

SILVERCREST®



ELECTRIC FRUIT PRESERVER & JAM MAKER SEAD 1800 A1

FR BE

STÉRILISATEUR

Mode d'emploi

DE AT CH

EINKOCHAUTOMAT

Bedienungsanleitung

NL BE

INMAAKAUTOMAAT

Gebruiksaanwijzing

IAN 330913_1907

BE



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.

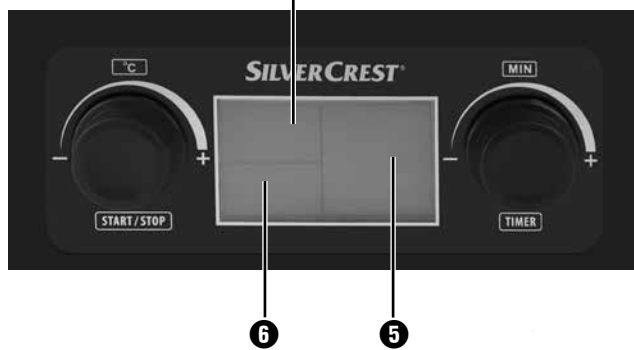
NL BE

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

DE AT CH

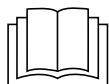
Klappen Sie vor dem Lesen die Seite mit den Abbildungen aus und machen Sie sich anschließend mit allen Funktionen des Gerätes vertraut.

| | | | |
|----------|---------------------|--------|----|
| FR/BE | Mode d'emploi | Page | 1 |
| NL/BE | Gebraiksaanwijzing | Pagina | 21 |
| DE/AT/CH | Bedienungsanleitung | Seite | 41 |



Sommaire

| | |
|---|-----------|
| Introduction | 2 |
| Informations relatives à ce mode d'emploi | 2 |
| Droits d'auteur | 2 |
| Utilisation conforme | 2 |
| Avertissements | 3 |
| Consignes de sécurité | 4 |
| Matériels fournis | 7 |
| Boutons de commande et afficheurs | 7 |
| Installation et raccordement | 8 |
| Déballage | 8 |
| Recyclage de l'emballage | 8 |
| Mise en place de l'appareil, préparation pour l'utilisation | 9 |
| Préparer les aliments/bocaux | 10 |
| Utilisation de l'appareil | 10 |
| Mise en marche, mise à l'arrêt de l'appareil | 10 |
| Stériliser | 11 |
| Chauffage de produits liquides/maintien à la température | 13 |
| Protection contre la surchauffe | 14 |
| Nettoyage et entretien | 14 |
| Nettoyage du robinet | 15 |
| Détartrage | 15 |
| Rangement | 16 |
| Recettes | 16 |
| Pâté de foie à gros grains | 16 |
| Citrouille à la mode douce amère | 16 |
| Poires au caramel | 17 |
| Confiture de fraises | 17 |
| Mise au rebut | 18 |
| Caractéristiques techniques | 18 |
| Garantie de Kompennass Handels GmbH | 19 |
| Service après-vente | 20 |
| Importateur | 20 |



Veillez 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

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

Installation et raccordement

Déballage

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

Recyclage de l'emballage

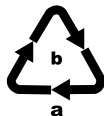
L'emballage protège l'appareil de tous dommages éventuels au cours du transport. Les matériaux d'emballage ont été sélectionnés selon des critères de respect de l'environnement et de recyclage, de sorte qu'ils peuvent être recyclés.



Le 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 « 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, «  » 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 » ④.

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 mûres/dures | 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, « ✕ » s'affiche à l'écran et la minuterie commence le comptage (afficheur « minutes » ❺). Le signal sonore retentit lorsque le temps fixé pour la stérilisation est écoulé. L'appareil s'arrête. « ✕ » et « ||||| » s'effacent de l'écran.
- 8) Placer un conteneur résistant à la température sous le robinet ❿ et appuyer le levier ⓫ vers le bas. L'eau s'écoule.
- 9) Laisser les bocaux se refroidir une fois l'eau chaude évacuée.

Chauffage de produits liquides/maintien à la température

ATTENTION ! RISQUE DE DOMMAGE MATÉRIEL !

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

- 1) Verser le produit liquide (vin chaud, chocolat chaud, etc.) dans le stérilisateur/ réchauffeur.
- 2) Placer le couvercle ❶ sur le stérilisateur/ réchauffeur.

⚠ MISE EN GARDE ! RISQUE D'ACCIDENT !

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

- 3) Réglez la température appropriée avec le bouton de réglage de la température ❸.
- 4) Actionnez la touche TIMER ❹. 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 !

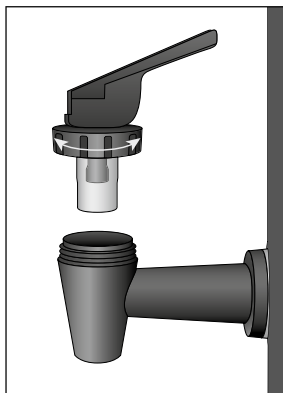
 N'immergez jamais l'appareil dans de l'eau ou dans d'autres liquides ! L'appareil risque d'être endommagé de manière irréparable.

- ▶ 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 détartréur du commerce. Procédez comme décrit dans le mode d'emploi du détartréur.
- 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  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



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 d'achat. Veuillez bien conserver le ticket de caisse. Celui-ci 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, remplacé gratuitement par nos soins ou le prix d'achat remboursé, selon notre choix. Cette prestation sous garantie nécessite, dans le 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 la garantie s'applique aux 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. interrupteurs, batteries 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 sur le produit, une gravure sur le produit, sur la page de garde du mode d'emploi (en bas à gauche) ou sur l'autocollant au dos ou sur le dessous du produit.
- Si des erreurs de fonctionnement ou d'autres vices venaient à apparaître, veuillez d'abord contacter le département service clientèle cité ci-dessous par **téléphone** ou par **e-mail**.
- Vous pouvez ensuite retourner un produit enregistré comme étant défectueux en joignant le ticket de caisse et en indiquant en quoi consiste le vice et quand il est survenu, sans devoir l'affranchir à l'adresse de service après-vente communiquée.



Sur www.lidl-service.com, vous pourrez télécharger ce mode d'emploi et de nombreux autres manuels, vidéos produit et logiciels d'installation.

Grâce à ce code QR, vous arriverez directement sur le site Lidl service après-vente (www.lidl-service.com) et vous pourrez ouvrir votre mode d'emploi en saisissant votre référence (IAN) 123456.

Service après-vente

FR

Service France

Tel.: 0800 919270

E-Mail: kompennass@lidl.fr

BE

Service Belgique

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

E-Mail: kompennass@lidl.be

IAN 330913_1907

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.

KOMPENASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

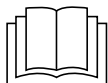
44867 BOCHUM

ALLEMAGNE

www.kompennass.com

Inhoud

| | |
|---|-----------|
| Inleiding | 22 |
| Informatie bij deze gebruiksaanwijzing | 22 |
| Auteursrecht | 22 |
| Gebruik in overeenstemming met bestemming | 22 |
| Waarschuwingen | 23 |
| Veiligheidsvoorschriften | 24 |
| Inhoud van het pakket | 27 |
| Bedieningselementen | 27 |
| Opstellen en aansluiten | 28 |
| Uitpakken | 28 |
| De verpakking afvoeren | 28 |
| Apparaat plaatsen en gebruiksklaar maken | 29 |
| Levensmiddelen/inmaakpotten voorbereiden | 30 |
| Apparaat gebruiken | 30 |
| Apparaat aan-/uitzetten | 30 |
| Inmaken | 31 |
| Vloeistoffen verwarmen/warm houden | 33 |
| Oververhittingsbeveiliging | 34 |
| Reiniging en onderhoud | 34 |
| Reiniging van de tapkraan | 35 |
| Ontkalken | 35 |
| Opbergen | 36 |
| Recepten | 36 |
| Grove leverworst | 36 |
| Pompoen, zoet-zuur | 36 |
| Karamelpere | 37 |
| Aardbeienjam | 37 |
| Apparaat afdanken | 38 |
| Technische gegevens | 38 |
| Garantie van Kompernaß Handels GmbH | 39 |
| Service | 40 |
| Importeur | 40 |



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 stekerverbinding van het apparaat komen.
- ▶ Bij verkeerd gebruik bestaat er kans op letsel! Gebruik het apparaat altijd in overeenstemming met de bestemming!

LET OP! MATERIËLE SCHADE!

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

OPMERKING

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

Inhoud van het pakket

Het apparaat wordt standaard met volgende componenten geleverd:

- Inmaakautomaat
- Inmaakrooster
- Deksel
- Gebruiksaanwijzing

OPMERKING

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

Bedieningselementen

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

Opstellen en aansluiten

Uitpakken

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

De verpakking afvoeren

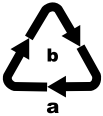
De verpakking beschermt het apparaat tegen transportschade. De verpakkingsmaterialen zijn niet schadelijk voor het milieu en gekozen uit afvoertechnische aspecten en daarom recyclebaar.



Het terugvoeren van de verpakking in de materiaalkringloop 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 ③.
- 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 ② 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 rubbering 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 rubbering op de rand van de inmaakpot en leg het glasdeksel op de inmaakpot. De rubbering 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 **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 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 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 wekglazen schoon zijn! Kook de wekglazen het beste ca. 5 - 7 Minuten uit voordat zij met levensmiddelen worden gevuld. Dan zijn alle kiemen en bacteriën gedood.

- 1) Leg het inmaakrooster 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 wekglazen 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 zacht/hard | 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 inkoektijd. Het tijdsbestek begint dus pas, als de inkoekautomaat de ingestelde temperatuur heeft bereikt. Het opwarmen kan wel 90 minuten duren bij een vol apparaat!

- 6) Stel de in de tabel opgegeven inkoektijd 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 ① 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 inkoekautomaat.

⚠ 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 inkoektijd 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 verstoppem 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!

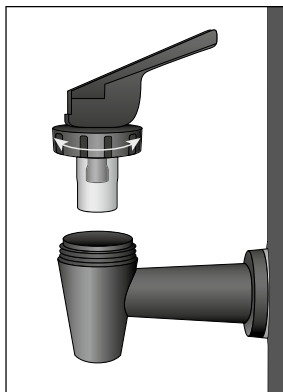
LET OP! MATERIËLE SCHADE!

- ⚠ 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 lekbaarheid 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 zijn 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

Toebereiding

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

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

Karamelperen

1,5 kg peren (stevig/rijp)

150 g suiker

750 ml water

Toebereiding

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

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

Doe de peren in de geprepareerde glazen.

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

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

Aardbeienjam

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

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

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

Apparaat afdanken




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

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



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 kassabon zorgvuldig. U hebt hem nodig als bewijs van aankoop.

Als er binnen drie jaar vanaf de aankoopdatum van dit product een materiaal- of fabricagefout optreedt, wordt - naar onze keuze - het product door ons kosteloos gerepareerd of vervangen of wordt de koopprijs terugbetaald. Voorwaarde voor deze garantie is dat het defecte apparaat en het aankoopbewijs (kassabon) binnen de termijn van drie jaar 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 onderhevig zijn aan normale slijtage en die daarom als slijtonderdelen worden beschouwd, of voor schade aan breekbare onderdelen zoals schakelaars, accu's 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 garantiekwesitie

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 van het product, op het product gegraveerd, op de titelpagina van de gebruiksaanwijzing (links onder) of op de 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 kunt u deze en vele andere handleidingen, productvideo's en installatiesoftware downloaden.

Met deze QR-code gaat u direct naar de website van Lidl Service (www.lidl-service.com) en kunt u met het invoeren van het artikelnummer (IAN) 123456 de gebruiksaanwijzing openen.

Service

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

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

IAN 330913_1907

Importeur

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM
DUITSLAND
www.kompernass.com

Inhaltsverzeichnis

| | |
|---|-----------|
| Einführung | 42 |
| Informationen zu dieser Bedienungsanleitung | 42 |
| Urheberrecht | 42 |
| Bestimmungsgemäße Verwendung | 42 |
| Warnhinweise | 43 |
| Sicherheitshinweise | 44 |
| Lieferumfang | 47 |
| Bedienelemente | 47 |
| Aufstellen und Anschließen | 48 |
| Auspacken | 48 |
| Entsorgung der Verpackung | 48 |
| Gerät aufstellen und betriebsbereit machen | 49 |
| Lebensmittel/Einmachgläser vorbereiten | 50 |
| Gerät benutzen | 50 |
| Gerät ein- und ausschalten | 50 |
| Einkochen | 51 |
| Flüssigkeiten aufwärmen/warmhalten | 53 |
| Überhitzungsschutz | 54 |
| Reinigen und Pflegen | 54 |
| Reinigung des Zapfhahnes | 55 |
| Entkalken | 55 |
| Aufbewahren | 56 |
| Rezepte | 56 |
| Grobe Leberwurst | 56 |
| Kürbis süß-sauer | 56 |
| Karamellbirnen | 57 |
| Erdbeer-Konfitüre | 57 |
| Gerät entsorgen | 58 |
| Technische Daten | 58 |
| Garantie der Kompertaß Handels GmbH | 59 |
| Service | 60 |
| Importeur | 60 |



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

- 1 Deckel
- 2 wärmeisolierte Griffe
- 3 Drehregler „Minuten“ (MIN) und zugleich Taste TIMER
- 4 Einkochgitter
- 5 Displayanzeige „Minuten“ (MIN)
- 6 Displayanzeige „aktuelle Temperatur“ (CURRENT TEMP)
- 7 Displayanzeige „eingestellte Temperatur“ (SET TEMP)
- 8 Kabelaufwicklung
- 9 Drehregler „Temperatur“ (°C) und zugleich Taste START/STOP
- 10 Zapfhahn
- 11 Zapfhebel

Aufstellen und Anschließen

Auspacken

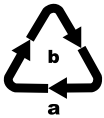
- ◆ Entnehmen Sie alle Teile des Gerätes und die Bedienungsanleitung aus dem Karton.
- ◆ Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.

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.



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. Verbrunnungsgefahr!
- 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 **4**. 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 **1**.

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

Einkochen

HINWEIS

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


HINWEIS

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

- 1) Legen Sie das Einkochgitter **4** in den Einkochautomaten. Achten Sie darauf, dass das Einkochgitter **4** nicht den Temperaturfühler im Inneren des Gerätes berührt.
- 2) Stellen Sie die befüllten und gut verschlossenen Einmachgläser auf das Einkochgitter **4**. Stapeln Sie die Einmachgläser gegebenenfalls übereinander.
- 3) Füllen Sie so viel Wasser in den Einkochautomaten, bis die oberen Einmachgläser mindestens zu 3/4 im Wasser stehen. Überschreiten Sie jedoch dabei nicht die Markierung MAX. Achten Sie darauf, dass die Einmachgläser in der unteren Lage gut verschlossen sind, damit kein Wasser eindringen kann.
- 4) Schließen Sie den Einkochautomaten mit dem Deckel **1**.

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

- 5) Stellen Sie mit dem Drehregler „Temperatur“  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 weich/hart | 90 | 30/80 |
| Erdbeeren/Brombeeren | 80 | 25 |
| Rhabarber | 95 | 30 |
| Himbeeren/Stachelbeeren | 80 | 30 |
| Johannisbeeren/Preiselbeeren | 90 | 25 |
| Aprikosen | 85 | 30 |
| Mirabellen/Renekloden | 85 | 30 |
| Pfirsiche | 85 | 30 |
| Pflaumen/Zwetschgen | 90 | 30 |
| Quitten | 95 | 30 |
| Heidelbeeren | 85 | 25 |

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

| 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. Verbrunnungsgefahr!
- 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 die Flüssigkeit durch den Zapfhahn ⑩ läuft.
- 2) Wenn sich die gewünschte Flüssigkeitsmenge im Becher befindet, lösen Sie den Zapfhebel ⑪. Der Zapfhahn ⑩ ist wieder geschlossen.

HINWEIS

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

Überhitzungsschutz

Dieses Gerät ist mit einem Überhitzungsschutz ausgestattet.

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

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

Reinigen und Pflegen

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

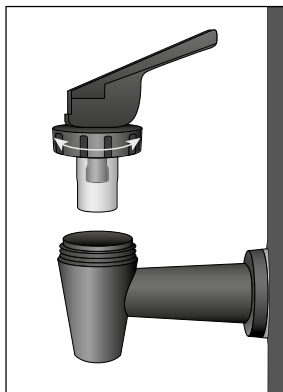
ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- ⚠️ Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten! Ansonsten wird das Gerät irreparabel beschädigt!
- ▶ Das Gerät darf nicht mit einem Wasserstrahl gereinigt werden.
- ▶ Benutzen Sie keine scheuernden oder ätzenden Reinigungsmittel. Diese können die Oberfläche angreifen und das Gerät irreparabel beschädigen.
- Reinigen Sie das Gerät mit einem leicht angefeuchteten Tuch. Bei 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 trockenen Ort auf.

Rezepte

Grobe Leberwurst

2 kg Schweinebauch mit Schwarte

500 g Schweineleber

500 g Zwiebeln

100 g Schweineschmalz

2 TL zerstoßener Piment

1 EL Thymian und Majoran, getrocknet

1 TL weißer Pfeffer

1 EL Salz

Zubereitung

Kochen Sie den Schweinebauch 1,5 Stunden in Salzwasser und lassen Sie ihn darin abkühlen.

Anschließend drehen Sie ihn durch eine mittlere 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 Kassenbonn gut auf. Dieser wird als Nachweis für den Kauf benötigt.

Tritt innerhalb von drei Jahren ab dem Kaufdatum dieses Produkts ein Material- oder Fabrikationsfehler auf, wird das Produkt von uns – nach unserer Wahl – für Sie kostenlos repariert, ersetzt oder der Kaufpreis erstattet. Diese Garantieleistung setzt voraus, dass innerhalb der Dreijahresfrist das defekte Gerät und der Kaufbeleg (Kassenbonn) 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 oder Teile, die aus Glas gefertigt sind.

Diese Garantie verfällt, wenn das Produkt beschädigt, nicht sachgemäß benutzt oder gewartet wurde. Für eine sachgemäße Benutzung des Produkts sind alle in der Bedienungsanleitung aufgeführten Anweisungen genau einzuhalten. Verwendungszwecke und Handlungen, von denen in der Bedienungsanleitung abgeraten oder vor denen gewarnt wird, sind unbedingt zu vermeiden.

Das Produkt ist nur für den privaten und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt. Bei missbräuchlicher und unsachgemäßer Behandlung, Gewaltanwendung und bei Eingriffen, die nicht von unserer autorisierten Serviceniederlassung vorgenommen wurden, erlischt die Garantie.

Abwicklung im Garantiefall

Um eine schnelle Bearbeitung Ihres Anliegens zu gewährleisten, folgen Sie bitte den folgenden Hinweisen:

- Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenbon und die Artikelnummer (z. B. IAN 123456) als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild am Produkt, einer Gravur am Produkt, dem Titelblatt der Bedienungsanleitung (unten links) oder dem Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite des Produktes.
- Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, kontaktieren Sie zunächst die nachfolgend benannte Serviceabteilung **telefonisch** oder per **E-Mail**.
- Ein als defekt erfasstes Produkt können Sie dann unter Beifügung des Kaufbelegs (Kassenbon) und der Angabe, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist, für Sie portofrei an die Ihnen mitgeteilte Serviceanschrift übersenden.



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

Mit diesem QR-Code gelangen Sie direkt auf die Lidl-Service-Seite (www.lidl-service.com) und können mittels der Eingabe der Artikelnummer (IAN) 123456 Ihre Bedienungsanleitung öffnen.

Service

DE Service Deutschland

Tel.: 0800 5435 111 (kostenfrei aus dem dt. Festnetz/Mobilfunknetz)

E-Mail: kompernass@lidl.de

AT Service Österreich

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

E-Mail: kompernass@lidl.at

CH Service Schweiz

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

E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 330913_1907

Importeur

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND

www.kompernass.com

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompennass.com

Version des informations · Stand van de informatie · Stand der Informationen:
09/2019 · Ident.-No.: SEAD1800A1-092019-1

IAN 330913_1907