

SILVERCREST®



OLLA ELÉCTRICA PARA CONSERVAS SEAD 1800 B2

ES

OLLA ELÉCTRICA PARA CONSERVAS

Instrucciones de uso

DE AT CH

EINKOCHAUTOMAT

Bedienungsanleitung

IAN 472575_2407

ES



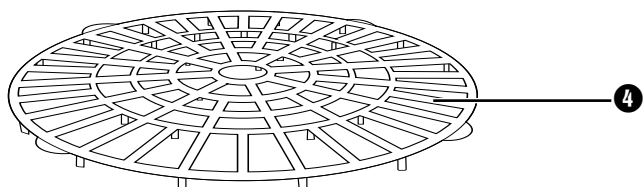
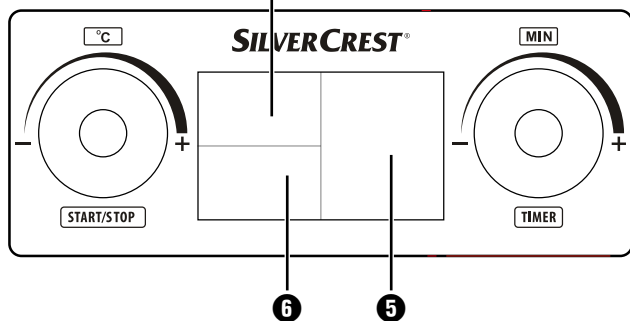
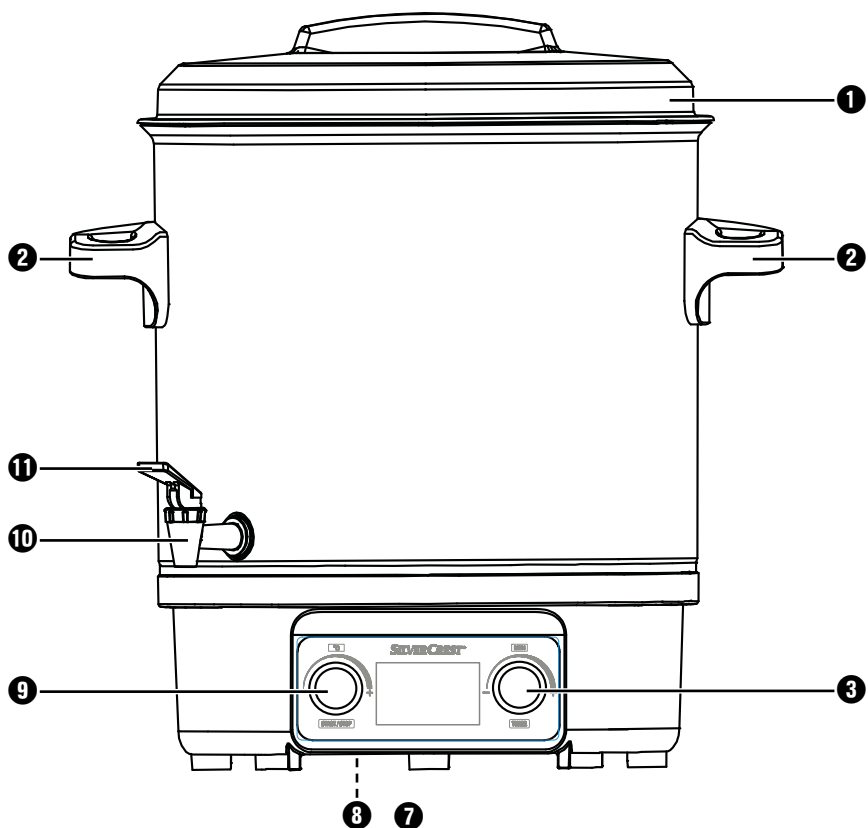
ES

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

DE AT CH

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

ES	Instrucciones de uso	Página	1
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	15



Índice

Introducción	2
Información sobre estas instrucciones de uso	2
Uso previsto	2
Indicaciones de advertencia y símbolos utilizados	2
Indicaciones de seguridad	3
Volumen de suministro.	5
Elementos de mando	5
Colocación y conexión	6
Desembalaje	6
Colocación y preparación del aparato para ponerlo en funcionamiento	6
Preparación de los alimentos/frascos de conservas.	6
Manejo del aparato	6
Encendido y apagado del aparato	6
Cocción	7
Calentamiento de líquidos y mantenimiento del calor	9
Protección contra el sobrecalentamiento	9
Limpieza y mantenimiento	10
Limpieza del grifo.	10
Eliminación de la cal	10
Almacenamiento.	10
Recetas	11
Paté de hígado.	11
Calabaza agridulce.	11
Peras caramelizadas	12
Mermelada de fresa	12
Desecho	12
Desecho del aparato	12
Desecho del embalaje	12
Características técnicas	13
Garantía de Kompernass Handels GmbH	13
Asistencia técnica.	14
Importador.	14



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.

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.

Indicaciones de advertencia y símbolos utilizados

En estas instrucciones de uso, en el embalaje y en el aparato se utilizan las siguientes indicaciones de advertencia y símbolos (si corresponde):

	¡PELIGRO! Una indicación de advertencia marcada con este símbolo y con el término "PELIGRO" designa una situación de peligro inminente que, si no se evita, causa lesiones mortales o graves.
	¡ADVERTENCIA! Una indicación de advertencia marcada con este símbolo y con el término "ADVERTENCIA" designa una posible situación peligrosa que, si no se evita, puede causar lesiones mortales o graves.
	¡CUIDADO! Una indicación de advertencia marcada con este símbolo y con el término "CUIDADO" designa una posible situación peligrosa que, si no se evita, puede causar lesiones de gravedad leve a moderada.
	¡ATENCIÓN! Una indicación de advertencia marcada con este símbolo y con el término "ATENCIÓN" designa una posible situación que, si no se evita, puede causar daños materiales.
	La indicación proporciona información adicional que facilita el manejo del aparato.
	Lea las instrucciones de uso.
	Corriente/tensión alterna
	¡No sumerja este producto en agua!
	Todas las piezas de este aparato que entran en contacto con alimentos son aptas para su uso con alimentos.

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.
- Encargue la sustitución inmediata del enchufe o del cable de red dañado al personal especializado autorizado, al servicio de asistencia técnica o a una persona con una cualificación similar para 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.
-  ¡No sumerja nunca el aparato en agua ni en otros líquidos! De lo contrario, el aparato se dañaría irreparablemente.

¡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.

i 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.
- Asegúrese de que la rejilla de cocción no entre en contacto con alimentos.

Volumen de suministro

El aparato se suministra de serie con los siguientes componentes:

- Olla eléctrica para conservas
- Rejilla de cocción
- Tapa
- Instrucciones de uso

i Indicación

- Compruebe la integridad del suministro y si hay daños visibles.
- Si el suministro está incompleto o se observan daños debidos a un embalaje 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.

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" ❹ 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" ❺.

- 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**.

i 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.

i 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.

i 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

i 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.

i 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.
- Asegúrese de que la rejilla de cocción **4** no entre en contacto con alimentos.

- 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 ❶.

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

- Cuando el aparato esté caliente, tóquelo solo por las asas ❷. ¡Peligro de quemaduras!

- 5) Ajuste la temperatura deseada con el regulador giratorio "Temperatura" ❸.

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

Fruta	Temperatura en °C	Tiempo en minutos
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
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

❶ 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.

- 6) Ajuste el tiempo de cocción indicado en la tabla con el regulador giratorio "Minutos" ❹.

- 7) 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.
- 8) 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.
- 9) 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.

i Indicación

- Retire la rejilla de cocción **4** antes de introducir líquidos u otros guisos. Asegúrese de que la rejilla de cocción **4** no entre en contacto con alimentos.
- 1) Rellene con líquido (por ejemplo, vino caliente o leche con cacao) la olla automática para conservas.
- 2) Coloque la tapa **1** de la olla automática para conservas.

⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

- Cuando el aparato esté caliente, tóquelo solo por las asas **2**. ¡Peligro de quemaduras!
- 3) Ajuste el regulador giratorio "Temperatura" **4** a la temperatura deseada.

- 4) Pulse el botón "TIMER" **3**. 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 **10** 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 **10**.
- 1) Coloque un recipiente debajo del grifo **10** y presione la palanca del grifo **11** hacia abajo hasta que salga el líquido por el grifo **10**.
- 2) Cuando tenga la cantidad de líquido deseada en el recipiente, suelte la palanca del grifo **11**. Con esto, el grifo **10** volverá a cerrarse.

i 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 **4** en una solución jabonosa suave y enjuáguela con agua limpia.

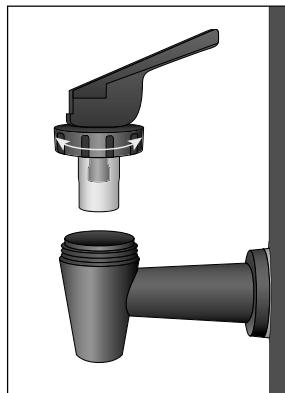
Limpieza del grifo

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 **8** 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

Cuezca 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.

Cuezca 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 cucharadita 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!

Cuezca 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 descórazónelas.

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.

Cuezca 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, tritúreelas. 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.

Cuezca las fresas durante unos 25 minutos a 80 °C en la olla automática para conservas.

Desecho

Desecho del aparato



El símbolo adyacente de un contenedor tachado sobre unas ruedas indica que este aparato está sujeto a la Directiva 2012/19/EU.

Dicha Directiva estipula que el aparato no debe desecharse con la basura doméstica normal al finalizar su vida útil, sino en puntos de recogida, puntos limpios o a través de empresas de desechos previstas especialmente para ello.

Este tipo de desecho es gratuito. Cuide el medio ambiente y deseche el aparato de la manera adecuada.

Si el aparato contiene datos personales, será su responsabilidad eliminarlos antes de entregarlo para su desecho.



Puede informarse acerca de las posibilidades de desecho de los aparatos usados en su

Desecho del embalaje



El material de embalaje se ha seleccionado teniendo en cuenta criterios ecológicos y de desecho, por lo que es reciclable. Deseche el material de embalaje innecesario de la forma dispuesta por las normativas locales aplicables.



Deseche el embalaje de forma respetuosa con el medio ambiente.



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



El embalaje contiene componentes de papel y/o cartón.



El embalaje contiene componentes de plástico y/o metal.

Características técnicas

Alimentación de tensión	220-240 V ~, 50 Hz
Potencia nominal	1800 W
Capacidad	Aprox. 27 litros
Rango de temperatura	30-100 °C
Grado de protección	IPX3 (protección contra agua nebulizada)

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 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 (IAN) 472575_2407 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) 472575_2407.

Asistencia técnica

ES Servicio España

Tel.: 900 984 989

E-Mail: kompernass@lidl.es

IAN 472575_2407

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

Inhaltsverzeichnis

Einführung	16
Informationen zu dieser Bedienungsanleitung	16
Bestimmungsgemäße Verwendung	16
Verwendete Warnhinweise und Symbole	16
Sicherheitshinweise	17
Lieferumfang	19
Bedienelemente	19
Aufstellen und Anschließen	20
Auspacken	20
Gerät aufstellen und betriebsbereit machen	20
Lebensmittel/Einmachgläser vorbereiten	20
Gerät benutzen	20
Gerät ein- und ausschalten	20
Einkochen	21
Flüssigkeiten aufwärmen/warmhalten	23
Überhitzungsschutz	23
Reinigen und Pflegen	23
Reinigung des Zapfhahnes	24
Entkalken	24
Aufbewahren	24
Rezepte	25
Grobe Leberwurst	25
Kürbis süß-sauer	25
Karamellbirnen	26
Erdbeer-Konfitüre	26
Entsorgung	26
Gerät entsorgen	26
Verpackung entsorgen	27
Technische Daten	27
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	27
Service	28
Importeur	28



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.

Bestimmungsgemäße Verwendung

Der Einkochautomat eignet sich zum:

- Einkochen
- Erwärmen und Warmhalten von Getränken und deren 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.

Verwendete Warnhinweise und Symbole

In der vorliegenden Bedienungsanleitung, auf der Verpackung und dem Gerät werden folgende Warnhinweise und Symbole verwendet (falls zutreffend):

	GEFAHR! Ein Warnhinweis mit diesem Symbol und dem Signalwort „GEFAHR“ kennzeichnet eine unmittelbar bevorstehende Gefährdungssituation, die, wenn sie nicht vermieden wird, den Tod oder eine schwere Verletzung zur Folge hat.
	WARNUNG! Ein Warnhinweis mit diesem Symbol und dem Signalwort „WARNUNG“ kennzeichnet eine mögliche Gefährdungssituation, die, wenn sie nicht vermieden wird, den Tod oder eine schwere Verletzung zur Folge haben könnte.
	VORSICHT! Ein Warnhinweis mit diesem Symbol und dem Signalwort „VORSICHT“ kennzeichnet eine mögliche Gefährdungssituation, die, wenn sie nicht vermieden wird, eine geringfügige oder mäßige Verletzung zur Folge haben könnte.
	ACHTUNG! Ein Warnhinweis mit diesem Symbol und dem Signalwort „ACHTUNG“ kennzeichnet eine mögliche Situation, die, wenn sie nicht vermieden wird, einen Sachschaden zur Folge haben könnte.
	Ein Hinweis kennzeichnet zusätzliche Informationen, die den Umgang mit dem Gerät erleichtern.
	Anleitung lesen.
	Wechselstrom/-spannung
	Nicht in Wasser tauchen!
	Alle Teile dieses Gerätes, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind lebensmittelecht.

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.
- Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, 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.
-  Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten! Ansonsten wird das Gerät irreparabel beschädigt!

⚠ 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 Fernwirsystem, um das Gerät zu betreiben.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs niemals unbeaufsichtigt.
- Das Gerät darf nicht mit einem Wasserstrahl gereinigt werden.

i **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.
- Achten Sie darauf, dass das Einkochgitter nicht mit Lebensmitteln in Kontakt kommt.

Lieferumfang

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

- Einkochautomat
- Einkochgitter
- Deckel
- Bedienungsanleitung

i **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.

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.

i 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**.

i 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“ **3** beginnt abzulaufen.

i 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.

i 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

i 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.

i 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.
- Achten Sie darauf, dass das Einkochgitter **4** nicht mit Lebensmitteln in Kontakt kommt.

- 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 Temperaturauswahl 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
Pilze	100 (MAX)	110
Bohnen	100 (MAX)	120
Tomaten/ Tomatenmark	90	30

i 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 „|||||“ ertönen 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!

i **Hinweis**

- Entnehmen Sie das Einkochgitter ④ bevor Sie Flüssigkeiten oder Eintöpfe einfüllen. Achten Sie darauf, dass das Einkochgitter ④ nicht mit Lebensmitteln in Kontakt kommt.
- 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 so lange, 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.

i **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 Einkochautomaten 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!**



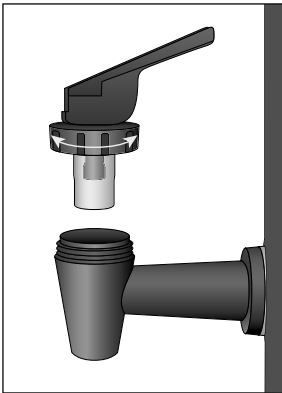
Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten! Ansonsten wird das Gerät irreparabel beschädigt!

- 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 Entalker. Gehen Sie so vor, wie in der Anleitung des Entalkers beschrieben.
- 2) Reinigen Sie nach dem Entkalken das Gerät mit viel klarem Wasser.

① 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 Fleischwolscheibe. 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 so lange 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.

Entsorgung

Gerät entsorgen



Das nebenstehende Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne auf Rädern zeigt an, dass dieses Gerät der Richtlinie 2012/19/EU

unterliegt. Diese Richtlinie besagt, dass Sie dieses Gerät am Ende seiner Nutzungszeit nicht mit dem normalen Haushaltsmüll entsorgen dürfen, sondern in speziell eingerichteten Sammelstellen, Wertstoffhöfen oder Entsorgungsbetrieben abgeben müssen.

Diese Entsorgung ist für Sie kostenfrei. Schonen Sie die Umwelt und entsorgen Sie fachgerecht.

Für den deutschen Markt gilt:

Beim Kauf eines Neugerätes haben Sie das Recht, ein entsprechendes Altgerät an Ihren Händler zurückzugeben. Händler von Elektro- und Elektronikgeräten sowie Lebensmittelhändler, die regelmäßig Elektro- und Elektronikgeräte verkaufen, sind verpflichtet, bis zu drei Altgeräte unentgeltlich zurückzunehmen, auch ohne dass ein Neugerät gekauft wird, wenn die Altgeräte in keiner Abmessung größer als 25 cm sind. LIDL bietet Ihnen Rücknahmemöglichkeiten direkt in den Filialen und Märkten an.

Sofern Ihr Altgerät personenbezogene Daten enthält, sind Sie selbst für deren Löschung verantwortlich, bevor Sie es zurückgeben.



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

Verpackung entsorgen



Die Verpackungsmaterialien sind nach umweltverträglichen und entsorgungstechnischen Gesichtspunkten ausgewählt und deshalb recyclebar. Entsorgen Sie nicht mehr benötigte Verpackungsmaterialien gemäß den örtlich geltenden Vorschriften.



Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.

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

Für Spanien gilt:



Die Verpackung enthält Bestandteile aus Papier und/oder Pappe.



Die Verpackung enthält Bestandteile aus Plastik und/oder Metall.

Technische Daten

Spannungsversorgung	220 – 240 V ~, 50 Hz
Nennleistung	1800 W
Fassungsvermögen	ca. 27 Liter
Temperaturbereich	30 – 100 °C
Schutzart	IPX3 (Schutz gegen Sprühwasser)

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 Kassenbon 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 (Kassenbon) 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 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 (IAN) 472575_2407 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 durch die Eingabe der Artikelnummer (IAN) 472575_2407 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.: 0800 447 744
E-Mail: kompernass@lidl.at

CH Service Schweiz

Tel.: 0800 56 44 33
E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 472575_2407

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Estado de las informaciones · Stand der Informationen:

10/2024 · Ident.-No.: SEAD1800B2-072024-1

IAN 472575_2407