

## Stérilisateur SEAD 1800 A1

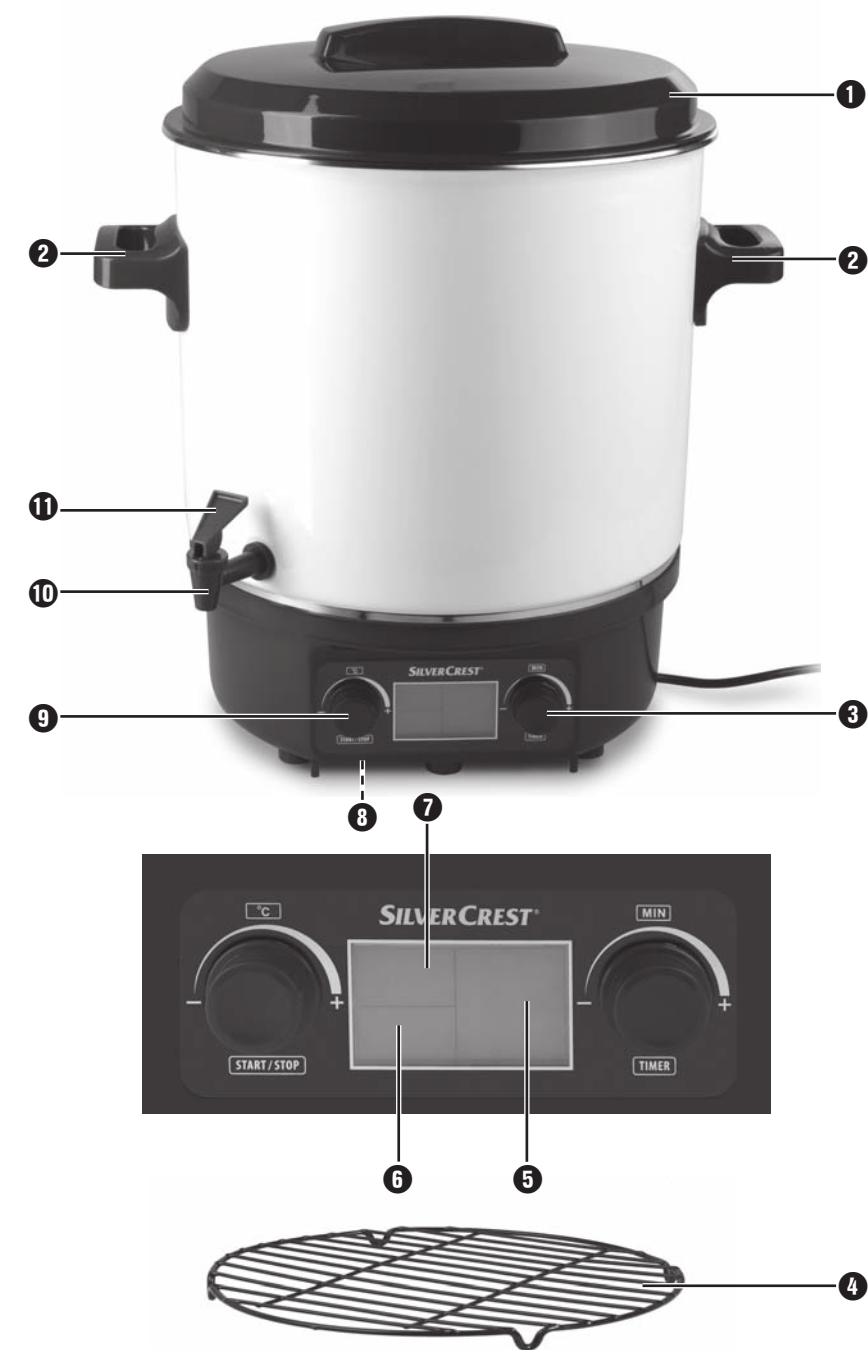


**FR** **Stérilisateur**  
**BE** Mode d'emploi

**NL** **Inmaakautomaat**  
**BE** Gebruiksaanwijzing

**DE** **Einkochautomat**  
**AT** Bedienungsanleitung  
**CH**

KOMPERNASS GMBH  
BURGSTRASSE 21 · D-44867 BOCHUM  
[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)  
ID-Nr.: SEAD 1800 A1-09/11-V2  
IAN: 71772



# Sommaire

|                                                             |           |
|-------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>Introduction</b>                                         | <b>2</b>  |
| Informations relatives à ce mode d'emploi                   | 2         |
| Droits d'auteur                                             | 2         |
| Utilisation conforme                                        | 2         |
| Avertissements                                              | 3         |
| <b>Consignes de sécurité</b>                                | <b>4</b>  |
| <b>Matériels fournis</b>                                    | <b>6</b>  |
| <b>Boutons de commande et afficheurs</b>                    | <b>6</b>  |
| <b>Installation et raccordement</b>                         | <b>7</b>  |
| Déballage                                                   | 7         |
| Recyclage de l'emballage                                    | 7         |
| Mise en place de l'appareil, préparation pour l'utilisation | 7         |
| <b>Utilisation de l'appareil</b>                            | <b>8</b>  |
| Mise en marche, mise à l'arrêt de l'appareil                | 8         |
| Stériliser                                                  | 9         |
| Chauffage de produits liquides / maintien à la température  | 11        |
| <b>Protection contre la surchauffe</b>                      | <b>12</b> |
| <b>Nettoyage et entretien</b>                               | <b>13</b> |
| Nettoyage du robinet                                        | 14        |
| Détartrage                                                  | 14        |
| <b>Rangement</b>                                            | <b>15</b> |
| <b>Recettes</b>                                             | <b>15</b> |
| Pâté de foie à gros grains                                  | 15        |
| Citrouille à la mode douce amère                            | 16        |
| Poires au caramel                                           | 17        |
| Confiture de fraises                                        | 17        |
| <b>Mise au rebut</b>                                        | <b>17</b> |
| <b>Caractéristiques techniques</b>                          | <b>18</b> |
| Remarque concernant la déclaration de conformité CE         | 18        |
| <b>Importateur</b>                                          | <b>18</b> |
| <b>Garantie</b>                                             | <b>19</b> |
| <b>Service après-vente</b>                                  | <b>19</b> |

## Introduction

### Informations relatives à ce mode d'emploi

Ce mode d'emploi fait partie intégrante du stérilisateur/réchauffeur SEAD 1800 A1 (désigné ci-après par appareil) et vous donne des indications importantes sur l'utilisation normale du matériel, la sécurité, le montage et le raccordement.

Le mode d'emploi doit en tout temps être accessible à proximité de l'appareil. Toute personne en charge du montage, de l'utilisation et du dépannage de l'appareil doit avoir pris connaissance du mode d'emploi.

Conservez ce mode d'emploi et remettez-le au nouveau propriétaire de l'appareil en cas de vente.

### 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 n'est pas prévu pour des personnes (y compris des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales ou dont le manque d'expérience ou de connaissances les empêchent d'assurer un usage sûr des appareils, s'ils n'ont pas été surveillés ou initiés au préalable.
- ▶ Les enfants doivent être surveillés afin d'éviter qu'ils ne jouent avec l'appareil.
- ▶ Risque d'échappement de vapeurs chaudes. Le conteneur est très chaud en cours d'opération. Portez par conséquent des gants de cuisine.
- ▶ Assurez-vous que l'appareil repose sur un support stable et en position verticale avant de le mettre en marche.
- ▶ Ne déplacez plus l'appareil après la mise en chauffe !

### **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.

### **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 **carte de garantie**).

## Boutons de commande et afficheurs

- ❶ Couvercle
- ❷ Poignées calorifugées
- ❸ Bouton tournant «Minutes» de la minuterie, aussi touche de commande TIMER
- ❹ Grille du stérilisateur
- ❺ Afficheur «minutes»
- ❻ Afficheur «température en cours»
- ❼ Afficheur «température réglée»
- ❽ Enroulement du cordon
- ❾ Bouton tournant du régulateur «Température» 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 retour des emballages dans la filière de recyclage permet d'économiser les matières premières et réduit la quantité de déchets. Diriger vers une déchetterie les matériaux d'emballage qui ne sont plus utilisés, en conformité avec la réglementation.

### REMARQUE

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

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

- Déroulez complètement le cordon d'alimentation (enrouleur de câble ⑧).
- 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 ②. Risque de brûlure !
- Remplir l'appareil avec environ 5 litres d'eau et laisser chauffer 20 minutes (se reporter au paragraphe «Mise en marche et mise à l'arrêt de l'appareil»). Vider l'eau ensuite.

## 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.

## 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**.
- 3) Actionnez la touche «chauffage 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, «X» s'affiche à l'écran et la minuterie démarre pour le comptage de temps (afficheur «minutes» **5**).

## REMARQUE

- L'éclairage d'arrière fond de l'écran s'éteint automatiquement 5 minutes après le dernier actionnement d'un bouton tournant. L'écran s'éclaire de nouveau en réactionnant un bouton tournant.

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

## REMARQUE

- Actionner la touche «chauffage START/STOP» **9** 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

FR  
BE

### 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 ④ dans le stérilisateur.
- 2) Placez les bocaux bien remplis et bien fermés sur la grille du stérilisateur ④.

### REMARQUE

- L'appareil admet au maximum 14 bocaux de 1 litre (diamètre 11,5 cm / hauteur 13,2 cm) disposés en deux couches.

- 3) Verser suffisamment d'eau dans l'appareil jusqu'à ce que les bocaux de la rangée du haut soient immergés aux 3/4. Vérifier que les bocaux de la couche inférieure soient bien fermés, afin d'éviter toute pénétration d'eau.
- 4) Fermer le stérilisateur avec le couvercle ①.

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

- Lorsqu'il est chaud, saisissez l'appareil uniquement au niveau des poignées ②. 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                  | Temperatur in °C | temps en minutes |
|-------------------------|------------------|------------------|
| pommes mûres/dures      | 85               | 30/40            |
| compote de pommes       | 90               | 30               |
| cerises                 | 80               | 30               |
| poires dures/mûres      | 90               | 30/80            |
| fraises/mûres           | 80               | 25               |
| rhubarbe                | 95               | 30               |
| framboises/groseilles   | 80               | 30               |
| cassis/airelles         | 90               | 25               |
| abricots                | 85               | 30               |
| mirabelles/reine-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              |

|                              |           |     |
|------------------------------|-----------|-----|
| champignons                  | 100 (MAX) | 110 |
| haricots                     | 100 (MAX) | 120 |
| tomates/concentré de tomates | 90        | 30  |

### REMARQUE

- Les durées indiquées dans le tableau concernent des temps de stérilisation effectifs. Le processus de stérilisation (et le comptage du temps réglé) ne commence vraiment que lorsque l'appareil a atteint la température de consigne. La mise en température peut prendre jusqu'à 90 minutes pour un appareil plein !
- 6) Fixer le temps de stérilisation d'après les valeurs indiquées dans le tableau avec le bouton du régulateur «minutes» **3** ein.
  - 7) Démarrer l'appareil en actionnant la touche «chauffage START/STOP» **9**. Un signal sonore retentit et le chauffage commence. Dès que le chauffage est terminé, le signal sonore retentit, «» s'affiche à l'écran et la minuterie commence le comptage (afficheur «minutes» **5**). Le signal sonore retentit lorsque le temps fixé pour la stérilisation est écoulé. L'appareil s'arrête. «» et «» s'effacent de l'écran.
  - 8) Placer un conteneur résistant à la température sous le robinet **10** et appuyer le levier **11** vers le bas. L'eau s'écoule.
  - 9) Laisser les bocaux se refroidir une fois l'eau chaude évacuée.

## Chauffage de produits liquides / maintien à la température

### ATTENTION - RISQUE DE DOMMAGE MATÉRIEL !

- Remplissez les liquides au maximum jusqu'à la marque MAX ! Sinon, le liquide risque de déborder!
- 1) Verser le produit liquide (vin chaud, chocolat chaud, etc.) dans le stérilisateur/réchauffeur.
  - 2) Placer le couvercle **1** sur le stérilisateur/réchauffeur.

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

- Lorsqu'il est chaud, saisissez l'appareil uniquement au niveau des poignées **2**. Risque de brûlure !
- 3) Réglez la température appropriée avec le bouton de réglage de la température **9**.
  - 4) Actionnez la touche TIMER **3**. L'écran affiche «». Ne pas fixer un temps de stérilisation. L'appareil continue à chauffer tant qu'il reste sous tension.

- 5) Remuez régulièrement les liquides pour une répartition uniforme de la chaleur.
- 6) Un signal sonore retentit lorsque la température souhaitée est atteinte.

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

**ATTENTION - RISQUE DE DOMMAGE MATÉRIEL !**

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

- 1) Tenez un gobelet ou un récipient similaire sous le robinet 10 et appuyez le levier du robinet 11 vers le bas.
- 2) Dès que la quantité de liquide souhaitée se trouve dans le récipient, relâchez le levier du robinet 11.

**REMARQUE**

- Pour prélever des quantités plus importantes, tirer le levier 11 vers le haut, jusqu'à ce qu'il reste immobile. Le levier 11 reste alors sur cette position.

**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

FR  
BE

### **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.

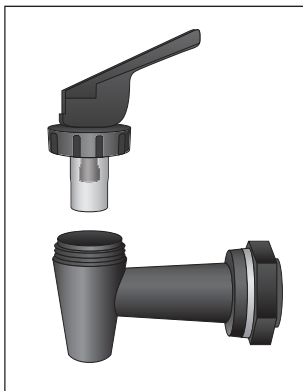
### **ATTENTION - RISQUE DE DOMMAGE MATÉRIEL !**

- ▶ 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  dans un bain savonneux doux puis rincer à l'eau claire.

## Nettoyage du robinet

Pour nettoyer soigneusement le robinet ⑩, on peut dévisser le levier ⑪.

- 1) Dévisser le levier ⑪.
- 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) Revisser le levier ⑪ sur le robinet ⑩.



## 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 détartage, rincer abondamment l'appareil à l'eau claire.

## 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. Saupoudrer avec du sucre gélifiant dans le rapport 1:1 (soit 1000 g de sucre pour 1000 g de fraises). Laisser reposer une nuit, puis remuer.

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

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

## Mise au rebut



**L'appareil ne doit jamais être jeté dans la poubelle pour les déchets domestiques. Ce produit est assujéti à la directive européenne 2002/96/EC.**

Remettre l'appareil à une déchetterie ou un point de collecte spécifique pour ce type de déchet. Suivre les recommandations pour l'évacuation des déchets.

En cas de doute prendre contact avec les services techniques de la mairie.

## Caractéristiques techniques

|                         |                                                |
|-------------------------|------------------------------------------------|
| Alimentation en tension | 220 - 240 V ~ 50 Hz                            |
| consommation            | 1 800 W                                        |
| capacité                | env. 27 litres                                 |
| plage de température    | 30 - 100 °C                                    |
| Indice de protection    | IPX3 (protection contre les projections d'eau) |

## Remarque concernant la déclaration de conformité CE

Cet appareil est conforme aux exigences fondamentales et aux prescriptions correspondantes de la directive sur la compatibilité électromagnétique (CEM) 2004/108/EC et de la directive «Basse tension» 2006/95/EC.



La déclaration de conformité originale est disponible chez l'importateur.

## Importateur

KOMPERNASS GMBH  
BURGSTRASSE 21  
44867 BOCHUM, GERMANY  
[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)

## Garantie

Cet appareil est garanti 3 ans à partir de la date d'achat. La fabrication se fait sous contrôle d'un plan assurance qualité.

Veuillez conserver le ticket de caisse en guise de preuve d'achat. Dans le cas où la garantie s'applique, appeler le service après-vente concerné. Cette condition doit être respectée pour assurer l'expédition gratuite de votre marchandise.

### REMARQUE

- Cette garantie s'applique uniquement en cas de vice de fabrication et ne concerne pas les pièces d'usure (piles, etc.) ou les dommages subis par des éléments fragiles (commutateur, etc.).

Le produit est exclusivement destiné à un usage privé et non commercial. La garantie est annulée en cas de manipulation incorrecte ou inappropriée et en cas d'intervention qui n'aurait pas été réalisée par un de nos centres de service après-vente agréés.

Cette garantie ne constitue pas une restriction de vos droits légaux. Une intervention au titre de la garantie ne donne pas lieu à une prolongation du délai de garantie, la même disposition s'applique concernant les pièces réparées ou remplacées.

Signaler sans délai un dommage ou un manque constaté après déballage, au plus tard deux jours après la date d'achat.

Les réparations après le délai de garantie font l'objet de facturations.

## Service après-vente

FR

### Service France

Tel.: 0800 919270

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

IAN 71772

BE

### Service Belgique

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

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

IAN 71772



# Inhoud

|                                                        |           |
|--------------------------------------------------------|-----------|
| <b>Inleiding</b> .....                                 | <b>22</b> |
| Informatie bij deze gebruiksaanwijzing .....           | 22        |
| Auteursrecht .....                                     | 22        |
| Gebruik in overeenstemming met bestemming .....        | 22        |
| Waarschuwingen .....                                   | 23        |
| <b>Veiligheidsvoorschriften</b> .....                  | <b>24</b> |
| <b>Inhoud van het pakket</b> .....                     | <b>26</b> |
| <b>Bedieningselementen</b> .....                       | <b>26</b> |
| <b>Opstellen en aansluiten</b> .....                   | <b>27</b> |
| Uitpakken .....                                        | 27        |
| De verpakking afvoeren .....                           | 27        |
| Apparaat plaatsen en gebruiksklaar maken .....         | 27        |
| <b>Apparaat gebruiken</b> .....                        | <b>28</b> |
| Apparaat aan-/uitlezen .....                           | 28        |
| Inmaken .....                                          | 29        |
| Vloeistoffen verwarmen / warm houden .....             | 31        |
| <b>Oververhittingsbeveiliging</b> .....                | <b>32</b> |
| <b>Reiniging en onderhoud</b> .....                    | <b>33</b> |
| Reiniging van de tapkraan .....                        | 34        |
| Ontkalken .....                                        | 34        |
| <b>Opbergen</b> .....                                  | <b>35</b> |
| <b>Recepten</b> .....                                  | <b>35</b> |
| Grove leverworst .....                                 | 35        |
| Pompoen, zoet-zuur .....                               | 36        |
| Karamelpere .....                                      | 37        |
| Aardbeienjam .....                                     | 37        |
| <b>Apparaat afdanken</b> .....                         | <b>37</b> |
| <b>Technische gegevens</b> .....                       | <b>38</b> |
| Voorschriften over de EG-conformiteitsverklaring ..... | 38        |
| <b>Importeur</b> .....                                 | <b>38</b> |
| <b>Garantie</b> .....                                  | <b>39</b> |
| <b>Service</b> .....                                   | <b>39</b> |

## Inleiding

NL  
BE

### Informatie bij deze gebruiksaanwijzing

Deze gebruiksaanwijzing maakt onderdeel uit van de inmaakautomaat SEAD 1800 A1 (navolgend aangeduid als apparaat) en voorziet u van belangrijke aanwijzingen voor het gebruik in overeenstemming met de bestemming, de veiligheid, het inbouwen en aansluiten, evenals voor de bediening van het apparaat.

De gebruiksaanwijzing moet voortdurend nabij het apparaat beschikbaar zijn. Zij moet door iedere persoon gelezen en gebruikt worden, die opdracht heeft voor de inbouw en de bediening van het apparaat, alsmede voor het verhelpen van storingen van het apparaat.

Bewaar de gebruiksaanwijzing en geef deze met het apparaat door aan de volgende eigenaar.

### 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 is niet bedoeld voor gebruik door personen (met inbegrip van kinderen) met beperkte fysieke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of met gebrek aan ervaring en/of gebrek aan kennis, tenzij ze onder toezicht staan van een voor hun veiligheid verantwoordelijke persoon of van die persoon aanwijzingen krijgen voor het gebruik van het apparaat.
- ▶ Bij kinderen is supervisie noodzakelijk om er voor te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen.
- ▶ Er kunnen hete stoomwolken ontsnappen. Het reservoir is bovendien tijdens het bedrijf erg heet. Draag daarom ovenwanten.
- ▶ Let erop, dat het apparaat stabiel en loodrecht staat, alvorens het aan te zetten.
- ▶ Zet de inkookautomaat niet meer elders neer na het verhitten!

**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.

**OPMERKING**

- ▶ Een reparatie van het apparaat tijdens de garantieperiode mag alleen worden uitgevoerd door een klantenservice die door de fabrikant geautoriseerd 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:

- Inmaaketel
- 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” en tevens toets TIMER
- ❹ Inmaakrooster
- ❺ Display-indicatie „minuten”
- ❻ Display-indicatie „actuele temperatuur”
- ❼ Display-indicatie „ingestelde temperatuur”
- ❽ Kabelspoel
- ❾ Draaiknop „temperatuur” 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.

NL  
BE

### De verpakking afvoeren

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



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

#### OPMERKING

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

### Apparaat plaatsen en gebruiksklaar maken

- Rol het netsnoer helemaal af van de kabelspoel ❶.
- 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 koken (zie hoofdstuk "Apparaat in- en uitschakelen"). Giet het water weg na het opkoken.

## 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.

## 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.
- 3) Druk op de toets verwarmen START/STOP ⑨. 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 wordt ca. 5 minuten na het laatste activeren van een draaiknop automatisch uitgeschakeld. Door activeren van de draaiknop wordt het display weer ingeschakeld.

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

NL  
BE

### OPMERKING

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

### OPMERKING

- Conserveer alleen verse levensmiddelen. Beurs fruit of verlepte groente 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.
- 2) Zet de gevulde en goed afgesloten wekgladen op het inmaakrooster ④.

### OPMERKING

- Er kunnen maximaal 14 1-liter-inmaakglazen (diameter 11,5 cm / hoogte 13,2 cm) in twee lagen boven elkaar gepasteuriseerd/gesteriliseerd worden.

- 3) Vul de inkookautomaat met zoveel water, totdat de bovenste inmaakglazen ten minste voor 3/4 in het water staan. Let erop, dat de inmaakglazen in de onderste laag goed afgesloten zijn, zodat er geen water 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             |

|                      |           |     |
|----------------------|-----------|-----|
| 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 - MATERIELE 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 ⑨ 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 verstopen 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.

#### **OPMERKING**

- Als u grotere hoeveelheden vloeistof wilt tappen, trekt u het taphendel ⑪ naar boven totdat deze vaststaat. Dan hoeft u het taphendel ⑪ niet vast te houden.

#### **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 „“ 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

NL  
BE



### **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!

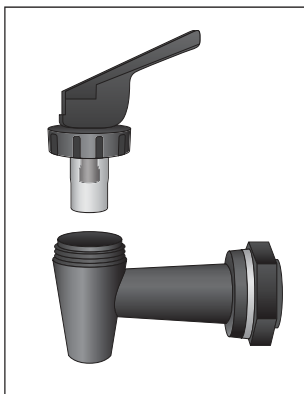
### **LET OP - MATERIËLE SCHADE!**

- ▶ 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 het taphendel 11 eraf draaien.

- 1) Draai het taphendel 11 eraf.
- 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) Draai het taphendel 11 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.

## Opbergen

Wikkel het netsnoer om de kabelspoel ❸ 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.

NL  
BE

## Recepten

### Grove leverworst

2 kg varkensbuik met zwoerd

500 g varkenslever

500 g uien

100 g varkensreuzel

2 TL grof gemalen piment

1 EL tijm en marjolein, gedroogd

1 TL witte peper

1 EL zout

#### Bereiding

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

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

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

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

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

## Pompoen, zoet-zuur

2 kg pompoen

1/2 l azijn

1 l water

1/4 l wijnazijn

1 kg suiker

Sap en schil van een citroen

een gemberwortel (verse gember in plakjes gesneden)

een kaneelstokje

een paar kruidnagels

### Bereiding

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

Bereid een aftreksel van:

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

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

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

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

## Karamelperen

1,5 kg peren (stevig/rijp)

150 g suiker

750 ml water

### Toebereiding

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

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

Doe de peren in de geprepareerde glazen.

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

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

## Aardbeienjam

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

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

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

## Apparaat afdanken



**Deponeer het apparaat in geen geval bij het normale huisvuil. Dit product is onderworpen aan de Europese richtlijn 2002/96/EC.**

Voer het apparaat af via een erkend afvalverwerkingsbedrijf of via uw gemeentereiniging. Neem de momenteel geldende voorschriften in acht. Neem in geval van twijfel contact op met uw gemeentelijke reinigingsdienst.

## Technische gegevens

NL  
BE

|                      |                                          |
|----------------------|------------------------------------------|
| Spanningsvoorziening | 220 - 240 V ~ 50 Hz                      |
| Nominaal vermogen    | 1800 W                                   |
| Capaciteit           | ca. 27 liter                             |
| Temperatuurbereik    | 30 - 100 °C                              |
| Beschermingsgraad    | IPX3 (bescherming tegen sproeiend water) |

## Voorschriften over de EG-conformiteitsverklaring

Dit apparaat voldoet met betrekking tot overeenstemming aan de wezenlijke eisen en de andere relevante voorschriften van de Europese richtlijn voor elektromagnetische tolerantie 2004/108/EC, evenals de richtlijn voor laagspannings-apparatuur 2006/95/EC.



De volledige originele conformiteitsverklaring is te verkrijgen bij de importeur.

## Importeur

KOMPERNASS GMBH  
BURGSTRASSE 21  
44867 BOCHUM, GERMANY  
[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)

## Garantie

U heeft op dit apparaat 3 jaar garantie vanaf de aankoopdatum. Het apparaat is met de grootst mogelijke zorg vervaardigd en voorafgaand aan de levering nauwkeurig gecontroleerd.

Bewaar a.u.b. de kassabon als aankoopbewijs. Mocht u aanspraak willen maken op de garantie, neem dan telefonisch contact op met uw serviceadres. Alleen dan kan het gratis inzenden van uw product worden gewaarborgd.

### OPMERKING

- De garantie geldt uitsluitend voor materiaal- of fabricagefouten, echter niet voor transportschade, voor aan slijtage onderhevige delen of voor beschadigingen van breekbare onderdelen, bijv. schakelaars of accu's.

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

Uw wettelijke rechten worden door deze garantie niet beperkt. De garantieperiode wordt niet verlengd door de aansprakelijkheid. Dit geldt eveneens voor vervangen en gerepareerde onderdelen.

Eventuele schaden en gebreken die reeds bij de koop aanwezig zijn moeten direct na het uitpakken worden gemeld, uiterlijk echter twee dagen na datum van aankoop.

Na afloop van de garantieperiode worden alle reparaties die optreden in rekening gebracht.

## Service

### **NL** Service Nederland

Tel.: 0900 0400223 (0,10 EUR/Min.)

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

IAN 71772

### **BE** Service België

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

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

IAN 71772



# Inhaltsverzeichnis

|                                                   |           |
|---------------------------------------------------|-----------|
| <b>Einführung</b> .....                           | <b>42</b> |
| Informationen zu dieser Bedienungsanleitung ..... | 42        |
| Urheberrecht .....                                | 42        |
| Bestimmungsgemäße Verwendung .....                | 42        |
| Warnhinweise .....                                | 43        |
| <b>Sicherheitshinweise</b> .....                  | <b>44</b> |
| <b>Lieferumfang</b> .....                         | <b>46</b> |
| <b>Bedienelemente</b> .....                       | <b>46</b> |
| <b>Aufstellen und Anschließen</b> .....           | <b>47</b> |
| Auspacken .....                                   | 47        |
| Entsorgung der Verpackung .....                   | 47        |
| Gerät aufstellen und betriebsbereit machen .....  | 47        |
| <b>Gerät benutzen</b> .....                       | <b>48</b> |
| Gerät ein- und ausschalten .....                  | 48        |
| Einkochen .....                                   | 49        |
| Flüssigkeiten aufwärmen / warmhalten .....        | 51        |
| <b>Überhitzungsschutz</b> .....                   | <b>52</b> |
| <b>Reinigen und Pflegen</b> .....                 | <b>53</b> |
| Reinigung des Zapfhahnes .....                    | 54        |
| Entkalken .....                                   | 54        |
| <b>Aufbewahren</b> .....                          | <b>55</b> |
| <b>Rezepte</b> .....                              | <b>55</b> |
| Grobe Leberwurst .....                            | 55        |
| Kürbis süß-sauer .....                            | 56        |
| Karamellbirnen .....                              | 57        |
| Erdbeer-Konfitüre .....                           | 57        |
| <b>Gerät entsorgen</b> .....                      | <b>57</b> |
| <b>Technische Daten</b> .....                     | <b>58</b> |
| Hinweise zur EG-Konformitätserklärung .....       | 58        |
| <b>Importeur</b> .....                            | <b>58</b> |
| <b>Garantie</b> .....                             | <b>59</b> |
| <b>Service</b> .....                              | <b>59</b> |

## Einführung

### Informationen zu dieser Bedienungsanleitung

Diese Bedienungsanleitung ist Bestandteil des Einkochautomaten SEAD 1800 A1 (nachfolgend als Gerät bezeichnet) und gibt Ihnen wichtige Hinweise für den bestimmungsgemäßen Gebrauch, die Sicherheit, den Anschluss sowie die Bedienung des Gerätes.

Die Bedienungsanleitung muss ständig in der Nähe des Gerätes verfügbar sein. Sie ist von jeder Person zu lesen und anzuwenden, die mit der Bedienung und Störungsbehebung des Gerätes beschäftigt ist.

Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung auf und geben Sie diese mit dem Gerät an Nachbesitzer weiter.

### 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 ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.
- ▶ 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.
- ▶ Stellen Sie sicher, dass das Gerät stabil und senkrecht steht, bevor Sie dieses einschalten.
- ▶ Versetzen Sie nach dem Erhitzen den Einkochautomaten nicht mehr!

**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.

**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

- 1 Deckel
- 2 wärmeisolierte Griffe
- 3 Drehregler „Minuten“ und zugleich Taste TIMER
- 4 Einkochgitter
- 5 Displayanzeige „Minuten“
- 6 Displayanzeige „aktuelle Temperatur“
- 7 Displayanzeige „eingestellte Temperatur“
- 8 Kabelaufwicklung
- 9 Drehregler „Temperatur“ und zugleich Taste START/STOP
- 10 Zapfhahn
- 11 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.

### 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 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.

## 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 im 1-Minuten-Schritten einstellen. Alle 5 Minuten ertönt ein Signalton. Die eingestellte Zeit erscheint in der Displayanzeige „Minuten“ **5**.
- 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 schaltet sich ca. 5 Minuten nach der letzten Betätigung eines Drehreglers automatisch aus. Durch Betätigen des Drehreglers schaltet sich das Display wieder ein.

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 **9**.

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

## Einkochen

### HINWEIS

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

### HINWEIS

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

- 1) Legen Sie das Einkochgitter **4** in den Einkochautomaten.
- 2) Stellen Sie die befüllten und gut verschlossenen Einmachgläser auf das Einkochgitter **4**.

### HINWEIS

- Es können maximal 14 1-Liter-Einmachgläser (Durchmesser 11,5 cm /Höhe 13,2 cm) in zwei Lagen übereinander pasteurisiert/sterilisiert werden.
- 3) Füllen Sie so viel Wasser in den Einkochautomaten, bis die oberen Einmachgläser mindestens zu 3/4 im Wasser stehen. Achten Sie darauf, dass die Einmachgläser in der unteren Lage gut verschlossen sind, damit kein Wasser eindringen kann.
  - 4) Schließen Sie den Einkochautomaten mit dem Deckel **1**.

### **WARNUNG - VERLETZUNGSGEFAHR!**

- Fassen Sie das Gerät im heißen Zustand nur an den Griffen **2** an. Verbrennungsgefahr!
- 5) Stellen Sie mit dem Drehregler „Temperatur“ **9** die gewünschte Temperatur ein.  
Richten Sie sich bei der Temperatúrauswahl nach folgenden Tabellen:

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

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

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

|                     |           |     |
|---------------------|-----------|-----|
| Bohnen              | 100 (MAX) | 120 |
| Tomaten/Tomatenmark | 90        | 30  |

### HINWEIS

- Die in den Tabellen angegebenen Zeitspannen beziehen sich auf die tatsächliche Einkochzeit. Die Zeitspanne beginnt also erst, wenn der Einkochautomat die eingestellte Temperatur erreicht hat. Das Aufheizen kann bei vollem Gerät bis zu 90 Minuten dauern!

- 6) Stellen Sie die in der Tabelle angegebene Einkochzeit mit dem Drehregler „Minuten“ **3** ein.
- 7) Starten Sie das Gerät, indem Sie die Taste Heizen START/STOP **9** drücken. Signaltöne erklingen und das Aufheizen beginnt. Sobald das Aufheizen abgeschlossen ist, erklingen Signaltöne, im Display erscheint „X“ und die eingestellte Zeit im der Displayanzeige „Minuten“ **5** beginnt abzulaufen. Wenn die eingestellte Einkochzeit abgelaufen ist, erklingen Signaltöne. Das Gerät schaltet sich aus. „X“ und „|||||“ erlöschen im Display.
- 8) Stellen Sie ein temperaturresistentes Gefäß unter den Zapfhahn **10** und drücken Sie den Zapfhebel **11** nach unten. Das Wasser läuft heraus.
- 9) Wenn das heiße Wasser abgelaufen ist, lassen Sie die Einmachgläser abkühlen.

## Flüssigkeiten aufwärmen / warmhalten

### ACHTUNG - SACHSCHADEN!

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

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

### ⚠️ WARNUNG - VERLETZUNGSGEFAHR!

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

- 3) Stellen Sie mit dem Drehregler „Temperatur“ **9** die gewünschte Temperatur ein.
- 4) Drücken Sie die Taste TIMER **3**. Es erscheint „∞“ im Display. Es muss nun keine Einkochzeit eingestellt werden. Das Gerät heizt solange, bis Sie das Gerät wieder ausschalten.

5) Rühren Sie die Flüssigkeiten regelmäßig um, damit sich die Wärme gleichmäßig verteilt.

6) Wenn die gewünschte Temperatur erreicht ist, erklingen Signaltöne.

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

#### **ACHTUNG - SACHSCHADEN!**

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

1) Halten Sie hierzu einen Becher o.ä. unter den Zapfhahn **10** und drücken Sie den Zapfhebel **11** nach unten.

2) Wenn sich die gewünschte Flüssigkeitsmenge im Becher befindet, lösen Sie den Zapfhebel **11**.

#### **HINWEIS**

- Wenn Sie größere Flüssigkeitsmengen zapfen wollen, ziehen Sie den Zapfhebel **11** nach oben, bis er fest steht. Dann müssen Sie den Zapfhebel **11** nicht festhalten.

#### **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 zuwenig 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!

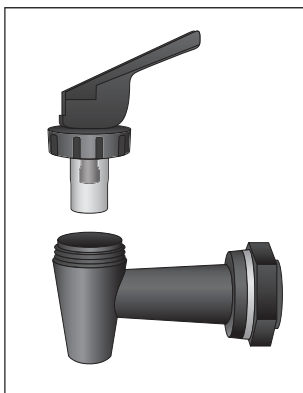
### **ACHTUNG - SACHSCHADEN!**

- ▶ 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  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.

- 1) Schrauben Sie den Zapfhebel ⑪ 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 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.

## Aufbewahren

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

Bewahren Sie den Einkochautomaten an einem trockenem Ort auf.

## Rezepte

DE  
AT  
CH

### 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.

Karamelisieren 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  
2002/96/EC.**

Entsorgen Sie das Gerät über einen zugelassenen Entsorgungsbetrieb oder über Ihre kommunale Entsorgungseinrichtung. Beachten Sie die aktuell geltenden Vorschriften. Setzen Sie sich im Zweifelsfall mit Ihrer Entsorgungseinrichtung in Verbindung.

## Technische Daten

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

## Hinweise zur EG-Konformitätserklärung

Dieses Gerät entspricht hinsichtlich Übereinstimmung mit den grundlegenden Anforderungen und den anderen relevanten Vorschriften der europäischen Richtlinie für elektromagnetische Verträglichkeit 2004/108/EC sowie der Niederspannungsrichtlinie 2006/95/EC.



Die vollständige Original-Konformitätserklärung ist beim Importeur erhältlich.

## Importeur

KOMPERNASS GMBH  
BURGSTRASSE 21  
44867 BOCHUM, GERMANY  
[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)

## Garantie

Sie erhalten auf dieses Gerät 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Das Gerät wurde sorgfältig produziert und vor Anlieferung gewissenhaft geprüft.

Bitte bewahren Sie den Kassenbon als Nachweis für den Kauf auf. Bitte setzen Sie sich im Garantiefall mit Ihrer Servicestelle telefonisch in Verbindung. Nur so kann eine kostenlose Einsendung Ihrer Ware gewährleistet werden.

### HINWEIS

- Die Garantieleistung gilt nur für Material- oder Fabrikationsfehler, nicht aber für Transportschäden, Verschleißteile oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter.

Das Produkt ist lediglich 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.

Ihre gesetzlichen Rechte werden durch diese Garantie nicht eingeschränkt. 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, spätestens aber zwei Tage nach Kaufdatum.

Nach Ablauf der Garantiezeit anfallende Reparaturen sind kostenpflichtig.

## Service

### DE Service Deutschland

Tel.: 01805 772 033 (0,14 EUR/Min. aus dem dt. Festnetz,  
Mobilfunk max. 0,42 EUR/Min.)  
E-Mail: [kompernass@lidl.de](mailto:kompernass@lidl.de)

IAN 71772

### AT Service Österreich

Tel.: 0820 201 222 (0,15 EUR/Min.)  
E-Mail: [kompernass@lidl.at](mailto:kompernass@lidl.at)

IAN 71772

### 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 71772

DE  
AT  
CH