAKER / EINKOCHAUTOMAT / CUISEUR À BOCAUX ÉLECTRIQUE SEAD 1800 A1

(GB) (IE)

ELECTRIC FRUIT PRESERVER & JAM MAKER

Operating instructions

(FR) (BE)

CUISEUR À BOCAUX ÉLECTRIQUE

Mode d'emploi

(CZ)

ZAVAŘOVACÍ HRNEC

Návod k obsluze

(SK)

AUTOMAT NA ZAVÁRANIE

Návod na obsluhu

(DK)

HENKOGNINGSGRYDE

Betjeningsvejledning

(DE) (AT) (CH)

EINKOCHAUTOMAT

Bedienungsanleitung

(NL) (BE)

INMAAKAUTOMAAT

Gebruiksaanwijzing

(PL)

AUTOMAT DO PASTERYZACJI

Instrukcja obsługi

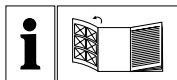
(ES)

OLLA ELÉCTRICA PARA CONSERVAS

Instrucciones de uso

IAN 365675_2010

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



GB IE

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

DE AT CH

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

FR BE

Avant de lire le mode d'emploi, ouvrez la page contenant les illustrations et familiarisez-vous ensuite avec toutes les fonctions de l'appareil.

NL BE

Vouw vóór het lezen de pagina met de afbeeldingen open en maak u vertrouwd met alle functies van het apparaat.

CZ

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

PL

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

SK

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

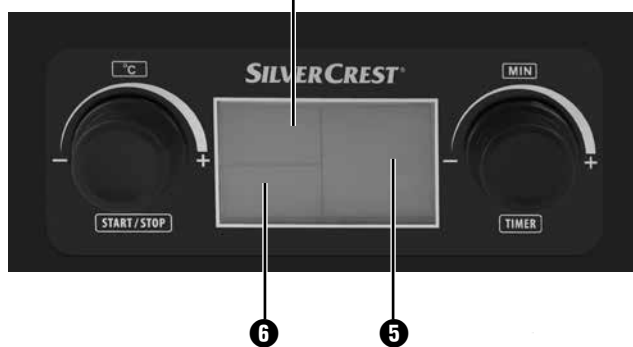
ES

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

DK

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

GB/IE	Operating instructions	Page	1
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	21
FR/BE	Mode d'emploi	Page	41
NL/BE	Gebruiksaanwijzing	Pagina	65
CZ	Návod k obsluze	Strana	85
PL	Instrukcja obsługi	Strona	105
SK	Návod na obsluhu	Strana	125
ES	Instrucciones de uso	Página	145
DK	Betjeningsvejledning	Side	167



Index

Introduction	2
Information for these operating instructions	2
Copyright	2
Proper use	2
Warnings	3
Safety instructions	4
Items supplied	7
Operating elements	7
Setting up and connecting to the mains power supply	8
Unpacking	8
Disposal of the packaging	8
Appliance set up and making ready for use	9
Preparing food/preserve jars	9
Using the appliance	10
Switching the appliance on and off	10
Preserving	11
Heating and keeping liquids warm	13
Overheating protection	14
Cleaning and Care	14
Cleaning the pouring tap	14
Scale removal	15
Storage	15
Recipes	16
Coarse liver sausage	16
Pumpkin, sweet and sour	16
Caramel Pears	17
Strawberry Jam	17
Disposing of the appliance	18
Technical data	18
Kompernass Handels GmbH warranty	19
Service	20
Importer	20



Read these operating instructions carefully before using the appliance for the first time and retain them for future reference. Please pass these operating instructions for the appliance on to any future owner(s).

Introduction

Information for these operating instructions

Congratulations on the purchase of your new appliance.

You have selected a high-quality product. The operating instructions are part of this product. They contain important information about safety, use and disposal. Before using the product, please familiarise yourself with all operating and safety instructions. Use the product only as described and for the range of applications specified. Please also pass these operating instructions on to any future owner

Copyright

This documentation is copyright protected.

Any copying or reproduction, including as extracts, as well as the reproduction of images, also in an altered state, is only permitted with the written authorisation of the manufacturer.

Proper use

This Preserving Boiler is suitable for:

- Preserving
- Heating and keeping drinks warm, and for their pouring
- Heating and keeping boiled sausages, or their like, warm
- Heating and keeping soups warm

The appliance is intended for domestic use only, it is not suitable for commercial or industrial applications.

WARNING

Risks from unintended use!

Risks can be caused by the appliance if it used for unintended purposes and/or other types of use.

- Use the appliance exclusively its for intended purposes.
- Observe the procedures described in these operating instructions.

Claims of any kind resulting from damage caused by improper use, incompetent repairs, unauthorized modifications or the use of non-approved spare parts will not be acknowledged.

The operator alone bears liability.

Warnings

In these operating instructions the following warnings are used:

DANGER

A warning at this danger level indicates a threatening dangerous situation.

If the dangerous situation is not avoided, it could result in death or serious physical injury.

- Follow the instructions given in this warning notice to avoid the risks of death or serious injury to people.

WARNING

A warning at this danger level signifies a possible dangerous situation.

If the dangerous situation is not avoided it could lead to physical injuries.

- Observe the directives given in this warning to avoid personal injuries.

IMPORTANT

A warning at this danger level signifies possible property damage.

If the situation is not avoided it could lead to property damage.

- Observe the directives given in this warning to avoid property damage.

NOTICE

- A notice signifies additional information that can assist you in the handling of the appliance.

Safety instructions

In this chapter you receive important safety information regarding the handling of the appliance.

This appliance complies with the statutory safety regulations. Incorrect usage can, however, lead to personal injury and property damage.

For safe handling of the appliance observe the following safety information:

RISK! ELECTRIC SHOCK!

- ▶ Before taking it into use, check the appliance for signs of visible external damage. Do not take into operation an appliance that is damaged or has been dropped.
- ▶ To avoid risks, arrange for defective plugs and/or power cables to be replaced at once by qualified technicians or our Customer Service Department.
- ▶ Repairs should only be carried out by authorized specialist companies or by the Customer Service Department. Incorrect and/or incompetent repairs can result in significant risks for the user. In addition, warranty claims will become void.
- ▶ Ensure that the base with the electrical connections NEVER comes into contact with water! If it has unintentionally come into contact with water, first allow it to dry out completely before taking it into use.
- ▶ Ensure that the power cable NEVER becomes wet or damp during operation. Lay the cable so that it cannot become trapped or damaged in any way.
- ▶ Always remove the plug from the mains power socket after use. Simply switching the appliance off is not sufficient, because the appliance remains under power for as long as the plug is connected to the mains power socket.
- ▶ Ensure that the power cable does not come into contact with parts of the appliance that are hot.

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

- ▶ This appliance may be used by children over the age of 8 and by persons with reduced physical, sensory or mental abilities or by those without experience and/or knowledge, if they are supervised or have been instructed in the safe use of the appliance and have understood the potential risks.
- ▶ Children must not play with the appliance.
- ▶ Cleaning and user maintenance should not be performed by children unless they are older than 8 years of age and are supervised.
- ▶ Children younger than 8 should be kept away from the device and the mains cable.
- ▶ Children should be supervised to ensure that they do not play with the device.
- ▶ Bursts of hot steam may be released. The container also becomes extremely hot during use. Therefore, wear heat-resistant gloves. Touch the appliance only on the heat-insulated handles.
- ▶ Ensure that the appliance is stable and vertical before switching it on.
- ▶ Do not move the preserve maker after it has heated up!
- ▶ Boiling water could splash out if the water boiler is overfilled.
- ▶ After use, the surfaces of the heating element will still have some residual heat.
- ▶ Do not allow any liquid to run over the appliance connector.
- ▶ Misuse may result in physical injury! Use the appliance only as described in the instructions!

WARNING! PROPERTY DAMAGE!

- ▶ Defective components may only be replaced with original replacement parts. Only by using original replacement parts can it be assured that the safety requirements are being complied with.
- ▶ Ensure that the appliance, the power cable and the plug cannot come into contact with sources of heat such as hot plates or open flames.
- ▶ Do not use an external timing switch or a separate remote control system to operate the appliance.
- ▶ Never leave the appliance unattended while it is being used.
- ▶ The appliance must not be cleaned using a water jet.

NOTICE

- ▶ A repair to the appliance during the warranty period may only be carried out by a customer service department authorised by the manufacturer, non-compliance will mean that successional warranty claims for subsequent damages cannot be considered.

Items supplied

The appliance is delivered with the following components as standard:

- Electric Fruit Preserver & Jam Maker
- Preserving grill
- Lid
- Operating instructions

NOTICE

- ▶ Check the contents to make sure everything is there and for visible damage.
- ▶ If the contents are incomplete or have been damaged due to defective packaging or through transportation, contact the Service Hotline (see chapter **Service**).

Operating elements

- ❶ Lid
- ❷ Heat insulated handles
- ❸ Control dial for "Minutes" (MIN) and, at the same time, TIMER button
- ❹ Preserving grill
- ❺ Display indicator "Minutes" (MIN)
- ❻ Display indicator "Current Temperature" (CURRENT TEMP)
- ❼ Display indicator "Set Temperature" (SET TEMP)
- ❽ Cable storage
- ❾ Control dial for "Temperature" (°C) and, at the same time, START/STOP button
- ❿ Pouring tap
- ⓫ Tap lever

Setting up and connecting to the mains power supply

Unpacking

- ◆ Remove all parts of the appliance and the operating instructions from the packaging.
- ◆ Remove all packing material.

Disposal of the packaging

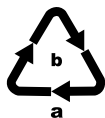
The packaging protects the appliance from transport damage. The packaging materials are selected from the point of view of their environmental friendliness and disposal technology and are therefore recyclable.



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

NOTICE

- If possible retain the appliance's original packaging during the warranty period, so that, in the event of a warranty claim, you can ideally pack the appliance for its return.



Dispose of the packaging in an environmentally friendly manner.

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

1 – 7: Plastics,

20 – 22: Paper and cardboard,

80 – 98: Composites.

Appliance set up and making ready for use

- Completely unwind the power cable from the cable storage ❸.
- Place the appliance on a level and slip-free surface. Ensure that a mains power socket is easily accessible.
- Clean the appliance as described in the chapter “Cleaning and Care”.
- Insert the plug into a mains power socket. The display lights up, a signal tone is heard.

WARNING! PROPERTY DAMAGE!

- ▶ NEVER operate the appliance in a no-load condition! The appliance could be irreparably damaged!

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

- ▶ When it is hot, take hold of the appliance ONLY by means of the heat insulated handles ❷. Risk of Burns!
- Add about 5 litres of water to the appliance and leave it to boil at 100 °C for 20 minutes (see section “Switching the appliance on and off”). After the water has boiled, pour it away.

NOTICE

- ▶ On the first use the generation of a slight smell may occur, this is due to residues from the production. It is completely harmless and disperses after a short time. Provide for sufficient ventilation, for example, open a window.

Preparing food/preserve jars

Preferably use preserving jars with a rubber seal and a lever clamp. The preserving jars must be free of damage.

- 1) The preserving jars must be free of germs and bacteria, otherwise the preserve could spoil prematurely. Preferably, boil the preserving jars for 5 – 7 minutes before adding the food.
- 2) Use a funnel when filling the preserving jars, if available. The edges of the preserving jars must be clean when the jars are sealed.
- 3) Seal the jars as quickly as possible after filling:
 - Place the rubber seal on the upper rim of the preserving jar and place the glass lid on the preserving jar. The rubber seal is between them.
 - Fasten the glass lid with the clamps: Fit the locking clamps opposite each other.

The preserving jars are now ready for preserving.

Using the appliance

Switching the appliance on and off

- 1) Using the control dial "Temperature" **9**, set the desired temperature. You can set the temperature in 1 °C steps. A signal tone sounds for every 5 °C. The set temperature appears in the display indicator "Set Temperature" **7**.
- 2) Using the control dial "Minutes" **3** set the desired cooking time in minutes. You can set the time in 1 minute steps. A signal tone sounds for every 5 minutes. The set time appears in the display indicator "Minutes" **5**.

NOTICE

- The background lighting of the display goes out after about 5 minutes after the last activation of one of the dials if you do not start the heating process. The settings on the display remain visible. Turning one of the dials will reactivate the background lighting in the display.

- 3) Press the START/STOP **9** heating button. The heating begins. The heating progress is indicated through the continuous beam "|||||". The momentary heating temperature is shown in the display indicator "Current Temperature" **6**. Once the heating up is complete, signal tones sound, "X" appears in the display and the time set in the display indicator "Minutes" **5** begins to count down.

NOTICE

- The background lighting in the display remains switched on while the appliance is working.

As soon as the set time period has expired, signal tones sound. The appliance switches itself off. „X“ and „|||||“ extinguish in the display.

NOTICE

- To stop a heating process or a boiling process, press the heating START/STOP **9** button.

- 4) When the appliance is not in use, ALWAYS remove the plug from the mains power socket.

Preserving

NOTICE

- To be understood under the term preserving is the conservation of food-stuffs by, amongst others, the effects of heat. Dependent upon the type and mass of the items to be preserved, a differentiation is made between the processes of sterilisation and pasteurisation. In sterilisation, the items to be preserved are heated to a temperature of at least 100 °C. With pasteurisation, the heating temperature lies at around 80 °C. For domestic purposes, pasteurisation is sufficient. For this, one needs the appropriate preserving jars, with screw-tops or lids with rubber rings.

NOTICE

- Preserve only fresh foods. Overripe fruits or vegetables are not suitable for preserving.
- Pay heed to the cleanliness of the jars! Ideally, boil the jars for around 5 – 7 minutes before filling them with foodstuffs. This will ensure all germs and bacteria have been killed.

- 1) Place the preserving grill ④ in the preserving boiler. Ensure that the preserving grill ④ does not come into contact with the temperature sensor inside the appliance.
- 2) Place the filled and tightly sealed jars on the preserving grill ④. Stack the preserving jars on top of each other if required.
- 3) Add water to the preserve maker until the upper preserving jars are around 3/4 covered. However, do not exceed the MAX marking. Ensure that the preserving jars on the lower level are properly closed so that no water can get in.
- 4) Close the preserving boiler with the lid ①.

WARNING! RISK OF INJURY!

- When it is hot, take hold of the appliance ONLY by means of the heat insulated handles ②. Risk of Burns!

- 5) Using the control dial "Temperature" ⑨, set the desired temperature. Use the following tables when selecting a temperature setting:

Meat	Temperature in °C	Time in minutes
Roast meat, in pieces, (cooked well)	100 (MAX)	85
Broth	100 (MAX)	60
Game / Poultry (cooked well)	100 (MAX)	75
Goulash (cooked well)	100 (MAX)	75
Minced meat, Sausage meat (raw)	100 (MAX)	110

Fruit	Temperature in °C	Time in minutes
Apples soft/hard	85	30/40
Apple sauce	90	30
Cherries	80	30
Pears soft/hard	90	30/80
Strawberries/Blackberries	80	25
Rhubarb	95	30
Raspberries/Gooseberries	80	30
Red- and Blackcurrants/Cranberries	90	25
Apricot	85	30
Mirabelle/Greengages	85	30
Peach	85	30
Plums/Damsons	90	30
Quince	95	30
Blueberries	85	25

Vegetables	Temperature in °C	Time in minutes
Cauliflower	100 (MAX)	90
Asparagus	100 (MAX)	120
Peas	100 (MAX)	120
Pickled gherkin	85	30
Carrots/Baby carrots	100 (MAX)	90
Pumpkin	90	30
Kohlrabi	100 (MAX)	95
Celeriac	100 (MAX)	110
Brussel sprouts/Red cabbage	100 (MAX)	110
Mushrooms	100 (MAX)	110
Beans	100 (MAX)	120
Tomatoes/Tomato puree	90	30

NOTICE

- The time periods specified in the tables refer to the actual cooking time. The time period begins therefore first when the preserving boiler has reached the set temperature. With a completely full appliance this can take up to 90 minutes!

- 6) Using the control dial "Minutes" ❸, set the cooking time specified in the table.
- 7) Start the appliance by pressing the heating START/STOP ❹ button. Signal tones sound and the heating begins. Once the heating up is complete, signal tones sound, "X" appears in the display and the time set in the display indicator "Minutes" ❺ begins to count down. As soon as the set time period has expired, signal tones sound. The appliance switches itself off. "X" and "|||||" extinguish in the display.
- 8) Position a heat resistant container under the pouring tap ❿ and press the pouring lever ⓫ down. The water drains itself.
- 9) When the water has drained away allow the preserving jars to cool down.

Heating and keeping liquids warm

WARNING! PROPERTY DAMAGE!

- Fill it with liquids to NO FURTHER that the MAX level marking! Otherwise, the liquid could overflow!

- 1) Pour the liquid (for example, mulled wine or cocoa) into the preserving boiler.
- 2) Place the lid ❶ onto the preserving boiler.

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

- When it is hot, take hold of the appliance ONLY by means of the heat insulated handles ❷. Risk of Burns!

- 3) Using the control dial "Temperature" ❹, set the desired temperature.
 - 4) Press the button TIMER ❸. "∞" appears in the display. It now not necessary to set a cooking time. The appliance heats up continuously until it is switched off.
 - 5) Regularly stir the liquid so that the heat is evenly distributed.
 - 6) When the desired temperature has been reached, signal tones will sound.
- You can drain off liquids without solid particles through the tap ❿.

WARNING! PROPERTY DAMAGE!

- Do not pour off liquids with solid constituents, for example, soups. The solids will block the pouring tap ❿!

- 1) To do so, hold a cup or similar under the tap ❿ and press the dispensing lever ⓫ downwards.
- 2) When the desired amount of liquid is in the cup, release the dispensing lever ⓫. The pouring tap ❿ is now closed.

NOTICE

- You can also keep stews warm in the preserving boiler. They do however need to be stirred regularly to prevent them sticking to the bottom of the appliance.

Overheating protection

This appliance is fitted with an overheating protector.

Overheating may occur if there is too little or no liquid in the preserving boiler. In this case, signal tones sound and the symbol “U” blinks in the display. In this case, immediately pour some liquid into the appliance.

If no liquid is added, the appliance switches itself off after 5 minutes. Once you have topped it up with liquid you can restart the appliance.

Cleaning and Care

WARNING! RISK OF INJURY!

- ▶ Before cleaning, ALWAYS remove the plug from the mains power socket! Otherwise, there is the risk of receiving an electric shock!
- ▶ Let the appliance cool down before cleaning it. Risk of Burns!

WARNING! PROPERTY DAMAGE!

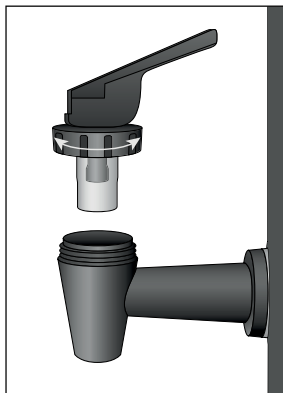
-  NEVER submerge the appliance in water or other liquids! The appliance could be irreparably damaged!
- ▶ The appliance must not be cleaned using a water jet.
- ▶ Do not use abrasive or aggressive cleaning materials. These could attack the upper surfaces and irreparably damage the appliance.
- Clean the appliance with a lightly moist cloth. For stubborn soiling use a mild detergent on the cloth.
- Clean the display with a soft, lint-free cloth.
- Clean the preserving grill  in a mild soapy solution and rinse it well with clear water.

Cleaning the pouring tap

To clean the tap  thoroughly, you can unscrew the tap lever . The tap  cannot be unscrewed as this could lead to problems with the seal.

- 1) Screw the tap lever  anticlockwise off the tap .
- 2) Place the pouring lever  in a mild soapy solution and swirl it back and forth.
- 3) Rinse it off with clear water.

- 4) To clean the pouring tap ⑩ allow a mild soapy solution to flow through it. Should there be stubborn soiling on the inside of the pouring tap ⑩ use a pipe cleaner or similar to remove it.
- 5) Afterwards, rinse the pouring tap ⑩ through with clear water.
- 6) Screw the tap lever ⑪ clockwise back onto the tap ⑩.



Scale removal

Deposits of scale on the bottom of the appliance lead to increased energy consumption and reduce the service life of the appliance.

Descale the appliance as soon as scale deposits become apparent.

- 1) Use a standard commercial descaling product. Proceed as described in the instructions for usage of the descaler.
- 2) After descaling, rinse the appliance with lots of clean and clear water.

NOTICE

- At a low level of calcification (limescale), it is usually sufficient to wipe out the inside of the appliance with a cloth soaked with vinegar. Afterwards, rinse out the appliance with clean water and dry it.

Storage

Wind the cable around the cable retainer ⑧ and insert the plug into the plug holder in the middle of the appliance base.

Store the preserving boiler at a cool and dry location.

Recipes

Coarse liver sausage

- 2 kg Bellypork with rind
- 500 g Pig liver
- 500 g Onions
- 100 g Pork dripping
- 2 Tsp crushed Allspice
- 1 Tbsp Thyme and Marjoram, dried
- 1 Tsp white Pepper
- 1 Tbsp Salt

Preparation

Boil the bellypork for 1.5 hours in salt water and then allow it all to cool.

Subsequently, turn it through a medium meat grinder disc. Turn the liver through a fine hole grinder disc.

Dice the onions and cook them in dripping until glassy. Add the meat, liver, spices and a 1/4 liter of the pork belly broth and then stir it all vigorously. Immediately fill the mixture into prepared jars. Fill the jars only to 1/3!

Boil the jars for about 2 hours at about 98 °C.

This recipe can be varied in different ways: for example, add various herbs, garlic or cubed bacon.

Pumpkin, sweet and sour

- 2 kg Pumpkin
- 1/2 l Vinegar
- 1 l Water
- 1/4 l Wine vinegar
- 1 kg Sugar
- Juice and rind of one Lemon
- a Ginger root (fresh ginger cut into slices)
- a stick of Cinnamon
- a few Cloves

Preparation

Halve the pumpkin and remove the pith. Peel the pumpkin and cut it into small cubes. Weigh the pumpkin cubes and wash them. Cover them in a bowl with a diluted vinegar solution (use a 1/2 liter of vinegar and 1 liter of water for 2 kg of pumpkin flesh). Let the pumpkin cubes stand in it for 12 hours. On the next day, pour the solution away and leave the pumpkin cubes to drain well.

Prepare the decoction out of:

1/4 liter wine vinegar, 1 kilogram of sugar, the juice and rind of 1 lemon, 1 sliced fresh ginger root – as a substitute, 1/2 teaspoon ginger powder, 1 stick of cinnamon, some cloves (about a tablespoon full, as a substitute, ground).

Boil the decoction up and cook the pumpkin cubes in it until glassy.

Fill the pumpkin cubes into preserving jars. Bring the decoction to the boil and then thicken it. Pour it over the pumpkin cubes and seal the preserving jars.

The preserving jars may only be filled to 1/3!

Let the pumpkins cook at 90 °C for about 30 minutes in the preserving boiler.

Caramel Pears

1.5 kg pears (firm/ripe)

150 g sugar

750 ml water

Preparation

Peel the pears. Quarter them and remove the cores. Caramelize the sugar in a pan.

Pour the water into the pan and boil it until the sugar is dissolved. Place the pears into the pre-prepared glasses.

Pour the caramel juice into the glasses so that the pears are covered. Leave some space to the top edge of the glass jars and seal them well.

Let the pears boil in the preserver at 90 °C for about 30 minutes.

Strawberry Jam

Remove the stalks and wash the strawberries. Puree the strawberries. Sprinkle them with preserving sugar at a ratio of 1:1 (1000 g of strawberries to 1000 g of sugar). Let it stand overnight and stir it occasionally.

Fill the strawberries into preserving jars (fill them to only 2/3 full) and seal the jars well.

Let the strawberries cook at 80 °C for about 25 minutes in the preserving boiler.

Disposing of the appliance



Do not dispose of the appliance in your normal domestic waste. This product is subject to the provisions of European Directive 2012/19/EU-WEEE (Waste Electrical and Electronic Equipment).

Dispose of the appliance via an approved disposal company or your municipal waste facility. Please observe the currently applicable regulations. Please contact your waste disposal facility if you are in any doubt.



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



The product is recyclable, subject to extended producer responsibility and is collected separately.

Technical data

Power supply	220 – 240 V ~ (alternating current), 50 Hz
Nominal power	1800 W
Capacity	ca. 27 Liter
Temperature range	30 – 100 °C
Protection type	IPX3 (protection against water spray)
	All of the parts of this appliance which come into contact with food are food-safe.

Kompernass Handels GmbH warranty

Dear Customer,

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

Warranty conditions

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

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

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

Warranty period and statutory claims for defects

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

Scope of the warranty

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

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

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

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

Warranty claim procedure

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

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



You can download these instructions along with many other manuals, product videos and installation software at www.lidl-service.com.

This QR code will take you directly to the Lidl service page (www.lidl-service.com) where you can open your operating instructions by entering the item number (IAN) 365675_2010.

Service

GB Service Great Britain

Tel.: 0800 404 7657

E-Mail: kompernass@lidl.co.uk

IE Service Ireland

Tel.: 1890 930 034

(0,08 EUR / Min., (peak))

(0,06 EUR / Min., (off peak))

E-Mail: kompernass@lidl.ie

IAN 365675_2010

Importer

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Inhaltsverzeichnis

Einführung	22
Informationen zu dieser Bedienungsanleitung	22
Urheberrecht	22
Bestimmungsgemäße Verwendung	22
Warnhinweise	23
Sicherheitshinweise	24
Lieferumfang	27
Bedienelemente	27
Aufstellen und Anschließen	28
Auspacken	28
Entsorgung der Verpackung	28
Gerät aufstellen und betriebsbereit machen	29
Lebensmittel/Einmachgläser vorbereiten	30
Gerät benutzen	30
Gerät ein- und ausschalten	30
Einkochen	31
Flüssigkeiten aufwärmen/warmhalten	33
Überhitzungsschutz	34
Reinigen und Pflegen	34
Reinigung des Zapfhahnes	35
Entkalken	35
Aufbewahren	36
Rezepte	36
Grobe Leberwurst	36
Kürbis süß-sauer	36
Karamellbirnen	37
Erdbeer-Konfitüre	37
Gerät entsorgen	38
Technische Daten	38
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	39
Service	40
Importeur	40



Lesen Sie die Bedienungsanleitung vor der ersten Verwendung aufmerksam durch und heben Sie diese für den späteren Gebrauch auf. Händigen Sie bei Weitergabe des Gerätes an Dritte auch die Anleitung aus.

Einführung

Informationen zu dieser Bedienungsanleitung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes.

Sie haben sich damit für ein hochwertiges Produkt entschieden. Die Bedienungsanleitung ist Bestandteil dieses Produkts. 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 das Produkt nur wie beschrieben und für die angegebenen Einsatzbereiche. Händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Produkts an Dritte mit aus.

Urheberrecht

Diese Dokumentation ist urheberrechtlich geschützt.

Jede Vervielfältigung bzw. jeder Nachdruck, auch auszugsweise sowie die Wiedergabe der Abbildungen, auch im veränderten Zustand, ist nur mit schriftlicher Zustimmung des Herstellers gestattet.

Bestimmungsgemäße Verwendung

Der Einkochautomat eignet sich zum:

- Einkochen
- Erwärmen und Warmhalten von Getränken und dessen Entnahme
- Erwärmen und Warmhalten von Würstchen o. Ä.
- Erwärmen und Warmhalten von Suppen

Das Gerät ist nur für den privaten Gebrauch bestimmt und nicht für gewerbliche oder industrielle Zwecke geeignet.

WARNUNG

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.

Ansprüche jeglicher Art wegen Schäden aus nicht bestimmungsgemäßer Verwendung, unsachgemäßen Reparaturen, unerlaubt vorgenommenen Veränderungen oder Verwendung nicht zugelassener Ersatzteile sind ausgeschlossen.

Das Risiko trägt allein der Betreiber.

Warnhinweise

In der vorliegenden Bedienungsanleitung werden folgende Warnhinweise verwendet:

GEFAHR

Ein Warnhinweis dieser Gefahrenstufe kennzeichnet eine drohende gefährliche Situation.

Falls die gefährliche Situation nicht vermieden wird, kann dies zum Tod oder zu schweren Verletzungen führen.

- Die Anweisungen in diesem Warnhinweis befolgen, um die Gefahr des Todes oder schwerer Verletzungen von Personen zu vermeiden.

WARNUNG

Ein Warnhinweis dieser Gefahrenstufe kennzeichnet eine mögliche gefährliche Situation.

Falls die gefährliche Situation nicht vermieden wird, kann dies zu Verletzungen führen.

- Die Anweisungen in diesem Warnhinweis befolgen, um Verletzungen von Personen zu vermeiden.

ACHTUNG

Ein Warnhinweis dieser Gefahrenstufe kennzeichnet einen möglichen Sachschaden.

Falls die Situation nicht vermieden wird, kann dies zu Sachschäden führen.

- Die Anweisungen in diesem Warnhinweis befolgen, um Sachschäden zu vermeiden.

HINWEIS

- Ein Hinweis kennzeichnet zusätzliche Informationen, die den Umgang mit dem Gerät erleichtern.

Sicherheitshinweise

In diesem Kapitel erhalten Sie wichtige Sicherheitshinweise im Umgang mit dem Gerät.

Dieses Gerät entspricht den vorgeschriebenen Sicherheitsbestimmungen.
Ein unsachgemäßer Gebrauch kann zu Personen- und Sachschäden führen.

Beachten Sie für einen sicheren Umgang mit dem Gerät die folgenden Sicherheitshinweise:

GEFAHR! ELEKTRISCHER SCHLAG!

- ▶ Kontrollieren Sie das Gerät vor der Verwendung auf äußere sichtbare Schäden. Nehmen Sie ein beschädigtes oder heruntergefallenes Gerät nicht in Betrieb.
- ▶ Lassen Sie beschädigte Netzstecker oder Netzkabel sofort von autorisiertem Fachpersonal oder dem Kundenservice austauschen, um Gefährdungen zu vermeiden.
- ▶ 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.
- ▶ Stellen Sie sicher, dass der Sockel mit den elektrischen Anschlüssen niemals mit Wasser in Berührung kommt! Lassen Sie den Sockel erst vollständig trocknen, wenn er versehentlich feucht geworden ist.
- ▶ Achten Sie darauf, dass im Betrieb das Netzkabel niemals nass oder feucht wird. Führen Sie es so, dass es nicht eingeklemmt oder anderweitig beschädigt werden kann.
- ▶ Ziehen Sie nach Gebrauch immer den Netzstecker aus der Steckdose. Ausschalten alleine genügt nicht, weil noch immer Netzspannung im Gerät anliegt, solange der Netzstecker in der Steckdose steckt.
- ▶ Stellen Sie sicher, dass das Netzkabel nicht mit heißen Geräteteilen in Berührung kommt.

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- ▶ Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- ▶ Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und beaufsichtigt.
- ▶ Kinder jünger als 8 Jahre sind vom Gerät und der Anschlussleitung fernzuhalten.
- ▶ Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- ▶ Es können heiße Dampfschwaden entweichen. Der Behälter ist zudem im Betrieb sehr heiß. Tragen Sie daher Topf-Handschuhe. Fassen Sie das Gerät nur an den wärmeisolierten Griffen an.
- ▶ Stellen Sie sicher, dass das Gerät stabil und senkrecht steht, bevor Sie dieses einschalten.
- ▶ Versetzen Sie nach dem Erhitzen den Einkochautomaten nicht mehr!
- ▶ Es kann kochendes Wasser herausspritzen, wenn der Wasserkessel überfüllt wird.
- ▶ Die Oberfläche des Heizelements verfügt nach der Anwendung noch über Restwärme.
- ▶ Es darf keine Flüssigkeit auf die Gerätesteckverbindung überlaufen.
- ▶ Bei Fehlanwendung kann es zu Verletzungen kommen! Verwenden Sie das Gerät immer bestimmungsgemäß!

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- ▶ Defekte Bauteile dürfen nur gegen Original-Ersatzteile ausgetauscht werden. Nur bei diesen Teilen ist gewährleistet, dass sie die Sicherheitsanforderungen erfüllen werden.
- ▶ Stellen Sie sicher, dass das Gerät, das Netzkabel oder der Netzstecker nicht mit heißen Quellen wie Kochplatten oder offenen Flammen in Berührung kommt.
- ▶ Benutzen Sie keine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernwirksystem, um das Gerät zu betreiben.
- ▶ Lassen Sie das Gerät während des Betriebs niemals unbeaufsichtigt.
- ▶ Das Gerät darf nicht mit einem Wasserstrahl gereinigt werden.

HINWEIS

- ▶ Eine Reparatur des Gerätes während der Garantiezeit darf nur von einem vom Hersteller autorisierten Kundendienst vorgenommen werden, sonst besteht bei nachfolgenden Schäden kein Garantieanspruch mehr.

Lieferumfang

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

- Einkochautomat
- Einkochgitter
- Deckel
- Bedienungsanleitung

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**).

Bedienelemente

- ❶ Deckel
- ❷ wärmeisolierte Griffe
- ❸ Drehregler „Minuten“ (MIN) und zugleich Taste TIMER
- ❹ Einkochgitter
- ❺ Displayanzeige „Minuten“ (MIN)
- ❻ Displayanzeige „aktuelle Temperatur“ (CURRENT TEMP)
- ❼ Displayanzeige „eingestellte Temperatur“ (SET TEMP)
- ❽ Kabelaufwicklung
- ❾ Drehregler „Temperatur“ (°C) und zugleich Taste START/STOP
- ❿ Zapfhahn
- ⓫ Zapfhebel

Aufstellen und Anschließen

Auspacken

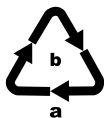
- ◆ Entnehmen Sie alle Teile des Gerätes und die Bedienungsanleitung aus dem Karton.
- ◆ Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.

Entsorgung der Verpackung

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.



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.

HINWEIS

- Heben Sie, wenn möglich, die Originalverpackung während der Garantiezeit des Gerätes auf, um das Gerät im Garantiefall ordnungsgemäß verpacken zu können.

Gerät aufstellen und betriebsbereit machen

- Wickeln Sie das Netzkabel vollständig von der Kabelaufwicklung **8** ab.
- Stellen Sie das Gerät auf eine ebene und rutschfeste Fläche. Achten Sie darauf, dass die Netzsteckdose gut zu erreichen ist.
- Reinigen Sie das Gerät wie im Kapitel "Reinigen und Pflegen" beschrieben.
- Stecken Sie den Netzstecker in eine Netzsteckdose. Das Display leuchtet, ein Signalton erklingt.

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- Betreiben Sie das Gerät nie im Leerzustand! Das Gerät kann irreparabel beschädigt werden!

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- Fassen Sie das Gerät im heißen Zustand nur an den Griffen **2** an. Verbrennungsgefahr!
- Füllen Sie ca. 5 Liter Wasser in das Gerät und lassen Sie es für 20 Minuten bei 100 °C kochen (siehe Abschnitt "Gerät ein- und ausschalten"). Gießen Sie das Wasser nach dem Aufkochen weg.

HINWEIS

- Bei der ersten Inbetriebnahme kann es, bedingt durch fertigungstechnische Rückstände, zu leichter Geruchsentwicklung kommen. Das ist völlig unschädlich und vergeht nach einiger Zeit. Sorgen Sie für ausreichende Belüftung, öffnen Sie zum Beispiel ein Fenster.

Lebensmittel/Einmachgläser vorbereiten

Benutzen Sie zum Einmachen/Einkochen am besten Gläser mit Gummiring und Klammern. Die Einmachgläser müssen frei von Beschädigungen sein.

- 1) Die Einmachgläser müssen möglichst frei von Keimen und Bakterien sein, ansonsten kann das Einmachgut vorzeitig verderben. Kochen Sie die Einmachgläser am besten vor dem Einfüllen der Lebensmittel ca. 5 – 7 Minuten ab.
- 2) Um die Lebensmittel in die Einmachgläser einzufüllen, benutzen Sie, falls möglich, einen Trichter. Die Ränder der Einmachgläser müssen unbedingt sauber sein, wenn das Einmachglas verschlossen wird.
- 3) Nach dem Befüllen, verschließen Sie die Gläser möglichst zügig:
 - Legen Sie den Gummiring auf den Rand des Einmachglases und legen Sie dann den Glasdeckel auf das Einmachglas. Der Gummiring liegt dazwischen.
 - Befestigen Sie den Glasdeckel mit den Verschlussklammern: Bringen Sie die Verschlussklammern jeweils gegenüberliegend an.

Die Einmachgläser sind nun fertig zum Einkochen.

Gerät benutzen

Gerät ein- und ausschalten

- 1) Stellen Sie mit dem Drehregler „Temperatur“ **9** die gewünschte Temperatur ein. Sie können die Temperatur in 1-°C-Schritten einstellen. Alle 5 °C ertönt ein Signalton. Die eingestellte Temperatur erscheint in der Displayanzeige „eingestellte Temperatur“ **7**.
- 2) Stellen Sie die gewünschte Einkochzeit in Minuten am Drehregler „Minuten“ **3** ein. Sie können die Zeit in 1-Minuten-Schritten einstellen. Alle 5 Minuten ertönt ein Signalton. Die eingestellte Zeit erscheint in der Displayanzeige „Minuten“ **5**.

HINWEIS

- Die Hintergrundbeleuchtung des Displays schaltet sich ca. 5 Minuten nach der letzten Betätigung eines Drehreglers automatisch aus, wenn Sie den Aufheizvorgang nicht starten. Die Einstellungen im Display sind weiterhin sichtbar.

Durch Betätigen eines der Drehregler schaltet sich die Hintergrundbeleuchtung des Displays wieder ein.

- 3) Drücken Sie die Taste Heizen START/STOP **9**. Das Aufheizen beginnt. Das Aufheizen wird durch die laufenden Balken „|||||“ angezeigt. In der Displayanzeige „aktuelle Temperatur“ **6** wird die momentane Aufheiztemperatur angezeigt. Sobald das Aufheizen abgeschlossen ist, erklingen Signaltöne, im Display erscheint „X“ und die eingestellte Zeit in der Displayanzeige „Minuten“ **5** beginnt abzulaufen.

HINWEIS

- Die Hintergrundbeleuchtung des Displays leuchtet dauerhaft während das Gerät arbeitet.

Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, ertönen Signaltöne. Das Gerät schaltet sich aus. „X“ und „|||||“ erlöschen im Display.

HINWEIS

- Um einen Aufheizvorgang oder einen Einkochvorgang abubrechen, drücken Sie die Taste Heizen START/STOP ⑨.

- 4) Wenn Sie das Gerät nicht benutzen, ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Netzsteckdose.

Einkochen

HINWEIS

- Unter Einkochen versteht man die Konservierung von Lebensmitteln durch Hitzeeinwirkung. Je nach Art und Masse des Einkochgutes unterscheidet man die Verfahren Sterilisieren und Pasteurisieren. Beim Sterilisieren wird das Einkochgut auf mindestens 100 °C erhitzt. Beim Pasteurisieren liegt die Erhitzungstemperatur bei 80 °C. Für den Hausgebrauch ist das Pasteurisieren ausreichend. Man benötigt hierfür entsprechende Einmachgläser mit Schraubverschluss oder Kappen mit Gummiringen.

HINWEIS

- Konservieren Sie nur frische Lebensmittel. Überreifes Obst oder Gemüse ist zum Einkochen nicht geeignet.
- Achten Sie auf Sauberkeit bei den Einmachgläsern! Kochen Sie die Einmachgläser am besten vor dem Einfüllen der Lebensmittel ca. 5 – 7 Minuten ab. Dann sind alle Keime und Bakterien abgetötet.

- 1) Legen Sie das Einkochgitter ④ in den Einkochautomaten. Achten Sie darauf, dass das Einkochgitter ④ nicht den Temperaturfühler im Inneren des Gerätes berührt.
- 2) Stellen Sie die befüllten und gut verschlossenen Einmachgläser auf das Einkochgitter ④. Stapeln Sie die Einmachgläser gegebenenfalls übereinander.
- 3) Füllen Sie so viel Wasser in den Einkochautomaten, bis die oberen Einmachgläser mindestens zu 3/4 im Wasser stehen. Überschreiten Sie jedoch dabei nicht die Markierung MAX. Achten Sie darauf, dass die Einmachgläser in der unteren Lage gut verschlossen sind, damit kein Wasser eindringen kann.
- 4) Schließen Sie den Einkochautomaten mit dem Deckel ①.

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- Fassen Sie das Gerät im heißen Zustand nur an den Griffen ② an. Verbrennungsgefahr!

- 5) Stellen Sie mit dem Drehregler „Temperatur“ ⑨ die gewünschte Temperatur ein.
Richten Sie sich bei der Temperatúrauswahl nach folgenden Tabellen:

Fleisch	Temperatur in °C	Zeit in Minuten
Braten im Stück (durchgebraten)	100 (MAX)	85
Fleischbrühe	100 (MAX)	60
Wild/Geflügel (durchgebraten)	100 (MAX)	75
Gulasch (durchgebraten)	100 (MAX)	75
Hackfleisch/Wurstmasse (roh)	100 (MAX)	110

Obst	Temperatur in °C	Zeit in Minuten
Äpfel weich/hart	85	30/40
Apfelmus	90	30
Kirschen	80	30
Birnen weich/hart	90	30/80
Erdbeeren/Brombeeren	80	25
Rhabarber	95	30
Himbeeren/Stachelbeeren	80	30
Johannisbeeren/Preiselbeeren	90	25
Aprikosen	85	30
Mirabellen/Renekloden	85	30
Pfirsiche	85	30
Pflaumen/Zwetschgen	90	30
Quitten	95	30
Heidelbeeren	85	25

Gemüse	Temperatur in °C	Zeit in Minuten
Blumenkohl	100 (MAX)	90
Spargel	100 (MAX)	120
Erbsen	100 (MAX)	120
Gewürzgurken	85	30
Möhren/Karotten	100 (MAX)	90
Kürbis	90	30
Kohlrabi	100 (MAX)	95
Sellerie	100 (MAX)	110
Rosenkohl/Rotkohl	100 (MAX)	110

Gemüse	Temperatur in °C	Zeit in Minuten
Pilze	100 (MAX)	110
Bohnen	100 (MAX)	120
Tomaten/Tomatenmark	90	30

HINWEIS

- Die in den Tabellen angegebenen Zeitspannen beziehen sich auf die tatsächliche Einkochzeit. Die Zeitspanne beginnt also erst, wenn der Einkochautomat die eingestellte Temperatur erreicht hat. Das Aufheizen kann bei vollem Gerät bis zu 90 Minuten dauern!
- 6) Stellen Sie die in der Tabelle angegebene Einkochzeit mit dem Drehregler „Minuten“ **3** ein.
 - 7) Starten Sie das Gerät, indem Sie die Taste Heizen START/STOP **9** drücken. Signaltöne erklingen und das Aufheizen beginnt. Sobald das Aufheizen abgeschlossen ist, erklingen Signaltöne, im Display erscheint „X“ und die eingestellte Zeit in der Displayanzeige „Minuten“ **5** beginnt abzulaufen. Wenn die eingestellte Einkochzeit abgelaufen ist, erklingen Signaltöne. Das Gerät schaltet sich aus. „X“ und „|||||“ erlöschen im Display.
 - 8) Stellen Sie ein temperaturresistentes Gefäß unter den Zapfhahn **10** und drücken Sie den Zapfhebel **11** nach unten. Das Wasser läuft heraus.
 - 9) Wenn das heiße Wasser abgelaufen ist, lassen Sie die Einmachgläser abkühlen.

Flüssigkeiten aufwärmen/warmhalten

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- Füllen Sie Flüssigkeiten höchstens bis zur MAX-Markierung ein! Ansonsten kann die Flüssigkeit überlaufen!

- 1) Füllen Sie die Flüssigkeit (zum Beispiel Glühwein oder Kakao) in den Einkochautomaten.
- 2) Setzen Sie den Deckel **1** auf den Einkochautomaten.

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- Fassen Sie das Gerät im heißen Zustand nur an den Griffen **2** an. Verbrennungsgefahr!

- 3) Stellen Sie mit dem Drehregler „Temperatur“ **9** die gewünschte Temperatur ein.
- 4) Drücken Sie die Taste TIMER **3**. Es erscheint „∞“ im Display. Es muss nun keine Einkochzeit eingestellt werden. Das Gerät heizt solange, bis Sie das Gerät wieder ausschalten.
- 5) Rühren Sie die Flüssigkeiten regelmäßig um, damit sich die Wärme gleichmäßig verteilt.
- 6) Wenn die gewünschte Temperatur erreicht ist, erklingen Signaltöne.

Sie können Flüssigkeiten ohne feste Bestandteile durch den Zapfhahn ⑩ abzapfen:

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- ▶ Zapfen Sie keine Flüssigkeiten mit festen Bestandteilen, wie zum Beispiel Suppen o. Ä. Die festen Bestandteile verstopfen den Zapfhahn ⑩!
- 1) Halten Sie hierzu einen Becher o. Ä. unter den Zapfhahn ⑩ und drücken Sie den Zapfhebel ⑪ nach unten, bis die Flüssigkeit durch den Zapfhahn ⑩ läuft.
- 2) Wenn sich die gewünschte Flüssigkeitsmenge im Becher befindet, lösen Sie den Zapfhebel ⑪. Der Zapfhahn ⑩ ist wieder geschlossen.

HINWEIS

- ▶ Sie können auch Eintöpfe im Einkochautomaten warmhalten. Rühren Sie die Eintöpfe regelmäßig um, ansonsten brennen diese am Geräteboden an.

Überhitzungsschutz

Dieses Gerät ist mit einem Überhitzungsschutz ausgestattet.

Zu einer Überhitzung kann es kommen, wenn sich zu wenig oder keine Flüssigkeit im Einkochautomat befindet. In diesem Fall erklingen Signaltöne und das Symbol „U“ blinkt im Display. Füllen Sie in diesem Fall sofort Flüssigkeit nach.

Wenn keine Flüssigkeit nachgefüllt wird, schaltet sich das Gerät nach 5 Minuten aus. Sobald Sie Flüssigkeit nachgefüllt haben, können Sie das Gerät wieder starten.

Reinigen und Pflegen

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Ziehen Sie vor jeder Reinigung den Netzstecker aus der Netzsteckdose! Ansonsten besteht Gefahr eines elektrischen Schlages!
- ▶ Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung abkühlen. Verbrennungsgefahr!

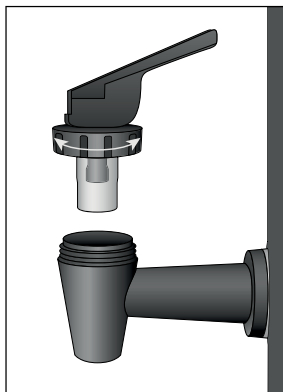
ACHTUNG! SACHSCHADEN!

-  Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten! Ansonsten wird das Gerät irreparabel beschädigt!
- ▶ Das Gerät darf nicht mit einem Wasserstrahl gereinigt werden.
- ▶ Benutzen Sie keine scheuernden oder ätzenden Reinigungsmittel. Diese können die Oberfläche angreifen und das Gerät irreparabel beschädigen.
- Reinigen Sie das Gerät mit einem leicht angefeuchteten Tuch. Bei hartnäckigeren Verschmutzungen geben Sie ein mildes Spülmittel auf das Tuch.
- Reinigen Sie das Display mit einem weichen, fusselfreien Tuch.
- Reinigen Sie das Einkochgitter ④ in milder Seifenlauge und spülen Sie es mit klarem Wasser ab.

Reinigung des Zapfhahnes

Um den Zapfhahn ⑩ gründlich zu reinigen, können Sie den Zapfhebel ⑪ abschrauben. Der Zapfhahn ⑩ kann nicht abgeschraubt werden, da es ansonsten Probleme mit der Dichtigkeit geben kann.

- 1) Schrauben Sie den Zapfhebel ⑪ gegen den Uhrzeigersinn vom Zapfhahn ⑩ ab.
- 2) Legen Sie den Zapfhebel ⑪ in milde Spüllauge und bewegen Sie ihn hin und her.
- 3) Spülen Sie ihn mit klarem Wasser ab.
- 4) Lassen Sie, um den Zapfhahn ⑩ zu reinigen, milde Spüllauge durchlaufen. Bei hartnäckigen Verschmutzungen können Sie das Innere des Zapfhahnes ⑩ mit einem Pfeifenputzer reinigen.
- 5) Lassen Sie danach klares Wasser durch den Zapfhahn ⑩ laufen.
- 6) Schrauben Sie den Zapfhebel ⑪ im Uhrzeigersinn wieder auf den Zapfhahn ⑩.



Entkalken

Kalkablagerungen am Geräteboden führen zu Energieverlusten und beeinträchtigen die Lebensdauer des Gerätes.

Entkalken Sie das Gerät, sobald sich Kalkablagerungen zeigen.

- 1) Benutzen Sie einen handelsüblichen Entkalker. Gehen Sie so vor, wie in der Anleitung des Entkalkers beschrieben.
- 2) Reinigen Sie nach dem Entkalken das Gerät mit viel klarem Wasser.

HINWEIS

- Bei geringer Verkalkung reicht es meist aus, das Innere des Gerätes mit einem mit Essig getränkten Tuch auszuwischen. Spülen Sie danach das Gerät mit klarem Wasser aus und trocknen Sie es ab.

Aufbewahren

Wickeln Sie das Netzkabel um die Kabelaufwicklung ⑧ und stecken Sie den Netzstecker in den Netzsteckerhalter in der Mitte des Gerätebodens.

Bewahren Sie den Einkochautomaten an einem trockenen Ort auf.

Rezepte

Grobe Leberwurst

2 kg Schweinebauch mit Schwarte

500 g Schweineleber

500 g Zwiebeln

100 g Schweineschmalz

2 TL zerstoßener Piment

1 EL Thymian und Majoran, getrocknet

1 TL weißer Pfeffer

1 EL Salz

Zubereitung

Kochen Sie den Schweinebauch 1,5 Stunden in Salzwasser und lassen Sie ihn darin abkühlen.

Anschließend drehen Sie ihn durch eine mittlere Fleischwolfscheibe. Drehen Sie die Leber durch eine feine Lochscheibe.

Würfeln Sie die Zwiebeln und dünsten Sie sie im Schmalz glasig. Geben Sie dann Fleisch, Leber, Gewürze und 1/4 Liter der Schweinebauchbrühe dazu und verrühren Sie diese kräftig. Füllen Sie die Masse sofort in vorbereitete Gläser. Füllen Sie nur 1/3 des Glases!

Kochen Sie die Gläser ca. 2 Stunden bei ca. 98 °C ein.

Dieses Rezept können Sie verschiedenartig variieren: zum Beispiel verschiedene Kräuter, Knoblauch oder Schinkenwürfel hinzugeben.

Kürbis süß-sauer

2 kg Kürbis

1/2 l Essig

1 l Wasser

1/4 l Weinessig

1 kg Zucker

Saft und Schale von einer Zitrone

eine Ingwerwurzel (in Scheiben geschnittener frischer Ingwer)

eine Stange Zimt

einige Nelken

Zubereitung

Halbieren Sie den Kürbis und entfernen Sie das Mark. Schälen Sie den Kürbis und schneiden Sie ihn in kleine Würfel. Wiegen Sie die Kürbiswürfel und waschen Sie sie. Übergießen Sie sie in einer Schüssel mit verdünntem Essig (auf 2 Kilogramm Kürbisfleisch je 1/2 Liter Essig und 1 Liter Wasser). Lassen Sie die Kürbiswürfel 12 Stunden darin stehen. Schütten Sie am nächsten Tag das Wasser ab und lassen Sie die Kürbiswürfel gut abtropfen.

Bereiten Sie den Sud aus:

1/4 Liter Weinessig, 1 Kilogramm Zucker, dem Saft und der Schale von 1 Zitrone, 1 Stück (Wurzel) in Scheiben geschnittenen, frischen Ingwer – ersatzweise 1/2 Teelöffel Ingwerpulver, 1 Stange Zimt, einige Nelken (ca. ein Esslöffel voll, ersatzweise gemahlen).

Kochen Sie den Sud auf und kochen Sie die Kürbiswürfel darin glasig.

Füllen Sie die Kürbiswürfel in Einmachgläser. Lassen Sie den Sud noch einmal aufkochen und dann eindicken. Gießen Sie ihn über die Kürbiswürfel und verschließen Sie die Einmachgläser. Die Einmachgläser dürfen nur zu 1/3 gefüllt sein!

Lassen Sie den Kürbis bei 90 °C ca. 30 Minuten im Einkochautomaten einkochen.

Karamellbirnen

1,5 kg Birnen (fest/reif)

150 g Zucker

750 ml Wasser

Zubereitung

Schälen Sie die Birnen. Vierteln Sie diese und entfernen Sie das Kerngehäuse.

Karamellisieren Sie den Zucker in einer Pfanne. Schütten Sie das Wasser in die Pfanne und kochen Sie es solange auf, bis der Zucker gelöst ist.

Füllen Sie die Birnen in die vorbereiteten Gläser.

Schütten Sie den Karamellsaft in die Gläser, so dass die Birnen bedeckt sind.

Lassen Sie zum Rand der Gläser etwas Platz und verschließen Sie die Gläser gut.

Lassen Sie die Birnen bei 90 °C ca. 30 Minuten im Einkochautomaten einkochen.

Erdbeer-Konfitüre

Entfernen Sie die Stiele und waschen Sie die Erdbeeren. Pürieren Sie die Erdbeeren. Überstreuen Sie sie mit Gelierzucker 1:1 (auf 1000 g Erdbeeren 1000 g Zucker). Lassen Sie sie eine Nacht ziehen und rühren Sie sie um.

Füllen Sie die Erdbeeren in Einmachgläser (nur zu 2/3 füllen) und verschließen Sie die Einmachgläser gut.

Kochen Sie die Erdbeeren bei 80 °C ca. 25 Minuten im Einkochautomaten ein.

Gerät entsorgen



Werfen Sie das Gerät keinesfalls in den normalen Hausmüll. Dieses Produkt unterliegt der europäischen Richtlinie 2012/19/EU-WEEE (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.



Das Produkt ist recycelbar, unterliegt einer erweiterten Herstellerverantwortung und wird getrennt gesammelt.

Technische Daten

Spannungsversorgung	220 – 240 V ~ (Wechselstrom), 50 Hz
Nennleistung	1800 W
Fassungsvermögen	ca. 27 Liter
Temperaturbereich	30 – 100 °C
Schutzart	IPX3 (Schutz gegen Sprühwasser)
	Alle Teile dieses Gerätes, welche mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind lebensmittelecht.

Garantie der Kompernaß Handels GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

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

Garantiebedingungen

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

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

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

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

Garantieumfang

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

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

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

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

Abwicklung im Garantiefall

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

- Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenbon 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 (Kassenbon) und der Angabe, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist, für Sie portofrei an die Ihnen mitgeteilte Serviceanschrift übersenden.



Auf www.lidl-service.com können Sie diese und viele weitere Handbücher, Produktvideos und Installationssoftware herunterladen.

Mit diesem QR-Code gelangen Sie direkt auf die Lidl-Service-Seite (www.lidl-service.com) und können mittels der Eingabe der Artikelnummer (IAN) 365675_2010 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 365675_2010

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

Sommaire

Introduction	42
Informations relatives à ce mode d'emploi	42
Droits d'auteur	42
Utilisation conforme	42
Avertissements	43
Consignes de sécurité	44
Matériels fournis	47
Boutons de commande et afficheurs	47
Installation et raccordement	48
Déballage	48
Recyclage de l'emballage	48
Mise en place de l'appareil, préparation pour l'utilisation	49
Préparer les aliments/bocaux	50
Utilisation de l'appareil	50
Mise en marche, mise à l'arrêt de l'appareil	50
Stériliser	51
Chauffage de produits liquides/maintien à la température	53
Protection contre la surchauffe	54
Nettoyage et entretien	54
Nettoyage du robinet	55
Détartrage	55
Rangement	56
Recettes	56
Pâté de foie à gros grains	56
Citrouille à la mode douce amère	56
Poires au caramel	57
Confiture de fraises	57
Mise au rebut	58
Caractéristiques techniques	58
Garantie pour Kompernass Handels GmbH pour la Belgique	59
Garantie pour Kompernass Handels GmbH pour la France	60
Service après-vente	63
Importateur	64



Veuillez lire attentivement et entièrement le mode d'emploi avant la première utilisation et le conserver en vue d'une réutilisation ultérieure. Lors du transfert de l'appareil à une tierce personne, remettez-lui également le mode d'emploi.

Introduction

Informations relatives à ce mode d'emploi

Toutes nos félicitations pour l'achat de votre nouvel appareil.

Vous venez ainsi d'opter pour un produit de grande qualité. Le mode d'emploi fait partie intégrante de ce produit. Il contient des remarques importantes concernant la sécurité, l'usage et la mise au rebut. Avant d'utiliser le produit, veuillez vous familiariser avec toutes les consignes d'utilisation et de sécurité. N'utilisez le produit que conformément aux consignes et pour les domaines d'utilisation prévus. Si vous cédez le produit à un tiers, remettez-lui également tous les documents.

Droits d'auteur

Cette documentation est protégée par les droits d'auteur.

Toute reproduction de ce document, même partielle, ainsi que la réutilisation des illustrations suppose l'accord écrit du fabricant.

Utilisation conforme

Le stérilisateur de conserves est approprié pour :

- stériliser
- réchauffer et tenir au chaud les boissons et les prélever
- réchauffer et tenir au chaud les saucisses, ou assimilés.
- réchauffer et tenir au chaud les soupes.

L'appareil est prévu pour l'usage privé et n'est pas adapté à un usage dans un cadre commercial ou industriel.

AVERTISSEMENT

Danger suite à un usage non conforme !

L'appareil peut présenter un danger en cas d'usage non conforme et/ou d'usage divergent.

- Utiliser l'appareil exclusivement de manière conforme à sa destination.
- Respecter les procédures décrites dans ce mode d'emploi.

Aucune réclamation ne pourra être recevable concernant des dommages résultant d'une utilisation non conforme, de réparations mal effectuées, de modifications non permises effectuées sur le matériel ou d'utilisation de pièces de rechange non validées.

La personne opérant l'appareil est seule à assumer le risque.

Avertissements

Les avertissements suivants sont utilisés dans ce mode d'emploi :

DANGER

Une mise en garde concernant ce niveau de danger signale une situation potentiellement dangereuse.

La non prise en compte d'une mise en garde peut être à l'origine d'un accident grave, éventuellement mortel.

- Suivre les recommandations accompagnant une mise en garde pour parer au risque d'un accident grave.

AVERTISSEMENT

Un avertissement de ce niveau de danger signale une situation potentiellement dangereuse.

Des accidents peuvent résulter de l'incapacité à éviter la situation dangereuse.

- Voilà pourquoi il est important de suivre les instructions figurant dans cet avertissement, pour éviter que des personnes ne soient blessées.

ATTENTION

Un avertissement de ce niveau de danger signale un dommage matériel potentiel.

Si vous ne pouvez éviter la situation dangereuse, cela peut entraîner des dommages matériels.

- Suivre les instructions dans cet avertissement, pour éviter tous dommages matériels.

REMARQUE

- Une remarque signale des informations supplémentaires qui facilitent la manipulation de l'appareil.

Consignes de sécurité

Ce chapitre contient des consignes de sécurité importantes se rapportant à la manipulation de l'appareil.

Cet appareil est conforme aux consignes de sécurité prescrites. Tout usage non conforme peut toutefois entraîner des accidents et des dommages matériels.

Pour assurer la manipulation de l'appareil en toute sécurité, veuillez respecter les consignes de sécurité suivantes :

DANGER ! RISQUE D'ÉLECTROCUTION !

- ▶ Vérifiez l'absence de dommages visibles extérieurs avant l'usage de l'appareil. Ne mettez pas en service un appareil endommagé ou ayant subi une chute.
- ▶ Faites remplacer immédiatement les fiches secteur ou les cordons d'alimentation endommagés par des techniciens spécialisés autorisés ou par le service clientèle pour éviter tout risque.
- ▶ Confiez les réparations sur l'appareil exclusivement à des entreprises agréées ou au service après-vente. Toute réparation non conforme peut entraîner des risques importants pour l'utilisateur. A cela s'ajoute la suspension des clauses de garantie.
- ▶ S'assurer que le socle comportant les raccordements électriques n'entre jamais en contact avec de l'eau ! Laisser d'abord sécher entièrement le socle, s'il a accidentellement été mouillé.
- ▶ Veiller à ce que le cordon d'alimentation ne soit jamais exposé à l'humidité pendant le fonctionnement. Disposer le cordon de manière à éviter qu'il ne soit endommagé ou coincé.
- ▶ Après utilisation, toujours débrancher l'appareil. Il ne suffit pas d'éteindre l'appareil, en raison de la présence de courant dans l'appareil si celui-ci reste branché.
- ▶ S'assurer que le cordon d'alimentation n'entre pas en contact avec des parties chaudes de l'appareil.

⚠ MISE EN GARDE ! RISQUE D'ACCIDENT !

- ▶ Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. Tenir l'appareil et son cordon hors de portée des enfants.
- ▶ Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.
- ▶ Le nettoyage et la maintenance utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants à moins qu'ils aient plus de 8 ans et soient sous surveillance.
- ▶ Maintenir l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- ▶ Il faut surveiller les enfants pour être sûr qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- ▶ Des vapeurs brûlantes peuvent se dégager. De plus, le récipient est brûlant pendant le fonctionnement. Portez par conséquent des gants de cuisine. Ne touchez l'appareil que sur les poignées calorifugées.
- ▶ Assurez-vous que l'appareil est stable et bien à la verticale avant de le mettre en marche.
- ▶ Ne déplacez plus le stérilisateur après qu'il ait chauffé !
- ▶ De l'eau en ébullition risque de s'échapper si la cuve d'eau est trop remplie.
- ▶ Suite à l'utilisation, la surface de l'élément de chauffe présente encore une chaleur résiduelle.
- ▶ Aucun liquide ne doit couler sur le connecteur de l'appareil.
- ▶ Une mauvaise utilisation peut être la cause de blessures ! Utiliser l'appareil toujours de manière conforme à sa destination !

ATTENTION ! RISQUE DE DOMMAGE MATÉRIEL !

- ▶ Les pièces défectueuses devront impérativement être remplacées par des pièces de rechange d'origine. Seules ces pièces garantissent en effet la satisfaction des critères de sécurité.
- ▶ S'assurer que l'appareil, le câble de tension secteur ou le connecteur ne rentrent pas en contact avec des points chauds (plaque chauffante, flamme, etc.).
- ▶ Ne pas utiliser de minuterie externe ou un système de télécommande distinct pour opérer l'appareil.
- ▶ Pendant l'exploitation, ne jamais laisser l'appareil sans surveillance.
- ▶ L'appareil ne doit pas être lavé au jet d'eau.

REMARQUE

- ▶ Toute réparation de l'appareil au cours de la période sous garantie devra être exclusivement confiée à un service après-vente agréé par le fabricant, sinon tous dommages se produisant ultérieurement ne seront pas couverts par la garantie.

Matériels fournis

L'appareil est équipé par défaut des composants suivants :

- Cuiseur à bords électriques
- Grille du stérilisateur
- Couvercle
- Mode d'emploi

REMARQUE

- ▶ Vérifiez que la livraison est bien complète et qu'elle ne présente pas de dommages apparents.
- ▶ En cas de livraison incomplète ou de dommages résultant d'un emballage défectueux ou du transport, s'adresser à la hotline du service après-vente (voir **Service après-vente**).

Boutons de commande et afficheurs

- ❶ Couvercle
- ❷ Poignées calorifugées
- ❸ Bouton tournant « Minutes » (MIN) de la minuterie, aussi touche de commande TIMER
- ❹ Grille du stérilisateur
- ❺ Afficheur « minutes » (MIN)
- ❻ Afficheur « température en cours » (CURRENT TEMP)
- ❼ Afficheur « température réglée » (SET TEMP)
- ❽ Enroulement du cordon
- ❾ Bouton tournant du régulateur « Température » (°C) et aussi touche de commande « START/STOP »
- ❿ Robinet
- ⓫ Levier de robinet

Installation et raccordement

Déballage

- ◆ Sortir du carton tout le matériel et la notice.
- ◆ Retirer tous les matériaux d'emballage.

Recyclage de l'emballage

L'emballage protège l'appareil de tous dommages éventuels au cours du transport. Les matériaux d'emballage ont été sélectionnés selon des critères de respect de l'environnement et de recyclage, de sorte qu'ils peuvent être recyclés.



Le recyclage de l'emballage en filière de revalorisation permet d'économiser des matières premières et de réduire le volume de déchets. Veuillez éliminer les matériaux d'emballage qui ne servent plus en respectant la réglementation locale.

REMARQUE

- Dans la mesure du possible, conservez l'emballage d'origine pendant la période sous garantie, afin de pouvoir emballer l'appareil en bonne et due forme pour l'expédition si vous étiez amené à faire valoir la garantie.



Éliminez l'emballage d'une manière respectueuse de l'environnement. Observez le marquage sur les différents matériaux d'emballage et trie-les séparément si nécessaire. Les matériaux d'emballage sont repérés par des abréviations (a) et des numéros (b) qui ont la signification suivante:

1-7 : Plastiques,
20-22 : Papier et carton,
80-98 : Matériaux composites.

Mise en place de l'appareil, préparation pour l'utilisation

- Déroulez complètement le cordon d'alimentation (enrouleur de câble ❸).
- Installez l'appareil sur une surface plane et anti-dérapante. Veillez à ce que la prise secteur soit facilement accessible.
- Nettoyez l'appareil comme décrit dans le chapitre « Nettoyage et entretien ».
- Enfichez la fiche secteur dans une prise électrique. L'écran s'allume, un signal sonore retentit.

ATTENTION ! RISQUE DE DOMMAGE MATÉRIEL !

- N'opérez jamais l'appareil lorsqu'il est vide ! L'appareil risque alors d'être endommagé de manière irréparable.

MISE EN GARDE ! RISQUE D'ACCIDENT !

- Lorsqu'il est chaud, saisissez l'appareil uniquement au niveau des poignées ❷.
Risque de brûlure !
- Remplissez environ 5 litres d'eau dans l'appareil et faites-la bouillir à 100 °C pendant 20 minutes (voir le paragraphe « Allumer et éteindre l'appareil »). Jetez l'eau que vous venez de faire bouillir.

REMARQUE

- En raison de résidus liés à la fabrication, la première mise en service peut entraîner la formation de certaines odeurs. Ceci n'est pas nocif et s'estompe après quelque temps. Assurez une aération suffisante, par exemple en ouvrant une fenêtre.

Préparer les aliments/bocaux

Utilisez idéalement des bocaux avec un joint en caoutchouc et une attache en métal pour la conservation/stérilisation. Les bocaux ne doivent pas être abîmés.

- 1) Les bocaux doivent être exempts de germes et de bactéries, sans quoi les aliments stérilisés s'abîment plus vite. Ébouillantez de préférence les bocaux pendant env. 5 - 7 minutes avant de verser les aliments.
- 2) Pour verser les aliments dans les bocaux, utilisez si possible un entonnoir. Les bords des bocaux doivent absolument être propres lorsque vous fermez le bocal.
- 3) Une fois remplis, fermez rapidement les bocaux :
 - Placez le joint en caoutchouc sur le bord du bocal et placez le couvercle en verre sur le bocal. Le joint en caoutchouc se trouve entre les deux.
 - Fixez le couvercle en verre avec les clips de fermeture : Positionnez les clips de fermeture respectivement l'un en face de l'autre.

Les bocaux sont maintenant prêts pour la stérilisation.

Utilisation de l'appareil

Mise en marche, mise à l'arrêt de l'appareil

- 1) Réglez la température appropriée avec le bouton de réglage de la température **9**. La température est réglable par incrément de 1 °C. Un signal sonore retentit à chaque tranche de 5 °C balayée. La température fixée est signalée sur l'afficheur « Température réglée » **7**.
- 2) Fixer le temps de maintien en chauffe souhaité en minutes avec le bouton tournant « Minutes » **3**. Ce temps est réglable par incrément de 1 minute. Un signal sonore retentit à chaque tranche de 5 minutes. La durée fixée est indiquée sur l'afficheur « Minutes » **5**.

REMARQUE

► Le rétroéclairage de l'écran s'éteint automatiquement 5 minutes environ après le dernier actionnement du bouton de sélection, si vous ne démarrez pas l'opération de chauffe. Les réglages à l'écran demeurent visibles. Le fait d'activer l'un des boutons de sélection allume à nouveau le rétroéclairage de l'écran.

- 3) Actionnez la touche « chauffe START/STOP » **9**. Le chauffage commence. La mise en chauffe est signalée par la rampe «  ». L'afficheur « température en cours » **6** indique la température momentanée du chauffage. Dès que la mise en chauffe est terminée, un signal sonore retentit, «  » s'affiche à l'écran et la minuterie démarre pour le comptage de temps (afficheur « minutes » **5**).

REMARQUE

- Le rétroéclairage de l'écran reste allumé en permanence pendant que l'appareil fonctionne.

Lorsque le délai fixé est écoulé, le signal sonore retentit. L'appareil s'arrête.

«  » et «  » s'effacent de l'écran.

REMARQUE

- Actionner la touche « chauffage START/STOP »  pour interrompre une séquence de chauffage ou de stérilisation.

4) Retirez toujours la fiche secteur de la prise lorsque vous n'utilisez pas l'appareil.

Stériliser

REMARQUE

- La stérilisation consiste à conserver des aliments par exposition à la chaleur. Selon le type et la masse des aliments à stériliser, on distingue entre les procédés de « stérilisation » et celui de « pasteurisation ». Lors de la stérilisation, les aliments à stériliser sont amenés à une température minimum de 100 °C. Pour la pasteurisation la température de chauffage est de 80 °C. La pasteurisation suffit pour les usages domestiques. Pour ce faire, prévoir des bocaux pour conserve avec fermeture à vis correspondants ou des couvercles avec des anneaux en caoutchouc.

REMARQUE

- Stérilisez uniquement des aliments frais. Des fruits ou des légumes trop mûrs ne sont pas adaptés pour être stérilisés.
- Veillez à ce que vos bocaux soient très propres ! Il est recommandé d'ébouillanter les bocaux pendant 5 à 7 minutes avant de les remplir d'aliments. Vous éliminez ainsi tous les germes et bactéries.

- 1) Mettre la grille de stérilisation  dans le stérilisateur. Veillez à ce que la grille du stérilisateur  ne touche pas la sonde de température à l'intérieur de l'appareil.
- 2) Placez les bocaux bien remplis et bien fermés sur la grille du stérilisateur . Le cas échéant, empilez les bocaux.
- 3) Remplissez le stérilisateur avec de l'eau jusqu'à ce que les bocaux du dessus soient recouverts d'au moins 3/4 d'eau. Veillez toutefois à ne pas dépasser le repère MAX. Veillez également à ce que les bocaux du dessous soient bien fermés pour que l'eau ne puisse pas y pénétrer.
- 4) Fermer le stérilisateur avec le couvercle .

MISE EN GARDE ! RISQUE D'ACCIDENT !

- Lorsqu'il est chaud, saisissez l'appareil uniquement au niveau des poignées . Risque de brûlure !

- 5) Régler à la température souhaitée avec le bouton du régulateur « Température » ⑨.

Se baser sur le tableau suivant pour la sélection de la température :

produits carnés	température en °C	temps en minutes
rôti cuit en pièce	100 (MAX)	85
consommé	100 (MAX)	60
gibier/volailles (bien rôti)	100 (MAX)	75
goulache (bien rôti)	100 (MAX)	75
viande hachée, farce à saucisse (crue)	100 (MAX)	110

fruits	température en °C	temps en minutes
pommes mûres/dures	85	30/40
compote de pommes	90	30
cerises	80	30
poires mûres/dures	90	30/80
fraises/mûres	80	25
rhubarbe	95	30
framboises/groseilles	80	30
cassis/airelles	90	25
abricots	85	30
mirabelles/reine-claude	85	30
pêches	85	30
pruneaux/prunes	90	30
coings	95	30
myrtilles	85	25

Légumes	température en °C	temps en minutes
chou-fleur	100 (MAX)	90
asperge	100 (MAX)	120
petits pois	100 (MAX)	120
cornichons à la russe	85	30
carottes	100 (MAX)	90
citrouille	90	30
chou-rave	100 (MAX)	95
céleri	100 (MAX)	110
choux de Bruxelles/choux rouges	100 (MAX)	110

Légumes	température en °C	temps en minutes
champignons	100 (MAX)	110
haricots	100 (MAX)	120
tomates/concentré de tomates	90	30

REMARQUE

- Les durées indiquées dans le tableau concernent des temps de stérilisation effectifs. Le processus de stérilisation (et le comptage du temps réglé) ne commence vraiment que lorsque l'appareil a atteint la température de consigne. La mise en température peut prendre jusqu'à 90 minutes pour un appareil plein !

- 6) Fixer le temps de stérilisation d'après les valeurs indiquées dans le tableau avec le bouton du régulateur « minutes » ③ ein.
- 7) Démarrer l'appareil en actionnant la touche « chauffage START/STOP » ④. Un signal sonore retentit et le chauffage commence. Dès que le chauffage est terminé, le signal sonore retentit, « X » s'affiche à l'écran et la minuterie commence le comptage (afficheur « minutes » ⑤). Le signal sonore retentit lorsque le temps fixé pour la stérilisation est écoulé. L'appareil s'arrête. « X » et « ||||| » s'effacent de l'écran.
- 8) Placer un conteneur résistant à la température sous le robinet ⑩ et appuyer le levier ⑪ vers le bas. L'eau s'écoule.
- 9) Laisser les bocaux se refroidir une fois l'eau chaude évacuée.

Chauffage de produits liquides/maintien à la température

ATTENTION ! RISQUE DE DOMMAGE MATÉRIEL !

- Remplissez les liquides au maximum jusqu'à la marque MAX ! Sinon, le liquide risque de déborder!

- 1) Verser le produit liquide (vin chaud, chocolat chaud, etc.) dans le stérilisateur/ réchauffeur.
- 2) Placer le couvercle ① sur le stérilisateur/réchauffeur.

⚠ MISE EN GARDE ! RISQUE D'ACCIDENT !

- Lorsqu'il est chaud, saisissez l'appareil uniquement au niveau des poignées ②. Risque de brûlure !

- 3) Réglez la température appropriée avec le bouton de réglage de la température ⑨.
- 4) Actionnez la touche TIMER ③. L'écran affiche « ∞ ». Ne pas fixer un temps de stérilisation. L'appareil continue à chauffer tant qu'il reste sous tension.
- 5) Remuez régulièrement les liquides pour une répartition uniforme de la chaleur.
- 6) Un signal sonore retentit lorsque la température souhaitée est atteinte.

Vous pouvez retirer les liquides sans composants solides à l'aide du robinet ⑩ :

ATTENTION ! RISQUE DE DOMMAGE MATÉRIEL !

- ▶ Ne pas retirer de liquides contenant des composants solides, comme des soupes ou d'autres préparations alimentaires. Car les composants solides bouchent le robinet ⑩!
- 1) Tenez un gobelet ou un récipient similaire sous le robinet ⑩ et appuyez le levier du robinet ⑪ vers le bas.
- 2) Dès que la quantité de liquide souhaitée se trouve dans le récipient, relâchez le levier du robinet ⑪. Le robinet ⑩ est à nouveau fermé.

REMARQUE

- ▶ Vous pouvez également tenir au chaud des potées dans le stérilisateur. Remuez régulièrement les potées, afin d'éviter qu'elles ne brûlent et s'attachent au fond de l'appareil.

Protection contre la surchauffe

Cet appareil est pourvu d'une protection anti-surchauffe.

Une surchauffe peut survenir si la quantité de liquide dans l'appareil est trop faible (ou s'il n'y a pas de liquide du tout). Un signal sonore retentit dans ce cas et le pictogramme « U » clignote à l'écran. Faire immédiatement un appoint de liquide.

En l'absence d'appoint de liquide, l'appareil se met à l'arrêt au bout de 5 minutes. On peut redémarrer l'appareil lorsque l'appoint de liquide est effectué.

Nettoyage et entretien

⚠ MISE EN GARDE ! RISQUE D'ACCIDENT !

- ▶ Avant chaque nettoyage, n'oubliez pas de retirer la fiche secteur de la prise secteur ! Sinon, il y a un risque de choc électrique !
- ▶ Avant chaque nettoyage, laissez entièrement refroidir l'appareil. Risque de brûlure !

ATTENTION ! RISQUE DE DOMMAGE MATÉRIEL !

 N'immergez jamais l'appareil dans de l'eau ou dans d'autres liquides ! L'appareil risque d'être endommagé de manière irréparable.

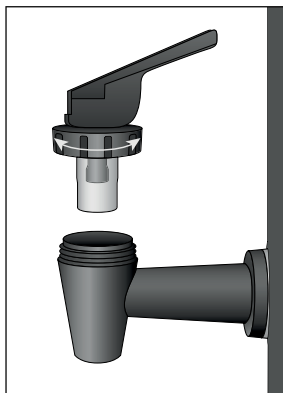
- ▶ L'appareil ne doit pas être lavé au jet d'eau.
- ▶ Ne pas utiliser de produit nettoyant récurant ou corrosif. Ces produits pourraient attaquer la surface et endommager l'appareil de manière irréparable.

- Nettoyez l'appareil avec un chiffon légèrement humidifié. Utiliser un produit détergent doux pour les taches tenaces.
- Nettoyer l'écran avec un chiffon souple, non pelucheux.
- Nettoyer la grille de stérilisation ④ dans un bain savonneux doux puis rincer à l'eau claire.

Nettoyage du robinet

Pour bien nettoyer le robinet ⑩ vous pouvez dévisser le levier du robinet ⑪. Le robinet ⑩ ne peut pas être dévissé, car cela pourrait entraîner des problèmes au niveau de l'étanchéité.

- 1) Dévissez le levier du robinet ⑪ du robinet ⑩ en tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
- 2) Mettre le levier ⑪ dans une solution de détergent doux, agiter doucement.
- 3) Rincer à l'eau claire.
- 4) Faire couler la solution détergente dans le robinet ⑩. En cas d'encrassements tenaces, nettoyer l'intérieur du robinet ⑩ à l'aide d'une chenille.
- 5) Faire couler ensuite de l'eau claire dans le robinet ⑩.
- 6) Revissez le levier du robinet ⑪ sur le robinet ⑩ en tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.



Détartrage

Les dépôts de calcaire sur le fond de l'appareil entraînent des pertes énergétiques et raccourcissent la durée de vie de l'appareil.

Détartrez l'appareil dès qu'apparaissent des dépôts de calcaire.

- 1) Utilisez un détartreur du commerce. Procédez comme décrit dans le mode d'emploi du détartreur.
- 2) Après le détartrage, rincer abondamment l'appareil à l'eau claire.

REMARQUE

- En cas d'entartrage léger, il suffit la plupart du temps d'essuyer l'intérieur de l'appareil avec une lavette imbibée de vinaigre. Rincez ensuite l'appareil à l'eau claire et séchez-le.

Rangement

Enroulez le cordon d'alimentation autour de l'enroulement du câble ❸ et insérez la fiche dans le support pour la fiche situé au milieu sur le dessous de l'appareil.

Conservez le stérilisateur dans un endroit sec.

Recettes

Pâté de foie à gros grains

- 2 kg de poitrine de porc avec couenne
- 500 g de foie de porc
- 500 g d'oignons
- 100 g de saindoux
- 2 petites cuillers de piment pilé
- 1 cuiller à soupe de thym et de marjolaine, à l'état sec
- 1 petite cuiller de poivre blanc
- 1 petite cuiller de sel

Préparation

Faire cuire la poitrine de porc une heure et demi dans l'eau salée, puis laisser refroidir.

Puis la passer au hachoir à viande. Passer le foie sur un disque à hacher et râper à mailles fines.

Découpez les oignons en petits morceaux et faire cuire à l'étuvée dans le saindoux. Puis ajouter la viande, le foie, les condiments et un 1/4 de litre de bouillon de poitrine de porc, mélanger énergiquement. Introduire le tout sans tarder dans le bocal préparé. Ne remplir qu'au 1/3 du bocal !

Laissez les bocaux environ 2 heures à 98 °C.

Différentes variantes sont possibles pour cette recette : ajout d'herbes ou de crudités diverses, d'ail ou de dés de jambon, etc.

Citrouille à la mode douce amère

- 2 kg de citrouille
- 1/2 l de vinaigre
- 1 l d'eau
- 1/4 l de vinaigre de vin
- 1 kg de sucre
- jus et pelures de citron
- une racine de gingembre (gingembre frais découpé en tranches)
- une tige de cannelle
- quelques clous de girofle

Préparation

Découper en deux la citrouille et enlever la pulpe. Eplucher la citrouille et la découper en petits cubes. Peser et laver les dés de citrouille. Les mettre dans une marmite avec du vinaigre dilué (1/2 litre de vinaigre et 1 litre d'eau pour 2 kilogrammes de citrouille). Laisser reposer les dés de citrouille 12 heures. Le jour suivant éliminer l'eau et bien laisser s'égoutter les dés de citrouille.

Préparation spéciale :

1/4 litre de vinaigre de vin, 1 kilogramme de sucre, jus et pelures d'un citron, 1 racine de gingembre frais découpé en tranches – ou 1/2 cuiller à soupe de poudre de gingembre, 1 tige de cannelle, quelques clous de girofle (ou une pleine cuiller à soupe environ, moulus).

Faire mijoter cette préparation et cuire dans celle-ci les dés de citrouille.

Mettre les dés de citrouille dans un bocal pour conserve. Réchauffer encore la préparation, la faire épaissir. Verser la préparation sur les dés de citrouille et refermer le bocal. Ne remplir les bocaux qu'au 1/3 !

Garder la citrouille à 90 °C pendant 30 minutes environ dans l'appareil.

Poires au caramel

1,5 kg de poires (fermes/mûres)

150 g de sucre

750 ml d'eau

Préparation

Pelez les poires. Coupez-les en quatre et retirez les graines.

Caramélisez le sucre dans une poêle. Versez l'eau dans la poêle et faites bouillir jusqu'à dissolution du sucre.

Mettez les poires dans les verres préparés.

Versez le jus de caramel dans les verres afin d'en recouvrir les poires. Laissez un peu de d'espace jusqu'au bord des verres et refermez bien les verres.

Faire bouillir les poires à 90 °C pendant env. 30 minutes dans le stérilisateur.

Confiture de fraises

Enlever les queues et nettoyer les fraises. Réduire en purée les fraises. Sauter avec du sucre gélifiant dans le rapport 1:1 (soit 1000 g de sucre pour 1000 g de fraises). Laisser reposer une nuit, puis remuer.

Mettre les fraises dans un bocal à conserve (ne remplir qu'au 2/3) et bien refermer le bocal.

Chauffer dans l'appareil à 80 °C pendant 25 minutes environ.

Mise au rebut



Ne jetez en aucun cas l'appareil avec les ordures ménagères. Ce produit est assujéti à la directive européenne 2012/19/EU-DEEE (déchets d'équipements électriques et électroniques).

Éliminez l'appareil par l'intermédiaire d'une entreprise de traitement des déchets autorisée ou via le service de recyclage de votre commune. Respectez la réglementation en vigueur. En cas de doute, veuillez contacter votre centre de recyclage.



Renseignez-vous auprès de votre commune pour connaître les possibilités de mise au rebut de votre appareil usagé.



Le produit recyclable doit être trié ou rapporté dans un point de collecte pour être recycle.

Caractéristiques techniques

Alimentation en tension	220 - 240 V ~ (courant alternatif), 50 Hz
consommation	1800 W
capacité	env. 27 litres
plage de température	30 - 100 °C
Indice de protection	IPX3 (protection contre les projections d'eau)
	Tous les éléments de cet appareil en contact avec les aliments conviennent aux produits alimentaires.

Garantie pour Kompernass Handels GmbH pour la Belgique

Chère cliente, cher client,

Cet appareil est garanti 3 ans à partir de la date d'achat. Si ce produit venait à présenter des vices, vous disposez de droits légaux face au vendeur de ce produit. Vos droits légaux ne sont pas restreints par notre garantie présentée ci-dessous.

Conditions de garantie

La période de garantie débute à la date d'achat. Veuillez bien conserver le ticket de caisse. Celui-ci servira de preuve d'achat.

Si dans un délai de trois ans suivant la date d'achat de ce produit, un vice de matériel ou de fabrication venait à apparaître, le produit sera réparé, remplacé gratuitement par nos soins ou le prix d'achat remboursé, selon notre choix. Cette prestation sous garantie nécessite, dans le délai de trois ans, la présentation de l'appareil défectueux et du justificatif d'achat (ticket de caisse) ainsi que la description brève du vice et du moment de son apparition.

Si le vice est couvert par notre garantie, vous recevrez le produit réparé ou un nouveau produit en retour. Aucune nouvelle période de garantie ne débute avec la réparation ou l'échange du produit.

Période de garantie et réclamation légale pour vices cachés

L'exercice de la garantie ne prolonge pas la période de garantie. Cette disposition s'applique également aux pièces remplacées ou réparées. Les dommages et vices éventuellement déjà présents à l'achat doivent être signalés immédiatement après le déballage. Toute réparation survenant après la période sous garantie fera l'objet d'une facturation.

Étendue de la garantie

L'appareil a été fabriqué avec soin conformément à des directives de qualité strictes et consciencieusement contrôlé avant sa livraison.

La prestation de la garantie s'applique aux vices de matériel et de fabrication.

Cette garantie ne s'étend pas aux pièces du produit qui sont exposées à une usure normale et peuvent de ce fait être considérées comme pièces d'usure, ni aux détériorations de pièces fragiles, par ex. interrupteurs, batteries ou pièces en verre.

Cette garantie devient caduque si le produit est détérioré, utilisé ou entretenu de manière non conforme. Toutes les instructions listées dans le manuel d'utilisation doivent être exactement respectées pour une utilisation conforme du produit. Des buts d'utilisation et actions qui sont déconseillés dans le manuel d'utilisation, ou dont vous êtes avertis doivent également être évités.

Le produit est uniquement destiné à un usage privé et ne convient pas à un usage professionnel. La garantie est annulée en cas d'entretien incorrect et inapproprié, d'usage de la force et en cas d'intervention non réalisée par notre centre de service après-vente agréé.

Procédure en cas de garantie

Afin de garantir un traitement rapide de votre demande, veuillez suivre les indications suivantes :

- Veuillez avoir à portée de main pour toutes questions le ticket de caisse et la référence article (par ex. IAN 123456_7890) en tant que justificatif de votre achat.
- Vous trouverez la référence sur la plaque signalétique sur le produit, une gravure sur le produit, sur la page de garde du mode d'emploi (en bas à gauche) ou sur l'autocollant au dos ou sur le dessous du produit.
- Si des erreurs de fonctionnement ou d'autres vices venaient à apparaître, veuillez d'abord contacter le département service clientèle cité ci-dessous par **téléphone** ou par **e-mail**.
- Vous pouvez ensuite retourner un produit enregistré comme étant défectueux en joignant le ticket de caisse et en indiquant en quoi consiste le vice et quand il est survenu, sans devoir l'affranchir à l'adresse de service après-vente communiquée.



Sur www.lidl-service.com, vous pourrez télécharger ce mode d'emploi et de nombreux autres manuels, vidéos produit et logiciels d'installation.

Grâce à ce code QR, vous arriverez directement sur le site Lidl service après-vente (www.lidl-service.com) et vous pourrez ouvrir votre mode d'emploi en saisissant votre référence (IAN) 365675_2010.

Garantie pour Kompernass Handels GmbH pour la France

Chère cliente, cher client,

Cet appareil est garanti 3 ans à partir de la date d'achat. Si ce produit venait à présenter des vices, vous disposez de droits légaux face au vendeur de ce produit. Vos droits légaux ne sont pas restreints par notre garantie présentée ci-dessous.

Conditions de garantie

La période de garantie débute à la date d'achat. Veuillez bien conserver le ticket de caisse. Celui-ci servira de preuve d'achat.

Si dans un délai de trois ans suivant la date d'achat de ce produit, un vice de matériel ou de fabrication venait à apparaître, le produit sera réparé, remplacé gratuitement par nos soins ou le prix d'achat remboursé, selon notre choix. Cette prestation sous garantie nécessite, dans le délai de trois ans, la présentation de l'appareil défectueux et du justificatif d'achat (ticket de caisse) ainsi que la description brève du vice et du moment de son apparition.

Si le vice est couvert par notre garantie, vous recevrez le produit réparé ou un nouveau produit en retour. Aucune nouvelle période de garantie ne débute avec la réparation ou l'échange du produit.

Période de garantie et réclamation légale pour vices cachés

L'exercice de la garantie ne prolonge pas la période de garantie. Cette disposition s'applique également aux pièces remplacées ou réparées. Les dommages et vices éventuellement déjà présents à l'achat doivent être signalés immédiatement après le déballage. Toute réparation survenant après la période sous garantie fera l'objet d'une facturation.

Étendue de la garantie

L'appareil a été fabriqué avec soin conformément à des directives de qualité strictes et consciencieusement contrôlé avant sa livraison.

La prestation de la garantie s'applique aux vices de matériel et de fabrication. Cette garantie ne s'étend pas aux pièces du produit qui sont exposées à une usure normale et peuvent de ce fait être considérées comme pièces d'usure, ni aux détériorations de pièces fragiles, par ex. interrupteurs, batteries ou pièces en verre.

Cette garantie devient caduque si le produit est détérioré, utilisé ou entretenu de manière non conforme. Toutes les instructions listées dans le manuel d'utilisation doivent être exactement respectées pour une utilisation conforme du produit. Des buts d'utilisation et actions qui sont déconseillés dans le manuel d'utilisation, ou dont vous êtes avertis doivent également être évités.

Le produit est uniquement destiné à un usage privé et ne convient pas à un usage professionnel. La garantie est annulée en cas d'entretien incorrect et inapproprié, d'usage de la force et en cas d'intervention non réalisée par notre centre de service après-vente agréé.

Article L217-16 du Code de la consommation

Lorsque l'acheteur demande au vendeur, pendant le cours de la garantie commerciale qui lui a été consentie lors de l'acquisition ou de la réparation d'un bien meuble, une remise en état couverte par la garantie, toute période d'immobilisation d'au moins sept jours vient s'ajouter à la durée de la garantie qui restait à courir. Cette période court à compter de la demande d'intervention de l'acheteur ou de la mise à disposition pour réparation du bien en cause, si cette mise à disposition est postérieure à la demande d'intervention.

Indépendamment de la garantie commerciale souscrite, le vendeur reste tenu des défauts de conformité du bien et des vices rédhibitoires dans les conditions prévues aux articles L217-4 à L217-13 du Code de la consommation et aux articles 1641 à 1648 et 2232 du Code Civil.

Article L217-4 du Code de la consommation

Le vendeur livre un bien conforme au contrat et répond des défauts de conformité existant lors de la délivrance. Il répond également des défauts de conformité résultant de l'emballage, des instructions de montage ou de l'installation lorsque celle-ci a été mise à sa charge par le contrat ou a été réalisée sous sa responsabilité.

Article L217-5 du Code de la consommation

Le bien est conforme au contrat :

- 1° S'il est propre à l'usage habituellement attendu d'un bien semblable et, le cas échéant :
 - s'il correspond à la description donnée par le vendeur et posséder les qualités que celui-ci a présentées à l'acheteur sous forme d'échantillon ou de modèle ;
 - s'il présente les qualités qu'un acheteur peut légitimement attendre eu égard aux déclarations publiques faites par le vendeur, par le producteur ou par son représentant, notamment dans la publicité ou l'étiquetage ;
- 2° Ou s'il présente les caractéristiques définies d'un commun accord par les parties ou être propre à tout usage spécial recherché par l'acheteur, porté à la connaissance du vendeur et que ce dernier a accepté.

Article L217-12 du Code de la consommation

L'action résultant du défaut de conformité se prescrit par deux ans à compter de la délivrance du bien.

Article 1641 du Code civil

Le vendeur est tenu de la garantie à raison des défauts cachés de la chose vendue qui la rendent impropre à l'usage auquel on la destine, ou qui diminuent tellement cet usage que l'acheteur ne l'aurait pas acquise, ou n'en aurait donné qu'un moindre prix, s'il les avait connus.

Article 1648 1er alinéa du Code civil

L'action résultant des vices rédhibitoires doit être intentée par l'acquéreur dans un délai de deux ans à compter de la découverte du vice.

Les pièces détachées indispensables à l'utilisation du produit sont disponibles pendant la durée de la garantie du produit.

Procédure en cas de garantie

Afin de garantir un traitement rapide de votre demande, veuillez suivre les indications suivantes :

- Veuillez avoir à portée de main pour toutes questions le ticket de caisse et la référence article (par ex. IAN 123456_7890) en tant que justificatif de votre achat.
- Vous trouverez la référence sur la plaque signalétique sur le produit, une gravure sur le produit, sur la page de garde du mode d'emploi (en bas à gauche) ou sur l'autocollant au dos ou sur le dessous du produit.
- Si des erreurs de fonctionnement ou d'autres vices venaient à apparaître, veuillez d'abord contacter le département service clientèle cité ci-dessous par **téléphone** ou par **e-mail**.
- Vous pouvez ensuite retourner un produit enregistré comme étant défectueux en joignant le ticket de caisse et en indiquant en quoi consiste le vice et quand il est survenu, sans devoir l'affranchir à l'adresse de service après-vente communiquée.



Sur www.lidl-service.com, vous pourrez télécharger ce mode d'emploi et de nombreux autres manuels, vidéos produit et logiciels d'installation.

Grâce à ce code QR, vous arriverez directement sur le site Lidl service après-vente (www.lidl-service.com) et vous pourrez ouvrir votre mode d'emploi en saisissant votre référence (IAN) 365675_2010.

Service après-vente

FR

Service France

Tel.: 0800 919270

E-Mail: kompernass@lidl.fr

BE

Service Belgique

Tel.: 070 270 171 (0,15 EUR/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.be

IAN 365675_2010

Importateur

Veuillez tenir compte du fait que l'adresse suivante n'est pas une adresse de service après-vente. Veuillez d'abord contacter le service mentionné.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

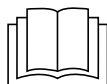
44867 BOCHUM

ALLEMAGNE

www.kompernass.com

Inhoud

Inleiding	66
Informatie bij deze gebruiksaanwijzing	66
Auteursrecht	66
Gebruik in overeenstemming met bestemming	66
Waarschuwingen	67
Veiligheidsvoorschriften	68
Inhoud van het pakket	71
Bedieningselementen	71
Opstellen en aansluiten	72
Uitpakken	72
De verpakking afvoeren	72
Apparaat plaatsen en gebruiksklaar maken	73
Levensmiddelen/inmaakpotten voorbereiden	74
Apparaat gebruiken	74
Apparaat aan-/uitzetten	74
Inmaken	75
Vloeistoffen verwarmen/warm houden	77
Oververhittingsbeveiliging	78
Reiniging en onderhoud	78
Reiniging van de tapkraan	79
Ontkalken	79
Opbergen	80
Recepten	80
Grove leverworst	80
Pompoen, zoet-zuur	80
Karamelpere	81
Aardbeienjam	81
Apparaat afdanken	82
Technische gegevens	82
Garantie van Kompernaß Handels GmbH	83
Service	84
Importeur	84



Lees de gebruiksaanwijzing vóór het eerste gebruik aandachtig door en bewaar deze voor toekomstig gebruik. Geef deze mee als u het product doorgeeft aan een derde.

Inleiding

Informatie bij deze gebruiksaanwijzing

Hartelijk gefeliciteerd met de aankoop van uw nieuwe apparaat.

U hebt hiermee gekozen voor een hoogwaardig product. De gebruiksaanwijzing maakt deel uit van dit product. Deze bevat belangrijke aanwijzingen voor veiligheid, gebruik en afvoeren. Lees alle bedienings- en veiligheidsvoorschriften voordat u het product in gebruik neemt. Gebruik het product uitsluitend op de voorgeschreven wijze en voor de aangegeven doeleinden. Geef alle documenten mee als u het product overdraagt aan een derde.

Auteursrecht

Deze documentatie is auteursrechtelijk beschermd.

Iedere reproductie, resp. herdruk, ook gedeeltelijk, evenals de weergave van afbeeldingen ook in veranderde toestand, is alleen toegestaan met schriftelijke toestemming van de fabrikant.

Gebruik in overeenstemming met bestemming

De inmaakketel is geschikt voor:

- inmaken
- verwarmen en warm houden van dranken en het ontnemen ervan
- verwarmen en warm houden van worstjes en dergelijke
- verwarmen en warm houden van soepen

Het apparaat is alleen bestemd voor privé-gebruik en niet geschikt om bedrijfsmatig of industrieel gebruikt te worden.

WAARSCHUWING

Gevaar door gebruik dat niet in overeenstemming is met de bestemming!

Er kan gevaar van het apparaat uitgaan in geval van gebruik dat niet in overeenstemming is met de bestemming en/of andersoortig gebruik.

- Het apparaat uitsluitend gebruiken in overeenstemming met de bestemming.
- De beschreven procedures in deze gebruiksaanwijzing nakomen.

Alle vormen van claims wegens schade door gebruik dat niet volgens de bestemming is, onvakkundige reparaties, veranderingen die ongeoorloofd zijn uitgevoerd of gebruik van niet toegelaten reserveonderdelen zijn uitgesloten.

Het risico is uitsluitend voor de gebruiker.

Waarschuwingen

In de onderhavige gebruiksaanwijzing worden volgende waarschuwingen gebruikt:

GEVAAR

Een waarschuwing op dit niveau van gevaar duidt op een dreigende gevaarlijke situatie.

Als de gevaarlijke situatie niet wordt vermeden, kan dit fataal of zwaar letsel tot gevolg hebben.

- De aanwijzingen in deze waarschuwing in acht nemen, om gevaar voor fataal of zwaar letsel van personen te vermijden.

WAARSCHUWING

Een waarschuwing op dit niveau van gevaar duidt op een eventuele gevaarlijke situatie.

Als de gevaarlijke situatie niet wordt vermeden, kan dit letsel tot gevolg hebben.

- De aanwijzingen in deze waarschuwing opvolgen om persoonlijk letsel te vermijden.

LET OP

Een waarschuwing op dit niveau van gevaar duidt op een eventuele materiële schade.

Als de gevaarlijke situatie niet wordt vermeden, kan dit materiële schade tot gevolg hebben.

- De aanwijzingen in deze waarschuwing opvolgen om materiële schade te vermijden.

OPMERKING

- Een opmerking wijst op extra informatie, die de omgang met het apparaat vergemakkelijkt.

Veiligheidsvoorschriften

In dit hoofdstuk krijgt u belangrijke veiligheidsinstructies voor de omgang met het apparaat.

Dit apparaat voldoet aan de gestelde veiligheidsvoorschriften. Een verkeerd gebruik kan echter leiden tot persoonlijk letsel en materiële schade.

Neem de volgende veiligheidsvoorschriften in acht voor een veilige omgang met het apparaat:

GEVAAR! STROOMSCHOK!

- ▶ Controleer het apparaat vóór het gebruik op uitwendig zichtbare schade. Neem een defect apparaat of een apparaat dat gevallen is niet in gebruik.
- ▶ Laat beschadigde stekkers en netsnoeren onmiddellijk door geautoriseerd en vakkundig personeel, of door de klantenservice vervangen, om risico's te voorkomen.
- ▶ Laat reparaties aan het apparaat alleen uitvoeren door geautoriseerde speciaalzaken of door de klantenservice. Ondeskundige reparaties kunnen resulteren in aanzienlijke gevaren voor de gebruiker. Bovendien wordt er dan geen garantie meer gegeven.
- ▶ Let erop, dat de sokkel met de elektrische aansluitingen nooit in aanraking komt met water! Laat de sokkel eerst volledig opdrogen als deze per ongeluk vochtig is geworden.
- ▶ Let erop dat het netsnoer nooit nat of vochtig wordt wanneer het apparaat in bedrijf is. Leg het zo neer dat het niet beklemd raakt of anderszins beschadigd kan worden.
- ▶ Haal de stekker altijd uit het stopcontact na gebruik. Alleen uitschakelen is niet genoeg, omdat het apparaat onder spanning blijft staan zolang de stekker in het stopcontact zit.
- ▶ Verzekert u zich ervan, dat het netsnoer niet in aanraking komt met de hete delen van het apparaat.

⚠ WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

- ▶ Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en/of kennis, mits ze onder toezicht staan of over het veilige gebruik van het apparaat zijn geïnformeerd en de daaruit voortkomende gevaren hebben begrepen.
- ▶ Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- ▶ Reiniging en onderhoud mogen niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij ze ouder dan 8 jaar zijn en onder toezicht staan.
- ▶ Houd het apparaat en het snoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- ▶ Bij kinderen is supervisie noodzakelijk om ervoor te zorgen dat ze niet met het product spelen.
- ▶ Er kan hete stoom ontsnappen. Bovendien is het reservoir tijdens bedrijf erg heet. Draag daarom ovenwanten. Pak het apparaat alleen vast aan de geïsoleerde handgrepen.
- ▶ Zorg ervoor dat het apparaat stabiel en rechtop staat alvorens het in te schakelen.
- ▶ Verplaats de inmaakketel niet meer nadat die heet is geworden!
- ▶ Er kan kokend water uit de waterketel spatten als die met te veel water wordt gevuld.
- ▶ Na gebruik bevat het oppervlak van het verwarmingselement nog restwarmte.
- ▶ Er mag geen vloeistof op de stekkerverbinding van het apparaat komen.
- ▶ Bij verkeerd gebruik bestaat er kans op letsel! Gebruik het apparaat altijd in overeenstemming met de bestemming!

LET OP! MATERIËLE SCHADE!

- ▶ Defecte onderdelen mogen alleen worden vervangen door originele onderdelen. Alleen bij deze onderdelen is gegarandeerd, dat zij zullen voldoen aan de veiligheidseisen.
- ▶ Let erop, dat het apparaat, het netsnoer of de netstekker niet in aanraking komt met hittebronnen, zoals kookplaten of open vlammen.
- ▶ Gebruik geen externe tijdschakelklok of een separaat systeem voor afstandbediening om het apparaat aan te sturen.
- ▶ Laat het apparaat nooit zonder toezicht als het in werking is.
- ▶ Het apparaat mag niet met een waterstraal worden gereinigd.

OPMERKING

- ▶ Een reparatie van het apparaat tijdens de garantieperiode mag alleen worden uitgevoerd door een klantenservice die door de fabrikant ge-autoriseerd is, anders wordt er geen garantie meer gegeven bij schade die nadien optreedt.

Inhoud van het pakket

Het apparaat wordt standaard met volgende componenten geleverd:

- Inmaakautomaat
- Inmaakrooster
- Deksel
- Gebruiksaanwijzing

OPMERKING

- ▶ Controleer of de levering compleet is en of er sprake is van zichtbare schade.
- ▶ Neem contact op met de Service-Hotline als de levering niet compleet is dankzij een gebrekkige verpakking of door transport (zie hoofdstuk **Service**).

Bedieningselementen

- ❶ Deksel
- ❷ Warmtegeïsoleerde handgrepen
- ❸ Draaiknop „minuten“ (MIN) en tevens toets TIMER
- ❹ Inmaakrooster
- ❺ Display-indicatie „minuten“ (MIN)
- ❻ Display-indicatie „actuele temperatuur“ (CURRENT TEMP)
- ❼ Display-indicatie „ingestelde temperatuur“ (SET TEMP)
- ❽ Kabelspoel
- ❾ Draaiknop „temperatuur“ (°C) en tevens toets START/STOP
- ❿ Tapkraan
- ⓫ Taphendel

Opstellen en aansluiten

Uitpakken

- ◆ Haal alle delen van het apparaat en de gebruiksaanwijzing uit de doos.
- ◆ Verwijder al het verpakkingsmateriaal.

De verpakking afvoeren

De verpakking beschermt het apparaat tegen transportschade. De verpakkingsmaterialen zijn niet schadelijk voor het milieu en gekozen uit afvoertechnische aspecten en daarom recyclebaar.



Het terugvoeren van de verpakking in de materiaalkringloop helpt grondstoffen besparen en reduceert de afvalberg. Voer verpakkingsmateriaal dat u niet meer nodig hebt af conform de plaatselijk geldende voorschriften.

OPMERKING

- Indien mogelijk de originele verpakking bewaren gedurende de garantieperiode van het apparaat, om het apparaat in geval van een garantiekwestie volgens de voorschriften te kunnen verpakken.



Voer de verpakking af conform de milieuvoorschriften.

Let op de aanduiding op de verschillende verpakkingsmaterialen en voer ze zo nodig gescheiden af. De verpakkingsmaterialen zijn voorzien van afkortingen (a) en cijfers (b) met de volgende betekenis:

- 1-7: kunststoffen,
- 20-22: papier en karton,
- 80-98: composietmaterialen.

Apparaat plaatsen en gebruiksklaar maken

- Rol het netsnoer helemaal af van de kabelspoel ⑧.
- Zet het apparaat op een egaal en anti-slip oppervlak. Let erop, dat het stopcontact goed te bereiken is.
- Reinig het apparaat zoals beschreven in het hoofdstuk "Reinigen en onderhouden".
- Steek de netstekker in een stopcontact. Het display brandt, er klinkt een geluidssignaal.

LET OP! MATERIËLE SCHADE!

- Zet het apparaat niet aan als het leeg is! Het apparaat kan daardoor onherstelbaar worden beschadigd!

WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

- Pak het apparaat in verhitte toestand alleen bij de handgrepen ② vast. Verbrandingsgevaar!
- Doe ca. 5 liter water in het apparaat en laat het 20 minuten lang bij 100 °C koken (zie de sectie "Apparaat in- en uitschakelen"). Giet het water na het uitkoken weg.

OPMERKING

- bij de eerste ingebruikname kan er, veroorzaakt door restanten van het productieproces, sprake zijn van een lichte geurontwikkeling. Dit is volledig onschadelijk en gaat na enige tijd voorbij. Zorg voor voldoende ventilatie, open bijvoorbeeld een raam.

Levensmiddelen/inmaakpotten voorbereiden

U kunt voor het inmaken/inkoken het beste potten met een rubberring en klemmen gebruiken. De inmaakpotten moeten vrij van beschadigingen zijn.

- 1) De inmaakpotten moeten idealiter vrij van kiemen en bacteriën zijn, anders kunnen de ingemaakte producten voortijdig bederven. U kunt de inmaakpotten het beste ca. 5 - 7 minuten uitkoken voordat u ze met levensmiddelen vult.
- 2) Gebruik zo mogelijk een trechter om de inmaakpotten te vullen met de levensmiddelen. De randen van de inmaakpotten moeten schoon zijn wanneer u de potten sluit.
- 3) Sluit de potten zo snel mogelijk na het vullen:
 - Leg de rubberring op de rand van de inmaakpot en leg het glasdeksel op de inmaakpot. De rubberring bevindt zich er dan tussenin.
 - Bevestig het glasdeksel met de sluitklemmen: Breng de sluitklemmen tegenover elkaar aan.

De inmaakpotten zijn nu klaar voor het inkoken.

Apparaat gebruiken

Apparaat aan-/uitzetten

- 1) Stel met de temperatuur-draaiknop ⑨ de geschikte temperatuur in. U kunt de temperatuur instellen in 1 °C-stappen. Iedere 5 °C klinkt er een geluidssignaal. De ingestelde temperatuur verschijnt in de display-indicatie „ingestelde temperatuur” ⑦.
- 2) Stel de gewenste inmaaktijd in minuten in op de draaiknop „minuten” ③. U kunt de tijd instellen in 1-minuten-stappen. Iedere 5 minuten klinkt er een geluidssignaal. De ingestelde tijd verschijnt in de display-indicatie „minuten” ⑤.

OPMERKING

- Wanneer u het verwarmingsproces niet start, dan dooft achtergrondverlichting van het display automatisch ongeveer 5 minuten na de laatste bediening van een draaiknop. De instellingen op het display blijven wel zichtbaar.
Door bediening van een draaiknop wordt de achtergrondverlichting van het display weer ingeschakeld.

- 3) Druk op de toets verwarmen START/STOP ⑩. Het opwarmen begint. Het opwarmen wordt aangegeven door de lopende balk „|||||”. In de display-indicatie „actuele temperatuur” ⑥ wordt de huidige opwarmtemperatuur aangegeven. Zodra het opwarmen klaar is, klinken er geluidssignalen, op het display verschijnt „X” en de ingestelde tijd van de display-indicatie „minuten” ⑤ begint af te lopen.

OPMERKING

- De achtergrondverlichting van het display brandt continu terwijl het apparaat in werking is.

Als de ingestelde tijd is afgelopen, klinken er geluidssignalen. Het apparaat wordt uitgeschakeld. „X” en „|||||” doven op het display.

OPMERKING

- Om een opwarmprocedure of een kookprocedure te onderbreken, drukt u op de toets verwarmen START/STOP ⑨.

4) Als u het apparaat niet gebruikt, haalt u altijd de stekker uit het stopcontact.

Inmaken

OPMERKING

- Met inmaken wordt de conservering van levensmiddelen bedoeld door inwerking van hitte. Afhankelijk van de soort en massa van de levensmiddelen die geconserveerd worden, onderscheidt men tussen het procédé van steriliseren en pasteuriseren. Bij het steriliseren worden de te conserveren levensmiddelen op ten minste 100 °C verhit. Bij het pasteuriseren ligt de verhittingstemperatuur op 80 °C. Voor het thuisgebruik is het pasteuriseren voldoende. Men heeft hiervoor passende inmaakglazen met schroefdeksel nodig, of met doppen en rubberen ringen.

OPMERKING

- Conserveer alleen verse levensmiddelen. Beurs fruit of verlepte groente is niet geschikt om in te maken.
- Let erop, dat de wekgladen schoon zijn! Kook de wekgladen het beste ca. 5 – 7 Minuten uit voordat zij met levensmiddelen worden gevuld. Dan zijn alle kiemen en bacteriën gedood.

- 1) Leg het inmaakrooster ④ in de inkookautomaat. Zorg ervoor dat het inmaakrooster ④ de temperatuursensor op de binnenkant van het apparaat niet aanraakt.
- 2) Zet de gevulde en goed afgesloten wekgladen op het inmaakrooster ④. Stapel de inmaakpotten eventueel op elkaar.
- 3) Vul de inmaakketel met zo veel water, tot de bovenste inmaakpotten minstens voor 3/4 onder water staan. Overschrijd de markering MAX echter niet. Zorg ervoor dat de onderste inmaakpotten goed zijn afgesloten, zodat er geen water in kan binnendringen.
- 4) Sluit de inkookautomaat met het deksel ①.

⚠ WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

- Pak het apparaat in verhitte toestand alleen bij de handgrepen ② vast. Verbrandingsgevaar!

- 5) Stel met de temperatuur-draaiknop 9 de geschikte temperatuur in.
Richt u zich bij de temperatuurkeuze naar de volgende tabellen:

Vlees	Temperatuur in °C	Tijd in minuten
Braadstuk in het geheel (doorgebakken)	100 (MAX)	85
Vleesbouillon	100 (MAX)	60
Wild, gevogelte (doorgebakken)	100 (MAX)	75
Goulash (doorgebakken)	100 (MAX)	75
Gehakt/worstmassa (rauw)	100 (MAX)	110

Fruit	Temperatuur in °C	Tijd in minuten
Appels zacht/hard	85	30/40
Appelmoes	90	30
Kersen	80	30
Peren zacht/hard	90	30/80
Aardbeien/bramen	80	25
Rabarber	95	30
Frambozen/kruisbessen	80	30
Aalbessen/rode bosbessen	90	25
Abrikozen	85	30
Mirabellen/Reine Clauden	85	30
Perziken	85	30
Pruimen/kwetsen	90	30
Kweeperen	95	30
Blauwe bosbessen	85	25

Groente	Temperatuur in °C	Tijd in minuten
Bloemkool	100 (MAX)	90
Asperges	100 (MAX)	120
Erwten	100 (MAX)	120
Augurken	85	30
Penen/wortelen	100 (MAX)	90
Pompoen	90	30
Koolraap	100 (MAX)	95
Selderij	100 (MAX)	110
Spruitjes/rode kool	100 (MAX)	110

Groente	Temperatuur in °C	Tijd in minuten
Champignons	100 (MAX)	110
Bonen	100 (MAX)	120
Tomaten/tomatenpuree	90	30

OPMERKING

- De aangegeven tijdsbestekken in de tabellen hebben betrekking op de feitelijke inkooktijd. Het tijdsbestek begint dus pas, als de inkookautomaat de ingestelde temperatuur heeft bereikt. Het opwarmen kan wel 90 minuten duren bij een vol apparaat!

- 6) Stel de in de tabel opgegeven inkooktijd in met de draaiknop „minuten“ ③.
- 7) Start het apparaat door te drukken op de toets verwarmen START/STOP ⑨. Er klinken geluidssignalen en het opwarmen begint. Zodra het opwarmen klaar is, klinken er geluidssignalen, op het display verschijnt „X“ en de ingestelde tijd van de display-indicatie „minuten“ ⑤ begint af te lopen. Als de ingestelde tijd is afgelopen, klinken er geluidssignalen. Het apparaat wordt uitgeschakeld. „X“ en „|||||“ doven op het display.
- 8) Plaats een hittebestendig reservoir onder de tapkraan ⑩ en druk het taphendel ⑪ naar beneden. Het water loopt eruit.
- 9) Is het hete water weggelopen, laat u de inmaakglazen afkoelen.

Vloeistoffen verwarmen/warm houden

LET OP! MATERIËLE SCHADE!

- Doe er hooguit tot aan de MAX-markering vloeistof is, anders kan de vloeistof overlopen!

- 1) Doe de vloeistof (bijv. glühwein of cacao) in de inmaakautomaat.
- 2) Zet het deksel ① op de inkookautomaat.

⚠ WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

- Pak het apparaat in verhitte toestand alleen bij de handgrepen ② vast. Verbrandingsgevaar!

- 3) Stel met de temperatuur-draaiknop ④ de geschikte temperatuur in.
 - 4) Druk op de toets TIMER ③. Er verschijnt „∞“ op het display. Nu hoeft er geen inkooktijd ingesteld te worden. Het apparaat verwarmt zo lang, totdat u het apparaat weer uitschakelt.
 - 5) De vloeistoffen regelmatig omroeren, zodat de warmte gelijkmatig wordt verdeeld.
 - 6) Als de gewenste temperatuur is bereikt, klinken er geluidssignalen.
- Vloeistoffen zonder vaste bestanddelen kunt u via de tapkraan ⑩ aftappen:

LET OP! MATERIËLE SCHADE!

- ▶ tap geen vloeistoffen met vaste ingrediënten zoals bij voorbeeld soep o.i.d. De vaste ingrediënten verstoppden de tapkraan 10!

- 1) Houd hiervoor een beker o.i.d. onder de tapkraan 10 en druk de taphendel 11 omlaag.
- 2) Als de beker is gevuld emt de gewenste hoeveelheid vloeistof laat u de taphendel weer los 11. De tapkraan 10 is weer gesloten.

OPMERKING

- ▶ U kunt ook eenpansgerechten in de inmaakketel warm houden. Roer de eenpansgerechten regelmatig om, anders branden ze aan de bodem van het apparaat aan.

Oververhittingsbeveiliging

Dit apparaat is uitgerust met een oververhittingsbeveiliging.

Er kan oververhitting optreden, als er te weinig of geen vloeistof in de inkookauto-maat zit. In dit geval klinken er geluidssignalen en het symbool „U” knippert op het display. In dit geval meteen vloeistof bijvullen.

Wordt er geen vloeistof bijgevuld, wordt het apparaat na 5 minuten uitgeschakeld. Zodra u vloeistof heeft bijgevuld, kunt u het apparaat weer starten.

Reiniging en onderhoud

WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

- ▶ Vóór iedere reiniging de stekker uit het stopcontact halen! Anders bestaat er gevaar van een elektrische schok!
- ▶ Laat het apparaat afkoelen voordat u het schoonmaakt. Verbrandingsgevaar!

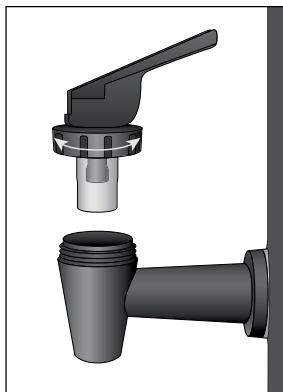
LET OP! MATERIËLE SCHADE!

-  Nooit het apparaat onderdompelen in water of in andere vloeistoffen! Het apparaat kan daardoor onherstelbaar worden beschadigd!
- ▶ Het apparaat mag niet met een waterstraal worden gereinigd.
- ▶ Gebruik geen schurende of bijtende schoonmaakmiddelen. Die kunnen het oppervlak aantasten en het apparaat onherstelbaar beschadigen.
- Reinig het apparaat met een licht vochtige doek. Bij hardnekkig vuil doet u een mild afwasmiddel op het doek.
- Reinig het apparaat met een zachte, pluisvrije doek.
- Reinig het inmaakrooster 4 in mild zeepsop en spoel het af met helder water.

Reiniging van de tapkraan

Om de tapkraan ⑩ grondig te reinigen, kunt u de taphendel ⑪ afschroeven. De tapkraan ⑩ kan niet worden afgeschroefd, omdat er anders problemen met de lektheid kunnen ontstaan.

- 1) Schroef de taphendel ⑪ tegen de wijzers van de klok in van de tapkraan ⑩ af.
- 2) Leg het taphendel ⑪ in mild zeepsop en beweeg het heen en weer.
- 3) Afspoelen met schoon water.
- 4) Laat er mild zeepsop doorheen lopen, om de tapkraan ⑩ te reinigen. Bij hardnekkig vuil kunt u de binnenkant van de tapkraan ⑩ met een pijpenrager schoonmaken.
- 5) Laat daarna helder water door de tapkraan ⑩ lopen.
- 6) Schroef de taphendel ⑪ met de wijzers van de klok mee weer op de tapkraan ⑩.



Ontkalken

Verkalking van de bodem van het apparaat leidt tot energieverlies en benadeelt de levensduur van het apparaat.

Ontkalk het apparaat zodra kalkafzetting zichtbaar wordt.

- 1) Gebruik een ontkalker die in de handel te verkrijgen is. Ga zo te werk als beschreven op de gebruiksaanwijzing van de ontkalker.
- 2) Reinig het apparaat met veel schoon water na het ontkalken.

OPMERKING

- Bij geringe kalkvorming is het meestal voldoende om de binnenkant van het apparaat met een in azijn gedrenkte doek schoon te vegen. Spoel het apparaat daarna met schoon water uit en droog het af.

Opbergen

Wikkel het netsnoer om de kabelspoel **8** en steek de stekker in de houder voor de stekker in het midden van de bodem van het apparaat.

Bewaar de inmaakketel op een droge plaats.

Recepten

Grove leverworst

- 2 kg varkensbuik met zwoerd
- 500 g varkenslever
- 500 g uien
- 100 g varkensreuzel
- 2 TL grof gemalen piment
- 1 EL tijm en marjolein, gedroogd
- 1 TL witte peper
- 1 EL zout

Toebereding

Kook de varkensbuik 1,5 uur in water met zout en laat deze daarin afkoelen.

Vervolgens draait u de varkensbuik door een middelgrote schijf van de vleesmolen. Draai de lever door een fijne geperforeerde schijf.

Snijd de uien klein en fruit deze in de reuzel glazig. Voeg dan vlees, lever, kruiden en 1/4 liter van de bouillon van de varkensbuik toe en roer dit goed door. Vul voorbereide glazen direct met deze massa. Slechts 1/3 van het glas vullen!

Maak de glazen ca. 2 uur lang in bij 98 °C.

Dit recept kunt u op verschillende manieren variëren: bij voorbeeld door toevoeging van diverse kruiden, knoflook of blokjes ham.

Pompoen, zoet-zuur

- 2 kg pompoen
- 1/2 l azijn
- 1 l water
- 1/4 l wijnazijn
- 1 kg suiker
- Sap en schil van een citroen
- een gemberwortel (verse gember in plakjes gesneden)
- een kaneelstokje
- een paar kruidnagels

Toebereiding

Halveer de pompoen en verwijder de kern. Schil de pompoen en snijd deze in kleine blokjes. Weeg de pompoenblokjes en was deze. Doe de blokjes in een schaal en giet er verdunde azijn overheen (1/2 liter azijn en 1 liter water per 2 kilo pompoenvlees). Laat de pompoenblokjes hier 12 uur lang in trekken. Giet het water de volgende dag af en laat de pompoenblokjes goed uitdruipen.

Bereid een aftreksel van:

1/4 liter wijnazijn, 1 kilo suiker, het sap en de schil van 1 citroen, 1 stuk (wortel) in schijven gesneden verse gember - of als vervanging 1/2 TL gemberpoeder, 1 kaneelstokje, een paar kruidnagels (ca. een eetlepel vol, of als vervanging gemalen).

Breng het aftreksel aan de kook en kook de pompoenblokjes hierin glazig.

Vul wekgladen met de pompoenblokjes. Brengt het aftreksel nog een keer aan de kook laat het indikken. Giet het over de pompoenblokjes heen en sluit de wekgladen. De wekgladen mogen slechts voor 1/3 gevuld zijn!

Laat de pompoen ca. 30 minuten lang bij 90 °C in de inkookautomaat inkoken.

Karamelperen

1,5 kg peren (stevig/rijp)

150 g suiker

750 ml water

Toebereiding

Schil de peren, Snij deze in kwarten en haal het klokhuis eruit.

Karamelliseer de suiker in een pan. Doe water en suiker in een pan en laat dit zo lang koken, totdat de suiker opgelost is.

Doe de peren in de geprepareerde glazen.

Giet het karamelwater in de glazen, zodat de peren onderstaan. Laat nog wat ruimte over onder de rand van de glazen en sluit de glazen goed.

Laat de peren op 90 °C ca. 30 minuten in de inmaakautomaat inkoken.

Aardbeienjam

Verwijder de steeltjes en was de aardbeien. Pureer de aardbeien. Strooi er geleisuiker overheen in de verhouding 1:1 (1000 g suiker op 1000 g aardbeien). Laat dit een nacht trekken en roer het dan om.

Vul de wekgladen met de aardbeien (slechts tot 2/3 vullen) en sluit de wekgladen goed.

Laat de aardbeien ca. 25 minuten lang bij 80 °C in de inkookautomaat inkoken.

Apparaat afdanken



Deponeer het apparaat in geen geval bij het gewone huisvuil. Dit product is onderworpen aan de Europese richtlijn 2012/19/EU AEEA (afgedankte elektrische en elektronische apparatuur).

Voer het apparaat af via een erkend afvalverwerkingsbedrijf of via uw gemeentelijke afvalverwerking. Neem de momenteel geldende voorschriften in acht. Neem bij twijfel contact op met uw afvalverwerkingsinstantie.



Mogelijkheden voor het afvoeren van het afgedankte product vindt u bij uw gemeente.



Het product is recycleerbaar; er is een uitgebreide producentenverantwoordelijkheid op van toepassing en het afval wordt gescheiden ingezameld.

Technische gegevens

Spanningsvoorziening	220 - 240 V ~ (wisselstroom), 50 Hz
Nominaal vermogen	1800 W
Capaciteit	ca. 27 liter
Temperatuurbereik	30 - 100 °C
Beschermingsgraad	IPX3 (bescherming tegen sproeiend water)
	Alle delen van dit apparaat die in aanraking komen met levensmiddelen, zijn levensmiddelveilig.

Garantie van Kompernaß Handels GmbH

Geachte klant,

U hebt op dit apparaat 3 jaar garantie vanaf de aankoopdatum. In geval van gebreken in dit product hebt u wettelijke rechten tegenover de verkoper van het product. Deze wettelijke rechten worden door onze hierna beschreven garantie niet beperkt.

Garantievoorwaarden

De garantieperiode geldt vanaf de datum van aankoop. Bewaar de kassabon zorgvuldig. U hebt hem nodig als bewijs van aankoop.

Als er binnen drie jaar vanaf de aankoopdatum van dit product een materiaal- of fabricagefout optreedt, wordt - naar onze keuze - het product door ons kosteloos gerepareerd of vervangen of wordt de koopprijs terugbetaald. Voorwaarde voor deze garantie is dat het defecte apparaat en het aankoopbewijs (kassabon) binnen de termijn van drie jaar worden overlegd en dat kort wordt omschreven waaruit het gebrek bestaat en wanneer het is opgetreden.

Wanneer het defect door onze garantie wordt gedekt, krijgt u het gerepareerde product of een nieuw product retour. Met de reparatie of vervanging van het product begint er geen nieuwe garantieperiode.

Garantieperiode en wettelijke aanspraken bij gebreken

De garantieperiode wordt door deze waarborg niet verlengd. Dat geldt ook voor vervangen en gerepareerde onderdelen. Eventueel al bij aankoop aanwezige schade en gebreken moeten meteen na het uitpakken worden gemeld. Voor reparaties na afloop van de garantieperiode worden kosten in rekening gebracht.

Garantieomvang

Het apparaat is op basis van strenge kwaliteitsnormen met de grootst mogelijke zorg vervaardigd en voorafgaand aan de levering nauwkeurig gecontroleerd.

De garantie geldt voor materiaal- of fabricagefouten. Deze garantie geldt niet voor productonderdelen die onderhevig zijn aan normale slijtage en die daarom als slijtonderdelen worden beschouwd, of voor schade aan breekbare onderdelen zoals schakelaars, accu's of onderdelen die van glas zijn gemaakt.

Deze garantie vervalt wanneer het product is beschadigd, ondeskundig is gebruikt of is gerepareerd. Voor deskundig gebruik van het product moeten alle in de gebruiksaanwijzing beschreven aanwijzingen precies worden opgevolgd. Gebruiksdoeleinden en handelingen die in de gebruiksaanwijzing worden afgeraden of waarvoor wordt gewaarschuwd, moeten beslist worden vermeden.

Het product is uitsluitend bestemd voor privégebruik en niet voor bedrijfsmatige doeleinden. Bij verkeerd gebruik en ondeskundige behandeling, bij gebruik van geweld en bij reparaties die niet door ons erkend servicefiliaal zijn uitgevoerd, vervalt de garantie.

Afhandeling bij een garantiekwestie

Voor een snelle afhandeling van uw aanvraag neemt u de volgende aanwijzingen in acht:

- Houd voor alle aanvragen de kassabon en het artikelnummer (bijv. IAN 123456_7890) als aankoopbewijs bij de hand.
- Het artikelnummer vindt u op het typeplaatje van het product, op het product gegraveerd, op de titelpagina van de gebruiksaanwijzing (links onder) of op de sticker op de achter- of onderkant van het product.
- Als er fouten in de werking of andere gebreken optreden, neemt u eerst contact op met de hierna genoemde serviceafdeling, **telefonisch** of **via e-mail**.
- Een als defect geregistreerd product kunt u dan zonder portokosten naar het aan u doorgegeven serviceadres sturen. Voeg het aankoopbewijs (kassabon) bij en vermeld waaruit het gebrek bestaat en wanneer het is opgetreden.



Op www.lidl-service.com kunt u deze en vele andere handleidingen, productvideo's en installatiesoftware downloaden.

Met deze QR-code gaat u direct naar de website van Lidl Service (www.lidl-service.com) en kunt u met het invoeren van het artikelnummer (IAN) 365675_2010 de gebruiksaanwijzing openen.

Service

NL Service Nederland
Tel.: 0900 0400223 (0,10 EUR/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.nl

BE Service België
Tel.: 070 270 171 (0,15 EUR/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.be

IAN 365675_2010

Importeur

Let op: het volgende adres is geen serviceadres. Neem eerst contact op met het opgegeven serviceadres.

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

Obsah

Úvod	86
Informace k tomuto návodu k obsluze	86
Autorské právo	86
Použití dle předpisů	86
Výstražná upozornění	87
Bezpečnostní pokyny	88
Rozsah dodávky	91
Ovládací prvky	91
Instalace a připojení	92
Vybalení	92
Likvidace obalu	92
Postavení a příprava přístroje k provozu	93
Příprava potravin/zavařovacích sklenic	93
Použití přístroje	94
Zapnutí a vypnutí přístroje	94
Zavařování	95
Zahřívání tekutin/udržování teploty	97
Ochrana proti přehřátí	98
Čištění a údržba	98
Čištění kohoutu	98
Odvápňování	99
Uložení	99
Recepty	100
Hrubá paštika	100
Dýně na sladko-kyselo	100
Karamelové hrušky	101
Jahodová marmeláda	101
Likvidace přístroje	102
Technická data	102
Záruka společnosti Kompernass Handels GmbH	103
Servis	104
Dovozce	104



Před prvním použitím si pozorně přečtěte návod k obsluze a uschovejte jej pro pozdější potřebu. V případě předání přístroje třetí osobě předejte také tento návod.

Úvod

Informace k tomuto návodu k obsluze

Blahopřejeme vám k zakoupení vašeho nového přístroje.

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

Autorské právo

Tato dokumentace je chráněná autorským právem.

Jakékoliv rozmnožování resp. jakýkoliv dotisk, i jenom zkráceně, a reprodukce obrázků, i ve změněném stavu, jsou povoleny pouze s písemným souhlasem výrobce.

Použití dle předpisů

Zavařovací automat je vhodný na:

- zavařování
- ohřívání a udržování teploty nápojů a jejich odběr
- ohřívání a udržování teploty klobás apod.
- ohřívání a udržování teploty polévek

Přístroj je určen pouze pro použití v soukromé sféře a není určen pro podnikatelské nebo průmyslové účely.

VÝSTRAHA

Nebezpečí na základě použití ne dle předpisů!

Z důvodu neodborného použití a použití ne dle předpisů a/nebo použití jiného druhu mohou z přístroje vycházet různá nebezpečí.

- Přístroj používat výlučně dle předpisů.
- Dodržovat postup, popsany v tomto návodu k obsluze.

Jakékoliv nároky na náhradu škody, vzniklé z důvodu nesprávného použití, neodborných oprav, nedovoleně provedených změn na přístroji nebo z důvodu použití nedovolených a ne originálních dílů, jsou vyloučeny.

Riziko nese sám v plném rozsahu provozovatel.

Výstražná upozornění

V předloženém návodu k obsluze jsou použita následující výstražná upozornění:

NEBEZPEČÍ

Tímto výstražným upozorněním tohoto stupně nebezpečí se označuje potenciálně nebezpečná situace.

Pokud se nezabrání nebezpečné situaci, tak může mít tato za následek usmrcení nebo vážné zranění.

- Proto třeba následovat pokynům v tomto výstražném upozornění pro zabránění nebezpečí usmrcení nebo těžkých zranění osob.

VÝSTRAHA

Tímto výstražným upozorněním tohoto stupně nebezpečí se označuje možná nebezpečná situace.

Pokud se nezabrání nebezpečné situaci, může vést tato ke zraněním.

- Proto třeba následovat pokynům v tomto výstražném upozornění pro zabránění zranění osob.

POZOR

Tímto výstražným upozorněním tohoto stupně nebezpečí se označuje možná hmotná škoda.

Pokud se nezabrání této nebezpečné situaci, může vést tato ke hmotným škodám.

- Proto třeba následovat pokynům v tomto výstražném upozornění pro zabránění hmotných škod.

UPOZORNĚNÍ

- Upozornění označuje dodatečné informace, které ulehčí manipulaci s přístrojem.

Bezpečnostní pokyny

V této kapitole obdržíte důležitá bezpečnostní upozornění ohledně manipulace s přístrojem.

Tento přístroj odpovídá příslušně předepsaným bezpečnostním ustanovením. Neodborné použití může vést k jeho poškození a zranění osob.

Pro bezpečnou manipulaci s přístrojem dodržujte následující bezpečnostní pokyny:

NEBEZPEČÍ ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM!

- ▶ Zkontrolujte přístroj před použitím na vnější viditelná poškození. Vadný nebo na zem padlý přístroj neuvádějte do provozu.
- ▶ Poškozené zástrčky nebo síťový kabel nechte ihned vyměnit autorizovanými odborníky nebo zákaznickým servisem – vyhnete se tím nebezpečí.
- ▶ Opravy na přístroji nechte provádět pouze autorizovanými odbornými podniky nebo službou zákazníků. Neodborné opravy mohou způsobit nebezpečí pro uživatele. K tomu zanikají i záruční nároky.
- ▶ Zajistěte, aby podstavec s elektrickými kabely nikdy nepřišel do styku s vodou! Pokud je přesto podstavec vlhký, nechte jej nejprve úplně vyschnout.
- ▶ Dbejte na to, aby přívodní kabel během provozu nikdy neprovlhnul. Veďte jej tak, aby se nikde nemohl zachytit nebo jinak poškodit.
- ▶ Po použití vždy vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky. Samotné vypnutí nestačí, neboť je-li zástrčka zapojena do síťové zásuvky, je v přístroji stále síťové napětí.
- ▶ Ujistěte se, že síťový kabel nemůže přijít do styku s horkými částmi přístroje.

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- ▶ Děti od 8 let a osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi či nedostatkem zkušeností a/ nebo znalostí mohou používat tento přístroj pouze tehdy, pokud jsou pod dohledem nebo pokud byly poučeny o bezpečném používání přístroje a pokud porozuměly nebezpečí, které vyplývá z jeho použití.
- ▶ Děti se nesmí hrát s přístrojem.
- ▶ Čištění a uživatelskou údržbu nesmí provádět děti, pokud jsou starší než 8 let a jsou pod dohledem.
- ▶ Děti mladší než 8 let nesmí mít přístup k přístroji a přívodnímu kabelu.
- ▶ Děti musí být pod dohledem, aby se zajistilo, že si s přístrojem nehrají.
- ▶ Může dojít k úniku horké páry. Nádobka je mimoto za provozu velice horká. Používejte proto kuchyňské chňapky. Uchopte přístroj pouze za tepelně izolované rukojeti.
- ▶ Dříve než přístroj zapnete, ujistěte se, zda je umístěn stabilně a ve svislé poloze.
- ▶ Po zahřátí zavařovací automat už nepřesouvejte!
- ▶ Je-li vodní kotel přeplněn, může vystřikovat voda.
- ▶ Po použití je na povrchu topného prvku ještě zbytkové teplo.
- ▶ Na konektor přístroje nesmí přetéct žádná kapalina.
- ▶ V případě chybného použití může dojít ke zranění! Přístroj používejte výlučně v souladu s určením!

POZOR! VĚCNÉ ŠKODY!

- ▶ Závadné stavební součásti se smí nahradit pouze originálními náhradními díly. Pouze při těchto dílech je zaručeno, že se splní bezpečnostní požadavky.
- ▶ Ujistěte se, že přístroj, napájecí kabel nebo síťová zástrčka nemohou přijít do kontaktu s tepelnými zdroji, jako jsou varné desky nebo otevřený plamen.
- ▶ K provozu přístroje nepoužívejte externí spínací hodiny ani zvláštní dálkové ovládání.
- ▶ Nenechávejte přístroj během provozu nikdy bez dozoru.
- ▶ Přístroj se nesmí čistit proudem vody.

UPOZORNĚNÍ

- ▶ Opravu přístroje během záruční doby smí provést pouze výrobcem autorizovaná služba zákazníků, jinak zaniká při následném poškození nárok na záruku.

Rozsah dodávky

přístroj se standardně dodává s následujícími komponenty:

- zavařovací hrnec
- zavařovací mřížka
- víko
- návod k obsluze

UPOZORNĚNÍ

- Zkontrolujte dodávku na kompletnost a viditelné poškození.
- V případě neúplné dodávky nebo poškození, vzniklé v důsledku vadného obalu nebo dopravou, kontaktujte servisní hotline (viz kapitolu **Servis**).

Ovládací prvky

- ❶ víko
- ❷ tepelně odizolované úchyty
- ❸ otočný ovladač „minuty“ (MIN) a současně tlačítko TIMER
- ❹ zavařovací mřížka
- ❺ displejová indikace „minuty“ (MIN)
- ❻ displejová indikace „aktuální teplota“ (CURRENT TEMP)
- ❼ displejová indikace „nastavená teplota“ (SET TEMP)
- ❽ navijení kabelu
- ❾ otočný ovladač „teplota“ (°C) a současně tlačítko START/STOP
- ❿ odběrný kohout
- ⓫ odběrná páčka

Instalace a připojení

Vybalení

- ♦ Vyberte všechny části přístroje a návod k obsluze z krabice.
- ♦ Odstraňte veškerý obalový materiál.

Likvidace obalu

Obal chrání přístroj před poškozením při přepravě. Obalový materiál je zvolen podle ekologického a likvidačně technického hlediska, a proto jej lze recyklovat.

Obal chrání přístroj před poškozením při přepravě. Obalový materiál je zvolen podle ekologického a likvidačně technického hlediska, a proto jej lze recyklovat.



Navrácení obalu do oběhu zpracování materiálu šetří suroviny a snižuje produkci odpadů. Více nepotřebný obalový materiál zlikvidujte dle místně platných předpisů.



Balení zlikvidujte ekologicky.

Dbejte na označení na různých obalových materiálech a v případě potřeby je rozřídte odděleně. Obalové materiály jsou označeny zkratkami (a) a číslicemi (b) s následujícím významem:

1 – 7: Plasty,

20 – 22: Papír a lepenka,

80 – 98: Kompozitní materiály.

UPOZORNĚNÍ

- Pokud možno, uschovejte originální balení během záruční doby přístroje, aby bylo možné, v případě záruky přístroj řádně zabalit.

Postavení a příprava přístroje k provozu

- Síťový kabel kompletně odviňte z navíjení kabelu ❸.
- Přístroj postavte na rovnou a neklouzavou plochu. Dbejte na to, aby byla síťová zásuvka snadno dosažitelná.
- Přístroj vyčistěte, jak je uvedeno v kapitole "Čištění a údržba".
- Zapojte zástrčku do zásuvky. Displej se rozsvítí, zazní signál.

POZOR! VĚCNÉ ŠKODY!

- Nikdy neprovozujte přístroj naprázdno! Přístroj se může nenávratně poškodit!

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- Je-li přístroj horký, dotýkejte se ho pouze na úchytech ❷. Nebezpečí popálení!
- Nalijte cca 5 litrů vody do přístroje a nechte jej po dobu 20 minut při teplotě 100° C vařit (viz část "Zapnutí a vypnutí přístroje"). Po převaření vodu vylijte.

UPOZORNĚNÍ

- Při prvním spuštění může dojít ke vzniku lehkého zápachu, což je podmíněno výrobně-technickými okolnostmi. Tento zápach je zcela neškodný a po nějaké době vymizí. Zajistěte dostatečné větrání – otevřete například okno.

Příprava potravin/zavařovacích sklenic

K zavařování/konzervování použijte nejlépe sklenice s gumovým kroužkem a svorkami. Zavařovací sklenice nesmí být poškozené.

- 1) Zavařovací sklenice musí být zbavené choroboplodných zárodků a bakterií, jinak se předčasně mohou zkazit zavařené potraviny. Před naplněním potravin do zavařovacích sklenic je nejlépe vyvařujte cca po dobu 5 – 7 minut.
- 2) Za účelem naplnění potravin do zavařovacích sklenic případně použijte trychtýř. Okraje zavařovacích sklenic musí být bezpodmínečně čisté, když se zavařovací sklenice uzavře.
- 3) Po naplnění případně rychle uzavřete sklenice:
 - Položte gumový kroužek na okraj zavařovací sklenice a nasadte také skleněné víko na zavařovací sklenici. Gumový kroužek leží pod víkem.
 - Upevněte víko sklenice uzavíracími svorkami: Připevněte uzavírací svorky vždy proti sobě.

Zavařovací sklenice jsou nyní připraveny k zavařování.

Použití přístroje

Zapnutí a vypnutí přístroje

- 1) Otočným ovladačem „teplota“ ⑨ nastavte požadovanou teplotu. Můžete nastavit teplotu v krocích po 1 °C. Každých 5 °C zazní signál. Nastavená teplota se objeví v displejové indikaci „nastavená teplota“ ⑦.
- 2) Požadovanou zavařovací dobu nastavte v minutách otočným ovladačem „minuty“ ③. Tuto dobu můžete nastavit v 1 minutových krocích. Každých 5 minut zazní signál. nastavená doba se zobrazí v displejové indikaci „minuty“ ⑤.

UPOZORNĚNÍ

- Podsvícení displeje se automaticky vypne cca 5 minut po posledním stisknutí otočného regulátoru, pokud nespustíte proces ohřívání. Nastavení na displeji jsou i nadále viditelná. Otočením jednoho otočného regulátoru se podsvícení displeje opět zapne.

- 3) Stiskněte tlačítko ohřívání START/STOP ①. Přístroj se začne ohřívát. Ohřívání se zobrazí zvyšujícím se sloupcem „|||||“. V displejové indikaci „aktuální teplota“ ⑥ se zobrazí momentálně aktuální ohřívací teplota. Jakmile je ohřívání ukončeno, zazní signál, na displeji se zobrazí „X“ a začne běžet nastavený čas v displejové indikaci „minuty“ ⑤.

UPOZORNĚNÍ

- Během provozu přístroje podsvícení displeje trvale svítí.

Po uplynutí nastaveného času zazní signál. Přístroj se vypne. „X“ a „|||||“ na displeji zhasnou.

UPOZORNĚNÍ

- Pro zrušení ohřevu nebo zavařování stiskněte tlačítko ohřívání START/STOP ①.

- 4) Pokud přístroj nepoužíváte, vytáhněte vždy síťovou zástrčku ze zásuvky.

Zavařování

UPOZORNĚNÍ

- Zavařováním rozumíme konzervování potravin působením horka. V závislosti na typu a hmotě zavařovaného materiálu se rozlišuje mezi sterilizováním a pasterizováním. Při sterilizování se zavařovaný materiál zahřívá minimálně na 100 °C. Při pasterizaci je ohřívací teplota cca. 80 °C. Pro domácí použití je pasterizace dostačující.
Pro tento účel jsou zapotřebí příslušné zavařovací sklenice se šroubovým uzávěrem nebo víčka s gumovým těsněním.

UPOZORNĚNÍ

- Zavařujte a konzervujte pouze čerstvé potraviny. Přezrálé ovoce a přezrálá zelenina nejsou vhodné k zavařování.
- Dbejte na čisté zavařovací sklenice! Ještě před naplněním zavařovacích sklenic potravinami je nechte vyvařit nejlépe cca 5 – 7 minut. Pak jsou všechny choroboplodné zárodky a bakterie usmrčené.

- 1) Zavařovací mřížku ❹ vložte do zavařovacího automatu. Dbejte na to, aby zavařovací mřížka ❹ nebyla v kontaktu s teplotním čidlem uvnitř přístroje.
- 2) Naplněné a dobře uzavřené zavařovací sklenice postavte na mřížku zavařovacího přístroje ❹. Případně zavařovací sklenice postavte nad sebe.
- 3) Nalijte do zavařovacího automatu tolik vody, dokud horní zavařovací sklenice nebude stát minimálně ze 3/4 ve vodě. Nikdy však přitom nepřekračujte značku MAX. Dbejte na to, aby zavařovací sklenice byly v dolní poloze těsně uzavřeny, aby do nich nemohla vniknout voda.
- 4) Zavařovací automat uzavřete víkem ❶.

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- Je-li přístroj horký, dotýkejte se ho pouze na úchytech ❷. Nebezpečí popálení!

- 5) Otočným ovladačem „teplota“ ❸ nastavte požadovanou teplotu.

Při volbě teploty se orientujte podle následujících tabulek:

Maso	Teplota v °C	Čas v minutách
Pečeně v kusu (propečená)	100 (MAX)	85
Masový vývar	100 (MAX)	60
Zvěřina/drůbež (propečená)	100 (MAX)	75
Guláš (uvařený)	100 (MAX)	75
Sekané maso, uzeninová hmota (syrová)	100 (MAX)	110

Ovoce	Teplota v °C	Čas v minutách
Jablka měkká/tvrdá	85	30/40
Jablečné pyré	90	30
Třešně	80	30
Hrušky měkké/tvrdé	90	30/80
Jahody/ostružiny	80	25
Rebarbora	95	30
Maliny/angrešt	80	30
Rybíz/brusinky	90	25
Meruňky	85	30
Mirabelky/ryngle	85	30
Broskve	85	30
Švestky/slívy	90	30
Kdoule	95	30
Borůvky	85	25

Zelenina	Teplota v °C	Čas v minutách
Květák	100 (MAX)	90
Chřest	100 (MAX)	120
Hrách	100 (MAX)	120
Nakládačky	85	30
Mrkev	100 (MAX)	90
Dýně	90	30
Kedlubna	100 (MAX)	95
Celer	100 (MAX)	110
Růžičková kapusta/červené zelí	100 (MAX)	110
Houby	100 (MAX)	110
Fazole	100 (MAX)	120
Rajčata/rajčatový protlak	90	30

UPOZORNĚNÍ

- V tabulkách uvedené časové intervaly se vztahují na skutečnou zavařovací dobu. Časový interval se spustí až tehdy, až když dosáhl zavařovací automat nastavenou teplotu. Ohřívání může trvat při celkem naplněném přístroji až 90 minut!

- 6) Nastavte v tabulce uvedený zavařovací čas otočným ovladačem „minuty“ ④.
- 7) Stisknutím tlačítka ohřívání START/STOP ⑨ přístroj zapnete a uveďte do provozu. Zazní signál a začne ohřívání. Jakmile je ohřívání ukončeno, zazní signál, na displeji se zobrazí „X“ a začne běžet nastavený čas v displejové indikaci „minuty“ ⑤. Po uplynutí nastavené doby zazní signál. Přístroj se vypne. „X“ a „|||||“ na displeji zhasnou.
- 8) Pod odběrný kohout ⑩ postavte tepelně odolnou nádobu a stiskněte odběrnou páčku ⑪ směrem dolů. Voda vyteče ven.
- 9) Po odečtení horké vody nechte zavařovací sklenice vychladnout.

Zahřívání tekutin/udržování teploty

POZOR! VĚCNÉ ŠKODY!

- Tekutiny nalévejte maximálně po značku MAX! V opačném případě může tekutina přetéct!

- 1) Do zavařovacího automatu nalijte tekutinu (např. svařené víno nebo kakao).
- 2) Na zavařovací automat nasadte víko ①.

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- Je-li přístroj horký, dotýkejte se ho pouze na úchytech ②. Nebezpečí popálení!

- 3) Otočným ovladačem „teplota“ ④ nastavte požadovanou teplotu.
- 4) Stiskněte tlačítko TIMER ③. Na displeji se objeví „∞“. Nyní se nemusí nastavovat zavařovací doba. Přístroj vyhřívá tak dlouho, dokud se opět nevypne.
- 5) Tekutiny pravidelně míchejte, aby se teplota rovnoměrně rozšířila.
- 6) Jakmile se dosáhne požadovaná teplota, zazní signál.

Tekutiny bez tuhých součástí můžete odebírat pomocí odebíracího kohoutku ⑩:

POZOR! VĚCNÉ ŠKODY!

- Neodčerpávejte tekutiny s pevnými součástmi, např. polévky apod. Pevné součásti by ucply kohout ⑩!

- 1) Za tím účelem podržte pohár nebo pod. pod odběracím kohoutkem ⑩ a zatlačte odběrací páčku ⑪ směrem dolů.
- 2) Jakmile je pohár naplněn požadovaným množstvím tekutiny, tak odběrací páčku ⑪ opět pusťte. Odběrný kohout ⑩ je opět uzavřen.

UPOZORNĚNÍ

- V zavařovacím automatu můžete udržovat teplé i husté polévky. Husté polévky pravidelně míchejte, aby se nepřipalovaly na dně přístroje.

Ochrana proti přehřátí

Tento přístroj je vybaven ochranou před přehřátím.

K přehřátí může dojít tehdy, pokud se v zavařovacím automatu nachází příliš málo vody nebo tam není žádná voda. V takovémto případě zazní signál a na displeji bliká symbol „U“. V tomto případě okamžitě nalijte vodu do automatu.

Pokud se tekutina nedolije, se přístroj po 5 minutách vypne. Po okamžitém dolití tekutiny můžete přístroj opět zapnout a uvést do provozu.

Čištění a údržba

VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- Vytáhněte před každým čištěním zástrčku ze zásuvky!
V opačném případě hrozí nebezpečí zranění elektrickým proudem!
- Před začátkem čištění nechte přístroj zchladit. Nebezpečí popálení!

POZOR! VĚCNÉ ŠKODY!



Přístroj nikdy neponořujte do vody či jiných tekutin! Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

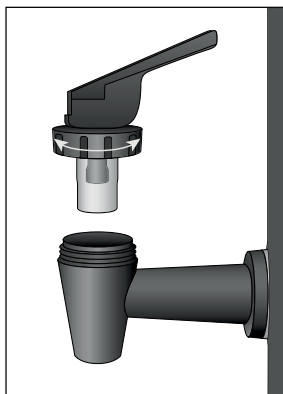
- Přístroj se nesmí čistit proudem vody.
 - Nepoužívejte abrazivní ani leptavé čisticí prostředky. Mohly by narušit povrch přístroje a způsobit jeho nenávratné poškození.
- Zařízení čistěte lehce navlhčeným hadříkem. Na těžce odstranitelné nečistoty použijte jemný čisticí prostředek nanesený na hadříku.
 - Displej otřete měkkým, nechlupatým hadříkem.
 - Zavařovací mřížku ④ čistěte v jemné mýdlové vodě a opláchněte ji čistou vodou.

Čištění kohoutu

K důkladnému vyčištění čepovacího kohoutu ⑩ můžete odšroubovat čepovací páčku ⑪. Výtokový kohoutek ⑩ nelze vyšroubovat, protože jinak by mohlo dojít k problémům s těsností.

- 1) Odšroubujte čepovací páčku ⑪ proti směru hodinových ručiček z čepovacího kohoutu ⑩.
- 2) Páčku ⑪ vložte do jemné mýdlové vody a pohybuje s ní oběma směry.
- 3) Opláchněte ji v čisté vodě.

- 4) Pro vyčištění kohoutu ⑩ jím nechte protékat jemný čistící loup. V případě těžce odstranitelných nečistot můžete vnitřek kohoutu ⑩ vyčistit drátky na čištění dýmek.
- 5) Nechte poté kohoutem ⑩ protékat čistou vodu.
- 6) Našroubujte čepovací páčku ⑪ ve směru hodinových ručiček opět na čepovací kohoutek ⑩.



Odvápňování

Vápenaté usazeniny na dně přístroje vedou k energetickým ztrátám a snižují životnost přístroje.

Jakmile zpozorujete vápenaté usazeniny, okamžitě je z přístroje odstraňte.

- 1) Použijte běžně dostupný odvápnovací prostředek. Postupujte podle návodu na odvápnovacím prostředku.
- 2) Po odstranění vodního kamene vyčistěte přístroj velkým množstvím čisté vody.

UPOZORNĚNÍ

- V případě nižšího zvápenatění je obvykle dostačující vytřít vnitřek přístroje hadříkem namočeným v octě. Přístroj poté vypláchněte čistou vodou a dobře ho vytřete do sucha.

Uložení

Síťový kabel navíjte kolem navíjení kabelu ⑧ a síťovou zástrčku zasuňte do držáku zástrčky uprostřed dna přístroje.

Zavařovací automat uchovávejte na suchém místě.

Recepty

Hrubá paštika

- 2 kg vepřového bůčku s kůží
- 500 g vepřových jater
- 500 g cibule
- 100 g vepřového sádla
- 2 ČL drceného nového koření
- 1 PL sušeného tymiánu a majoránky
- 1 ČL bílého pepře
- 1 PL soli

Příprava

Vařte bůček 1,5 hodiny ve slané vodě a nechte ho v ní vychladnout.

Vzápětí jej rozemelte v mlýnku na maso se středním kotoučem. Játra nechte promylt jemným děrovaným kotoučem.

Cibuli nakrájejte na kostičky a usmažte ji na sádle do sklovita. Poté přidejte k tomu maso, játra, koření a 1/4 litru odvaru z vepřového bůčku a vše dobře promíchejte. Takto připravenou masu dejte do připravených zavařovacích sklenic. Sklenice naplňte pouze do 1/3!

Sklenice nechte zavařovat cca. 2 hodiny při cca. 98 °C.

Tento recept lze měnit různými způsoby: Například můžete přidat různé koření, česnek nebo kousky šunky.

Dýně na sladko-kyselo

- 2 kg dýně
- 1/2 l octu
- 1 l vody
- 1/4 l vinného octu
- 1 kg cukru
- šťáva a kůra z jednoho citronu
- kořen zázvoru (plátky čerstvého zázvoru)
- skořice
- několik hřebíčků

Příprava

Dýni rozpůlíte a vyjměte dřeň. Dýni oloupejte a nakrájejte na malé kostky. Kostky dýně odvažte a umyjte je. Dejte je do misky s octovým roztokem (na 2 kilogramy dýňové dužiny po 1/2 litru octu a 1 litru vody). Nechte kostky dýně v něm 12 hodin odstát. Na druhý den vylijte roztok a kostky dýně nechte dobře odkapat.

Přípravte nálev z:

1/4 litru vinného octu, 1 kilogramu cukru, šťávy a kůry z 1 citronu, 1 kusu (kořen) na plátky nakrájeného čerstvého zázvoru – jako náhrada 1/2 lžičky zázvorového prášku, 1 skořice, několik hřebíčků (cca. jednu plnou polívkovou lžici, jako náhradu mleté hřebíčky).

Nálev nechte svařit a uvařte poté v něm dýni do sklovita.

Takto uvařenou dýni dejte do zavařovacích pohárů. Nálev nechte ještě jednou svařit a pak jej zahustěte. Poté jej nalijte k dýni do sklenic a zavařovací sklenice uzavřete. Zavařovací sklenice se smí naplnit pouze do 1/3!

Dýni nechte zavařovat v zavařovacím automatu při 90 °C cca. 30 minut.

Karamelové hrušky

1,5 kg hrušek (tuhé/zralé)

150 g cukru

750 ml vody

Příprava

Hrušky oloupejte. Nakrájejte je na čtvrtky a odstraňte jádro s kostkami.

Na pánvi zkaramelizujte cukr. Nalijte vodu do pánve a vačte tak dlouho, dokud není cukr rozpuštěn.

Oloupané hrušky dejte do připravených zavařovacích sklenic.

Poté nalijte zkaramelizovaný a rozpuštěný cukr do sklenic tak, aby hrušky byly celkem v roztoku. Pod okrajem sklenic nechte trochu místa a sklenice dobře uzavřete.

Při 90 °C cca 30 minut nechte hrušky zavařovat v zavařovacím automatu.

Jahodová marmeláda

Odstraňte stonky a jahody umyjte. Poté jahody rozmačkejte na pyré. Posypte takto rozmačkané jahody želírovacím cukrem v poměru 1:1 (na 1000 g jahod 1000 g cukru). Nechte tuto jahodovou masu přes noc odstát a na druhý den vše dobře promíchejte.

Jahodovou masu dejte do zavařovacích sklenic (naplníte je pouze do 2/3) a zavařovací sklenice dobře uzavřete.

Jahody nechte zavařovat v zavařovacím automatu při 80 °C cca. 25 minut.

Likvidace přístroje



V žádném případě nevhazujte přístroj do běžného domovního odpadu. Tento výrobek podléhá evropské směrnici č. 2012/19/EU (WEEE, Waste Electrical and Electronic Equipment).

Nechte přístroj zlikvidovat ve schváleném sběrném dvoře nebo ve vašich komunálních sběrných surovinách. Dodržujte aktuálně platné předpisy. V případě pochybností se informujte ve sběrném dvoře.



Informace o možnostech likvidace vysloužilého výrobku Vám podá správa Vašeho obecního nebo městského úřadu.



Výrobek je recyklovatelný, podléhá rozšířené odpovědnosti výrobce a je shromažďován odděleně.

Technická data

Přívod napětí	220 - 240 V ~ (střídavý proud), 50 Hz
Jmenovitý výkon	1 800 W
Objem	cca. 27 litrů
Teplotní rozsah	30 - 100 °C
Typ ochrany	IPX3 (Ochrana proti stříkající vodě)
	Všechny části tohoto přístroje, které přicházejí do styku s potravinami, jsou bezpečné pro potraviny.

Záruka společnosti Kompernass Handels GmbH

Vážená zákaznice, vážený zákazník,

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

Záruční podmínky

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

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

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

Záruční doba a zákonné nároky vyplývající ze závad

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

Rozsah záruky

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

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

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

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

Vyřízení v případě záruky

Pro zajištění rychlého Vaší žádosti postupujte podle následujících pokynů:

- Pro všechny dotazy mějte připraven pokladní lístek a číslo výrobku (např. IAN 123456_7890) jako doklad o koupi.
- Číslo výrobku naleznete na typovém štítku na výrobku, rytině na výrobku, na titulní straně návodu k obsluze (vlevo dole) nebo na nálepce na zadní nebo spodní straně výrobku.
- Pokud by se měly vyskytovat funkční vady nebo jiné závady, kontaktujte nejprve níže uvedené servisní oddělení **telefonicky** nebo **e-mailem**.
- Výrobek, zaevidovaný jako vadný výrobek pak můžete při přiložení dokladu o nákupu (pokladní lístek) a při uvedení, v čem spočívá vada a kdy k ní došlo, poslat výrobek pro Vás bez poštovného na adresu, kterou Vám oznámí servis.



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

Pomocí kódu QR se dostanete přímo na stránku servisu Lidl (www.lidl-service.com) a můžete pomocí zadání čísla výrobku (IAN) 365675_2010 otevřít svůj návod k obsluze.

Servis



Servis Česko

Tel.: 800143873

E-Mail: kompernass@lidl.cz

IAN 365675_2010

Dovozce

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

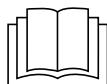
44867 BOCHUM

NĚMECKO

www.kompernass.com

Spis treści

Wstęp	106
Informacje o instrukcji obsługi	106
Prawa autorskie	106
Zastosowanie zgodne z przeznaczeniem	106
Ostrzeżenia	107
Wskazówki bezpieczeństwa	108
Zakres dostawy	111
Elementy obsługowe	111
Ustawianie i podłączanie	112
Rozpakowanie	112
Utylizacja opakowania	112
Ustawienie urządzenia i przygotowanie go do pracy	113
Przygotowywanie żywności/słoików	114
Korzystanie z urządzenia	114
Włączanie i wyłączanie urządzenia	114
Wekowanie	115
Podgrzewanie/podtrzymywanie ciepła płynów	117
Ochrona przed przegrzaniem	118
Czyszczenie i pielęgnacja	118
Czyszczenie kranu	119
Usuwanie kamienia	119
Przechowywanie	120
Przepisy	120
Grubo krojona kielbasa wątrobowa	120
Dynia słodko-kwaśna	120
Gruszki karmelowe	121
Konfitura truskawkowa	121
Utylizacja urządzenia	122
Dane techniczne	122
Gwarancja Kompernaß Handels GmbH	123
Serwis	124
Importer	124



Przed pierwszym użyciem starannie zapoznaj się z instrukcją obsługi i zachowaj ją w celu późniejszego wykorzystania. W przypadku przekazania urządzenia osobom trzecim należy przekazać im także instrukcję.

Wstęp

Informacje o instrukcji obsługi

Serdecznie gratulujemy zakupu nowego urządzenia.

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

Prawa autorskie

Niniejsza dokumentacja jest chroniona prawem autorskim.

Wszelkie rozpowszechnianie, wgl. każdy przedruk, także we fragmentach, jak również odtwarzanie ilustracji, również w zmienionym stanie, jest dozwolone wyłącznie po uzyskaniu pisemnej zgody producenta.

Zastosowanie zgodne z przeznaczeniem

Garnek do pasteryzacji nadaje się do:

- wekowania
- podgrzewanie i utrzymywanie ciepła napojów i ich pobieranie
- podgrzewanie i utrzymywanie ciepła kielbasek itp.
- podgrzewanie i utrzymywanie ciepła zup

Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku prywatnego i nie jest przeznaczone do celów komercyjnych ani przemysłowych.

OSTRZEŻENIE

Niebezpieczeństwo związane z użytkowaniem niezgodnym z przeznaczeniem!

Użytkowanie urządzenia w sposób niezgodny z jego przeznaczeniem i/lub inny rodzaj wykorzystania urządzenia może wiązać się z różnymi zagrożeniami.

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

Roszczenia wszelkiego rodzaju, wynikające ze szkód powstałych wskutek użytkowania niezgodnie z przeznaczeniem, przeprowadzenia niefachowych napraw, zmian wprowadzonych bez zezwolenia lub wskutek zastosowania niedopuszczonych części zamiennych, są wykluczone.

Wszelkie ryzyko ponosi wyłącznie użytkownik.

Ostrzeżenia

W niniejszej instrukcji obsługi użyto następujących ostrzeżeń:

NIEBEZPIECZEŃSTWO

Ostrzeżenie o tym stopniu zagrożenia informuje o grożącej niebezpiecznej sytuacji.

Zlekceważenie niebezpiecznej sytuacji może doprowadzić do wypadku śmiertelnego lub spowodowania ciężkich obrażeń.

- ▶ Należy przestrzegać zaleceń zawartych w tym ostrzeżeniu, aby uniknąć wypadku śmiertelnego lub ciężkich obrażeń ciała.

OSTRZEŻENIE

Informacja o tym stopniu zagrożenia oznacza możliwą sytuację niebezpieczną.

Zignorowanie tego ostrzeżenia może doprowadzić do powstania obrażeń.

- ▶ Należy przestrzegać instrukcji zawartych w tym ostrzeżeniu, by uniknąć obrażeń u osób.

UWAGA

Ostrzeżenie o tym stopniu zagrożenia oznacza możliwość powstania szkód materialnych.

Nieuniknięcie takiej niebezpiecznej sytuacji może doprowadzić do powstania szkód materialnych.

- ▶ Aby uniknąć szkód materialnych, należy przestrzegać zaleceń zawartych w tym ostrzeżeniu.

WSKAZÓWKA

- ▶ Wskazówka oznacza dodatkowe informacje, ułatwiające korzystanie z urządzenia.

Wskazówki bezpieczeństwa

W tym rozdziale zawarto ważne wskazówki dotyczące bezpiecznej obsługi urządzenia.

Niniejsze urządzenie jest zgodne z odpowiednimi przepisami bezpieczeństwa. Mimo to, nieprawidłowe użycie może spowodować obrażenia u ludzi i szkody materialne.

Aby zapewnić bezpieczne użytkowanie urządzenia należy przestrzegać następujących zasad bezpieczeństwa:

NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM!

- ▶ Przed przystąpieniem do użytkowania sprawdzić, czy urządzenie nie ma widocznych uszkodzeń. Nie wolno uruchamiać urządzenia, jeśli jest uszkodzone lub doszło do jego upadku.
- ▶ Naprawę uszkodzonego wtyku lub kabla sieciowego zlecać niezwłocznie wykwalifikowanemu specjalście lub serwisowi, aby uniknąć wszelkich zagrożeń.
- ▶ Naprawy urządzenia zlecaj wyłącznie w autoryzowanych punktach serwisowych lub w serwisie producenta. Nieprawidłowo wykonane naprawy mogą powodować zagrożenia dla użytkownika. Powodują one także utratę gwarancji.
- ▶ Zadbaj o to, aby podstawa z przyłączami elektrycznymi nie miała nigdy kontaktu z wodą! W wypadku przypadkowego zamoczenia podstawy należy ją najpierw dokładnie osuszyć.
- ▶ Dopilnuj, by kabel zasilający podczas pracy nigdy nie został zawilgocony ani zamoczony. Kabel układaj w taki sposób, aby chronić go przed przygnieceniem lub innym rodzajem uszkodzenia.
- ▶ Po zakończeniu używania należy zawsze wyciągać wtyk z gniazda. Samo wyłączenie urządzenia nie wystarczy, gdyż jest ono nadal podłączone do napięcia sieci, dopóki wtyk sieciowy znajduje się w gnieździe.
- ▶ Upewnij się, że kabel zasilający nie styka się z gorącymi elementami urządzenia.

⚠ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŻEŃ!

- ▶ To urządzenie może być używane przez dzieci od 8 roku życia oraz przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub też osoby nieposiadające odpowiedniego doświadczenia i/lub wiedzy, wyłącznie pod nadzorem lub po przeszkoleniu w zakresie bezpiecznego używania urządzenia oraz wynikających z niego zagrożeń.
 - ▶ Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem.
 - ▶ Czyszczenia ani konserwacji nie mogą wykonywać dzieci, chyba że ukończyły one 8. rok życia i są pod nadzorem.
 - ▶ Dzieci w wieku poniżej 8 lat należy trzymać z dala od urządzenia i kabla zasilającego.
 - ▶ Należy zapewnić nadzór nad dziećmi, aby nie bawiły się urządzeniem.
 - ▶ Z urządzenia może wydobywać się gorąca para. Ponadto pojemnik jest w czasie pracy bardzo gorący. Dlatego należy nosić rękawice kuchenne. Chwytaj urządzenie zawsze za izolowane cieplnie uchwyty.
 - ▶ Przed włączeniem upewnić się, że urządzenie stoi prosto na stabilnym podłożu.
 - ▶ Po podgrzaniu nie przemieszczaj garnka do pasteryzacji!
 - ▶ Gdy w urządzeniu jest za dużo wody, może dojść do rozpryskiwania gorącej wody.
 - ▶ Po użyciu powierzchnia elementu grzejnego posiada jeszcze ciepło reszkowe.
 - ▶ Na połączenie wtykowe urządzenia nie może się wylać żadna ciecz.
 - ▶ W przypadku nieprawidłowego zastosowania może dojść do obrażeń!
- Urządzenie należy zawsze stosować zgodnie z jego przeznaczeniem!

UWAGA! SZKODY MATERIALNE!

- ▶ Uszkodzone części wymieniać zawsze na oryginalne części zamienne. Tylko te części gwarantują odpowiednie bezpieczeństwo użytkowania urządzenia.
- ▶ Upewnij się, że urządzenie, kabel zasilający lub wtyk sieciowy nie stykają się z gorącymi źródłami, takimi jak gorące płyty grzejne lub nieosłonięty płomień.
- ▶ Do sterowania pracą urządzenia nie używaj żadnych zewnętrznych zegarów sterujących ani żadnego innego systemu zdalnego sterowania.
- ▶ Nigdy nie pozostawiaj działającego urządzenia bez nadzoru.
- ▶ Urządzenia nie wolno czyścić za pomocą strumienia wody.

WSKAZÓWKA

- ▶ W okresie gwarancyjnym naprawy urządzenia należy zlecać wyłącznie w autoryzowanych punktach serwisowych. Wykonywanie napraw poza siecią serwisową powoduje utratę praw gwarancyjnych.

Zakres dostawy

Urządzenie dostarczane jest standardowo z następującymi elementami:

- Automat do pasteryzacji
- Kratka do wekowania
- Pokrywka
- Instrukcja obsługi

WSKAZÓWKA

- ▶ Urządzenie należy sprawdzić pod kątem kompletności dostawy i występowania widocznych uszkodzeń.
- ▶ W przypadku niekompletnej dostawy, bądź wystąpienia uszkodzeń wskutek wadliwego opakowania lub transportu należy skontaktować się z infolinią serwisową (patrz rozdział **Serwis**).

Elementy obsługowe

- ❶ Pokrywka
- ❷ Izolowane termicznie uchwyty
- ❸ Pokrętko regulacyjne „Minuty” (MIN) i jednocześnie przycisk TIMER (programator zegarowy)
- ❹ Kratka do wekowania
- ❺ Wskazanie na wyświetlaczu „Minuty” (MIN)
- ❻ Wskazanie na wyświetlaczu „bieżąca temperatura” (CURRENT TEMP)
- ❼ Wskazanie na wyświetlaczu „ustawiona temperatura” (SET TEMP)
- ❽ Nawijak kabla
- ❾ Pokrętko regulacyjne „temperatura” (°C) i jednocześnie przycisk START/STOP
- ❿ Kran
- ⓫ Dźwignia kranu

Ustawianie i podłączanie

Rozpakowanie

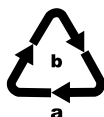
- ◆ Wyjmij z kartonu wszystkie elementy urządzenia oraz instrukcję obsługi.
- ◆ Usuń wszystkie części opakowania.

Utylizacja opakowania

Opakowanie chroni urządzenie przed uszkodzeniem podczas transportu. Materiały opakowaniowe są przyjazne dla środowiska i można je poddać procesowi recyklingu.



Oddanie opakowania do punktu zbiórki surowców wtórnych pozwoli zaoszczędzić surowce naturalne i zmniejszyć ilość odpadów. Zbędne materiały opakowaniowe utylizować zgodnie z lokalnymi przepisami.



Opakowania należy utylizować w sposób przyjazny dla środowiska. Przestrzegać oznaczeń na różnych materiałach opakowaniowych i w razie potrzeby utylizuj je zgodnie z zasadami segregacji odpadów. Materiały opakowaniowe są oznaczone skrótami (a) i cyframi (b) w następujący sposób:
1–7: tworzywa sztuczne,
20–22: papier i tektura,
80–98: kompozyty.

WSKAZÓWKI

- W miarę możliwości zachowaj oryginalne opakowanie na czas trwania gwarancji, by w razie odsyłania urządzenia móc je prawidłowo zapakować.

Ustawienie urządzenia i przygotowanie go do pracy

- Odwiń w całości kabel zasilający z nawijaka kabla ❸.
- Postaw urządzenie na równym i antypoślizgowym podłożu. Upewnij się, że używane gniazdo zasilania jest łatwo dostępne.
- Wyczyść urządzenie w sposób opisany w rozdziale „Czyszczenie i konserwacja”.
- Włóż wtyk sieciowy do gniazda zasilania. Wyświetlacz zaświeci się i usłyszysz sygnał dźwiękowy.

UWAGA! SZKODY MATERIALNE!

- ▶ Nigdy nie uruchamiaj urządzenia bez uprzedniego umieszczenia w nim produktów! Grozi to nieodwracalnym uszkodzeniem urządzenia!

⚠ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŻEŃ!

- ▶ Gdy urządzenie jest gorące, chwytaj je tylko za uchwyty ❷. Niebezpieczeństwo poparzenia!
- Nalej ok. 5 litrów wody do urządzenia i gotuj ją przez 20 minut w temperaturze 100 °C (patrz akapit „Włączanie i wyłączanie urządzenia”). Po zagotowaniu wylej wodę.

WSKAZÓWKA

- ▶ Przy pierwszym uruchomieniu może być wyczuwalny lekki zapach spaliny. Jest to spowodowane wypalaniem się pozostałości środków zastosowanych przy produkcji urządzenia. Jest to całkowicie nieszkodliwe i mija po pewnym czasie. Pamiętaj o zapewnieniu odpowiedniej wentylacji w pomieszczeniu, np. poprzez otwarcie okna.

Przygotowywanie żywności/słoików

Do konserwowania/wekowania produktów spożywczych stosuj najlepiej słoiki z gumową uszczelką i zaciskami. Słoiki nie mogą być uszkodzone.

- 1) Słoiki muszą być w możliwie jak największym stopniu pozbawione zarazków i bakterii, gdyż w przeciwnym razie zawartość słoików może się przedwcześnie zepsuć. Przed włożeniem do słoików produktów spożywczych słoiki należy gotować przez ok. 5 – 7 minut.
- 2) Do napełniania słoików żywnością używaj w miarę możliwości lejka. Krawędzie słoików muszą być koniecznie czyste, gdy słoik jest zamykany.
- 3) Po napełnieniu zamknij słoiki możliwie jak najszybciej:
 - Załóż gumową uszczelkę na krawędź słoika do wekowania i załóż na nią szklaną pokrywkę. Gumowa uszczelka znajduje się pomiędzy.
 - Załóż szklaną pokrywkę wraz z zaciskami: Umieść zaciski odpowiednio naprzeciw siebie.

Słoiki do wekowania są teraz gotowe do pasteryzacji.

Korzystanie z urządzenia

Włączanie i wyłączanie urządzenia

- 1) Ustaw pokręteł regulacyjnym „Temperatura” ❸ żądaną temperaturę. Temperaturę można ustawić w krokach co 1 °C. Co 5 °C rozlega się sygnał dźwiękowy. Ustawiona temperatura pojawia się na wyświetlaczu, jako wskazanie „Ustawiona temperatura” ❶.
- 2) Ustaw żądany czas pasteryzacji w minutach za pomocą pokręta regulacyjnego „Minuty” ❹. Czas można ustawiać w krokach po 1 minucie. Co 5 minut rozlega się sygnał dźwiękowy. Ustawiona temperatura pojawia się na wyświetlaczu, jako wskazanie „Minuty” ❺.

WSKAZÓWKA

- Podświetlenie wyświetlacza wyłącza się automatycznie około 5 minut po ostatnim naciśnięciu pokręta regulacyjnego, jeśli nie uruchamia się procesu nagrzewania. Ustawienia na wyświetlaczu pozostają w dalszym ciągu widoczne. Poprzez naciśnięcie jednego z pokręteł regulacyjnych podświetlenie wyświetlacza włączy się ponownie.
- 3) Naciśnij przycisk podgrzewania START/STOP ❶. Rozpocznie się podgrzewanie. Proces podgrzewania wyświetlany jest jako wędrujące paski „||||||”. Na wskazaniu „Bieżąca temperatura” ❷ wskazywana jest chwilowa temperatura podgrzewania. Po zakończeniu podgrzewania, rozlegną się sygnały dźwiękowe, na wyświetlaczu pojawi się „X”, a ustawiony czas na wskazaniami „Minuty” ❺ zaczyna się odliczać.

WSKAZÓWKA

- Podświetlenie wyświetlacza świeci się cały czas, gdy urządzenie pracuje.

Po upływie ustawionego czasu, włączają się sygnały dźwiękowe. Urządzenie wyłączy się. Wskazania „X” i „|||||” zgasną na wyświetlaczu.

WSKAZÓWKA

- Aby przerwać proces podgrzewania lub wekowania, należy nacisnąć przycisk Grzanie START/STOP ⑨.

- 4) Zawsze wyciągaj wtyk sieciowy z gniazda zasilania, gdy urządzenie nie jest używane.

Wekowanie

WSKAZÓWKA

- Pod pojęciem wekowania rozumie się konserwację produktów spożywczych przez ich podgrzewanie. W zależności od rodzaju i masy gotowanej żywności rozróżnia się sterylizację i pasteryzację. Podczas sterylizacji wekowana żywność jest podgrzewana do temperatury co najmniej 100 °C. Podczas pasteryzacji temperatura podgrzewania wynosi 80 °C. Pasteryzacja jest wystarczająca do użytku domowego. Do tego potrzebne są odpowiednie słoiki do wekowania z zakrętką lub pokrywki z gumowymi uszczelkami.

WSKAZÓWKA

- Konserwuj tylko świeżą żywność. Nadmiernie dojrzałe owoce i warzywa nie nadają się do wekowania.
- Przestrzegaj czystości słoików do wekowania! Najlepiej przed włożeniem do słoików produktów spożywczych gotować słoiki przez ok. 5 – 7 minut. Wtedy wszystkie zarazki i bakterie są zabijane.

- 1) Włóż kratkę do wekowania ④ do garnka do pasteryzacji. Zwróć uwagę na to, aby kratka do wekowania ④ nie dotykała czujnika temperatury wewnątrz urządzenia.
- 2) Wypełnione i dobrze zamknięte słoiki do wekowania umieść na kratce do wekowania ④. W razie potrzeby ułóż słoiki do wekowania jeden na drugim.
- 3) Nalej tyle wody do automatycznego garnka do pasteryzacji, aż górne weki będą przynajmniej w 3/4 stały w wodzie. Jednak nie przekrocz przy tym oznaczenia MAX. Zwróć uwagę na to, aby weki znajdujące się na dole były dobrze zamknięte i nie mogła się do ich wnętrza przedostać woda.
- 4) Zamknij automatyczny garnek do pasteryzacji pokrywką ①.

⚠ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŻEŃ!

- Gdy urządzenie jest gorące, chwytaj je tylko za uchwyty ②. Niebezpieczeństwo poparzenia!

- 5) Ustaw pokrętkiem regulacyjnym „Temperatura” ⑨ żądaną temperaturę.
Przy wyborze temperatury należy kierować się informacjami zawartymi w poniższych tabelach:

Mięso	Temperatura w °C	Czas w minutach
Pieczeń w kawałku (wypieczona)	100 (MAX)	85
Bulion mięsny	100 (MAX)	60
Dziczyzna/drób (wypieczone)	100 (MAX)	75
Gulasz (ugotowany)	100 (MAX)	75
Mielone mięso/masa na kielbasę (surowe)	100 (MAX)	110

Owoce	Temperatura w °C	Czas w minutach
Jabłka miękkie/twarde	85	30/40
Mus jabłkowy	90	30
Wiśnie	80	30
Gruszki miękkie/twarde	90	30/80
Truskawki/jeżyny	80	25
Rabarbar	95	30
Maliny/agrest	80	30
Porzeczka/żurawina	90	25
Morele	85	30
Mirabelki/renklody	85	30
Brzoskwinie	85	30
Śliwki/węgierki	90	30
Pigwa	95	30
Borówki	85	25

Warzywa	Temperatura w °C	Czas w minutach
Kalafior	100 (MAX)	90
Szparagi	100 (MAX)	120
Groszek	100 (MAX)	120
Korniszony	85	30
Marchew	100 (MAX)	90
Dynia	90	30
Kalarepa	100 (MAX)	95
Seler	100 (MAX)	110
Brukselka/kapusta czerwona	100 (MAX)	110

Warzywa	Temperatura w °C	Czas w minutach
Grzyby	100 (MAX)	110
Fasola	100 (MAX)	120
Pomidory/przecier pomidorowy	90	30

WSKAZÓWKA

► Okresy podane w tabelach odnoszą się do faktycznego czasu wekowania. Oznacza to, że liczenie czasu rozpoczyna się dopiero wtedy, gdy automatyczny garnek do pasteryzacji osiągnie ustawioną temperaturę. Podgrzewanie może trwać do 90 minut, gdy urządzenie jest pełne!

- 6) Ustaw wskazany w tabeli czas wekowania, używając do tego pokrętła regulacyjnego „Minuty” ❸.
- 7) Uruchom urządzenie naciskając przycisk podgrzewanie START/STOP ❹. Rozlegną się sygnały dźwiękowe i rozpoczyna się podgrzewanie. Po zakończeniu podgrzewania, rozlegną się sygnały dźwiękowe, na wyświetlaczu pojawi się „X”, a ustawiony czas na wskazaniu „Minuty” ❺ zaczyna się odliczać. Po upływie ustawionego czasu wekowania, włączają się sygnały dźwiękowe. Urządzenie wyłączy się. Wskazania „X” i „|||||” zgasną na wyświetlaczu.
- 8) Umieść odporny na temperaturę pojemnik pod kranem ❶ i naciśnij dźwignię kranu ❶ w dół. Zacznie wypływać woda.
- 9) Po spuszczeniu gorącej wody poczekaj, aż słoidki ostygną.

Podgrzewanie/podtrzymywanie ciepła płynów

UWAGA! SZKODY MATERIALNE!

► Nigdy nie nalewaj płynów powyżej oznaczenia MAX! W przeciwnym razie może dojść do wylania się płynu!

- 1) Nalej płyn (np. grzane wino lub kakao) do garnka do pasteryzacji.
- 2) Załóż pokrywkę ❶ na garnek do pasteryzacji.

⚠ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŻEŃ!

► Gdy urządzenie jest gorące, chwytaj je tylko za uchwyty ❷. Niebezpieczeństwo poparzenia!

- 3) Ustaw pokrętką regulacyjną „Temperatura” ❹ żadaną temperaturę.
- 4) Naciśnij przycisk TIMER (programator zegarowy) ❸. Na wyświetlaczu pojawi się „∞”. Teraz nie ma potrzeby ustawiania czasu wekowania. Urządzenie będzie podgrzewało do momentu ponownego jego wyłączenia.
- 5) Regularnie mieszaj płyny, aby ciepło było równomiernie rozprowadzane.
- 6) Po osiągnięciu żadanej temperatury rozlegają się sygnały dźwiękowe. Teraz można pobierać płyty bez stałych składników przez kran ❶:

UWAGA! SZKODY MATERIALNE!

- ▶ Nie wolno przez kran nalewać płynów z stałymi składnikami, takimi jak zupy itp. Stałe składniki zatkają kran 10!
- 1) Przytrzymaj kubek itp. pod kranem 10 i naciśnij dźwignię kranu 11 w dół, aż płyn będzie wypływać przez kran 10.
- 2) Gdy żądana ilość płynu znajdzie się w kubku, należy zwolnić dźwignię 11. Kran 10 jest ponownie zamknięty.

WSKAZÓWKA

- ▶ W automatycznym garnku do pasteryzacji można również podgrzewać gulasze/potrawy. Gulasze/potrawy należy regularnie mieszać, w przeciwnym razie będą się przypalały na dnie urządzenia.

Ochrona przed przegrzaniem

Urządzenie jest wyposażone w system zabezpieczający przed przegrzaniem.

Przegrzanie może wystąpić, jeśli w garnku do pasteryzacji nie ma wystarczającej ilości płynu. W takim przypadku rozlegają się sygnały dźwiękowe, a na wyświetlaczu miga symbol „U”. W takim przypadku należy natychmiast uzupełnić płyn.

Jeśli nie zostanie dodany żaden płyn, urządzenie wyłączy się po 5 minutach. Po napełnieniu płynu można ponownie uruchomić urządzenie.

Czyszczenie i pielęgnacja

OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŻEŃ!

- ▶ Przed każdym czyszczeniem należy wyciągnąć wtyk z gniazda zasilania! W przeciwnym razie istnieje zagrożenie porażenia prądem elektrycznym!
- ▶ Przed czyszczeniem należy odczekać na schłodzenie się urządzenia. Niebezpieczeństwo poparzenia!

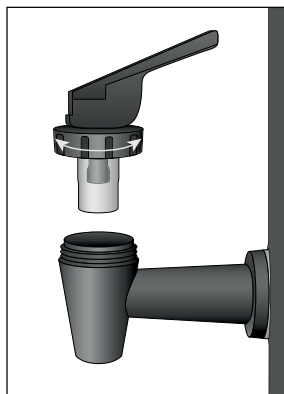
UWAGA! SZKODY MATERIALNE!

-  Nigdy nie wolno zanurzać urządzenia w wodzie ani w innych cieczach! Spowodowałoby to nieodwracalne uszkodzenie urządzenia!
- ▶ Urządzenia nie wolno czyścić za pomocą strumienia wody.
- ▶ Nie używaj środków rysujących powierzchnię ani żrących środków czyszczących. Niszczą one powierzchnię urządzenia i mogą doprowadzić do powstania uszkodzenia, którego naprawa nie będzie wykonalna.
- Urządzenie czyść lekko zwilżoną szmatką. W celu usunięcia uporczywych zabrudzeń, dodaj na szmatkę delikatnego płynu do mycia naczyń.
- Wyświetlacz czyść miękką, niestrzępiącą się szmatką.
- Kratkę do wekowania 4 myj w łagodnym roztworze wody z mydłem i wypłucz ją czystą wodą.

Czyszczenie kranu

Aby dokładnie wyczyścić kran 10, można odkręcić dźwignię kranu 11. Kranu 10 nie można wykręcić, gdyż spowodowałoby to problemy z zachowaniem szczelności urządzenia.

- 1) Odkręć dźwignię kranu 11 w lewo od kranu 10.
- 2) Umieść dźwignię kranu 11 w łagodnym roztworze wody z mydłem i poruszaj nią do tyłu i do przodu.
- 3) Wypłucz ją czystą wodą.
- 4) Aby umyć kran 10, przepuść przez niego łagodny roztwór detergentu.
W przypadku uporczywych zabrudzeń można wyczyścić wnętrze kranu 10 za pomocą przyrządu do czyszczenia fajek.
- 5) Później przepuść przez kran 10 czystą wodę.
- 6) Przykręć dźwignię kranu 11 w prawo ponownie na kran 10.



Usuwanie kamienia

Osady z kamienia na dnie urządzenia powodują straty energii i skracają żywotność urządzenia.

W wypadku zauważenia osadów z kamienia przeprowadź odkamienianie.

- 1) Używaj dostępnego w handlu odkamieniacza. Postępuj zgodnie z instrukcją producenta odkamieniacza.
- 2) Po zakończeniu odkamieniania wypłucz urządzenie obficie bieżącą wodą.

WSKAZÓWKA

- Przy niewielkim osadzie z kamienia wystarczy z reguły umycie wnętrza urządzenia szmatką nasączoną octem. Następnie należy przepłukać urządzenie czystą wodą i wytrzeć do sucha.

Przechowywanie

Owiń kabel zasilający wokół nawijaka kabla ❸ i podłącz wtyk sieciowy do uchwyty wtyku sieciowego na środku dna urządzenia.

Przechowuj garnek do pasteryzacji w suchym miejscu.

Przepisy

Grubo krojona kielbasa wątrobowa

2 kg boczku wieprzowego ze skórą

500 g wątroby wieprzowej

500 g cebuli

100 g smalcu wieprzowego

2 łyżeczki rozdrobnionego ziela angielskiego

1 łyżka tymianku i majeranku, suszone

1 łyżeczka białego pieprzu

1 łyżka soli

Przygotowanie

Gotuj boczek wieprzowy w osolonej wodzie przez 1,5 godziny i pozwól mu w niej ostygnąć.

Następnie zmiel go w maszynce do mięsa, używając do tego średniej tarczy. Zmiel wątrobę przez tarczę z drobnymi otworami.

Cebulę pokrój w kostkę i podsmaż na smalcu aż do zeszklenia. Następnie dodaj mięso, wątrobę, przyprawy i 1/4 litra wywaru z boczku wieprzowego i dobrze wymieszaj. Gotową masę natychmiast wlej do przygotowanych słoików. Wypełnij tylko 1/3 słoika!

Gotuj słoiki przez około 2 godziny w temperaturze ok. 98 °C.

Przepis ten można zmieniać na różne sposoby: na przykład, dodawać różne zioła, czosnek lub szynkę pokrojoną w kostkę.

Dynia słodko-kwaśna

2 kg dyni

1/2 l octu

1 l wody

1/4 l octu winnego

1 kg cukru

Sok i skórka z cytryny

Korzeń imbiru (świeży imbir pokrojony w plastry)

Laska cynamonu

Trochę goździków

Przygotowanie

Przekrój dynię na pół i usuń rdzeń. Obierz dynię i pokrój ją w małe kostki. Zważ kostki dyni i umyj je. Zalej je w misce rozcieńczonym octem (na 2 kg miąższu z dyni 1/2 litra octu i 1 litr wody). Pozostaw w nim kostki dyni na 12 godzin. Odlej wodę następnego dnia i dobrze osusz kostki dyni.

Przygotuj zalewę:

1/4 litra octu winnego, 1 kilogram cukru, sok i skórka z 1 cytryny, 1 kawałek (korzeń) świeżego imbiru w plasterkach - ewentualnie 1/2 łyżeczki imbiru w proszku, 1 laska cynamonu, kilka goździków (około 1 pełna łyżka, ewentualnie zmielonych).

Zagotuj zalewę i gotuj w niej kostki dyni aż do uzyskania szklistości.

Włóż kostki dyni do słoików. Ponownie zagotować zalewę i później pozostawić ją do zgęstnienia. Zalej nią kostki dyni i zamknij słoiki. Słoiki powinny być wypełnione tylko do 1/3!

Pozostaw dynię gotującą się w temperaturze 90 °C na ok. 30 minut w garnku do pasteryzacji.

Gruszki karmelowe

1,5 kg gruszek (twarde/dojrzałe)

150 g cukru

750 ml wody

Przygotowanie

Obierz gruszki. Podziel je na ćwiartki i usuń gniazdo nasienne.

Skarmelizuj cukier na patelni. Wlej wodę na patelnię i gotuj, aż cukier się rozpuści.

Włóż gruszki do przygotowanych słoików.

Wlej sok karmelowy do szklanek tak, aby gruszki były przykryte. Pozostaw trochę miejsca przy krawędzi słoików i zamknij je szczelnie.

Gotuj gruszki w temperaturze 90 °C przez ok. 30 minut w garnku do pasteryzacji.

Konfitura truskawkowa

Usuń szypułki i umyj truskawki. Zmiksuj truskawki blenderem. Posyp je cukrem żelującym 1:1 (1000 g cukru na 1000 g truskawek). Pozostaw je na jedną noc i przemieszaj.

Włóż truskawki do słoików (tylko do 2/3 słoika) i szczelnie zamknij słoiki.

Gotuj truskawki w temperaturze 80 °C przez ok. 25 minut w garnku do pasteryzacji.

Utylizacja urządzenia



W żadnym przypadku nie wyrzucaj urządzenia do zwykłych śmieci domowych. Ten produkt podlega przepisom dyrektywy europejskiej 2012/19/EU w sprawie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE).

Zużyte urządzenie należy oddać do certyfikowanego zakładu utylizacji odpadów lub do komunalnego zakładu oczyszczania. Należy przestrzegać aktualnie obowiązujących przepisów. W razie pytań i wątpliwości odnośnie do zasad utylizacji należy zwrócić się do miejscowego zakładu utylizacji odpadów.



Informacje na temat możliwości utylizacji wysłużonego urządzenia można uzyskać w urzędzie gminy lub miasta.



Produkt można poddać recyklingowi, podlega rozszerzonej odpowiedzialności producenta i jest zbierany w ramach systemu segregacji odpadów.

Dane techniczne

Zasilanie	220 – 240 V ~ (prąd przemienny) , 50 Hz
Moc znamionowa	1800 W
Pojemność	ok. 27 litrów
Zakres temperatury	30 – 100 °C
Stopień ochrony	IPX3 (ochrona przed rozbryzgami wody)
	Wszystkie części tego urządzenia mające kontakt z żywnością, są dopuszczone do kontaktu z żywnością.

Gwarancja Kompernaß Handels GmbH

Szanowny Kliencie,

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

Warunki gwarancji

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

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

Jeżeli wada jest objęta naszą gwarancją, otrzymasz z powrotem naprawiony lub nowy produkt.

Okres gwarancji i ustawowe roszczenia gwarancyjne

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

Zakres gwarancji

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

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

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

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

Realizacja zobowiązań gwarancyjnych

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

- W przypadku wszelkich pytań przygotuj paragon fiskalny oraz numer artykułu (np. IAN 123456_7890) jako dowód zakupu.
- Numer artykułu można znaleźć na tabliczce znamionowej na produkcie, wygrawerowany na urządzeniu, zapisany na stronie tytułowej instrukcji obsługi (w dolnym lewym rogu) lub na naklejce z tyłu bądź na spodzie urządzenia.
- W przypadku wystąpienia błędów działania lub innych wad, prosimy o kontakt z odpowiednim działem serwisu **telefonicznie** lub **przez e-mail**.
- Zarejestrowany jako wadliwy produkt możesz wtedy wraz z dołączonym dowodem zakupu (paragonem) oraz opisem i datą wystąpienia usterki wystać nieodpłatnie na przekazany wcześniej adres serwisu.



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

Za pomocą tego kodu QR możesz przejść bezpośrednio na stronę serwisu Lidl (www.lidl-service.com), gdzie możesz otworzyć instrukcję obsługi, wpisując numer artykułu (IAN) 365675_2010.

Serwis

PL

Serwis Polska

Tel.: 22 397 4996

E-Mail: kompernass@lidl.pl

IAN 365675_2010

Importer

Pamiętaj, że poniższy adres nie jest adresem serwisu.

Skontaktuj się najpierw z odpowiednim punktem serwisowym.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

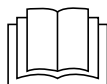
44867 BOCHUM

NIEMCY

www.kompernass.com

Obsah

Úvod	126
Informácie k tomuto návodu na používanie	126
Autorské práva	126
Používanie primerané účelu	126
Varovania	127
Bezpečnostné pokyny	128
Obsah dodávky	131
Ovládacie prvky	131
Umiestnenie a pripojenie	132
Vybalenie	132
Likvidácia obalových materiálov	132
Umiestnenie a príprava prístroja	133
Príprava potravín/zaváracích pohárov	133
Používanie prístroja	134
Zapnutie a vypnutie prístroja	134
Zaváranie	135
Ohrievanie a udržiavanie tekutín v teple	137
Ochrana pred prehriatím	138
Čistenie a údržba	138
Čistenie kohútika	139
Odvápňovanie	139
Ukladanie	140
Recepty	140
Hrubá pečeňovka	140
Sladkokyslá tekvica	140
Karamelové hrušky	141
Jahodový džem	141
Likvidácia prístroja	142
Technické údaje	142
Záruka spoločnosti Kompernass Handels GmbH	143
Servis	144
Dovozca	144



Pred prvým použitím si pozorne prečítajte návod na obsluhu a uschovajte ho pre neskoršie použitie. Pri odovzdávaní prístroja tretej osobe odovzdajte aj tento návod.

Úvod

Informácie k tomuto návodu na používanie

Srdečne Vám gratulujeme ku kúpe Vášho nového prístroja.

Touto kúpou ste sa rozhodli pre výrobok vysokej kvality. Návod na obsluhu je súčasťou tohto výrobku. Obsahuje dôležité upozornenia týkajúce sa bezpečnosti, používania a likvidácie. Pred používaním výrobku sa oboznámte so všetkými pokynmi na obsluhu a bezpečnostnými pokynmi. Výrobok používajte iba podľa popisu a v uvedených oblastiach použitia. Pri postúpení výrobku tretej osobe odovzdajte spolu s ním aj všetky dokumenty.

Autorské práva

Táto dokumentácia je chránená podľa zákona o autorských právach.

Akékoľvek rozmnožovanie alebo dotlač, aj čiastočná, ako aj reprodukcia obrázkov, aj v upravenom stave, je povolená len s písomným súhlasom výrobcu.

Používanie primerané účelu

Zavárací automat je vhodný na:

- zaváranie
- zohrievanie a udržiavanie nápojov v teple, a ich odber
- zohrievanie a udržiavanie párkov a pod. v teple
- zohrievanie a udržiavanie polievok v teple

Prístroj je určený len na používanie v domácnostiach. Nie je vhodný na komerčné a priemyselné účely.



VAROVANIE

Nebezpečenstvo spôsobené používaním mimo rámca určenia!

Prístroj je pri používaní mimo rámca určenia alebo pri inom používaní nebezpečný.

- Tento prístroj používajte výlučne v zmysle jeho určenia.
- Dodržte v tomto návode na používanie opísané postupy obsluhy.

Nároky akéhokoľvek druhu za škody spôsobené nesprávnym používaním, neodbornými opravami, nepovolenými úpravami alebo použitím nepovolených náhradných dielov, sú vylúčené.

Riziko znáša výlučne prevádzkovateľ.

Varovania

V tomto návode na používanie sú uvedené nasledujúce varovania:

NEBEZPEČENSTVO

Varovanie s týmto stupňom nebezpečenstva označuje hroziacu nebezpečnú situáciu.

Ak nezabránite tejto nebezpečnej situácii, môže to viesť k smrti alebo ťažkým poraneniam.

- Riadťe sa pokynmi v tomto varovaní, aby ste zabránili nebezpečenstvu smrti alebo ťažkého poranenia osôb.

VAROVANIE

Varovanie s týmto stupňom nebezpečenstva označuje možnú nebezpečnú situáciu.

Ak sa nevyhnete nebezpečnej situácii, môže to viesť k úrazu.

- Riadťe sa pokynmi v tomto varovaní, aby ste zabránili úrazom osôb.

POZOR

Varovanie s týmto stupňom nebezpečenstva označuje možné vecné škody.

Ak sa nevyhnete nebezpečnej situácii, môže to viesť k vecným škodám.

- Riadťe sa pokynmi v tomto varovaní, aby ste zabránili vecným škodám.

UPOZORNENIE

- Pokyn označuje dodatočné informácie, ktoré uľahčujú zaobchádzanie s prístrojom.

Bezpečnostné pokyny

V tejto kapitole sa dozviete dôležité bezpečnostné pokyny o zaobchádzaní s prístrojom.

Tento prístroj zodpovedá príslušným bezpečnostným predpisom. Jeho neodborné používanie však môže viesť k poraneniu osôb a k vecným škodám.

Pre bezpečné zaobchádzanie s prístrojom dodržujte nasledujúce bezpečnostné pokyny:

NEBEZPEČENSTVO ÚRAZU ELEKTRICKÝM PRÚDOM!

- ▶ Skontrolujte prístroj pred použitím, či nemá zvonka viditeľné poškodenia. Poškodený alebo spadnutý prístroj neuvádzajte do prevádzky.
- ▶ Poškodenú sieťovú šnúru alebo zástrčku nechajte ihneď vymeniť oprávnenému odborníkovi alebo v zákazníckom servise, aby ste sa vyhli ohrozeniu zdravia.
- ▶ Opravy prístroja zverte len autorizovaným odborníkom alebo zákazníckemu servisu. Pri neodborných opravách môže pre používateľa vzniknúť veľké nebezpečenstvo. Okrem toho zaniknú nároky na záruku.
- ▶ Zabezpečte, aby sa podstavec s elektrickými kontaktmi nikdy nedostal do kontaktu s vodou! Nechajte podstavec najprv úplne vyschnúť, ak bol neúmyselne navlhčený.
- ▶ Dbajte na to, aby počas prevádzky nemohol prírodný kábel nikdy zvlhnúť. Umiestnite ho tak, aby sa nemohol priškripiť ani inak poškodiť.
- ▶ Po použití sieťovú zástrčku vždy vytiahnite z elektrickej zásuvky. Len vypnutie nie je dostatočné, pretože pokiaľ je zástrčka v zásuvke, v prístroj je stále ešte napätie.
- ▶ Zabezpečte, aby sa sieťová šnúra nemohla dostať do styku s horúcimi časťami prístroja.

⚠ VAROVANIE! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

- ▶ Tento prístroj môžu používať deti staršie ako 8 rokov, ako aj osoby so zníženými fyzickými, senzorickými alebo mentálnymi schopnosťami, prípadne s nedostatočnými skúsenosťami a/alebo znalosťami, ak sú pod dohľadom alebo boli dostatočne poučené o bezpečnom používaní prístroja a pochopili z toho vyplývajúce riziká.
- ▶ Deti sa nesmú hrať s prístrojom.
- ▶ Čistenie a užívateľskú údržbu nesmú vykonávať deti, ibaže, ak sú staršie ako 8 rokov a sú pod dozorom.
- ▶ Deti mladšie ako 8 rokov nesmú mať prístup k prístroju ani k pripojovaciemu káblu.
- ▶ Deti by mali byť pod dohľadom, aby sa zaistilo, že sa s prístrojom nehrajú.
- ▶ Môžu unikať horúce pary. Okrem toho je nádoba počas prevádzky veľmi horúca. Používajte preto kuchynskú rukavicu. Prístroj chytajte iba za tepelne izolované úchytky.
- ▶ Skôr než prístroj zapnete, sa uistite, či je v stabilnej a zvislej polohe.
- ▶ Zavárací automat po zohriatí viac nepremiestňujte!
- ▶ Keď sa varný kotol preplní, môže vystreknúť vriaca voda.
- ▶ Na povrchu výhrevného prvku je po použití ešte zvyškové teplo.
- ▶ Na zásuvné spojenie prístroja nesmie pretiecť žiadna kvapalina.
- ▶ Pri chybnom použití môže dôjsť k úrazom! Prístroj používajte vždy na určený účel!

POZOR! VECNÉ ŠKODY!

- ▶ Chybné diely sa smú vymeniť len za originálne náhradné diely. Len pri takýchto dieloch je zabezpečené, že budú splnené požiadavky na bezpečnosť.
- ▶ Zabezpečte, aby prístroj, sieťová šnúra a zástrčka nemohli prísť do styku so zdrojmi tepla. ako sú varné dosky alebo otvorený oheň.
- ▶ Na zapínanie a vypínanie prístroja nepoužívajte žiadne externé spínacie hodiny ani samostatný systém diaľkového ovládania.
- ▶ Počas činnosti nenechávajte prístroj nikdy bez dozoru.
- ▶ Prístroj sa nesmie čistiť prúdom vody.

UPOZORNENIE

- ▶ Opravy prístroja v priebehu záručnej doby smie vykonávať len výrobcom autorizovaný zákaznícky servis, inak pri následných škodách záruka stráca platnosť.

Obsah dodávky

Prístroj sa štandardne dodáva s nasledujúcou výbavou:

- Automat na zaváranie
- Zaváracia mriežka
- Veko
- Návod na používanie

UPOZORNENIE

- Skontrolujte dodávku, či je kompletná a bez viditeľných poškodení.
- V prípade nekompletnej dodávky alebo poškodení spôsobených zlým balením alebo prepravou sa obráťte na hotline servisu (pozri kapitolu **Servis**).

Ovládacie prvky

- ❶ Veko
- ❷ Tepelne izolované rukoväte
- ❸ Otočný regulátor „Minúty“ (MIN) a zároveň tlačidlo TIMER (časovač)
- ❹ Zaváracia mriežka
- ❺ Údaj displeja „minúty“ (MIN)
- ❻ Údaj displeja „aktuálna teplota“ (CURRENT TEMP)
- ❼ Údaj displeja „nastavená teplota“ (SET TEMP)
- ❽ Príchytka na navíjanie kábla
- ❾ Otočný regulátor „Teplota“ (°C) a zároveň tlačidlo START/STOP
- ❿ Kohútik
- ⓫ Páčka kohútika

Umiestnenie a pripojenie

Vybalenie

- ♦ Vyberte z obalu všetky diely prístroja a návod na používanie.
- ♦ Odstráňte všetok baliaci materiál.

Likvidácia obalových materiálov

Obal chráni prístroj pred poškodením pri preprave. Voľba obalových materiálov zohľadňuje ekologické a likvidačno-technické hľadiská, a preto sú tieto materiály recyklovateľné.



Vrátenie obalových materiálov späť do obehu šetrí surovinami a znižuje náklady na odpad. Nepotrebné obalové materiály zlikvidujte podľa miestne platných predpisov.

UPOZORNENIE

- Podľa možnosti si odložte obalové materiály počas záručnej doby prístroja, aby ste mohli prístroj v prípade uplatňovania záruky správne zabaliť.



Obal zlikvidujte ekologicky.

Zohľadnite označenie na rozličných obalových materiáloch a tieto prípadne zvlášť vytriedťte. Obalové materiály sú označené skratkami (a) a číslicami (b) s nasledujúcim významom:

1–7: Plasty,

20–22: Papier a lepenka,

80–98: Kompozitné materiály.

Umiestnenie a príprava prístroja

- Odviňte celú sieťovú šnúru z príchytiek na navíjanie kábla ⑧.
- Postavte prístroj na rovný a nešmyklavý podklad. Dbajte na to, aby bola sieťová zástrčka ľahko dostupná.
- Prístroj čistíte tak, ako je uvedené v kapitole „Čistenie a údržba“.
- Zasuňte sieťovú zástrčku do zásuvky. Displej sa rozsvieti a zaznie akustický signál.

POZOR! VECNÉ ŠKODY!

- Nikdy nenechajte prístroj bežať v prázdnom stave! Prístroj by sa mohol neopraviteľne poškodiť!

⚠ VAROVANIE! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

- Keď je prístroj v horúcom stave, chytajte ho len za rukoväť ②.
Nebezpečenstvo popálenia!
- Nalite ca. 5 litrov vody do prístroja a nechajte ju variť 20 minút pri 100 °C (pozri časť „Zapnutie a vypnutie prístroja“). Po zvarení vodu vylejte.

UPOZORNENIE

- Pri prvom uvedení do prevádzky môže dôjsť k miernemu zápachu spôsobenému zvyškami z výroby. Je to celkom neškodné a po určitom čase to zmizne. Zabezpečte dostatočné vetranie, napr. otvorte okno.

Príprava potravín/zaváracích pohárov

Na zaváranie/konzervovanie používajte najlepšie poháre s gumovým krúžkom a svorkami. Zaváracie poháre musia byť bez poškodení.

- 1) Zaváracie poháre musia byť podľa možnosti bez zárodkov a baktérií, inak sa môže zaváranina predčasne pokaziť. Zaváracie poháre vyvaríte najlepšie pred naplnením potravínou ca. 5 – 7 minút.
- 2) Na naplnenie potravín do zaváracích pohárov použite podľa možnosti lievik. Keď sa zavárací pohár uzatvára, musia byť okraje zaváracích pohárov bezpodmienečne čisté.
- 3) Po naplnení poháre podľa možnosti rýchlo uzatvorte:
 - Položte gumový krúžok na okraj zaváracieho pohára a súčasne položte sklenené veko na zavárací pohár. Medzi tým leží gumový krúžok.
 - Upevnite sklenené veko pomocou uzatváracích svoriek: Uzatváracie svorky vždy upevnite naproti sebe.

Zaváracie poháre sú teraz pripravené na zaváranie.

Používanie prístroja

Zapnutie a vypnutie prístroja

- 1) Otočným regulátorom „Teplota“ **9** nastavte požadovanú teplotu. Teplota sa dá nastaviť v krokoch po 1 °C. Pri každých 5 °C zaznie akustický signál. Nastavená teplota sa zobrazí na displeji v údají „nastavená teplota“ **7**.
- 2) Požadovanú dobu varenia v minútach nastavte otočným regulátorom „Minúty“ **3**. Čas sa dá nastaviť v krokoch po 1 minúte. Každých 5 minút zaznie akustický signál. Nastavený čas sa zobrazí na displeji v údají „minúty“ **5**.

UPOZORNENIE

- Osvetlenie pozadia displeja sa automaticky vypne ca. 5 minút po poslednom otočení otočného regulátora, keď ešte nespustíte proces zohrievania. Nastavenia na displeji sú viditeľné i naďalej. Otočením otočného regulátora sa osvetlenie displeja opäť zapne.

- 3) Stlačte tlačidlo START/STOP **9** ohrevu. Začne zohrievanie. Ohrev je indikovaný bežiacim pruhom „||||||“. Na displeji sa v údají „aktuálna teplota“ **6** zobrazuje vnútorná teplota v danom momente. Len čo skončí zohrievanie, zaznie pípnutie, na displeji sa zobrazí „X“ a čas nastavený na displeji v údají „minúty“ **5** začne plynúť.

UPOZORNENIE

- Osvetlenie pozadia displeja počas prevádzky prístroja svieti trvalo.

Ak uplynie nastavená doba, zaznie akustický signál. Prístroj sa vypne. „X“ a „||||||“ na displeji zmiznú.

UPOZORNENIE

- Ak chcete zohrievania lebo varenie prerušiť, stlačte tlačidlo ohrevu START/STOP **9**.

- 4) Keď prístroj nepoužívate, vždy vytiahnite zástrčku zo sieťovej zásuvky.

Zaváranie

UPOZORNENIE

- Pod zaváraním sa rozumie konzervácia potravín pôsobením tepla. Podľa druhu a hmotnosti zaváraných potravín sa rozlišuje medzi sterilizáciou a pasterizáciou. Pri sterilizácii sa zaváranina zohreje na minimálne 100 °C. Pri pasterizácii je teplota ohrevu 80 °C. Pre domáce použitie je takáto pasterizácia postačujúca. Sú na to potrebné príslušné zaváraninové poháre so skrutkovým uzáverom alebo viečkami s gumovými krúžkami.

UPOZORNENIE

- Konzervujte len čerstvé potraviny. Prezreté ovocie a zelenina nie sú vhodné na zaváranie.
- Dbajte na čistotu zaváracích pohárov! Najlepšie je pred vložením potravín variť zaváracie poháre asi 5 – 7 minút. Tým sa zničia všetky zárodky a baktérie.

- 1) Vložte zaváraciu mriežku ❹ do zaváracieho automatu. Dávajte pozor na to, aby zavarovacia mriežka ❹ sa nedotýkala snímača teploty vo vnútri prístroja.
- 2) Naplnené a dobre uzavreté zaváracie poháre postavte na zaváraciu mriežku ❹. Prípadne zaváracie poháre postavte nad seba.
- 3) Nalite do zaváracieho automatu toľko vody, dokiaľ horné zaváracie poháre nestoja minimálne do 3/4 vo vode. Neprekročte však pritom značku MAX. Dávajte pozor na to, aby boli zaváracie poháre v dolnej polohe dobre uzatvorené tak, aby do nich nemohla vniknúť žiadna voda.
- 4) Zatvorte zavárací automat vekom ❶.

VAROVANIE! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

- Keď je prístroj v horúcom stave, chytajte ho len za rukoväť ❷. Nebezpečenstvo popálenia!

- 5) Otočným regulátorom „Teplota“ ⑨ nastavte požadovanú teplotu.
Pri voľbe teploty sa riad'ite podľa nasledujúcej tabuľky:

Mäso	Teplota v °C	Čas v minútach
Pečené mäso vcelku (prepečené)	100 (max.)	85
Mäsový vývar	100 (max.)	60
Divina, hydina (prepečená)	100 (max.)	75
Guláš	100 (max.)	75
Mleté mäso, klobásová zmes (surová)	100 (max.)	110

Ovocie	Teplota v °C	Čas v minútach
Jablká mäkké, tvrdé	85	30/40
Jablková kaša	90	30
Čerešne	80	30
Hrušky mäkké, tvrdé	90	30/80
Jahody, černice	80	25
Rebarbora	95	30
Maliny, egreše	80	30
Ríbezle, brusnice	90	25
Marhule	85	30
Mirabelky, ringloty	85	30
Broskyne	85	30
Slivky, slivy	90	30
Dule	95	30
Borievky	85	25

Zelenina	Teplota v °C	Čas v minútach
Karfiol	100 (max.)	90
Špargľa	100 (max.)	120
Hrášok	100 (max.)	120
Nakladané uhorky	85	30
Mrkva, karotka	100 (max.)	90
Tekvica	90	30
Kaleráb	100 (max.)	95
Zeler	100 (max.)	110
Ružičkový kel, červená kapusta	100 (max.)	110

Zelenina	Teplota v °C	Čas v minútach
Hríby	100 (max.)	110
Fazuľa	100 (max.)	120
Rajčiny, rajčinový pretlak	90	30

UPOZORNENIE

- V tabuľke uvedené doby znamenajú skutočnú dobu zavárania. Táto doba začína až vtedy, keď zavárací automat dosiahne nastavenú teplotu. To môže pri celkom naplnenom zaváracom automate trvať až 90 minút!
- 6) Nastavte v tabuľke uvedenú dobu zavárania otočným regulátorom „Minúty“ ③.
- 7) Spustíte prístroj stlačením tlačidla ohrevu START/STOP ④. Zaznie pípnutie a začne ohrev. Len čo skončí zohrievanie, zaznie pípnutie, na displeji sa zobrazí „X“ a čas nastavený na displeji v údají „minúty“ ⑤ začne plynúť. Ak uplynie nastavená doba, zaznie akustický signál. Prístroj sa vypne. „X“ a „|||||“ na displeji zmiznú.
- 8) Postavte tepelne odolnú nádobu pod kohútik ⑩ a stlačte páku kohútika ⑪ nadol. Voda začne vytekať.
- 9) Keď horúca voda vytečie, nechajte zavárací automat vychladnúť.

Ohrievanie a udržiavanie tekutín v teple

POZOR! VECNÉ ŠKODY!

- Tekutinu dávajte najvyšš po značku MAX! Inak by mohla z pohára vytečť!
- 1) Dajte tekutinu (napríklad varené víno alebo kakao) do zaváracieho automatu.
- 2) Nasadzte veko ① na zavárací automat.

⚠ VAROVANIE! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

- Keď je prístroj v horúcom stave, chytajte ho len za rukoväť ②. Nebezpečenstvo popálenia!
- 3) Otočným regulátorom „Teplota“ ③ nastavte požadovanú teplotu.
- 4) Stlačte tlačidlo TIMER ④. Na displeji sa zobrazí „∞“. Teraz netreba nastavovať dobu zavárania. Prístroj bude zohrievať dovtedy, kým ho nevypnete.
- 5) Pravidelne miešajte tekutinu, aby sa teplo rovnomerne rozdelilo.
- 6) Po dosiahnutí požadovanej teploty zaznie pípnutie.

Tekutiny bez pevných častíc môžete čapovať cez kohút 10:

POZOR! VECNÉ ŠKODY!

- Nečapujte tekutiny obsahujúce tuhé časti, ako sú napríklad polievky a pod. Tuhé častice upchajú kohútik 10!
- 1) Podržte pohár alebo podobnú nádobku pod kohútom 10 a stlačte páčku 11 nadol.
- 2) Keď máte v pohári požadované množstvo tekutiny, pusťte páčku 11. Kohútik 10 je opäť zatvorený.

UPOZORNENIE

- Aj husté polievky môžete v zaváracom automate držať teplé. Pravidelne miešajte husté polievky, inak sa na dne prístroja pripália.

Ochrana pred prehriatím

Tento prístroj má zabudovanú ochranu pred prehriatím.

K prehriatiu môže dôjsť, keď je v zaváracom automate príliš málo alebo žiadna tekutina. V takom prípade zaznie pípnutie a symbol „“ bliká na displeji. Ak k tomu dôjde, ihneď doplňte tekutinu.

Ak nedoplňte tekutinu, po 5 minútach sa prístroj vypne. Len čo doplňte tekutinu, môžete prístroj znova zapnúť.

Čistenie a údržba

VAROVANIE! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

- Pred každým čistením vytiahnite sieťovú zástrčku z elektrickej zásuvky! Inak hrozí nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!
- Pred čistením nechajte prístroj vychladnúť. Nebezpečenstvo popálenia!

POZOR! VECNÉ ŠKODY!



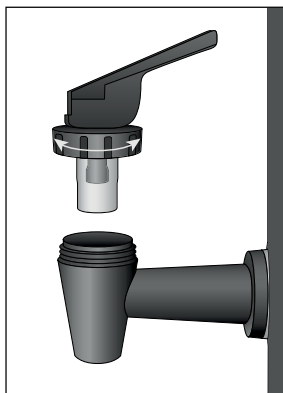
Nikdy neponárajte prístroj do vody ani do iných tekutín!
Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!

- Prístroj sa nesmie čistiť prúdom vody.
- Nepoužívajte žiadne drhúce ani leptajúce čistiace prostriedky. Tieto reagujú s povrchom a môžu prístroj neopraviteľne poškodiť.
- Prístroj čistíte mierne navlhčenou utierkou. V prípade odolnejších nečistôt môžete pridať na utierku jemný prostriedok na umývanie.
- Displej čistíte len mäkkou utierkou, ktorá nepúšťa vlákna.
- Zaváraciu mriežku 4 čistíte v jemnom mydlovom roztoku a opláchnite ju čistou vodou.

Čistenie kohútika

Na dôkladné vyčistenie výpustného kohútika 10 môžete odskrutkovať výpustnú páčku 11. Vylievací kohútik 10 sa nemôže vyskrutkovať, pretože inak by mohli vzniknúť problémy s tesnosťou.

- 1) Odskrutkujte výpustnú páčku 11 z výpustného kohútika 10 proti smeru hodinových ručičiek.
- 2) Dajte páku kohútika 11 do jemného mydlového roztoku a pohybujte ňou sem a tam.
- 3) Potom ho opláchnite čistou vodou.
- 4) Ak chcete vyčistiť kohútik 10, nechajte cezeň pretiecť jemný mydlový roztok. Pri odolávajúcich nečistotách môžete vnútrojšok kohútika 10 vyčistiť čističom fajok.
- 5) Potom nechajte kohútikom 10 pretekať čistú vodu.
- 6) Výpustnú páčku 11 opäť naskrutkujte na výpustný kohútik 10 v smere hodinových ručičiek.



Odvápňovanie

Vápenné usadeniny na dne prístroja spôsobujú straty energie a skracujú životnosť prístroja.

Odvápnite prístroj, len čo uvidíte vápenné usadeniny.

- 1) Používajte bežne dostupné odvápnovacie prostriedky. Postupujte tak, ako je uvedené v návode na používanie odvápňovača.
- 2) Po každom odvápnovaní vyčistite prístroj množstvom čistej vody.

UPOZORNENIE

- Pri malom množstve vodného kameňa väčšinou postačuje, vytrieť vnútro prístroja handrou nasiaknutou octom. Prístroj potom vypláchnite čistou vodou a vysušte ho.

Uskladnenie

Naviňte sieťovú šnúru okolo príchytiek na navíjanie kábla **8** a zasuňte zástrčku do držiaka zástrčky v strede dna prístroja.

Zavárací automat uskladnite na suchom mieste.

Recepty

Hrubá pečeňovka

- 2 kg bravčového bôčika s kožou
- 500 g bravčovej pečene
- 500 g cibule
- 100 g bravčovej masti
- 2 ČL mletého nového korenia
- 1 PL sušeného tymiánu a majoránu
- 1 ČL bieleho korenia
- 1 PL soli

Príprava

Bravčový bôčik varíme 1,5 hodiny v slanej vode a potom ho v nej necháme vychladnúť.

Potom ho pomelieme cez stredný kotúč mlynčeka na mäso. Pečeň pomelieme cez jemný kotúč s otvormi.

Pokrájame cibuľu a na masť ju udusíme do sklovita. Pridáme mäso, pečeň, korenie a 1/4 l vývaru z bôčika a silno pomiešame. Hmotu ihneď naplníme do pripravených pohárov. Poháre naplňame len do 1/3!

Varíme ich asi 2 hodiny pri teplote asi 98 °C.

Tento recept môžete rôzne obmieňať: napríklad pridať rôzne bylinky, cesnak alebo kocky šunky.

Sladkokyslá tekvica

- 2 kg tekvice
- 1/2 l octu
- 1 l vody
- 1/4 l vínneho octu
- 1 kg cukru
- šťava a kôra z citróna
- koreň zázvoru (na plátky pokrájaný čerstvý zázvor)
- tyčinka škoric
- pár klinčekov

Príprava

Tekvice rozrežeme na polovice a vyberieme dreň. Olúpeme tekvice a pokrájame ich na malé kocky. Kocky odvážíme a umyjeme. V mise ich polejeme rozriedeným octom (na 2 kg tekvicovej masy 1/2 l octu a 1 l vody). Tam ich necháme stáť 12 hodín. Na druhý deň vylejeme vodu a necháme kocky poriadne odkvapkať.

Prípravíme mäsový vývar:

1/4 l vínneho octu, 1 kg cukru, šťava a kôra z citróna, 1 (koreň) na plátky pokrájaný čerstvý zázvor – alebo 1/2 ČL sušeného zázvoru, 1 tyčinka škoric, pár klinčekov (asi 1 PL celých, v nůdzi mletých).

Uvaríme mäsový vývar a v ňom uvaríme tekvicové kocky do sklovita.

Tkvicové kocky dáme do zaváraninových pohárov. Necháme mäsový vývar znova zovrieť a potom zhutnúť. Nalejeme ho na tekvicové kocky a zatvoríme poháre. Zaváraninové poháre smú byť len do 1/3 naplnené!

Tekvice necháme zavárať v automate pri 90 °C asi 30 minút.

Karamelové hrušky

1,5 kg hrušiek (tvrdé/zrelé)

150 g cukru

750 ml vody

Príprava

Olúpte hrušky. Rozkrojte ich na štvrtky a vyberte z nich jaderník.

Na panvici nechajte skaramelizovať cukor. Nalejte do panvice vodu a varte dovtedy, kým sa cukor nerozpustí.

Dajte hrušky do pripravených pohárov.

nalejte do pohárov karamelovú šťavu tak, aby boli hrušky celkom zakryté. nechajte trochu miesta po okraj pohárov a dobre ich zatvorte.

Zavárajte hrušky v automate pri 90 °C asi 30 minút.

Jahodový džem

Odstraníme stonky a umyjeme jahody. Urobíme z nich pyré. Posypeme želirovacím cukrom 1:1 (na 1000 g jahôd 1000 g cukru). Necháme stáť celú noc a potom ich pomiešame.

Jahody dáme do zaváraninových pohárov (len do 2/3) a poháre dobre zatvoríme.

Jahody necháme zavárať v automate pri 80 °C asi 25 minút.

Likvidácia prístroja



Prístroj v žiadnom prípade nevyhadzujte do bežného komunálneho odpadu. Na tento výrobok sa vzťahuje európska smernica č. 2012/19/EU-WEEE o odpade z elektrických a elektronických zariadení (Waste Electrical and Electronic Equipment).

Prístroj zlikvidujte v autorizovanej prevádzke na likvidáciu odpadov alebo vo Vašom miestnom zbernom dvore na likvidáciu odpadov. Dodržiavajte pritom aktuálne platné predpisy. V prípade pochybností kontaktujte Váš miestny zberný dvor.



Informácie o možnostiach likvidácie vyslúženého výrobku získate od svojej obecnej alebo mestskej samosprávy.



Produkt je recyklovateľný, podlieha rozšírenej zodpovednosti výrobcu a zbiera sa oddelene.

Technické údaje

Napájanie	220 - 240 V ~ (striedavý prúd), 50 Hz
Menovitý výkon	1800 W
Kapacita	asi 27 l
Rozsah teplôt	30 - 100 °C
Trieda ochrany	IPX3 (ochrana pred striekajúcou vodou)
	Všetky diely tohto prístroja, ktoré prichádzajú do styku s potravinami, sú bezpečné z hľadiska použitia s potravinami.

Záruka spoločnosti Kompernass Handels GmbH

Vážená zákazníčka, vážený zákazník,

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

Záručné podmienky

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

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

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

Záručná doba a zákonné nároky na odstránenie chýb

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

Rozsah záruky

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

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

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

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

Vybavenie v prípade záruky

Na zaručenie rýchleho vybavenia Vašej žiadosti postupujte podľa nasledujúcich pokynov:

- Na všetky otázky majte pripravený pokladničný doklad a číslo výrobku (napr. IAN 123456_7890) ako doklad o nákupe.
- Číslo výrobku nájdete na typovom štítku na výrobku, na gravúre na výrobku, na titulnej stránke návodu na obsluhu (dole vľavo) alebo ako nálepku na zadnej alebo spodnej strane výrobku.
- Ak dôjde k funkčným poruchám alebo iným nedostatkom, kontaktujte najprv nižšie uvedené servisné oddelenie **telefonicky** alebo **e-mailom**.
- Výrobok, za evidovaný ako poruchový, môžete potom spolu s dokladom o nákupe (pokladničný blok) a uvedením popisu chyby a dátumu, kedy k nej došlo, bezplatne odoslať na adresu servisného strediska, ktorá Vám bude oznámená.



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

Pomocou tohto QR-kódu sa dostanete priamo na stránku servisu Lidl (www.lidl-service.com) a pomocou zadania čísla výrobku (IAN) 365675_2010 otvoríte váš návod na obsluhu.

Servis



Servis Slovensko

Tel. 0850 232001

E-Mail: kompernass@lidl.sk

IAN 365675_2010

Dovozca

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NEMECKO

www.kompernass.com

Índice

Introducción.....	146
Información sobre estas instrucciones de uso	146
Derechos de propiedad intelectual	146
Uso previsto	146
Indicaciones de advertencia	147
Indicaciones de seguridad	148
Volumen de suministro.....	151
Elementos de mando	151
Colocación y conexión	152
Desembalaje	152
Desecho del embalaje.....	152
Colocación y preparación del aparato para ponerlo en funcionamiento.....	153
Preparación de los alimentos/frascos de conservas	154
Manejo del aparato	154
Encendido y apagado del aparato	154
Cocción	155
Calentamiento de líquidos y mantenimiento del calor.....	158
Protección contra el sobrecalentamiento	159
Limpieza y mantenimiento.....	159
Limpieza del grifo	160
Eliminación de la cal	160
Almacenamiento.....	161
Recetas.....	161
Paté de hígado	161
Calabaza agri dulce	161
Peras caramelizadas	162
Mermelada de fresa	162
Desecho del aparato	163
Características técnicas.....	163
Garantía de Kompernass Handels GmbH	164
Asistencia técnica	165
Importador.....	165



Lea atentamente estas instrucciones de uso antes de utilizar el producto por primera vez y consérvelas para posteriores utilizaciones. Entréguelas junto al aparato cuando transfiera el producto a terceros.

Introducción

Información sobre estas instrucciones de uso

Felicidades por la compra de su aparato nuevo.

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

Derechos de propiedad intelectual

Esta documentación está protegida por derechos de propiedad intelectual.

Solo se permite su reproducción o reimpresión, total o parcial, así como la reproducción de imágenes, incluso modificadas, con la autorización por escrito del fabricante.

Uso previsto

La olla automática para conservas está prevista para lo siguiente:

- Cocer conservas.
- Calentar bebidas, mantenerlas calientes y dispensarlas.
- Calentar salchichas y productos similares y mantenerlos calientes.
- Calentar sopas y mantenerlas calientes.

Este aparato se ha diseñado para su uso privado y no está previsto para fines comerciales ni industriales.

ADVERTENCIA

¡Peligro por una utilización contraria al uso previsto!

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

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

Se excluyen las reclamaciones de cualquier tipo por los daños causados por un uso contrario a lo dispuesto, reparaciones incorrectas, modificaciones no autorizadas o el uso de recambios no homologados.

El riesgo será responsabilidad exclusiva del usuario.

Indicaciones de advertencia

En estas instrucciones de uso se utilizan las siguientes indicaciones de advertencia:

PELIGRO

Una advertencia de este nivel de peligro indica una situación de peligro inminente.

Si no se evita la situación de peligro, puede causar la muerte o lesiones graves.

- ▶ Deben cumplirse las instrucciones de esta advertencia para evitar un peligro de muerte o de lesiones graves.

ADVERTENCIA

Una advertencia de este nivel de peligro indica una posible situación de peligro.

Si no se evita la situación de peligro, pueden producirse lesiones.

- ▶ Deben cumplirse las instrucciones de esta advertencia para evitar lesiones personales.

ATENCIÓN

Una advertencia de este nivel de peligro indica un posible daño material.

Si no se evita la situación, pueden producirse daños materiales.

- ▶ Deben cumplirse las instrucciones de esta advertencia para evitar daños materiales.

INDICACIÓN

- ▶ La indicación proporciona información adicional que facilita el manejo del aparato.

Indicaciones de seguridad

En este capítulo obtendrá indicaciones de seguridad importantes para el manejo del aparato.

Este aparato cumple las normas de seguridad prescritas.

Un uso inadecuado puede causar lesiones personales y daños materiales.

Para manejar con seguridad el aparato, deben tenerse en cuenta las siguientes indicaciones de seguridad:

¡PELIGRO! ¡DESCARGA ELÉCTRICA!

- ▶ Antes de usar el aparato, compruebe si hay daños externos visibles. No ponga en funcionamiento un aparato dañado o que se haya caído.
- ▶ Si el enchufe o el cable de red están dañados, encomiende su sustitución al personal técnico autorizado o al servicio de asistencia técnica con el fin de evitar riesgos.
- ▶ Solo los talleres autorizados o el servicio de asistencia técnica pueden reparar el aparato. Una reparación inadecuada puede provocar riesgos para el usuario. Además, se anulará la garantía.
- ▶ Asegúrese de que la base con conexiones eléctricas no entre nunca en contacto con agua. Si la base se humedece por accidente, deje que se seque por completo.
- ▶ Procure que el cable de red no se moje ni se humedezca durante el funcionamiento. Tienda el cable de modo que no pueda quedar aplastado ni dañarse.
- ▶ Después de su uso, desconecte siempre el enchufe de la red eléctrica. No es suficiente con apagar el aparato, ya que mientras el enchufe esté conectado a la red eléctrica, el aparato seguirá estando bajo tensión.
- ▶ Asegúrese de que el cable de red no entre en contacto con piezas del aparato que estén calientes.

⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

- ▶ Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas cuyas facultades físicas, sensoriales o mentales sean reducidas o carezcan de los conocimientos y de la experiencia necesarios siempre que sean vigilados o hayan sido instruidos correctamente sobre el uso seguro del aparato y hayan comprendido los peligros que entraña.
- ▶ Los niños no deben jugar con el aparato.
- ▶ Los niños no deben realizar las tareas de limpieza y mantenimiento del aparato a no ser que sean mayores de 8 años y estén bajo supervisión.
- ▶ El aparato y el cable de conexión deben mantenerse fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- ▶ Vigile a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
- ▶ Es posible que se genere vapor caliente. Además, el recipiente se calienta mucho durante el funcionamiento. Por este motivo, utilice guantes de cocina para usar el aparato. Cuando el aparato esté caliente, tóquelo solo por las asas con aislamiento térmico.
- ▶ Asegúrese de que el aparato esté colocado de forma estable y en posición vertical antes de encenderlo.
- ▶ ¡No cambie de sitio la olla automática para conservas cuando se haya calentado!
- ▶ Es posible que el agua en ebullición llegue a rebosar si se llena el recipiente en exceso.
- ▶ La superficie del elemento térmico sigue manteniendo el calor residual después de su uso.
- ▶ No debe rebosar ningún líquido en la conexión del aparato.
- ▶ ¡Un manejo incorrecto podría provocar lesiones!
¡Use siempre el aparato para el fin previsto!

¡ATENCIÓN! ¡DAÑOS MATERIALES!

- ▶ Los componentes defectuosos deben sustituirse exclusivamente por recambios originales. Solo puede garantizarse el cumplimiento de los requisitos de seguridad con el uso de estos recambios.
- ▶ Asegúrese de que el aparato, el cable de red o el enchufe no entren en contacto con fuentes de calor, como placas de cocina o llamas abiertas.
- ▶ No utilice ningún tipo de reloj programador externo ni sistema de control remoto para accionar el aparato.
- ▶ No deje nunca el aparato desatendido durante su funcionamiento.
- ▶ El aparato no debe limpiarse con un chorro de agua.

INDICACIÓN

- ▶ La reparación del aparato durante el periodo de garantía debe ser realizada exclusivamente por un servicio de asistencia técnica autorizado por el fabricante; de lo contrario, los posibles daños posteriores no estarán cubiertos por la garantía.

Volumen de suministro

El aparato se suministra de serie con los siguientes componentes:

- Olla eléctrica para conservas
- Rejilla de cocción
- Tapa
- Instrucciones de uso

INDICACIÓN

- Compruebe la integridad del suministro y si hay daños visibles.
- Si el suministro está incompleto o se observan daños debidos a un empaque deficiente o al transporte, póngase en contacto con la línea directa de asistencia (consulte el capítulo **Asistencia técnica**).

Elementos de mando

- ❶ Tapa
- ❷ Asas con aislamiento térmico
- ❸ Regulador giratorio "Minutos" (MIN) y botón TIMER
- ❹ Rejilla de cocción
- ❺ Indicador "Minutos" (MIN)
- ❻ Indicador "Temperatura actual" (CURRENT TEMP)
- ❼ Indicador "Temperatura ajustada" (SET TEMP)
- ❽ Enrollables
- ❾ Regulador giratorio "Temperatura" (°C) y botón START/STOP
- ❿ Grifo
- ⓫ Palanca del grifo

Colocación y conexión

Desembalaje

- ◆ Extraiga todas las piezas del aparato y las instrucciones de uso de la caja.
- ◆ Retire todo el material de embalaje.

Desecho del embalaje

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



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



Observe las indicaciones de los distintos materiales de embalaje y, si procede, reciclelos de la manera correspondiente. Los materiales de embalaje cuentan con abreviaciones (a) y cifras (b) que significan lo siguiente:

1-7: plásticos;

20-22: papel y cartón;

80-98: materiales compuestos.

INDICACIÓN

- Si es posible, conserve el embalaje original durante el periodo de garantía del aparato para poder empaquetarlo correctamente en caso de una reclamación conforme a la garantía.

Colocación y preparación del aparato para ponerlo en funcionamiento

- Desenrolle completamente el cable de red del enrollables ❸.
- Coloque el aparato sobre una superficie plana y antideslizante. Asegúrese de que la toma eléctrica sea fácilmente accesible.
- Limpie el aparato como se describe en el capítulo "Limpieza y mantenimiento".
- Conecte el enchufe a la red eléctrica. A continuación, se enciende la pantalla y se emite una señal acústica.

¡ATENCIÓN! ¡DAÑOS MATERIALES!

- No ponga nunca el aparato en marcha si está vacío. De lo contrario, ¡podría dañarse de forma irreparable!

⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

- Cuando el aparato esté caliente, tóquelo solo por las asas ❷. ¡Peligro de quemaduras!
- Rellene el aparato con unos 5 litros de agua y deje que hierva durante unos 20 minutos a 100 °C (consulte el apartado "Encendido y apagado del aparato"). Tras la cocción, vacíe el agua del aparato.

INDICACIÓN

- Durante la primera puesta en funcionamiento, es posible que se genere un ligero olor debido a los residuos de fabricación. Es algo totalmente inocuo y desaparece después de un tiempo. Procure que haya suficiente ventilación; por ejemplo, abra una ventana.

Preparación de los alimentos/frascos de conservas

Recomendamos el uso de frascos con anillo de goma y ganchos de cierre para cocer/embotar conservas. Los frascos de conservas deben estar intactos.

- 1) En la medida de lo posible, los frascos de conservas deben estar libres de gérmenes y bacterias, ya que, de lo contrario, los alimentos podrían estropearse prematuramente. Antes de llenar los frascos de conservas con los alimentos, hiérvalos durante unos 5-7 minutos.
- 2) Si es posible, utilice un embudo para llenar los frascos de conservas con alimentos. Los bordes de los frascos deben estar limpios al cerrarlos.
- 3) Después de llenarlos, cierre los frascos lo antes posible:
 - Coloque el anillo de goma en el borde del frasco de conservas y ponga la tapa de vidrio sobre el frasco. Con esto, el anillo de goma queda entre el frasco y la tapa.
 - Fije la tapa de vidrio con los ganchos de cierre. Para ello, coloque los ganchos de cierre en posiciones opuestas.

Con esto, los frascos quedarán listos para cocer las conservas.

Manejo del aparato

Encendido y apagado del aparato

- 1) Ajuste el regulador giratorio "Temperatura" **9** a la temperatura deseada. Puede ajustar la temperatura en intervalos de 1 °C. Cada 5 °C se emite una señal acústica. La temperatura ajustada aparecerá en el indicador "Temperatura ajustada" **7**.
- 2) Ajuste el tiempo de cocción deseado en minutos con el regulador giratorio "Minutos" **3**. Puede ajustar el tiempo en intervalos de 1 minuto. Cada 5 minutos se emite una señal acústica. El tiempo ajustado aparecerá en el indicador "Minutos" **5**.

INDICACIÓN

- La retroiluminación de la pantalla se apaga automáticamente pasados unos 5 minutos desde la última activación del regulador giratorio si no se inicia el proceso de calentamiento. No obstante, seguirán viéndose los ajustes en la pantalla.

Al accionar uno de los reguladores giratorios, la retroiluminación de la pantalla vuelve a encenderse.

- 3) Pulse el botón de calentamiento START/STOP **9**. Tras esto, comenzará el calentamiento. El calentamiento se muestra por medio del avance de las barras "|||||". En el indicador "Temperatura actual" **6** se indica la temperatura de calentamiento actual. En cuanto haya terminado el calentamiento, se emitirán señales acústicas, en la pantalla aparecerá "X" y el tiempo ajustado en el indicador "Minutos" **5** comenzará a descontar.

INDICACIÓN

- La retroiluminación de la pantalla permanece activada mientras el aparato esté en funcionamiento.

Cuando haya transcurrido el tiempo ajustado, se emitirán señales acústicas. El aparato se apagará. "X" y "|||||" desaparecerán de la pantalla.

INDICACIÓN

- Para interrumpir el proceso de calentamiento o de cocción, pulse el botón de calentamiento START/STOP ⑨.

4) Cuando no vaya a utilizar el aparato, desconéctelo siempre de la red eléctrica.

Cocción

INDICACIÓN

- Por cocción de conservas, se entiende la conservación de alimentos por medio de la acción del calor. Según el tipo y la cantidad del alimento que pretenda cocerse para conservas, se distingue entre dos procesos: la esterilización y la pasteurización.

En la esterilización, el alimento se calienta a un mínimo de 100 °C. En la pasteurización, la temperatura de calentamiento es de 80 °C. Para un uso doméstico, es suficiente con pasteurizar los alimentos.

Para ello, se necesitan frascos de conservas adecuados con cierre de rosca o tapas con anillos de goma.

INDICACIÓN

- Conserve solo alimentos frescos. La verdura o fruta demasiado madura no es apropiada para conservas.
- Asegúrese de que los frascos de conservas estén limpios. Antes de llenar los frascos de conservas con los alimentos, hiérvalos durante unos 5-7 minutos. Así eliminará todos los gérmenes y bacterias.

- 1) Introduzca la rejilla de cocción ④ en la olla automática para conservas. Asegúrese de que la rejilla de cocción ④ no toque el sensor de temperatura del interior del aparato.
- 2) Coloque los frascos de conservas llenos y bien cerrados sobre la rejilla de cocción ④. En caso necesario, apile los frascos de conservas los unos sobre los otros.
- 3) Rellene la olla automática para conservas con agua hasta que los frascos de conservas superiores estén cubiertos con agua en al menos 3/4 de su superficie, pero sin superar nunca la marca MAX. Procure que los frascos de conservas del nivel inferior estén bien cerrados para que no pueda penetrar agua.
- 4) Cierre la olla automática para conservas con la tapa ①.

¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

- Cuando el aparato esté caliente, tóquelo solo por las asas **2**. ¡Peligro de quemaduras!

5) Ajuste la temperatura deseada con el regulador giratorio "Temperatura" **9**.
Para seleccionar la temperatura, siga las indicaciones de las siguientes tablas:

Carne	Temperatura en °C	Tiempo en minutos
Pieza de asado (hecha)	100 (MAX)	85
Caldo de carne	100 (MAX)	60
Caza/aves (hechas)	100 (MAX)	75
Estofado (hecho)	100 (MAX)	75
Carne picada/masa para salchichas (cruda)	100 (MAX)	110

Fruta	Temperatura en °C	Tiempo en minutos
Manzanas blandas/duras	85	30/40
Compota de manzana	90	30
Cerezas	80	30
Peras blandas/duras	90	30/80
Fresas/moras	80	25
Ruibarbo	95	30
Frambuesas/grosellas espinosas	80	30
Grosellas/arándanos rojos	90	25
Albaricoques	85	30
Ciruelas amarillas/ciruelas Claudia	85	30
Melocotones	85	30
Ciruelas	90	30
Membrillo	95	30
Arándanos	85	25

Verduras	Temperatura en °C	Tiempo en minutos
Coliflor	100 (MAX)	90
Espárragos	100 (MAX)	120
Guisantes	100 (MAX)	120

Verduras	Temperatura en °C	Tiempo en minutos
Pepinillos en vinagre	85	30
Zanahorias	100 (MAX)	90
Calabaza	90	30
Colinabo	100 (MAX)	95
Apio	100 (MAX)	110
Coles de Bruselas/lombarda	100 (MAX)	110
Setas	100 (MAX)	110
Judías	100 (MAX)	120
Tomates/concentrado de tomate	90	30

INDICACIÓN

- Los tiempos indicados en las tablas se refieren al tiempo de cocción real. Es decir, el tiempo indicado comienza cuando la olla automática para conservas ha alcanzado la temperatura ajustada. El calentamiento puede durar hasta 90 minutos si el aparato está completamente lleno.

- Ajuste el tiempo de cocción indicado en la tabla con el regulador giratorio "Minutos" **3**.
- Pulse el botón de calentamiento START/STOP **9** para activar el aparato. Tras esto, se emitirán señales acústicas y comenzará el calentamiento. En cuanto haya terminado el calentamiento, se emitirán señales acústicas, en la pantalla aparecerá "X" y el tiempo ajustado en el indicador "Minutos" **5** comenzará a descontar. Cuando haya transcurrido el tiempo de cocción, se emitirán señales acústicas. El aparato se apagará. "X" y "|||||" desaparecerán de la pantalla.
- Coloque un recipiente resistente a la temperatura debajo del grifo **10** y presione la palanca del grifo **11** hacia abajo. A continuación, saldrá el agua.
- Cuando haya acabado de salir el agua caliente, espere a que los frascos de conservas se hayan enfriado.

Calentamiento de líquidos y mantenimiento del calor

¡ATENCIÓN! ¡DAÑOS MATERIALES!

- No supere nunca la marca MAX al rellenar con líquidos, ya que, de lo contrario, podrían rebosar.

- 1) Rellene con líquido (por ejemplo, vino caliente o leche con cacao) la olla automática para conservas.
- 2) Coloque la tapa ❶ de la olla automática para conservas.

⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

- Cuando el aparato esté caliente, tóquelo solo por las asas ❷. ¡Peligro de quemaduras!

- 3) Ajuste el regulador giratorio "Temperatura" ❸ a la temperatura deseada.
- 4) Pulse el botón "TIMER" ❹. En la pantalla aparecerá "∞". No es necesario ajustar ningún tiempo de cocción. El aparato seguirá calentando hasta que lo apague.
- 5) Remueva con regularidad el líquido para que el calor se reparta de manera uniforme.
- 6) Una vez alcanzada la temperatura deseada, se emitirán señales acústicas.

El grifo ❿ permite dispensar el líquido que no contenga elementos sólidos:

¡ATENCIÓN! ¡DAÑOS MATERIALES!

- No dispense líquidos que contengan elementos sólidos, como sopas, etc., ya que obstruirían el grifo ❿.

- 1) Coloque un recipiente debajo del grifo ❿ y presione la palanca del grifo ❶ hacia abajo hasta que salga el líquido por el grifo ❿.
- 2) Cuando tenga la cantidad de líquido deseada en el recipiente, suelte la palanca del grifo ❶. Con esto, el grifo ❿ volverá a cerrarse.

INDICACIÓN

- También puede mantener calientes guisos o potajes en la olla automática para conservas. Remuévalos regularmente, ya que de lo contrario se quemarán en el fondo de la olla.

Protección contra el sobrecalentamiento

Este aparato está equipado con una protección contra el sobrecalentamiento.

Existe un riesgo de sobrecalentamiento si no hay suficiente líquido en la olla automática para conservas o si esta no tiene líquido. En tal caso, se emitirán señales acústicas y el símbolo "U" parpadeará en la pantalla. Si eso sucede, rellénela inmediatamente con líquido.

Si no se rellena con líquido, el aparato se apagará después de 5 minutos. En cuanto haya rellenado con líquido el aparato, podrá volver a ponerlo en funcionamiento.

Limpieza y mantenimiento

¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

- ▶ ¡Antes de limpiar el aparato, desconecte siempre el enchufe de la toma eléctrica! De lo contrario, ¡existe peligro de descarga eléctrica!
- ▶ Deje que el aparato se enfríe antes de limpiarlo. ¡Peligro de quemaduras!

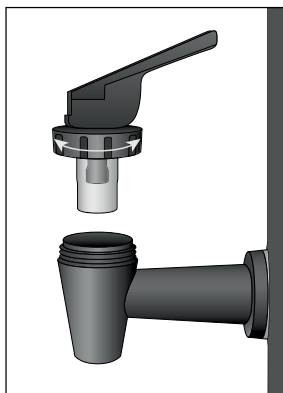
¡ATENCIÓN! ¡DAÑOS MATERIALES!

-  ¡No sumerja nunca el aparato en agua ni en otros líquidos! De lo contrario, el aparato se dañaría irreparablemente.
- ▶ El aparato no debe limpiarse con un chorro de agua.
- ▶ No utilice productos de limpieza abrasivos ni corrosivos, ya que pueden dañar la superficie y provocar daños irreparables en el aparato.
- Limpie el aparato con un paño ligeramente húmedo. En caso de suciedad incrustada, añada al paño un poco de jabón lavavajillas suave.
- Limpie la pantalla con un trapo suave y que no suelte pelusas.
- Limpie la rejilla de cocción  en una solución jabonosa suave y enjuáguela con agua limpia.

Limpieza del grifo

Para limpiar bien el grifo ⑩, puede desenroscarse la palanca del grifo ⑪. El propio grifo ⑩ no puede desenroscarse, ya que, de lo contrario, podría perder su hermetismo.

- 1) Desenrosque la palanca del grifo ⑪ del propio grifo ⑩ en sentido antihorario.
- 2) Sumerja la palanca del grifo ⑪ en una solución jabonosa suave y muévela de un lado para otro.
- 3) Tras esto, enjuáguela con agua limpia.
- 4) Para limpiar el grifo ⑩, deje pasar por él una solución jabonosa suave. Si la suciedad está incrustada, puede limpiar el interior del grifo ⑩ con un limpiapipas.
- 5) Tras esto, deje pasar agua limpia por el grifo ⑩.
- 6) Vuelva a enroscar la palanca del grifo ⑪ en el grifo ⑩ en sentido horario.



Eliminación de la cal

La acumulación de restos de cal en el fondo del aparato provoca una pérdida de energía y afecta a su vida útil.

Elimine la cal del aparato en cuanto aprecie signos de depósitos de cal.

- 1) Utilice para ello un producto antical de los habituales en el mercado. Proceda como se describe en las instrucciones del producto antical.
- 2) Tras eliminar la cal del aparato, lávelo con agua limpia abundante.

INDICACIÓN

- Si hay pocos restos de cal, suele bastar con limpiar el interior del aparato con un paño empapado de vinagre. A continuación, enjuague el aparato con agua limpia y séquelo bien.

Almacenamiento

Enrolle el cable en el enrollacables ❸ e introduzca el enchufe en el soporte situado en el centro de la base del aparato.

Guarde la olla automática para conservas en un lugar seco.

Recetas

Paté de hígado

- 2 kg de panza de cerdo con corteza
- 500 g de hígado de cerdo
- 500 g de cebollas
- 100 g de manteca de cerdo
- 2 cucharaditas de pimienta de Jamaica machacada
- 1 cucharada de tomillo y mejorana, secos
- 1 cucharadita de pimienta blanca
- 1 cucharada de sal

Preparación

Cueza la panza de cerdo 1,5 horas en agua salada y déjela enfriar en el agua.

A continuación, pásela por una picadora con disco de grosor medio. Pase el hígado por un disco de agujeros finos.

Pique las cebollas y rehóguelas en la manteca hasta que estén sofritas.

A continuación, introduzca la carne, el hígado, las especias y 1/4 de litro del caldo de la panza de cerdo y remuévalo todo vigorosamente. Introduzca la mezcla inmediatamente en los frascos preparados. Rellene solo 1/3 del frasco.

Cueza los frascos unas 2 horas a unos 98 °C.

La receta puede variarse, por ejemplo, añadiendo diferentes hierbas, ajo o dados de jamón.

Calabaza agri dulce

- 2 kg de calabaza
- 1/2 l de vinagre
- 1 l de agua
- 1/4 l de vinagre de vino
- 1 kg de azúcar
- El zumo y la piel de un limón
- 1 raíz de jengibre (rodajas de jengibre fresco)
- 1 rama de canela
- Unos pocos clavos

Preparación

Corte la calabaza por la mitad y retire las pipas. Pele la calabaza y córtela en pequeños dados. Pese los dados y lávelos. Rellene un bol con vinagre diluido (para 2 kilos de calabaza, 1/2 litro de vinagre y 1 litro de agua) y añada los dados. Deje reposar los dados de calabaza en el líquido durante 12 horas. Al día siguiente, retire el agua y deje escurrir bien los dados de calabaza.

Prepare el caldo:

1/4 litro de vinagre de vino, 1 kilo de azúcar, el zumo y la piel de 1 limón, 1 raíz de jengibre fresco cortado en rodajas (se puede sustituir por 1/2 cucharada de jengibre en polvo), 1 rama de canela y unos pocos clavos (alrededor de una cucharada sopera, se puede sustituir por clavo en polvo).

Lleve el caldo a ebullición y cueza en él los dados de calabaza.

Introduzca los dados de calabaza en los frascos de conservas. Vuelva a cocer el caldo y déjelo espesar. Viértalo sobre los dados de calabaza y cierre los frascos de conservas. ¡Solo pueden llenarse los frascos de conservas hasta 1/3 de su capacidad!

Cueza la calabaza durante unos 30 minutos a 90 °C en la olla automática para conservas.

Peras caramelizadas

1,5 kg de peras (duras/maduras)

150 g de azúcar

750 ml de agua

Preparación

Pele las peras. Córtelas en cuatro trozos y descorazónelas.

Caramelice el azúcar en una sartén. Vierta el agua en la sartén y cuézala hasta que el azúcar se haya disuelto.

Introduzca las peras en los frascos preparados.

Vierta el jugo del caramelo en los frascos para cubrir las peras. Deje espacio en el borde de los frascos y ciérrelos bien.

Cueza las peras durante unos 30 minutos a 90 °C en la olla automática para conservas.

Mermelada de fresa

Retire los tallos y lave las fresas. A continuación, tritúrelas. Espolvoréelas con azúcar gelificante (para conservas) en una proporción de 1:1 (para 1000 g de fresas, 1000 g de azúcar). Déjelas reposar durante la noche y remuévalas.

Introduzca las fresas en los frascos de conservas (llénelos solo 2/3 del volumen) y ciérrelos bien.

Cueza las fresas durante unos 25 minutos a 80 °C en la olla automática para conservas.

Desecho del aparato



No deseche nunca el aparato con la basura doméstica. Este producto está sujeto a la Directiva europea 2012/19/EU-WEEE (residuos de aparatos eléctricos y electrónicos).

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



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



Este producto es reciclable, está sujeto a una responsabilidad ampliada del fabricante y se recoge por separado.

Características técnicas

Alimentación de tensión	220-240 V ~ (corriente alterna), 50 Hz
Potencia nominal	1800 W
Capacidad	Aprox. 27 litros
Rango de temperatura	30-100 °C
Grado de protección	IPX3 (protección contra agua nebulizada)
	Todas las piezas de este aparato que entran en contacto con alimentos son aptas para su uso con alimentos.

Garantía de Kompernass Handels GmbH

Estimado cliente:

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

Condiciones de la garantía

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

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

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

Duración de la garantía y reclamaciones legales por vicios

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

Alcance de la garantía

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

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

Se anulará la garantía si el producto se daña o no se utiliza o mantiene correctamente. Para utilizar correctamente el producto, deben observarse todas las indicaciones especificadas en las instrucciones de uso. Debe evitarse cualquier uso y manejo que esté desaconsejado o frente al que se advierta en las instrucciones de uso.

El producto está previsto exclusivamente para su uso privado y no para su uso comercial. En caso de manipulación indebida e incorrecta, uso de la fuerza y apertura del aparato por personas ajenas a nuestros centros de asistencia técnica autorizados, la garantía perderá su validez.

Proceso de reclamación conforme a la garantía

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

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



En www.lidl-service.com, podrá descargar este manual de usuario y muchos otros más, así como vídeos sobre los productos y software de instalación.

Con este código QR, accederá directamente a la página del Servicio Lidl (www.lidl-service.com) y podrá abrir las instrucciones de uso mediante la introducción del número de artículo (IAN) 365675_2010.

Asistencia técnica

ES Servicio España

Tel.: 902 59 99 22

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

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

E-Mail: kompernass@lidl.es

IAN 365675_2010

Importador

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

ALEMANIA

www.kompernass.com

Indholdsfortegnelse

Introduktion	168
Informationer om denne betjeningsvejledning	168
Ophavsret	168
Forskriftsmæssig anvendelse	168
Advarsler	169
Sikkerhedsanvisninger	170
Pakkens indhold	173
Betjeningselementer	173
Opstilling og tilslutning	174
Udpakning	174
Bortskaffelse af emballagen	174
Opstilling og første brug	175
Forberedelse af fødevarer/henkogningsglas	176
Anvendelse af produktet	176
Tænd og sluk for produktet	176
Henkogning	177
Opvarmning/varmholdning af væsker	179
Overophedningssikring	180
Rengøring og vedligeholdelse	180
Rengøring af tappehanen	181
Afkalkning	181
Opbevaring	182
Opskrifter	182
Grov leverpølse	182
Sur-sød græskar	182
Karamelpærer	183
Jordbærsyltetøj	183
Bortskaffelse af produktet	184
Tekniske data	184
Garanti for Kompernass Handels GmbH	185
Service	186
Importør	186



Læs betjeningsvejledningen omhyggeligt igennem, før du bruger produktet første gang, og gem vejledningen til senere brug. Lad betjeningsvejledningen følge med produktet, hvis du giver det videre til andre.

Introduktion

Informationer om denne betjeningsvejledning

Tillykke med købet af dit nye produkt.

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

Ophavsret

Denne dokumentation er ophavsretligt beskyttet.

Kopiering eller eftertryk – også i uddrag – samt videregivelse af billederne – også i ændret tilstand – er kun tilladt med producentens skriftlige samtykke.

Forskriftsmæssig anvendelse

Kogeautomaten egner sig til:

- Kogning af æg
- Opvarmning og varmholdning af drikkevarer og udtræk af disse
- Opvarmning og varmholdning af pølser o.lign.
- Opvarmning og varmholdning af supper

Produktet er udelukkende beregnet til privat brug og ikke til erhvervmæssige eller industrielle formål.

ADVARSEL

Fare ved anvendelse, der ikke er i overensstemmelse med den forskriftsmæssige anvendelse!

Der kan være farer forbundet med produktet, hvis det ikke anvendes forskriftsmæssigt.

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

Krav af en hvilken som helst art på grund af skader, som er opstået ved anvendelse, der ikke er i overensstemmelse med den forskriftsmæssige anvendelse, forkert udførte reparationer, ikke-tilladte ændringer eller anvendelse af ikke-tilladte reservedele, er udelukket.

Ejeren/brugeren bærer selv risikoen.

Advarsler

I den foreliggende betjeningsvejledning anvendes følgende advarsler:

FARE

En advarsel på dette faretrin angiver en truende farlig situation.

Hvis den farlige situation ikke undgås, kan det medføre livsfarlige eller alvorlige personskader.

- Følg anvisningerne i denne advarsel, så livsfarlige og alvorlige personskader undgås.

ADVARSEL

En advarsel på dette faretrin angiver en potentielt farlig situation.

Hvis den farlige situation ikke undgås, kan det føre til personskader.

- Følg anvisningerne i denne advarsel for at undgå, at personer kommer til skade.

OBS

En advarsel på dette faretrin angiver en mulig materiel skade.

Hvis situationen ikke undgås, kan det føre til materielle skader.

- Følg anvisningerne i denne advarsel for at undgå materielle skader.

BEMÆRK

- "Bemærk" henviser til yderligere oplysninger, som gør det nemmere at bruge produktet.

Sikkerhedsanvisninger

Dette kapitel indeholder vigtige sikkerhedsanvisninger vedrørende brug af produktet.

Dette produkt overholder de foreskrevne sikkerhedsbestemmelser.
Forkert anvendelse kan føre til personskader og materielle skader.

Overhold følgende sikkerhedsanvisninger for sikker brug af produktet:

FARE! ELEKTRISK STØD!

- ▶ Kontrollér produktet for udvendige, synlige skader før brug. Brug ikke produktet, hvis det er beskadiget eller har været tabt på gulvet.
- ▶ Få beskadigede stik eller ledninger udskiftet omgående af en autoriseret reparatør eller kundeservice, så farlige situationer undgås.
- ▶ Lad kun autoriserede specialforretninger eller kundeservice reparere produktet. Forkert udførte reparationer kan medføre fare for brugeren. Desuden bortfalder alle garantikrav.
- ▶ Sørg for, at soklen med de elektriske tilslutninger aldrig kommer i kontakt med vand! Lad soklen tørre helt, hvis den ved en fejltagelse er blevet fugtig.
- ▶ Sørg for, at ledningen aldrig bliver våd eller fugtig under brug. Læg ledningen, så den ikke kommer i klemme eller beskadiges på anden vis.
- ▶ Træk strømstikket ud af stikkontakten efter brug. Det er ikke tilstrækkeligt at slukke for produktet, da der stadig er spænding på det, så længe stikket sidder i stikkontakten.
- ▶ Sørg for, at produktet, strømledningen og strømstikket ikke kommer i kontakt med varme dele.

⚠ ADVARSEL! FARE FOR PERSONSKADER!

- ▶ Dette produkt kan bruges af børn over 8 år samt af personer med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og viden, hvis de er under opsyn eller er blevet oplært i brug af produktet og de farer, som kan være forbundet med det.
- ▶ Børn må ikke lege med produktet.
- ▶ Rengøring og brugervedligeholdelse må ikke udføres af børn, medmindre de er ældre end 8 år og under opsyn.
- ▶ Børn under 8 år skal holdes på afstand af produktet og tilslutningsledningen.
- ▶ Børn skal være under opsyn, så det sikres, at de ikke leger med produktet.
- ▶ Der kan slippe varme dampe ud. Beholderen bliver desuden meget varm under brug. Brug derfor grillhandsker. Hold kun i produktet på de isolerede håndtag.
- ▶ Sørg for, at produktet står stabilt og lodret, før du tænder for det.
- ▶ Flyt ikke kogeautomaten, når den først er blevet varm!
- ▶ Der kan sprøjte varmt vand ud, hvis der hældes for meget vand i kogeautomaten.
- ▶ Varmeelementets overflade indeholder stadig en del restvarme efter brugen.
- ▶ Der må ikke løbe væske ud over produktets stikforbindelse.
- ▶ Ved forkert anvendelse er der fare for personskader!
Brug kun produktet til det formål, det er beregnet til!

OBS! MATERIELLE SKADER!

- ▶ Defekte komponenter må kun udskiftes med originale reservedele. Kravene til sikkerhed kan kun garanteres, hvis der anvendes originale dele.
- ▶ Sørg for, at produktet, strømledningen og strømstikket ikke kommer i kontakt med varmekilder, som kogeplader eller åben ild.
- ▶ Brug aldrig en ekstern timer eller et separat fjernbetjenings-system til betjening af produktet.
- ▶ Hold altid produktet under opsyn under brug.
- ▶ Produktet må ikke rengøres under rindende vand.

BEMÆRK

- ▶ Reparation af produktet i løbet af garantiperioden må kun foretages af en kundeserviceafdeling, som er autoriseret af producenten, da der ellers ikke kan stilles garantikrav ved efterfølgende skader.

Pakkens indhold

Produktet leveres som standard med følgende dele:

- Henkogningsgryde
- Kogegitter
- Låg
- Betjeningsvejledning

BEMÆRK

- ▶ Kontrollér, at alle dele er leveret med, og at de ikke har synlige skader.
- ▶ Hvis der mangler dele, eller hvis nogle af delene er defekte på grund af mangelfuld emballage eller på grund af transporten, bedes du henvende dig til service-hotline (se kapitlet **Service**).

Betjeningselementer

- ❶ Låg
- ❷ Varmeisolerede greb
- ❸ Drejeknappen "Minutter" (MIN) og samtidig TIMER-knap
- ❹ Kogegitter
- ❺ Displayvisning "Minutter" (MIN)
- ❻ Displayvisning "Aktuel temperatur" (CURRENT TEMP)
- ❼ Displayvisning "Indstillet temperatur" (SET TEMP)
- ❽ Ledningsopvikling
- ❾ Drejeknap "Temperatur" (°C) og samtidig START/STOP-knap
- ❿ Tappehane
- ⓫ Tappearm

Opstilling og tilslutning

Udpakning

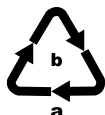
- ◆ Tag alle delene samt betjeningsvejledningen ud af kassen.
- ◆ Fjern al emballage.

Bortskaffelse af emballagen

Emballagen beskytter produktet mod transportskader. Emballagematerialerne er valgt ud fra kriterier som miljøforligelighed og bortskaffelsesteknik og kan derfor genbruges.



Aflevering af emballagen til genbrug sparer råstoffer og reducerer affaldsmængden. Bortskaf emballagematerialer, du ikke skal bruge mere, efter de lokalt gældende forskrifter.



Vær opmærksom på mærkningen på de forskellige emballeringsmaterialer, og aflever dem sorteret til bortskaffelse. Emballagematerialerne er mærket med forkortelserne (a) og tallene (b) med følgende betydning:

1-7: Plast,
20-22: Papir og pap,
80-98: Kompositmaterialer.

BEMÆRK

- Opbevar så vidt muligt den originale emballage under produktets garantiperiode, så det kan pakkes korrekt ind i tilfælde af en garantisag.

Opstilling og første brug

- Vikl ledningen helt af ledningsopviklingen ❸.
- Stil produktet på en plan og tør flade. Sørg for, at det er nemt at få adgang til stikkontakten.
- Rengør produktet som beskrevet i kapitlet "Rengøring og vedligeholdelse".
- Sæt stikket i en stikkontakt. Displayet lyser, og der afgives en signallyd.

OBS! MATERIELLE SKADER!

- Anvend aldrig produktet i tom tilstand! Produktet kan blive permanent beskadiget!

⚠ ADVARSEL! FARE FOR PERSONSKADER!

- Tag kun fat i produktet på de isolerede greb ❷, når det er varmt. Fare for forbrændinger!
- Hæld ca. 5 liter vand i produktet og lad det koge i 20 minutter ved 100 °C (se afsnittet "Tænd og sluk for produktet"). Hæld vandet ud efter at det har kogt.

BEMÆRK

- Når produktet bruges første gang, kan der udvikles en smule røg og lugt på grund af produktionsbetingede rester. Det er fuldstændigt uskadeligt og forsvinder efter et stykke tid. Sørg for tilstrækkelig udluftning, åbn for eksempel et vindue.

Forberedelse af fødevarer/henkogningsglas

Brug altid henkogningsglas af god kvalitet med gummiring og klemmer til henkogning/indkogning. Henkogningsglassene skal være uden skader.

- 1) Henkogningsglassene skal rengøres for bakterier så godt som muligt, da de henkogte fødevarer ellers hurtigt kan mugne. Det bedste er at koge henkogningsglassene i ca. 5-7 minutter, før de fyldes med fødevarer.
- 2) Brug en tragt til at fylde henkogningsglassene med fødevarerne, hvis det er muligt. Kanten på henkogningsglasset skal altid være fuldstændig ren, når henkogningsglasset lukkes.
- 3) Efter påfyldning lukkes glassene så hurtigt som muligt:
 - Læg gummiringen på kanten af henkogningsglasset, og anbring glaslåget oven på henkogningsglasset. Gummiringen ligger mellem disse to.
 - Fastgør glaslåget med lukkeklemmerne: Placer lukkeklemmerne overfor hinanden.

Nu er henkogningsglassene klar til henkogning.

Anvendelse af produktet

Tænd og sluk for produktet

- 1) Indstil drejeknappen "Temperatur" **9** på den ønskede temperatur. Du kan indstille temperaturen i 1-°C-trin. For hver 5 °C lyder en signallyd. Den indstillede temperatur vises i displayvisningen "Indstillet temperatur" **7**.
- 2) Indstil den ønskede henkogningstid i minutter på drejeknappen "Minutter" **3**. Tiden kan indstilles i 1-minut-trin. For hver 5 minutter lyder en signallyd. Den indstillede tid vises i displayvisningen "Minutter" **5**.

BEMÆRK

- Baggrundsbelysningen på displayet slukker automatisk ca. 5 minutter efter den seneste betjening af en drejeknap, hvis opvarmningsprocessen ikke startes. Indstillingerne på displayet er stadig synlige. Ved betjening af en af drejeknapperne tændes displayets baggrundsbelysning igen.

- 3) Tryk på knappen START/STOP opvarmning **9**. Opvarmningen starter. Opvarmningen vises via de løbende bjælker "|||||". I displayvisningen "Aktuel temperatur" **6** vises den øjeblikkelige opvarmningstemperatur. Så snart opvarmningen er afsluttet, lyder en signallyd, i displayet vises "X" og den indstillede tid i displayvisningen "Minutter" **5** starter.

BEMÆRK

- Displayets baggrundsbelysning lyser permanent, mens produktet er i drift.

Der afgives en signallyd, når den indstillede tid er gået. Produktet slukker. "X" og "||||||" slukkes i displayet.

BEMÆRK

- For at afbryde opvarmningen eller henkogningen skal du trykke på knappen START/STOP opvarmning 9.

4) Når du ikke bruger produktet, skal stikket trækkes ud af stikkontakten.

Henkogning

BEMÆRK

- Ved henkogning forstår man konservering af fødevarer med varmepåvirkning. Alt efter fødevarernes type og sammensætning skelner man mellem sterilisering og pasteurisering.
Ved sterilisering varmes fødevarerne op til 100 °C. Ved pasteurisering er opvarmningstemperaturen på 80 °C. Pasteurisering er tilstrækkelig til husholdningsbrug.
Hertil bruges henkogningsglas med skruelåg eller låg med gummiringe.

BEMÆRK

- Konservér kun friske fødevarer. Overmoden frugt og grøntsager er ikke egnet til henkogning.
- Kontrollér, at henkogningsglassene er rene! Det bedste er at koge henkogningsglassene i ca. 5-7 minutter, før de fyldes. Så sikrer du, at der ikke er bakterier i glasset.

- 1) Læg kogegitteret 4 ned i kogeautomaten. Sørg for, at kogegitteret 4 ikke kommer i berøring med temperaturløberen inde i produktet.
- 2) Stil de fyldte og godt lukkede henkogningsglas på kogegitteret 4.
Stab eventuelt henkogningsglassene oven på hinanden.
- 3) Hæld vand i kogeautomaten, så de øverste henkogningsglas er dækket mindst 3/4 med vand. Overskrid dog aldrig MAX-markeringen. Sørg for, at de nederste henkogningsglas er lukket godt, så der ikke kan trænge vand ind i dem.
- 4) Luk kogeautomaten med låget 1.

⚠ ADVARSEL! FARE FOR PERSONSKADER!

- Tag kun fat i produktet på de isolerede greb 2, når det er varmt. Fare for forbrændinger!

- 5) Indstil drejeknappen "Temperatur" ⑨ på den ønskede temperatur.
Overhold temperaturerne i nedenstående tabeller:

Kød	Temperatur i °C	Tid i minutter
Stegning i et stykke (gennemstegt)	100 (MAX)	85
Kødbouillon	100 (MAX)	60
Vildt/fjerkræ (gennemstegt)	100 (MAX)	75
Gullasch (gennemstegt)	100 (MAX)	75
Oksefars/pølsemasse (rå)	100 (MAX)	110

Frugt	Temperatur i °C	Tid i minutter
Æbler bløde/hårde	85	30/40
Æblemos	90	30
Kirsebær	80	30
Pærer bløde/hårde	90	30/80
Jordbær/brombær	80	25
Rabarber	95	30
Hindbær/stikkelsbær	80	30
Ribs/tyttebær	90	25
Abrikoser	85	30
Mirabeller/renekloder	85	30
Ferskner	85	30
Blommer/svesker	90	30
Kvæder	95	30
Tranebær	85	25

Grøntsager	Temperatur i °C	Tid i minutter
Blomkål	100 (MAX)	90
Asparges	100 (MAX)	120
Ærter	100 (MAX)	120
Syltede agurker	85	30
Gulerødder/karotter	100 (MAX)	90
Græskar	90	30
Kålrami	100 (MAX)	95
Selleri	100 (MAX)	110
Rosenkål/rødkål	100 (MAX)	110

Grøntsager	Temperatur i °C	Tid i minutter
Svampe	100 (MAX)	110
Bønner	100 (MAX)	120
Tomater/tomatpure	90	30

BEMÆRK

- De angivne tider i tabellerne refererer til den faktiske henkogningstid. Tiden starter først, når kogeautomaten har nået den indstillede temperatur. Opvarmningen kan tage op til 90 minutter, når produktet er fyldt!

- 6) Indstil henkogningstiden som angivet i tabellen ved hjælp af drejeknappen "Minutter" ❸.
- 7) Start produktet ved at trykke på knappen START/STOP opvarmning ❹. Der afgives en signallyd, og opvarmningen starter. Så snart opvarmningen er afsluttet, lyder signallyden igen, i displayet vises "X", og den indstillede tid i displayvisningen "Minutter" ❺ starter. Når den indstillede henkogningstid er gået, afgives en signallyd. Produktet slukkes. "X" og "|||||" forsvinder i displayet.
- 8) Stil et ildfast fad under tappehanen ❽ og tryk tappearmen ❾ ned. Vandet løber ud.
- 9) Når det varme vand er løbet ud, skal du lade henkogningsglassene køle af.

Opvarmning/varmholdning af væsker

OBS! MATERIELLE SKADER!

- Hæld maksimalt væske i til MAX-markeringen! Ellers kan væsken løbe over!

- 1) Hæld væske (fx gløgg eller kakao) i kogeautomaten.
- 2) Sæt låget ❶ på kogeautomaten.

⚠ ADVARSEL! FARE FOR PERSONSKADER!

- Tag kun fat i produktet på de isolerede greb ❷, når det er varmt. Fare for forbrændinger!

- 3) Indstil drejeknappen "Temperatur" ❸ på den ønskede temperatur.
- 4) Tryk på knappen TIMER ❹. "∞" vises i displayet. Der skal ikke indstilles en henkogningstid. Produktet varmer, indtil du slukker for det.
- 5) Rør rundt i væsken med jævne mellemrum, så varmen fordeles jævnt.
- 6) Når den ønskede temperatur er nået, afgives en signallyd.

Du kan tappe væske uden fyld med tappehanen ⑩:

OBS! MATERIELLE SKADER!

► Aftap ikke væske med fyld som for eksempel suppe og lignende, da fyldet tilstopper tappehanen ⑩!

- 1) Hold et krus eller lignende under tappehanen ⑩ og tryk tappearmen ⑪ ned, indtil væsken løber ud gennem tappehanen ⑩.
- 2) Når den ønskede væske er i kruset, slipper du tappearmen ⑪. Tappehanen ⑩ er nu lukket igen.

BEMÆRK

► Du kan også holde gryderetter varme i kogeautomaten. Rør rundt i gryderetten med jævne mellemrum, så den ikke brænder fast i bunden.

Overophedningssikring

Dette produkt er udstyret med en overophedningssikring.

Produktet kan overophedes, når der kun er lidt eller slet ingen væske i kogeautomaten. I dette tilfælde afgives signallyde, og symbolet "U" blinker i displayet. Hæld straks mere væske i.

Hvis der ikke fyldes væske på, slukker produktet efter 5 minutter. Så snart du hælder væske på, kan du starte kogeautomaten igen.

Rengøring og vedligeholdelse

ADVARSEL! FARE FOR PERSONSKADER!

- Tag altid strømtikket ud af stikkontakten før hver rengøring! Ellers er der fare for elektrisk stød!
- Lad produktet afkøle før rengøring. Fare for forbrændinger!

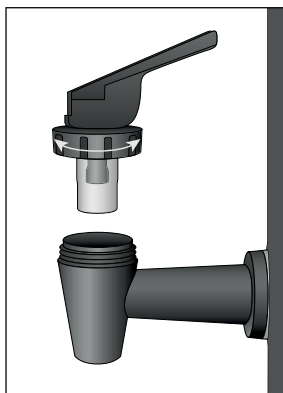
OBS! MATERIELLE SKADER!

-  Læg aldrig produktet ned i vand eller andre væsker! Det vil føre til skader på produktet, som ikke kan repareres igen!
- Produktet må ikke rengøres under rindende vand.
- Brug ikke skurende eller ætsende rengøringsmidler. De kan angribe overfladen og beskadige produktet, så det ikke kan repareres igen.
- Rengør produktet med en let fugtet klud. Hvis snavset sidder godt fast, kan du komme lidt mildt opvaskemiddel på kluden.
- Rengør displayet med en blød, fnugfri klud.
- Rengør kogegitteret ④ i mildt sæbevand og skyl det af med rent vand.

Rengøring af tappehanen

For at rengøre tappehanen ⑩ grundigt kan du skrue tappearmen ⑪ af. Tappehanen ⑩ kan ikke skrues af, da den så ikke kan holde tæt.

- 1) Skru tappearmen ⑪ af tappehanen ⑩ ved at dreje mod uret.
- 2) Læg tappearmen ⑪ i en mild sæbeblanding og bevæg den lidt frem og tilbage i vandet.
- 3) Skyl den med rent vand.
- 4) Lad en mild sæbeblanding løbe gennem tappehanen ⑩ for at gøre den ren. Er der meget snavs, kan tappehanen ⑩ gøres ren indvendigt med en piberenser.
- 5) Skyl derefter tappehanen ⑩ igennem med rent vand.
- 6) Skru tappearmen ⑪ på tappehanen ⑩ igen ved at dreje med uret.



Afkalkning

Kalkaflejringer på bunden af produktet fører til energitab og forkorter dets levetid.

Afkalk produktet, så snart der er tegn på kalkaflejringer.

- 1) Brug et almindeligt afkalkningsmiddel. Følg vejledningen for afkalkningsmidlet.
- 2) Rengør produktet med rent vand efter afkalkning.

BEMÆRK

- Ved mindre forkalkninger er det som regel nok at tørre indersiden af produktet af med en klud vædet i eddike. Skyl derefter produktet med rent vand og tør det af.

Opbevaring

Vikl ledningen om ledningsopviklingen **8**, og stik stikket ind i stikholderen, som befinder sig i midten af produktets bund.

Opbevar kogeautomaten på et tørt sted.

Opskrifter

Grov leverpølse

2 kg svineslag med svær

500 g svinelever

500 g løg

100 g svinefedt

2 tsk. allehånde

1 spsk. timian og merian, tørret

1 spsk. hvid peber

1 spsk. salt

Tilberedning

Kog svineslaget i 1,5 timer i saltvand og lad det derefter køle af.

Kør den derefter gennem en mellemstor kødhakker. Kør leveren igennem en fin hulsive.

Hak løgene og steg dem på en pande, uden at de tager farve. Tilsæt 1/4 liter af svineslagsfonden til kødet, leveren og krydderierne, og rør godt rundt. Hæld straks massen i de klargjorte glas. Fyld kun glassene 1/3 del op!

Henkog glassene i ca. 2 timer ved ca. 98 °C.

Du kan variere opskriften på forskellige måder: Du kan f.eks. tilsætte forskellige krydderier, hvidløg eller skinketern.

Sur-sød græskar

2 kg. græskar

1/2 l eddike

1 l vand

1/4 l vineddike

1 kg sukker

Saft og skal fra en citron

En ingefærrod (frisk ingefær skåret i skiver)

En stang kanel

Nogle nelliker

Tilberedning

Halver græskarrene og fjern kernerne. Skræl græskarret og skær det i små tern. Vej græskarternene og vask dem. Hæld fortyndet eddike over dem i en skål (til 2 kg græskarkød bruges 1/2 liter eddike og 1 liter vand). Lad græskarternene stå i blandingen i 12 timer. Hæld eddikeblandingen fra næste dag og lad græskarternene dryppe godt af.

Gør marinaden klar:

1/4 liter vineddike, 1 kg sukker, saft og skal fra 1 citron, 1 stk. (rod) frisk ingefær skåret i skiver – eller 1/2 tsk. ingefærpulver, 1 kanelstang, nogle nelliker (ca. en spiseskefuld, eller stødt).

Kog marinaden op, og kog græskarternene heri.

Hæld græskarternene i henkogningsglas. Lad marinaden koge op endnu en gang og lad den tykne. Hæld marinaden over græskarternene og luk henkogningsglassene. Henkogningsglassene må kun fyldes 1/3 del op!

Lad græskarret henkoge ved 90 °C i ca. 30 minutter i kogeautomaten.

Karamelpærer

1,5 kg pærer (faste/modne)

150 g sukker

750 ml vand

Tilberedning

Skræl pærerne. Del dem i fire og fjern kernehuset.

Karamelliser sukkeret på en panden. Kom forsigtig vandet på panden og kog det, indtil sukkeret opløses.

Hæld pærerne i de klargjorte glas.

Hæld karamelsaft i glassene, indtil pærerne er dækket. Lad der være lidt plads op til kanten af glassene og luk glassene godt til.

Lad pærerne henkoge ved 90 °C i ca. 30 minutter i kogeautomaten.

Jordbærsyltetøj

Vask jordbærrene, og fjern stilken. Purer jordbærrene. Strø gøleringssukker over jordbærrene 1:1 (til 1000 g jordbær 1000 g sukker). Lad jordbærrene trække natten over og rør rundt.

Hæld jordbærrene i henkogningsglas (fyld kun glasset 2/3) og luk henkogningsglassene godt til.

Lad jordbærrene henkoge ved 80 °C i ca. 25 minutter i kogeautomaten.

Bortskaffelse af produktet



Bortskaf ikke produktet sammen med det almindelige husholdningsaffald.

Dette produkt er underlagt det europæiske direktiv 2012/19/EU-WEEE (Waste Electrical and Electronic Equipment).

Bortskaf produktet via en godkendt bortskaffelsesvirksomhed eller den kommunale genbrugsstation. Følg de aktuelt gældende regler. Henvend dig i tvivlstilfælde til den lokale genbrugsplads.



Du kan få oplysninger hos kommunen om bortskaffelse af udtjente produkter.



Produktet kan genbruges, er underlagt udvidet producentansvar og indsamles separat.

Tekniske data

Spændingsforsyning	220 - 240 V ~ (vekselstrøm), 50 Hz
Mærkeeffekt	1800 W
Volumen	ca. 27 liter
Temperaturområde	30 - 100 °C
Kapslingsklasse	IPX3 (beskyttelse mod vandsprøjt)
	Alle produktets dele, som kommer i kontakt med fødevarer, er fødevearegnede.

Garanti for Kompernass Handels GmbH

Kære kunde

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

Garantibetingelser

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

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

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

Garantiperiode og juridiske mangelkrav

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

Garantiens omfang

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

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

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

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

Afvikling af garantiasager

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

- Ved alle forespørgsler bedes du have kvitteringen og artikelnummeret (f.eks. IAN 123456_7890) klar som dokumentation for købet.
- Artikelnummeret kan du finde på typeskiltet på produktet, som indgravering på produktet, på betjeningsvejledningens forside (nederst til venstre) eller som klæbemærke på bag- eller undersiden af produktet.
- Hvis der opstår funktionsfejl eller øvrige mangler, bedes du først kontakte nedennævnte serviceafdeling **telefonisk** eller **via e-mail**.
- Et produkt, der er registreret som defekt, kan du derefter indsende portofrit til den oplyste serviceadresse med vedlæggelse af købsbevis (kvittering) og en beskrivelse af, hvori manglen består, og hvornår den er opstået.



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

Med denne QR-kode kommer du direkte til Lidl-servicesiden (www.lidl-service.com) og kan åbne den ønskede betjeningsvejledning ved indtastning af artikelnummeret (IAN) 365675_2010.

Service



Service Danmark

Tel.: 32 710005

E-Mail: kompernass@lidl.dk

IAN 365675_2010

Importør

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

TYSKLAND

www.kompernass.com



KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Last Information Update · Stand der Informationen · Version des informations · Stand van de informatie
Stav informací · Stan informací · Stav informácií · Estado de las informaciones · Tilstand af information:
11/2020 · Ident.-No.: SEAD1800A1-112020-1

IAN 365675_2010