

SILVERCREST®



www.lidl-service.com



BOLLITORE ELETTRICO PASTORIZZATORE SEAD 1800 A1

IT MT

BOLLITORE ELETTRICO PASTORIZZATORE

Istruzioni per l'uso

GB MT

ELECTRIC FRUIT PRESERVER & JAM MAKER

Operating instructions

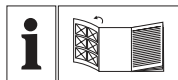
DE AT CH

EINKOCHAUTOMAT

Bedienungsanleitung

IAN 290455

IT



IT MT

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

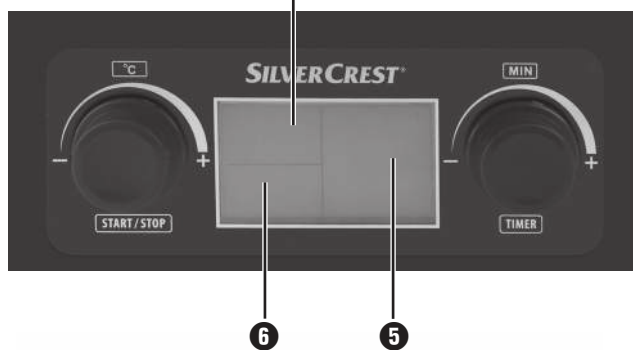
GB MT

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

DE AT CH

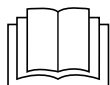
Klappen Sie vor dem Lesen die Seite mit den Abbildungen aus und machen Sie sich anschließend mit allen Funktionen des Gerätes vertraut.

IT / MT	Istruzioni per l'uso	Pagina	1
GB / MT	Operating instructions	Page	25
DE / AT / CH	Bedienungsanleitung	Seite	49



Indice

Introduzione	2
Informazioni sul presente manuale di istruzioni	2
Diritto d'autore	2
Uso conforme	2
Avvertenze	3
Indicazioni di sicurezza	4
Volume della fornitura	7
Elementi di comando	7
Installazione e collegamento	8
Estrazione dalla confezione	8
Smaltimento della confezione	8
Installazione e preparazione dell'apparecchio	9
Preparazione di alimenti/vasetti di vetro	10
Uso dell'apparecchio	10
Accensione e spegnimento	10
Bollitura	11
Riscaldamento di liquidi	14
Protezione dal surriscaldamento	15
Pulizia e manutenzione	15
Pulizia del rubinetto	16
Decalcificazione	17
Conservazione	17
Ricette	18
Pasticcio di fegato	18
Zucca in agrodolce	19
Pere caramellate	20
Confettura di fragole	20
Smaltimento dell'apparecchi	20
Dati tecnici	21
Garanzia della Kompernass Handels GmbH	22
Assistenza	23
Importatore	23



Leggere con attenzione il manuale di istruzioni prima del primo utilizzo e conservarlo per l'uso successivo. In caso di cessione dell'apparecchio a terzi, consegnare anche le istruzioni.

Introduzione

Informazioni sul presente manuale di istruzioni

Congratulazioni per l'acquisto del nuovo apparecchio.

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

Diritto d'autore

La presente documentazione è tutelata dal diritto d'autore.

Qualsiasi riproduzione o ristampa, anche parziale, nonché la riproduzione delle illustrazioni, anche se modificate, è consentita solo previa autorizzazione scritta del produttore.

Uso conforme

Il bollitore è indicato per:

- la bollitura
- il riscaldamento delle bevande, con relativa miscela delle stesse
- il riscaldamento di salsicce o altro
- il riscaldamento di minestre

L'apparecchio è destinato unicamente al consumo privato, e non è idoneo a fini commerciali o industriali.

AVVISO

Pericolo derivante da uso non conforme!

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

- Utilizzare l'apparecchio esclusivamente in conformità alla sua destinazione.
- Attenersi alle procedure descritte nel presente manuale di istruzioni.

Si esclude qualsiasi rivendicazione per i danni derivanti da uso non conforme, riparazioni non professionali, modifiche non autorizzate o impiego di parti di ricambio non omologate.

Il rischio è esclusivamente a carico dell'utente.

Avvertenze

Nel presente manuale di istruzioni vengono utilizzate le seguenti avvertenze:

PERICOLO

Un'avvertenza contrassegnata da questo livello di pericolo indica una situazione pericolosa.

Qualora sia impossibile evitare tale situazione pericolosa, essa può dare luogo a decesso o lesioni gravi.

- Seguire le indicazioni delle presenti avvertenze per evitare il rischio di morte o lesioni personali gravi.

AVVISO

Un'avvertenza contrassegnata da questo livello di pericolo indica una situazione potenzialmente pericolosa.

Qualora sia impossibile evitare tale situazione pericolosa, essa può dare luogo a lesioni.

- Seguire le istruzioni contenute in questa avvertenza per evitare lesioni personali.

ATTENZIONE

Un'avvertenza contrassegnata da questo livello di pericolo indica la possibilità di riportare danni materiali.

Qualora sia impossibile evitare tale situazione pericolosa, essa può dare luogo a danni materiali.

- Seguire le istruzioni contenute in questa avvertenza, per evitare danni materiali.

AVVERTENZA

- Un avviso contrassegna ulteriori informazioni volte a facilitare l'uso dell'appa-recchio.

Indicazioni di sicurezza

In questo capitolo sono riportate importanti indicazioni di sicurezza per l'uso dell'apparecchio.

Questo apparecchio corrisponde alle disposizioni di sicurezza prescritte. L'uso non conforme può comportare danni a persone e cose.

Per l'uso sicuro dell'apparecchio, rispettare le seguenti avvertenze di sicurezza:

PERICOLO - SCOSSA ELETTRICA!

- ▶ Controllare l'apparecchio prima dell'uso per rilevare eventuali danni visibili. Non mettere in funzione un apparecchio danneggiato o caduto.
- ▶ Fare sostituire immediatamente spine o cavi danneggiati da personale specializzato autorizzato o dal centro di assistenza clienti al fine di evitare pericoli.
- ▶ Fare eseguire le riparazioni solo da aziende specializzate o dall'assistenza ai clienti. Le riparazioni effettuate in modo non conforme possono causare pericoli per l'utente. In caso contrario, la garanzia decade.
- ▶ Impedire che la base con i collegamenti elettrici venga a contatto con l'acqua! In caso di contatto accidentale con l'acqua, asciugare completamente la base prima di utilizzarla.
- ▶ Accertarsi che durante il funzionamento il cavo di alimentazione non si bagni o diventi umido. Collocarlo in modo da non schiacciarlo o danneggiarlo in altro modo.
- ▶ Dopo l'uso disinserire sempre la spina dalla presa. Non è sufficiente spegnere l'apparecchio poiché esso è ancora sotto tensione fino a quando la spina è inserita nella presa.
- ▶ Assicurarsi che il cavo di rete non venga in contatto con elementi surriscaldati dell'apparecchio.

⚠ AVVERTENZA - PERICOLO DI LESIONI!

- ▶ Questo apparecchio può essere utilizzato dai bambini di almeno 8 anni di età e da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o insufficiente esperienza o conoscenza, solo se sorvegliati o istruiti sull'uso sicuro dell'apparecchio e qualora ne abbiano compreso i pericoli associati.
- ▶ I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- ▶ La pulizia e la manutenzione a carico dell'utente non devono essere eseguite dai bambini a meno che essi non abbiano più di 8 anni e vengano sorvegliati.
- ▶ I bambini di età inferiore a 8 anni devono essere tenuti lontani dall'apparecchio e dalla linea di collegamento.
- ▶ Sorvegliare i bambini per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
- ▶ Possono svilupparsi vapori bollenti. Il contenitore si surriscalda durante l'uso. Utilizzare pertanto guanti da cucina idonei. Toccare l'apparecchio solo dalle maniglie termoisolanti.
- ▶ Assicurarsi che l'apparecchio sia stabile e appoggiato in verticale, prima di accenderlo.
- ▶ Dopo il riscaldamento, non spostare più il bollitore!
- ▶ Se la caldaia è troppo piena d'acqua, potrebbe schizzare fuori acqua bollente.
- ▶ La superficie dell'elemento riscaldante dopo l'uso presenta ancora del calore residuo.
- ▶ Impedire il contatto di liquidi in fuoriuscita con la connessione a spina.
- ▶ Un uso errato può provocare lesioni! Utilizzare sempre l'apparecchio in modo conforme allo scopo!

ATTENZIONE - DANNI MATERIALI!

- ▶ I componenti guasti devono essere sostituiti esclusivamente da pezzi di ricambio originali. Solo con questi pezzi di ricambio è garantita la conformità ai requisiti di sicurezza.
- ▶ Assicurarsi che l'apparecchio, il cavo di rete o la spina di rete non entrino in contatto con oggetti surriscaldati come piastre di cottura o fiamme libere.
- ▶ Non utilizzare timer esterni o un sistema di telecomando separato per azionare l'apparecchio.
- ▶ Non lasciare mai l'apparecchio incustodito durante l'uso.
- ▶ Non pulire l'apparecchio con un getto d'acqua.

AVVERTENZA

- ▶ La riparazione dell'apparecchio durante il periodo di garanzia deve essere eseguita solo dall'assistenza ai clienti autorizzata dal produttore; in caso contrario, in presenza di successivi danni, la garanzia non sarà ritenuta valida.

Volume della fornitura

La fornitura standard dell'apparecchio comprende i seguenti componenti:

- Bollitore elettrico pastorizzatore
- Griglia di bollitura
- Coperchio
- Istruzioni per l'uso

AVVERTENZA

- ▶ Controllare la completezza e integrità della fornitura in relazione ai danni visibili.
- ▶ In caso di fornitura incompleta o in presenza di danni derivanti da imballaggio insufficiente o causati dal trasporto, rivolgersi alla Hotline di assistenza (v. capitolo **Assistenza**).

Elementi di comando

- ❶ Coperchio
- ❷ Maniglia termoisolata
- ❸ Manopola di regolazione "Minuti" (MIN) e anche tasto TIMER
- ❹ Griglia di bollitura
- ❺ Visualizzazione display "Minuti" (MIN)
- ❻ Visualizzazione display "Temperatura corrente" (CURRENT TEMP)
- ❼ Visualizzazione display "Temperatura impostata" (SET TEMP)
- ❽ Dispositivo di avvolgimento del cavo
- ❾ Manopola di regolazione "Temperatura" (°C) e anche tasto START/STOP
- ❿ Rubinetto
- ⓫ Leva del rubinetto

Installazione e collegamento

Estrazione dalla confezione

- ◆ Prelevare tutte le componenti dell'apparecchio e il manuale di istruzioni dal cartone.
- ◆ Rimuovere completamente il materiale di imballaggio.

Smaltimento della confezione

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



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

AVVERTENZA

- Durante il periodo di validità della garanzia, se possibile, conservare l'imballaggio originale, per poter imballare adeguatamente l'apparecchio in caso di intervento in garanzia.



Tenere conto dei codici presenti sui vari materiali di imballaggio ed eventualmente separare i materiali effettuando una raccolta differenziata. I materiali d'imballaggio presentano codici costituiti da abbreviazioni (b) e numeri (a) con il seguente significato:

1-7: materie plastiche

20-22: carta e cartone

80-98: materiali compositi

Installazione e preparazione dell'apparecchio

- Svolgere completamente il cavo dal dispositivo di avvolgimento del cavo ❸.
- Collocare l'apparecchio su una superficie piana e antisdrucciolo. Accertarsi che la presa di corrente sia facilmente accessibile.
- Pulire l'apparecchio come descritto al capitolo "Pulizia e cura".
- Inserire la spina in una presa di rete. Il display si accende e risuona un segnale acustico.

ATTENZIONE - DANNI MATERIALI!

- Non azionare mai l'apparecchio a vuoto! L'apparecchio potrebbe danneggiarsi irreparabilmente!

AVVERTENZA - PERICOLO DI LESIONI!

- Afferrare l'apparecchio bollente solo dalle maniglie ❷.
Pericolo di ustioni!
- Versare circa 5 litri di acqua nell'apparecchio e farla bollire per circa 20 minuti a 100 °C (v. la sezione "Accensione e spegnimento dell'apparecchio").
Gettare via l'acqua dopo la bollitura.

AVVERTENZA

- Alla prima messa in funzione, a causa dei residui di produzione, potrebbe manifestarsi una leggera formazione di odori. Si tratta di un evento innocuo e transitorio. Provvedere a un'aerazione sufficiente, aprendo ad esempio una finestra.

Preparazione di alimenti/vasetti di vetro

Per la bollitura utilizzare possibilmente vasetti di vetro con anello di gomma e fermaglio di chiusura. I vasetti devono essere perfettamente integri.

- 1) I vasetti devono essere il più possibile privi di germi e batteri, poiché in caso contrario si potrebbe verificare il deterioramento precoce degli alimenti. Si consiglia di far bollire i vasetti per circa 5 - 7 minuti prima di riempirli con gli alimenti.
- 2) Per versare gli alimenti da conservare nei vasetti, si consiglia di utilizzare, se possibile, un imbuto. I margini dei vasetti devono essere assolutamente puliti prima della chiusura dei vasetti stessi.
- 3) Dopo aver riempito i vasetti, chiuderli il prima possibile:
 - Collocare l'anello di gomma sul margine del vasetto e chiuderlo con il coperchio di vetro. L'anello di gomma viene a trovarsi in mezzo.
 - Fissare il coperchio di vetro con l'apposito fermaglio: avvicinare le due parti del fermaglio.

I vasetti sono ora pronti per la bollitura.

Uso dell'apparecchio

Accensione e spegnimento

- 1) Con la manopola di regolazione della temperatura **9** impostare la temperatura desiderata. La temperatura può essere impostata a passi di 1 ° C. Ogni 5 ° C risuona un segnale acustico. La temperatura impostata compare nella visualizzazione del display "Temperatura impostata" **7**.
- 2) Impostare il tempo di bollitura desiderato in minuti con la manopola di regolazione "Minuti" **3**. Il tempo può essere impostato a passi di 1 minuto. Ogni 5 minuti risuona un segnale acustico. Il tempo impostato compare nella visualizzazione del display "Minuti" **5**.

AVVERTENZA

- Se non si avvia il procedimento di riscaldamento, la retroilluminazione del display si spegne dopo circa 5 minuti dall'ultimo azionamento di un selettore. Le impostazioni sul display continuano a essere visibili. Azionando un selettore, la retroilluminazione del display si riattiva.

- 3) Premere il tasto Riscaldamento START/STOP **9**. Comincia il riscaldamento. Il riscaldamento viene segnalato dalla barra in movimento "|||||". Nella visualizzazione del display "Temperatura corrente" **6** si visualizza la temperatura di riscaldamento momentanea. Non appena si conclude la fase di riscaldamento, risuonano dei segnali acustici, nel display compare "X" e il tempo impostato nella visualizzazione del display "Minuti" **5** comincia a scorrere.

AVVERTENZA

- La retroilluminazione del display resta accesa mentre l'apparecchio è in funzione.

Se il tempo impostato è scaduto risuoneranno dei segnali acustici. L'apparecchio si spegne. "X" e "|||||" si spengono nel display.

AVVERTENZA

- Per interrompere un procedimento di riscaldamento o bollitura, premere il tasto Riscaldamento START/STOP **9**.

- 4) Se non si utilizza l'apparecchio, scollegare sempre la spina dalla presa di corrente.

Bollitura

AVVERTENZA

- Con il termine bollitura si intende la conservazione di alimenti tramite il calore. A seconda del tipo e del volume dell'alimento da bollire, si distingue fra il procedimento di sterilizzazione e quello di pastorizzazione. Con la sterilizzazione, l'alimento da bollire dev'essere riscaldato ad almeno 100°C. Con la pastorizzazione, la temperatura di riscaldamento si aggira intorno agli 80°C. Per l'uso domestico è sufficiente la pastorizzazione. Sono necessari a tal fine vasetti di vetro idonei con tappo a vite o coperchio con anello in gomma.

AVVERTENZA

- Preparare conserve solo con alimenti freschi. La frutta e la verdura troppo mature non sono indicate per preparare conserve.
- Controllare la pulizia dei vasetti di vetro per conserve! Bollire i vasetti possibilmente poco prima di riempirli con gli alimenti, per circa 5 - 7 minuti. In tal modo si eliminano tutti i germi e i batteri.

- 1) Collocare la griglia di bollitura **4** nel bollitore. Badare che la griglia di bollitura **4** non venga in contatto con il sensore termico che si trova all'interno dell'apparecchio.
- 2) Collocare i vasetti di vetro per conserve riempiti e ben chiusi sulla griglia di bollitura **4**.

3) Versare nel bollitore una quantità di acqua che consenta l'immersione in acqua dei vasetti superiori per almeno i 3/4. Non superare mai la marcatura MAX. Per impedire la penetrazione dell'acqua, assicurarsi che i vasetti dello strato inferiore siano ben chiusi.

4) Chiudere il bollitore con il coperchio ❶.

AVVERTENZA - PERICOLO DI LESIONI!

- Afferrare l'apparecchio bollente solo dalle maniglie ❷.
Pericolo di ustioni!

5) Con la manopola di regolazione della temperatura ❸ impostare la temperatura desiderata.

Per la selezione della temperatura, orientarsi in base alla seguente tabella:

Carne	Temperatura in ° C	Tempo in minuti
Arrosto in pezzi (cotto)	100 (MAX)	85
Brodo di carne	100 (MAX)	60
Selvaggina / pollame (cotti)	100 (MAX)	75
Gulasch (cotto)	100 (MAX)	75
Carne tritata / ripieno della salsiccia (crudo)	100 (MAX)	110

Frutta	Temperatura in ° C	Tempo in minuti
Mela morbida/dura	85	30/40
Composta di mele	90	30
Ciliegie	80	30
Pera morbida/dura	90	30/80
Fragole/more	80	25
Rabarbaro	95	30
Lamponi/uva spina	80	30
Ribes/mirtillo rosso	90	25
Albicocche	85	30
Mirabelle/Prugne regina Claudia	85	30
Pesche	85	30
Prugne/Susine	90	30
Cotogne	95	30
Mirtilli	85	25

Verdure	Temperatura in ° C	Tempo in minuti
Cavolfiore	100 (MAX)	90
Asparagi	100 (MAX)	120
Piselli	100 (MAX)	120
Cetriolini	85	30
Carotine/carote	100 (MAX)	90
Zucche	90	30
Cavoli rapa	100 (MAX)	95
Sedano	100 (MAX)	110
Cavoletto di Bruxelles/cavolo rosso	100 (MAX)	110
Funghi	100 (MAX)	110
Fagioli	100 (MAX)	120
Pomodori/salsa di pomodoro	90	30

AVVERTENZA

► I tempi indicati nelle tabelle si riferiscono al tempo di bollitura vero e proprio. Il periodo di tempo comincia solo quando il bollitore raggiunge la temperatura impostata. Il riscaldamento in caso di apparecchio completamente pieno può durare fino a 90 minuti!

- 6) Impostare il tempo di cottura indicato in tabella con la manopola di regolazione "Minuti" ③.
- 7) Avviare l'apparecchio premendo il tasto Riscaldamento START/STOP ⑨. Risuoneranno dei segnali acustici e il riscaldamento avrà inizio. Non appena si conclude la fase di riscaldamento, risuonano dei segnali acustici, nel display compare "X" e il tempo impostato nella visualizzazione del display "Minuti" ⑤ comincia a scorrere. Se il tempo di bollitura impostato è scaduto risuoneranno dei segnali acustici. L'apparecchio si spegne. "X" e "|||||" si spengono nel display.
- 8) Collocare un recipiente termoresistente sotto il rubinetto ⑩ e premere la leva del rubinetto ⑪ verso il basso, per consentire la fuoriuscita dell'acqua.
- 9) Dopo aver ultimato tale operazione, fare raffreddare i vasetti.

Riscaldamento di liquidi

ATTENZIONE - DANNI MATERIALI!

- Versare i liquidi senza superare la marcatura MAX, altrimenti il liquido potrebbe fuoriuscire!

- 1) Versare i liquidi (ad es. bevanda alcolica o cacao) nel bollitore.
- 2) Collocare il coperchio **1** sul bollitore.

AVVERTENZA - PERICOLO DI LESIONI!

- Afferrare l'apparecchio bollente solo dalle maniglie **2**.
Pericolo di ustioni!

- 3) Con la manopola di regolazione della temperatura **9** impostare la temperatura desiderata.
- 4) Premere il tasto TIMER **3**. Nel display compare "∞". Non è ora necessario inserire il tempo di bollitura. L'apparecchio riscalderà fino a quando non lo si spegne.
- 5) Mescolare regolarmente i liquidi in modo da distribuire uniformemente il calore.
- 6) Se il tempo di bollitura impostato è stato raggiunto, risuoneranno dei segnali acustici.

I liquidi privi di componenti solidi possono essere fatti fuoriuscire tramite il rubinetto **10**.

ATTENZIONE - DANNI MATERIALI!

- Non cercare di prelevare liquidi contenenti elementi solidi, come ad es. minestre e simili. Gli elementi solidi otturerebbero il rubinetto **10**!

- 1) A tal fine, tenere un bicchiere o altro recipiente simile sotto il rubinetto **10** e premere la leva **11** verso il basso.
- 2) Quando si ottiene la quantità di liquido desiderata nel bicchiere, rilasciare la leva **11**. Il rubinetto **10** è di nuovo chiuso.

AVVERTENZA

- Nel bollitore è possibile riscaldare anche stufati e minestrini. Mescolare regolarmente per impedire che si brucino sul fondo dell'apparecchio.

Protezione dal surriscaldamento

L'apparecchio è dotato di protezione dal surriscaldamento.

Il surriscaldamento può verificarsi quando il liquido nel bollitore è scarso o assente. In tal caso risuoneranno dei segnali acustici e nel display lampeggerà il simbolo "U". In tal caso versare immediatamente del liquido.

Se non si versa del liquido nell'apparecchio, esso si spegnerà dopo 5 minuti.

Non appena si è versato ulteriore liquido nell'apparecchio, è possibile riavviarlo.

Pulizia e manutenzione

AVVERTENZA - PERICOLO DI LESIONI!

- ▶ Prima della pulizia, staccare la spina dalla presa! In caso contrario sussiste il rischio di scossa elettrica!
- ▶ Prima della pulizia, fare raffreddare l'apparecchio. Pericolo di ustioni!

ATTENZIONE - DANNI MATERIALI!



Non immergere mai l'apparecchio in acqua o altri liquidi!

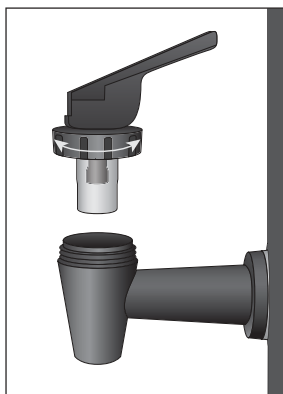
L'apparecchio potrebbe danneggiarsi irreparabilmente!

- ▶ Non pulire l'apparecchio con un getto d'acqua.
- ▶ Non utilizzare detergenti abrasivi o corrosivi. Essi potrebbero attaccare la superficie dell'apparecchio, danneggiandolo irreparabilmente.
- Pulire l'apparecchio con un panno leggermente inumidito. In caso di sporco resistente, versare un po' di detergente delicato sul panno.
- Pulire il display con un panno morbido e privo di pelucchi.
- Pulire la griglia di bollitura ④ in una soluzione detergente delicata, risciacquando quindi con acqua pulita.

Pulizia del rubinetto

Per pulire bene il rubinetto 10 si può svitare la leva 11. Il rubinetto 10 può restare sull'apparecchio.

- 1) Svitare la leva 11 in senso antiorario dal rubinetto 10.
- 2) Immergere la leva del rubinetto 11 in una soluzione detergente delicata e agitarla.
- 3) Sciacquare con acqua pulita.
- 4) Per pulire il rubinetto 10, fare scorrere una soluzione detergente delicata attraverso di esso. In caso di sporco resistente, pulire l'interno del rubinetto 10 con uno scovolino.
- 5) Fare quindi scorrere acqua pulita attraverso il rubinetto 10.
- 6) Riavvitare la leva 11 sul rubinetto 10 in senso orario.



Decalcificazione

I depositi di calcare sul fondo dell'apparecchio causano sprechi di energia e compromettono la durata di vita dell'apparecchio.

Decalcificare l'apparecchio non appena si notano i primi depositi di calcare.

- 1) Utilizzare un decalcificante normalmente disponibile in commercio. Procedere come descritto nelle istruzioni riportate sul prodotto.
- 2) Dopo la decalcificazione, risciacquare l'apparecchio con abbondante acqua corrente.

NOTA

- In presenza di scarse incrostazioni di calcare, di solito è sufficiente pulire l'apparecchio con un panno imbevuto in aceto. Risciacquare quindi l'apparecchio con acqua pulita e asciugarlo.

Conservazione

Avvolgere il cavo di rete sul dispositivo di avvolgimento del cavo **8** e inserire la spina di rete nel supporto situato al centro dell'apparecchio.

Conservare il bollitore in un luogo asciutto.

Ricette

Pasticcio di fegato

2 kg di pancetta di maiale con la cotenna

500 g di fegato di maiale

500 g di cipolle

100 g di sugna di maiale

2 cucchiaini di pimento macinato

1 cucchiaio di timo e maggiorana secchi

1 cucchiaino di pepe bianco

1 cucchiaio di sale

Preparazione

Cuocere la pancetta di maiale per 1,5 ore in acqua salata e farla raffreddare nell'acqua di cottura.

Tritarla quindi con un disco tritacarne con fori di dimensioni intermedie. Tritare il fegato con un disco a fori fini.

Tagliare le cipolle a dadini e rosolarle nella sugna, fino a quando diventano trasparenti. Aggiungere quindi la carne, il fegato, le spezie e 1/4 di litro dell'acqua di cottura della pancetta, mescolando energicamente. Versare subito la massa nei vasetti già preparati. Riempire i vasetti solo per 1/3!

Bollire i vasetti per ca. 2 ore a ca. 98° C.

Questa ricetta può essere variata in diversi modi, ad esempio aggiungendo varie erbe, aglio o dadini di prosciutto.

Zucca in agrodolce

2 kg di zucca

1/2 l di aceto

1 l di acqua

1/4 l di aceto di vino

1 kg di zucchero

buccia e succo di un limone

una radice di zenzero (zenzero fresco affettato)

una stecca di cannella

qualche chiodo di garofano

Preparazione

Dividere la zucca a metà e rimuovere i semi. Sbucciare la zucca e tagliarla a dadini. Pesare la zucca a dadini e lavarla. Collocarla in un recipiente, coprendola con aceto diluito (per 2 chilogrammi di polpa di zucca 1/2 litro di aceto e 1 litro d'acqua). Lasciare la zucca a dadini in tale soluzione per 12 ore. Il giorno successivo, eliminare il liquido e fare sgocciolare bene la zucca.

Preparare lo sciroppo:

1/4 di litro di aceto di vino, 1 chilogrammo di zucchero, succo e buccia di un limone, 1 pezzo (radice) di zenzero fresco tagliato a fette, in sostituzione 1/2 cucchiaino di zenzero in polvere, una stecca di cannella, qualche chiodo di garofano (ca. un cucchiaino pieno, possono essere usati anche macinati).

Fare bollire la salamoia e versarvi i cubetti di zucca, continuando la cottura fino a quando non divengono trasparenti.

Versare i cubetti di zucca nei vasetti di vetro. Fare bollire ancora lo sciroppo per ottenere una maggiore densità dello stesso. Versarlo sui cubetti di zucca e chiudere i vasetti. Riempire i vasetti solo per 1/3!

Fare bollire la zucca a 90° C per ca. 30 minuti nel bollitore.

Pere caramellate

1,5 kg di pere (sode/mature)

150 g zucchero

750 ml acqua

Preparazione

Sbucciare le pere. Dividerle in quarti e rimuovere i noccioli.

Caramellizzare lo zucchero in una padella. Versare l'acqua nella padella e farla bollire fino a sciogliere lo zucchero.

Introdurre le pere nei vasetti preparati.

Versare il succo caramellato nei vasetti in modo da coprire le pere. Lasciare un po' di spazio all'orlo dei vasetti e chiuderli bene.

Fare bollire le pere a 90° C per circa 30 minuti nel bollitore automatico.

Confettura di fragole

Rimuovere i piccioli e lavare le fragole. Ridurre in purea le fragole. Cospargerle di zucchero per marmellate in proporzione di 1:1 (1000 g di zucchero per 1000 g di fragole). Lasciare a riposo per una notte e quindi mescolare.

Versare il composto nei vasetti (riempiendoli solo per 2/3) e chiudere bene i vasetti.

Fare bollire le fragole a 80° C per ca. 25 minuti nel bollitore.

Smaltimento dell'apparecchi



Non gettare per alcun motivo l'apparecchio insieme ai normali rifiuti domestici. Questo prodotto è soggetto alla Direttiva europea RAEE 2012/19/EU (Rifiuti da Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche).

Fare smaltire l'apparecchio da un'azienda di smaltimento autorizzata o dall'ente di smaltimento comunale. Rispettare le norme attualmente in vigore. In caso di dubbi mettersi in contatto con l'ente di smaltimento competente.

Dati tecnici

Tensione di alimentazione	220 - 240 V ~ 50 Hz
Potenza nominale	1800 W
Capacità	ca. 27 litri
Intervallo di temperatura	30 - 100° C
Tipo di protezione	IPX3 (protezione dagli spruzzi di acqua)
	Tutti i componenti di questo apparecchio che vengono a contatto con alimenti sono idonei per il contatto con gli alimenti.

Garanzia della Kompernass Handels GmbH

Egregio Cliente,

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

Condizioni di garanzia

Il periodo di garanzia decorre dalla data dell'acquisto. Si prega di conservare lo scontrino di cassa originale. Tale documento è necessario come prova di acquisto.

Qualora entro tre anni a partire dalla data dell'acquisto di questo prodotto si presentasse un vizio del materiale o di fabbricazione, provvederemo, a nostra discrezione, a riparare o a sostituire gratuitamente il prodotto. Questa prestazione di garanzia ha come presupposto che l'apparecchio difettoso e la prova di acquisto (scontrino di cassa) vengano presentati entro il termine di tre anni e che si descriva per iscritto in cosa consiste il vizio e quando si è presentato.

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

Periodo di garanzia e diritti legali di rivendicazione di vizi

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

Ambito della garanzia

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

La garanzia viene prestata in caso di vizi del materiale o di fabbricazione. Questa garanzia non si estende a componenti del prodotto che sono esposti al normale logorio e possono pertanto essere considerati come componenti soggetti a usura o a danni che si verificano su componenti delicati, per es. interruttori, batterie, stampi da forno o parti realizzate in vetro.

Questa garanzia decade se il prodotto è stato danneggiato oppure utilizzato o sottoposto a interventi di manutenzione in modo non conforme. Per un utilizzo adeguato del prodotto si devono rigorosamente rispettare tutte le istruzioni esposte nel manuale di istruzioni per l'uso. Si devono assolutamente evitare modalità di utilizzo e azioni che il manuale di istruzioni per l'uso sconsiglia o da cui esso mette in guardia.

Il prodotto è destinato esclusivamente all'uso domestico e non a quello commerciale. La garanzia decade in caso di impiego improprio o manomissione, uso della forza e interventi non eseguiti dalla nostra filiale di assistenza autorizzata.

Trattamento dei casi di garanzia

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

- Tenga a portata di mano per qualsiasi richiesta lo scontrino di cassa e il codice dell'articolo (per es. IAN 12345) come prova di acquisto.
- Il codice dell'articolo è indicato sulla targhetta di modello, su un'incisione, sul frontespizio del manuale di istruzioni per l'uso (in basso a sinistra) o come adesivo sul lato posteriore o inferiore.
- Qualora si presentassero malfunzionamenti o altri tipi di vizi, contatti innanzitutto il reparto assistenza clienti qui di seguito indicato **telefonicamente** o via **e-mail**.
- Una volta che il prodotto è stato registrato come difettoso, lo può poi spedire a nostro carico, provvedendo ad allegare la prova di acquisto (scontrino di cassa), una descrizione del vizio e l'indicazione della data in cui si è presentato, all'indirizzo del servizio di assistenza clienti che Le è stato comunicato.



Al sito www.lidl-service.com si possono scaricare questo e molti altri manuali di istruzioni per l'uso, filmati sui prodotti e software.

Assistenza

IT

Assistenza Italia

Tel.: 02 36003201

E-Mail: kompernass@lidl.it

MT

Service Malta

Tel.: 80062230

E-Mail: kompernass@lidl.com.mt

IAN 290455

Importatore

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

GERMANIA

www.kompernass.com

Index

Introduction	26
Information for these operating instructions	26
Copyright	26
Proper use	26
Warnings	27
Safety instructions	28
Items supplied	31
Operating elements	31
Setting up and connecting to the mains power supply	32
Unpacking	32
Disposal of the packaging	32
Appliance set up and making ready for use	32
Preparing food/preserve jars	33
Using the appliance	34
Switching the appliance on and off	34
Preserving	35
Heating and keeping liquids warm	37
Overheating protection	38
Cleaning and Care	39
Cleaning the pouring tap	40
Scale removal	41
Storage	41
Recipes	42
Coarse liver sausage	42
Pumpkin, sweet and sour	43
Caramel Pears	44
Strawberry Jam	44
Disposing of the appliance	44
Technical data	45
Kompernass Handels GmbH warranty	46
Service	47
Importer	47



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.



The return of packaging into the material circuit saves on raw materials and reduces the amount of generated waste. Dispose of the packaging material that is no longer needed as per the locally established 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.



Note the labelling on the packaging and separate the packaging material components for disposal if necessary. The packaging material is labelled with abbreviations (b) and numbers (a) 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 8.
- 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 **2**. Risk of Burns!
- Add about 5 litres of water to the appliance and leave it to boil at 100° 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 hard/soft	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!

- Using the control dial "Minutes" **3**, set the cooking time specified in the table.
- Start the appliance by pressing the heating START/STOP **9** 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" **5** 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.
- Position a heat resistant container under the pouring tap **10** and press the pouring lever **11** down. The water drains itself.
- 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!

- Pour the liquid (for example, mulled wine or cocoa) into the preserving boiler.
- Place the lid **1** 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 **2**. Risk of Burns!

- Using the control dial "Temperature" **9**, set the desired temperature.
- Press the button TIMER **3**. "∞" appears in the display. It now not necessary to set a cooking time. The appliance heats up continuously until it is switched off.
- Regularly stir the liquid so that the heat is evenly distributed.
- When the desired temperature has been reached, signal tones will sound. You can drain off liquids without solid particles through the tap **10**.

WARNING - PROPERTY DAMAGE!

- ▶ Do not pour off liquids with solid constituents, for example, soups. The solids will block the pouring tap ⑩!
- 1) To do so, hold a cup or similar under the tap ⑩ and press the dispensing lever ⑪ downwards.
- 2) When the desired amount of liquid is in the cup, release the dispensing lever ⑪. The pouring tap ⑩ 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 “” 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!

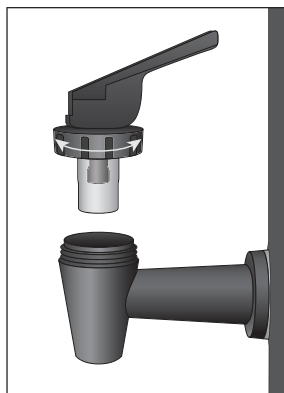
WARNING - PROPERTY DAMAGE!

-  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 ⑩ thoroughly, you can unscrew the tap lever ⑪. The tap ⑩ cannot be unscrewed as this could lead to problems with the seal.

- 1) Screw the tap lever ⑪ anticlockwise off the tap ⑩.
- 2) Place the pouring lever ⑪ 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.

HINWEIS

- 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 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.

Technical data

Power supply	220 - 240 V ~ 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 validity period of the warranty starts from the date of purchase. Please keep your original receipt in a safe place. This document will be required as proof of purchase.

If any material or production fault occurs within three years of the date of purchase of the product, we will either repair or replace the product for you at our discretion. This warranty service is dependent on you presenting the defective appliance and the proof of purchase (receipt) and a short written description of the fault and its time of occurrence.

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 fragile parts such as switches, batteries, baking moulds 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 12345) available as proof of purchase.
- You will find the item number on the type plate, an engraving on the front page of the instructions (bottom left), or as a sticker on the rear or bottom of the appliance.
- 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 software on www.lidl-service.com.

Service

GB Service Great Britain

Tel.: 0871 5000 720 (£ 0.10/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.co.uk

MT Service Malta

Tel.: 80062230

E-Mail: kompernass@lidl.com.mt

IAN 290455

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

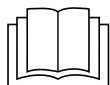
DE-44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Inhaltsverzeichnis

Einführung	50
Informationen zu dieser Bedienungsanleitung	50
Urheberrecht	50
Bestimmungsgemäße Verwendung	50
Warnhinweise	51
Sicherheitshinweise	52
Lieferumfang	55
Bedienelemente	55
Aufstellen und Anschließen	56
Auspacken	56
Entsorgung der Verpackung	56
Gerät aufstellen und betriebsbereit machen	57
Lebensmittel/Einmachgläser vorbereiten	58
Gerät benutzen	58
Gerät ein- und ausschalten	58
Einkochen	59
Flüssigkeiten aufwärmen / warmhalten	62
Überhitzungsschutz	63
Reinigen und Pflegen	63
Reinigung des Zapfhahnes	64
Entkalken	65
Aufbewahren	65
Rezepte	66
Grobe Leberwurst	66
Kürbis süß-sauer	67
Karamellbirnen	68
Erdbeer-Konfitüre	68
Gerät entsorgen	68
Technische Daten	69
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	70
Service	71
Importeur	71



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 Fernwirkssystem, 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 (b) und Ziffern (a) 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 ❶.

WARNUNG - VERLETZUNGSGEFAHR!

► Fassen Sie das Gerät im heißen Zustand nur an den Griffen ❷ an.
Verbrennungsgefahr!

5) Stellen Sie mit dem Drehregler „Temperatur“ ❸ 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 hart/weich	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

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 **❶** auf den Einkochautomaten.

WARNUNG - VERLETZUNGSGEFAHR!

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

- 3) Stellen Sie mit dem Drehregler „Temperatur“ **❸** die gewünschte Temperatur ein.
- 4) Drücken Sie die Taste TIMER **❹**. 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 **❿** abzapfen:

ACHTUNG - SACHSCHADEN!

- Zapfen Sie keine Flüssigkeiten mit festen Bestandteilen, wie zum Beispiel Suppen o. ä.. Die festen Bestandteile verstopfen den Zapfhahn **❿**!

- 1) Halten Sie hierzu einen Becher o. ä. unter den Zapfhahn **❿** und drücken Sie den Zapfhebel **⓫** nach unten, bis das Wasser durch den Zapfhahn **❿** läuft.
- 2) Wenn sich die gewünschte Flüssigkeitsmenge im Becher befindet, lösen Sie den Zapfhebel **⓫**. Der Zapfhahn **❿** 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!



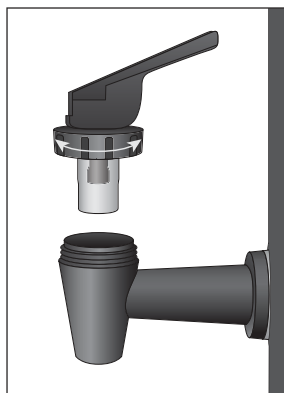
Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten! Ansonsten wird das Gerät irreparabel beschädigt!

- ▶ 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 hartnäckigen Verschmutzungen geben Sie ein mildes Spülmittel auf das Tuch.
- Reinigen Sie das Display mit einem weichen, fusselfreien Tuch.
- Reinigen Sie das Einkochgitter  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 trockenem 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.

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 Original-Kassenbon gut auf. Diese Unterlage 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 oder ersetzt. Diese Garantieleistung setzt voraus, dass innerhalb der Drei-Jahres-Frist 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, Akkus, Backformen 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 Service-Niederlassung 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 12345) als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild, einer Gravur, auf dem Titelblatt Ihrer Anleitung (unten links) oder als Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite.
- 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 Service-Adresse übersenden.



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

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 290455

Importeur

Bitte beachten Sie, dass die folgende Adresse keine Serviceadresse ist. Kontaktieren Sie zunächst die benannte Servicestelle.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND

www.kompernass.com

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Versione delle informazioni · Last Information Update

Stand der Informationen:

12/2017 · Ident.-No.: SEAD1800A1-102017-2

IAN 290455