



ELECTRIC FRUIT PRESERVER & JAM MAKER / EINKOCHAUTOMAT / CUISEUR À BOCAUX ÉLECTRIQUE SEAD 1800 B2

GB IE NI MT

ELECTRIC FRUIT PRESERVER & JAM MAKER

Operating instructions

FR BE CH

CUISEUR À BOCAUX ÉLECTRIQUE

Mode d'emploi

IT CH MT

PASTORIZZATORE ELETTRICO

Istruzioni per l'uso

PT

PANELA DE COZEDURA LENTA

Manual de instruções

DE AT BE CH

EINKOCHAUTOMAT

Bedienungsanleitung

NL BE

INMAAKAUTOMAAT

Gebruiksaanwijzing

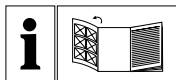
ES

OLLA ELÉCTRICA PARA CONSERVAS

Instrucciones de uso

IAN 506470_2507

**DE AT BE CH
FR NL ES IT PT**



GB IE NI MT

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

DE AT BE 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 CH

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.

IT CH MT

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

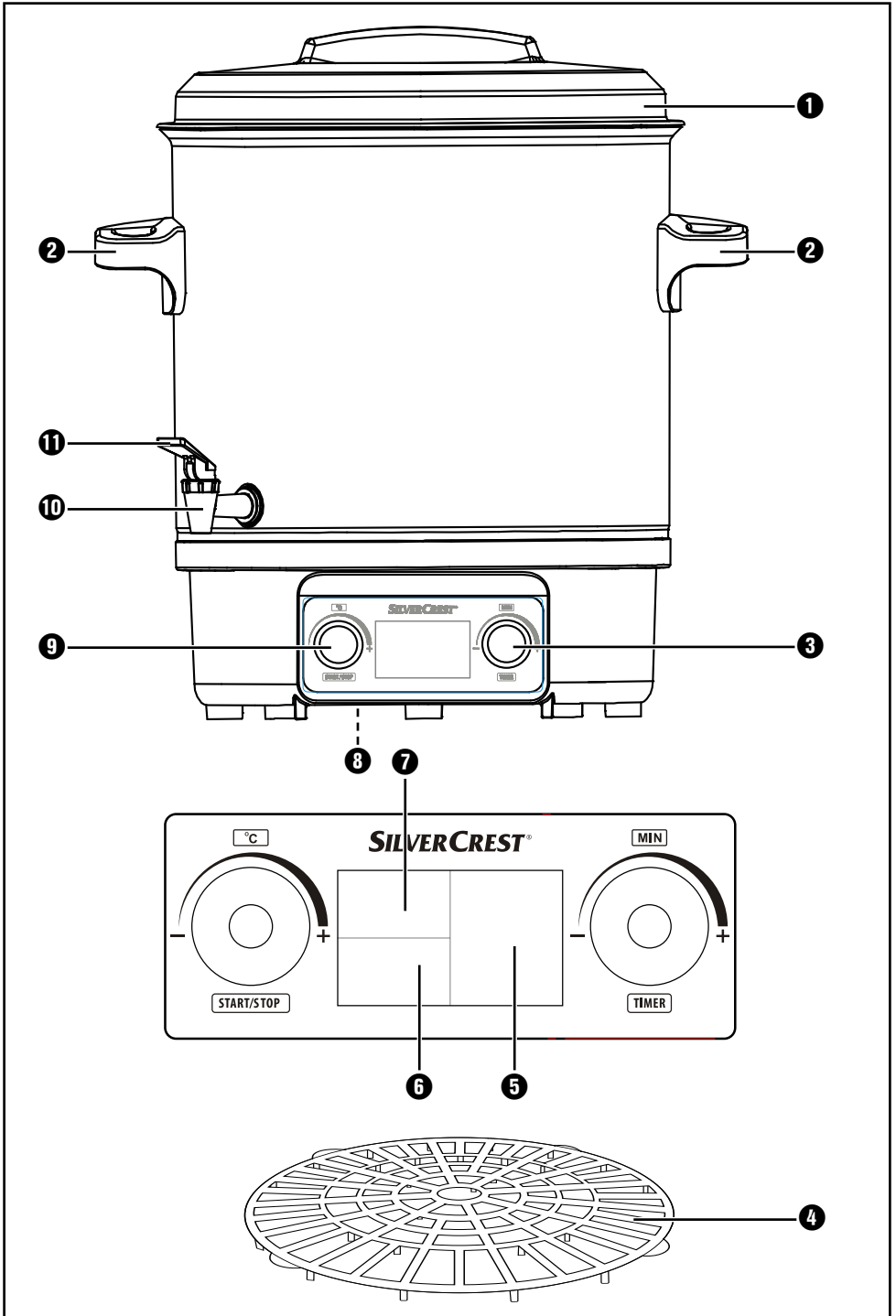
ES

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

PT

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

English	Operating instructions	Page	1
Deutsch	Bedienungsanleitung	Seite	15
Français	Mode d'emploi	Page	29
Nederlands	Gebruiksaanwijzing	Pagina	45
Italiano	Istruzioni per l'uso	Pagina	59
Español	Instrucciones de uso	Página	73
Português	Manual de instruções	Página	87



Index

1. Introduction	2
1.1. Information for these operating instructions	2
1.2. Proper use	2
2. Warnings and symbols used	2
3. Safety instructions	3
4. Items supplied	6
5. Operating elements	6
6. Setting up and connecting to the mains power supply	6
6.1. Unpacking	6
6.2. Appliance set up and making ready for use	6
7. Preparing food/preserve jars	7
8. Using the appliance	7
8.1. Switching the appliance on and off	7
8.2. Preserving	8
8.3. Heating and keeping liquids warm	9
9. Overheating protection	10
10. Cleaning and Care	10
10.1. Cleaning the pouring tap	10
10.2. Scale removal	11
11. Storage	11
12. Recipes	11
12.1. Coarse liver sausage	11
12.2. Pumpkin, sweet and sour	11
12.3. Caramel Pears	12
12.4. Strawberry Jam	12
13. Disposal	12
14. Technical data	12
15. Kompnass Handels GmbH warranty	13
15.1. Service	14
15.2. Importer	14
16. Ordering replacement parts	14



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

1. Introduction

1.1. Information for these operating instructions

Congratulations on the purchase of your new appliance.

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

1.2. Proper use

This Preserving Boiler is suitable for:

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

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

WARNING











Risks from unintended use!





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


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

2. Warnings and symbols used

The following warnings and symbols are used in these operating instructions, on the packaging and on the appliance (where applicable):

	DANGER! A warning with this symbol and the signal word „DANGER“ indicates an imminently hazardous situation that will result in death or serious injury if not avoided.
	WARNING! A warning with this symbol and the signal word „WARNING“ indicates a potentially hazardous situation that could result in death or serious injury if not avoided.
	CAUTION! A warning with this symbol and the signal word „CAUTION“ indicates a potentially hazardous situation that could result in a minor or moderate injury if not avoided.
	ATTENTION! A warning with this symbol and the signal word „ATTENTION“ indicates a potential situation that could result in property damage if not avoided.
	A note identifies additional information that facilitates the use of the appliance.
	Read the instructions.
	AC current/voltage
	Do not immerse in water!
	All of the parts of this appliance that come into contact with food are food-safe.
	This product satisfies the requirements of the applicable European and national regulations.

	Do not dispose of electrical appliances in the household waste!
 	Dispose of the packaging in an environmentally-responsible manner.
	The packaging is made of recyclable materials. Observe the labelling on the packaging material when sorting for disposal: The material is labelled with abbreviations (a) and numbers (b) with the following meanings: 1-7: plastics, 20-22: paper and cardboard, 80-98: composites.

	The packaging contains paper and/or cardboard components.
	The packaging contains plastic and/or metal components.
ES/PT	
	<p>FR Cet appareil et ses accessoires se recyclent</p> <p>A DÉPOSER EN MAGASIN OU A DÉPOSER EN DÉCHÈTERIE</p> <p>Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !</p>
	<p>FR ÉLÉMENTS D'EMBALLAGE</p> <p>BALISÉ UE TRI</p>
	<p>FR: The product, its packaging and the operating instructions are recyclable. They are subject to an extended manufacturer responsibility and will be collected separately.</p>

3. Safety instructions


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

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

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

⚠ DANGER! ELECTRIC SHOCK!

- Before taking it into use, check the appliance for signs of visible external damage. Do not take into operation an appliance that is damaged or has been dropped.
- To prevent accidents, have defective plugs and/or power cables replaced immediately by an authorised specialist, or our Customer Service or a similarly qualified person.
- Repairs should only be carried out by authorized specialist companies or by the Customer Service Department. Incorrect and/or incompetent repairs can result in significant risks for the user. In addition, warranty claims will become void.
- Ensure that the base with the electrical connections NEVER comes into contact with water! If it has unintentionally come into contact with water, first allow it to dry out completely before taking it into use.

- Ensure that the power cable NEVER becomes wet or damp during operation. Lay the cable so that it cannot become trapped or damaged in any way.
- Always remove the plug from the mains power socket after use. Simply switching the appliance off is not sufficient, because the appliance remains under power for as long as the plug is connected to the mains power socket.
- Ensure that the power cable does not come into contact with parts of the appliance that are hot.
-  NEVER submerge the appliance in water or other liquids!
The appliance could be irreparably damaged!

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

- This appliance may be used by children over the age of 8 and by persons with reduced physical, sensory or mental abilities or by those without experience and/or knowledge, if they are supervised or have been instructed in the safe use of the appliance and have understood the potential risks.
- Children must not play with the appliance.
- Cleaning and user maintenance should not be performed by children unless they are older than 8 years of age and are supervised.
- Children younger than 8 should be kept away from the device and the mains cable.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the device.
- Bursts of hot steam may be released. The container also becomes extremely hot during use. Therefore, wear heat-resistant gloves. Touch the appliance only on the heat-insulated handles.

- Ensure that the appliance is stable and vertical before switching it on.
- Do not move the preserve maker after it has heated up!
- Boiling water could splash out if the water boiler is overfilled.
- After use, the surfaces of the heating element will still have some residual heat.
- Do not allow any liquid to run over the appliance connector.
- Misuse may result in physical injury! Use the appliance only as described in the instructions!

⚠ ATTENTION! PROPERTY DAMAGE!

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

i NOTE

- A repair to the appliance during the warranty period may only be carried out by a customer service department authorised by the manufacturer, non-compliance will mean that successional warranty claims for subsequent damages cannot be considered.
- Ensure that the preserving grill does not come into contact with foods.

4. Items supplied

The appliance is delivered with the following components as standard:

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

i Note

- ▶ Check the contents to make sure everything is there and for visible damage.
- ▶ If the contents are incomplete or have been damaged due to defective packaging or through transportation, contact the Service Hotline (see chapter **15.1. Service**).

5. Operating elements

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

6. Setting up and connecting to the mains power supply

6.1. Unpacking

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

6.2. Appliance set up and making ready for use

- ◆ Completely unwind the power cable from the cable storage **8**.
- ◆ Place the appliance on a level and slip-free surface. Ensure that a mains power socket is easily accessible.
- ◆ Clean the appliance as described in the chapter **10. Cleaning and Care**.
- ◆ Insert the plug into a mains power socket. The display lights up, a signal tone is heard.

! ATTENTION! PROPERTY DAMAGE!

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

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

- ▶ When it is hot, take hold of the appliance ONLY by means of the heat insulated handles **2**. Risk of Burns!
- ◆ Add about 5 litres of water to the appliance and leave it to boil at 100 °C for 20 minutes (see section **8.1. Switching the appliance on and off**). After the water has boiled, pour it away.

i Note

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

7. Preparing food/preserve jars

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

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

The preserving jars are now ready for preserving.

8. Using the appliance

8.1. Switching the appliance on and off

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

i Note

- ▶ The background lighting of the display goes out after about 5 minutes after the last activation of one of the dials if you do not start the heating process. The settings on the display remain visible. Turning one of the dials will reactivate the background lighting in the display.
- 3) Press the START/STOP **9** heating button. The heating begins. The heating progress is indicated through the continuous beam “|||||”. The momentary heating temperature is shown in the display indicator “Current Temperature” **6**. Once the heating up is complete, signal tones sound, “X” appears in the display and the time set in the display indicator “Minutes” **5** begins to count down.

i Note

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

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

i Note

- ▶ To stop a heating process or a boiling process, press the heating START/STOP **9** button.
- 4) When the appliance is not in use, ALWAYS remove the plug from the mains power socket.

8.2. Preserving

i Note

- ▶ To be understood under the term preserving is the conservation of foodstuffs by, amongst others, the effects of heat. Dependent upon the type and mass of the items to be preserved, a differentiation is made between the processes of sterilisation and pasteurisation.

In sterilisation, the items to be preserved are heated to a temperature of at least 100 °C.

With pasteurisation, the heating temperature lies at around 80 °C. For domestic purposes, pasteurisation is sufficient.

For this, one needs the appropriate preserving jars, with screw-tops or lids with rubber rings.

i Note

- ▶ Preserve only fresh foods. Overripe fruits or vegetables are not suitable for preserving.
- ▶ Pay heed to the cleanliness of the jars! Ideally, boil the jars for around 5 – 7 minutes before filling them with foodstuffs. This will ensure all germs and bacteria have been killed.
- ▶ Ensure that the preserving grill **4** does not come into contact with foods.
 - 1) Place the preserving grill **4** in the preserving boiler. Ensure that the preserving grill **4** does not come into contact with the temperature sensor inside the appliance.
 - 2) Place the filled and tightly sealed jars on the preserving grill **4**. Stack the preserving jars on top of each other if required.
 - 3) Add water to the preserve maker until the upper preserving jars are around 3/4 covered. However, do not exceed the MAX marking. Ensure that the preserving jars on the lower level are properly closed so that no water can get in.
 - 4) Close the preserving boiler with the lid **1**.

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

- ▶ When it is hot, take hold of the appliance ONLY by means of the heat insulated handles **2**. Risk of Burns!
- 5) Using the control dial "Temperature" **9**, set the desired temperature.
Use the following tables when selecting a temperature setting:

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

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

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

Note

- ▶ The time periods specified in the tables refer to the actual cooking time. The time period begins therefore first when the preserving boiler has reached the set temperature. With a completely full appliance this can take up to 90 minutes!
- 6) Using the control dial "Minutes" **3**, set the cooking time specified in the table.
- 7) Start the appliance by pressing the heating START/STOP **9** button. Signal tones sound and the heating begins. Once the heating up is complete, signal tones sound, "X" appears in the display and the time set in the display indicator "Minutes" **5** begins to count down. As soon as the set time period has expired, signal tones sound. The appliance switches itself off. "X" and "|||||" extinguish in the display.
- 8) Position a heat resistant container under the pouring tap **10** and press the pouring lever **11** down. The water drains itself.
- 9) When the water has drained away allow the preserving jars to cool down.

8.3. Heating and keeping liquids warm

! ATTENTION! PROPERTY DAMAGE!

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

i Note

- ▶ Remove the preserving grill **4** before adding liquids or stews. Ensure that the preserving grill **4** does not come into contact with foods.

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

! WARNING! RISK OF INJURY!

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

- 3) Using the control dial "Temperature" **9**, set the desired temperature.
- 4) Press the button TIMER **3**. "∞" appears in the display. It is now not necessary to set a cooking time. The appliance heats up continuously until it is switched off.
- 5) Regularly stir the liquid so that the heat is evenly distributed.
- 6) When the desired temperature has been reached, signal tones will sound.

You can drain off liquids without solid particles through the tap **10**.

! ATTENTION! PROPERTY DAMAGE!

- ▶ Do not pour off liquids with solid constituents, for example, soups. The solids will block the pouring tap **10**!

- 1) To do so, hold a cup or similar under the tap **10** and press the dispensing lever **11** downwards.
- 2) When the desired amount of liquid is in the cup, release the dispensing lever **11**. The pouring tap **10** is now closed.

i Note

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

9. Overheating protection

This appliance is fitted with an overheating protector.

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

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

10. Cleaning and Care

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

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

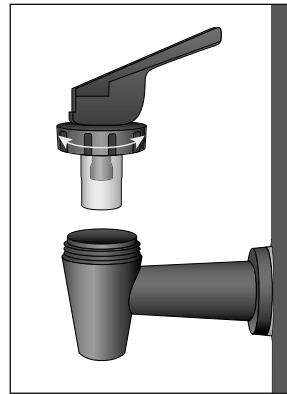
! ATTENTION! PROPERTY DAMAGE!

- ⊘** NEVER submerge the appliance in water or other liquids! The appliance could be irreparably damaged!
- ▶ The appliance must not be cleaned using a water jet.
- ▶ Do not use abrasive or aggressive cleaning materials. These could attack the upper surfaces and irreparably damage the appliance.
- ◆ Clean the appliance with a lightly moist cloth. For stubborn soiling use a mild detergent on the cloth.
- ◆ Clean the display with a soft, lint-free cloth.
- ◆ Clean the preserving grill **4** in a mild soapy solution and rinse it well with clear water.

10.1. Cleaning the pouring tap

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

- 1) Screw the tap lever **11** anticlockwise off the tap **10**.
- 2) Place the pouring lever **11** in a mild soapy solution and swirl it back and forth.
- 3) Rinse it off with clear water.
- 4) To clean the pouring tap **10** allow a mild soapy solution to flow through it. Should there be stubborn soiling on the inside of the pouring tap **10** use a pipe cleaner or similar to remove it.
- 5) Afterwards, rinse the pouring tap **10** through with clear water.
- 6) Screw the tap lever **11** clockwise back onto the tap **10**.



10.2. Scale removal

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

Descal the appliance as soon as scale deposits become apparent.

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

i Note

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

11. Storage

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

Store the preserving boiler at a cool and dry location.

12. Recipes

12.1. Coarse liver sausage

2 kg Bellypork with rind

500 g Pig liver

500 g Onions

100 g Pork dripping

2 Tsp crushed Allspice

1 Tbsp Thyme and Marjoram, dried

1 Tsp white Pepper

1 Tbsp Salt

Preparation

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

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

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

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

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

12.2. Pumpkin, sweet and sour

2 kg Pumpkin

1/2 l Vinegar

1 l Water

1/4 l Wine vinegar

1 kg Sugar

Juice and rind of one Lemon

a Ginger root (fresh ginger cut into slices)

a stick of Cinnamon

a few Cloves

Preparation

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

Prepare the decoction out of:

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

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

Fill the pumpkin cubes into preserving jars. Bring the decoction to the boil and then thicken it. Pour it over the pumpkin cubes and seal the preserving jars. The preserving jars may only be filled to 1/3!

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

12.3. Caramel Pears

1.5 kg pears (firm/ripe)

150 g sugar

750 ml water

Preparation

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

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

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

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

12.4. Strawberry Jam

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

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

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

13. Disposal



The symbol of the crossed-out wheeled bin means that this appliance may not be disposed of in regular household waste at the end of its service life. The appliance must be deposited at an established collection point, recycling centre or disposal company.

Please erase all personal data before returning an appliance.

The packaging is made from environmentally friendly material which can be disposed of at your local recycling plant.

Dispose of the packaging in an environmentally friendly manner.

14. Technical data

Power supply	220 - 240 V ~, 50 Hz
Nominal power	1800 W
Power consumption in off mode	0.41 W
Capacity	ca. 27 Liter
Temperature range	30 - 100 °C
Protection type	IPX3 (protection against water spray)

15. Kompernass Handels GmbH warranty

Dear Customer,

This appliance has a 3-year warranty valid from the date of purchase. If this product has any faults, you, the buyer, have certain statutory rights. Your statutory rights are not restricted in any way by the warranty described below.

Warranty conditions

The warranty period starts on the date of purchase. Please keep your receipt in a safe place. This will be required as proof of purchase.

If any material or manufacturing fault occurs within three years of the date of purchase of the product, we will either repair or replace the product for you or refund the purchase price (at our discretion).

This warranty service requires that you present the defective appliance and the proof of purchase (receipt) within the three-year warranty period, along with a brief written description of the fault and of when it occurred.

If the defect is covered by the warranty, your product will either be repaired or replaced by us. The repair or replacement of a product does not signify the beginning of a new warranty period.

Warranty period and statutory claims for defects

The warranty period is not prolonged by repairs effected under the warranty. This also applies to replaced and repaired components. Any damage and defects present at the time of purchase must be reported immediately after unpacking. Repairs carried out after expiry of the warranty period shall be subject to a fee.

Scope of the warranty

This appliance has been manufactured in accordance with strict quality guidelines and inspected meticulously prior to delivery.

The warranty covers material faults or production faults. The warranty does not extend to product parts subject to normal wear and tear or to fragile parts which could be considered as consumable parts such as switches or parts made of glass.

The warranty does not apply if the product has been damaged, improperly used or improperly maintained. The directions in the operating instructions for the product regarding proper use of the product are to be strictly followed. Uses and actions that are discouraged in the operating instructions or which are warned against must be avoided.

This product is intended solely for private use and not for commercial purposes. The warranty shall be deemed void in cases of misuse or improper handling, use of force and modifications / repairs which have not been carried out by one of our authorised Service centres.

Warranty claim procedure

To ensure quick processing of your case, please observe the following instructions:

- Please have the till receipt and the item number (IAN) 506470_2507 available as proof of purchase.
- You will find the item number on the type plate on the product, an engraving on the product, on the front page of the operating instructions (below left) or on the sticker on the rear or bottom of the product.
- If functional or other defects occur, please contact the service department listed either by **telephone** or by **e-mail**.

- You can return a defective product to us free of charge to the service address that will be provided to you. Ensure that you enclose the proof of purchase (till receipt) and information about what the defect is and when it occurred.



You can download these instructions along with many other manuals, product videos and installation software at www.lidl-service.com.

This QR code will take you directly to the Lidl service page (www.lidl-service.com) where you can open your operating instructions by entering the item number (IAN) 506470_2507.

15.1. Service

GB Service Great Britain

Tel.: 0800 404 7657

E-Mail: kompennass@lidl.co.uk

IE Service Ireland

Tel.: 1800 101010

E-Mail: kompennass@lidl.ie

MT Service Malta

Tel.: 80062230

E-Mail: kompennass@lidl.com.mt

IAN 506470_2507

15.2. Importer

Please note that the following address is not the service address. Please use the service address provided in the operating instructions.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

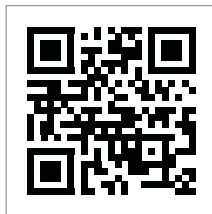
44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompennass.com

16. Ordering replacement parts

You can order replacement parts for this product on the Internet at www.kompennass.com.



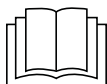
Scan the QR code with your smartphone/tablet. You can use this QR code to go directly to our website to view and order the available spare parts.

i Note

- ▶ If you have problems with your online order, you can contact our service centre by phone or e-mail.
- ▶ Always quote the article number (IAN) 506470_2507 in your order.
- ▶ Please note that online ordering of replacement parts is not possible for all countries.

Inhaltsverzeichnis

1. Einführung	16
1.1. Informationen zu dieser Bedienungsanleitung	16
1.2. Bestimmungsgemäße Verwendung	16
2. Verwendete Warnhinweise und Symbole	16
3. Sicherheitshinweise	17
4. Lieferumfang	20
5. Bedienelemente	20
6. Aufstellen und Anschließen	20
6.1. Auspacken	20
6.2. Gerät aufstellen und betriebsbereit machen	20
7. Lebensmittel/Einmachgläser vorbereiten	21
8. Gerät benutzen	21
8.1. Gerät ein- und ausschalten	21
8.2. Einkochen	22
8.3. Flüssigkeiten aufwärmen/warmhalten	23
9. Überhitzungsschutz	24
10. Reinigen und Pflegen	24
10.1. Reinigung des Zapfhahnes	24
10.2. Entkalken	24
11. Aufbewahren	25
12. Rezepte	25
12.1. Grobe Leberwurst	25
12.2. Kürbis süß-sauer	25
12.3. Karamellbirnen	26
12.4. Erdbeer-Konfitüre	26
13. Entsorgung	26
14. Technische Daten	26
15. Garantie der Kompernaß Handels GmbH	27
15.1. Service	28
15.2. Importeur	28
16. Ersatzteile bestellen	28



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.

1. Einführung

1.1. 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.

1.2. Bestimmungsgemäße Verwendung

Der Einkochautomat eignet sich zum:

- Einkochen
- Erwärmen und Warmhalten von Getränken und deren 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.

2. Verwendete Warnhinweise und Symbole

In der vorliegenden Bedienungsanleitung, auf der Verpackung und dem Gerät werden folgende Warnhinweise und Symbole verwendet (falls zutreffend):

	GEFAHR! Ein Warnhinweis mit diesem Symbol und dem Signalwort „GEFAHR“ kennzeichnet eine unmittelbar bevorstehende Gefährdungssituation, die, wenn sie nicht vermieden wird, den Tod oder eine schwere Verletzung zur Folge hat.
	WARNUNG! Ein Warnhinweis mit diesem Symbol und dem Signalwort „WARNUNG“ kennzeichnet eine mögliche Gefährdungssituation, die, wenn sie nicht vermieden wird, den Tod oder eine schwere Verletzung zur Folge haben könnte.
	VORSICHT! Ein Warnhinweis mit diesem Symbol und dem Signalwort „VORSICHT“ kennzeichnet eine mögliche Gefährdungssituation, die, wenn sie nicht vermieden wird, eine geringfügige oder mäßige Verletzung zur Folge haben könnte.
	ACHTUNG! Ein Warnhinweis mit diesem Symbol und dem Signalwort „ACHTUNG“ kennzeichnet eine mögliche Situation, die, wenn sie nicht vermieden wird, einen Sachschaden zur Folge haben könnte.
	Ein Hinweis kennzeichnet zusätzliche Informationen, die den Umgang mit dem Gerät erleichtern.
	Anleitung lesen.
	Wechselstrom/-spannung
	Nicht in Wasser tauchen!
	Alle Teile dieses Gerätes, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind lebensmittelecht.

	Dieses Produkt erfüllt die Anforderungen der geltenden europäischen und nationalen Richtlinien.
	Elektrogerät nicht in den Hausmüll entsorgen!
 	Führen Sie die Verpackung einer umweltgerechten Entsorgung zu.
	Verpackung aus recyclebaren Materialien. Beachten Sie die Kennzeichnung der Verpackungsmaterialien bei der Abfalltrennung: Diese sind gekennzeichnet mit Abkürzungen (a) und Ziffern (b) mit folgender Bedeutung: 1-7: Kunststoffe, 20-22: Papier und Pappe, 80-98: Verbundstoffe.

	Die Verpackung enthält Bestandteile aus Papier und/oder Pappe.
	Die Verpackung enthält Bestandteile aus Plastik und/oder Metall.
ES/PT	
	FR: Cet appareil et ses accessoires se recyclent. A DÉPOSER EN MAGASIN OU A DÉPOSER EN DÉCHÈTERIE. Points de collecte sur www.quefairedesdechets.fr Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !
	FR: ÉLÉMENTS D'EMBALLAGE. BAC DE TRI. FR: Das Produkt, die Verpackung und die Bedienungsanleitung sind recycelbar, unterliegen einer erweiterten Herstellerverantwortung und werden getrennt gesammelt.

3. 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.
- Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, 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.
-  Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten! Ansonsten wird das Gerät irreparabel beschädigt!

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 Fernwirk-system, um das Gerät zu betreiben.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs niemals unbeaufsichtigt.
- Das Gerät darf nicht mit einem Wasserstrahl gereinigt werden.
- Das Gerät darf nicht in Außenbereichen verwendet werden.
- Stellen Sie das Gerät auf eine ebene und rutschfeste Fläche.

i 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.
- Achten Sie darauf, dass das Einkochgitter nicht mit Lebensmitteln in Kontakt kommt.

4. Lieferumfang

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

- Einkochautomat
- Einkochgitter
- Deckel
- Bedienungsanleitung

i 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 **15.1. Service**).

5. 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

6. Aufstellen und Anschließen

6.1. Auspacken

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

6.2. 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 **10. Reinigen und Pflegen** beschrieben.
- ◆ Stecken Sie den Netzstecker in eine Netzsteckdose. Das Display leuchtet, ein Signalton erklingt.

! ACHTUNG! SACHSCHADEN!

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

! WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Fassen Sie das Gerät im heißen Zustand nur an den Griffen **2** an. Verbrennungsgefahr!
- ◆ Füllen Sie ca. 5 Liter Wasser in das Gerät und lassen Sie es für 20 Minuten bei 100 °C kochen (siehe Abschnitt **8.1. Gerät ein- und ausschalten**). Gießen Sie das Wasser nach dem Aufkochen weg.

i 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.

7. 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.

8. Gerät benutzen

8.1. Gerät ein- und ausschalten

- 1) Stellen Sie mit dem Drehregler „Temperatur“ **4** 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“ **5** 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**.

i Hinweis

- ▶ Die Hintergrundbeleuchtung des Displays schaltet sich ca. 5 Minuten nach der letzten Betätigung eines Drehreglers automatisch aus, wenn Sie den Aufheizvorgang nicht starten. Die Einstellungen im Display sind weiterhin sichtbar.
Durch Betätigen eines der Drehregler schaltet sich die Hintergrundbeleuchtung des Displays wieder ein.
- 3) Drücken Sie die Taste Heizen START/STOP **9**. Das Aufheizen beginnt. Das Aufheizen wird durch die laufenden Balken „|||||“ angezeigt. In der Displayanzeige „aktuelle Temperatur“ **6** wird die momentane Aufheiztemperatur angezeigt. Sobald das Aufheizen abgeschlossen ist, erklingen Signaltöne, im Display erscheint „X“ und die eingestellte Zeit in der Displayanzeige „Minuten“ **5** beginnt abzulaufen.

i 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.

i Hinweis

- ▶ Um einen Aufheizvorgang oder einen Einkochvorgang abzubrechen, drücken Sie die Taste Heizen START/STOP **9**.
- 4) Wenn Sie das Gerät nicht benutzen, ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Netzsteckdose.

8.2. Einkochen

i 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.

i 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.
- ▶ Achten Sie darauf, dass das Einkochgitter **4** nicht mit Lebensmitteln in Kontakt kommt.

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

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

Obst	Temperatur in °C	Zeit in Minuten
Äpfel weich/hart	85	30/40
Apfelmus	90	30
Kirschen	80	30
Birnen 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
Pilze	100 (MAX)	110
Bohnen	100 (MAX)	120
Tomaten/ Tomatenmark	90	30

i 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.

8.3. Flüssigkeiten aufwärmen/warmhalten

! ACHTUNG! SACHSCHADEN!

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

i Hinweis

- ▶ Entnehmen Sie das Einkochgitter **4** bevor Sie Flüssigkeiten oder Eintöpfe einfüllen. Achten Sie darauf, dass das Einkochgitter **4** nicht mit Lebensmitteln in Kontakt kommt.
- 1) Füllen Sie die Flüssigkeit (zum Beispiel Glühwein oder Kakao) in den Einkochautomaten.
- 2) Setzen Sie den Deckel **1** auf den Einkochautomaten.

! WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Fassen Sie das Gerät im heißen Zustand nur an den Griffen **2** an. Verbrennungsgefahr!
- 3) Stellen Sie mit dem Drehregler „Temperatur“ **9** die gewünschte Temperatur ein.
- 4) Drücken Sie die Taste TIMER **3**. Es erscheint „**∞**“ im Display. Es muss nun keine Einkochzeit eingestellt werden. Das Gerät heizt so lange, 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.

i Hinweis

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

9. Überhitzungsschutz

Dieses Gerät ist mit einem Überhitzungsschutz ausgestattet.

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



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

10. 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!

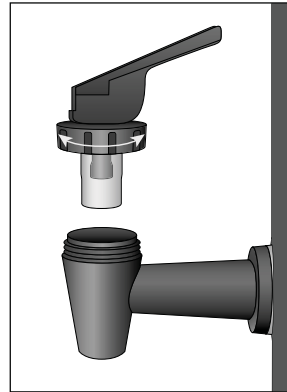
! ACHTUNG! SACHSCHADEN!

-  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  in milder Seifenlauge und spülen Sie es mit klarem Wasser ab.

10.1. Reinigung des Zapfhahnes

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

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



10.2. 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.

i 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.

11. 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.

12. Rezepte

12.1. 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.

12.2. 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.

12.3. 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 so lange 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.

12.4. 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.

13. Entsorgung



Das Symbol der durchgestrichenen Mülltonne bedeutet, dass dieses Gerät am Ende der Nutzungszeit nicht über den Haushaltsmüll entsorgt werden darf. Das Gerät ist bei eingerichteten Sammelstellen, Wertstoffhöfen oder Entsorgungsbetrieben abzugeben.

Für den deutschen Markt gilt:

Zudem sind Vertreiber von Elektro- und Elektronikgeräten sowie Vertreiber von Lebensmitteln zur Rücknahme verpflichtet. LIDL bietet Ihnen Rückgabemöglichkeiten direkt in den Filialen und Märkten an. Rückgabe und Entsorgung sind für Sie kostenfrei. Beim Kauf eines Neugerätes haben Sie das Recht, ein entsprechendes Altgerät unentgeltlich zurückzugeben. Zusätzlich haben Sie die Möglichkeit, unabhängig vom Kauf eines Neugerätes, unentgeltlich (bis zu drei) Altgeräte abzugeben, die in keiner Abmessung größer als 25 cm sind.

Bitte löschen Sie vor der Rückgabe alle personenbezogenen Daten.

Die Verpackung besteht aus umweltfreundlichen Materialien, die Sie über die örtlichen Recyclingstellen entsorgen können.

Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.

14. Technische Daten

Spannungsversorgung	220 - 240 V ~, 50 Hz
Nennleistung	1800 W
Leistungsaufnahme im Aus-Zustand	0,41 W
Fassungsvermögen	ca. 27 Liter
Temperaturbereich	30 - 100 °C
Schutzart	IPX3 (Schutz gegen Sprühwasser)

15. 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 Kassenbon 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 (Kassenbon) vorgelegt und schriftlich kurz beschrieben wird, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist.

Wenn der Defekt von unserer Garantie gedeckt ist, erhalten Sie das reparierte oder ein neues Produkt zurück. Mit Reparatur oder Austausch des Produkts beginnt kein neuer Garantiezeitraum.

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

Die Garantiezeit wird durch die Gewährleistung nicht verlängert. Dies gilt auch für ersetzte und reparierte Teile. Eventuell schon beim Kauf vorhandene Schäden und Mängel müssen sofort nach dem Auspacken gemeldet werden. Nach Ablauf der Garantiezeit anfallende Reparaturen sind kostenpflichtig.

Garantieumfang

Das Gerät wurde nach strengen Qualitätsrichtlinien sorgfältig produziert und vor Auslieferung gewissenhaft geprüft.

Die Garantieleistung gilt für Material- oder Fabrikationsfehler. Diese Garantie erstreckt sich nicht auf Produktteile, die normaler Abnutzung ausgesetzt sind und daher als Verschleißteile angesehen werden können oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter 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 (IAN) 506470_2507 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 durch die Eingabe der Artikelnummer (IAN) 506470_2507 Ihre Bedienungsanleitung öffnen.

15.1. Service

DE Service Deutschland

Tel.: 0800 5435 111 (kostenfrei aus dem dt. Festnetz / Mobilfunknetz)
E-Mail: kompernass@lidl.de

AT Service Österreich

Tel.: 0800 447 744
E-Mail: kompernass@lidl.at

BE Service Belgien

Tel.: 0800 12089
E-Mail: kompernass@lidl.be

CH Service Schweiz

Tel.: 0800 56 44 33
E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 506470_2507

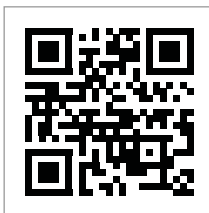
15.2. Importeur

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

16. Ersatzteile bestellen

Sie können Ersatzteile für dieses Produkt bequem im Internet unter www.kompernass.com dauerhaft nachbestellen.



Scannen Sie den QR-Code mit Ihrem Smartphone/Tablet. Mit diesem QR-Code gelangen Sie direkt auf

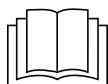
unsere Webseite und können die verfügbaren Ersatzteile einsehen und bestellen.

i Hinweis

- ▶ Sollten Sie Probleme mit der Online-Bestellung haben, können Sie sich telefonisch oder per E-Mail an unser Servicecenter wenden.
- ▶ Geben Sie immer die Artikelnummer (IAN) 506470_2507 bei Ihrer Bestellung mit an.
- ▶ Bitte beachten Sie, dass nicht für alle Lieferländer eine Online-Bestellung von Ersatzteilen möglich ist.

Sommaire

1. Introduction	30
1.1. Informations relatives à ce mode d'emploi	30
1.2. Utilisation conforme	30
2. Avertissements et symboles utilisés	30
3. Consignes de sécurité	31
4. Matériels fournis	34
5. Boutons de commande et afficheurs	34
6. Installation et raccordement	34
6.1. Déballage	34
6.2. Mise en place de l'appareil, préparation pour l'utilisation	34
7. Préparer les aliments/bocaux	35
8. Utilisation de l'appareil	35
8.1. Mise en marche, mise à l'arrêt de l'appareil	35
8.2. Stériliser	36
8.3. Chauffage de produits liquides/maintien à la température	37
9. Protection contre la surchauffe	38
10. Nettoyage et entretien	38
10.1. Nettoyage du robinet	38
10.2. Détartrage	38
11. Rangement	39
12. Recettes	39
12.1. Pâté de foie à gros grains	39
12.2. Citrouille à la mode douce amère	39
12.3. Poires au caramel	40
12.4. Confiture de fraises	40
13. Recyclage	40
14. Caractéristiques techniques	40
15. Garantie pour Kompernass Handels GmbH (France)	41
16. Garantie pour Kompernass Handels GmbH (Belgique/Suisse)	43
17. Service après-vente	44
18. Importateur	44
19. Commander des pièces de rechange	44



Reuillez 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.

1. Introduction

1.1. 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.

1.2. 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.

2. Avertissements et symboles utilisés

Les avertissements et symboles suivants sont utilisés (s'il y a lieu) dans le présent mode d'emploi, sur l'emballage et sur l'appareil :

	DANGER ! Un avertissement accompagné de ce symbole et de la mention «DANGER» désigne une situation dangereuse imminente qui, si elle n'est pas évitée, a pour conséquence d'entraîner la mort ou une blessure grave.
	AVERTISSEMENT ! Un avertissement accompagné de ce symbole et de la mention «AVERTISSEMENT» désigne une situation possiblement dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, peut entraîner la mort ou une blessure grave.
	PRUDENCE ! Un avertissement accompagné de ce symbole et de la mention «PRUDENCE» annonce une situation possiblement dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, pourrait occasionner une blessure légère ou modérée.
	ATTENTION ! Un avertissement accompagné de ce symbole et de la mention «ATTENTION» annonce une situation susceptible d'occasionner des dégâts matériels si elle n'est pas évitée.
	Une remarque comporte des informations supplémentaires facilitant la manipulation de l'appareil.
	Lire le mode d'emploi.
	Courant/tension alternatif(ive)
	Ne pas plonger dans l'eau !
	Toutes les parties de cet appareil en contact avec des aliments conviennent aux produits alimentaires.

	Ce produit répond aux exigences des directives européennes et nationales applicables.
	Ne pas jeter les appareils électriques dans les ordures ménagères !
	Recyclez l'emballage en respectant les règles environnementales.
	Emballage en matériaux recyclables. Pour le tri des déchets, respectez l'identification des matériaux d'emballage : ils 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.

	L'emballage se compose d'éléments en papier et/ou en carton.
	L'emballage se compose d'éléments en plastique et/ou en métal.
ES/PT	
	FR Cet appareil et ses accessoires se recyclent A DÉPOSER EN MAGASIN OU A DÉPOSER EN DÉCHÈTERIE <small>Points de collecte sur www.quefairede mesdechets.fr Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !</small>
	FR ÉLÉMENTS D'EMBALLAGE BAC DE TRI
	FR Le produit, l'emballage et le mode d'emploi sont recyclables, soumis à une responsabilité élargie du fabricant, et sont collectés séparément.


3. 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 immédiatement remplacer une fiche secteur ou un cordon d'alimentation endommagé(e) par des spécialistes agréés, ou par le service après-vente ou par une autre personne qualifiée pour éviter tous risques.
- 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.
-  N'immergez jamais l'appareil dans de l'eau ou dans d'autres liquides ! L'appareil risque d'être endommagé de manière irréparable.

AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

- Les appareils peuvent être utilisés par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent d'expérience et de connaissances, si elles sont surveillées, si elles ont reçu les instructions sur l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et si elles ont conscience des dangers encourus.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.
- Le nettoyage et la maintenance réalisée par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants à moins qu'ils soient âgés de plus de 8 ans et supervisés.
- Éloignez l'appareil et son cordon de raccordement des enfants âgés 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 DÉGÂTS MATÉRIELS !

- 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.
- Veillez à ce que la grille du stérilisateur n'entre pas en contact avec les aliments.

4. Matériels fournis

L'appareil est équipé par défaut des composants suivants :

- Cuiseur à bocaux électrique
- Grille du stérilisateur
- Couvercle
- Mode d'emploi

i 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 **17. Service après-vente**).

5. 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

6. Installation et raccordement

6.1. Déballage

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

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

- ◆ Déroulez complètement le cordon d'alimentation (enrouleur de câble **8**).
- ◆ Installez l'appareil sur une surface plane et anti-dérapante. Veillez à ce que la prise secteur soit facilement accessible.
- ◆ Nettoyez l'appareil comme décrit dans le chapitre **10. Nettoyage et entretien**.
- ◆ Enfichez la fiche secteur dans une prise électrique. L'écran s'allume, un signal sonore retentit.

! ATTENTION ! RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

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

! AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

- ▶ Lorsqu'il est chaud, saisissez l'appareil uniquement au niveau des poignées **2**. 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 **8.1. Mise en marche, mise à l'arrêt de l'appareil**). Jetez l'eau que vous venez de faire bouillir.

i 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.

7. 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.

8. Utilisation de l'appareil

8.1. 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**.

i 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, « **X** » s'affiche à l'écran et la minuterie démarre pour le comptage de temps (afficheur « minutes » **5**).

i 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. « **X** » et « **||||||** » s'effacent de l'écran.

i Remarque

- ▶ Actionner la touche « chauffage START/STOP » **9** pour interrompre une séquence de chauffage ou de stérilisation.
- 4) Retirez toujours la fiche secteur de la prise lorsque vous n'utilisez pas l'appareil.

8.2. Stériliser

i 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.

i 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.
- ▶ Veillez à ce que la grille du stérilisateur **4** n'entre pas en contact avec les aliments.

1) Mettre la grille de stérilisation **4** dans le stérilisateur. Veillez à ce que la grille du stérilisateur **4** 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 **4**. 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 **1**.

⚠ AVERTISSEMENT ! **RISQUE DE BLESSURES !**

- ▶ Lorsqu'il est chaud, saisissez l'appareil uniquement au niveau des poignées **2**. Risque de brûlure !
- 5) Régler à la température souhaitée avec le bouton du régulateur « Température » **9**. Se baser sur le tableau suivant pour la sélection de la température :

produits carnés	température en °C	temps en minutes
rôti cuit en pièce	100 (MAX)	85
consommé	100 (MAX)	60
gibier/volailles (bien rôti)	100 (MAX)	75
goulache (bien rôti)	100 (MAX)	75
viande hachée, farce à saucisse (cru)	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
célerie	100 (MAX)	110
choux de Bruxelles/ choux rouges	100 (MAX)	110
champignons	100 (MAX)	110
haricots	100 (MAX)	120
tomates/concentré de tomates	90	30

i Remarque

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

8.3. Chauffage de produits liquides/maintien à la température

! ATTENTION ! RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

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

i Remarque

- ▶ Retirez la grille du stérilisateur **4** avant d'y verser des liquides ou ragouts. Veillez à ce que la grille du stérilisateur **4** n'entre pas en contact avec les aliments.

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

! AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

- ▶ Lorsqu'il est chaud, saisissez l'appareil uniquement au niveau des poignées **2**. Risque de brûlure !
- 3) Réglez la température appropriée avec le bouton de réglage de la température **9**.
- 4) Actionnez la touche TIMER **3**. L'écran affiche « **∞** ». Ne pas fixer un temps de stérilisation. L'appareil continue à chauffer tant qu'il reste sous tension.
- 5) Remuez régulièrement les liquides pour une répartition uniforme de la chaleur.
- 6) Un signal sonore retentit lorsque la température souhaitée est atteinte.

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

! ATTENTION ! RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

- ▶ 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.

i 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.

9. Protection contre la surchauffe

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

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


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

10. Nettoyage et entretien

**⚠ AVERTISSEMENT !
RISQUE DE BLESSURES !**

- 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 DÉGÂTS MATÉRIELS !**

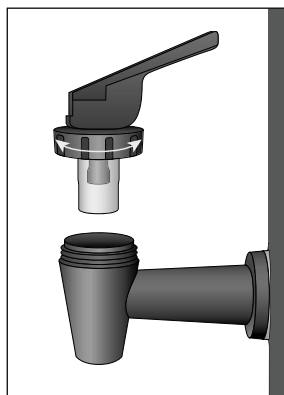
-  N'immergez jamais l'appareil dans de l'eau ou dans d'autres liquides ! L'appareil risque d'être endommagé de manière irréparable.
- L'appareil ne doit pas être lavé au jet d'eau.
- Ne pas utiliser de produit nettoyant récurant ou corrosif. Ces produits pourraient attaquer la surface et endommager 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.

10.1. 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.



10.2. Détartrage

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

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

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

i 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

11. 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.

12. Recettes

12.1. 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.

12.2. 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.

12.3. 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.

12.4. 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.

13. Recyclage



Le symbole de la poubelle barrée signifie que cet appareil ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères à la fin de sa période d'utilisation.

L'appareil doit être remis aux points de collecte établis, aux déchetteries ou aux entreprises chargées du recyclage.

Veuillez effacer toutes vos données personnelles avant le retour.

L'emballage est constitué de matériaux écologiques que vous pouvez recycler par le biais des services de recyclage locaux.

Éliminez l'emballage dans le respect de l'environnement.

14. Caractéristiques techniques

Alimentation en tension	220 - 240 V ~, 50 Hz
consommation	1800 W
Puissance absorbée à l'état inactif	0,41 W
capacité	env. 27 litres
plage de température	30 - 100 °C
Indice de protection	IPX3 (protection contre les projections d'eau)

15. Garantie pour Kompernass Handels GmbH (France)

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 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.

Article L217-16 du Code de la consommation

Lorsque l'acheteur demande au vendeur, pendant le cours de la garantie commerciale qui lui a été consentie lors de l'acquisition ou de la réparation d'un bien meuble, une remise en état couverte par la garantie, toute période d'immobilisation d'au moins sept jours vient s'ajouter à la durée de la garantie qui restait à courir. Cette période court à compter de la demande d'intervention de l'acheteur ou de la mise à disposition pour réparation du bien en cause, si cette mise à disposition est postérieure à la demande d'intervention.

Indépendamment de la garantie commerciale souscrite, le vendeur reste tenu des défauts de conformité du bien et des vices rédhibitoires dans les conditions prévues aux articles L217-4 à L217-13 du Code de la consommation et aux articles 1641 à 1648 et 2232 du Code Civil.

Article L217-4 du Code de la consommation

Le vendeur livre un bien conforme au contrat et répond des défauts de conformité existant lors de la délivrance. Il répond également des défauts de conformité résultant de l'emballage, des instructions de montage ou de l'installation lorsque celle-ci a été mise à sa charge par le contrat ou a été réalisée sous sa responsabilité.

Article L217-5 du Code de la consommation

Le bien est conforme au contrat :

1° S'il est propre à l'usage habituellement attendu d'un bien semblable et, le cas échéant :

- s'il correspond à la description donnée par le vendeur et posséder les qualités que celui-ci a présentées à l'acheteur sous forme d'échantillon ou de modèle ;
- s'il présente les qualités qu'un acheteur peut légitimement attendre eu égard aux déclarations publiques faites par le vendeur, par le producteur ou par son représentant, notamment dans la publicité ou l'étiquetage ;

2° Ou s'il présente les caractéristiques définies d'un commun accord par les parties ou être propre à tout usage spécial recherché par l'acheteur, porté à la connaissance du vendeur et que ce dernier a accepté.

Article L217-12 du Code de la consommation

L'action résultant du défaut de conformité se prescrit par deux ans à compter de la délivrance du bien.

Article 1641 du Code civil

Le vendeur est tenu de la garantie à raison des défauts cachés de la chose vendue qui la rendent impropre à l'usage auquel on la destine, ou qui diminuent tellement cet usage que l'acheteur ne l'aurait pas acquise, ou n'en aurait donné qu'un moindre prix, s'il les avait connus.

Article 1648 1er alinéa du Code civil

L'action résultant des vices rédhibitoires doit être intentée par l'acquéreur dans un délai de deux ans à compter de la découverte du vice.

Les pièces détachées indispensables à l'utilisation du produit sont disponibles pendant la durée de la garantie du produit.

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 (IAN) 506470_2507 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) 506470_2507.

16. Garantie pour Kompernass Handels GmbH (Belgique/Suisse)

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 lé- gale 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 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 (IAN) 506470_2507 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) 506470_2507.

17. Service après-vente

FR Service France

Tel.: 0800 919270

E-Mail: kompennass@lidl.fr

BE Service Belgique

Tel.: 0800 12089

E-Mail: kompennass@lidl.be

CH Service Suisse

Tel.: 0800 56 44 33

E-Mail: kompennass@lidl.ch

IAN 506470_2507

18. Importateur

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

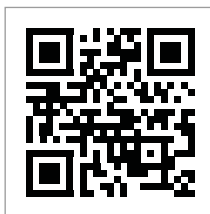
44867 BOCHUM

ALLEMAGNE

www.kompennass.com

19. Commander des pièces de rechange

Vous pouvez commander des pièces détachées pour ce produit de manière pratique sur Internet sur www.kompennass.com.



Scannez le code QR avec votre smartphone/tablette.

Ce code QR vous donne un accès direct à notre

site web sur lequel vous pouvez visualiser et commander les pièces de rechange disponibles.

i Remarque

- ▶ Si vous rencontrez des problèmes avec la commande en ligne, vous pouvez vous adresser par téléphone ou par e-mail à notre Centre de service après-vente.
- ▶ Veuillez toujours indiquer à la commande la référence article (IAN) 506470_2507.
- ▶ Veuillez noter qu'une commande en ligne de pièces de rechange n'est pas possible pour tous les pays de livraison.

Inhoud

1. Inleiding	46
1.1. Informatie bij deze gebruiksaanwijzing	46
1.2. Gebruik in overeenstemming met bestemming	46
2. Gebruikte waarschuwingen en pictogrammen	46
3. Veiligheidsvoorschriften	47
4. Inhoud van het pakket	50
5. Bedieningselementen	50
6. Opstellen en aansluiten	50
6.1. Uitpakken	50
6.2. Apparaat plaatsen en gebruiksklaar maken	50
7. Levensmiddelen/inmaakpotten voorbereiden	51
8. Apparaat gebruiken	51
8.1. Apparaat aan-/uitzetten	51
8.2. Inmaken	52
8.3. Vloeistoffen verwarmen/warm houden	53
9. Oververhittings-beveiliging	54
10. Reiniging en onderhoud	54
10.1. Reiniging van de tapkraan	54
10.2. Ontkalken	54
11. Opbergen	55
12. Recepten	55
12.1. Grove leverworst	55
12.2. Pompoen, zoet-zuur	55
12.3. Karamelpere	56
12.4. Aardbeienjam	56
13. Afvoeren	56
14. Technische gegevens	56
15. Garantie van Kompernaß Handels GmbH	57
15.1. Service	58
15.2. Importeur	58
16. Vervangingsonderdelen bestellen	58



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.

1. Inleiding

1.1. 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.

1.2. 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.

2. Gebruikte waarschuwingen en pictogrammen

In deze gebruiksaanwijzing, op de verpakking en op het apparaat worden de volgende waarschuwingen en pictogrammen gebruikt (indien van toepassing):

	GEVAAR! Een waarschuwing met dit pictogram en met het signaalwoord “GEVAAR” duidt op een onmiddellijk aanwezige gevaarlijke situatie, die fataal of ernstig letsel tot gevolg heeft als deze niet wordt vermeden.
	WAARSCHUWING! Een waarschuwing met dit pictogram en met het signaalwoord “WAARSCHUWING” duidt op een mogelijk gevaarlijke situatie, die fataal of ernstig letsel tot gevolg kan hebben als deze niet wordt vermeden.
	VOORZICHTIG! Een waarschuwing met dit pictogram en met het signaalwoord “VOORZICHTIG” duidt op een mogelijk gevaarlijke situatie, die licht of matig letsel tot gevolg kan hebben als deze niet wordt vermeden.
	LET OP! Een waarschuwing met dit pictogram en met het signaalwoord “LET OP” duidt op een mogelijke situatie die materiële schade tot gevolg kan hebben als deze niet wordt vermeden.
	Een opmerking bevat extra informatie die de omgang met het apparaat eenvoudiger maakt.
	Lees de gebruiksaanwijzing.
	Wisselstroom/-spanning
	Niet onderdompelen in water!
	Alle delen van dit apparaat die in aanraking komen met voedingsmiddelen, zijn levensmiddelveilig.

	<p>Dit product voldoet aan de eisen van de toepasselijke Europese en nationale richtlijnen.</p>
	<p>Elektrisch apparaat niet via het huisvuil verwijderen!</p>
	<p>Voer de verpakking af in overeenstemming met de milieuvorschriften.</p>
	<p>Verpakking van recyclebare materialen. Neem de aanduiding van de verpakkingsmaterialen in acht bij de afvalscheiding: de verpakkingsmaterialen zijn voorzien van afkortingen (a) en cijfers (b) met de volgende betekenissen: 1-7: kunststoffen, 20-22: papier en karton, 80-98: composietmaterialen.</p>

	<p>De verpakking bevat bestanddelen van papier en/of karton.</p>
	<p>De verpakking bevat bestanddelen van plastic en/of metaal.</p>
<p>ES/PT</p> 	
<p>FR</p> 	
<p>FR: Het product, de verpakking en de gebruiksaanwijzing zijn recycleerbaar, vallen onder de uitgebreide producentenverantwoordelijkheid en worden gescheiden ingezameld.</p>	

3. 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 of snoeren onmiddellijk vervangen door geautoriseerd vakkundig personeel of door de klantenservice of een vergelijkbaar gekwalificeerde persoon, om risico's te vermijden.
- 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.
-  Nooit het apparaat onderdompelen in water of in andere vloeistoffen! Het apparaat kan daardoor onherstelbaar worden beschadigd!

⚠ 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.
- Het apparaat mag niet buitenshuis worden gebruikt.
- Plaats het apparaat op een egale antislipondergrond.

i 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.
- Zorg ervoor dat het inmaakrooster niet in contact komt met levensmiddelen.

4. Inhoud van het pakket

Het apparaat wordt standaard met volgende componenten geleverd:

- Inmaakautomaat
- Inmaakrooster
- Deksel
- Gebruiksaanwijzing

i **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 **15.1. Service**).

5. 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

6. Opstellen en aansluiten

6.1. Uitpakken

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

6.2. Apparaat plaatsen en gebruiksklaar maken

- ◆ Rol het netsnoer helemaal af van de kabelspoel **8**.
- ◆ 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 **10. Reiniging en onderhoud**.
- ◆ Steek de netstekker in een stopcontact. Het display brandt, er klinkt een geluidssignaal.

! **LET OP! MATERIELE 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 **8.1. Apparaat aan-/uitzetten**). Giet het water na het uitkoken weg.

i **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.

7. Levensmiddelen/inmaakpotten voorbereiden

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

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

De inmaakpotten zijn nu klaar voor het inkoken.

8. Apparaat gebruiken

8.1. 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**.

i 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.

i 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.

i 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.

8.2. Inmaken

i 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.

i 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.
- ▶ Zorg ervoor dat het inmaakrooster **4** niet in contact komt met levensmiddelen.
 - 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 inmaaketel 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
Champignons	100 (MAX)	110
Bonen	100 (MAX)	120
Tomaten/ tomatenpuree	90	30

i **Opmerking**

- ▶ De aangegeven tijdsbestekken in de tabellen hebben betrekking op de feitelijke inkoektijd. Het tijdsbestek begint dus pas, als de inkoopautomaat 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 geluidsignalen en het opwarmen begint. Zodra het opwarmen klaar is, klinken er geluidsignalen, 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 geluidsignalen. Het apparaat wordt uitgeschakeld. „X“ en „|||||“ doven op het display.
- 8) Plaats een hittebestendig reservoir onder de tapkraan **10** en druk het taphendel **11** naar beneden. Het water loopt eruit.
- 9) Is het hete water weggelopen, laat u de inmaakglazen afkoelen.

8.3. Vloeistoffen verwarmen/warm houden

! **LET OP! MATERIËLE SCHADE!**

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

i **Opmerking**

- ▶ Verwijder het inmaakrooster **4** voordat u het apparaat vult met vloeistoffen of etenswaren. Zorg ervoor dat het inmaakrooster **4** niet in contact komt met levensmiddelen.

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

! **WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!**

- ▶ Pak het apparaat in verhitte toestand alleen bij de handgrepen **2** vast. Verbrandingsgevaar!
- 3) Stel met de temperatuur-draaiknop **9** de geschikte temperatuur in.
- 4) Druk op de toets TIMER **3**. Er verschijnt „∞“ op het display. Nu hoeft er geen 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 geluidsignalen.

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

! **LET OP! MATERIËLE SCHADE!**

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

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

i **Opmerking**

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

9. Oververhittingsbeveiliging

Dit apparaat is uitgerust met een oververhittingsbeveiliging.

Er kan oververhitting optreden, als er te weinig of geen vloeistof in de inkoopauto-maat zit. In dit geval klinken er geluidsignalen 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.

10. 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!

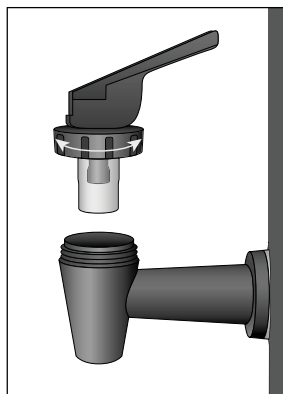
- ⊘** Nooit het apparaat onderdompelen in water of in andere vloeistoffen! Het apparaat kan daardoor onherstelbaar worden beschadigd!

- ▶ 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.

10.1. Reiniging van de tapkraan

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

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



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

i **Opmerking**

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

11. 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.

12. Recepten

12.1. 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.

12.2. 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 inkoopautomaat inkoken.

12.3. 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.

12.4. 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 inmaakautomaat inkoken.

13. Afvoeren



Het symbool met een doorstreepte vuilnisbak betekent dat dit apparaat aan het einde van zijn levensduur niet met het normale huisvuil meegegeven mag worden. Het apparaat moet worden ingeleverd bij speciaal hiervoor bestemde inzamelpunten, milieustraten of afvalverwerkingsbedrijven.

Verwijder alle persoonlijke gegevens voordat u het product inlevert.

De verpakking bestaat uit milieuvriendelijke materialen, die u via de plaatselijke recyclepunten kunt afvoeren.

Voer de verpakking af volgens de milieuoorschriften.

14. Technische gegevens

Spanningsvoorziening	220 - 240 V ~, 50 Hz
Nominaal vermogen	1800 W
Opgenomen vermogen in uit-toestand	0,41 W
Capaciteit	ca. 27 liter
Temperatuurbereik	30 - 100 °C
Beschermingsgraad	IPX3 (bescherming tegen sproeiend water)

15. 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 garantietermijn 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 garantietermijn.

Garantietermijn en wettelijke aanspraken bij gebreken

De garantietermijn 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 garantietermijn 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 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 garantieclaim

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

- Houd voor alle aanvragen de kassabon en het artikelnummer (IAN) 506470_2507 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 (linksonder) 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, **telefoonisch** 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) 506470_2507 de gebruiksaanwijzing openen.

15.1. Service

NL Service Nederland
Tel.: 0800 0249630
E-Mail: kompernass@lidl.nl

BE Service België
Tel.: 0800 12089
E-Mail: kompernass@lidl.be

IAN 506470_2507

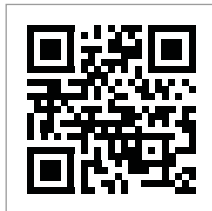
15.2. Importeur

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

16. Vervangingsonderdelen bestellen

Vervangingsonderdelen voor dit product kunt u altijd comfortabel op internet nabestellen op www.kompernass.com.



Scan de QR-code met uw smartphone/tablet. Met deze QR-code gaat u rechtstreeks naar onze website en kunt u de beschikbare vervangingsonderdelen bestellen.

i Opmerking

- ▶ Mocht u problemen ondervinden met de online bestelling, dan kunt u telefonisch of via e-mail contact opnemen met ons servicecenter.
- ▶ Geef bij uw bestelling altijd het artikelnummer (IAN) 506470_2507 op.
- ▶ Houd er rekening mee dat online bestellen van vervangingsonderdelen niet in alle landen mogelijk is.

Indice

1. Introduzione	60
1.1. Informazioni sul presente manuale di istruzioni	60
1.2. Uso conforme	60
2. Avvertenze e simboli utilizzati	60
3. Avvertenze di sicurezza	61
4. Materiale in dotazione	64
5. Elementi di comando	64
6. Installazione e collegamento	64
6.1. Disimballaggio	64
6.2. Installazione dell'apparecchio e preparazione al funzionamento	64
7. Preparazione di alimenti/vasetti	65
8. Uso dell'apparecchio	65
8.1. Accensione e spegnimento dell'apparecchio	65
8.2. Bollitura	66
8.3. Riscaldamento/tenuta in caldo di liquidi	67
9. Protezione dal surriscaldamento	68
10. Pulizia e manutenzione	68
10.1. Pulizia del rubinetto di prelievo	68
10.2. Eliminazione del calcare	68
11. Conservazione	69
12. Ricette	69
12.1. Salsiccia di fegato grezza	69
12.2. Zucca agrodolce	69
12.3. Pere caramellate	70
12.4. Confettura di fragole	70
13. Smaltimento	70
14. Dati tecnici	70
15. Garanzia della Kompnass Handels GmbH	71
15.1. Assistenza	72
15.2. Importatore	72
16. Ordinazione dei pezzi di ricambio	72



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

1. Introduzione

1.1. Informazioni sul presente manuale di istruzioni

Congratulazioni per l'acquisto del nuovo apparecchio.

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

1.2. Uso conforme

Il bollitore è idoneo ai seguenti impieghi:

- bollire
- riscaldare e tenere in caldo bevande e prelevare bevande
- riscaldare e tenere in caldo salsicce e simili
- riscaldare e tenere in caldo zuppe

L'apparecchio è destinato solo all'uso privato e non è idoneo a fini commerciali o industriali.

AVVERTENZA










Pericolo derivante da uso non conforme!





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






- ▶ L'apparecchio deve essere impiegato esclusivamente per l'uso previsto.
- ▶ Attenersi alle procedure descritte nel presente manuale di istruzioni.

2. Avvertenze e simboli utilizzati

Nel presente manuale di istruzioni, sulla confezione e sull'apparecchio vengono utilizzati gli avvisi e i simboli seguenti (se pertinenti):

	PERICOLO! Un avviso con questo simbolo e la parola di segnalazione „PERICOLO“ indica una situazione di pericolo immediata che, se non viene evitata, ha come conseguenza la morte o una grave lesione.
	AVVERTENZA! Un avviso con questo simbolo e la parola di segnalazione „AVVERTENZA“ indica una possibile situazione di pericolo che, se non viene evitata, potrebbe avere come conseguenza la morte o una grave lesione.
	CAUTELA! Un avviso con questo simbolo e la parola di segnalazione „Cautela“ indica una possibile situazione di pericolo che, se non viene evitata, potrebbe avere come conseguenza una lesione di entità lieve o moderata.
	ATTENZIONE! Un avviso con questo simbolo e la parola di segnalazione „ATTENZIONE“ indica una possibile situazione che, se non viene evitata, potrebbe avere come conseguenza danni materiali.
	Una nota fornisce ulteriori informazioni volte a facilitare l'uso dell'apparecchio.
	Leggere le istruzioni.
	Corrente/tensione alternata
	Non immergere in acqua!
	Tutti i componenti di questo apparecchio che vengono a contatto con alimenti sono idonei al contatto con gli alimenti.

	Questo prodotto soddisfa tutti i requisiti delle vigenti direttive europee e nazionali.
	Non smaltire l'apparecchio elettrico insieme ai rifiuti domestici!
	Smaltire l'imballaggio in modo ecologico.
	Imballaggio in materiali riciclabili. Per la differenziazione dei rifiuti tenere conto dell'identificazione dei materiali di imballaggio: presentano codici costituiti da abbreviazioni (a) e numeri (b) con il seguente significato: 1-7: materie plastiche, 20-22: carta e cartone, 80-98: materiali compositi.

	L'imballaggio contiene elementi di carta e/o cartone.
	L'imballaggio contiene elementi di plastica e/o metallo.
ES/PT	
	<p>FR Cet appareil et ses accessoires se recyclent</p> <p>A DÉPOSER EN MAGASIN OU A DÉPOSER EN DÉCHÈTERIE</p> <p>Points de collecte sur www.quefairedesdechets.fr Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !</p>
	<p>FR ÉLÉMENTS D'EMBALLAGE</p> <p>BAC DE TRI</p>
	<p>FR: Il prodotto, l'imballaggio e il libretto di istruzioni sono riciclabili, sono soggetti ad una responsabilità estesa del produttore e vengono raccolti in maniera differenziata.</p>


3. Avvertenze di sicurezza

In questo capitolo sono riportate importanti indicazioni relative alla sicurezza nell'uso dell'apparecchio. L'apparecchio è conforme alle norme di sicurezza prescritte. L'uso non conforme può comportare danni a persone e a cose.

Per un impiego sicuro dell'apparecchio, rispettare le seguenti note relative alla sicurezza:

⚠ PERICOLO! RISCHIO DI FOLGORAZIONE!

- Controllare l'apparecchio prima dell'uso per rilevare eventuali danni esterni visibili. Non mettere in funzione l'apparecchio se è danneggiato o nel caso in cui sia caduto.
- In caso di danni al cavo di rete dell'apparecchio, farlo sostituire dal produttore, dal servizio di assistenza clienti o da personale altrettanto qualificato per evitare pericoli.
- Fare eseguire le riparazioni solo da aziende specializzate o dall'assistenza clienti. Le riparazioni inadeguate possono causare gravi pericoli per l'utente e comportano il decadere della garanzia.
- Assicurarsi che la base con i collegamenti elettrici non venga mai a contatto con l'acqua! Se la base si bagnasse accidentalmente, farla asciugare completamente prima di rimetterla in funzione.

- Impedire che il cavo di alimentazione si bagni o si inumidisca durante l'uso dell'apparecchio. Condurlo in modo tale da impedire che si incastri o danneggi in altro modo.
- Dopo l'uso disinserire sempre la spina dalla presa. Non è sufficiente spegnere l'apparecchio, poiché esso è ancora sotto tensione finché la spina è inserita nella presa.
- Assicurarsi che il cavo di alimentazione non venga a contatto con parti calde dell'apparecchio.
-  Non immergere mai l'apparecchio in acqua o altri liquidi! In caso contrario, l'apparecchio potrebbe danneggiarsi irreparabilmente.

⚠ AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!

- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di almeno 8 anni di età e da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o insufficiente esperienza o conoscenza, solo se sorvegliati o istruiti sull'uso sicuro dell'apparecchio e qualora ne abbiano compreso i pericoli associati.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- La pulizia e la manutenzione a cura dell'utente non devono essere eseguite da bambini, a meno che non abbiano almeno 8 anni di età e siano sorvegliati.
- Tenere l'apparecchio e il cavo di alimentazione fuori dalla portata di bambini di età inferiore agli 8 anni.
- Sorvegliare i bambini per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
- Possono fuoriuscire nubi di vapore rovente. Il contenitore si surriscalda durante l'uso. Utilizzare pertanto guanti da cucina. Toccare l'apparecchio solo dalle maniglie termoisolanti.
- Assicurarsi che l'apparecchio sia posizionato stabilmente e in verticale prima di accenderlo.

- Dopo il riscaldamento, non spostare più il bollitore!
- Se il bollitore è troppo pieno d'acqua, potrebbe schizzare fuori acqua bollente.
- Dopo l'uso, la superficie dell'elemento riscaldante presenta ancora del calore residuo.
- Impedire che sul collegamento a spina dell'apparecchio si riversino liquidi.
- Un uso errato può provocare lesioni! Utilizzare l'apparecchio sempre in modo conforme alla destinazione!

⚠ ATTENZIONE! DANNI MATERIALI!

- I componenti difettosi devono essere sostituiti esclusivamente con pezzi di ricambio originali. Solo con questi pezzi di ricambio è garantita la conformità ai requisiti di sicurezza.
- Assicurarsi che l'apparecchio, il cavo di alimentazione o la spina non vengano mai a contatto con sorgenti di calore come piastre di cottura o fiamme libere.
- Non utilizzare timer esterni o un sistema di telecomando separato per azionare l'apparecchio.
- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito durante l'uso.
- Non pulire l'apparecchio con un getto d'acqua.
- Non utilizzare l'apparecchio all'aperto.
- Collocare l'apparecchio su una superficie piana e antiscivolo

i NOTA

- La riparazione dell'apparecchio durante il periodo di garanzia può avere luogo solo tramite l'assistenza ai clienti autorizzata dal produttore; altrimenti in caso di successivi danni la garanzia non sarà ritenuta valida.
- Assicurarsi che la griglia di bollitura non entri in contatto con gli alimenti.

4. Materiale in dotazione

La fornitura standard dell'apparecchio comprende i seguenti componenti:

- bollitore elettrico pastorizzatore
- griglia di bollitura
- coperchio
- Manuale di istruzioni

i Nota

- ▶ Controllare se la fornitura è integra e se presenta danni visibili.
- ▶ In caso di fornitura incompleta o in presenza di danni da trasporto o da imballaggio inadeguato, rivolgersi alla linea diretta di assistenza (vedere capitolo **15.1. Assistenza**).

5. Elementi di comando

- 1 Coperchio
- 2 Maniglie termoisolanti
- 3 Manopola "Minuti" (MIN) e allo stesso tempo tasto TIMER
- 4 Griglia di bollitura
- 5 Indicazione del display "Minuti" (MIN)
- 6 Indicazione del display "Temperatura attuale" (CURRENT TEMP)
- 7 Indicazione del display "Temperatura impostata" (SET TEMP)
- 8 Avvolgicavo
- 9 Manopola "Temperatura" (°C) e allo stesso tempo tasto START/STOP
- 10 Rubinetto di prelievo
- 11 Leva di prelievo

6. Installazione e collegamento

6.1. Disimballaggio

- ◆ Rimuovere dalla scatola tutte le parti dell'apparecchio e il manuale di istruzioni.
- ◆ Rimuovere completamente il materiale di imballaggio.

6.2. Installazione dell'apparecchio e preparazione al funzionamento

- ◆ Svolgere completamente il cavo dall'avvolgicavo **8**.
- ◆ Collocare l'apparecchio su una superficie piana e antiscivolo. Assicurarsi che la presa di corrente sia facilmente accessibile.
- ◆ Pulire l'apparecchio come descritto nel capitolo **10. Pulizia e manutenzione**.
- ◆ Inserire la spina in una presa di corrente. Il display si illumina e viene emesso un segnale acustico.

! ATTENZIONE! DANNI MATERIALI!

- ▶ Non azionare mai l'apparecchio a vuoto. L'apparecchio potrebbe danneggiarsi irrimediabilmente!

⚠ AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!

- ▶ Se l'apparecchio è caldo, prenderlo solo dalle maniglie termoisolanti **2**. Pericolo di ustioni!
- ◆ Versare circa 5 litri di acqua nell'apparecchio e farla bollire per circa 20 minuti a 100 °C (v. la sezione **8.1. Accensione e spegnimento dell'apparecchio**). Gettare via l'acqua dopo la bollitura.

i Nota

- ▶ Durante la prima messa in funzione può avere luogo una leggera formazione di odori dovuta ai resti di lavorazione del prodotto. Il fenomeno è assolutamente innocuo e cessa dopo poco tempo. Provvedere a un'aerazione sufficiente, aprendo ad esempio una finestra.

7. Preparazione di alimenti/vasetti

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

- 1) I vasetti devono essere il più possibile privi di germi e batteri, poiché in caso contrario si potrebbe verificare il deterioramento precoce degli alimenti. Si consiglia di far bollire i vasetti per circa 5-7 minuti prima di riempirli con gli alimenti.
- 2) Per versare gli alimenti da conservare nei vasetti, si consiglia di utilizzare, se possibile, un imbuto. I bordi dei vasetti devono essere assolutamente puliti prima della chiusura dei vasetti stessi.
- 3) Dopo aver riempito i vasetti, chiuderli al più presto:
 - Collocare l'anello di gomma sul bordo del vasetto e chiudere poi il vasetto con il coperchio di vetro. L'anello di gomma viene a trovarsi in mezzo.
 - Fissare il coperchio di vetro con gli appositi fermagli: posizionare i fermagli uno di fronte all'altro.

I vasetti sono ora pronti per la bollitura.

8. Uso dell'apparecchio

8.1. Accensione e spegnimento dell'apparecchio

- 1) Impostare la temperatura desiderata con la manopola "Temperatura" **9**. È possibile impostare la temperatura a passi di 1 °C. Ogni 5 °C viene emesso un segnale acustico. La temperatura impostata compare nell'indicazione del display "Temperatura impostata" **7**.
- 2) Impostare il tempo di bollitura in minuti desiderato con la manopola "Minuti" **3**. Il tempo può essere impostato a passi di 1 minuto. Ogni 5 minuti viene emesso un segnale acustico. Il tempo impostato compare nell'indicazione del display "Minuti" **5**.

i Nota

- ▶ Se non si avvia il procedimento di riscaldamento, la retroilluminazione del display si spegne dopo circa 5 minuti dall'ultimo azionamento di una manopola. Le impostazioni sul display continuano a essere visibili. Azionando una manopola, la retroilluminazione del display si riattiva.
- 3) Premere il tasto di riscaldamento START/STOP **9**. Ha inizio il riscaldamento. Il riscaldamento è indicato dalla barra progressiva "||||||". Nell'indicazione del display "Temperatura attuale" **6** compare la temperatura di riscaldamento attuale. Una volta concluso il riscaldamento, vengono emessi dei segnali acustici e sul display compare "X", mentre il tempo impostato nell'indicazione del display "Minuti" **5** comincia a scorrere.

i Nota

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

Quando il tempo impostato è scaduto, vengono emessi alcuni segnali acustici. L'apparecchio si spegne. Sul display si spengono "X" e "||||||".

i Nota

- ▶ Per interrompere il riscaldamento o la bollitura, premere il tasto di riscaldamento START/STOP **9**.
- 4) Se non si utilizza l'apparecchio, staccare sempre la spina dalla presa di corrente.

8.2. Bollitura

i Nota

- ▶ Per bollitura s'intende la messa in conserva di alimenti per effetto del calore. A seconda del tipo e della massa dell'alimento da conservare, si distingue tra due procedimenti: sterilizzazione e pastorizzazione. Nella sterilizzazione l'alimento da conservare viene portato ad almeno 100 °C di temperatura. Nella pastorizzazione la temperatura di riscaldamento è di 80 °C. Per l'impiego domestico è sufficiente la pastorizzazione. A tale scopo occorrono appositi vasetti con chiusura a vite o coperchi con anelli di gomma.

i Nota

- ▶ Conservare solo alimenti freschi. La frutta o la verdura troppo mature non sono idonee alla conservazione.
- ▶ Assicurarsi che i vasetti siano puliti! Si consiglia di far bollire i vasetti per circa 5-7 minuti prima di riempirli con gli alimenti. In questo modo si uccidono tutti i germi e i batteri.
- ▶ Assicurarsi che la griglia di bollitura **4** non entri in contatto con gli alimenti.
 - 1) Inserire la griglia di bollitura **4** nel bollitore. Assicurarsi che la griglia di bollitura **4** non venga in contatto con il sensore termico che si trova all'interno dell'apparecchio.
 - 2) Collocare i vasetti riempiti e ben chiusi sulla griglia di bollitura **4**. Se necessario impilare i vasetti.
 - 3) Versare nel bollitore una quantità di acqua che consenta l'immersione in acqua dei vasetti superiori per almeno i 3/4. Non superare mai il segno MAX. Per impedire la penetrazione di acqua, assicurarsi che i vasetti dello strato inferiore siano ben chiusi.
 - 4) Chiudere il bollitore con il coperchio **1**.

⚠ AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!

- ▶ Se l'apparecchio è caldo, prenderlo solo dalle maniglie termoisolanti **2**. Pericolo di ustioni!
- 5) Impostare la temperatura desiderata con la manopola "Temperatura" **9**.
Per la scelta della temperatura orientarsi con le seguenti tabelle:

Carne	Temperatura in °C	Tempo in minuti
Pezzi di arrosto (ben cotti)	100 (MAX)	85
Brodo di carne	100 (MAX)	60
Selvaggina/pollame (ben cotti)	100 (MAX)	75
Gulasch (ben cotto)	100 (MAX)	75
Carne tritata/impasto per salsicce (crudi)	100 (MAX)	110

Frutta	Temperatura in °C	Tempo in minuti
Mele morbide/dure	85	30/40
Mousse di mele	90	30
Ciliegie	80	30
Pere morbide/dure	90	30/80
Fragole/more	80	25
Rabarbaro	95	30
Lamponi/uva spina	80	30
Ribes/mirtilli rossi	90	25
Albicocche	85	30
Mirabelle/susine bianche	85	30
Pesche	85	30
Prugne/susine	90	30
Mele cotogne	95	30
Mirtilli	85	25

Verdure	Temperatura in °C	Tempo in minuti
Cavolfiore	100 (MAX)	90
Asparagi	100 (MAX)	120
Piselli	100 (MAX)	120
Cetrioli sott'aceto	85	30
Carote	100 (MAX)	90
Zucca	90	30
Cavolo rapa	100 (MAX)	95
Sedano	100 (MAX)	110
Cavolino di Bruxelles/cavolo rosso	100 (MAX)	110
Funghi	100 (MAX)	110
Fagioli	100 (MAX)	120
Pomodori/polpa di pomodoro	90	30

i Nota

- ▶ I lassi di tempo indicati nelle tabelle si riferiscono al tempo di bollitura effettivo. Il lasso di tempo inizia cioè solo una volta che il bollitore ha raggiunto la temperatura impostata. Quando l'apparecchio è pieno, il riscaldamento può richiedere fino a 90 minuti!
- 6) Impostare il tempo di bollitura indicato nella tabella con la manopola "Minuti" **3**.
- 7) Avviare l'apparecchio premendo il tasto di riscaldamento START/STOP **9**. Vengono emessi dei segnali acustici e ha inizio il riscaldamento. Una volta concluso il riscaldamento, vengono emessi dei segnali acustici e sul display compare "X", mentre il tempo impostato nell'indicazione del display "Minuti" **5** comincia a scorrere. Quando il tempo di bollitura impostato è trascorso, vengono emessi alcuni segnali acustici. L'apparecchio si spegne. Sul display si spengono "X" e "|||||".
- 8) Collocare un recipiente resistente al calore sotto il rubinetto di prelievo **10** e spingere la leva di prelievo **11** verso il basso. L'acqua scorre fuori.
- 9) Una volta defluita l'acqua calda, fare raffreddare i vasetti.

8.3. Riscaldamento/ tenuta in caldo di liquidi

! ATTENZIONE! DANNI MATERIALI!

- ▶ Versare i liquidi non oltre il segno MAX! In caso contrario il liquido potrebbe traboccare.

i Nota

- ▶ Rimuovere la griglia di bollitura **4** prima di versare liquidi o stufati. Assicurarsi che la griglia di bollitura **4** non entri in contatto con gli alimenti.

- 1) Versare il liquido (ad esempio vin brûlé o cioccolata) nel bollitore.
- 2) Applicare il coperchio **1** al bollitore.

⚠ AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!

- ▶ Se l'apparecchio è caldo, prenderlo solo dalle maniglie termoisolanti **2**. Pericolo di ustioni!
- 3) Impostare la temperatura desiderata con la manopola "Temperatura" **9**.
 - 4) Premere il tasto TIMER **3**. Sul display compare "∞". A questo punto non è necessario impostare un tempo di bollitura. L'apparecchio riscalda finché non viene spento nuovamente.
 - 5) Rimestare regolarmente i liquidi per distribuire il calore uniformemente.
 - 6) Una volta raggiunta la temperatura desiderata, vengono emessi alcuni segnali acustici.

È possibile prelevare i liquidi privi di componenti solide attraverso il rubinetto di prelievo **10**:

! ATTENZIONE! DANNI MATERIALI!

- ▶ Non prelevare liquidi con componenti solide, ad esempio zuppe o simili. Le componenti solide ostruiscono il rubinetto di prelievo **10**!
- 1) A tale scopo sostenere un bicchiere di carta o un contenitore analogo sotto il rubinetto di prelievo **10** e abbassare la leva di prelievo **11** fino a quando il liquido non scorre attraverso il rubinetto di prelievo **10**.
 - 2) Quando nel bicchiere si trova la quantità di liquido desiderata, rilasciare la leva di prelievo **11**. Il rubinetto di prelievo **10** è di nuovo chiuso.

i Nota

- ▶ Nel bollitore è possibile tenere in caldo anche stufati. Rimastare gli stufati regolarmente, altrimenti si attaccano al fondo dell'apparecchio.

9. Protezione dal surriscaldamento

Questo apparecchio è provvisto di un dispositivo di protezione dal surriscaldamento.

Il surriscaldamento può verificarsi se nel bollitore non si trova liquido o se il liquido presente è insufficiente. In tal caso vengono emessi dei segnali acustici e sul display lampeggia il simbolo "U". In tal caso aggiungere subito liquido.

Se non si aggiunge liquido, l'apparecchio si spegne dopo 5 minuti. Dopo aver aggiunto liquido, si può riaccendere l'apparecchio.

10. Pulizia e manutenzione

⚠ AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!

- ▶ Prima della pulizia, staccare sempre la spina di alimentazione dalla presa di corrente! Sussiste altrimenti il rischio di scossa elettrica!
- ▶ Fare raffreddare l'apparecchio prima della pulizia. Pericolo di ustioni!

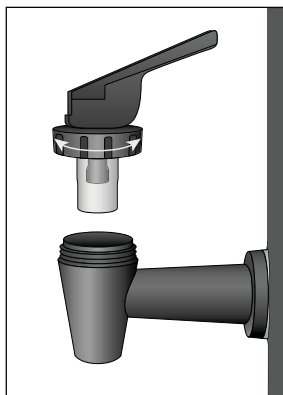
! ATTENZIONE! DANNI MATERIALI!

- ⊘** Non immergere mai l'apparecchio in acqua o altri liquidi! In caso contrario, l'apparecchio potrebbe danneggiarsi irreparabilmente.
- ▶ Non pulire l'apparecchio con un getto d'acqua.
- ▶ Non utilizzare detersivi abrasivi o corrosivi. Essi possono aggredire la superficie e danneggiare irreparabilmente l'apparecchio.
- ◆ Pulire l'apparecchio con un panno leggermente inumidito. In caso di sporco ostinato, versare un poco di detersivo delicato sul panno.
- ◆ Pulire il display con un panno morbido e privo di filacce.
- ◆ Pulire la griglia di bollitura **4** in una soluzione saponosa delicata e sciacquarla con acqua pulita.

10.1. Pulizia del rubinetto di prelievo

Per pulire bene il rubinetto di prelievo **10** si può svitare la leva di prelievo **11**. Il rubinetto di prelievo **10** non si può svitare, altrimenti potrebbero crearsi problemi di tenuta.

- 1) Svitare la leva di prelievo **11** dal rubinetto di prelievo **10** in senso antiorario.
- 2) Immergere la leva di prelievo **11** in una soluzione saponosa delicata e muoverla avanti e indietro.
- 3) Sciacquarla con acqua pulita.
- 4) Per pulire il rubinetto di prelievo **10**, farvi scorrere una soluzione saponosa delicata. In caso di sporco ostinato si può pulire l'interno del rubinetto di prelievo **10** con uno scovolino per pipe.
- 5) Poi far scorrere acqua pulita attraverso il rubinetto di prelievo **10**.
- 6) Riavvitare la leva di prelievo **11** sul rubinetto di prelievo **10** in senso orario.



10.2. Eliminazione del calcare

I depositi di calcare sul fondo dell'apparecchio provocano sprechi di energia e compromettono la durata dell'apparecchio. Eliminare il calcare dall'apparecchio non appena si notano i primi depositi di calcare.

- 1) Utilizzare un comune anticalcare. Procedere in base alle istruzioni riportate sul prodotto.

- 2) Dopo l'eliminazione del calcare, risciacquare l'apparecchio con abbondante acqua corrente.

i **Nota**

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

11. Conservazione

Avvolgere il cavo di rete attorno all'avvolgicavo

8 e inserire la spina nel portaspina al centro della base dell'apparecchio.

Conservare il bollitore in un luogo asciutto.

12. Ricette

12.1. Salsiccia di fegato grezza

2 kg di pancia di maiale con cotenna

500 g di fegato di maiale

500 g di cipolle

100 g di strutto

2 cucchiaini di pimento pestato

1 cucchiaino di fimo e maggiorana secchi

1 cucchiaino di pepe bianco

1 cucchiaino di sale

Preparazione

Cuocere la pancia di maiale per 1 ora e mezza in acqua salata, poi lasciarla raffreddare nell'acqua.

A questo punto passarla al tritacarne con un disco medio. Passare il fegato con un disco fine.

Tagliare le cipolle a dadini e farle rosolare nello strutto. Aggiungere la carne, il fegato, le spezie e 1/4 di litro del brodo della pancia di maiale e mescolare con forza. Versare subito l'impasto nei vasetti preparati. Riempire solo 1/3 del vasetto!

Far bollire i vasetti per circa 2 ore a circa 98 °C.

Questa ricetta si presta a molteplici variazioni: ad esempio l'aggiunta di diverse erbe aromatiche, di aglio o di dadini di prosciutto.

12.2. Zucca agrodolce

2 kg di zucca

1/2 l di aceto

1 l di acqua

1/4 di litro di aceto di vino

1 kg di zucchero

Il succo e la buccia di un limone

Una radice di zenzero (zenzero fresco tagliato a fette)

Un bastoncino di cannella

Qualche chiodo di garofano

Preparazione

Dividere a metà la zucca e togliere la polpa.

Sbucciare la zucca e tagliarla a dadini. Pesare i dadini di zucca e lavarli. Versarli in una ciotola con aceto diluito (per 2 chilogrammi di polpa di zucca, 1/2 litro di aceto e 1 litro d'acqua). Fare riposare i dadi di zucca nella ciotola per 12 ore. Il giorno dopo versare via l'acqua e fare sgocciolare bene i dadi di zucca.

Preparate il decotto in questo modo:

1/4 di litro di aceto di vino, 1 chilo di zucchero, il succo e la buccia di 1 limone, 1 pezzo (radice) di zenzero fresco tagliato a fette – in alternativa 1/2 cucchiaino di zenzero in polvere – 1 bastoncino di cannella, qualche chiodo di garofano (circa un cucchiaino pieno, in alternativa macinato).

Portare a ebollizione il decotto e cuocervi i dadi di zucca fino a renderli trasparenti.

Versare i dadi di zucca in vasetti. Riportare il decotto ad ebollizione facendolo addensare. Versarlo sui dadi di zucca e chiudere i vasetti. Riempire i vasetti solo per 1/3!

Far bollire la zucca per circa 30 minuti a 90 °C nel bollitore.

12.3. Pere caramellate

1,5 kg di pere (sode/mature)

150 g di zucchero

750 ml di acqua

Preparazione

Sbucciare le pere. Tagliarle in quattro e rimuovere il torsolo.

Caramellare lo zucchero in una padella. Versare l'acqua nella padella e far cuocere fino a sciogliere lo zucchero.

Mettere le pere nei vasetti preparati.

Versare il succo caramellato nei vasetti in modo da coprire le pere. Lasciare un poco di spazio dal bordo dei vasetti e chiudere bene i vasetti.

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

12.4. Confettura di fragole

Eliminare il picciolo e lavare le fragole. Frullare le fragole. Cospargerle di zucchero gelificante 1:1 (1000 g di zucchero per 1000 g di fragole). Farle riposare una notte e rimescolarle.

Versare le fragole in vasetti (riempire solo fino a 2/3) e chiudere bene i vasetti.

Far bollire le fragole per circa 25 minuti a 80 °C nel bollitore.

13. Smaltimento



Il simbolo del cassonetto dei rifiuti barato significa che questo apparecchio non deve essere smaltito con i normali rifiuti domestici al termine della sua durata utile. L'apparecchio deve essere conferito a punti di raccolta autorizzati, centri di riciclaggio o aziende di smaltimento.

Si prega di eliminare tutti i dati personali prima della riconsegna.

L'imballaggio è costituito da materiali ecocompatibili che possono essere smaltiti tramite gli appositi centri di raccolta e riciclaggio.

Smaltire l'imballaggio conformemente alle norme di tutela ambientale.

14. Dati tecnici

Alimentazione di tensione	220 - 240 V ~, 50 Hz
Potenza nominale	1800 W
Assorbimento di potenza da spento	0,41 W
Capacità	circa 27 litri
Intervallo di temperatura	30 - 100 °C
Grado di protezione	IPX3 (protezione contro gli spruzzi d'acqua)

15. Garanzia della Kompernass Handels GmbH

Egregio Cliente,

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

Condizioni di garanzia

Il periodo di garanzia decorre dalla data di acquisto. Si prega di conservare bene lo scontrino di cassa. Quest'ultimo è necessario come prova d'acquisto.

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

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

Periodo di garanzia e diritti legali di rivendicazione di vizi

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

Ambito della garanzia

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

La prestazione in garanzia vale per difetti del materiale o di fabbricazione. Questa garanzia non si estende a componenti del prodotto esposti a normale logorio, che possono pertanto essere considerati come componenti soggetti a usura (esempio capacità della batteria, calcificazione, lampade, pneumatici, filtri, spazzole...). La garanzia non si estende altresì a danni che si verificano su componenti delicati (esempio interruttori, parti realizzate in vetro, schermi, accessori vari) nonché danni derivanti dal trasporto o altri incidenti.

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

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

Trattamento dei casi di garanzia

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

- Tenga a portata di mano per qualsiasi richiesta lo scontrino di cassa e il codice dell'articolo (IAN) 506470_2507 come prova di acquisto.
- Il codice dell'articolo è riportato sulla targhetta identificativa o su un'incisione presenti sul prodotto, sul frontespizio del manuale di istruzioni (in basso a sinistra) o su un adesivo applicato alla parte posteriore o inferiore del prodotto.
- Qualora si presentassero malfunzionamenti o altri tipi di vizi, contatti innanzitutto il reparto assistenza clienti qui di seguito indicato **telefonicamente** o via **e-mail**.

- Una volta che il prodotto è stato registrato come difettoso, lo può poi spedire a nostro carico, provvedendo ad allegare la prova di acquisto (scontrino di cassa), una descrizione del vizio e l'indicazione della data in cui si è presentato, all'indirizzo del servizio di assistenza clienti che Le è stato comunicato.



Sul sito www.lidl-service.com è possibile scaricare questo e molti altri manuali di istruzioni, filmati sui prodotti e software d'installazione.

Con questo codice QR si giunge direttamente al sito dell'assistenza clienti Lidl (www.lidl-service.com) e con la digitazione del codice articolo (IAN) 506470_2507 si può aprire il manuale di istruzioni di proprio interesse.

15.1. Assistenza

IT Assistenza Italia

Tel.: 800781188

E-Mail: kompennass@lidl.it

CH Assistenza Svizzera

Tel.: 0800 56 44 33

E-Mail: kompennass@lidl.ch

MT Service Malta

Tel.: 80062230

E-Mail: kompennass@lidl.com.mt

IAN 506470_2507

15.2. Importatore

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

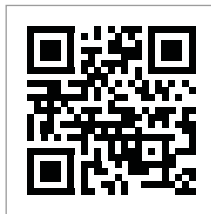
44867 BOCHUM

GERMANIA

www.kompennass.com

16. Ordinazione dei pezzi di ricambio

È sempre possibile ordinare comodamente pezzi di ricambio per questo prodotto su Internet, all'indirizzo www.kompennass.com.



Scansionare il codice QR con lo smartphone/il tablet. Con questo codice QR si giunge direttamente al nostro sito web ed è possibile vedere e ordinare i ricambi disponibili.

i Nota

- ▶ Qualora si riscontrino problemi con l'ordine online, ci si può rivolgere al nostro centro di assistenza telefonicamente o tramite e-mail.
- ▶ Al momento dell'ordine si prega di indicare sempre il codice articolo (IAN) 506470_2507.
- ▶ Si tenga presente che l'ordine online di pezzi di ricambio non è possibile in tutti i Paesi in cui effettuiamo consegne.

Índice

1. Introducción	74
1.1. Información sobre estas instrucciones de uso	74
1.2. Uso previsto	74
2. Indicaciones de advertencia y símbolos utilizados	74
3. Indicaciones de seguridad	75
4. Volumen de suministro	78
5. Elementos de mando	78
6. Colocación y conexión	78
6.1. Desembalaje	78
6.2. Colocación y preparación del aparato para ponerlo en funcionamiento	78
7. Preparación de los alimentos/frascos de conservas	79
8. Manejo del aparato	79
8.1. Encendido y apagado del aparato	79
8.2. Cocción	80
8.3. Calentamiento de líquidos y mantenimiento del calor	81
9. Protección contra el sobrecalentamiento	82
10. Limpieza y mantenimiento	82
10.1. Limpieza del grifo	82
10.2. Eliminación de la cal	83
11. Almacenamiento	83
12. Recetas	83
12.1. Paté de hígado	83
12.2. Calabaza agri dulce	83
12.3. Peras caramelizadas	84
12.4. Mermelada de fresa	84
13. Desecho	84
14. Características técnicas	84
15. Garantía de Kompernass Handels GmbH	85
15.1. Asistencia técnica	86
15.2. Importador	86
16. Pedido de recambios	86



Lea atentamente estas instrucciones de uso antes de utilizar el producto por primera vez y consérvelas para posteriores utilizaciones. Entréguelas junto al aparato cuando transfiera el producto a terceros.

1. Introducción

1.1. Información sobre estas instrucciones de uso

Felicidades por la compra de su aparato nuevo.

Ha adquirido un producto de alta calidad. Las instrucciones de uso forman parte del producto y contienen indicaciones importantes acerca de la seguridad, del uso y del desecho de este producto. Antes de usar el producto, familiarícese con todas las indicaciones de manejo y de seguridad. Utilice el producto únicamente como se describe y para los ámbitos de aplicación indicados. Entregue todos los documentos cuando transfiera el producto a terceros.

1.2. Uso previsto

La olla automática para conservas está prevista para lo siguiente:

- Cocer conservas.
- Calentar bebidas, mantenerlas calientes y dispensarlas.
- Calentar salchichas y productos similares y mantenerlos calientes.
- Calentar sopas y mantenerlas calientes.

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

ADVERTENCIA










¡Peligro por una utilización contraria al uso previsto!

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





- ▶ Utilice el aparato exclusivamente para su uso previsto.
- ▶ Deben observarse los procedimientos descritos en estas instrucciones de uso.

2. Indicaciones de advertencia y símbolos utilizados

En estas instrucciones de uso, en el embalaje y en el aparato se utilizan las siguientes indicaciones de advertencia y símbolos (si corresponde):

	¡PELIGRO! Una indicación de advertencia marcada con este símbolo y con el término "PELIGRO" designa una situación de peligro inminente que, si no se evita, causa lesiones mortales o graves.
	¡ADVERTENCIA! Una indicación de advertencia marcada con este símbolo y con el término "ADVERTENCIA" designa una posible situación peligrosa que, si no se evita, puede causar lesiones mortales o graves.
	¡CUIDADO! Una indicación de advertencia marcada con este símbolo y con el término "CUIDADO" designa una posible situación peligrosa que, si no se evita, puede causar lesiones de gravedad leve a moderada.
	¡ATENCIÓN! Una indicación de advertencia marcada con este símbolo y con el término "ATENCIÓN" designa una posible situación que, si no se evita, puede causar daños materiales.
	La indicación proporciona información adicional que facilita el manejo del aparato.
	Lea las instrucciones de uso.
	Corriente/tensión alterna
	¡No sumerja este producto en agua!
	Todas las piezas de este aparato que entran en contacto con alimentos son aptas para su uso con alimentos.

	<p>Este producto cumple los requisitos de las normas europeas y nacionales aplicables.</p>
	<p>¡No deseche este aparato eléctrico con la basura doméstica!</p>
 	<p>Deseche el embalaje de forma respetuosa con el medio ambiente.</p>
	<p>Embalaje realizado con materiales reciclables. Observe la indicación de los materiales de embalaje para su reciclaje: se indican con abreviaciones (a) y cifras (b) que significan lo siguiente: 1-7: plásticos; 20-22: papel y cartón, 80-98: materiales compuestos.</p>

	<p>El embalaje contiene componentes de papel y/o cartón.</p>
	<p>El embalaje contiene componentes de plástico y/o metal.</p>
<p>ES/PT</p>	
	<p>FR: Cet appareil et ses accessoires se recyclent</p> <p>A DÉPOSER EN MAGASIN A DÉPOSER EN DÉCHÈTERIE</p> <p>OU</p> <p>Points de collecte sur www.quefairemedesdechets.fr Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !</p>
	<p>FR: ÉLÉMENTS D'EMBALLAGE</p> <p>BOITE DE TRI</p>
	<p>FR: El producto, el embalaje y las instrucciones de uso son reciclables, se someten a una responsabilidad ampliada del fabricante y se desechan por separado.</p>

3. Indicaciones de seguridad


En este capítulo obtendrá indicaciones de seguridad importantes para el manejo del aparato.

Este aparato cumple las normas de seguridad prescritas. Un uso inadecuado puede causar lesiones personales y daños materiales.

Para manejar con seguridad el aparato, deben tenerse en cuenta las siguientes indicaciones de seguridad:

⚠ ¡PELIGRO! ¡DESCARGA ELÉCTRICA!

- Antes de usar el aparato, compruebe si hay daños externos visibles. No ponga en funcionamiento un aparato dañado o que se haya caído.
- Encargue la sustitución inmediata del enchufe o del cable de red dañado al personal especializado autorizado, al servicio de asistencia técnica o a una persona con una cualificación similar para evitar riesgos.
- Solo los talleres autorizados o el servicio de asistencia técnica pueden reparar el aparato. Una reparación inadecuada puede provocar riesgos para el usuario. Además, se anulará la garantía.
- Asegúrese de que la base con conexiones eléctricas no entre nunca en contacto con agua. Si la base se humedece por accidente, deje que se seque por completo.

- Procure que el cable de red no se moje ni se humedezca durante el funcionamiento. Tienda el cable de modo que no pueda quedar aplastado ni dañarse.
- Después de su uso, desconecte siempre el enchufe de la red eléctrica. No es suficiente con apagar el aparato, ya que mientras el enchufe esté conectado a la red eléctrica, el aparato seguirá estando bajo tensión.
- Asegúrese de que el cable de red no entre en contacto con piezas del aparato que estén calientes.
-  ¡No sumerja nunca el aparato en agua ni en otros líquidos! De lo contrario, el aparato se dañaría irreparablemente.

¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

- Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas cuyas facultades físicas, sensoriales o mentales sean reducidas o carezcan de los conocimientos y de la experiencia necesarios siempre que sean vigilados o hayan sido instruidos correctamente sobre el uso seguro del aparato y hayan comprendido los peligros que entraña.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- Los niños no deben realizar las tareas de limpieza y mantenimiento del aparato a no ser que sean mayores de 8 años y estén bajo supervisión.
- El aparato y el cable de conexión deben mantenerse fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- Vigile a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
- Es posible que se genere vapor caliente. Además, el recipiente se calienta mucho durante el funcionamiento. Por este motivo, utilice guantes de cocina para usar el aparato. Cuando el aparato esté caliente, tóquelo solo por las asas con aislamiento térmico.
- Asegúrese de que el aparato esté colocado de forma estable y en posición vertical antes de encenderlo.

- ¡No cambie de sitio la olla automática para conservas cuando se haya calentado!
- Es posible que el agua en ebullición llegue a rebosar si se llena el recipiente en exceso.
- La superficie del elemento térmico sigue manteniendo el calor residual después de su uso.
- No debe rebosar ningún líquido en la conexión del aparato.
- ¡Un manejo incorrecto podría provocar lesiones! ¡Use siempre el aparato para el fin previsto!

⚠ **¡ATENCIÓN! ¡DAÑOS MATERIALES!**

- Los componentes defectuosos deben sustituirse exclusivamente por recambios originales. Solo puede garantizarse el cumplimiento de los requisitos de seguridad con el uso de estos recambios.
- Asegúrese de que el aparato, el cable de red o el enchufe no entren en contacto con fuentes de calor, como placas de cocina o llamas abiertas.
- No utilice ningún tipo de reloj programador externo ni sistema de control remoto para accionar el aparato.
- No deje nunca el aparato desatendido durante su funcionamiento.
- El aparato no debe limpiarse con un chorro de agua.
- El aparato no debe usarse en zonas exteriores.
- Coloque el aparato sobre una superficie plana y antideslizante.

ⓘ **INDICACIÓN**

- La reparación del aparato durante el periodo de garantía debe ser realizada exclusivamente por un servicio de asistencia técnica autorizado por el fabricante; de lo contrario, los posibles daños posteriores no estarán cubiertos por la garantía.
- Asegúrese de que la rejilla de cocción no entre en contacto con alimentos.

4. Volumen de suministro

El aparato se suministra de serie con los siguientes componentes:

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

i Indicación

- ▶ Compruebe la integridad del suministro y si hay daños visibles.
- ▶ Si el suministro está incompleto o se observan daños debidos a un embalaje deficiente o al transporte, póngase en contacto con la línea directa de asistencia (consulte el capítulo **15.1. Asistencia técnica**).

5. Elementos de mando

- 1 Tapa
- 2 Asas con aislamiento térmico
- 3 Regulador giratorio "Minutos" (MIN) y botón TIMER
- 4 Rejilla de cocción
- 5 Indicador "Minutos" (MIN)
- 6 Indicador "Temperatura actual" (CURRENT TEMP)
- 7 Indicador "Temperatura ajustada" (SET TEMP)
- 8 Enrollables
- 9 Regulador giratorio "Temperatura" (°C) y botón START/STOP
- 10 Grifo
- 11 Palanca del grifo

6. Colocación y conexión

6.1. Desembalaje

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

6.2. Colocación y preparación del aparato para ponerlo en funcionamiento

- ◆ Desenrolle completamente el cable de red del enrollables **8**.
- ◆ Coloque el aparato sobre una superficie plana y antideslizante. Asegúrese de que la toma eléctrica sea fácilmente accesible.
- ◆ Limpie el aparato como se describe en el capítulo **10. Limpieza y mantenimiento**.
- ◆ Conecte el enchufe a la red eléctrica. A continuación, se enciende la pantalla y se emite una señal acústica.

! ¡ATENCIÓN! ¡DAÑOS MATERIALES!

- ▶ No ponga nunca el aparato en marcha si está vacío. De lo contrario, ¡podría dañarse de forma irreparable!

! ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

- ▶ Cuando el aparato esté caliente, tóquelo solo por las asas **2**. ¡Peligro de quemaduras!
- ◆ Rellene el aparato con unos 5 litros de agua y deje que hierva durante unos 20 minutos a 100 °C (consulte el apartado **8.1. Encendido y apagado del aparato**). Tras la cocción, vacíe el agua del aparato.

i Indicación

- ▶ Durante la primera puesta en funcionamiento, es posible que se genere un ligero olor debido a los residuos de fabricación. Es algo totalmente inocuo y desaparece después de un tiempo. Procure que haya suficiente ventilación; por ejemplo, abra una ventana.

7. Preparación de los alimentos/frascos de conservas

Recomendamos el uso de frascos con anillo de goma y ganchos de cierre para cocer/embotar conservas. Los frascos de conservas deben estar intactos.

- 1) En la medida de lo posible, los frascos de conservas deben estar libres de gérmenes y bacterias, ya que, de lo contrario, los alimentos podrían estropearse prematuramente. Antes de llenar los frascos de conservas con los alimentos, hiévalos durante unos 5-7 minutos.
- 2) Si es posible, utilice un embudo para llenar los frascos de conservas con alimentos. Los bordes de los frascos deben estar limpios al cerrarlos.
- 3) Después de llenarlos, cierre los frascos lo antes posible:
 - Coloque el anillo de goma en el borde del frasco de conservas y ponga la tapa de vidrio sobre el frasco. Con esto, el anillo de goma queda entre el frasco y la tapa.
 - Fije la tapa de vidrio con los ganchos de cierre. Para ello, coloque los ganchos de cierre en posiciones opuestas.

Con esto, los frascos quedarán listos para cocer las conservas.

8. Manejo del aparato

8.1. Encendido y apagado del aparato

- 1) Ajuste el regulador giratorio "Temperatura" **9** a la temperatura deseada. Puede ajustar la temperatura en intervalos de 1 °C. Cada 5 °C se emite una señal acústica. La temperatura ajustada aparecerá en el indicador "Temperatura ajustada" **7**.

- 2) Ajuste el tiempo de cocción deseado en minutos con el regulador giratorio "Minutos" **3**. Puede ajustar el tiempo en intervalos de 1 minuto. Cada 5 minutos se emite una señal acústica. El tiempo ajustado aparecerá en el indicador "Minutos" **5**.

i Indicación

- ▶ La retroiluminación de la pantalla se apaga automáticamente pasados unos 5 minutos desde la última activación del regulador giratorio si no se inicia el proceso de calentamiento. No obstante, seguirán viéndose los ajustes en la pantalla. Al accionar uno de los reguladores giratorios, la retroiluminación de la pantalla vuelve a encenderse.
- 3) Pulse el botón de calentamiento START/STOP **9**. Tras esto, comenzará el calentamiento. El calentamiento se muestra por medio del avance de las barras "||||||". En el indicador "Temperatura actual" **6** se indica la temperatura de calentamiento actual. En cuanto haya terminado el calentamiento, se emitirán señales acústicas, en la pantalla aparecerá "X" y el tiempo ajustado en el indicador "Minutos" **5** comenzará a descontar.

i Indicación

- ▶ La retroiluminación de la pantalla permanece activada mientras el aparato esté en funcionamiento.

Cuando haya transcurrido el tiempo ajustado, se emitirán señales acústicas.

El aparato se apagará. "X" y "||||||" desaparecerán de la pantalla.

i Indicación

- ▶ Para interrumpir el proceso de calentamiento o de cocción, pulse el botón de calentamiento START/STOP **9**.
- 4) Cuando no vaya a utilizar el aparato, desconéctelo siempre de la red eléctrica.

8.2. Cocción

i Indicación

- ▶ Por cocción de conservas, se entiende la conservación de alimentos por medio de la acción del calor. Según el tipo y la cantidad del alimento que pretenda cocerse para conservas, se distingue entre dos procesos: la esterilización y la pasteurización.

En la esterilización, el alimento se calienta a un mínimo de 100 °C. En la pasteurización, la temperatura de calentamiento es de 80 °C. Para un uso doméstico, es suficiente con pasteurizar los alimentos.

Para ello, se necesitan frascos de conservas adecuados con cierre de rosca o tapas con anillos de goma.

i Indicación

- ▶ Conserve solo alimentos frescos. La verdura o fruta demasiado madura no es apropiada para conservas.
- ▶ Asegúrese de que los frascos de conservas estén limpios. Antes de llenar los frascos de conservas con los alimentos, hiérvalos durante unos 5-7 minutos. Así eliminará todos los gérmenes y bacterias.
- ▶ Asegúrese de que la rejilla de cocción **4** no entre en contacto con alimentos.

1) Introduzca la rejilla de cocción **4** en la olla automática para conservas. Asegúrese de que la rejilla de cocción **4** no toque el sensor de temperatura del interior del aparato.

2) Coloque los frascos de conservas llenos y bien cerrados sobre la rejilla de cocción **4**. En caso necesario, apile los frascos de conservas los unos sobre los otros.

3) Rellene la olla automática para conservas con agua hasta que los frascos de conservas superiores estén cubiertos con agua en al menos 3/4 de su superficie, pero sin superar nunca la marca MAX. Procure que los frascos de conservas del nivel inferior estén bien cerrados para que no pueda penetrar agua.

4) Cierre la olla automática para conservas con la tapa **1**.

⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡ PELIGRO DE LESIONES!

- ▶ Cuando el aparato esté caliente, tóquelo solo por las asas **2**. ¡Peligro de quemaduras!
- 5) Ajuste la temperatura deseada con el regulador giratorio "Temperatura" **9**.
Para seleccionar la temperatura, siga las indicaciones de las siguientes tablas;

Carne	Temperatura en °C	Tiempo en minutos
Pieza de asado (hecha)	100 (MAX)	85
Caldo de carne	100 (MAX)	60
Caza/aves (hechas)	100 (MAX)	75
Estofado (hecho)	100 (MAX)	75
Carne picada/masa para salchichas (cruda)	100 (MAX)	110

Fruta	Temperatura en °C	Tiempo en minutos
Manzanas blandas/duras	85	30/40
Compota de manzana	90	30
Cerezas	80	30
Peras blandas/duras	90	30/80
Fresas/moras	80	25
Ruibarbo	95	30
Frambuesas/grosellas espinosas	80	30
Grosellas/arándanos rojos	90	25
Albaricoques	85	30
Ciruelas amarillas/ciruelas Claudia	85	30
Melocotones	85	30
Ciruelas	90	30
Membrillo	95	30

Fruta	Temperatura en °C	Tiempo en minutos
Arándanos	85	25

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

i Indicación

- ▶ Los tiempos indicados en las tablas se refieren al tiempo de cocción real. Es decir, el tiempo indicado comienza cuando la olla automática para conservas ha alcanzado la temperatura ajustada.

El calentamiento puede durar hasta 90 minutos si el aparato está completamente lleno.

- Ajuste el tiempo de cocción indicado en la tabla con el regulador giratorio "Minutos" **3**.
- Pulse el botón de calentamiento START/STOP **4** para activar el aparato. Tras esto, se emitirán señales acústicas y comenzará el calentamiento. En cuanto haya terminado el calentamiento, se emitirán señales acústicas, en la pantalla aparecerá "X" y el tiempo ajustado en el indicador "Minutos" **5** comenzará a descontar. Cuando haya transcurrido el tiempo de cocción, se emitirán señales acústicas. El aparato se apagará. "X" y "|||||" desaparecerán de la pantalla.

8) Coloque un recipiente resistente a la temperatura debajo del grifo **10** y presione la palanca del grifo **11** hacia abajo. A continuación, saldrá el agua.

9) Cuando haya acabado de salir el agua caliente, espere a que los frascos de conservas se hayan enfriado.

8.3. Calentamiento de líquidos y mantenimiento del calor

! ¡ATENCIÓN! ¡DAÑOS MATERIALES!

- ▶ No supere nunca la marca MAX al rellenar con líquidos, ya que, de lo contrario, podrían rebosar.

i Indicación

- ▶ Retire la rejilla de cocción **4** antes de introducir líquidos u otros guisos. Asegúrese de que la rejilla de cocción **4** no entre en contacto con alimentos.

1) Rellene con líquido (por ejemplo, vino caliente o leche con cacao) la olla automática para conservas.

2) Coloque la tapa **1** de la olla automática para conservas.

! ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

- ▶ Cuando el aparato esté caliente, tóquelo solo por las asas **2**. ¡Peligro de quemaduras!

3) Ajuste el regulador giratorio "Temperatura" **4** a la temperatura deseada.

4) Pulse el botón "TIMER" **5**. En la pantalla aparecerá "∞". No es necesario ajustar ningún tiempo de cocción. El aparato seguirá calentando hasta que lo apague.

5) Remueva con regularidad el líquido para que el calor se reparta de manera uniforme.

6) Una vez alcanzada la temperatura deseada, se emitirán señales acústicas.

El grifo **10** permite dispensar el líquido que no contenga elementos sólidos:

! ¡ATENCIÓN! ¡DAÑOS MATERIALES!

- ▶ No dispense líquidos que contengan elementos sólidos, como sopas, etc., ya que obstruirían el grifo **10**.

- 1) Coloque un recipiente debajo del grifo ⑩ y presione la palanca del grifo ⑪ hacia abajo hasta que salga el líquido por el grifo ⑩.
- 2) Cuando tenga la cantidad de líquido deseada en el recipiente, suelte la palanca del grifo ⑪. Con esto, el grifo ⑩ volverá a cerrarse.

❗ **Indicación**

- ▶ También puede mantener calientes guisos o potajes en la olla automática para conservas. Remuévalos regularmente, ya que de lo contrario se quemarán en el fondo de la olla.

9. Protección contra el sobrecalentamiento

Este aparato está equipado con una protección contra el sobrecalentamiento.

Existe un riesgo de sobrecalentamiento si no hay suficiente líquido en la olla automática para conservas o si esta no tiene líquido. En tal caso, se emitirán señales acústicas y el símbolo "U" parpadeará en la pantalla. Si eso sucede, rellénela inmediatamente con líquido.

Si no se rellena con líquido, el aparato se apagará después de 5 minutos. En cuanto haya rellenado con líquido el aparato, podrá volver a ponerlo en funcionamiento.

10. Limpieza y mantenimiento

⚠ **¡ADVERTENCIA!** **¡PELIGRO DE LESIONES!**

- ▶ ¡Antes de limpiar el aparato, desconecte siempre el enchufe de la toma eléctrica! De lo contrario, ¡existe peligro de descarga eléctrica!
- ▶ Deje que el aparato se enfríe antes de limpiarlo. ¡Peligro de quemaduras!

❗ **¡ATENCIÓN! ¡DAÑOS MATERIALES!**

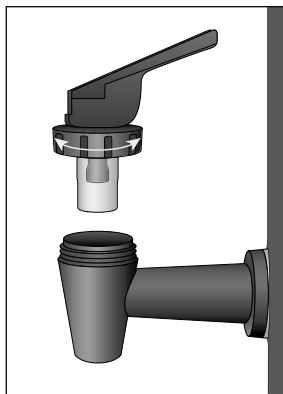
- ❌ ¡No sumerja nunca el aparato en agua ni en otros líquidos! De lo contrario, el aparato se dañaría irreparablemente.
- ▶ El aparato no debe limpiarse con un chorro de agua.
- ▶ No utilice productos de limpieza abrasivos ni corrosivos, ya que pueden dañar la superficie y provocar daños irreparables en el aparato.

- ◆ Limpie el aparato con un paño ligeramente húmedo. En caso de suciedad incrustada, añada al paño un poco de jabón lavavajillas suave.
- ◆ Limpie la pantalla con un trapo suave y que no suelte pelusas.
- ◆ Limpie la rejilla de cocción ④ en una solución jabonosa suave y enjuáguela con agua limpia.

10.1. Limpieza del grifo

Para limpiar bien el grifo ⑩, puede desenroscarse la palanca del grifo ⑪. El propio grifo ⑩ no puede desenroscarse, ya que, de lo contrario, podría perder su hermetismo.

- 1) Desenrosque la palanca del grifo ⑪ del propio grifo ⑩ en sentido antihorario.
- 2) Sumerja la palanca del grifo ⑪ en una solución jabonosa suave y muévela de un lado para otro.
- 3) Tras esto, enjuáguela con agua limpia.
- 4) Para limpiar el grifo ⑩, deje pasar por él una solución jabonosa suave. Si la suciedad está incrustada, puede limpiar el interior del grifo ⑩ con un limpiapipas.
- 5) Tras esto, deje pasar agua limpia por el grifo ⑩.
- 6) Vuelva a enroscar la palanca del grifo ⑪ en el grifo ⑩ en sentido horario.



10.2. Eliminación de la cal

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

- 1) Utilice para ello un producto antical de los habituales en el mercado. Proceda como se describe en las instrucciones del producto antical.
- 2) Tras eliminar la cal del aparato, lávelo con agua limpia abundante.

i Indicación

- Si hay pocos restos de cal, suele bastar con limpiar el interior del aparato con un paño empapado de vinagre. A continuación, enjuague el aparato con agua limpia y séquelo bien.

11. Almacenamiento

Enrolle el cable en el enrollacables **Ⓢ** e introduzca el enchufe en el soporte situado en el centro de la base del aparato.

Guarde la olla automática para conservas en un lugar seco.

12. Recetas

12.1. Paté de hígado

2 kg de panza de cerdo con corteza

500 g de hígado de cerdo

500 g de cebollas

100 g de manteca de cerdo

2 cucharaditas de pimienta de Jamaica machacada

1 cucharada de tomillo y mejorana, secos

1 cucharadita de pimienta blanca

1 cucharada de sal

Preparación

Cueza la panza de cerdo 1,5 horas en agua salada y déjela enfriar en el agua.

A continuación, pásela por una picadora con disco de grosor medio. Pase el hígado por un disco de agujeros finos.

Pique las cebollas y rehóguelas en la manteca hasta que estén sofritas.

A continuación, introduzca la carne, el hígado, las especias y 1/4 de litro del caldo de la panza de cerdo y remuévalo todo vigorosamente. Introduzca la mezcla inmediatamente en los frascos preparados. Rellene solo 1/3 del frasco.

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

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

12.2. Calabaza agri dulce

2 kg de calabaza

1/2 l de vinagre

1 l de agua

1/4 l de vinagre de vino

1 kg de azúcar

El zumo y la piel de un limón

1 raíz de jengibre (rodajas de jengibre fresco)

1 rama de canela

Unos pocos clavos

Preparación

Corte la calabaza por la mitad y retire las pipas. Pele la calabaza y córtela en pequeños dados.

Pese los dados y lávelos. Rellene un bol con vinagre diluido (para 2 kilos de calabaza, 1/2 litro de vinagre y 1 litro de agua) y añada los dados.

Deje reposar los dados de calabaza en el líquido durante 12 horas. Al día siguiente, retire el agua y deje escurrir bien los dados de calabaza.

Prepare el caldo:

1/4 litro de vinagre de vino, 1 kilo de azúcar, el zumo y la piel de 1 limón, 1 raíz de jengibre fresco cortado en rodajas (se puede sustituir por 1/2 cucharadita de jengibre en polvo), 1 rama de canela y unos pocos clavos (alrededor de una cucharada sopera, se puede sustituir por clavo en polvo).

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

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

Cueza la calabaza durante unos 30 minutos a 90 °C en la olla automática para conservas.

12.3. Peras caramelizadas

1,5 kg de peras (duras/maduras)

150 g de azúcar

750 ml de agua

Preparación

Pele las peras. Córtelas en cuatro trozos y descórzalas.

Caramelice el azúcar en una sartén. Vierta el agua en la sartén y cuézala hasta que el azúcar se haya disuelto.

Introduzca las peras en los frascos preparados.

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

Cueza las peras durante unos 30 minutos a 90 °C en la olla automática para conservas.

12.4. Mermelada de fresa

Retire los tallos y lave las fresas. A continuación, tritúrelas. Espolvoreelas con azúcar gelificante (para conservas) en una proporción de 1:1 (para 1000 g de fresas, 1000 g de azúcar). Déjelas reposar durante la noche y remuévalas.

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

Cueza las fresas durante unos 25 minutos a 80 °C en la olla automática para conservas.

13. Desecho



El símbolo de un contenedor tachado significa que este aparato no debe desecharse con la basura doméstica al final de su vida útil, sino en puntos de recogida, puntos limpios o empresas de desechos previstas especialmente para ello.

Antes de entregar el aparato, le rogamos que elimine todos los datos personales.

El embalaje consta de materiales ecológicos que pueden desecharse a través de los centros de reciclaje locales.

Deseche el embalaje de forma respetuosa con el medio ambiente.

14. Características técnicas

Alimentación de tensión	220 - 240 V ~, 50 Hz
Potencia nominal	1800 W
Consumo de potencia en estado apagado	0,41 W
Capacidad	Aprox. 27 litros
Rango de temperatura	30 - 100 °C
Grado de protección	IPX3 (protección contra agua nebulizada)

15. Garantía de Kompernass Handels GmbH

Estimado cliente:

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

Condiciones de la garantía

El plazo de la garantía comienza con la fecha de compra. Guarde bien el comprobante de caja, ya que lo necesitará como justificante de compra.

Si dentro de un periodo de tres años a partir de la fecha de compra de este producto se detecta un defecto en su material o un error de fabricación, asumiremos la reparación o sustitución gratuita del producto o restituiremos el precio de compra a nuestra elección. La prestación de la garantía requiere la presentación del aparato defectuoso y del justificante de compra (comprobante de caja), así como una breve descripción por escrito del defecto detectado y de las circunstancias en las que se haya producido dicho defecto, dentro del plazo de tres años.

Si el defecto está cubierto por nuestra garantía, le devolveremos el producto reparado o le suministraremos uno nuevo. La reparación o sustitución del producto no supone el inicio de un nuevo periodo de garantía.

Duración de la garantía y reclamaciones legales por vicios

La duración de la garantía no se prolonga por hacer uso de ella. Este principio también se aplica a las piezas sustituidas y reparadas. Si después de la compra del aparato, se detecta la existencia de daños o de defectos al desembalarlo, deben notificarse de inmediato. Cualquier reparación que se realice una vez finalizado el plazo de garantía estará sujeta a costes.

Alcance de la garantía

El aparato se ha fabricado cuidadosamente según estándares elevados de calidad y se ha examinado en profundidad antes de su entrega.

La prestación de la garantía se aplica a defectos en los materiales o errores de fabricación. Esta garantía no cubre las piezas del producto normalmente sometidas al desgaste y que, en consecuencia, puedan considerarse piezas de desgaste ni los daños producidos en los componentes frágiles, p. ej., interruptores o piezas de vidrio.

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

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

Proceso de reclamación conforme a la garantía

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

- Mantenga siempre a mano el comprobante de caja y el número de artículo (IAN) 506470_2507 como justificante de compra.
- Podrá ver el número de artículo en la placa de características del producto, grabado en el producto, en la portada de las instrucciones de uso (parte inferior izquierda) o en el adhesivo de la parte trasera o inferior del producto.
- Si se producen errores de funcionamiento u otros defectos, póngase primero en contacto con el departamento de asistencia técnica especificado a continuación **por teléfono o por correo electrónico**.

- Podrá enviar el producto calificado como defectuoso junto con el justificante de compra (comprobante de caja) y la descripción del defecto y de las circunstancias en las que se haya producido de forma gratuita a la dirección de correo proporcionada.



En www.lidl-service.com, podrá descargar este manual de usuario y muchos otros más, así como vídeos sobre los productos y software de instalación.

Con este código QR, accederá directamente a la página del Servicio Lidl (www.lidl-service.com) y podrá abrir las instrucciones de uso mediante la introducción del número de artículo (IAN) 506470_2507.

15.1. Asistencia técnica

ES Servicio España

Tel.: 900 984 989

E-Mail: kompennass@lidl.es

IAN 506470_2507

15.2. Importador

Tenga en cuenta que la dirección siguiente no es una dirección de asistencia técnica. Póngase primero en contacto con el centro de asistencia técnica especificado.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

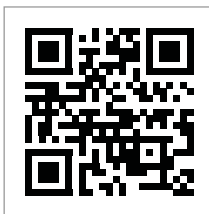
44867 BOCHUM

ALEMANIA

www.kompennass.com

16. Pedido de recambios

Puede pedir recambios para este producto cómodamente por Internet en www.kompennass.com de forma permanente.



Escanee el código QR con su smartphone/tableta. Con este código QR, podrá acceder directamente a nuestra página web, ver los recambios disponibles y solicitarlos.

i Indicación

- ▶ Si tiene algún problema con el pedido en línea, puede ponerse en contacto con nuestro centro de atención al cliente por teléfono o por correo electrónico.
- ▶ Especifique siempre el número de artículo (IAN) 506470_2507 al realizar su pedido.
- ▶ Le rogamos que tenga en cuenta que no en todos los países a los que realizamos envíos se pueden pedir recambios por Internet.

Índice

1. Introdução	88
1.1. Informações acerca deste manual de instruções	88
1.2. Utilização correta	88
2. Indicações de aviso e símbolos utilizados	88
3. Instruções de segurança	89
4. Conteúdo da embalagem	92
5. Elementos de comando	92
6. Instalação e ligação	92
6.1. Desembalagem	92
6.2. Instalar o aparelho e pô-lo operacional	92
7. Preparar alimentos/frascos	93
8. Utilizar o aparelho	93
8.1. Ligar e desligar o aparelho	93
8.2. Conservar em frascos	94
8.3. Aquecer/manter líquidos quentes	95
9. Proteção contra sobreaquecimento	96
10. Limpeza e conservação	96
10.1. Limpeza da torneira	96
10.2. Descalcificação	96
11. Armazenamento	97
12. Receitas	97
12.1. Pasta de fígado grossa	97
12.2. Abóbora agri-doce	97
12.3. Peras caramelizadas	98
12.4. Compota de morango	98
13. Eliminação	98
14. Dados técnicos	98
15. Garantia da Kompnass Handels GmbH	99
15.1. Assistência Técnica	100
15.2. Importador	100
16. Encomendar peças sobresselentes	100



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

1. Introdução

1.1. Informações acerca deste manual de instruções

Parabéns pela compra do seu novo aparelho.

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

1.2. Utilização correta

A panela elétrica destina-se a:

- Conservar em frascos
- Aquecer e manter quentes bebidas e derivados
- Aquecer e manter quentes salsichas, ou outros alimentos similares
- Aquecer e manter quentes sopas

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

AVISO










Perigo devido a utilização incorreta!





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




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

2. Indicações de aviso e símbolos utilizados

No presente manual de instruções, na embalagem e no aparelho são utilizadas as seguintes indicações de aviso e símbolos (se aplicável):

	PERIGO! Uma indicação de aviso com este símbolo e com a palavra-sinal "PERIGO" identifica uma situação de perigo iminente que, se não for evitada, terá como consequência ferimentos graves ou mortais.
	AVISO! Uma indicação de aviso com este símbolo e com a palavra-sinal "AVISO" identifica uma possível situação de perigo que, se não for evitada, poderá ter como consequência ferimentos graves ou mortais.
	CUIDADO! Uma indicação de aviso com este símbolo e com a palavra-sinal "CUIDADO" identifica uma possível situação de perigo que, se não for evitada, poderá ter como consequência ferimentos ligeiros ou moderados.
	ATENÇÃO! Uma indicação de aviso com este símbolo e com a palavra-sinal "ATENÇÃO" identifica uma possível situação que, se não for evitada, poderá ter como consequência danos materiais.
	Uma nota fornece informações adicionais que facilitam o manuseamento do aparelho.
	Ler as instruções.
	Tensão/corrente alternada
	Não mergulhar em água!
	Todas as partes deste aparelho que entram em contacto com alimentos são adequadas para a utilização com produtos alimentares.

	Este produto cumpre os requisitos das diretivas europeias e nacionais em vigor.
	Não coloque aparelhos elétricos no lixo doméstico!
	Elimine os resíduos de embalagem de modo ecológico.
	Embalagem composta por materiais recicláveis. Tenha em atenção a identificação dos materiais de embalagem ao proceder à separação de resíduos: estes estão identificados com abreviaturas (a) e algarismos (b), com os seguintes significados: 1-7: plásticos, 20-22: papel e cartão, 80-98: compostos.

	A embalagem contém componentes de papel e/ou cartão.
	A embalagem contém componentes de plástico e/ou metal.
ES/PT	
	FR Cet appareil et ses accessoires se recyclent
	FR ÉLÉMENTS D'EMBALLAGE
	FR: O produto, a embalagem e o manual de instruções são recicláveis, estão abrangidos pelo regime de responsabilidade alargada do fabricante e sujeitos a recolha separada.

3. Instruções de segurança

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


Este aparelho cumpre as normas de segurança prescritas.

Uma utilização incorreta pode causar danos pessoais e materiais.

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

⚠ PERIGO! CHOQUE ELÉTRICO!

- Antes da utilização, verifique a existência de eventuais danos exteriores visíveis no aparelho. Não tente colocar em funcionamento um aparelho avariado ou que tenha sofrido uma queda.
- Se o cabo de alimentação deste aparelho for danificado, terá de ser substituído pelo fabricante, pelo respetivo Serviço de Apoio ao Cliente ou por uma pessoa igualmente qualificada, a fim de evitar situações de perigo.
- Solicite as reparações do aparelho apenas a empresas autorizadas ou ao Serviço de Assistência Técnica. Reparações inadequadas podem acarretar perigos para o utilizador. Além disso, a garantia extingue-se.

- Certifique-se de que a base, com as ligações elétricas, nunca entra em contacto com água! Deixe a base secar totalmente, caso tenha ficado húmida acidentalmente.
- Certifique-se de que, durante o funcionamento, o cabo de alimentação nunca fica molhado ou húmido. Coloque o cabo de modo que não possa ficar entalado nem ser danificado de outra forma.
- Após a utilização, retire sempre a ficha da tomada. Não é suficiente desligar o aparelho, uma vez que ainda existe tensão de alimentação no aparelho enquanto a ficha se encontra inserida na tomada.
- Certifique-se de que o cabo de alimentação não entra em contacto com peças quentes do aparelho.
-  Nunca mergulhe o aparelho em água ou noutros líquidos! Caso contrário, o aparelho é danificado irreparavelmente!

AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!

- Este aparelho pode ser utilizado por crianças com idades superiores a 8 anos, bem como por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e/ou conhecimento, caso sejam vigiadas ou instruídas sobre a utilização segura do aparelho e tenham compreendido os perigos daí resultantes.
- As crianças não podem brincar com o aparelho.
- A limpeza e a manutenção por parte do utilizador não podem ser efetuadas por crianças, salvo se tiverem idades superiores a 8 anos e forem vigiadas.
- Crianças com idades inferiores a 8 anos devem ser mantidas afastadas do aparelho e do cabo de ligação.
- As crianças devem ser vigiadas para garantir que não brincam com o aparelho.
- Pode ser libertado vapor quente. Além disso, o recipiente fica muito quente durante o funcionamento. Por esta razão, use luvas de cozinha. Agarre o aparelho apenas pelas pegas com isolamento térmico.

- Antes de ligar o aparelho, certifique-se de que este se encontra numa posição estável e na vertical.
- Após o aquecimento, não desloque mais a panela elétrica!
- Pode respingar água a ferver se a panela estiver demasiado cheia.
- A superfície do elemento de aquecimento permanece quente durante algum tempo após a utilização.
- Não pode transbordar líquido para a ligação de encaixe do aparelho.
- Em caso de utilização incorreta, podem ocorrer ferimentos!
Utilize o aparelho sempre de acordo com a sua finalidade!

⚠ ATENÇÃO! DANOS MATERIAIS!

- Os componentes com anomalia só podem ser substituídos por peças sobresselentes originais. Apenas com a utilização destas peças é garantido o cumprimento dos requisitos de segurança.
- Certifique-se de que o aparelho, o cabo de alimentação ou a ficha não entram em contacto com fontes de calor, como placas de fogão ou chamas desprotegidas.
- Não utilize um temporizador externo ou um sistema de controlo remoto para operar o aparelho.
- Nunca deixe o aparelho sem vigilância durante o funcionamento.
- O aparelho não pode ser limpo com um jato de água.
- O aparelho não pode ser utilizado no exterior.
- Coloque o aparelho sobre uma superfície plana e antiderrapante.

ⓘ NOTA

- Uma reparação do aparelho dentro do período de garantia deve ser efetuada apenas por um serviço de assistência técnica autorizado pelo fabricante, caso contrário, extingue-se o direito à garantia em caso de danos subsequentes.
- Certifique-se de que a grelha não entra em contacto com os alimentos.

4. Conteúdo da embalagem

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

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

i Nota

- ▶ Verifique a integralidade do produto fornecido e a existência de eventuais danos visíveis.
- ▶ Caso falte algum componente ou se verificarem danos resultantes da embalagem defeituosa ou do transporte, contacte a linha direta de Assistência Técnica (ver capítulo **15.1. Assistência Técnica**).

5. Elementos de comando

- 1 Tampa
- 2 Pegas com isolamento térmico
- 3 Regulador rotativo "Minutos" (MIN) e, ao mesmo tempo, botão TIMER (temporizador)
- 4 Grelha
- 5 Indicador dos "Minutos" (MIN)
- 6 Indicador da "Temperatura atual" (CURRENT TEMP)
- 7 Indicador da "Temperatura regulada" (SET TEMP)
- 8 Dispositivo de enrolamento do cabo
- 9 Regulador rotativo "Temperatura" (°C) e, ao mesmo tempo, botão START/STOP
- 10 Torneira
- 11 Alavanca

6. Instalação e ligação

6.1. Desembalagem

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

6.2. Instalar o aparelho e pô-lo operacional

- ◆ Desenrole completamente o cabo de alimentação do dispositivo de enrolamento do cabo **8**.
- ◆ Coloque o aparelho sobre uma superfície plana e antiderrapante. Certifique-se de que a tomada está bem acessível.
- ◆ Limpe o aparelho conforme descrito no capítulo **10. Limpeza e conservação**.
- ◆ Ligue a ficha a uma tomada elétrica. O visor acende-se e é emitido um sinal sonoro.

! ATENÇÃO! DANOS MATERIAIS!

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

! AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!

- ▶ Agarre o aparelho quente apenas pelas pegas **2**. Perigo de queimaduras!
- ◆ Encha o aparelho com aprox. 5 litros de água e deixe ferver durante 20 minutos a 100 °C (ver secção **8.1. Ligar e desligar o aparelho**). Depois de fervida, despeje a água.

i Nota

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

7. Preparar alimentos/frascos

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

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

Os frascos estão agora prontos para fazer conservas.

8. Utilizar o aparelho

8.1. Ligar e desligar o aparelho

- 1) Com o regulador rotativo "Temperatura" ④, ajuste a temperatura desejada. Ajuste a temperatura em intervalos de 1 °C. A cada 5 °C é emitido um sinal sonoro. A temperatura ajustada é apresentada no indicador da "Temperatura regulada" ⑦.
- 2) Ajuste o tempo de cozedura desejado em minutos no regulador rotativo "Minutos" ⑤. Pode ajustar o tempo em intervalos de 1 minuto. A cada 5 minutos é emitido um sinal sonoro. O tempo ajustado é apresentado no indicador dos "Minutos" ⑤.

① Nota

- ▶ A iluminação de fundo do visor desliga-se automaticamente aprox. 5 minutos após o último acionamento do regulador rotativo, caso não inicie o processo de aquecimento. Os ajustes continuam a ser visualizados no visor. Acionando um dos reguladores rotativos, a iluminação de fundo do visor volta a ligar-se.
- 3) Pressione o botão de aquecimento START/STOP ⑨. O aquecimento inicia-se. O aquecimento é indicado pelas barras em movimento "|||||". A temperatura de aquecimento efetiva é apresentada no indicador da "Temperatura atual" ⑥. Assim que o aquecimento estiver finalizado, são emitidos sinais sonoros, no visor é apresentado "X" e o tempo ajustado começa a decorrer no indicador dos "Minutos" ⑤.

① Nota

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

Decorrido o tempo ajustado, são emitidos sinais sonoros. O aparelho desliga-se. Os símbolos "X" e "|||||" apagam-se no visor.

① Nota

- ▶ Para interromper um processo de aquecimento ou de cozedura, pressione o botão de aquecimento START/STOP ⑨.
- 4) Retire sempre a ficha da tomada quando não estiver a utilizar o aparelho.

8.2. Conservar em frascos

i Nota

- ▶ Este processo refere-se à conservação de alimentos pela ação do calor. Dependendo do tipo e do tamanho do alimento a conservar, diferencia-se entre os processos de esterilização e pasteurização.

Durante a esterilização, o alimento a conservar é aquecido a uma temperatura mínima de 100 °C. Durante a pasteurização, a temperatura de aquecimento é de 80 °C. Para uso doméstico, é suficiente a pasteurização.

Para tal, são necessários os respetivos frascos com tampa de enroscar ou tampas com anéis de borracha.

i Nota

- ▶ Utilize apenas alimentos frescos para as suas conservas. Fruta ou legumes demasiado maduros não são adequados para conservar.
- ▶ Tenha atenção à limpeza dos frascos! O ideal será ferver os frascos durante aprox. 5-7 minutos antes de os encher com os alimentos. Deste modo, são mortos todos os germes e bactérias.
- ▶ Certifique-se de que a grelha **4** não entra em contacto com os alimentos.

- 1) Coloque a grelha **4** na panela elétrica. Verifique se a grelha **4** não toca no sensor de temperatura no interior do aparelho.
- 2) Coloque os frascos cheios e bem fechados sobre a grelha **4**. Em caso de necessidade, coloque os frascos uns em cima dos outros.
- 3) Encha a panela elétrica com água até que, no mínimo, 3/4 dos frascos superiores fiquem submersos na água. Contudo, não ultrapasse a marcação MAX. Verifique se os frascos na camada inferior estão bem fechados, para que não possa entrar água.
- 4) Feche a panela elétrica com a tampa **1**.

⚠ AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!

- ▶ Agarre o aparelho quente apenas pelas pegas **2**. Perigo de queimaduras!
- 5) Com o regulador rotativo "Temperatura" **9**, ajuste a temperatura desejada. Oriente-se pelas tabelas abaixo ao selecionar a temperatura:

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

Fruta	Temperatura em °C	Tempo em minutos
Maças moles/rijas	85	30/40
Puré de maçã	90	30
Cerejas	80	30
Peras moles/rijas	90	30/80
Morangos/amoras	80	25
Ruibarbo	95	30
Framboesas/groselhas verdes	80	30
Groselhas/arandos	90	25
Alperces	85	30
Ameixas Mirabelle/Rainha Cláudia	85	30
Pêssegos	85	30
Ameixas	90	30
Marmelos	95	30
Mirtilos	85	25

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

i Nota

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

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

7) Ligue o aparelho pressionando o botão de aquecimento START/STOP ❹.
São emitidos sinais sonoros e o aquecimento inicia-se. Assim que o aquecimento estiver finalizado, são emitidos sinais sonoros, no visor é apresentado "X" e o tempo ajustado começa a decorrer no indicador dos "Minutos" ❺.
Decorrido o tempo de conservação ajustado, são emitidos sinais sonoros. O aparelho desliga-se. Os símbolos "X" e "||||||" apagam-se no visor.

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

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

8.3. Aquecer/manter líquidos quentes

❗ ATENÇÃO! DANOS MATERIAIS!

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

i Nota

► Retire a grelha ❷ antes de colocar líquidos ou guisados.
Certifique-se de que a grelha ❷ não entra em contacto com os alimentos.

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

2) Coloque a tampa ❶ na panela elétrica.

⚠ AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!

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

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

4) Pressione o botão TIMER ❹. Será apresentada no visor a indicação "∞". Agora não tem de ser ajustado qualquer tempo de cozedura. O aparelho aquece, até que seja novamente desligado.

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

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

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

❗ ATENÇÃO! DANOS MATERIAIS!

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

1) Para tal, mantenha uma caneca, ou outro recipiente similar, por baixo da torneira ❿ e pressione a alavanca ❶ para baixo, até o líquido começar a sair pela torneira ❿.

2) Quando a caneca estiver cheia com a quantidade de líquido desejada, solte a alavanca ❶. A torneira ❿ volta a ficar fechada.

i Nota

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

9. Proteção contra sobreaquecimento

Este aparelho está equipado com uma proteção contra sobreaquecimento.

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

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

10. Limpeza e conservação

⚠ AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!

- ▶ Antes de cada limpeza, retire a ficha da tomada elétrica! Caso contrário, existe perigo de choque elétrico!
- ▶ Deixe o aparelho arrefecer antes de proceder à sua limpeza. Perigo de queimaduras!

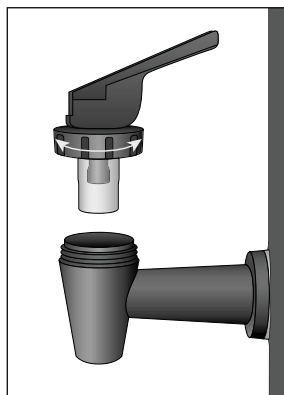
! ATENÇÃO! DANOS MATERIAIS!

- ⊘ Nunca mergulhe o aparelho em água ou noutros líquidos! Caso contrário, o aparelho é danificado irreparavelmente!
- ▶ O aparelho não pode ser limpo com um jato de água.
- ▶ Não utilize produtos de limpeza abrasivos ou corrosivos. Estes podem danificar a superfície e causar danos irreparáveis no aparelho.
- ◆ Limpe o aparelho com um pano ligeiramente humedecido. Em caso de sujidade entranhada, aplique um detergente da loiça suave no pano.
- ◆ Limpe o visor com um pano macio e que não deixe pelos.
- ◆ Lave a grelha ④ numa solução de água e detergente suave e enxague com água limpa.

10.1. Limpeza da torneira

Para limpar meticulosamente a torneira ⑩, pode desenroskar a alavanca ⑪. A torneira ⑩ não pode ser desparafusada, caso contrário, podem surgir problemas com a estanquidade.

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



10.2. Descalcificação

As acumulações de calcário no fundo do aparelho levam a perdas de energia e condicionam a durabilidade do aparelho.

Descalcifique o aparelho logo que seja perceptível uma acumulação de calcário.

- 1) Utilize um descalcificador convencional. Proceda tal como descrito no manual do produto anticalcário.

2) Depois de retirar o calcário, lave o aparelho com água abundante.

i Nota

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

11. Armazenamento

Enrole o cabo de alimentação à volta do dispositivo de enrolamento do cabo **8** e encaixe a ficha no respetivo suporte, no centro do fundo do aparelho.

Guarde a panela elétrica num local seco.

12. Receitas

12.1. Pasta de fígado grossa

2 kg de barriga de porco com courato

500 g de fígado de porco

500 g de cebolas

100 g de banha de porco

2 colheres de chá de pimenta moída

1 colher de sopa de tomilho e manjerona, secos

1 colher de chá de pimenta

1 colher de sopa de sal

Preparação

Coza a barriga de porco, durante 1 hora e 30 minutos, em água com sal e deixe-a arrefecer nesta água.

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

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

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

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

12.2. Abóbora agri-doce

2 kg de abóbora

1/2 l de vinagre

1 l de água

1/4 l de vinagre de vinho

1 kg de açúcar

Sumo e casca de um limão

Uma raiz de gengibre (gengibre fresco cortado às rodelas)

Um pau de canela

Alguns cravinhos

Preparação

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

Prepare a decocção:

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

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

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

Leve a abóbora a conservar a 90 °C, durante aprox. 30 minutos, na panela elétrica.

12.3. Peras caramelizadas

1,5 kg de peras (rijas/maduras)

150 g de açúcar

750 ml de água

Preparação

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

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

Encha os frascos pré-preparados com as peras.

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

Leve as peras a conservar a 90 °C, durante aprox. 30 minutos, na panela elétrica.

12.4. Compota de morango

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

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

Leve os morangos a conservar a 80 °C, durante aprox. 25 minutos, na panela elétrica.

13. Eliminação



O símbolo do contentor do lixo com uma cruz por cima indica que este aparelho, no final da sua vida útil, não deve ser eliminado juntamente com os resíduos domésticos. O aparelho deve ser entregue em pontos de recolha apropriados, ecocentros ou centros de tratamento de resíduos autorizados.

Por favor, apague todos os dados pessoais do aparelho antes de o devolver.

A embalagem é composta por materiais amigos do ambiente e pode ser descartada nos pontos de reciclagem locais.

Elimine a embalagem de modo ecológico.

14. Dados técnicos

Alimentação de tensão	220 - 240 V ~, 50 Hz
Potência nominal	1800 W
Consumo de energia quando desligado	0,41 W
Capacidade	aprox. 27 litros
Gama de temperatura	30-100 °C
Tipo de proteção	IPX3 (proteção contra salpicos de água)

15. Garantia da Kompernass Handels GmbH

Estimada Cliente, Estimado Cliente,

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

Condições de garantia

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

Se, no prazo de três anos a contar da data de compra deste produto, ocorrer um defeito de material ou de fabrico, o produto será reparado ou substituído por nós, ao nosso critério, gratuitamente, ou o preço de compra será reembolsado. Esta garantia parte do princípio que o aparelho avariado e o comprovativo da compra (talão de compra) são apresentados no prazo de três anos, junto com uma descrição breve, por escrito, da falha e das circunstâncias em que a mesma ocorreu.

Se o defeito estiver coberto pela nossa garantia, receberá o produto reparado ou um novo produto. Com a substituição do produto é iniciado um novo prazo de garantia segundo DL 67/2003.

Prazo de garantia e direitos legais

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

Âmbito da garantia

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

A garantia abrange apenas defeitos de material ou de fabrico. Esta garantia não abrange peças do produto sujeitas ao desgaste normal e que podem, por isso, ser consideradas peças de desgaste, ou danos em peças frágeis, p. ex., interruptores ou peças de vidro.

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

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

Procedimento em caso de acionamento da garantia

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

- Para todos os pedidos de esclarecimento, tenha à mão o talão de compra e o número do artigo (IAN) 506470_2507 como comprovativo da compra.
- O número do artigo consta da capa do manual de instruções (em baixo à esquerda), da placa de características, de uma impressão no produto ou do autocolante na traseira ou lado inferior do produto.
- Caso ocorram falhas de funcionamento ou outros defeitos, contacte primeiro o Serviço de Assistência Técnico, indicado em seguida, **telefonicamente** ou **por e-mail**.

- De seguida, pode enviar gratuitamente o produto registado como defeituoso, incluindo o comprovativo da compra (talão de compra) e indique o defeito e quando este ocorreu, para a morada do Serviço de Assistência Técnica que lhe foi indicada.



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

Com o código QR acede diretamente à página da Assistência Técnica Lidl (www.lidl-service.com) e poderá abrir o seu manual de instruções, introduzindo o número de artigo (IAN) 506470_2507.

15.1. Assistência Técnica

PT Assistência Portugal

Tel.: 800849000

E-Mail: kompennass@lidl.pt

IAN 506470_2507

15.2. Importador

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

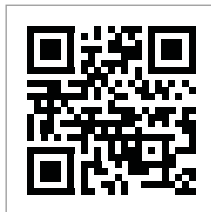
44867 BOCHUM

ALEMANHA

www.kompennass.com

16. Encomendar peças sobresselentes

Se pretender encomendar peças sobresselentes para este produto, pode fazê-lo comodamente em qualquer altura via Internet, em www.kompennass.com.



Digitalize o código QR com o seu smartphone ou tablet. Através deste código QR, acederá diretamente à nossa página Internet, onde é possível encomendar as peças sobresselentes disponíveis.

i Nota

- ▶ Se tiver problemas com a encomenda online, pode contactar o nosso centro de assistência técnica por telefone ou por e-mail.
- ▶ Ao encomendar, indique sempre o número de artigo (IAN) 506470_2507.
- ▶ Tenha em atenção que a encomenda online de peças sobresselentes não está disponível para todos os países de envio.



KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Last Information Update · Stand der Informationen · Version des informations

Stand van de informatie · Versione delle informazioni · Estado de las informaciones

Estado das informações: 09/2025 · Ident.-No.: SEAD1800B2-092025-1

IAN 506470_2507