

# SILVERCREST®



[www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)



## EINKOCHAUTOMAT / ELECTRIC FRUIT PRESERVER & JAM MAKER / STÉRILISATEUR SEAD 1800 A1

(DE) (AT) (CH)

### EINKOCHAUTOMAT

Bedienungsanleitung

(FR) (BE)

### STÉRILISATEUR

Mode d'emploi

(PL)

### AUTOMAT DO PASTERYZACJI

Instrukcja obsługi

(SK)

### AUTOMAT NA ZAVÁRANIE

Návod na obsluhu

(GB) (IE)

### ELECTRIC FRUIT PRESERVER & JAM MAKER

Operating instructions

(NL) (BE)

### INMAAKAUTOMAAT

Gebruiksaanwijzing

(CZ)

### ZAVAŘOVACÍ HRNEC

Návod k obsluze

IAN 313506

(DE) (BE)  
(PL) (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.

PL

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

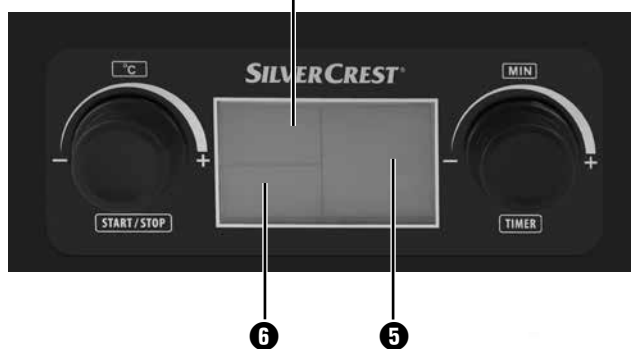
CZ

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

SK

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

|          |                        |        |     |
|----------|------------------------|--------|-----|
| DE/AT/CH | Bedienungsanleitung    | Seite  | 1   |
| GB/IE    | Operating instructions | Page   | 21  |
| FR/BE    | Mode d'emploi          | Page   | 41  |
| NL/BE    | Gebruiksaanwijzing     | Pagina | 61  |
| PL       | Instrukcja obsługi     | Strona | 81  |
| CZ       | Návod k obsluze        | Strana | 101 |
| SK       | Návod na obsluhu       | Strana | 121 |



# Inhaltsverzeichnis

|                                                     |           |
|-----------------------------------------------------|-----------|
| <b>Einführung</b> .....                             | <b>2</b>  |
| Informationen zu dieser Bedienungsanleitung .....   | 2         |
| Urheberrecht .....                                  | 2         |
| Bestimmungsgemäße Verwendung .....                  | 2         |
| Warnhinweise .....                                  | 3         |
| <b>Sicherheitshinweise</b> .....                    | <b>4</b>  |
| <b>Lieferumfang</b> .....                           | <b>7</b>  |
| <b>Bedienelemente</b> .....                         | <b>7</b>  |
| <b>Aufstellen und Anschließen</b> .....             | <b>8</b>  |
| Auspacken .....                                     | 8         |
| Entsorgung der Verpackung .....                     | 8         |
| Gerät aufstellen und betriebsbereit machen .....    | 9         |
| <b>Lebensmittel/Einmachgläser vorbereiten</b> ..... | <b>10</b> |
| <b>Gerät benutzen</b> .....                         | <b>10</b> |
| Gerät ein- und ausschalten .....                    | 10        |
| Einkochen .....                                     | 11        |
| Flüssigkeiten aufwärmen/warmhalten .....            | 13        |
| <b>Überhitzungsschutz</b> .....                     | <b>14</b> |
| <b>Reinigen und Pflegen</b> .....                   | <b>14</b> |
| Reinigung des Zapfhahnes .....                      | 15        |
| Entkalken .....                                     | 15        |
| <b>Aufbewahren</b> .....                            | <b>16</b> |
| <b>Rezepte</b> .....                                | <b>16</b> |
| Grobe Leberwurst .....                              | 16        |
| Kürbis süß-sauer .....                              | 16        |
| Karamellbirnen .....                                | 17        |
| Erdbeer-Konfitüre .....                             | 17        |
| <b>Gerät entsorgen</b> .....                        | <b>18</b> |
| <b>Technische Daten</b> .....                       | <b>18</b> |
| <b>Garantie der Kompernaß Handels GmbH</b> .....    | <b>19</b> |
| Service .....                                       | 20        |
| Importeur .....                                     | 20        |



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

## Einführung

### Informationen zu dieser Bedienungsanleitung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes.

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

### Urheberrecht

Diese Dokumentation ist urheberrechtlich geschützt.

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

### Bestimmungsgemäße Verwendung

Der Einkochautomat eignet sich zum:

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

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

#### **WARNUNG**

##### **Gefahr durch nicht bestimmungsgemäße Verwendung!**

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

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

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

Das Risiko trägt allein der Betreiber.

## Warnhinweise

In der vorliegenden Bedienungsanleitung werden folgende Warnhinweise verwendet:

### **GEFAHR**

**Ein Warnhinweis dieser Gefahrenstufe kennzeichnet eine drohende gefährliche Situation.**

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

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

### **WARNUNG**

**Ein Warnhinweis dieser Gefahrenstufe kennzeichnet eine mögliche gefährliche Situation.**

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

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

### **ACHTUNG**

**Ein Warnhinweis dieser Gefahrenstufe kennzeichnet einen möglichen Sachschaden.**

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

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

### **HINWEIS**

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

## Sicherheitshinweise

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

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

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

### **GEFAHR! ELEKTRISCHER SCHLAG!**

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

** WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!**

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

## **ACHTUNG! SACHSCHADEN!**

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

## **HINWEIS**

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

## Lieferumfang

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

- Einkochautomat
- Einkochgitter
- Deckel
- Bedienungsanleitung

### **HINWEIS**

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

## Bedienelemente

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

## Aufstellen und Anschließen

### Auspacken

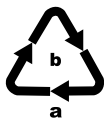
- ◆ Entnehmen Sie alle Teile des Gerätes und die Bedienungsanleitung aus dem Karton.
- ◆ Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.

### Entsorgung der Verpackung

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



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



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

#### HINWEIS

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

## Gerät aufstellen und betriebsbereit machen

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

### **ACHTUNG! SACHSCHADEN!**

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

### **⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!**

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

### **HINWEIS**

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

## Lebensmittel/Einmachgläser vorbereiten

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

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

Die Einmachgläser sind nun fertig zum Einkochen.

## Gerät benutzen

### Gerät ein- und ausschalten

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

#### HINWEIS

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

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

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

## HINWEIS

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

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

## HINWEIS

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

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

## Einkochen

### HINWEIS

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

### HINWEIS

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

- 1) Legen Sie das Einkochgitter ❷ in den Einkochautomaten. Achten Sie darauf, dass das Einkochgitter ❷ nicht den Temperaturfühler im Inneren des Gerätes berührt.
- 2) Stellen Sie die befüllten und gut verschlossenen Einmachgläser auf das Einkochgitter ❷. 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. Verbrunnungsgefahr!

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

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

| Obst                         | Temperatur in °C | Zeit in Minuten |
|------------------------------|------------------|-----------------|
| Äpfel weich/hart             | 85               | 30/40           |
| Apfelmus                     | 90               | 30              |
| Kirschen                     | 80               | 30              |
| Birnen 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             |

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

## HINWEIS

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

## Flüssigkeiten aufwärmen/warmhalten

### ACHTUNG! SACHSCHADEN!

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

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

### ⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

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

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

## ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- ▶ Zapfen Sie keine Flüssigkeiten mit festen Bestandteilen, wie zum Beispiel Suppen o. ä.. Die festen Bestandteile verstopfen den Zapfhahn ⑩!

- 1) Halten Sie hierzu einen Becher o. ä. unter den Zapfhahn ⑩ und drücken Sie den Zapfhebel ⑪ nach unten, bis das Wasser durch den Zapfhahn ⑩ läuft.
- 2) Wenn sich die gewünschte Flüssigkeitsmenge im Becher befindet, lösen Sie den Zapfhebel ⑪. Der Zapfhahn ⑩ ist wieder geschlossen.

## HINWEIS

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

## Überhitzungsschutz

Dieses Gerät ist mit einem Überhitzungsschutz ausgestattet.

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

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

## Reinigen und Pflegen

### **WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!**

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

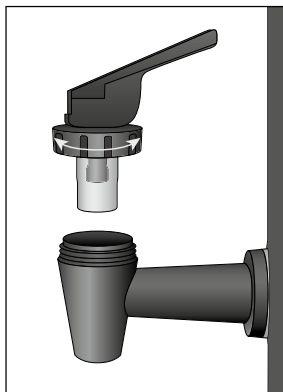
### ACHTUNG! SACHSCHADEN!

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

## Reinigung des Zapfhahnes

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

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



## Entkalken

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

Entkalken Sie das Gerät, sobald sich Kalkablagerungen zeigen.

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

### HINWEIS

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

## Aufbewahren

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

Bewahren Sie den Einkochautomaten an einem 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.



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

## 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 Serviceanschrift übersenden.



Auf [www.lidl-service.com](http://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](mailto:kompernass@lidl.de)

### AT Service Österreich

Tel.: 0820 201 222 (0,15 EUR/Min.)

E-Mail: [kompernass@lidl.at](mailto:kompernass@lidl.at)

### CH Service Schweiz

Tel.: 0842 665566 (0,08 CHF/Min., Mobilfunk max. 0,40 CHF/Min.)

E-Mail: [kompernass@lidl.ch](mailto:kompernass@lidl.ch)

IAN 313506

## Importeur

Bitte beachten Sie, dass die folgende Anschrift keine Serviceanschrift ist. Kontaktieren Sie zunächst die benannte Servicestelle.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

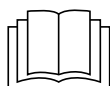
DE-44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND

[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)

## Index

|                                                            |           |
|------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>Introduction</b>                                        | <b>22</b> |
| Information for these operating instructions               | 22        |
| Copyright                                                  | 22        |
| Proper use                                                 | 22        |
| Warnings                                                   | 23        |
| <b>Safety instructions</b>                                 | <b>24</b> |
| <b>Items supplied</b>                                      | <b>27</b> |
| <b>Operating elements</b>                                  | <b>27</b> |
| <b>Setting up and connecting to the mains power supply</b> | <b>28</b> |
| Unpacking                                                  | 28        |
| Disposal of the packaging                                  | 28        |
| Appliance set up and making ready for use                  | 29        |
| <b>Preparing food/preserve jars</b>                        | <b>29</b> |
| <b>Using the appliance</b>                                 | <b>30</b> |
| Switching the appliance on and off                         | 30        |
| Preserving                                                 | 31        |
| Heating and keeping liquids warm                           | 33        |
| <b>Overheating protection</b>                              | <b>34</b> |
| <b>Cleaning and Care</b>                                   | <b>34</b> |
| Cleaning the pouring tap                                   | 34        |
| Scale removal                                              | 35        |
| <b>Storage</b>                                             | <b>35</b> |
| <b>Recipes</b>                                             | <b>36</b> |
| Coarse liver sausage                                       | 36        |
| Pumpkin, sweet and sour                                    | 36        |
| Caramel Pears                                              | 37        |
| Strawberry Jam                                             | 37        |
| <b>Disposing of the appliance</b>                          | <b>38</b> |
| <b>Technical data</b>                                      | <b>38</b> |
| <b>Kompernass Handels GmbH warranty</b>                    | <b>39</b> |
| Service                                                    | 40        |
| Importer                                                   | 40        |



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

## Introduction

### Information for these operating instructions

Congratulations on the purchase of your new appliance.

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

## Copyright

This documentation is copyright protected.

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

## Proper use

This Preserving Boiler is suitable for:

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

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

### **WARNING**

#### **Risks from unintended use!**

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

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

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

The operator alone bears liability.

## Warnings

In these operating instructions the following warnings are used:

### **DANGER**

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

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

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

### **WARNING**

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

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

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

### **IMPORTANT**

**A warning at this danger level signifies possible property damage.**

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

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

### **NOTICE**

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

## Safety instructions

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

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

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

### **RISK! ELECTRIC SHOCK!**

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

** WARNING! RISK OF INJURY!**

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

## **WARNING! PROPERTY DAMAGE!**

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

## **NOTICE**

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

## Items supplied

The appliance is delivered with the following components as standard:

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

### NOTICE

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

## Operating elements

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

## Setting up and connecting to the mains power supply

### Unpacking

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

### Disposal of the packaging

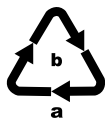
The packaging protects the appliance from transport damage. The packaging materials are selected from the point of view of their environmental friendliness and disposal technology and are therefore recyclable.



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

#### NOTICE

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



Dispose of the packaging in an environmentally friendly manner.

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

1 – 7: Plastics,

20 – 22: Paper and cardboard,

80 – 98: Composites.

## Appliance set up and making ready for use

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

### **WARNING! PROPERTY DAMAGE!**

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

### **⚠ WARNING! RISK OF INJURY!**

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

### **NOTICE**

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

## Preparing food/preserve jars

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

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

The preserving jars are now ready for preserving.

## Using the appliance

### Switching the appliance on and off

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

#### NOTICE

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

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

#### NOTICE

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

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

#### NOTICE

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

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

## Preserving

### NOTICE

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

### NOTICE

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

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

### **WARNING! RISK OF INJURY!**

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

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

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

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

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

## NOTICE

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

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

## Heating and keeping liquids warm

### WARNING! PROPERTY DAMAGE!

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

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

### ⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

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

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

### WARNING! PROPERTY DAMAGE!

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

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

### NOTICE

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

## Overheating protection

This appliance is fitted with an overheating protector.

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

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

## Cleaning and Care

### **WARNING! RISK OF INJURY!**

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

### **WARNING! PROPERTY DAMAGE!**



**NEVER** submerge the appliance in water or other liquids!  
The appliance could be irreparably damaged!

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

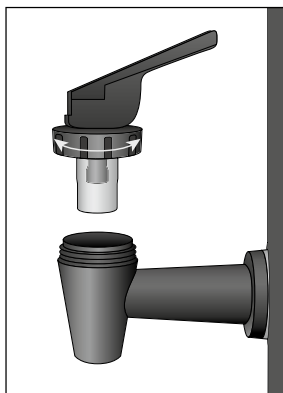
- Clean the appliance with a lightly moist cloth. For stubborn soiling use a mild detergent on the cloth.
- Clean the display with a soft, lint-free cloth.
- Clean the preserving grill  in a mild soapy solution and rinse it well with clear water.

## Cleaning the pouring tap

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

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

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



## Scale removal

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

Descale the appliance as soon as scale deposits become apparent.

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

### NOTICE

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

## Storage

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

Store the preserving boiler at a cool and dry location.

## Recipes

### Coarse liver sausage

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

#### Preparation

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

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

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

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

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

### Pumpkin, sweet and sour

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

#### Preparation

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

**Prepare the decoction out of:**

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

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

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

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

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

## **Caramel Pears**

1.5 kg pears (firm/ripe)

150 g sugar

750 ml water

**Preparation**

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

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

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

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

## **Strawberry Jam**

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

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

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

Disposing of the appliance



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

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



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

Technical data

|                                                                                   |                                                                                     |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Power supply                                                                      | 220 - 240 V ~ (alternating current), 50 Hz                                          |
| Nominal power                                                                     | 1 800 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](http://www.lidl-service.com).

## Service

### **GB** Service Great Britain

Tel.: 0800 404 7657

E-Mail: [kompernass@lidl.co.uk](mailto: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](mailto:kompernass@lidl.ie)

IAN 313506

## 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

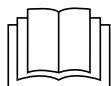
DE-44867 BOCHUM

GERMANY

[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)

## Sommaire

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



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

## Introduction

### Informations relatives à ce mode d'emploi

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

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

### Droits d'auteur

Cette documentation est protégée par les droits d'auteur.

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

### Utilisation conforme

Le stérilisateur de conserves est approprié pour :

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

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

#### **AVERTISSEMENT**

##### **Danger suite à un usage non conforme !**

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

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

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

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

## Avertissements

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

### **DANGER**

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

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

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

### **AVERTISSEMENT**

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

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

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

### **ATTENTION**

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

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

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

### **REMARQUE**

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

## Consignes de sécurité

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

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

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



### **DANGER ! RISQUE D'ÉLECTROCUTION !**

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

**⚠ MISE EN GARDE ! RISQUE D'ACCIDENT !**

- ▶ Cet appareil 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 commande et afficheurs

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

## Installation et raccordement

### Déballage

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

### Recyclage de l'emballage

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



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

#### REMARQUE

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



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

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

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

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

### ATTENTION ! RISQUE DE DOMMAGE MATÉRIEL !

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

### MISE EN GARDE ! RISQUE D'ACCIDENT !

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

### REMARQUE

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

## Préparer les aliments/bocaux

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

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

Les bocaux sont maintenant prêts pour la stérilisation.

## Utilisation de l'appareil

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

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

#### REMARQUE

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

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

## REMARQUE

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

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

«  » et «  » s'effacent de l'écran.

## REMARQUE

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

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

## Stériliser

## REMARQUE

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

## REMARQUE

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

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

## MISE EN GARDE ! RISQUE D'ACCIDENT !

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

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

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

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

| fruits                  | température en °C | temps en minutes |
|-------------------------|-------------------|------------------|
| pommes mûres/dures      | 85                | 30/40            |
| compote de pommes       | 90                | 30               |
| cerises                 | 80                | 30               |
| poires 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-claude | 85                | 30               |
| pêches                  | 85                | 30               |
| pruneaux/prunes         | 90                | 30               |
| coings                  | 95                | 30               |
| myrtilles               | 85                | 25               |

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

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

## REMARQUE

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

- 6) Fixer le temps de stérilisation d'après les valeurs indiquées dans le tableau avec le bouton du régulateur « minutes » ❸ ein.
- 7) Démarrer l'appareil en actionnant la touche « chauffage START/STOP » ❹. Un signal sonore retentit et le chauffage commence. Dès que le chauffage est terminé, le signal sonore retentit, « X » s'affiche à l'écran et la minuterie commence le comptage (afficheur « minutes » ❺). Le signal sonore retentit lorsque le temps fixé pour la stérilisation est écoulé. L'appareil s'arrête. « X » et « ||||| » s'effacent de l'écran.
- 8) Placer un conteneur résistant à la température sous le robinet 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 ❹.
- 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 « U » clignote à l'écran. Faire immédiatement un appoint de liquide.

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

## Nettoyage et entretien

### ⚠ MISE EN GARDE ! RISQUE D'ACCIDENT !

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

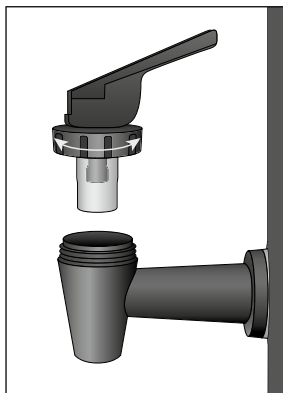
### ATTENTION ! RISQUE DE DOMMAGE MATÉRIEL !

-  N'immergez jamais l'appareil dans de l'eau ou dans d'autres liquides ! L'appareil risque d'être endommagé de manière irréparable.
- ▶ L'appareil ne doit pas être lavé au jet d'eau.
- ▶ Ne pas utiliser de produit nettoyant récurant ou corrosif. Ces produits pourraient attaquer la surface et endommager l'appareil de manière irréversible.
- Nettoyez l'appareil avec un chiffon légèrement humidifié. Utiliser un produit détergent doux pour les taches tenaces.
- Nettoyer l'écran avec un chiffon souple, non pelucheux.
- Nettoyer la grille de stérilisation ④ dans un bain savonneux doux puis rincer à l'eau claire.

## Nettoyage du robinet

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

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



## Détartrage

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

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

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

### REMARQUE

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

## Rangement

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

Conservez le stérilisateur dans un endroit sec.

## Recettes

### Pâté de foie à gros grains

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

#### Préparation

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

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

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

Laissez les bocaux environ 2 heures à 98 °C.

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

### Citrouille à la mode douce amère

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

**Préparation**

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

**Préparation spéciale :**

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

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

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

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

**Poires au caramel**

1,5 kg de poires (fermes/mûres)

150 g de sucre

750 ml d'eau

**Préparation**

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

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

Mettez les poires dans les verres préparés.

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

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

**Confiture de fraises**

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

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

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

## Mise au rebut



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

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



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

## Caractéristiques techniques

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

## **Garantie 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](http://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](mailto:kompernass@lidl.fr)

BE

### Service Belgique

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

E-Mail: [kompernass@lidl.be](mailto:kompernass@lidl.be)

IAN 313506

## 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

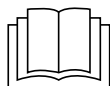
DE-44867 BOCHUM

ALLEMAGNE

[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)

# Inhoud

|                                                 |           |
|-------------------------------------------------|-----------|
| <b>Inleiding</b>                                | <b>62</b> |
| Informatie bij deze gebruiksaanwijzing          | 62        |
| Auteursrecht                                    | 62        |
| Gebruik in overeenstemming met bestemming       | 62        |
| Waarschuwingen                                  | 63        |
| <b>Veiligheidsvoorschriften</b>                 | <b>64</b> |
| <b>Inhoud van het pakket</b>                    | <b>67</b> |
| <b>Bedieningselementen</b>                      | <b>67</b> |
| <b>Opstellen en aansluiten</b>                  | <b>68</b> |
| Uitpakken                                       | 68        |
| De verpakking afvoeren                          | 68        |
| Apparaat plaatsen en gebruiksklaar maken        | 69        |
| <b>Levensmiddelen/inmaakpotten voorbereiden</b> | <b>70</b> |
| <b>Apparaat gebruiken</b>                       | <b>70</b> |
| Apparaat aan-/uitzetten                         | 70        |
| Inmaken                                         | 71        |
| Vloeistoffen verwarmen / warm houden            | 73        |
| <b>Oververhittingsbeveiliging</b>               | <b>74</b> |
| <b>Reiniging en onderhoud</b>                   | <b>74</b> |
| Reiniging van de tapkraan                       | 75        |
| Ontkalken                                       | 75        |
| <b>Opbergen</b>                                 | <b>76</b> |
| <b>Recepten</b>                                 | <b>76</b> |
| Grove leverworst                                | 76        |
| Pompoen, zoet-zuur                              | 76        |
| Karamelpere                                     | 77        |
| Aardbeienjam                                    | 77        |
| <b>Apparaat afdanken</b>                        | <b>78</b> |
| <b>Technische gegevens</b>                      | <b>78</b> |
| <b>Garantie van Kompernaß Handels GmbH</b>      | <b>79</b> |
| Service                                         | 80        |
| Importeur                                       | 80        |



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

## Inleiding

### Informatie bij deze gebruiksaanwijzing

Hartelijk gefeliciteerd met de aankoop van uw nieuwe apparaat.

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

### Auteursrecht

Deze documentatie is auteursrechtelijk beschermd.

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

### Gebruik in overeenstemming met bestemming

De inmaakketel is geschikt voor:

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

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

#### **WAARSCHUWING**

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

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

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

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

Het risico is uitsluitend voor de gebruiker.

## Waarschuwingen

In de onderhavige gebruiksaanwijzing worden volgende waarschuwingen gebruikt:

### **GEVAAR**

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

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

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

### **WAARSCHUWING**

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

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

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

### **LET OP**

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

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

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

### **OPMERKING**

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

## Veiligheidsvoorschriften

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

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

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

### **GEVAAR! STROOMSCHOK!**

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

** WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!**

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

## LET OP! MATERIËLE SCHADE!

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

## OPMERKING

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

## Inhoud van het pakket

Het apparaat wordt standaard met volgende componenten geleverd:

- Inmaakautomaat
- Inmaakrooster
- Deksel
- Gebruiksaanwijzing

### OPMERKING

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

## Bedieningselementen

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

## Opstellen en aansluiten

### Uitpakken

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

### De verpakking afvoeren

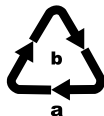
De verpakking beschermt het apparaat tegen transportschade. De verpakkingsmaterialen zijn niet schadelijk voor het milieu en gekozen uit afvoertechnische aspecten en daarom recyclebaar.



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

#### OPMERKING

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



Voer de verpakking af conform de milieuvoorschriften.

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

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

## Apparaat plaatsen en gebruiksklaar maken

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

#### OPMERKING

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

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

## OPMERKING

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

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

## OPMERKING

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

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

## Inmaken

## OPMERKING

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

## OPMERKING

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

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

## ⚠ WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

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

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

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

| Fruit                    | Temperatuur in °C | Tijd in minuten |
|--------------------------|-------------------|-----------------|
| Appels zacht/hard        | 85                | 30/40           |
| Appelmoes                | 90                | 30              |
| Kersen                   | 80                | 30              |
| Peren 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             |

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

## OPMERKING

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

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

## Vloeistoffen verwarmen / warm houden

### LET OP! MATERIËLE SCHADE!

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

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

### ⚠ WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

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

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

Vloeistoffen zonder vaste bestanddelen kunt u via de tapkraan ⑩ aftappen:

## LET OP! MATERIËLE SCHADE!

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

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

## OPMERKING

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

## Oververhittingsbeveiliging

Dit apparaat is uitgerust met een oververhittingsbeveiliging.

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

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

## Reiniging en onderhoud

### WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

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

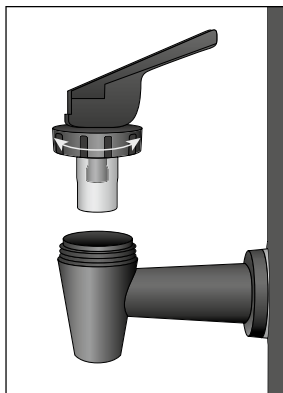
## LET OP! MATERIËLE SCHADE!

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

## Reiniging van de tapkraan

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

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



## Ontkalken

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

Ontkalk het apparaat zodra kalkafzetting zichtbaar wordt.

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

### OPMERKING

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

## Opbergen

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

Bewaar de inmaakketel op een droge plaats.

## Recepten

### Grove leverworst

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

#### Toebereding

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

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

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

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

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

### Pompoen, zoet-zuur

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

**Toebereiding**

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

**Bereid een aftreksel van:**

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

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

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

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

**Karamelperen**

1,5 kg peren (stevig/rijp)

150 g suiker

750 ml water

**Toebereiding**

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

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

Doe de peren in de geprepareerde glazen.

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

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

**Aardbeienjam**

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

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

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

## Apparaat afdanken



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

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



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

## Technische gegevens

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

## **Garantie van Kompernaß Handels GmbH**

Geachte klant,

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

### **Garantievoorwaarden**

De garantieperiode geldt vanaf de datum van aankoop. Bewaar de 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 contact op met de hierna genoemde serviceafdeling, **telefonisch** of **via e-mail**.
- Een als defect geregistreerd product kunt u dan zonder portokosten naar het aan u doorgegeven serviceadres sturen. Voeg het aankoopbewijs (kassabon) bij en vermeld waaruit het gebrek bestaat en wanneer het is opgetreden.



Op [www.lidl-service.com](http://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](mailto:kompernass@lidl.nl)

### **BE** Service België

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

E-Mail: [kompernass@lidl.be](mailto:kompernass@lidl.be)

IAN 313506

## Importeur

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

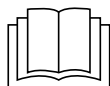
DE-44867 BOCHUM

DUITSLAND

[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)

# Spis treści

|                                                   |           |
|---------------------------------------------------|-----------|
| <b>Wstęp</b>                                      | <b>82</b> |
| Informacje o instrukcji obsługi                   | 82        |
| Prawa autorskie                                   | 82        |
| Zastosowanie zgodne z przeznaczeniem              | 82        |
| Ostrzeżenia                                       | 83        |
| <b>Wskazówki bezpieczeństwa</b>                   | <b>84</b> |
| <b>Zakres dostawy</b>                             | <b>87</b> |
| <b>Elementy obsługowe</b>                         | <b>87</b> |
| <b>Ustawianie i podłączanie</b>                   | <b>88</b> |
| Rozpakowanie                                      | 88        |
| Utylizacja opakowania                             | 88        |
| Ustawienie urządzenia i przygotowanie go do pracy | 89        |
| <b>Przygotowywanie żywności/słoików</b>           | <b>90</b> |
| <b>Korzystanie z urządzenia</b>                   | <b>90</b> |
| Włączanie i wyłączanie urządzenia                 | 90        |
| Wekowanie                                         | 91        |
| Podgrzewanie/podtrzymywanie ciepła płynów         | 93        |
| <b>Ochrona przed przegrzaniem</b>                 | <b>94</b> |
| <b>Czyszczenie i pielęgnacja</b>                  | <b>94</b> |
| Czyszczenie kranu                                 | 95        |
| Usuwanie kamienia                                 | 95        |
| <b>Przechowywanie</b>                             | <b>96</b> |
| <b>Przepisy</b>                                   | <b>96</b> |
| Grubo krojona kielbasa wątrobowa                  | 96        |
| Dynia słodko-kwaśna                               | 96        |
| Gruszki karmelowe                                 | 97        |
| Konfitura truskawkowa                             | 97        |
| <b>Utylizacja urządzenia</b>                      | <b>98</b> |
| <b>Dane techniczne</b>                            | <b>98</b> |
| <b>Gwarancja Kompernaß Handels GmbH</b>           | <b>99</b> |
| Serwis                                            | 100       |
| Importer                                          | 100       |



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

## Wstęp

### Informacje o instrukcji obsługi

Serdecznie gratulujemy zakupu nowego urządzenia.

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

### Prawa autorskie

Niniejsza dokumentacja jest chroniona prawem autorskim.

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

### Zastosowanie zgodne z przeznaczeniem

Garnek do pasteryzacji nadaje się do:

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

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

#### **OSTRZEŻENIE**

#### **Niebezpieczeństwo związane z użytkowaniem niezgodnym z przeznaczeniem!**

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

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

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

Wszelkie ryzyko ponosi wyłącznie użytkownik.

## Ostrzeżenia

W niniejszej instrukcji obsługi użyto następujących ostrzeżeń:

### **NIEBEZPIECZEŃSTWO**

**Ostrzeżenie o tym stopniu zagrożenia informuje o grożącej niebezpiecznej sytuacji.**

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

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

### **OSTRZEŻENIE**

**Informacja o tym stopniu zagrożenia oznacza możliwą sytuację niebezpieczną.**

Zignorowanie tego ostrzeżenia może doprowadzić do powstania obrażeń.

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

### **UWAGA**

**Ostrzeżenie o tym stopniu zagrożenia oznacza możliwość powstania szkód materialnych.**

Nieuniknięcie takiej niebezpiecznej sytuacji może doprowadzić do powstania szkód materialnych.

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

### **WSKAZÓWKA**

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

## Wskazówki bezpieczeństwa

W tym rozdziale zawarto ważne wskazówki dotyczące bezpiecznej obsługi urządzenia.

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

Aby zapewnić bezpieczne użytkowanie urządzenia należy przestrzegać następujących zasad bezpieczeństwa:



### **NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM!**

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

**⚠ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŻEŃ!**

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

## UWAGA! SZKODY MATERIALNE!

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

## WSKAZÓWKA

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

## Zakres dostawy

Urządzenie dostarczane jest standardowo z następującymi elementami:

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

### WSKAZÓWKA

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

## Elementy obsługowe

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

## Ustawianie i podłączanie

### Rozpakowanie

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

### Utylizacja opakowania

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



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



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

#### WSKAZÓWKA

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

## Ustawienie urządzenia i przygotowanie go do pracy

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

### UWAGA! SZKODY MATERIALNE!

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

### ⚠ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŻEŃ!

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

### WSKAZÓWKA

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

## Przygotowywanie żywności/słoików

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

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

Słoiki do wekowania są teraz gotowe do pasteryzacji.

## Korzystanie z urządzenia

### Włączanie i wyłączanie urządzenia

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

#### WSKAZÓWKA

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

**WSKAZÓWKA**

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

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

**WSKAZÓWKA**

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

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

**Wekowanie****WSKAZÓWKA**

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

**WSKAZÓWKA**

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

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

**⚠ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŻEŃ!**

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

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

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

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

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

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

## WSKAZÓWKA

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

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

## Podgrzewanie/podtrzymywanie ciepła płynów

### UWAGA! SZKODY MATERIALNE!

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

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

### ⚠ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŻEŃ!

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

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

## UWAGA! SZKODY MATERIALNE!

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

## WSKAZÓWKA

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

## Ochrona przed przegrzaniem

Urządzenie jest wyposażone w system zabezpieczający przed przegrzaniem.

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

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

## Czyszczenie i pielęgnacja

### ⚠ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŻEŃ!

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

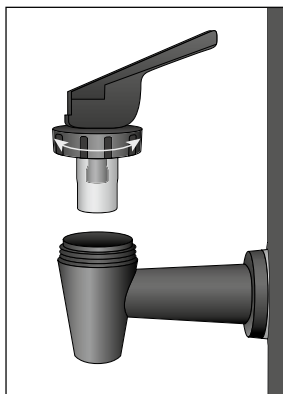
## UWAGA! SZKODY MATERIALNE!

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

## Czyszczenie kranu

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

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



## Usuwanie kamienia

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

W wypadku zauważenia osadów z kamienia przeprowadź odkamienianie.

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

### WSKAZÓWKA

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

## Przechowywanie

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

Przechowuj garnek do pasteryzacji w suchym miejscu.

## Przepisy

### Grubo krojona kielbasa wątrobowa

2 kg boczku wieprzowego ze skórą  
500 g wątroby wieprzowej  
500 g cebuli  
100 g smalcu wieprzowego  
2 łyżeczki rozdrobnionego ziela angielskiego  
1 łyżka tymianku i majeranku, suszone  
1 łyżeczka białego pieprzu  
1 łyżka soli

#### Przygotowanie

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

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

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

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

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

### Dynia słodko-kwaśna

2 kg dyni  
1/2 l octu  
1 l wody  
1/4 l octu winnego  
1 kg cukru  
Sok i skórka z cytryny  
Korzeń imbiru (świeży imbir pokrojony w plastry)  
Laska cynamonu  
Trochę goździków

**Przygotowanie**

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

**Przygotuj zalewę:**

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

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

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

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

**Gruszki karmelowe**

1,5 kg gruszek (twarde/dojrzałe)

150 g cukru

750 ml wody

**Przygotowanie**

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

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

Włóż gruszki do przygotowanych słoików.

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

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

**Konfitura truskawkowa**

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

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

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

## Utylizacja urządzenia



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

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



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

## Dane techniczne

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

## **Gwarancja Kompernaß Handels GmbH**

Szanowny Kliencie,

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

### **Warunki gwarancji**

Okres gwarancji rozpoczyna się od daty zakupu. Należy zachować oryginalny paragon (dowód zakupu) na przyszłość. Ten dokument jest wymagany jako dowód zakupu.

Jeżeli w ciągu trzech lat od daty zakupu produktu ujawni się wada materiałowa lub produkcyjna, produkt zostanie wedle naszego uznania nieodpłatnie naprawiony lub wymieniony na nowy. Warunkiem spełnienia tego świadczenia gwarancyjnego jest dostarczenie uszkodzonego urządzenia wraz z dowodem zakupu (paragonem fiskalnym) oraz krótkim opisem, na czym polega wada oraz kiedy wystąpiła.

Jeżeli wada jest objęta naszą gwarancją, otrzymasz z powrotem naprawiony lub nowy produkt. Wykonanie naprawy lub wymiana produktu nie rozpoczyna biegu nowego okresu gwarancji.

### **Okres gwarancji i ustawowe roszczenia gwarancyjne**

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

### **Zakres gwarancji**

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

Gwarancja dotyczy wad materiałowych lub produkcyjnych. Niniejsza gwarancja nie obejmuje części produktów, które są narażone na normalne zużycie, a zatem mogą być uważane za części ulegające zużyciu, ani uszkodzeń części łatwo łamliwych, np. przełączniki, akumulatory, formy do pieczenia lub części wykonane ze szkła.

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

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

## Realizacja zobowiązań gwarancyjnych

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

- W przypadku wszelkich pytań przygotuj paragon fiskalny oraz numer artykułu (np. IAN 12345) jako dowód zakupu.
- Numer artykuł można znaleźć na grawerowanej tabliczce znamionowej, umieszczonej na stronie tytułowej instrukcji (poniżej po lewej) lub na naklejce z tytułu albo na spodzie.
- W przypadku wystąpienia błędów działania lub innych wad, prosimy o kontakt z odpowiednim działem serwisu **telefonicznie** lub **przez e-mail**.
- Zarejestrowany jako wadliwy produkt możesz wtedy wraz z dołączonym dowodem zakupu (paragonem) oraz opisem i datą wystąpienia usterki wysłać nieodpłatnie na przekazany wcześniej adres serwisu.



Na stronie [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) możesz pobrać te i wiele innych instrukcji, filmów o produktach oraz oprogramowanie.

## Serwis

PL

**Serwis Polska**

Tel.: 22 397 4996

E-Mail: [kompernass@lidl.pl](mailto:kompernass@lidl.pl)

IAN 313506

## Importer

Pamiętaj, że poniższy adres nie jest adresem serwisu. Skontaktuj się najpierw z odpowiednim punktem serwisowym.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

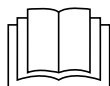
DE-44867 BOCHUM

NIEMCY

[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)

# Obsah

|                                                         |            |
|---------------------------------------------------------|------------|
| <b>Úvod</b> .....                                       | <b>102</b> |
| Informace k tomuto návodu k obsluze .....               | 102        |
| Autorské právo .....                                    | 102        |
| Použití dle předpisů .....                              | 102        |
| Výstražná upozornění .....                              | 103        |
| <b>Bezpečnostní pokyny</b> .....                        | <b>104</b> |
| <b>Rozsah dodávky</b> .....                             | <b>107</b> |
| <b>Ovládací prvky</b> .....                             | <b>107</b> |
| <b>Instalace a připojení</b> .....                      | <b>108</b> |
| Vybalení .....                                          | 108        |
| Likvidace obalu .....                                   | 108        |
| Postavení a příprava přístroje k provozu .....          | 109        |
| <b>Příprava potravin/zavařovacích sklenic</b> .....     | <b>109</b> |
| <b>Použití přístroje</b> .....                          | <b>110</b> |
| Zapnutí a vypnutí přístroje .....                       | 110        |
| Zavařování .....                                        | 111        |
| Zahřívání tekutin/udržování teploty .....               | 113        |
| <b>Ochrana proti přehřátí</b> .....                     | <b>114</b> |
| <b>Čištění a údržba</b> .....                           | <b>114</b> |
| Čištění kohoutu .....                                   | 114        |
| Odvápňování .....                                       | 115        |
| <b>Uložení</b> .....                                    | <b>115</b> |
| <b>Recepty</b> .....                                    | <b>116</b> |
| Hrubá paštika .....                                     | 116        |
| Dýně na sladko-kyselo .....                             | 116        |
| Karamelové hrušky .....                                 | 117        |
| Jahodová marmeláda .....                                | 117        |
| <b>Likvidace přístroje</b> .....                        | <b>118</b> |
| <b>Technická data</b> .....                             | <b>118</b> |
| <b>Záruka společnosti Kompernass Handels GmbH</b> ..... | <b>119</b> |
| Servis .....                                            | 120        |
| Dovozce .....                                           | 120        |



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

## Úvod

### Informace k tomuto návodu k obsluze

Blahopřejeme vám k zakoupení vašeho nového přístroje.

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

### Autorské právo

Tato dokumentace je chráněná autorským právem.

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

### Použití dle předpisů

Zavařovací automat je vhodný na:

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

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

#### VÝSTRAHA

##### **Nebezpečí na základě použití ne dle předpisů!**

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

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

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

Riziko nese sám v plném rozsahu provozovatel.

## Výstražná upozornění

V předloženém návodu k obsluze jsou použita následující výstražná upozornění:

### **NEBEZPEČÍ**

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

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

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

### **VÝSTRAHA**

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

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

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

### **POZOR**

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

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

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

### **UPOZORNĚNÍ**

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

## Bezpečnostní pokyny

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

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

Pro bezpečnou manipulaci s přístrojem dodržujte následující bezpečnostní pokyny:

### **NEBEZPEČÍ ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM!**

- ▶ Zkontrolujte přístroj před použitím na vnější viditelná poškození. Vadný nebo na zem padlý přístroj neuvádějte do provozu.
- ▶ Poškozené zástrčky nebo síťový kabel nechte ihned vyměnit autorizovanými odborníky nebo zákaznickým servisem – vyhnete se tím nebezpečí.
- ▶ Opravy na přístroji nechte provádět pouze autorizovanými odbornými podniky nebo službou 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 standardně dodává s následujícími komponenty:

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

### UPOZORNĚNÍ

- Zkontrolujte dodávku na kompletnost a viditelné poškození.
- V případě neúplné dodávky nebo poškození, vzniklé v důsledku vadného obalu nebo dopravou, kontaktujte servisní hotline (viz kapitolu **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 navijení kabelu
- ❾ otočný ovladač „teplota“ (°C) a současně tlačítko START/STOP
- ❿ odběrný kohout
- ⓫ odběrná páčka

## Instalace a připojení

### Vybalení

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

### Likvidace obalu

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

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



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



Balení zlikvidujte ekologicky.

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

1 – 7: Plasty,

20 – 22: Papír a lepenka,

80 – 98: Kompozitní materiály.

#### UPOZORNĚNÍ

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

## Postavení a příprava přístroje k provozu

- Síťový kabel kompletně odviňte z navíjení kabelu ⑧.
- 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 ②. Nebezpečí popálení!
- Nalijte cca 5 litrů vody do přístroje a nechte jej po dobu 20 minut při teplotě 100° C vařit (viz část "Zapnutí a vypnutí přístroje"). Po převaření vodu vylijte.

### UPOZORNĚNÍ

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

## Příprava potravin/zavařovacích sklenic

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

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

Zavařovací sklenice jsou nyní připraveny k zavařování.

## Použití přístroje

### Zapnutí a vypnutí přístroje

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

#### 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 . Přístroj se začne ohřívát. Ohřívání se zobrazí zvyšujícím se sloupcem „|||||“. V displejové indikaci „aktuální teplota“  se zobrazí momentálně aktuální ohřívací teplota. Jakmile je ohřívání ukončeno, zazní signál, na displeji se zobrazí „X“ a začne běžet nastavený čas v displejové indikaci „minuty“ .

#### UPOZORNĚNÍ

- Během provozu přístroje podsvícení displeje trvale svítí.

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

#### UPOZORNĚNÍ

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

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

## Zavařování

### UPOZORNĚNÍ

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

### UPOZORNĚNÍ

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

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

### ⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

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

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

Při volbě teploty se orientujte podle následujících tabulek:

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

| Ovoce              | Teplota v °C | Čas v minutách |
|--------------------|--------------|----------------|
| Jablka měkká/tvrdá | 85           | 30/40          |
| Jablečné pyré      | 90           | 30             |
| Třešně             | 80           | 30             |
| Hrušky 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 tehdy, až když dosáhl zavařovací automat nastavenou teplotu. Ohřívání může trvat při celkem naplněném přístroji až 90 minut!

- 6) Nastavte v tabulce uvedený zavařovací čas otočným ovladačem „minuty“ ③.
- 7) Stisknutím tlačítka ohřívání START/STOP ⑨ přístroj zapnete a uveďte do provozu. Zazní signál a začne ohřívání. Jakmile je ohřívání ukončeno, zazní signál, na displeji se zobrazí „X“ a začne běžet nastavený čas v displejové indikaci „minuty“ ⑤. Po uplynutí nastaveného zavařovací doby zazní signál. Přístroj se vypne. „X“ a „|||||“ na displeji zhasnou.
- 8) Pod odběrný kohout ⑩ postavte tepelně odolnou nádobu a stiskněte odběrnou páčku ⑪ směrem dolů. Voda vyteče ven.
- 9) Po odečtení horké vody nechte zavařovací sklenice vychladnout.

## Zahřívání tekutin/udržování teploty

### POZOR! VĚCNÉ ŠKODY!

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

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

### ⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

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

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

Tekutiny bez tuhých součástí můžete odebírat pomocí odebíracího kohoutku ⑩:

### POZOR! VĚCNÉ ŠKODY!

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

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

### UPOZORNĚNÍ

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

## Ochrana proti přehřátí

Tento přístroj je vybaven ochranou před přehřátím.

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

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

## Čištění a údržba

### **VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!**

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

### **POZOR! VĚCNÉ ŠKODY!**



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

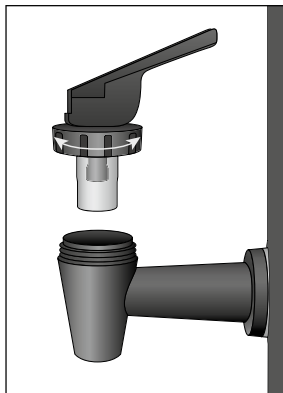
- Přístroj se nesmí čistit proudem vody.
- Nepoužívejte abrazivní ani leptavé čisticí prostředky. Mohly by narušit povrch přístroje a způsobit jeho nenávratné poškození.
- Zařízení čistěte lehce navlhčeným hadříkem. Na těžce odstranitelné nečistoty použijte jemný čisticí prostředek nanesený na hadříku.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

## Čištění kohoutu

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

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

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



## Odvápňování

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

Jakmile zpozorujete vápenaté usazeniny, okamžitě je z přístroje odstraňte.

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

### UPOZORNĚNÍ

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

## Uložení

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

Zavařovací automat uchovávejte na suchém místě.

## Recepty

### Hrubá paštika

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

#### Příprava

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

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

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

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

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

### Dýně na sladko-kyselo

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

#### Příprava

Dýni 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 litru vody). Nechte kostky dýně v něm 12 hodin odstát. Na druhý den vylijte roztok a kostky dýně nechte dobře odkapat.

**Přípravte nálev z:**

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

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

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

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

## **Karamelové hrušky**

1,5 kg hrušek (tuhé/zralé)

150 g cukru

750 ml vody

**Příprava**

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

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

Oloupané hrušky dejte do připravených zavařovacích sklenic.

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

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

## **Jahodová marmeláda**

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

Jahodovou masu dejte do zavařovacích sklenic (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



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

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



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

## Technická data

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

## **Záruka společnosti Kompernass Handels GmbH**

Vážená zákaznice, vážený zákazník,

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

### **Záruční podmínky**

Záruční doba začíná plynout dnem nákupu. Dobře uschovejte 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 vyměnění 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 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 provozovny, záruční nároky zanikají.

## Vyřízení v případě záruky

Pro zajištění rychlého Vaší žádosti postupujte podle následujících pokynů:

- Pro všechny dotazy mějte připraven pokladní lístek a číslo výrobku (např. IAN 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](http://www.lidl-service.com) si můžete stáhnout tyto a mnoho dalších příruček, videí o výrobku a software.

## Servis



### Servis Česko

Tel.: 800143873

E-Mail: [kompernass@lidl.cz](mailto:kompernass@lidl.cz)

IAN 313506

## Dovozce

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

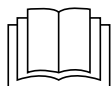
DE-44867 BOCHUM

NĚMECKO

[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)

# Obsah

|                                                         |            |
|---------------------------------------------------------|------------|
| <b>Úvod</b> .....                                       | <b>122</b> |
| Informácie k tomuto návodu na používanie. ....          | 122        |
| Autorské práva. ....                                    | 122        |
| Používanie primerané účelu. ....                        | 122        |
| Varovania .....                                         | 123        |
| <b>Bezpečnostné pokyny</b> .....                        | <b>124</b> |
| <b>Obsah dodávky</b> .....                              | <b>127</b> |
| <b>Ovládacie prvky</b> .....                            | <b>127</b> |
| <b>Umiestnenie a pripojenie</b> .....                   | <b>128</b> |
| Vybalenie. ....                                         | 128        |
| Likvidácia obalových materiálov .....                   | 128        |
| Umiestnenie a príprava prístroja .....                  | 129        |
| <b>Príprava potravín/zaváracích pohárov</b> .....       | <b>129</b> |
| <b>Používanie prístroja</b> .....                       | <b>130</b> |
| Zapnutie a vypnutie prístroja .....                     | 130        |
| Zaváranie .....                                         | 131        |
| Ohrievanie a udržiavanie tekutín v teple .....          | 133        |
| <b>Ochrana pred prehriatím</b> .....                    | <b>134</b> |
| <b>Čistenie a údržba</b> .....                          | <b>134</b> |
| Čistenie kohútika .....                                 | 135        |
| Odvápňovanie. ....                                      | 135        |
| <b>Uskladnenie</b> .....                                | <b>136</b> |
| <b>Recepty</b> .....                                    | <b>136</b> |
| Hrubá pečeňovka .....                                   | 136        |
| Sladkokyslá tekvica .....                               | 136        |
| Karamelové hrušky. ....                                 | 137        |
| Jahodový džem .....                                     | 137        |
| <b>Likvidácia prístroja</b> .....                       | <b>138</b> |
| <b>Technické údaje</b> .....                            | <b>138</b> |
| <b>Záruka spoločnosti Kompernass Handels GmbH</b> ..... | <b>139</b> |
| Servis .....                                            | 140        |
| Dovozca .....                                           | 140        |



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

## Úvod

### Informácie k tomuto návodu na používanie

Srdečne Vám gratulujeme ku kúpe Vášho nového prístroja.

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

### Autorské práva

Táto dokumentácia je chránená podľa zákona o autorských právach.

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

### Používanie primerané účelu

Zavárací automat je vhodný na:

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

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

#### **VAROVANIE**

#### **Nebezpečenstvo spôsobené používaním mimo rámca určenia!**

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

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

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

Riziko znáša výlučne prevádzkovateľ.

## Varovania

V tomto návode na používanie sú uvedené nasledujúce varovania:

### **NEBEZPEČENSTVO**

**Varovanie s týmto stupňom nebezpečenstva označuje hroziacu nebezpečnú situáciu.**

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

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

### **VAROVANIE**

**Varovanie s týmto stupňom nebezpečenstva označuje možnú nebezpečnú situáciu.**

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

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

### **POZOR**

**Varovanie s týmto stupňom nebezpečenstva označuje možné vecné škody.**

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

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

### **UPOZORNENIE**

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

## Bezpečnostné pokyny

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

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

Pre bezpečné zaobchádzanie s prístrojom dodržujte nasledujúce bezpečnostné pokyny:

### **NEBEZPEČENSTVO ÚRAZU ELEKTRICKÝM PRÚDOM!**

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

**⚠ VAROVANIE! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!**

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

## **POZOR! VECNÉ ŠKODY!**

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

## **UPOZORNENIE**

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

## Obsah dodávky

Prístroj sa štandardne dodáva s nasledujúcou výbavou:

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

### UPOZORNENIE

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

## Ovládacie prvky

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

## Umiestnenie a pripojenie

### Vybalenie

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

### Likvidácia obalových materiálov

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



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

#### UPOZORNENIE

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



Obal zlikvidujte ekologicky.

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

1–7: Plasty,

20–22: Papier a lepenka,

80–98: Kompozitné materiály.

## Umiestnenie a príprava prístroja

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

### POZOR! VECNÉ ŠKODY!

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

### ⚠ VAROVANIE! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

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

### UPOZORNENIE

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

## Príprava potravín/zaváracích pohárov

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

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

Zaváracie poháre sú teraz pripravené na zaváranie.

## Používanie prístroja

### Zapnutie a vypnutie prístroja

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

#### UPOZORNENIE

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

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

#### UPOZORNENIE

- Osvetlenie pozadia displeja počas prevádzky prístroja svieti trvalo.

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

#### UPOZORNENIE

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

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

## Zaváranie

### UPOZORNENIE

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

### UPOZORNENIE

- Konzervujte len čerstvé potraviny. Prezreté ovocie a zelenina nie sú vhodné na zaváranie.
  - Dbajte na čistotu zaváracích pohárov! Najlepšie je pred vložením potravín variť zaváracie poháre asi 5 – 7 minút. Tým sa zničia všetky zárodky a baktérie.
- 1) Vložte zaváracu mriežku ❹ do zaváracieho automatu. Dávajte pozor na to, aby zavarovacia mriežka ❹ sa nedotýkala snímača teploty vo vnútri prístroja.
  - 2) Naplnené a dobre uzavreté zaváracie poháre postavte na zaváracu mriežku ❹. Prípadné zaváracie poháre postavte nad seba.
  - 3) Nalite do zaváracieho automatu toľko vody, dokiaľ horné zaváracie poháre nestoja minimálne do 3/4 vo vode. Neprekročte však pritom značku MAX. Dávajte pozor na to, aby boli zaváracie poháre v dolnej polohe dobre uzatvorené tak, aby do nich nemohla vniknúť žiadna voda.
  - 4) Zatvorte zavárací automat vekom ❶.

### **VAROVANIE! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!**

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

5) Otočným regulátorom „Teplota“ ⑨ nastavte požadovanú teplotu.

Pri voľbe teploty sa riad'ite podľa nasledujúcej tabuľky:

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

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

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

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

## UPOZORNENIE

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

## Ohrievanie a udržiavanie tekutín v teple

### POZOR! VECNÉ ŠKODY!

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

### ⚠ VAROVANIE! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

- Keď je prístroj v horúcom stave, chytajte ho len za rukoväť ②. Nebezpečenstvo popálenia!
- 3) Otočným regulátorom „Teplota“ ⑨ nastavte požadovanú teplotu.
- 4) Stlačte tlačidlo TIMER ③. Na displeji sa zobrazí „∞“. Teraz netreba nastavovať dobu zavárania. Prístroj bude zohrievať dovtedy, kým ho nevypnete.
- 5) Pravidelne miešajte tekutinu, aby sa teplo rovnomerne rozdelilo.
- 6) Po dosiahnutí požadovanej teploty zaznie pípnutie.

7) Tekutiny bez pevných častíc môžete čapovať cez kohút 10:

## POZOR! VECNÉ ŠKODY!

► Nečapujte tekutiny obsahujúce tuhé časti, ako sú napríklad polievky a pod. Tuhé častice upchajú kohútik 10!

1) Podržte pohár alebo podobnú nádobku pod kohútom 10 a stlačte páčku 11 nadol.

2) Keď máte v pohári požadované množstvo tekutiny, pusťte páčku 11. Kohútik 10 je opäť zatvorený.

## UPOZORNENIE

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

## Ochrana pred prehriatím

Tento prístroj má zabudovanú ochranu pred prehriatím.

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

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

## Čistenie a údržba

### ⚠ VAROVANIE! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

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

### POZOR! VECNÉ ŠKODY!



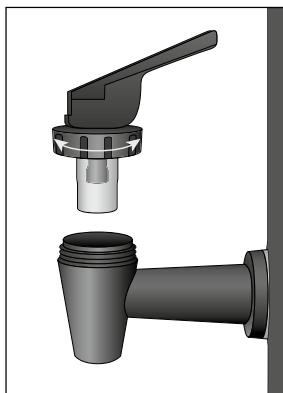
Nikdy neponárajte prístroj do vody ani do iných tekutín! Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!

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

## Čistenie kohútika

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

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



## Odvápňovanie

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

Odvápnite prístroj, len čo uvidíte vápenné usadeniny.

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

### UPOZORNENIE

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

## Uskladnenie

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

Zavárací automat uskladnite na suchom mieste.

## Recepty

### Hrubá pečeňovka

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

#### Príprava

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

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

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

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

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

### Sladkokyslá tekvica

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

**Príprava**

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

**Prípravíme mäsový vývar:**

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

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

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

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

**Karamelové hrušky**

1,5 kg hrušiek (tvrdé/zrelé)

150 g cukru

750 ml vody

**Príprava**

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

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

Dajte hrušky do pripravených pohárov.

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

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

**Jahodový džem**

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

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

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

## Likvidácia prístroja



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

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



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

## Technické údaje

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

## **Záruka spoločnosti Kompernass Handels GmbH**

Vážená zákazníčka, vážený zákazník,

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

### **Záručné podmienky**

Záručná doba začína plynúť dátumom nákupu. Prosím, uschovajte si originálny pokladničný blok. Tento doklad slúži ako doklad o zakúpení.

Ak v priebehu troch rokov od dátumu zakúpenia tohto výrobku dôjde k chybe materiálu alebo výrobnej chybe, výrobok Vám podľa nášho uváženia bezplatne opravíme alebo vymeníme. Podmienkou tohto záručného plnenia je, že počas trojročnej lehoty sa poškodený prístroj a doklad o zakúpení (pokladničný blok) predložia so stručným popisom, v čom spočíva chyba prístroja a kedy k nej došlo.

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

### **Záručná doba a zákonné nároky na odstránenie chýb**

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

### **Rozsah záruky**

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

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

Táto záruka zaniká v prípade poškodenia výrobku neodborným používaním alebo neodbornou údržbou. Na správne používanie výrobku sa musia presne dodržiavať všetky pokyny, uvedené v návode na obsluhu. Bezpodmienečne sa musí zabrániť použitiu alebo úkonom, ktoré sa v návode na obsluhu neodporúčajú alebo pred ktorými sa varuje.

Výrobok je určený len na súkromné použitie a nie na priemyselné používanie. Záruka zaniká pri nesprávnom a neodbornom zaobchádzaní, pri použití násilia a pri zásahoch, ktoré neboli vykonané našim autorizovaným servisom.

## Vybavenie v prípade záruky

Na zaručenie rýchleho vybavenia Vašej žiadosti postupujte podľa nasledujúcich pokynov:

- Na všetky otázky majte pripravený pokladničný doklad a číslo výrobku (napr. IAN 12345) ako doklad o nákupe.
- Číslo výrobku nájdete na výrobnom štítku, gravúre, na titulnej stránke Vášho návodu na obsluhu (dole vľavo) alebo ako nálepku na zadnej alebo spodnej strane.
- Ak dôjde k funkčným poruchám alebo iným nedostatkom, kontaktujte najprv nižšie uvedené servisné oddelenie **telefonicky** alebo **e-mailom**.
- Výrobok, zaevidovaný ako poruchový, môžete potom spolu s dokladom o nákupe (pokladničný blok) a uvedením popisu chyby a dátumu, kedy k nej došlo, bezplatne odoslať na adresu servisného strediska, ktorá Vám bude oznámená.



Na webových stránkach [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) si môžete stiahnuť tieto a mnoho ďalších príručiek, videá o výrobkoch a softvéry.

## Servis



**Servis Slovensko**

Tel. 0850 232001

E-Mail: [kompernass@lidl.sk](mailto:kompernass@lidl.sk)

IAN 313506

## Dovozca

Majte na pamäti, že nižšie uvedená adresa nie je adresou servisného strediska. Najprv kontaktujte uvedené servisné stredisko.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

NEMECKO

[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)

**KOMPERNASS HANDELS GMBH**

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

GERMANY

[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)

Stand der Informationen · Last Information Update · Version des informations

Stand van de informatie · Stan informacii · Stav informací · Stav informácií:

11/2018 · Ident.-No.: SEAD1800A1-092018-2

---

IAN 313506