SILVERCREST®

EINKOCHAUTOMAT
ELECTRIC FRUIT PRESERVER & JAM MAKER
STÉRILISATEUR SEAD 1800 A1

(DE) (AT) (CH)

EINKOCHAUTOMAT
Bedienungsanleitung

(FR) (BE)

STÉRILISATEUR
Mode d'emploi

(CZ)

ZAVAŘOVACÍ HRNEC
Návod k obsluze

(PT)

PANELA DE COZEDURA LENTA
Manual de instruções

(GB) (IE)

ELECTRIC FRUIT PRESERVER & JAM MAKER
Operating instructions

(NL) (BE)

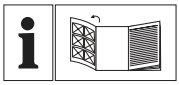
INMAAKAUTOMAAT
Gebruiksaanwijzing

(ES)

OLLA ELÉCTRICA PARA CONSERVAS
Instrucciones de uso

IAN 290455

(DE) (BE)
(NL) (CZ)



(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.

(GB) (IE)

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

(FR) (BE)

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

(NL) (BE)

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

(CZ)

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

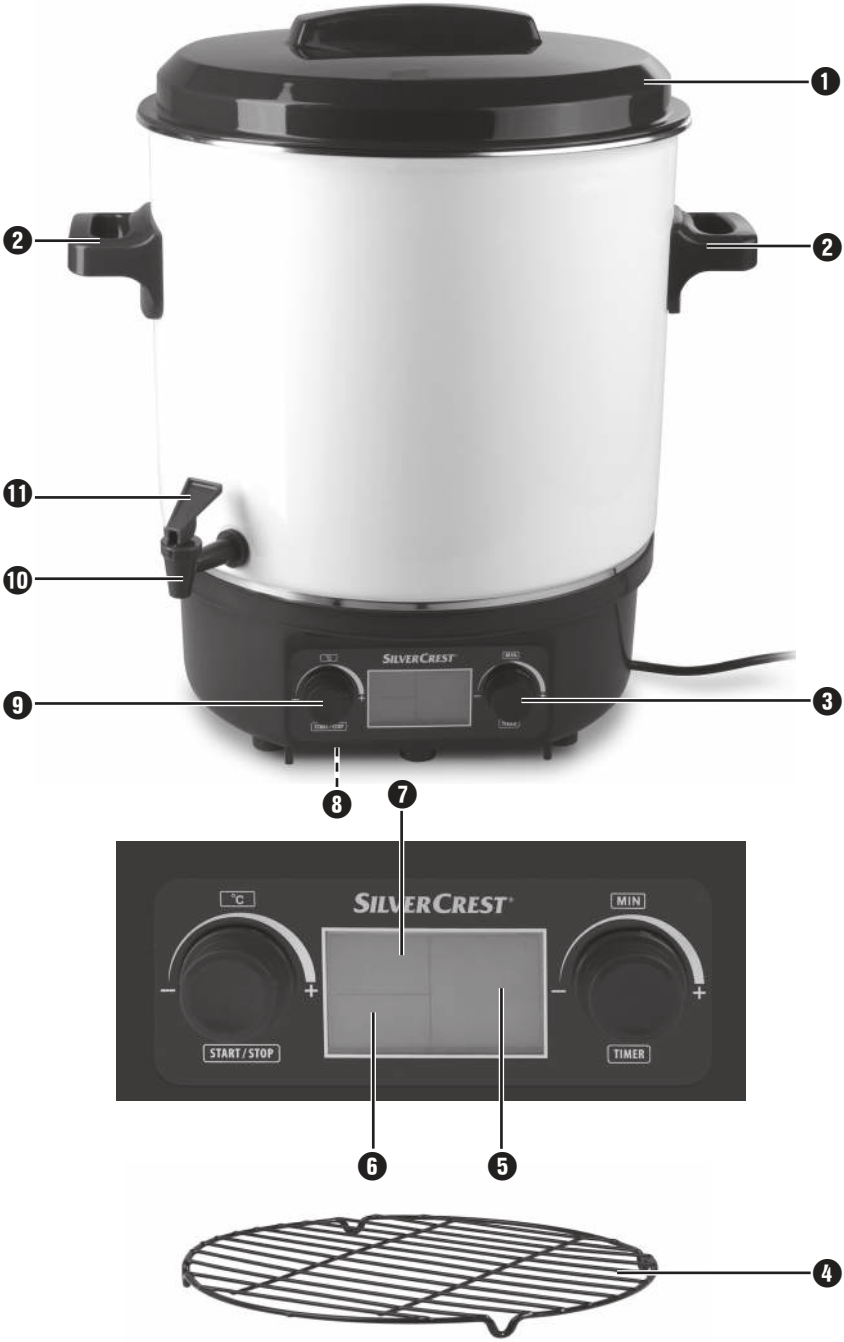
(ES)

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

(PT)

Antes de começar a ler abra na página com as imagens e, de seguida, familiarize-se com todas as funções do aparelho.

DE / AT / CH	Bedienungsanleitung	Seite	1
GB/IE	Operating instructions	Page	25
FR / BE	Mode d'emploi	Page	49
NL / BE	Gebruiksaanwijzing	Pagina	73
CZ	Návod k obsluze	Strana	97
ES	Instrucciones de uso	Página	119
PT	Manual de instruções	Página	143


1
2
2
11
10
9
3
8
7
SILVERCREST
°C
MIN
START / STOP
TIMER
6
5
4

Inhaltsverzeichnis

Einführung 2
Informationen zu dieser Bedienungsanleitung 2
Urheberrecht 2
Bestimmungsgemäße Verwendung 2
Warnhinweise 3
Sicherheitshinweise 4
Lieferumfang 7
Bedienelemente 7
Aufstellen und Anschließen 8
Auspacken 8
Entsorgung der Verpackung 8
Gerät aufstellen und betriebsbereit machen 9
Lebensmittel/Einmachgläser vorbereiten 10
Gerät benutzen 10
Gerät ein- und ausschalten 10
Einkochen 11
Flüssigkeiten aufwärmen / warmhalten 14
Überhitzungsschutz 15
Reinigen und Pflegen 15
Reinigung des Zapfhahnes 16
Entkalken 17
Aufbewahren 17
Rezepte 18
Grobe Leberwurst 18
Kürbis süß-sauer 19
Karamellbirnen 20
Erdbeer-Konfitüre 20
Gerät entsorgen 20
Technische Daten 21
Garantie der Kompernaß Handels GmbH 22
Service 23
Importeur 23

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

Einführung

Informationen zu dieser Bedienungsanleitung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes.

Sie haben sich damit für ein hochwertiges Produkt entschieden. Die Bedienungsanleitung ist Bestandteil dieses Produkts. Sie enthält wichtige Hinweise für Sicherheit, Gebrauch und Entsorgung. Machen Sie sich vor der Benutzung des Produkts mit allen Bedien- und Sicherheitshinweisen vertraut. Benutzen Sie das Produkt nur wie beschrieben und für die angegebenen Einsatzbereiche. Händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Produkts an Dritte mit aus.

Urheberrecht

Diese Dokumentation ist urheberrechtlich geschützt.

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

Bestimmungsgemäße Verwendung

Der Einkochautomat eignet sich zum:

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

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

⚠ WARNUNG

Gefahr durch nicht bestimmungsgemäße Verwendung!

Von dem Gerät können bei nicht bestimmungsgemäßer Verwendung und/oder andersartiger Nutzung Gefahren ausgehen.

- ► Das Gerät ausschließlich bestimmungsgemäß verwenden.
- ► Die in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Vorgehensweisen einhalten.

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

Das Risiko trägt allein der Betreiber.

Warnhinweise

In der vorliegenden Bedienungsanleitung werden folgende Warnhinweise verwendet:

⚠ GEFAHR

Ein Warnhinweis dieser Gefahrenstufe kennzeichnet eine drohende gefährliche Situation.

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

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

⚠ WARNUNG

Ein Warnhinweis dieser Gefahrenstufe kennzeichnet eine mögliche gefährliche Situation.

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

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

ACHTUNG

Ein Warnhinweis dieser Gefahrenstufe kennzeichnet einen möglichen Sachschaden.

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

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

HINWEIS

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

Sicherheitshinweise

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

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

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

⚠ GEFAHR - ELEKTRISCHER SCHLAG!

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

⚠ WARNUNG - VERLETZUNGSGEFAHR!

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

ACHTUNG - SACHSCHADEN!

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

HINWEIS

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

Lieferumfang

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

- Einkochautomat
- Einkochgitter
- Deckel
- Bedienungsanleitung

HINWEIS

- ► Prüfen Sie die Lieferung auf Vollständigkeit und auf sichtbare Schäden.
- ► Bei einer unvollständigen Lieferung oder Schäden infolge mangelhafter Verpackung oder durch Transport wenden Sie sich an die Service-Hotline (siehe Kapitel ***Service***).

Bedienelemente

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

Aufstellen und Anschließen

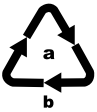
Auspacken

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

Entsorgung der Verpackung

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

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



Beachten Sie die Kennzeichnung auf den verschiedenen Verpackungsmaterialien und trennen Sie diese gegebenenfalls gesondert. Die Verpackungsmaterialien sind gekennzeichnet mit Abkürzungen (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 ❽ 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 ❷ 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“ ❾ 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“ ❼.
2) Stellen Sie die gewünschte Einkochzeit in Minuten am Drehregler „Minuten“ ❸ ein. Sie können die Zeit in 1-Minuten-Schritten einstellen. Alle 5 Minuten ertönt ein Signalton. Die eingestellte Zeit erscheint in der Displayanzeige „Minuten“ ❺.

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 ❾. Das Aufheizen beginnt. Das Aufheizen wird durch die laufenden Balken „▮▮▮▮▮▮" angezeigt. In der Displayanzeige „aktuelle Temperatur" ❻ wird die momentane Aufheiztemperatur angezeigt. Sobald das Aufheizen abgeschlossen ist, erklingen Signaltöne, im Display erscheint „⧗" und die eingestellte Zeit in der Displayanzeige „Minuten" ❺ 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. „⧗" und „▮▮▮▮▮▮" erlöschen im Display.

HINWEIS

► Um einen Aufheizvorgang oder einen Einkochvorgang abzubrechen, drücken Sie die Taste Heizen START/STOP ❾.

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 Lebenmittel. 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 Minten ab. Dann sind alle Keime und Bakterien abgetötet.

1) Legen Sie das Einkochgitter ❹ in den Einkochautomaten. Achten Sie darauf, dass das Einkochgitter ❹ nicht den Temperaturfühler im Inneren des Gerätes berührt.

2) Stellen Sie die befüllten und gut verschlossenen Einmachgläser auf das Einkochgitter ❹. 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“ ❾ 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 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“ ❸ ein.

7) Starten Sie das Gerät, indem Sie die Taste Heizen START/STOP ❾ drücken. Signaltöne erklingen und das Aufheizen beginnt. Sobald das Aufheizen abgeschlossen ist, erklingen Signaltöne, im Display erscheint „⧗“ und die eingestellte Zeit in der Displayanzeige „Minuten“ ❺ beginnt abzulaufen. Wenn die eingestellte Einkochzeit abgelaufen ist, erklingen Signaltöne. Das Gerät schaltet sich aus. „⧗“ und „▮▮▮▮▮▮“ erlöschen im Display.

8) Stellen Sie ein temperaturresistentes Gefäß unter den Zapfhahn ❿ und drücken Sie den Zapfhebel ⓫ 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“ ❾ die gewünschte Temperatur ein.
4) Drücken Sie die Taste TIMER ❸. Es erscheit „∞“ 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 „" 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!

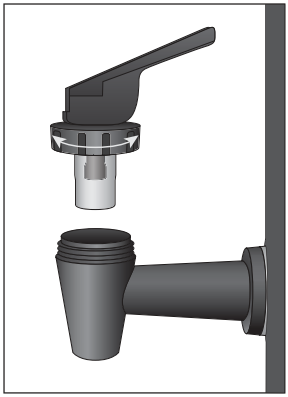
- ► Das Gerät darf nicht mit einem Wasserstrahl gereinigt werden.
- ► Benutzen Sie keine scheuernden oder ätzenden Reinigungsmittel. Diese können die Oberfläche angreifen und das Gerät irreparabel beschädigen.

- ■ 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 ❹ 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 ❽ 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-Anschrift 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 Anschrift keine Serviceanschrift ist. Kontaktieren Sie zunächst die benannte Servicestelle.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND

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

1. Lid
2. Heat insulated handles
3. Control dial for "Minutes " (MIN) and, at the same time, TIMER button
4. Preserving grill
5. Display indicator "Minutes" (MIN)
6. Display indicator "Current Temperature" (CURRENT TEMP)
7. Display indicator "Set Temperature" (SET TEMP)
8. Cable storage
9. Control dial for "Temperature" (°C) and, at the same time, START/STOP button
10. Pouring tap
11. 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.

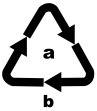
Disposal of the packaging

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

WARNING - PROPERTY DAMAGE!

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

⚠ WARNING - RISK OF INJURY!

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

■ Add about 5 litres of water to the appliance and leave it to boil at 100° 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" ❾, 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" ❼.

2) Using the control dial "Minutes" ❸ 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" ❺.

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 ❾ heating button. The heating begins. The heating progress in indicated through the continous beam "▮▮▮▮▮▮". The momentary heating temperature is shown in the display indicator " Current Temperature" ❻. Once the heating up is complete, signal tones sound, "⧗" appears in the display and the time set in the display indicator "Minutes" ❺ 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. „⧗" and „▮▮▮▮▮▮" extinguish in the display.

NOTICE

► To stop a heating process or a boiling process, press the heating START/STOP ❾ 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 foodstuffs 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 ❹ in the preserving boiler. Ensure that the preserving grill ❹ does not come into contact with the temperature sensor inside the appliance.
2) Place the filled and tightly sealed jars on the preserving grill ❹. 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 ❶.

⚠ WARNING - RISK OF INJURY!

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

5) Using the control dial "Temperature" ❾, 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/Blackberies	80	25
Rhubarb	95	30
Raspberries/Gooseberries	80	30
Red- and Blackcurrants/ Cranberries	90	25
Apricot	85	30
Mirabelle/Greengages	85	30
Peach	85	30
Plums/Damsons	90	30
Quince	95	30
Blueberries	85	25

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

Beans	100 (MAX)	120
Tomatoes/Tomato puree	90	30

NOTICE

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

6) Using the control dial "Minutes" ❸, set the cooking time specified in the table.

7) Start the appliance by pressing the heating START/STOP ❾ button. Signal tones sound and the heating begins. Once the heating up is complete, signal tones sound, "⧗" appears in the display and the time set in the display indicator "Minutes" ❺ begins to count down. As soon as the set time period has expired, signal tones sound. The appliance switches itself off. "⧗" and "▮▮▮▮▮▮" extinguish in the display.

8) Position a heat resistent container under the pouring tap ❿ and press the pouring lever ⓫ down. The water drains itself.

9) When the water has drained away allow the preserving jars to cool down.

Heating and keeping liquids warm

WARNING - PROPERTY DAMAGE!

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

1) Pour the liquid (for example, mulled wine or cocoa) into the preserving boiler.

2) Place the lid ❶ onto the preserving boiler.

⚠ WARNING - RISK OF INJURY!

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

3) Using the control dial "Temperature" ❾, set the desired temperature.

4) Press the button TIMER ❸. "∞" appears in the display. It now not necessary to set a cooking time. The appliance heats up continuously until it is switched off.

5) Regularly stir the liquid so that the heat is evenly distributed.

6) When the desired temperature has been reached, signal tones will sound.

You can drain off liquids without solid particles through the tap ❿.

WARNING - PROPERTY DAMAGE!

► Do not pour off liquids with solid constituents, for example, soups. The solids will block the pouring tap 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 submerse the appliance in water or other liquids!
The appliance could be irreparably damaged!

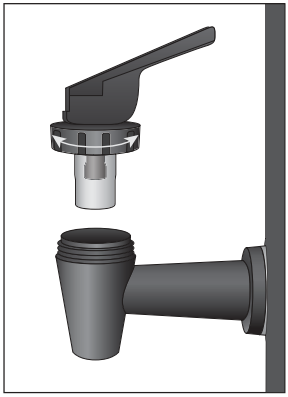
- The appliance must not be cleaned using a water jet.
- Do not use abrasive or aggressive cleaning materials. These could attack the upper surfaces and irreparably damage the appliance.

- 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 ❹ 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 ❽ 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 mediem 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. Caramelise 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

IE **Service Ireland**
Tel.: 1890 930 034
(0,08 EUR/Min., (peak))
(0,06 EUR/Min., (off peak))
E-Mail: kompernass@lidl.ie

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

Sommaire

Introduction 50
Informations relatives à ce mode d'emploi 50
Droits d'auteur 50
Utilisation conforme 50
Avertissements 51
Consignes de sécurité 52
Matériels fournis 55
Boutons de commandeet afficheurs 55
Installation et raccordement 56
Déballage 56
Recyclage de l'emballage 56
Mise en place de l'appareil, préparation pour l'utilisation 57
Préparer les aliments/bocaux 57
Utilisation de l'appareil 58
Mise en marche, mise à l'arrêt de l'appareil 58
Stériliser 59
Chauffage de produits liquides / maintien à la température 61
Protection contre la surchauffe 62
Nettoyage et entretien 63
Nettoyage du robinet 64
Détartrage 65
Rangement 65
Recettes 66
Pâté de foie à gros grains 66
Citrouille à la mode douce amère 67
Poires au caramel 68
Confiture de fraises 68
Mise au rebut 68
Caractéristiques techniques 69
Garantie de Kompernass Handels GmbH 70
Service après-vente 71
Importateur 71

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

Introduction

Informations relatives à ce mode d'emploi

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

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

Droits d'auteur

Cette documentation est protégée par les droits d'auteur.

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

Utilisation conforme

Le stérilisateur de conserves est approprié pour :

- stériliser

- réchauffer et tenir au chaud les boissons et les prélever

- réchauffer et tenir au chaud les saucisses, ou assimilés.

- réchauffer et tenir au chaud les soupes.

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

⚠ AVERTISSEMENT

Danger suite à un usage non conforme !

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

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

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

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

Avertissements

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

⚠ DANGER

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

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

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

⚠ AVERTISSEMENT

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

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

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

ATTENTION

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

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

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

REMARQUE

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

Consignes de sécurité

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

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

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

⚠ DANGER - RISQUE D'ÉLECTROCUTION !

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

⚠ MISE EN GARDE - RISQUE D'ACCIDENT !

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

ATTENTION - RISQUE DE DOMMAGE MATÉRIEL !

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

REMARQUE

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

Matériels fournis

L'appareil est équipé par défaut des composants suivants :

- Stérilisateur
- Grille du stérilisateur
- Couvercle
- Mode d'emploi

REMARQUE

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

Boutons de commandeet afficheurs

1. Couvercle
2. Poignées calorifugées
3. Bouton tournant «Minutes» (MIN) de la minuterie, aussi touche de commande TIMER
4. Grille du stérilisateur
5. Afficheur «minutes» (MIN)
6. Afficheur «température en cours» (CURRENT TEMP)
7. Afficheur «température réglée» (SET TEMP)
8. Enroulement du cordon
9. Bouton tournant du régulateur «Température» (°C) et aussi touche de commande «START/STOP»
10. Robinet
11. Levier de robinet

Installation et raccordement

Déballage

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

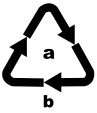
Recyclage de l'emballage

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

Le retour des emballages dans la filière de recyclage permet d'économiser les matières premières et réduit la quantité de déchets. Diriger vers une déchetterie les matériaux d'emballage qui ne sont plus utilisés, en conformité avec la réglementation.

REMARQUE

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



Observez le marquage sur les différents matériaux d'emballage et triez-les séparément si nécessaire. Les matériaux d'emballage sont repérés par des abréviations (b) et des numéros (a) qui ont la signification suivante :

1–7 : Plastiques

20–22 : Papier et carton

80–98 : Matériaux composites

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

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

ATTENTION - RISQUE DE DOMMAGE MATÉRIEL !

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

⚠ MISE EN GARDE - RISQUE D'ACCIDENT !

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

- Remplissez environ 5 litres d'eau dans l'appareil et faites-la bouillir à 100 °C pendant 20 minutes (voir le paragraphe «Allumer et éteindre l'appareil»). Jetez l'eau que vous venez de faire bouillir.

REMARQUE

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

Préparer les aliments/bocaux

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

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

Les bocaux sont maintenant prêts pour la stérilisation.

Utilisation de l'appareil

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

1) Réglez la température appropriée avec le bouton de réglage de la température ❾. La température est réglable par incrément de 1 °C. Un signal sonore retentit à chaque tranche de 5 °C balayée. La température fixée est signalée sur l'afficheur «Température réglée» ❼.

2) Fixer le temps de maintien en chauffe souhaité en minutes avec le bouton tournant «Minutes» ❸. Ce temps est réglable par incrément de 1 minute. Un signal sonore retentit à chaque tranche de 5 minutes. La durée fixée est indiquée sur l'afficheur «Minutes» ❺.

REMARQUE

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

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

REMARQUE

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

Lorsque le délai fixé est écoulé, le signal sonore retentit. L'appareil s'arrête. «⧗» et «▮▮▮▮▮▮» s'effacent de l'écran.

REMARQUE

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

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

Stériliser

REMARQUE

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

REMARQUE

► Stérilisez uniquement des aliments frais. Des fruits ou des légumes trop mûrs ne sont pas adaptés pour être stérilisés.

► Veillez à ce que vos bocaux soient très propres ! Il est recommandé d'ébouillanter les bocaux pendant 5 à 7 minutes avant de les remplir d'aliments. Vous éliminez ainsi tous les germes et bactéries.

1) Mettre la grille de stérilisation ❹ dans le stérilisateur. Veillez à ce que la grille du stérilisateur ❹ ne touche pas la sonde de température à l'intérieur de l'appareil.

2) Placez les bocaux bien remplis et bien fermés sur la grille du stérilisateur ❹. Le cas échéant, empilez les bocaux.

3) Remplissez le stérilisateur avec de l'eau jusqu'à ce que les bocaux du dessus soient recouverts d'au moins 3/4 d'eau. Veillez toutefois à ne pas dépasser le repère MAX. Veillez également à ce que les bocaux du dessous soient bien fermés pour que l'eau ne puisse pas y pénétrer.

4) Fermer le stérilisateur avec le couvercle ❶.

⚠ MISE EN GARDE - RISQUE D'ACCIDENT !

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

5) Régler à la température souhaitée avec le bouton du régulateur «Température» ❾.
Se baser sur le tableau suivant pour la sélection de la température :

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

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

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

haricots	100 (MAX)	120
tomates/concentré de tomates	90	30

REMARQUE

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

6) Fixer le temps de stérilisation d'après les valeurs indiquées dans le tableau avec le bouton du régulateur «minutes» ❸ ein.

7) Démarrer l'appareil en actionnant la touche «chauffage START/STOP» ❾. Un signal sonore retentit et le chauffage commence. Dès que le chauffage est terminé, le signal sonore retentit, «⧗» s'affiche à l'écran et la minuterie commence le comptage (afficheur «minutes» ❺). Le signal sonore retentit lorsque le temps fixé pour la stérilisation est écoulé. L'appareil s'arrête. «⧗» et «▮▮▮▮▮» s'effacent de l'écran.

8) Placer un conteneur résistant à la température sous le robinet ❿ et appuyer le levier ⓫ vers le bas. L'eau s'écoule.

9) Laisser les bocaux se refroidir une fois l'eau chaude évacuée.

Chauffage de produits liquides / maintien à la température

ATTENTION - RISQUE DE DOMMAGE MATÉRIEL !

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

1) Verser le produit liquide (vin chaud, chocolat chaud, etc.) dans le stérilisateur/réchauffeur.

2) Placer le couvercle ❶ sur le stérilisateur/réchauffeur.

⚠ MISE EN GARDE - RISQUE D'ACCIDENT !

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

3) Réglez la température appropriée avec le bouton de réglage de la température ❾.

4) Actionnez la touche TIMER ❸. L'écran affiche «∞». Ne pas fixer un temps de stérilisation. L'appareil continue à chauffer tant qu'il reste sous tension.

5) Remuez régulièrement les liquides pour une répartition uniforme de la chaleur.

6) Un signal sonore retentit lorsque la température souhaitée est atteinte.

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

ATTENTION - RISQUE DE DOMMAGE MATÉRIEL !

► Ne pas retirer de liquides contenant des composants solides, comme des soupes ou d'autres préparations alimentaires. Car les composants solides bouchent le robinet ⑩!

1) Tenez un gobelet ou un récipient similaire sous le robinet ⑩ et appuyez le levier du robinet ⑪ vers le bas.

2) Dès que la quantité de liquide souhaitée se trouve dans le récipient, relâchez le levier du robinet ⑪. Le robinet ⑩ est à nouveau fermé.

REMARQUE

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

Protection contre la surchauffe

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

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

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

Nettoyage et entretien

⚠ MISE EN GARDE - RISQUE D'ACCIDENT !

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

ATTENTION - RISQUE DE DOMMAGE MATÉRIEL !

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

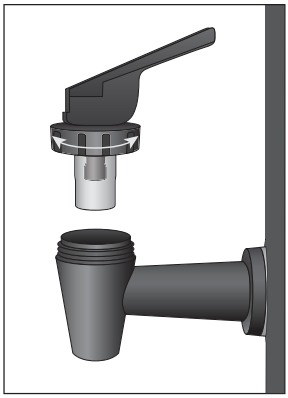
- ► L'appareil ne doit pas être lavé au jet d'eau.
- ► Ne pas utiliser de produit nettoyant récurant ou corrosif. Ces produits pourraient attaquer la surface et endommager l'appareil de manière irrémédiable.

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

Nettoyage du robinet

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

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



Détartrage

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

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

REMARQUE

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

Rangement

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

Conservez le stérilisateur dans un endroit sec.

Recettes

Pâté de foie à gros grains

2 kg de poitrine de porc avec couenne

500 g de foie de porc

500 g d'oignons

100 g de saindoux

2 petites cuillers de piment pilé

1 cuiller à soupe de thym et de marjolaine, à l'état sec

1 petite cuiller de poivre blanc

1 petite cuiller de sel

Préparation

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

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

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

Laissez les bocaux environ 2 heures à 98°C.

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

Citrouille à la mode douce amère

2 kg de citrouille

1/2 l de vinaigre

1 l d'eau

1/4 l de vinaigre de vin

1 kg de sucre

jus et pelures de citron

une racine de gingembre (gingembre frais découpé en tranches)

une tige de cannelle

quelques clous de girofle

Préparation

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

Préparation spéciale :

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

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

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

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

Poires au caramel

1,5 kg de poires (fermes/mûres)

150 g de sucre

750 ml d'eau

Préparation

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

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

Mettez les poires dans les verres préparés.

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

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

Confiture de fraises

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

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

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

Mise au rebut

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

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

Caractéristiques techniques

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

Garantie de Kompernass Handels GmbH

Chère cliente, cher client,

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

Conditions de garantie

La période de garantie débute à la date de l'achat. Veuillez bien conserver le ticket de caisse d'origine. Ce document servira de preuve d'achat.

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

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

Période de garantie et réclamation légale pour vices cachés

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

Étendue de la garantie

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

La prestation de garantie est valable pour des vices de matériel et de fabrication. Cette garantie ne s'étend pas aux pièces du produit qui sont exposées à une usure normale et peuvent de ce fait être considérées comme pièces d'usure, ni aux détériorations de pièces fragiles, par ex. connecteur, accu, moules ou pièces en verre.

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

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

Procédure en cas de garantie

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

- Veuillez avoir à portée de main pour toutes questions le ticket de caisse et la référence article (par ex. IAN 12345) en tant que justificatif de votre achat.
- Vous trouverez la référence sur la plaque signalétique, une gravure, sur la page de garde de votre manuel d'utilisation (en bas à gauche) ou sous forme d'autocollant au dos ou sur le dessous.
- Si des erreurs de fonctionnement ou d'autres vices venaient à apparaître, veuillez d'abord contacter le département service clientèle cité ci-dessous par **téléphone** ou par **e-mail**.
- Vous pouvez ensuite retourner un produit enregistré comme étant défectueux en joignant le ticket de caisse et en indiquant en quoi consiste le vice et quand il est survenu, sans devoir l'affranchir à l'adresse de service après-vente communiquée.

Sur www.lidl-service.com, vous pouvez télécharger ce manuel ainsi que beaucoup d'autres, des vidéos produit et logiciels.

Service après-vente

(FR) **Service France**
Tel.: 0800 919270
E-Mail: kompernass@lidl.fr

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

IAN 290455

Importateur

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

ALLEMAGNE

www.kompernass.com

Inhoud

Inleiding 74
Informatie bij deze gebruiksaanwijzing 74
Auteursrecht 74
Gebruik in overeenstemming met bestemming 74
Waarschuwingen 75
Veiligheidsvoorschriften 76
Inhoud van het pakket 79
Bedieningselementen 79
Opstellen en aansluiten 80
Uitpakken 80
De verpakking afvoeren 80
Apparaat plaatsen en gebruiksklaar maken 80
Levensmiddelen/inmaakpotten voorbereiden 81
Apparaat gebruiken 82
Apparaat aan-/uitzetten 82
Inmaken 83
Vloeistoffen verwarmen / warm houden 85
Oververhittingsbeveiliging 86
Reiniging en onderhoud 87
Reiniging van de tapkraan 88
Ontkalken 89
Opbergen 89
Recepten 90
Grove leverworst 90
Pompoen, zoet-zuur 91
Karamelperen 92
Aardbeienjam 92
Apparaat afdanken 92
Technische gegevens 93
Garantie van Kompernaß Handels GmbH 94
Service 95
Importeur 95

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

Inleiding

Informatie bij deze gebruiksaanwijzing

Hartelijk gefeliciteerd met de aankoop van uw nieuwe apparaat.

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

Auteursrecht

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

Gebruik in overeenstemming met bestemming

De inmaakketel is geschikt voor:

- inmaken

- verwarmen en warm houden van dranken en het ontnemen ervan

- verwarmen en warm houden van worstjes en dergelijke

- verwarmen en warm houden van soepen

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

⚠ WAARSCHUWING

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

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

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

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

Het risico is uitsluitend voor de gebruiker.

Waarschuwingen

In de onderhavige gebruiksaanwijzing worden volgende waarschuwingen gebruikt:

⚠ GEVAAR

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

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

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

⚠ WAARSCHUWING

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

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

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

LET OP

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

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

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

OPMERKING

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

Veiligheidsvoorschriften

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

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

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

⚠ GEVAAR - STROOMSCHOK!

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

⚠ WAARSCHUWING - LETSELGEVAAR!

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

LET OP - MATERIËLE SCHADE!

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

OPMERKING

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

Inhoud van het pakket

Het apparaat wordt standaard met volgende componenten geleverd:

- Inmaakautomaat
- Inmaakrooster
- Deksel
- Gebruiksaanwijzing

OPMERKING

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

Bedieningselementen

1. Deksel
2. Warmtegeïsoleerde handgrepen
3. Draaiknop „minuten“ (MIN) en tevens toets TIMER
4. Inmaakrooster
5. Display-indicatie „minuten“ (MIN)
6. Display-indicatie „actuele temperatuur“ (CURRENT TEMP)
7. Display-indicatie „ingestelde temperatuur“ (SET TEMP)
8. Kabelspoel
9. Draaiknop „temperatuur“ (°C) en tevens toets START/STOP
10. Tapkraan
11. Taphendel

Opstellen en aansluiten

Uitpakken

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

De verpakking afvoeren

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

Het terugvoeren van de verpakking in de materiaalkringloop is een besparing op grondstoffen en reduceert het ontstaan van afval. Voer overbodige verpakkingsmaterialen conform de plaatselijk geldende voorschriften af.

OPMERKING

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

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

1–7: kunststoffen

20–22: papier en karton

80–98: composietmaterialen

Apparaat plaatsen en gebruiksklaar maken

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

LET OP - MATERIËLE SCHADE!

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

⚠ WAARSCHUWING - LETSELGEVAAR!

► Pak het apparaat in verhitte toestand alleen bij de handgrepen ❷ vast. Verbrandingsgevaar!

■ Doe ca. 5 liter water in het apparaat en laat het 20 minuten lang bij 100 °C koken (zie de sectie "Apparaat in- en uitschakelen"). Giet het water na het uitkoken weg.

OPMERKING

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

Levensmiddelen/inmaakpotten voorbereiden

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

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

De inmaakpotten zijn nu klaar voor het inkoken.

Apparaat gebruiken

Apparaat aan-/uitzetten

1) Stel met de temperatur-draaiknop ❾ de geschikte temperatuur in.
   U kunt de temperatuur instellen in 1 °C-stappen. Iedere 5 °C klinkt er een geluidssignaal. De ingestelde temperatuur verschijnt in de display-indicatie „ingestelde temperatuur" ❼.

2) Stel de gewenste inmaaktijd in minuten in op de draaiknop „minuten" ❸.
   U kunt de tijd instellen in 1-minuten-stappen. Iedere 5 minuten klinkt er een geluidssignaal. De ingestelde tijd verschijnt in de display-indicatie „minuten" ❺.

OPMERKING

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

3) Druk op de toets verwarmen START/STOP ❾. Het opwarmen begint. Het opwarmen wordt aangegeven door de lopende balk „▮▮▮▮▮▮". In de display-indicatie „actuele temperatuur" ❻ wordt de huidige opwarmtemperatuur aangegeven. Zodra het opwarmen klaar is, klinken er geluidssignalen, op het display verschijnt „⧗" en de ingestelde tijd van de display-indicatie „minuten" ❺ begint af te lopen.

OPMERKING

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

Als de ingestelde tijd is afgelopen, klinken er geluidssignalen. Het apparaat wordt uitgeschakeld. „⧗" en „▮▮▮▮▮▮" doven op het display.

OPMERKING

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

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

Inmaken

OPMERKING

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

OPMERKING

► Conserveer alleen verse levensmiddelen. Beurs fruit of verlepte groente ia niet geschikt om in te maken.

► Let erop, dat de wekglazen schoon zijn! Kook de wekglazen het beste ca. 5 - 7 Minuten uit voordat zij met levensmiddelen worden gevuld. Dan zijn alle kiemen en bacteriën gedood.

1) Leg het inmaakrooster ❹ in de inkookautomaat. Zorg ervoor dat het inmaakrooster ❹ de temperatuursensor op de binnenkant van het apparaat niet aanraakt.

2) Zet de gevulde en goed afgesloten wekglazen op het inmaakrooster ❹. Stapel de inmaakpotten eventueel op elkaar.

3) Vul de inmaakketel met zo veel water, tot de bovenste inmaakpotten minstens voor 3/4 onder water staan. Overschrijd de markering MAX echter niet. Zorg ervoor dat de onderste inmaakpotten goed zijn afgesloten, zodat er geen water in kan binnendringen.

4) Sluit de inkookautomaat met het deksel ❶.

⚠ WAARSCHUWING - LETSELGEVAAR!

► Pak het apparaat in verhitte toestand alleen bij de handgrepen ❷ vast. Verbrandingsgevaar!

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

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

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

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

Bonen	100 (MAX)	120
Tomaten/tomatenpuree	90	30

OPMERKING

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

6) Stel de in de tabel opgegeven inkooktijd in met de draaiknop „minuten“ ❸.

7) Start het apparaat door te drukken op de toets verwarmen START/STOP ❾. Er klinken geluidssignalen en het opwarmen begint. Zodra het opwarmen klaar is, klinken er geluidssignalen, op het display verschijnt „⧗“ en de ingestelde tijd van de display-indicatie „minuten“ ❺ begint af te lopen. Als de ingestelde tijd is afgelopen, klinken er geluidssignalen. Het apparaat wordt uitgeschakeld. „⧗“ en „▮▮▮▮▮▮“ doven op het display.

8) Plaats een hittebestendig reservoir onder de tapkraan ❿ en druk het taphendel ⓫ naar beneden. Het water loopt eruit.

9) Is het hete water weggelopen, laat u de inmaakglazen afkoelen.

Vloeistoffen verwarmen / warm houden

LET OP - MATERIËLE SCHADE!

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

1) Doe de vloeistof (bijv. glühwein of cacao) in de inmaakautomaat.

2) Zet het deksel ❶ op de inkookautomaat.

⚠ WAARSCHUWING - LETSELGEVAAR!

► Pak het apparaat in verhitte toestand alleen bij de handgrepen ❷ vast. Verbrandingsgevaar!

3) Stel met de temperatur-draaiknop ❾ de geschikte temperatuur in.

4) Druk op de toets TIMER ❸. Er verschijnt „∞“ op het display. Nu hoeft er geen inkooktijd ingesteld te worden. Het apparaat verwarmt zo lang, totdat u het apparaat weer uitschakelt.

5) De vloeistoffen regelmatig omroeren, zodat de warmte gelijkmatig wordt verdeeld.

6) Als de gewenste temperatuur is bereikt, klinken er geluidssignalen.

Vloeistoffen zonder vaste bestanddelen kunt u via de tapkraan ❿ aftappen:

LET OP - MATERIËLE SCHADE!

► tap geen vloeistoffen met vaste ingrediënten zoals bij voorbeeld soep o.i.d. De vaste ingrediënten verstoppen de tapkraan ⑩!

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

OPMERKING

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

Oververhittingsbeveiliging

Dit apparaat is uitgerust met een oververhittingsbeveiliging.

Er kan oververhitting optreden, als er te weinig of geen vloeistof in de inkookautomaat zit. In dit geval klinken er geluidssignalen en het symbool „🫗“ knippert op het display. In dit geval meteen vloeistof bijvullen.

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

Reiniging en onderhoud

⚠ WAARSCHUWING - LETSELGEVAAR!

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

LET OP - MATERIËLE SCHADE!

Nooit het apparaat onderdompelen in water of in andere vloeistoffen! Het apparaat kan daardoor onherstelbaar worden beschadigd!

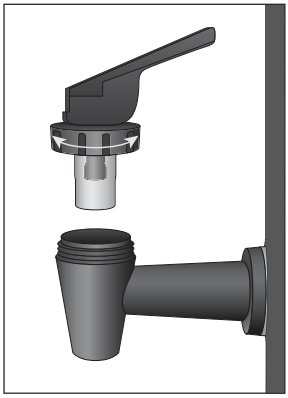
- ► Het apparaat mag niet met een waterstraal worden gereinigd.
- ► Gebruik geen schurende of bijtende schoonmaakmiddelen. Die kunnen het oppervlak aantasten en het apparaat onherstelbaar beschadigen.

- ■ Reinig het apparaat met een licht vochtige doek. Bij hardnekkig vuil doet u een mild afwasmiddel op het doek.
- ■ Reinig het apparaat met een zachte, pluisvrije doek.
- ■ Reinig het inmaakrooster ❹ in mild zeepsop en spoel het af met helder water.

Reiniging van de tapkraan

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

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



Ontkalken

Verkalking van de bodem van het apparaat leidt tot energieverlies en benadeelt de levensduur van het apparaat.
Ontkalk het apparaat zodra kalkafzetting zichtbaar wordt.

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

OPMERKING

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

Opbergen

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

Bewaar de inmaakketel op een droge plaats.

Recepten

Grove leverworst

2 kg varkensbuik met zwoerd

500 g varkenslever

500 g uien

100 g varkensreuzel

2 TL grof gemalen piment

1 EL tijm en marjolein, gedroogd

1 TL witte peper

1 EL zout

Bereiding

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

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

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

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

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

Pompoen, zoet-zuur

2 kg pompoen

1/2 l azijn

1 l water

1/4 l wijnazijn

1 kg suiker

Sap en schil van een citroen

een gemberwortel (verse gember in plakjes gesneden)

een kaneelstokje

een paar kruidnagels

Bereiding

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

Bereid een aftreksel van:

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

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

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

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

Karamelperen

1,5 kg peren (stevig/rijp)

150 g suiker

750 ml water

Toebereiding

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

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

Doe de peren in de geprepareerde glazen.

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

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

Aardbeienjam

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

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

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

Apparaat afdanken

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

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

Technische gegevens

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

Garantie van Kompernaß Handels GmbH

Geachte klant,

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

Garantievoorwaarden

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

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

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

Garantieperiode en wettelijke aanspraken bij gebreken

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

Garantieomvang

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

De garantie geldt voor materiaal- of fabricagefouten. Deze garantie geldt niet voor productonderdelen die blootstaan aan normale slijtage en derhalve als aan slijtage onderhevige onderdelen kunnen worden aangemerkt, of voor beschadigingen aan breekbare onderdelen, bijv. schakelaars, accu's, bakvormen of onderdelen die van glas zijn gemaakt.

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

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

Afhandeling bij een garantiekwestie

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

- Houd voor alle aanvragen de kassabon en het artikelnummer (bijv. IAN 12345) als aankoopbewijs bij de hand.
- Het artikelnummer vindt u op het typeplaatje, in het product gegraveerd, op de titelpagina van de gebruiksaanwijzing (linksonder) of als sticker op de achter- of onderkant van het product.
- Als er fouten in de werking of andere gebreken optreden, neemt u eerst contract op met de hierna genoemde serviceafdeling, **telefonisch** of **via e-mail**.
- Een als defect geregistreerd product kunt u dan zonder portokosten naar het aan u doorgegeven serviceadres sturen. Voeg het aankoopbewijs (kassabon) bij en vermeld waaruit het gebrek bestaat en wanneer het is opgetreden.

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

Service

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

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

IAN 290455

Importeur

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

DUITSLAND

www.kompernass.com

Obsah

Úvod 98
Informace k tomuto návodu k obsluze 98
Autorské právo 98
Použití dle předpisů 98
Výstražná upozornění 99
Bezpečnostní pokyny 100
Rozsah dodávky 103
Ovládací prvky 103
Instalace a připojení 104
Vybalení 104
Likvidace obalu 104
Postavení a příprava přístroje k provozu 105
Příprava potraviny / zavařovacích sklenic 106
Použití přístroje 106
Zapnutí a vypnutí přístroje 106
Zavařování 107
Zahřívání tekutin / udržování teploty 109
Ochrana proti přehřátí 110
Čištění a údržba 110
Čištění kohoutu 111
Odvápňování 112
Uložení 112
Recepty 113
Hrubá paštika 113
Dýně na sladko-kyselo 114
Karamelové hrušky 115
Jahodová marmeláda 115
Likvidace přístroje 115
Technická data 116
Záruka společnosti Kompernass Handels GmbH 117
Servis 118
Dovozce 118

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

Úvod

Informace k tomuto návodu k obsluze

Blahopřejeme vám k zakoupení vašeho nového přístroje.

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

Autorské právo

Tato dokumentace je chráněná autorským právem.

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

Použití dle předpisů

Zavařovací automat je vhodný na:

- zavařování

- ohřívání a udržování teploty nápojů a jejich odběr

- ohřívání a udržování teploty klobás apod.

- ohřívání a udržování teploty polévek

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

⚠ VÝSTRAHA

Nebezpečí na základě použití ne dle předpisů!

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

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

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

Riziko nese sám v plném rozsahu provozovatel.

Výstražná upozornění

V předloženém návodu k obsluze jsou použita následující výstražná upozornění:

⚠ NEBEZPEČÍ

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

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

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

⚠ VÝSTRAHA

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

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

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

POZOR

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

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

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

UPOZORNĚNÍ

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

Bezpečnostní pokyny

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

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

Pro bezpečnou manipulaci s přístrojem dodržujte následující bezpečnostní pokyny:

⚠ NEBEZPEČÍ ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM!

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

⚠ VÝSTRAHA - NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

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

POZOR - VĚCNÉ ŠKODY!

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

UPOZORNĚNÍ

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

Rozsah dodávky

přístroj se standarně dodává s následujícími komponenty:

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

UPOZORNĚNÍ

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

Ovládací prvky

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

Instalace a připojení

Vybalení

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

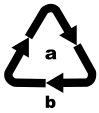
Likvidace obalu

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

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

UPOZORNĚNÍ

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



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

1–7: plasty

20–22: papír a lepenka

80–98: kompozitní materiály

Postavení a příprava přístroje k provozu

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

POZOR - VĚCNÉ ŠKODY!

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

⚠ VÝSTRAHA - NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

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

- Nalijte cca 5 litrů vody do přístroje a nechte jej po dobu 20 minut při teplotě 100° C vařit (viz část "Zapnutí a vypnutí přístroje"). Po převaření vodu vylijte.

UPOZORNĚNÍ

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

Příprava potraviny / zavařovacích sklenic

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

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

Zavařovací sklenice jsou nyní připraveny k zavařování.

Použití přístroje

Zapnutí a vypnutí přístroje

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

UPOZORNĚNÍ

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

3) Stiskněte tlačítko ohřívání START/STOP ❾. Přístroj se začne ohřívat. Ohřívání se zobrazí zvyšujícím se sloupcem „▮▮▮▮▮▮“. V displejové indikaci „aktuální teplota“ ❻ se zobrazí momentálně aktuální ohřívací teplota. Jakmile je ohřívání ukončeno, zazní signál, na displeji se zobrazí „⧗“ a začne běžet nastavený čas v displejové indikaci „minuty“ ❺.

UPOZORNĚNÍ

► Během provozu přístroje podsvícení displeje trvale svítí.

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

UPOZORNĚNÍ

► Pro zrušení ohřevu nebo zavařování stiskněte tlačítko ohřívání START/ STOP ❾.

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

Zavařování

UPOZORNĚNÍ

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

UPOZORNĚNÍ

► Zavařujte a konzervujte pouze čerstvé potraviny . Přezrálé ovoce a přezrálá zelenina nejsou vhodné k zavařování.

► Dbejte na čisté zavařovací sklenice! Ještě před naplněním zavařovacích sklenic potravinami je nechte vyvařit nejlépe cca 5 - 7 minut. Pak jsou všechny choroboplodné zárobky a bakterie usmrcené.

1) Zavařovací mřížku ❹ vložte do zavařovacího automatu. Dbejte na to, aby zavařovací mřížka ❹ nebyla v kontaktu s teplotním čidlem uvnitř přístroje.

2) Naplněné a dobře uzavřené zavařovací sklenice postavte na mřížku zavařovacího přístroje ❹. Případně zavařovací sklenice postavte nad sebe.

3) Nalijte do zavařovacího automatu tolik vody, dokud horní zavařovací sklenice nebude stát minimálně ze 3/4 ve vodě. Nikdy však přitom nepřekračujte značku MAX. Dbejte na to, aby zavařovací sklenice byly v dolní poloze těsně uzavřeny, aby do nich nemohla vniknout voda.

4) Zavařovací automat uzavřete víkem ❶.

⚠ VÝSTRAHA - NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

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

5) Otočným ovladačem „teplota“ ❾ nastavte požadovanou teplotu.
Při volbě teploty se orientujte podle následujících tabulek:

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

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

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

Fazole	100 (MAX)	120
Rajčata/rajčatový protlak	90	30

UPOZORNĚNÍ

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

6) Nastavte v tabulce uvedený zavařovací čas otočným ovladačem „minuty" ❸.

7) Stisknutím tlačítka ohřívání START/STOP ❾ přístroj zapněte a uveďte do provozu. Zazní signál a začne ohřívání. Jakmile je ohřívání ukončeno, zazní signál, na displeji se zobrazí „⧗" a začne běžet nastavený čas v displejové indikaci „minuty" ❺. Po uplynutí nastaveného zavařovací doby zazní signál. Přístroj se vypne. „⧗" a „▮▮▮▮▮▮" na displeji zhasnou.

8) Pod odběrný kohout ❿ postavte tepelně odolnou nádobu a stiskněte odběrnou páčku ⓫ směrem dolů. Voda vyteče ven.

9) Po odtečení horké vody nechte zavařovací sklenice vychladnout.

Zahřívání tekutin / udržování teploty

POZOR - VĚCNÉ ŠKODY!

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

1) Do zavařovacího automatu nalijte tekutinu (např. svařené víno nebo kakao).

2) Na zavařovací automat nasaďte víko ❶ .

⚠ VÝSTRAHA - NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

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

3) Otočným ovladačem „teplota" ❾ nastavte požadovanou teplotu.

4) Stiskněte tlačítko TIMER ❸. Na displeji se objeví „∞". Nyní se nemusí nastavovat zavařovací doba. Přístroj vyhřívá tak dlouho, dokud se opět nevypne.

5) Tekutiny pravidelně míchejte, aby se teplota rovnoměrně rozšířila.

6) Jakmile se dosáhne požadovaná teplota, zazní signál.

Tekutiny bez tuhých součástí můžete odebírat pomocí odebíracího kohoutku ❿:

POZOR - VĚCNÉ ŠKODY!

► Neodčerpávejte tekutiny s pevnými součástmi, např. polévky apod. Pevné součásti by ucpaly kohout ❿!

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

UPOZORNĚNÍ

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

Ochrana proti přehřátí

Tento přístroj je vybaven ochranou před přehřátím.

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

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

Čištění a údržba

⚠ VÝSTRAHA - NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

► Vytáhněte před každým čištěním zástrčku ze zásuvky!
V opačném případě hrozí nebezpečí zranění elektrickým proudem!

► Před začátkem čištění nechte přístroj zchladit. Nebezpečí popálení!

POZOR - VĚCNÉ ŠKODY!

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

► Přístroj se nesmí čistit proudem vody.

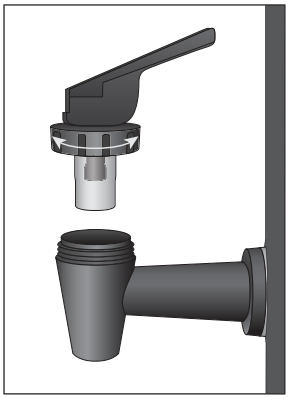
► Nepoužívejte abrazivní ani leptavé čisticí prostředky. Mohly by narušit povrch přístroje a způsobit jeho nenávratné poškození.

- Zařízení čistěte lehce navlhčeným hadříkem. Na těžce odstranitelné nečistoty použijte jemný čisticí prostředek nanesený na hadříku.
- Displej otřete měkkým, nechlupatým hadříkem.
- Zavařovací mřížku ❹ čistěte v jemné mýdlové vodě a opláchněte ji čistou vodou.

Čištění kohoutu

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

1) Odšroubujte čepovací páčku ⑪ proti směru hodinových ručiček z čepovacího kohoutku ⑩.
2) Páčku ⑪ vložte do jemné mýdlové vody a pohybujte s ní oběma směry.
3) Opláchněte ji v čisté vodě.
4) Pro vyčištění kohoutu ⑩ jím nechte protékat jemný čisticí louh. V případě těžce odstranitelných nečistot můžete vnitřek kohoutu ⑩ vyčistit drátky na čištění dýmek.
5) Nechte poté kohoutem ⑩ protékat čistou vodu.
6) Našroubujte čepovací páčku ⑪ ve směru hodinových ručiček opět na čepovací kohoutek ⑩.



Odvápňování

Vápenaté usazeniny na dně přístroje vedou k energetickým ztrátám a snižují životnost přístroje.
Jakmile zpozorujete vápenaté usazeniny, okamžitě je z přístroje odstraňte.

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

UPOZORNĚNÍ

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

Uložení

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

Zavařovací automat uchovávejte na suchém místě.

Recepty

Hrubá paštika

2 kg vepřového bůčku s kůží

500 g vepřových jater

500 g cibule

100 g vepřového sádla

2 ČL drceného nového koření

1 PL sušeného tymiánu a majoránky

1 ČL bílého pepře

1PL soli

Příprava

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

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

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

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

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

Dýně na sladko-kyselo

2 kg dýně

1/2 l octu

1 l vody

1/4 l vinného octu

1 kg cukru

šťáva a kůra z jednoho citronu

kořen zázvoru (plátky čerstvého zázvoru)

skořice

několik hřebíčků

Příprava

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

Připravte nálev z:

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

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

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

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

Karamelové hrušky

1,5 kg hrušek (tuhé/zralé)

150 g cukru

750 ml vody

Příprava

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

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

Oloupané hrušky dejte do připravených zavařovacích sklenic.

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

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

Jahodová marmeláda

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

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

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

Likvidace přístroje

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

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

Technická data

Přívod napětí	220 - 240 V ~ 50 Hz
Jmenovitý výkon	1800 W
Objem	cca. 27 litrů
Teplotní rozsah	30 - 100 °C
Typ ochrany	IPX3 (Ochrana proti stříkající vodě)
	Všechny části tohoto přístroje, které přicházejí do styku s potravinami, jsou bezpečné pro potraviny.

Záruka společnosti Kompernass Handels GmbH

Vážená zákaznice, vážený zákazníku,

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

Záruční podmínky

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

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

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

Záruční doba a zákonné nároky vyplývající ze závad

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

Rozsah záruky

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

Záruka se vztahuje na materiálové nebo výrobní vady. Tato záruka se nevztahuje na součásti produktu, které jsou vystaveny normálnímu opotřebení, a proto je lze považovat za opotřebovatelné díly nebo za poškození křehkých součástí jako jsou např. spínače, akumulátory, formy na pečení nebo části, které jsou vyrobeny ze skla.

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

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

Vyřízení v případě záruky

Pro zajištění rychlého Vaší žádosti postupujte podle následujících pokynů:

- Pro všechny dotazy mějte připraven pokladní lístek a číslo výrobku (např. IAN 12345) jako doklad o koupi.
- Číslo výrobku naleznete na typovém štítku, rytině, na titulní straně svého návodu (vlevo dole) nebo jako nálepku na zadní nebo spodní straně.
- Pokud by se měly vyskytovat funkční vady nebo jiné závady, kontaktujte nejprve níže uvedené servisní oddělení **telefonicky** nebo **e-mailem**.
- Výrobek, zaevidovaný jako vadný výrobek pak můžete při přiložení dokladu o nákupu (pokladní lístek) a při uvedení, v čem spočívá vada a kdy k ní došlo, poslat výrobek pro Vás bez poštovného na adresu, kterou Vám oznámí servis.

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

Servis

CZ **Servis Česko**
Tel.: 800143873
E-Mail: kompernass@lidl.cz

IAN 290455

Dovozce

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

NĚMECKO

www.kompernass.com

Índice

Introducción. 120
Información sobre estas instrucciones de uso 120
Derechos de propiedad industrial 120
Uso previsto 120
Indicaciones de advertencia 121
Indicaciones de seguridad 122
Volumen de suministro 125
Elementos de mando 125
Colocación y conexión 126
Desembalaje 126
Desecho del embalaje 126
Colocación y preparación del aparato para ponerlo en funcionamiento 126
Preparación de los alimentos/frascos de conservas 127
Manejo del aparato 128
Encendido y apagado del aparato 128
Cocción 129
Calentamiento de líquidos/mantenimiento del calor 131
Protección contra el sobrecalentamiento 132
Limpieza y mantenimiento. 133
Limpieza del grifo 134
Descalcificación 135
Almacenamiento 135
Recetas. 136
Embutido de hígado 136
Calabaza agridulce 137
Peras caramelizadas 138
Mermelada de fresa 138
Desecho del aparato 138
Características técnicas. 139
Garantía de Kompernass Handels GmbH 140
Asistencia técnica 141
Importador 141

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 este 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 aparato. Antes de usar el producto, familiarícese con todas las indicaciones de manejo y de seguridad. Utilice el producto únicamente como se describe y para los ámbitos de aplicación indicados. Entregue todos los documentos cuando transfiera el producto a terceros.

Derechos de propiedad industrial

Esta documentación está protegida por derechos de propiedad industrial.

Solo se permite su reproducción o reimpresión, total o parcial, así como la reproducción de imágenes, incluso modificadas, con la autorización por escrito del fabricante.

Uso previsto

El cocedor automático está previsto para:

- Cocer
- Calentar y mantener bebidas calientas y extraerlas
- Calentar y mantener salchichas y productos similares calientes
- Calentar y mantener sopas calientes

Este aparato se ha diseñado para su uso privado y no está previsto para fines comerciales o industriales.

⚠ ADVERTENCIA

¡Peligro por una utilización contraria al uso previsto!

El aparato puede ser una fuente de peligros si se utiliza de forma contraria al uso previsto o para una finalidad diferente.

- ► Use el aparato exclusivamente para el fin previsto.
- ► Deben observarse los procedimientos descritos en estas instrucciones de uso.

Se excluyen las reclamaciones de cualquier tipo por los daños causados por un uso contrario a lo dispuesto, reparaciones incorrectas, modificaciones no autorizadas o el uso de recambios no homologados.

El riesgo será responsabilidad exclusiva del usuario.

Indicaciones de advertencia

En estas instrucciones de uso se utilizan las siguientes indicaciones de advertencia:

⚠ PELIGRO

Una advertencia de este nivel de peligro indica una situación de peligro inminente.

Si no se evita la situación peligrosa, puede causar la muerte o lesiones graves.

► Deben cumplirse las instrucciones de esta advertencia para evitar un peligro de muerte o de lesiones graves.

⚠ ADVERTENCIA

Una advertencia de este nivel de peligro indica una posible situación de peligro.

Si no se evita la situación de peligro, pueden producirse lesiones.

► Deben cumplirse las instrucciones de esta advertencia para evitar lesiones personales.

ATENCIÓN

Una advertencia de este nivel de peligro indica un posible daño material.

Si no se evita la situación, pueden producirse daños materiales.

► Deben cumplirse las instrucciones de esta advertencia para evitar daños materiales.

INDICACIÓN

► La indicación proporciona información adicional que facilita el manejo del aparato.

Indicaciones de seguridad

En este capítulo, obtendrá indicaciones de seguridad importantes para el manejo de este 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 DE DESCARGA ELÉCTRICA!

- Antes de usar el aparato, compruebe si hay signos de daños externos visibles. No ponga en funcionamiento un aparato dañado o que se haya caído.
- Si el enchufe o el cable de red están dañados, encomiende su sustitución al personal técnico autorizado o al servicio de asistencia técnica con el fin de evitar riesgos.
- Solo los talleres autorizados o el servicio de asistencia técnica pueden reparar el aparato. Una reparación inadecuada puede provocar riesgos para el usuario. Además, se anulará la garantía.
- Asegúrese de que la base con conexiones eléctricas no entre nunca en contacto con agua. Si la base se humedece por accidente, deje que se seque por completo.
- Procure que el cable de red no se moje ni se humedezca durante el funcionamiento. Tienda el cable de modo que no pueda aplastarse ni dañarse.
- Después de su uso, desconecte siempre el enchufe de la red eléctrica. No es suficiente con apagarlo, 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 partes del aparato que estén calientes.

⚠ ADVERTENCIA: ¡PELIGRO DE LESIONES!

- Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas cuyas facultades físicas, sensoriales o mentales sean reducidas o carezcan de los conocimientos y de la experiencia necesaria 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.
- Puede generarse vapor caliente. El recipiente se calienta mucho durante el funcionamiento. Por este motivo, utilice guantes de cocina para utilizar el aparato. Cuando el aparato esté caliente, tóquelo solo por los mangos con aislamiento térmico.
- Asegúrese de que el aparato esté colocado de forma estable y en posición vertical antes de encenderlo.
- ¡No cambie de sitio el cocedor automático 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 por la conexión del aparato.
- ¡Un manejo incorrecto puede 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 chorro de agua.

INDICACIÓN

- La reparación del aparato durante el periodo de garantía debe ser realizada exclusivamente por un servicio de asistencia técnica autorizado por el fabricante; de lo contrario, los posibles daños posteriores no estarán cubiertos por la garantía.

Volumen de suministro

El aparato se suministra de serie con los siguientes componentes:

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

INDICACIÓN

- ► Compruebe la integridad del suministro y si hay daños visibles.
- ► Si el suministro está incompleto o se observan daños debido 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 Mangos termoaislantes
❸ Regulador giratorio "Minutos" (MIN) y tecla TIMER
❹ Rejilla de cocción
❺ Indicación de pantalla "Minutos" (MIN)
❻ Indicación de pantalla "Temperatura actual" (CURRENT TEMP)
❼ Indicación de pantalla "Temperatura ajustada" (SET TEMP)
❽ Enrollacables
❾ Regulador giratorio "Temperatura" (°C) y tecla START/STOP
❿ Grifo
⓫ Palanca del grifo

Colocación y conexión

Desembalaje

- Extraiga todas las piezas del aparato y las instrucciones de uso de la caja.
- Retire todo el material de embalaje.

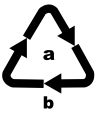
Desecho del embalaje

El embalaje protege el aparato durante el transporte. El material de embalaje se ha seleccionado teniendo en cuenta criterios ecológicos y de desecho, por lo que es reciclable.

El reciclaje del embalaje permite ahorrar en materias primas y reduce el volumen de residuos. Deseche el material de embalaje innecesario de la forma dispuesta por las normativas locales aplicables.

INDICACIÓN

► Si es posible, conserve el embalaje original durante el periodo de garantía del aparato para poder empaquetarlo correctamente en caso de una reclamación conforme a la garantía.



Observe las indicaciones de los distintos materiales de embalaje y, si procede, recíclelos de la manera correspondiente. Los materiales de embalaje cuentan con abreviaciones (b) y cifras (a) que significan lo siguiente:

1-7: plásticos

20-22: papel y cartón

80-98: materiales compuestos

Colocación y preparación del aparato para ponerlo en funcionamiento

- Desenrolle completamente el cable de red del enrollacables ❽.
- 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 encenderá la pantalla y se oirá una señal.

ATENCIÓN: ¡DAÑOS MATERIALES!

► No active nunca el aparato sin ingredientes. ¡El aparato podría dañarse de forma irreparable!

⚠ ADVERTENCIA: ¡PELIGRO DE LESIONES!

► Cuando el aparato esté caliente, tóquelo solo por los mangos 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 pueden estropearse prematuramente. Antes de llenar los frascos de conservas con los alimentos, hiérvalos durante unos 5-7 minutos.
2) En la medida de lo posible, utilice un embudo para llenar los frascos de conservas con alimentos. Los bordes de los frascos deben estar limpios para cerrarlos.
3) Después de llenarlos, cierre los frascos lo antes posible:
   - Coloque el anillo de goma en el borde del frasco de conservas y coloque 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: 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" ❾ a la temperatura deseada. Puede ajustar la temperatura en tramos de 1 °C. Cada 5 °C se emite una señal acústica. La temperatura ajustada aparecerá en la indicación de pantalla "Temperatura ajustada" ❼.

2) Ajuste el tiempo de cocción en minutos con el regulador giratorio "Minutos" ❸. Puede ajustar el tiempo en tramos de 1 minuto. Cada 5 minutos se emite una señal acústica. El tiempo ajustado aparecerá en la indicación de pantalla "Minutos" ❺.

INDICACIÓN

► La retroiluminación de la pantalla se apaga automáticamente pasados unos 5 minutos después de haber accionado el regulador giratorio por última vez si no inicia el proceso de calentamiento. Seguirá viendo los ajustes en la pantalla.
Accionando uno de los reguladores giratorios, la retroiluminación de la pantalla vuelve a encenderse.

3) Presione la tecla Calentar START/STOP ❾. Tras esto, comenzará el calentamiento. El calentamiento se muestra por el avance de las barras "▮▮▮▮▮▮". En la indicación de pantalla "Temperatura actual" ❻ se indica la temperatura de calentamiento actual. En cuanto haya terminado el calentamiento, se emitirán señales acústicas, en la pantalla aparecerá "⧗" y el tiempo ajustado en la indicación de pantalla "Minutos" ❺ comenzará a descontarse.

INDICACIÓN

► La retroiluminación de la pantalla estará activada mientras el aparato esté en funcionamiento.

Cuando haya transcurrido el tiempo ajustado, se emitirán señales acústicas. El aparato se apagará. "⧗" y "▮▮▮▮▮▮" se borrarán de la pantalla.

INDICACIÓN

► Para interrumpir el proceso de calentamiento o de cocción, presione la tecla Calentar START/STOP ❾.

4) Cuando no vaya a utilizar el aparato, desconéctelo siempre de la red eléctrica.

Cocción

INDICACIÓN

► Por cocción se entiende preparar la conservación de alimentos por medio de la acción del calor. Según el tipo y la cantidad del alimento que se quiera cocer se diferencian dos procesos: esterilizar y pasteurizar. Cuando se esteriliza, el alimento se calienta al menos a 100 °C. Cuando se pasteuriza, la temperatura de calentamiento es de 80 °C. Para uso doméstico es suficiente con pasteurizar.
Para ello se necesitan frascos de conservas adecuados con cierre roscado o tapa con anillos de goma.

INDICACIÓN

► Conserve solo alimentos frescos. La verdura o fruta demasiado madura no es apropiada para cocerla.

► Observe que los frascos de conservas estén limpios. Antes de llenar los frascos de conservas con los alimentos, primero cuézalos durante unos 5 a 7 minutos. Así habrá eliminado todos los gérmenes y bacterias.

1) Introduzca la rejilla de cocción ❹ en el cocedor automático. Asegúrese de que la rejilla de cocción ❹ 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 ❹. En caso necesario, apile los frascos de conservas los unos sobre los otros.
3) Rellene el cocedor automático con agua hasta que los frascos de conservas superiores queden cubiertos con agua en al menos las 3/4 partes 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 el cocedor automático con la tapa ❶.

⚠ ADVERTENCIA: ¡PELIGRO DE LESIONES!

► Cuando el aparato esté caliente, tóquelo solo por los mangos ❷. ¡Peligro de quemaduras!

5) Con el regulador giratorio "Temperatura" ❾ ajuste la temperatura deseada. Para elegir la temperatura siga las indicaciones de la siguiente tabla:

Carne	Temperatura en °C	Tiempo en minutos
Asado pieza (hecho)	100 (MAX)	85
Caldo de carne	100 (MAX)	60
Venado/ave (hecho)	100 (MAX)	75
Estofado (hecho)	100 (MAX)	75
Carne picada/masa para salchicha (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 duras/blandas	90	30/80
Fresas/moras	80	25
Ruibarbo	95	30
Frambuesas/grosellas espinosas	80	30
Grosellas/arándanos rojos	90	25
Albaricoques	85	30
Ciruelas amarillas/ciruelas Claudia	85	30
Melocotones	85	30
Ciruelas	90	30
Membrillo	95	30
Arándanos	85	25

Verduras	Temperatura en °C	Tiempo en minutos
Coliflor	100 (MAX)	90
Espárragos	100 (MAX)	120
Guisantes	100 (MAX)	120
Pepinillos en vinagre	85	30
Zanahorias	100 (MAX)	90
Calabaza	90	30
Colinabo	100 (MAX)	95
Apio	100 (MAX)	110
Coles de Bruselas/lombarda	100 (MAX)	110
Setas	100 (MAX)	110

Judías	100 (MAX)	120
Tomates/concentrado de tomate	90	30

INDICACIÓN

► Los tiempos indicados en las tablas se refieren al tiempo de cocción real. Es decir, el tiempo indicado comienza cuando el cocedor automático 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" ❸.

7) Arranque el aparato presionando la tecla Calentar START/STOP ❾.
Se emitirán señales acústicas y comenzará el calentamiento. En cuanto haya terminado el calentamiento, se emitirán señales acústicas, en la pantalla aparecerá "⧗" y el tiempo ajustado en la indicación de pantalla "Minutos" ❺ comenzará a descontarse.
Cuando haya transcurrido el tiempo de cocción, se emitirán señales acústicas. El aparato se apagará. "⧗" y "▮▮▮▮▮" se borrarán de la pantalla.

8) Coloque un recipiente resistente a la temperatura debajo del grifo ❿ y presione la palanca ⓫ 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/mantenimiento del calor

ATENCIÓN: ¡DAÑOS MATERIALES!

► No supere nunca la marca MAX al rellenar con líquidos ya que, de lo contrario, el líquido podría rebosar.

1) Rellene con líquido, por ejemplo, vino caliente o cacao, el cocedor automático.

2) Coloque la tapa ❶ del cocedor automático.

⚠ ADVERTENCIA: ¡PELIGRO DE LESIONES!

► Cuando el aparato esté caliente, tóquelo solo por los mangos ❷. ¡Peligro de quemaduras!

3) Ajuste el regulador giratorio "Temperatura" ❾ a la temperatura deseada.

4) Pulse la tecla "TIMER" ❸. En la pantalla aparecerá "∞". Ahora tiene que ajustar el tiempo de cocción. El aparato sigue 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.

A través del grifo ⑩ podrá sacar el líquido que no contenga elementos sólidos:

ATENCIÓN: ¡DAÑOS MATERIALES!

► No extraiga líquidos que contengan elementos sólidos como, por ejemplo, sopas, etc. Estos elementos sólidos obstruyen el grifo ⑩.

1) Coloque un recipiente debajo del grifo ⑩ y presione la palanca del grifo ⑪ hacia abajo.

2) Cuando tenga la cantidad de líquido deseado en el recipiente, suelte la palanca del grifo ⑪. Con esto, el grifo ⑩ volverá a cerrarse.

INDICACIÓN

► También puede mantener calientes potajes en el cocedor automático. Remuévalos regularmente, ya que de lo contrario se quemarán en la base del aparato.

Protección contra el sobrecalentamiento

Este aparato está equipado con una protección contra el sobrecalentamiento.

Puede sobrecalentarse si no hay suficiente líquido en el cocedor automático o si no tiene líquido. En ese caso se emitirán señales acústicas y el símbolo "🫗" parpadeará en la pantalla. En tal caso, rellénelo inmediatamente con líquido.

Si no se rellena con líquido, el aparato se apagará pasados 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 red 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.

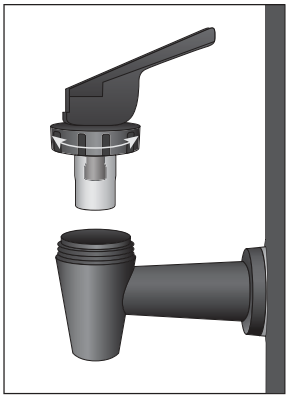
- ► El aparato no debe limpiarse con chorro de agua.
- ► No utilice productos de limpieza abrasivos ni corrosivos, ya que pueden dañar la superficie y provocar daños irreparables en el aparato.

- ■ Limpie el aparato con un paño ligeramente húmedo. En caso de suciedad incrustada, añada al paño un jabón lavavajillas suave.
- ■ Limpie la pantalla con un trapo suave y que no suelte pelusas.
- ■ Limpie la rejilla de cocción ❹ con lejía jabonosa suave y enjuáguela con agua limpia.

Limpieza del grifo

Para limpiar bien el grifo ⑩ puede desenroscarse la palanca del grifo ⑪. El grifo ⑩ no puede desenroscarse, ya que, de lo contrario, podría haber problemas de estanqueidad.

1) Desenrosque la palanca del grifo ⑪ del grifo ⑩ en sentido antihorario.
2) Introduzca la palanca del grifo ⑪ en una solución suave de lejía y realice un movimiento de vaivén.
3) Después, enjuáguela con agua limpia.
4) Para limpiar el grifo ⑩ deje pasar por él una solución suave de lejía. Si la suciedad está incrustada, puede limpiar el interior del grifo ⑩ con un limpiapipas.
5) Después deje pasar agua limpia por el grifo ⑩.
6) Vuelva a enroscar la palanca del grifo ⑪ en el grifo ⑩ en sentido horario..



Descalcificación

La acumulación de restos de cal en el fondo del aparato provoca una pérdida de energía y afecta a su vida útil.
Retire la cal del aparato en cuanto evidencie signos de depósitos de cal.

1) Utilice para ello un descalcificador de uso comercial. Proceda como se describe en las instrucciones del descalcificador.
2) Tras descalcificar el 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 ❽ e introduzca el enchufe en su soporte situado en el centro de la base del aparato.

Guarde el cocedor automático en un lugar seco.

Recetas

Embutido de hígado

2 kg de panceta de cerdo con corteza

500 g de hígado de cerdo

500 g de cebollas

100 g manteca de cerdo

2 cucharadita de pimienta de Jamaica machacada

1 cucharada de tomillo y mejorana, secos

1 cucharadita de pimienta blanca

1 cucharada de sal

Preparación

Cueza la panceta 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.

Trocee 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 panceta de cerdo y remuévalo con fuerza. Introduzca la mezcla inmediatamente en los vasos preparados. Rellene solo 1/3 del vaso.

Cueza los vasos unas 2 horas a unos 98 °C.

La receta puede variarla, por ejemplo, añadiendo diferentes hierbas, ajo o dados de jamón.

Calabaza agridulce

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 corteza de un limón

1 raíz de jengibre (rodajas de jengibre fresco)

1 rama de canela

Algunos 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). 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 corteza 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 algunos clavos (alrededor de una cucharada sopera, se puede sustituir por clavo en polvo).

Lleve el caldo a ebullición y cueza en él los dados de calabaza.

Introduzca los dados de calabaza en los frascos de conservas. Vuelva a cocer el caldo y déjelo espesar. Viértalo sobre los dados de calabaza y cierre los frascos de conservas. Solo pueden llenarse los frascos de conservas hasta 1/3 de su capacidad.

Cueza la calabaza durante unos 30 minutos a 90 °C en el cocedor automático.

Peras caramelizadas

1,5 kg de peras (duras/maduras)

150 g de azúcar

750 ml de agua

Preparación

Pele las peras. Córtelas en cuatro partes y quíteles las pepitas.

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 vasos preparados.

Vierte el jugo del caramelo en los vasos para cubrir las peras. Deje espacio en el borde de los vasos y ciérrelos bien.

Cueza las peras durante unos 30 minutos a 90 °C en el cocedor automático.

Mermelada de fresa

Retire los tallos y lave las fresas. A continuación, triture las fresas. Espolvoréelas con azúcar gelatinizante 1:1 (para 1000 g de fresas, 1000 g de azúcar). Déjelas reposar durante la noche y remuévalas.

Introduzca las fresas en los frascos de conservas (llénelos solo 2/3 del volumen) y ciérrelos bien.

Cueza las fresas durante unos 25 minutos a 80 °C en el cocedor automático.

Desecho del aparato

No deseche nunca el aparato con la basura doméstica. Este producto está sujeto a la Directiva europea 2012/19/EU-RAEE (residuos de aparatos eléctricos y electrónicos).

Deseche el aparato en un centro de residuos autorizado o a través de las instalaciones municipales de desecho de residuos. Observe las normas vigentes. En caso de duda, póngase en contacto con las instalaciones municipales de desecho de residuos.

Características técnicas

Alimentación de tensión	220-240 V ~ 50 Hz
Potencia nominal	1800 W
Capacidad	Aprox. 27 litros
Rango de temperatura	30-100 °C
Clase de protección	IPX3 (protección contra pulverización)
	Todas las piezas de este aparato que entran en contacto con alimentos son aptas para su uso con alimentos.

Garantía de Kompernass Handels GmbH

Estimado cliente:

Este aparato cuenta con una garantía de 3 años a partir de la fecha de compra. Si se detectan defectos en el producto, puede ejercer sus derechos legales frente al vendedor. Estos derechos legales no se ven limitados por la garantía descrita a continuación.

Condiciones de la garantía

El plazo de la garantía comienza con la fecha de compra. Guarde bien el comprobante de caja original, 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 a nuestra elección. La prestación de la garantía requiere la presentación del aparato defectuoso y del 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 solo rige para defectos en los materiales o errores de fabricación. Esta garantía no cubre las piezas del producto normalmente sometidas al desgaste y que, en consecuencia, puedan considerarse piezas de desgaste ni los daños producidos en los componentes frágiles, p. ej., interruptores, baterías, moldes de horno o piezas de vidrio.

Se anulará la garantía si el producto se daña o no se utiliza o mantiene correctamente. Para utilizar correctamente el producto, deben observarse todas las indicaciones especificadas en las instrucciones de uso. Debe evitarse cualquier uso y manejo que esté desaconsejado o frente al que se advierta en las instrucciones de uso.

El producto está previsto exclusivamente para su uso privado y no para su uso comercial. En caso de manipulación indebida e incorrecta, uso de la fuerza y apertura del aparato por personas ajenas a nuestros centros de asistencia técnica autorizados, la garantía perderá su validez.

Proceso de reclamación conforme a la garantía

Para garantizar una tramitación rápida de su reclamación, le rogamos que observe las siguientes indicaciones:

- Mantenga siempre a mano el comprobante de caja y el número de artículo (p. ej., IAN 12345) como justificante de compra.
- Podrá ver el número de artículo en la placa de características, grabado en el aparato, en la portada de las instrucciones (parte inferior izquierda) o en un adhesivo en la parte trasera o inferior del aparato.
- 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.

Asistencia técnica

(ES) **Servicio España**
Tel.: 902 59 99 22
(0,08 EUR/Min. + 0,11 EUR/llamada (tarifa normal))
(0,05 EUR/Min. + 0,11 EUR/llamada (tarifa reducida))
E-Mail: kompernass@lidl.es

IAN 290455

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

DE-44867 BOCHUM

ALEMANIA

www.kompernass.com

Índice

Introdução 144
Informações acerca deste manual de instruções 144
Direitos de autor 144
Utilização correta 144
Indicações de aviso 145
Instruções de segurança 146
Conteúdo da embalagem 149
Elementos de comando 149
Instalação e ligação 150
Desembalagem 150
Eliminação da embalagem 150
Instalar o aparelho e pô-lo operacional 150
Preparar alimentos/frascos 151
Utilizar o aparelho 152
Ligar e desligar o aparelho 152
Cozer 153
Aquecer/manter quentes líquidos 155
Proteção contra sobreaquecimento 156
Limpeza e conservação 156
Limpeza da torneira 157
Descalcificação 158
Armazenamento 158
Receitas 159
Pasta de fígado grossa 159
Abóbora agridoce 160
Peras caramelizadas 161
Compota de morango 161
Eliminação do aparelho 161
Dados técnicos 162
Garantia da Kompernass Handels GmbH 163
Assistência Técnica 164
Importador 164

Leia atentamente o manual de instruções antes da primeira utilização e guarde-o para consultas posteriores. Ao transferir o aparelho para terceiros, entregue também o manual.

Introdução

Informações acerca deste manual de instruções

Parabéns pela compra do seu novo aparelho.

Optou por um produto de elevada qualidade. O manual de instruções é parte integrante deste produto. Este contém instruções importantes para a segurança, a utilização e a eliminação. Antes de utilizar o produto, familiarize-se com todas as instruções de operação e segurança. Utilize o produto apenas como descrito e nas áreas de aplicação indicadas. Ao transferir o produto para terceiros, entregue todos os respetivos documentos.

Direitos de autor

Esta documentação está protegida por direitos de autor.

Não é permitido duplicar ou reimprimir, total ou parcialmente, o presente documento, bem como reproduzir imagens, mesmo com alterações, sem a autorização por escrito do fabricante.

Utilização correta

A panela elétrica destina-se a:

- Cozer
- Aquecer e manter quentes bebidas e derivados
- Aquecer e manter quentes salsichas, entre outros
- Aquecer e manter quentes sopas

O aparelho foi concebido apenas para uma utilização a nível doméstico e não para fins comerciais ou industriais.

⚠ AVISO

Perigo devido a utilização incorreta!

Podem surgir perigos resultantes de uma utilização incorreta e/ou não adequada do aparelho.

- ► O aparelho deve ser utilizado apenas para a finalidade descrita.
- ► Cumprir os procedimentos descritos neste manual de instruções.

Não é assumida qualquer responsabilidade por danos resultantes da utilização incorreta, de reparações indevidas, de alterações não autorizadas ou da utilização de peças sobresselentes não permitidas.

O risco é assumido exclusivamente pelo proprietário.

Indicações de aviso

No presente manual de instruções são utilizadas as seguintes indicações de aviso:

⚠ PERIGO

Uma indicação de aviso deste nível de perigo identifica uma situação de perigo iminente.

Se a situação de perigo não for evitada, existe perigo de morte ou de ferimentos graves.

► Seguir as instruções desta indicação de aviso para evitar o perigo de morte ou de ferimentos graves de pessoas.

⚠ AVISO

Uma indicação de aviso deste nível de perigo identifica uma possível situação de perigo.

Se a situação de perigo não for evitada, existe perigo de ferimentos.

► Seguir as instruções desta indicação de aviso para evitar ferimentos de pessoas.

ATENÇÃO

Uma indicação de aviso deste nível de perigo identifica possíveis danos materiais.

Se a situação não for evitada, existe perigo de danos materiais.

► Seguir as instruções desta indicação de aviso para evitar danos materiais.

NOTA

► Uma nota fornece informações adicionais que facilitam o manuseamento do aparelho.

Instruções de segurança

Este capítulo contém instruções de segurança importantes para o manuseamento do aparelho.

Este aparelho cumpre as normas de segurança prescritas.
Uma utilização incorreta pode causar danos pessoais e materiais.

Para um manuseamento seguro do aparelho, respeite as seguintes instruções de segurança:

⚠ PERIGO - CHOQUE ELÉTRICO!

- Antes da utilização, verifique a existência de eventuais danos exteriores visíveis no aparelho. Não tente colocar em funcionamento um aparelho avariado ou que tenha sofrido uma queda.
- Cabos ou fichas danificados devem ser imediatamente substituídos por técnicos autorizados ou pelo Serviço de Apoio ao Cliente, de modo a evitar situações de perigo.
- Solicite as reparações do aparelho apenas a empresas autorizadas ou ao Serviço de Assistência Técnica. Reparações inadequadas podem acarretar perigos para o utilizador. Além disso, a garantia extingue-se.
- Certifique-se de que a base, com as ligações elétricas, nunca entra em contacto com água! Deixe a base secar totalmente, caso tenha ficado húmida acidentalmente.
- Certifique-se de que, durante o funcionamento, o cabo de alimentação nunca fica molhado ou húmido. Coloque o cabo de modo que não possa ficar entalado nem ser danificado.
- Após a utilização, retire sempre a ficha da tomada. Não é suficiente desligar o aparelho, uma vez que ainda existe tensão de alimentação no aparelho enquanto a ficha se encontra encaixada na tomada.
- Certifique-se de que o cabo de alimentação não entra em contacto com peças quentes do aparelho.

⚠ AVISO - PERIGO DE FERIMENTOS!

- Este aparelho pode ser utilizado por crianças com idades superiores a 8 anos, bem como por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e/ou conhecimento, caso sejam vigiadas ou instruídas sobre a utilização segura do aparelho e tenham compreendido os perigos daí resultantes.
- As crianças não podem brincar com o aparelho.
- A limpeza e a manutenção por parte do utilizador não podem ser efetuadas por crianças, salvo se tiverem idades superiores a 8 anos e forem vigiadas.
- Crianças com idades inferiores a 8 anos devem ser mantidas afastadas do aparelho e do cabo de ligação.
- As crianças devem ser vigiadas para garantir que não brincam com o aparelho.
- Pode ser libertado vapor muito quente. Além disso, o recipiente fica muito quente durante o funcionamento. Por esta razão, use luvas de cozinha. Agarre o aparelho apenas pelas pegas com isolamento térmico.
- Antes de ligar o aparelho, certifique-se de que este se encontra numa posição estável e na vertical.
- Após o aquecimento, não desloque mais a panela elétrica!
- Pode respingar água a ferver, se a panela de água estiver demasiado cheia.
- A superfície do elemento de aquecimento ainda dispõe de aquecimento residual após a utilização.
- Não podem transbordar líquidos para a ligação de encaixe do aparelho.
- Em caso de utilização incorreta, podem ocorrer ferimentos! Utilize o aparelho sempre para a finalidade descrita!

ATENÇÃO - DANOS MATERIAIS!

- Os componentes avariados só podem ser substituídos por peças sobresselentes originais. Apenas com a utilização destas peças é garantido o cumprimento dos requisitos de segurança.
- Certifique-se de que o aparelho, o cabo de alimentação ou a ficha não entram em contacto com fontes de calor, como placas de fogão ou chamas desprotegidas.
- Não utilize um temporizador externo ou um sistema de controlo remoto para operar o aparelho.
- Nunca deixe o aparelho sem vigilância durante o funcionamento.
- O aparelho não pode ser limpo com um jato de água.

NOTA

- Uma reparação do aparelho dentro do período de garantia deve ser efetuada apenas por um serviço de assistência técnica autorizado pelo fabricante, caso contrário, extingue-se o direito à garantia em caso de danos subsequentes.

Conteúdo da embalagem

Por norma, o aparelho é fornecido com os seguintes componentes:

- Panela de cozedura lenta
- Grelha
- Tampa
- Manual de instruções

NOTA

- ► Verifique a integralidade do produto fornecido e a existência de eventuais danos visíveis.
- ► Caso falte algum componente ou se verifiquem danos resultantes de embalagem defeituosa ou do transporte, contacte a linha direta de Assistência Técnica (ver capítulo ***Assistência Técnica***).

Elementos de comando

❶ Tampa
❷ Pegas isotérmicas
❸ Regulador rotativo "Minutos" (MIN) e, ao mesmo tempo, botão TEMPORIZADOR
❹ Grelha
❺ Indicador do visor "Minutos" (MIN)
❻ Indicador do visor "Temperatura atual" (CURRENT TEMP)
❼ Indicador do visor "Temperatura regulada" (SET TEMP)
❽ Dispositivo de enrolamento do cabo
❾ Regulador rotativo "Temperatura" (°C) e, ao mesmo tempo, botão START/STOP
❿ Torneira
⓫ Alavanca

Instalação e ligação

Desembalagem

- Retire todas as peças do aparelho e o manual de instruções da caixa.
- Remova todo o material de embalagem.

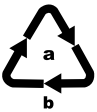
Eliminação da embalagem

A embalagem protege o aparelho contra danos durante o transporte. Os materiais de embalagem são selecionados tendo em conta os aspetos ambientais e técnicos relativamente à eliminação, sendo, por isso, recicláveis.

A reciclagem da embalagem permite a poupança de matérias-primas e reduz a formação de lixo. Elimine os materiais de embalagem que já não são necessários de acordo com os regulamentos locais em vigor.

NOTA

► Se possível, conserve a embalagem original durante o período de garantia, para que possa embalar o aparelho corretamente em caso de acionamento da mesma.



Tenha em atenção a marcação nos diversos materiais de embalagem e separe-os convenientemente. Os materiais de embalagem estão identificados com abreviaturas (b) e algarismos (a), com os seguintes significados:

1–7: plásticos

20–22: papel e cartão

80–98: compostos

Instalar o aparelho e pô-lo operacional

- Desenrole completamente o cabo de alimentação do dispositivo de enrolamento do cabo ❽.
- Coloque o aparelho sobre uma superfície plana e antiderrapante. Certifique-se de que a tomada está bem acessível.
- Limpe o aparelho, tal como descrito no capítulo "Limpeza e conservação".
- Insira a ficha numa tomada. O display acende-se e é emitido um sinal sonoro.

ATENÇÃO - DANOS MATERIAIS!

► Nunca coloque o aparelho em funcionamento sem ingredientes! O aparelho pode sofrer danos irreparáveis!

⚠ AVISO - PERIGO DE FERIMENTOS!

► Agarre o aparelho quente apenas pelas pegas ❷. Perigo de queimaduras!

■ Encha o aparelho com aprox. 5 litros de água e deixe ferver durante 20 minutos a 100 °C (ver secção "Ligar e desligar o aparelho"). Depois de ferver, despeje a água.

NOTA

► Durante a primeira colocação em funcionamento pode ocorrer uma ligeira formação de odores devido a resíduos resultantes da produção. Este é totalmente inofensivo desaparece após algum tempo. Certifique-se de que existe ventilação suficiente, abrindo, por exemplo, uma janela.

Preparar alimentos/frascos

Para conservar/cozer, utilize de preferência frascos com anel de borracha e molas. Os frascos não podem estar danificados.

1) Os frascos têm de estar isentos de germes e bactérias, caso contrário, o produto conservado pode estragar-se antecipadamente. O ideal será cozer os frascos durante aprox. 5 - 7 minutos antes de os encher com os alimentos.
2) Para encher os frascos com os alimentos, utilize, se possível, um funil. É estritamente necessário que os rebordos dos frascos fiquem limpos ao fechar o frasco de conserva.
3) Após o enchimento, feche os frascos o mais depressa possível:
   - Coloque o anel de borracha sobre o rebordo do frasco e a tampa do frasco sobre o mesmo. O anel de borracha fica entre a tampa e o frasco.
   - Aperte a tampa do frasco com as molas de fecho: Coloque as molas de fecho uma em frente à outra.

Os frascos estão agora prontos a cozer.

Utilizar o aparelho

Ligar e desligar o aparelho

1) Com o regulador rotativo "Temperatura" ❾ ajuste a temperatura desejada. Ajuste a temperatura em intervalos de 1 °C. A cada 5 °C é emitido um sinal sonoro. A temperatura ajustada é apresentada no indicador do visor "Temperatura ajustada" ❼.

2) Ajuste o tempo de cozedura desejado em minutos no regulador rotativo "Minutos" ❸. Pode ajustar o tempo em intervalos de 1 minuto. A cada 5 minutos é emitido um sinal sonoro. A temperatura ajustada é apresentada no indicador do visor "Minutos" ❺.

NOTA

► A iluminação de fundo do visor desliga-se automaticamente durante aprox. 5 minutos após o último acionamento do regulador rotativo, caso não inicie o processo de aquecimento. Os ajustes continuam a ser visualizados no visor.
Acionando um dos reguladores rotativos, a iluminação de fundo do visor volta a ligar-se.

3) Pressione o botão de aquecimento START/STOP ❾. O aquecimento inicia-se. O aquecimento é indicado pela barra em curso "▮▮▮▮▮▮". A temperatura de aquecimento momentânea é apresentada no indicador do visor "Temperatura atual" ❻. Assim que o aquecimento estiver desligado, são emitidos sinais sonoros, no visor é visualizado "⧗" e o tempo ajustado começa a decorrer no indicador do visor "Minutos" ❺.

NOTA

► A iluminação de fundo do visor apresenta uma luz constante enquanto o aparelho se encontra em funcionamento.

Decorrido o tempo ajustado, são emitidos sinais sonoros. O aparelho desliga-se. "⧗" e "▮▮▮▮▮▮" apagam-se no visor.

NOTA

► Para interromper um processo de aquecimento ou de cozedura, pressione o botão de aquecimento START/STOP ❾.

4) Retire sempre a ficha da tomada, quando não estiver a utilizar o aparelho.

Cozer

NOTA

► Cozer significa a conservação de alimentos pela ação do calor. Dependendo do tipo e da dimensão do alimento a cozinhar, diferencia-se entre os processos de esterilização e pasteurização.
Durante a esterilização, o alimento a cozer é aquecido a uma temperatura mínima de 100 °C. Durante a pasteurização, a temperatura de aquecimento é de 80 °C. Para a utilização privada é suficiente a pasteurização. Para tal, são necessários os respetivos frascos com tampa de enroscar ou tampas com anéis de borracha.

NOTA

► Utilize apenas alimentos frescos para as suas conservas. Fruta ou legumes demasiado maduros não são adequados para cozer.

► Tenha atenção à limpeza dos frascos! O ideal será cozer os frascos durante aprox. 5 - 7 minutos antes de os encher com os alimentos. Deste modo, são mortos todos os germes e bactérias.

1) Coloque a grelha ❹ na panela elétrica. Verifique se a grelha ❹ não toca no sensor de temperatura no interior do aparelho.

2) Coloque os frascos cheios e bem fechados sobre a grelha ❹. Em caso de necessidade, coloque os frascos uns em cima dos outros.

3) Encha a panela elétrica com água até que, no mínimo, 3/4 dos frascos superiores fiquem submersos na água. No entanto, nunca exceda a marcação MAX. Verifique se os frascos na camada inferior estão bem fechados, para que não possa entrar água.

4) Feche a panela elétrica com a tampa ❶.

⚠ AVISO - PERIGO DE FERIMENTOS!

► Agarre o aparelho quente apenas pelas pegas ❷. Perigo de queimaduras!

5) Com o regulador rotativo "Temperatura" ❾ ajuste a temperatura desejada. Oriente-se pelas tabelas abaixo ao selecionar a temperatura:

Carne	Temperatura em °C	Tempo em minutos
Assar em peça (bem passado)	100 (MAX)	85
Caldo de carne	100 (MAX)	60
Caça / aves (bem passado)	100 (MAX)	75
Guisado (bem passado)	100 (MAX)	75
Carne picada / massa de enchidos (crua)	100 (MAX)	110

Fruta	Temperatura em °C	Tempo em minutos
Maçãs moles/rijas	85	30/40
Puré de maçã	90	30
Cerejas	80	30
Peras rijas/moles	90	30/80
Morangos/amoras	80	25
Ruibarbo	95	30
Framboesas/groselhas verdes	80	30
Groselhas/arandos	90	25
Alperces	85	30
Mirabelas/rainha-cláudias	85	30
Pêssegos	85	30
Ameixas	90	30
Marmelos	95	30
Mirtilos	85	25

Legumes	Temperatura em °C	Tempo em minutos
Couve-flor	100 (MAX)	90
Espargos	100 (MAX)	120
Ervilhas	100 (MAX)	120
Pepinos em conserva	85	30
Cenouras	100 (MAX)	90
Abóbora	90	30
Couve-rábano	100 (MAX)	95
Aipo	100 (MAX)	110
Couve-de-bruxelas/couve-roxa	100 (MAX)	110
Cogumelos	100 (MAX)	110

Feijões	100 (MAX)	120
Tomate/concentrado de tomate	90	30

NOTA

► Os períodos de tempo indicados nas tabelas referem-se ao tempo de cozedura real. O período de tempo só começa quando a panela elétrica tiver atingido a temperatura ajustada.
O aquecimento pode demorar até 90 minutos com o aparelho cheio!

6) Ajuste o tempo de cozedura indicado na tabela com o regulador rotativo "Minutos" ❸.

7) Ligue o aparelho pressionando o botão de aquecimento START/STOP ❾. São emitidos sinais sonoros e o aquecimento inicia-se. Assim que o aquecimento estiver concluído, são emitidos sinais sonoros, no visor é visualizado "⧗" e o tempo ajustado começa a decorrer no indicador do visor "Minutos" ❺.
Decorrido o tempo de cozedura ajustado, são emitidos sinais sonoros. O aparelho desliga-se. "⧗" e "▮▮▮▮▮▮" apagam-se no visor.

8) Coloque um recipiente resistente a elevadas temperaturas por baixo da torneira ❿ e pressione a alavanca ⓫ para baixo. Deixe a água escoar.

9) Quando a água tiver escoado, deixe arrefecer os frascos.

Aquecer/manter quentes líquidos

ATENÇÃO - DANOS MATERIAIS!

► Introduza os líquidos, no máximo, até à marcação MAX! Caso contrário, o líquido pode transbordar!

1) Encha a panela elétrica com o líquido (por exemplo, Glühwein ou cacau).

2) Coloque a tampa ❶ na panela elétrica.

⚠ AVISO - PERIGO DE FERIMENTOS!

► Agarre o aparelho quente apenas pelas pegas ❷. Perigo de queimaduras!

3) Com o regulador rotativo "Temperatura" ❾ ajuste a temperatura desejada.

4) Pressione o botão TEMPORIZADOR ❸. É visualizado "∞" no visor. Agora não tem de ser ajustado qualquer tempo de cozedura. O aparelho aquece, até que seja novamente desligado.

5) Mexa regularmente os líquidos, para que o calor seja distribuído uniformemente.

6) Ao ser atingida a temperatura desejada, são emitidos sinais sonoros.

Pode extrair os líquidos sem elementos sólidos através da torneira ❿:

ATENÇÃO - DANOS MATERIAIS!

► Não extraia líquidos com elementos sólidos, como, por exemplo, sopas, entre outros. Os elementos sólidos obstruem a torneira ⑩!

1) Para tal, mantenha uma caneca, ou outro recipiente, por baixo da torneira ⑩ e pressione a alavanca ⑪ para baixo.
2) Quando a caneca estiver cheia com a quantidade de líquido desejada, solte a alavanca ⑪. A torneira ⑩ volta a ficar fechada.

NOTA

► Também pode manter guisados quentes na panela elétrica. Mexa regularmente os guisados, caso contrário, pegam-se ao fundo do aparelho.

Proteção contra sobreaquecimento

Este aparelho está equipado com uma proteção contra sobreaquecimento.

O sobreaquecimento pode ser causado pela inexistência, ou pouca quantidade, de líquido na panela elétrica. Neste caso, são emitidos sinais sonoros e o símbolo "⎍" pisca no visor. Neste caso, adicione imediatamente líquido.

Se não for adicionado qualquer líquido, o aparelho desliga-se após 5 minutos. Assim que for adicionado líquido, pode voltar a ligar o aparelho.

Limpeza e conservação

⚠ AVISO - PERIGO DE FERIMENTOS!

► Retire a ficha da tomada antes de cada limpeza! Caso contrário, existe perigo de choque elétrico!
► Antes de proceder à limpeza, deixe o aparelho arrefecer. Perigo de queimaduras!

ATENÇÃO - DANOS MATERIAIS!

Nunca mergulhe o aparelho em água ou noutros líquidos! Caso contrário, o aparelho é danificado irreparavelmente!

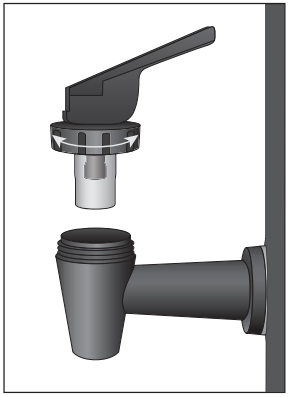
► O aparelho não pode ser limpo com um jato de água.
► Não utilize produtos de limpeza abrasivos ou corrosivos. Estes podem danificar a superfície e causar danos irreparáveis no aparelho.

- Limpe o aparelho com um pano ligeiramente humedecido. Em caso de sujidade entranhada, aplique um detergente da loiça suave no pano.
- Limpe o visor com um pano macio e que não deixe pelos.
- Limpe a grelha ❹ numa solução de água e detergente suave e lave com água limpa.

Limpeza da torneira

Para limpar meticulosamente a torneira ⑩, pode desenroscar a alavanca ⑪. A torneira ⑩ não pode ser desaparafusada, visto que, caso contrário, podem surgir problemas com a estanquidade.

1) Desenrosque a alavanca ⑪, no sentido contrário aos ponteiros do relógio, e retire-a da torneira ⑩.
2) Coloque a alavanca ⑪ numa solução de água e detergente suave, e desloque-a de um lado para o outro.
3) Passe-a depois por água limpa.
4) Para limpar a torneira ⑩, deixe a solução de água e detergente suave passar pela mesma. Em caso de sujidade encastradas, pode limpar o interior da torneira ⑩ com um palito.
5) Deixe depois correr água limpa pela torneira ⑩.
6) Enrosque novamente a alavanca ⑪, no sentido dos ponteiros do relógio, sobre a torneira ⑩.



Descalcificação

As acumulações de calcário no fundo do aparelho levam a perdas de energia e condicionam a durabilidade do aparelho.
Descalcifique o aparelho, logo que seja percetível uma acumulação de calcário.

1) Utilize um descalcificador convencional. Proceda tal como descrito no manual do produto anticalcário.
2) Depois de retirar o calcário, lave o aparelho muito bem com muita água limpa.

NOTA

► Se existir pouco calcário, na maioria das vezes é suficiente passar o interior do aparelho com um pano embebido em vinagre. Lave depois o aparelho com água limpa e seque-o.

Armazenamento

Enrole o cabo de rede à volta do dispositivo de enrolamento do cabo ❽ e encaixe a ficha no respetivo suporte, no centro do fundo do aparelho.

Guarde a panela elétrica num local seco.

Receitas

Pasta de fígado grossa

2 kg de barriga de porco com courato

500 g de fígado de porco

500 g de cebolas

100 g de banha de porco

2 colheres de chá de pimenta moída

1 colher de sopa de tomilho e manjerona, secos

1 colher de chá de pimenta

1 colher de sopa de sal

Preparação

Coza a barriga de porco, durante uma hora e meia, em água com sal e deixe-a arrefecer nesta água.

Pique-a depois com um disco médio na picadora de carne. Pique o fígado com um disco fino.

Corte as cebolas aos cubos e refogue-as em banha, até alourarem. Adicione depois a carne, o fígado, os temperos e 1/4 de litro de caldo da barriga de porco, e mexa vigorosamente. Encha os frascos pré-preparados imediatamente com a massa. Encha apenas 1/3 do frasco!

Leve os frascos a cozer durante aprox. 2 horas, a uma temperatura de aprox. 98 °C.

Esta receita pode variar consideravelmente, por exemplo, caso se adicionem diferentes ervas, alho ou cubos de presunto.

Abóbora agridoce

2 kg de abóbora

1/2 l de vinagre

1 l de água

1/4 l de vinagre de vinho

1 kg de açúcar

Sumo e casca de um limão

Uma raiz de gengibre (gengibre fresco cortado às rodelas)

Um pau de canela

Alguns cravinhos

Preparação

Corte a abóbora ao meio e retire a poupa. Descasque a abóbora e corte-a em pequenos cubos. Pese os cubos de abóbora e lave-os. Numa taça, regue-os com vinagre diluído (para 2 quilos de polpa de abóbora, 1/2 litro de vinagre e 1 litro de água). Deixe os cubos de abóbora 12 horas nesta mistura. No dia seguinte, deixe a água fora e escorra bem os cubos de abóbora.

Prepare a decocção:

1/4 de litro de vinagre de vinho, 1 quilo de açúcar, o sumo e a casca de 1 limão, 1 pedaço (raiz) de gengibre fresco cortado às rodelas - em alternativa, 1/2 colher de chá de gengibre em pó, 1 pau de canela, alguns cravinhos (aprox. uma colher de sopa cheia, em alternativa, moídos).

Deixe a decocção ferver e refogue os cubos de abóbora, até alourarem.

Encha frascos com os cubos de abóbora. Deixe a decocção levantar novamente fervura e engrossar. Verta-a sobre os cubos de abóbora e feche os frascos. Encher apenas 1/3 dos frascos!

Deixe cozer a abóbora a 90 °C, durante aprox. 30 minutos, na panela elétrica.

Peras caramelizadas

1,5 kg de peras (rijas/maduras)

150 g de açúcar

750 ml de água

Preparação

Descasque as peras. Corte-as em quartos e retire os caroços.

Caramelize o açúcar numa frigideira. Deite a água na frigideira e deixe-a ferver, até que o açúcar se dissolva.

Encha os frascos pré-preparados com as peras.

Verta o sumo caramelizado nos frascos, de modo que as peras fiquem cobertas. Deixe um pouco de espaço livre relativamente ao bordo dos frascos e feche-os bem.

Deixe cozer as peras a 90 °C, durante aprox. 30 minutos, na panela elétrica.

Compota de morango

Remova pés dos morangos e lave-os. Reduza os morangos a puré. Polvilhe com açúcar gelificante 1:1 (para 1000 g de morangos, 1000 g de açúcar). Deixe passar uma noite e mexa-os.

Encha frascos com o puré de morangos (encher apenas 2/3) e feche bem os mesmos.

Deixe cozer os morangos a 80 °C, durante aprox. 25 minutos, na panela elétrica.

Eliminação do aparelho

Nunca deposite o aparelho no lixo doméstico comum. Este produto está sujeito à Diretiva Europeia 2012/19/EU REEE (Resíduos de Equipamentos Elétricos e Eletrónicos).

Entregue o aparelho num Ponto Eletrão autorizado ou num Centro de Receção de REEE do seu município. Respeite os regulamentos atualmente em vigor.
Em caso de dúvida, entre em contacto com o Centro de Receção de REEE.

Dados técnicos

Alimentação de tensão	220 - 240 V ~ 50 Hz
Potência nominal	1800 W
Capacidade	aprox. 27 litros
Gama de temperatura	30 - 100 °C
Tipo de proteção	IPX3 (proteção contra salpicos de água)
	Todas as peças deste aparelho, que entram em contacto com alimentos, são adequadas para utilização com produtos alimentares.

Garantia da Kompernass Handels GmbH

Estimada Cliente, Estimado Cliente,

Este aparelho tem uma garantia de 3 anos a contar da data de compra. No caso deste produto ter defeitos, tem direitos legais contra o vendedor do produto. Estes direitos legais não são limitados pela nossa garantia que passamos a transcrever.

Condições de garantia

O prazo de garantia tem início na data da compra. Por favor, guarde bem o talão de compra original. Este documento é necessário como comprovativo da compra.

Se dentro de três anos a partir da data de compra deste produto, ocorrer um defeito de material ou fabrico, o produto será reparado ou substituído por nós – consoante a nossa preferência – gratuitamente. Esta garantia parte do princípio que o aparelho defeituoso e o comprovativo da compra (talão de compra) são apresentados dentro do prazo de três anos e é descrito brevemente, por escrito, em que consiste o defeito e quando ocorreu.

Se o defeito estiver coberto pela nossa garantia, receberá o produto reparado ou um novo produto.

Prazo de garantia e direitos legais

O período de garantia não é prolongado pelo acionamento da mesma. Isto também se aplica a peças substituídas e reparadas. Danos e defeitos que possam eventualmente já existir no momento da compra devem ser imediatamente comunicados, após retirar o aparelho da embalagem. Expirado o período da garantia, quaisquer reparações necessárias estão sujeitas a pagamento.

Âmbito da garantia

O aparelho foi fabricado segundo diretivas de qualidade rigorosas, com o maior cuidado, e testado escrupulosamente antes da sua distribuição.

A garantia abrange apenas defeitos de material ou de fabrico. Esta garantia não abrange peças do produto, que estão sujeitas ao desgaste normal e podem ser consideradas desta forma peças de desgaste, ou danos em peças frágeis, p. ex. interruptores, acumuladores, formas para bolos ou peças de vidro.

Esta garantia perde a validade, se o produto for danificado, utilizado incorretamente ou se a manutenção tenha sido realizada indevidamente. Para garantir uma utilização correta do produto, é necessário cumprir todas as instruções contidas no manual de instruções. Ações ou fins de utilização que são desaconselhados, ou para os quais é alertado no manual de instruções, têm de ser impreterivelmente evitados.

O produto foi concebido apenas para uso privado e não para uso comercial. A garantia extingue-se em caso de utilização incorreta, uso de força e intervenções que não tenham sido efetuadas pela nossa Filial de Assistência Técnica autorizada.

Procedimento em caso de acionamento da garantia

Para garantir um processamento rápido do seu pedido, siga, por favor, as seguintes instruções:

- Para todos os pedidos de esclarecimento, tenha à mão o talão de compra e o número do artigo (p. ex. IAN 12345) como comprovativo da compra.
- O número do artigo consta na placa de características, numa impressão, na capa do seu manual de instruções (em baixo à esquerda) ou, como autocolante, no verso ou no lado inferior.
- Caso ocorram falhas de funcionamento ou outros defeitos, contacte primeiro o Serviço de Assistência Técnico, indicado em seguida, **telefonicamente** ou **por e-mail**.
- De seguida, pode enviar gratuitamente o produto registado como defeituoso, incluindo o comprovativo da compra (talão de compra) e indique o defeito e quando este ocorreu, para a morada do Serviço de Assistência Técnica que lhe foi indicada.

Em www.lidl-service.com poderá descarregar este manual de instruções e muitos outros, bem como vídeos sobre os produtos e software.

Assistência Técnica

(PT) **Assistência Portugal**
Tel.: 70778 0005 (0,12 EUR/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.pt

IAN 290455

Importador

Por favor, observe que a seguinte morada não é a morada do Serviço de Assistência Técnica. Primeiro entre em contacto com o Serviço de Assistência Técnica.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

ALEMANHA

www.kompernass.com

KOMPERNASS HANDELS GMBH
BURGSTRASSE 21
DE-44867 BOCHUM
GERMANY
www.kompernass.com

Stand der Informationen · Last Information Update · Version des informations
Stand van de informatie · Stav informací · Estado de las informaciones · Estado das informações:
12/2017 · Ident.-No.: SEAD1800A1-102017-2