

SILVERCREST®



ELECTRIC FRUIT PRESERVER & JAM MAKER SEAD 1800 A1

GB IE NI CY

ELECTRIC FRUIT PRESERVER & JAM MAKER

Operating instructions

DE AT CH

EINKOCHAUTOMAT

Bedienungsanleitung

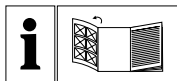
GR CY

ΑΥΤΟΜΑΤΟΣ ΒΡΑΣΤΗΡΑΣ ΜΕ ΒΥΨΑΚΙ

Οδηγίες χρήσης

IAN 365675_2010

CY



GB IE NI CY

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

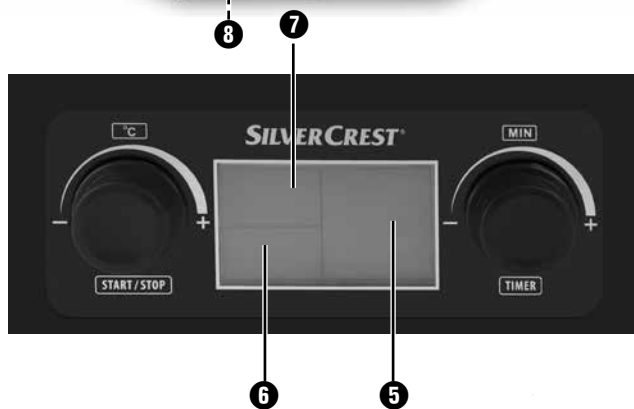
GR CY

Πριν ξεκινήσετε την ανάγνωση, ανοίξτε τη σελίδα με τις εικόνες και εξοικειωθείτε με όλες τις λειτουργίες της συσκευής.

DE AT CH

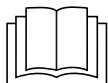
Klappen Sie vor dem Lesen die Seite mit den Abbildungen aus und machen Sie sich anschließend mit allen Funktionen des Gerätes vertraut.

GB/IE/NI/CY	Operating instructions	Page	1
GR/CY	Οδηγίες χρήσης	Σελίδα	21
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	43



Index

Introduction	2
Information for these operating instructions	2
Copyright	2
Proper use	2
Warnings	3
Safety instructions	4
Items supplied	7
Operating elements	7
Setting up and connecting to the mains power supply	8
Unpacking	8
Disposal of the packaging	8
Appliance set up and making ready for use	9
Preparing food/preserve jars	9
Using the appliance	10
Switching the appliance on and off	10
Preserving	11
Heating and keeping liquids warm	13
Overheating protection	14
Cleaning and Care	14
Cleaning the pouring tap	14
Scale removal	15
Storage	15
Recipes	16
Coarse liver sausage	16
Pumpkin, sweet and sour	16
Caramel Pears	17
Strawberry Jam	17
Disposing of the appliance	18
Technical data	18
Kompernass Handels GmbH warranty	19
Service	20
Importer	20



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

Introduction

Information for these operating instructions

Congratulations on the purchase of your new appliance.

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

Copyright

This documentation is copyright protected.

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

Proper use

This Preserving Boiler is suitable for:

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

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

WARNING

Risks from unintended use!

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

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

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

The operator alone bears liability.

Warnings

In these operating instructions the following warnings are used:

DANGER

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

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

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

WARNING

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

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

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

IMPORTANT

A warning at this danger level signifies possible property damage.

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

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

NOTICE

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

Safety instructions

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

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

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

RISK! ELECTRIC SHOCK!

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

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

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

WARNING! PROPERTY DAMAGE!

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

NOTICE

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

Items supplied

The appliance is delivered with the following components as standard:

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

NOTICE

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

Operating elements

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

Setting up and connecting to the mains power supply

Unpacking

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

Disposal of the packaging

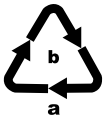
The packaging protects the appliance from transport damage. The packaging materials are selected from the point of view of their environmental friendliness and disposal technology and are therefore recyclable.



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

NOTICE

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



Dispose of the packaging in an environmentally friendly manner.

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

1-7: Plastics,

20-22: Paper and cardboard,

80-98: Composites.

Appliance set up and making ready for use

- Completely unwind the power cable from the cable storage **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 “Cleaning and Care”.
- Insert the plug into a mains power socket. The display lights up, a signal tone is heard.

WARNING! PROPERTY DAMAGE!

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

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

- ▶ When it is hot, take hold of the appliance ONLY by means of the heat insulated handles **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 “Switching the appliance on and off”). After the water has boiled, pour it away.

NOTICE

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

Preparing food/preserve jars

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

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

The preserving jars are now ready for preserving.

Using the appliance

Switching the appliance on and off

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

NOTICE

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

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

NOTICE

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

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

NOTICE

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

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

Preserving

NOTICE

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

NOTICE

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

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

WARNING! RISK OF INJURY!

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

- 5) Using the control dial "Temperature" ⑤, 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

NOTICE

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

- 6) Using the control dial "Minutes" **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.

Heating and keeping liquids warm

WARNING! PROPERTY DAMAGE!

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

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

WARNING! PROPERTY DAMAGE!

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


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

NOTICE

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

Overheating protection

This appliance is fitted with an overheating protector.

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



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

Cleaning and Care




WARNING! RISK OF INJURY!




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

WARNING! PROPERTY DAMAGE!

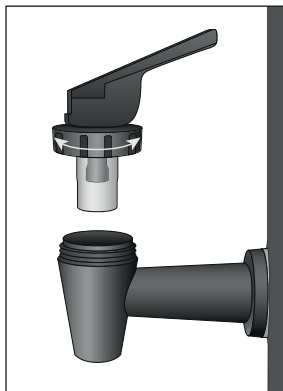
-  NEVER submerge the appliance in water or other liquids! The appliance could be irreparably damaged!
- ▶ The appliance must not be cleaned using a water jet.
- ▶ Do not use abrasive or aggressive cleaning materials. These could attack the upper surfaces and irreparably damage the appliance.
- Clean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

Cleaning the pouring tap

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

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

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



Scale removal

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

Descale the appliance as soon as scale deposits become apparent.

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

NOTICE

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

Storage

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

Store the preserving boiler at a cool and dry location.

Recipes

Coarse liver sausage

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

Preparation

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

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

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

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

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

Pumpkin, sweet and sour

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

Preparation

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

Prepare the decoction out of:

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

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

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

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

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

Caramel Pears

1.5 kg pears (firm/ripe)

150 g sugar

750 ml water

Preparation

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

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

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

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

Strawberry Jam

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

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

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

Disposing of the appliance




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

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



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

Technical data

Power supply	220 - 240 V ~ (alternating current), 50 Hz
Nominal power	1800 W
Capacity	ca. 27 Liter
Temperature range	30 - 100 °C
Protection type	IPX3 (protection against water spray)
	All of the parts of this appliance which come into contact with food are food-safe.

Kompernass Handels GmbH warranty

Dear Customer,

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

Warranty conditions

The 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, batteries or parts made of glass.

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

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

Warranty claim procedure

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

- Please have the till receipt and the item number (e.g. IAN 123456_7890) 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) 365675_2010.

Service

GB Service Great Britain

Tel.: 0800 404 7657

E-Mail: kompernass@lidl.co.uk

IE Service Ireland

Tel.: 1890 930 034

(0,08 EUR / Min., (peak))

(0,06 EUR / Min., (off peak))

E-Mail: kompernass@lidl.ie

CY Service Cyprus

Tel.: 8009 4409

E-Mail: kompernass@lidl.com.cy

IAN 365675_2010

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.kompernass.com

Περιεχόμενα

Εισαγωγή	22
Πληροφορίες για τις παρούσες οδηγίες χρήσης	22
Πνευματικά δικαιώματα	22
Προβλεπόμενη χρήση	22
Υποδείξεις προειδοποίησης	23
Υποδείξεις ασφαλείας	24
Περιεχόμενο συσκευασίας	27
Στοιχεία χειρισμού	27
Τοποθέτηση και σύνδεση	28
Αποσυσκευασία	28
Απόρριψη της συσκευασίας	28
Τοποθέτηση συσκευής και ετοιμότητα λειτουργίας	29
Προετοιμασία τροφίμων/βάζων συντήρησης	30
Χρήση της συσκευής	30
Ενεργοποίηση και απενεργοποίηση της συσκευής	30
Κονσερβοποίηση	31
Ζέσταμα/διατήρηση θερμότητας υγρών	34
Προστασία από υπερθέρμανση	35
Καθαρισμός και φροντίδα	35
Καθαρισμός της βρύσης	36
Αφαίρεση των αλάτων	36
Φύλαξη	37
Συνταγές	37
Χονδρό πατέ συκωτιού	37
Γλυκόξινο κολοκύθι	38
Καραμελωμένα αχλάδια	39
Μαρμελάδα φράουλα	39
Απόρριψη συσκευής	39
Τεχνικά χαρακτηριστικά	40
Εγγύηση της Kompernass Handels GmbH	40
Σέρβις	42
Εισαγωγέας	42



Διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες χρήσης πριν από την πρώτη χρήση και φυλάξτε τις για μελλοντική χρήση. Σε περίπτωση παράδοσης της συσκευής σε τρίτους, παραδώστε μαζί και τις οδηγίες χρήσης.

Εισαγωγή

Πληροφορίες για τις παρούσες οδηγίες χρήσης

Συγχαρητήρια για την αγορά της νέας σας συσκευής.

Το προϊόν που αποκτήσατε είναι ένα προϊόν υψηλής ποιότητας. Οι οδηγίες χρήσης αποτελούν τμήμα αυτού του προϊόντος. Περιλαμβάνουν σημαντικές υποδείξεις για την ασφάλεια, τη χρήση και την απόρριψη. Πριν από τη χρήση του προϊόντος, εξοικειωθείτε με όλες τις υποδείξεις χειρισμού και ασφάλειας. Χρησιμοποιείτε το προϊόν αποκλειστικά όπως περιγράφεται και για τους αναφερόμενους τομείς χρήσης. Παραδώστε όλα τα έγγραφα σε περίπτωση παράδοσης του προϊόντος σε τρίτους.

Πνευματικά δικαιώματα

Οι παρούσες οδηγίες διαθέτουν προστασία πνευματικών δικαιωμάτων.

Οιαδήποτε αναπαραγωγή ή ανατύπωση, ακόμα και αποσπασματική, καθώς και η αναπαραγωγή των εικόνων, ακόμα και σε τροποποιημένη κατάσταση, επιτρέπεται μόνο κατόπιν έγγραφης έγκρισης του κατασκευαστή.

Προβλεπόμενη χρήση

Η συσκευή κονσερβοποίησης είναι κατάλληλη για τις εξής χρήσεις:

- Κονσερβοποίηση
- Ζέσταμα και διατήρηση θερμότητας ποτών και λήψη τους
- Ζέσταμα και διατήρηση θερμότητας αλλαντικών και παρόμοιων τροφίμων
- Ζέσταμα και διατήρηση θερμότητας σουπών

Η συσκευή προορίζεται μόνο για ιδιωτική χρήση και όχι για επαγγελματικούς ή βιομηχανικούς σκοπούς.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Κίνδυνος σε περίπτωση μη προβλεπόμενης χρήσης!

Μπορεί να προκύψουν κίνδυνοι από τη συσκευή λόγω μη προβλεπόμενης και/ή άλλου είδους χρήσης.

- ▶ Χρησιμοποιείτε τη συσκευή αποκλειστικά με τρόπο σύμφωνο με τους κανονισμούς.
- ▶ Τηρείτε τις διαδικασίες που περιγράφονται στις παρούσες οδηγίες χρήσης.

Αποκλείονται αξιώσεις οποιουδήποτε είδους λόγω ζημιών από μη προβλεπόμενη χρήση, ακατάλληλες επισκευές, μη επιτρεπόμενες τροποποιήσεις ή από χρήση μη εγκεκριμένων ανταλλακτικών.

Την ευθύνη φέρει αποκλειστικά ο χρήστης.

Υποδείξεις προειδοποίησης

Στις παρούσες οδηγίες χρήσης χρησιμοποιούνται οι εξής υποδείξεις προειδοποίησης:

ΚΙΝΔΥΝΟΣ

Μια υπόδειξη προειδοποίησης αυτού του βαθμού κινδύνου χαρακτηρίζει μια επικείμενη επικίνδυνη κατάσταση.

Σε περίπτωση που δεν μπορεί να αποφευχθεί αυτή η επικίνδυνη κατάσταση, μπορεί να προκληθεί θάνατος ή σοβαροί τραυματισμοί.

- ▶ Τηρείτε τις οδηγίες σε αυτή την υπόδειξη προειδοποίησης, ώστε να αποφευχθεί ο κίνδυνος θανάτου ή σοβαρών σωματικών τραυματισμών.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Μια υπόδειξη προειδοποίησης αυτού του βαθμού κινδύνου επισημαίνει μια πιθανή επικίνδυνη κατάσταση.

Σε περίπτωση που δεν αποφευχθεί αυτή η επικίνδυνη κατάσταση, μπορεί να προκληθούν τραυματισμοί.

- ▶ Τηρείτε τις οδηγίες σε αυτή την υπόδειξη προειδοποίησης, ώστε να αποφευχθούν σωματικοί τραυματισμοί.

ΠΡΟΣΟΧΗ

Μια υπόδειξη προειδοποίησης αυτού του βαθμού κινδύνου επισημαίνει μια πιθανή υλική ζημιά.

Σε περίπτωση που δεν μπορεί να αποφευχθεί αυτή η κατάσταση, μπορεί να προκληθούν υλικές ζημιές.

- ▶ Τηρείτε τις οδηγίες σε αυτή την υπόδειξη προειδοποίησης, ώστε να αποφευχθούν υλικές ζημιές.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

- ▶ Μια υπόδειξη επισημαίνει επιπλέον πληροφορίες που διευκολύνουν τον χειρισμό της συσκευής.

Υποδείξεις ασφαλείας

Σε αυτό το κεφάλαιο λαμβάνετε σημαντικές υποδείξεις ασφαλείας για τον χειρισμό της συσκευής.

Αυτή η συσκευή ανταποκρίνεται στους προδιαγεγραμμένους κανόνες ασφαλείας. Μία μη σύμφωνη με τους κανονισμούς χρήση μπορεί να οδηγήσει σε σωματικές βλάβες και υλικές ζημιές.

Τηρείτε τις κάτωθι υποδείξεις ασφαλείας για έναν ασφαλή χειρισμό της συσκευής:

ΚΙΝΔΥΝΟΣ! ΗΛΕΚΤΡΟΠΛΗΞΙΑ!

- ▶ Πριν από τη χρήση, ελέγχετε τη συσκευή ως προς εξωτερικές εμφανείς φθορές. Μη θέτετε σε λειτουργία μια συσκευή που έχει υποστεί φθορές ή έχει πέσει κάτω.
- ▶ Τα βύσματα ή τα καλώδια που έχουν υποστεί βλάβη πρέπει να αντικαθίστανται αμέσως από εξουσιοδοτημένο εξειδικευμένο προσωπικό ή από το τμήμα εξυπηρέτησης πελατών, ώστε να αποφεύγονται κίνδυνοι.
- ▶ Επισκευές στη συσκευή επιτρέπεται να πραγματοποιούνται μόνο από εξουσιοδοτημένα και εξειδικευμένα συνεργεία ή από το τμήμα εξυπηρέτησης πελατών. Σε περίπτωση ακατάλληλων επισκευών, ενδέχεται να προκύψουν κίνδυνοι για τον χρήστη. Επίσης, ακυρώνεται η αξίωση εγγύησης.
- ▶ Βεβαιωθείτε ότι αποκλείεται οποιαδήποτε επαφή της υποδοχής με τις ηλεκτρικές συνδέσεις με νερό! Αφήνετε την υποδοχή να στεγνώσει καλά, εάν έχει βραχεί ακούσια.
- ▶ Το καλώδιο δικτύου δεν πρέπει να βρέχεται ή να έρχεται σε επαφή με υγρά κατά τη διάρκεια της λειτουργίας. Τοποθετείτε το κατά τέτοιο τρόπο, ώστε να μην υπάρχει περίπτωση να μαγκώσει ή να υποστεί άλλου είδους ζημιά.
- ▶ Μετά τη χρήση, αποσυνδέετε πάντοτε το βύσμα από την πρίζα. Η απενεργοποίηση από μόνη της δεν αρκεί, διότι υπάρχει ακόμα τάση στη συσκευή, όσο το βύσμα βρίσκεται στην πρίζα.
- ▶ Βεβαιωθείτε ότι το καλώδιο δεν έρχεται σε επαφή με καυτά μέρη της συσκευής.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟΥ!

- ▶ Μπορεί να γίνεται χρήση αυτής της συσκευής από παιδιά άνω των 8 ετών καθώς και από άτομα με μειωμένες φυσικές, αισθητηριακές ή νοητικές ικανότητες ή με έλλειψη εμπειρίας και/ή γνώσεων, εφόσον επιτηρούνται ή έχουν εκπαιδευτεί αναφορικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής και έχουν κατανοήσει τους επακόλουθους κινδύνους.
- ▶ Τα παιδιά δεν επιτρέπεται να παίζουν με τη συσκευή.
- ▶ Ο καθαρισμός και η συντήρηση χρήστη δεν επιτρέπεται να διεξάγονται από παιδιά, εκτός εάν είναι άνω των 8 ετών και επιβλέπονται.
- ▶ Παιδιά κάτω των 8 ετών δεν επιτρέπεται να έρχονται σε επαφή με τη συσκευή και το καλώδιο σύνδεσης.
- ▶ Τα παιδιά πρέπει να επιτηρούνται, ώστε να είστε σίγουροι ότι δεν παίζουν με τη συσκευή.
- ▶ Ενδέχεται να διαφύγει καυτός ατμός. Επίσης, στο δοχείο αναπτύσσονται ιδιαίτερα υψηλές θερμοκρασίες κατά τη λειτουργία. Για τον λόγο αυτό φοράτε γάντια κουζίνας. Πιάνετε τη συσκευή μόνο από τις θερμομονωμένες λαβές.
- ▶ Πριν από την ενεργοποίηση, να βεβαιώνετε ότι η συσκευή έχει τοποθετηθεί σταθερά και κάθετα.
- ▶ Μη μετακινείτε άλλο τη συσκευή κονσερβοποίησης αφότου θερμανθεί!
- ▶ Μπορεί να εκτοξευτεί νερό που βράζει, εάν το δοχείο νερού έχει γεμίσει υπερβολικά.
- ▶ Στην επιφάνεια του θερμαντικού στοιχείου συνεχίζει να υπάρχει υπολειπόμενη θερμότητα μετά την χρήση.
- ▶ Δεν επιτρέπεται να υπερχειλίζουν υγρά από τη σύνδεση φινις της συσκευής.
- ▶ Σε περίπτωση εσφαλμένης χρήσης, ενδέχεται να προκληθούν τραυματισμοί!
Χρησιμοποιείτε τη συσκευή πάντα όπως προβλέπεται!

ΠΡΟΣΟΧΗ! ΥΛΙΚΕΣ ΖΗΜΙΕΣ!

- ▶ Τα ελαττωματικά εξαρτήματα πρέπει να αντικαθίστανται μόνο από γνήσια ανταλλακτικά. Μόνο με αυτά τα ανταλλακτικά εξασφαλίζεται η εκπλήρωση των απαιτήσεων ασφαλείας.
- ▶ Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή, το καλώδιο ή το βύσμα δεν έρχονται σε επαφή με πηγές θερμότητας, όπως μάτια κουζίνας ή ακάλυπτες φλόγες.
- ▶ Μην χρησιμοποιείτε εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή ξεχωριστό τηλεχειριστήριο για τη χρήση της συσκευής.
- ▶ Μην αφήνετε τη συσκευή ποτέ χωρίς επιτήρηση κατά τη λειτουργία.
- ▶ Η συσκευή δεν επιτρέπεται να καθαρίζεται με δέσμη νερού.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

- ▶ Επισκευή της συσκευής κατά τον χρόνο της εγγύησης επιτρέπεται να γίνεται μόνο από ένα εξουσιοδοτημένο από τον κατασκευαστή τμήμα εξυπηρέτησης πελατών, αλλιώς η αξίωση εγγύησης δεν ισχύει σε επακόλουθες φθορές.

Περιεχόμενο συσκευασίας

Η συσκευή παραδίδεται με τα ακόλουθα εξαρτήματα:

- Αυτόματος βραστήρας με βρυσάκι
- Σχάρα
- Καπάκι
- Οδηγίες χρήσης

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

- ▶ Ελέγξτε τον παραδοτέο εξοπλισμό ως προς την πληρότητά του, καθώς και για εμφανείς ζημιές.
- ▶ Σε περίπτωση ελλιπούς παραδοτέου εξοπλισμού ή ζημιών λόγω ελλιπούς συσκευασίας ή λόγω μεταφοράς, απευθυνθείτε στην ανοικτή τηλεφωνική γραμμή εξυπηρέτησης (βλ. κεφάλαιο **Σέρβις**).

Στοιχεία χειρισμού

- 1 Καπάκι
- 2 Θερμομονωμένες λαβές
- 3 Περιστρεφόμενος ρυθμιστής «Λεπτά» (MIN) και παράλληλα πλήκτρο TIMER [χρονοδιακόπτης]
- 4 Σχάρα
- 5 Ένδειξη οθόνης «Λεπτά» (MIN)
- 6 Ένδειξη οθόνης «Τρέχουσα θερμοκρασία» (CURRENT TEMP)
- 7 Ένδειξη οθόνης «Ρυθμισμένη θερμοκρασία» (SET TEMP)
- 8 Διάταξη τύλιξης καλωδίου
- 9 Περιστρεφόμενος ρυθμιστής «Θερμοκρασία» (°C) και παράλληλα πλήκτρο START/STOP
- 10 Βρύση
- 11 Μοχλός

Τοποθέτηση και σύνδεση

Αποσυσκευασία

- ◆ Αφαιρέστε όλα τα εξαρτήματα της συσκευής και τις οδηγίες χρήσης από το κουτί.
- ◆ Αφαιρέστε όλα τα υλικά της συσκευασίας.

Απόρριψη της συσκευασίας

Η συσκευασία προστατεύει τη συσκευή από φθορές κατά τη μεταφορά. Τα υλικά συσκευασίας έχουν επιλεγεί σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος και τις τεχνικές απόρριψης και ως εκ τούτου είναι ανακυκλώσιμα.



Η επιστροφή της συσκευασίας σε σημεία ανακύκλωσης εξοικονομεί πρώτες ύλες και μειώνει την ποσότητα των απορριμμάτων. Απορρίπτετε τα υλικά συσκευασίας που δεν χρησιμοποιούνται πλέον σύμφωνα με τις κατά τόπους ισχύουσες προδιαγραφές.



Λαμβάνετε υπόψη τη σήμανση στα διάφορα υλικά συσκευασίας και, εφόσον απαιτείται, ξεχωρίζετε τα. Τα υλικά συσκευασίας φέρουν σήμανση με συντομογραφίες (a) και ψηφία (b) με την εξής σημασία:

1-7: Πλαστικά,
20-22: Χαρτί και χαρτόνι,
80-98: Συνθετικά υλικά.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

- ▶ Εφόσον υπάρχει η δυνατότητα, φυλάξτε τη γνήσια συσκευασία κατά τη διάρκεια της εγγύησης, για να μπορείτε σε περίπτωση εγγύησης να συσκευάσετε τη συσκευή σωστά.

Τοποθέτηση συσκευής και ετοιμότητα λειτουργίας

- Ξετυλίξτε πλήρως το καλώδιο δικτύου από τη διάταξη τύλιξης καλωδίου ③.
- Τοποθετήστε τη συσκευή επάνω σε μια επίπεδη και αντιολισθητική επιφάνεια. Φροντίστε ώστε να έχετε εύκολη πρόσβαση στην πρίζα δικτύου.
- Καθαρίστε τη συσκευή όπως περιγράφεται στο κεφάλαιο «Καθαρισμός και φροντίδα».
- Συνδέστε το βύσμα σε μια πρίζα. Η οθόνη ανάβει και ακούγεται ένας ήχος.

ΠΡΟΣΟΧΗ! ΥΛΙΚΕΣ ΖΗΜΙΕΣ!

- ▶ Ποτέ μη χειρίζεστε τη συσκευή όταν είναι άδεια! Η συσκευή μπορεί να υποστεί ανεπανόρθωτη βλάβη!

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟΥ!

- ▶ Πιάνετε τη συσκευή όταν είναι ζεστή μόνο από τις θερμομονωμένες λαβές ②. Κίνδυνος εγκαύματος!
- Γεμίζετε τη συσκευή περ. με 5 λίτρα νερού, το οποίο αφήνετε να βράσει για 20 λεπτά στους 100°C (βλ. παράγραφο «Ενεργοποίηση και απενεργοποίηση της συσκευής»). Μετά το βράσιμο, αδειάστε το νερό.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

- ▶ Κατά την πρώτη έναρξη λειτουργίας, ενδέχεται να παρατηρηθεί μικρή ποσότητα καπνού και οσμή λόγω κατασκευαστικών υπολειμμάτων. Αυτά είναι εντελώς αβλαβή και φεύγουν μετά από ένα διάστημα. Φροντίζετε για επαρκή αερισμό, ανοίγοντας για παράδειγμα ένα παράθυρο.

Προετοιμασία τροφίμων/βάζων συντήρησης

Για τη συντήρηση/κονσερβοποίηση, χρησιμοποιείτε καλύτερα βάζα με ελαστικό δακτύλιο και άγκιστρα. Τα βάζα συντήρησης δεν πρέπει να έχουν ζημιές.

- 1) Τα βάζα συντήρησης δεν πρέπει να έχουν μικρόβια και βακτήρια, αλλιώς το προϊόν συντήρησης μπορεί να χαλάσει πρόωρα. Είναι καλύτερο να βράζετε τα βάζα συντήρησης περ. για 5-7 λεπτά, πριν τοποθετήσετε μέσα σε αυτά τα τρόφιμα.
- 2) Για την πλήρωση των τροφίμων στα βάζα συντήρησης, χρησιμοποιείτε εάν είναι δυνατόν μια χοάνη. Το χείλος των βάζων συντήρησης πρέπει να είναι οπωσδήποτε καθαρό κατά το κλείσιμο.
- 3) Μετά την πλήρωση, κλείνετε τα βάζα όσο πιο γρήγορα γίνεται:
 - Τοποθετήστε τον ελαστικό δακτύλιο στο χείλος του βάζου συντήρησης και στη συνέχεια τοποθετήστε από πάνω το γυάλινο καπάκι. Ο ελαστικός δακτύλιος βρίσκεται ενδιάμεσα.
 - Στερεώστε το γυάλινο καπάκι με τα άγκιστρα ασφάλισης: τοποθετήστε τα άγκιστρα ασφάλισης το ένα απέναντι στο άλλο.

Τα βάζα συντήρησης είναι τώρα έτοιμα για κονσερβοποίηση.

Χρήση της συσκευής

Ενεργοποίηση και απενεργοποίηση της συσκευής

- 1) Ρυθμίστε την επιθυμητή θερμοκρασία με τον περιστρεφόμενο ρυθμιστή «Θερμοκρασία» ❶. Μπορείτε να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία σε βήματα 1°C. Κάθε 5°C ακούγεται ένα ηχητικό σήμα. Η ρυθμισμένη θερμοκρασία εμφανίζεται στην ένδειξη οθόνης «Ρυθμισμένη θερμοκρασία» ❷.
- 2) Ρυθμίστε τον επιθυμητό χρόνο κονσερβοποίησης σε λεπτά στον περιστρεφόμενο ρυθμιστή «Λεπτά» ❸. Μπορείτε να ρυθμίσετε τον χρόνο σε βήματα του 1 λεπτού. Κάθε 5 λεπτά ακούγεται ένα ηχητικό σήμα. Ο ρυθμισμένος χρόνος εμφανίζεται στην ένδειξη οθόνης «Λεπτά» ❹.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

- ▶ Ο φωτισμός φόντου της οθόνης απενεργοποιείται αυτόματα μετά από περ. 5 λεπτά από την τελευταία ενεργοποίηση ενός περιστρεφόμενου ρυθμιστή, εάν δεν εκκινήσετε τη διαδικασία θέρμανσης. Οι ρυθμίσεις στην οθόνη συνεχίζουν να εμφανίζονται. Με την ενεργοποίηση ενός εκ των περιστρεφόμενων ρυθμιστών, ενεργοποιείται πάλι ο φωτισμός φόντου της οθόνης.

- 3) Πιέστε το πλήκτρο Θέρμανση START/STOP **9**. Η θέρμανση ξεκινάει. Η θέρμανση προβάλλεται μέσω των κινούμενων ραβδών «||||||». Στην ένδειξη οθόνης «Τρέχουσα θερμοκρασία» **6** προβάλλεται η στιγμιαία θερμοκρασία θέρμανσης. Μόλις η θέρμανση ολοκληρωθεί, ακούγονται ηχητικά σήματα, στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη «**X**» και ο ρυθμισμένος χρόνος στην ένδειξη οθόνης «Λεπτά» **5** αρχίζει να τρέχει.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

- ▶ Ο φωτισμός φόντου της οθόνης ανάβει συνεχώς κατά τη διάρκεια λειτουργίας της συσκευής.

Ακούγονται ήχοι σήματος όταν έχει λήξει ο ρυθμισμένος χρόνος. Η συσκευή απενεργοποιείται. Οι ενδείξεις «**X**» και «||||||» σβήνουν στην οθόνη.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

- ▶ Για να διακόψετε μια διαδικασία θέρμανσης ή κονσερβοποίησης, πιέστε το πλήκτρο Θέρμανση START/STOP **9**.

- 4) Όταν δεν χρησιμοποιείτε τη συσκευή, αποσυνδέετε πάντα το βύσμα από την πρίζα.

Κονσερβοποίηση**ΥΠΟΔΕΙΞΗ**

- ▶ Πρόκειται εδώ για την κονσερβοποίηση τροφίμων μέσω θερμότητας. Ανάλογα με το είδος και τη μάζα του προϊόντος κονσερβοποίησης, γίνεται διαχωρισμός μεταξύ αποστείρωσης και παστερίωσης. Κατά την αποστείρωση, το προϊόν κονσερβοποίησης θερμαίνεται τουλάχιστον στους 100°C. Κατά την παστερίωση, η θερμοκρασία θέρμανσης κυμαίνεται στους 80°C. Για την οικιακή χρήση, η παστερίωση επαρκεί. Εδώ απαιτούνται κατάλληλα βάζα συντήρησης με βιδωτό πώμα ή καπάκια με ελαστικούς δακτυλίους.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

- ▶ Συντηρείτε μόνο φρέσκα τρόφιμα. Τα παραγινωμένα φρούτα και λαχανικά δεν είναι κατάλληλα για κονσερβοποίηση.
- ▶ Τα βάζα συντήρησης πρέπει να είναι καθαρά! Είναι καλύτερο να βράζετε τα βάζα συντήρησης περ. για 5-7 λεπτά, πριν τοποθετήσετε μέσα σε αυτά τα τρόφιμα. Έτσι, σκοτώνονται όλα τα μικρόβια και βακτήρια.

- 1) Τοποθετήστε τη σχάρα **4** μέσα στη συσκευή κονσερβοποίησης. Προσέξτε ώστε η σχάρα **4** να μην αγγίζει τον αισθητήρα θερμοκρασίας στο εσωτερικό της συσκευής.
- 2) Τοποθετήστε τα γεμισμένα και καλά σφραγισμένα βάζα συντήρησης στη σχάρα **4**. Εάν χρειάζεται, τοποθετήστε τα βάζα συντήρησης το ένα επάνω στο άλλο.

- 3) Γεμίστε τη συσκευή κονσερβοποίησης με νερό, έως ότου τα επάνω βάζα συντήρησης να βρίσκονται τουλάχιστον κατά τα 3/4 μέσα στο νερό. Ωστόσο, μην ξεπερνάτε τη σήμανση MAX. Φροντίστε ώστε τα βάζα συντήρησης στην κάτω θέση να έχουν κλείσει καλά, ώστε να μην μπορεί να εισχωρήσει νερό.
- 4) Κλείστε τη συσκευή κονσερβοποίησης με το καπάκι ❶.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟΥ!

- Πιάνετε τη συσκευή όταν είναι ζεστή μόνο από τις θερμομονωμένες λαβές ❷. Κίνδυνος εγκαύματος!

- 5) Ρυθμίστε την επιθυμητή θερμοκρασία με τον περιστρεφόμενο ρυθμιστή «Θερμοκρασία» ❸.
Κατά την επιλογή της θερμοκρασίας, συμβουλευθείτε τους ακόλουθους πίνακες:

Κρέας	Θερμοκρασία σε °C	Χρόνος σε λεπτά
Ψητό σε κομμάτια (ψημένο)	100 (MAX)	85
Ζωμός κρέατος	100 (MAX)	60
Κυνήγι/πουλερικά (ψημένα)	100 (MAX)	75
Γκούλας (ψημένο)	100 (MAX)	75
Κιμάς/λουκάνικα (ωμά)	100 (MAX)	110

Φρούτα	Θερμοκρασία σε °C	Χρόνος σε λεπτά
Μήλα μαλακά/σκληρά	85	30/40
Πολτός μήλου	90	30
Κεράσια	80	30
Αχλάδια μαλακά/σκληρά	90	30/80
Φράουλες/βατόμουρα	80	25
Ραβέντι	95	30
Σμέουρα/λαγοκέρασα	80	30
Φραγκοστάφυλα/κόκκινα μύρτιλλα	90	25
Βερίκοκα	85	30
Δαμάσκηνα (Πράουστα)/πράσινα δαμάσκηνα	85	30
Ροδάκινα	85	30
Δαμάσκηνα	90	30
Κυδώνια	95	30
Μύρτιλλα	85	25

Λαχανικά	Θερμοκρασία σε °C	Χρόνος σε λεπτά
Κουνουπίδι	100 (MAX)	90
Σπαράγγια	100 (MAX)	120
Αρακάς	100 (MAX)	120
Αγγουράκια τουρσί	85	30
Καρότα	100 (MAX)	90
Κολοκύθια	90	30
Λαχανόγouλα	100 (MAX)	95
Σέλερι	100 (MAX)	110
Λαχανάκια Βρυξελλών/κόκκινο λάχανο	100 (MAX)	110
Μανιτάρια	100 (MAX)	110
Φασόλια	100 (MAX)	120
Τομάτες/τοματοπολτός	90	30

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

► Τα χρονικά διαστήματα που δίνονται στους πίνακες αφορούν στον πραγματικό χρόνο κονσερβοποίησης. Δηλαδή, το χρονικό διάστημα αρχίζει μόλις η συσκευή κονσερβοποίησης πιάσει τη ρυθμισμένη θερμοκρασία. Με γεμάτη συσκευή, η θέρμανση μπορεί να διαρκέσει έως και 90 λεπτά!

- 6) Ρυθμίστε τον χρόνο κονσερβοποίησης που δίνεται στον πίνακα με τον περιστρεφόμενο ρυθμιστή «Λεπτά» **3**.
- 7) Ξεκινήστε τη συσκευή πιέζοντας το πλήκτρο Θέρμανση START/STOP **9**. Ακούγονται ηχητικά σήματα και η θέρμανση ξεκινάει. Μόλις η θέρμανση ολοκληρωθεί, ακούγονται ηχητικά σήματα, στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη «**X**» και ο ρυθμισμένος χρόνος στην ένδειξη οθόνης «Λεπτά» **5** αρχίζει να τρέχει. Μόλις ο ρυθμισμένος χρόνος κονσερβοποίησης λήξει, ακούγονται ηχητικά σήματα. Η συσκευή απενεργοποιείται. Οι ενδείξεις «**X**» και «**||||||**» σβήνουν στην οθόνη.
- 8) Τοποθετήστε ένα ανθεκτικό στη θερμοκρασία δοχείο κάτω από τη βρύση **10** και πιέστε τον μοχλό **1** προς τα κάτω. Το νερό τρέχει προς τα έξω.
- 9) Μόλις το καυτό νερό βγει έξω, αφήστε τα βάζα συντήρησης να κρυσώσουν.

Ζέσταμα/διατήρηση θερμότητας υγρών

ΠΡΟΣΟΧΗ! ΥΛΙΚΕΣ ΖΗΜΙΕΣ!

► Γεμίζετε με υγρά το μέγιστο έως τη σήμανση MAX! Σε αντίθετη περίπτωση, το υγρό θα υπερχειλίσει!

- 1) Γεμίστε τη συσκευή κονσερβοποίησης με το υγρό (για παράδειγμα ζεστό κρασί ή κακάο).
- 2) Τοποθετήστε το καπάκι **1** στη συσκευή κονσερβοποίησης.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟΥ!

► Πιάνετε τη συσκευή όταν είναι ζεστή μόνο από τις θερμομονωμένες λαβές **2**. Κίνδυνος εγκαύματος!

- 3) Ρυθμίστε την επιθυμητή θερμοκρασία με τον περιστρεφόμενο ρυθμιστή «Θερμοκρασία» **9**.
- 4) Πιέστε το πλήκτρο TIMER **3**. Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη «∞». Τώρα δεν πρέπει να ρυθμιστεί χρόνος κονσερβοποίησης. Η συσκευή θερμαίνει, έως ότου την απενεργοποιήσετε ξανά.
- 5) Ανακατεύετε τακτικά τα υγρά, ώστε η θερμότητα να κατανέμεται ομοιόμορφα.
- 6) Μόλις επιτευχθεί η επιθυμητή θερμοκρασία, ακούγονται ηχητικά σήματα.

Μπορείτε να αντλήσετε υγρά χωρίς στέρεα συστατικά από τη βρύση **10**:

ΠΡΟΣΟΧΗ! ΥΛΙΚΕΣ ΖΗΜΙΕΣ!

► Μην αντλείτε υγρά με στέρεα συστατικά, όπως παραδείγματος χάριν σούπες ή άλλα παρόμοια. Τα στέρεα συστατικά φράζουν τη βρύση **10**!


- 1) Για τον σκοπό αυτό, κρατήστε ένα δοχείο ή άλλο παρόμοιο σκεύος κάτω από τη βρύση **10** και πιέστε τον μοχλό **11** προς τα κάτω, έως ότου το υγρό τρέξει από τη βρύση **10**.
- 2) Μόλις η επιθυμητή ποσότητα υγρού γεμίσει το δοχείο, αφήστε τον μοχλό **11**. Η βρύση **10** κλείνει πάλι.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

► Στη συσκευή κονσερβοποίησης μπορείτε, επίσης, να διατηρήσετε ζεστές και σούπες. Ανακατεύετε τακτικά τις σούπες, ειδάλλως καίγονται στον πάτο της συσκευής.

Προστασία από υπερθέρμανση

Αυτή η συσκευή διαθέτει προστασία από υπερθέρμανση.

Υπερθέρμανση μπορεί να προκύψει εάν στη συσκευή κονσερβοποίησης υπάρχει πολύ λίγο ή καθόλου υγρό. Σε αυτή την περίπτωση, ακούγονται ηχητικά σήματα και το σύμβολο «» αναβοσβήνει στην οθόνη. Σε αυτή την περίπτωση, συμπληρώστε αμέσως υγρό.


Εάν δεν συμπληρώσετε υγρό, η συσκευή απενεργοποιείται μετά από 5 λεπτά. Μόλις συμπληρώσετε υγρό, μπορείτε να ξεκινήσετε ξανά τη συσκευή.

Καθαρισμός και φροντίδα


ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟΥ!

- ▶ Πριν από κάθε καθαρισμό, αποσυνδέετε το βύσμα από την πρίζα! Αλλιώς, υπάρχει κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!
- ▶ Αφήνετε τη συσκευή να κρυώσει πριν από τον καθαρισμό. Κίνδυνος εγκαύματος!

ΠΡΟΣΟΧΗ! ΥΛΙΚΕΣ ΖΗΜΙΕΣ!

 Ποτέ μη βυθίζετε τη συσκευή σε νερό ή άλλα υγρά! Αλλιώς, η συσκευή θα πάθει ανεπανόρθωτες ζημιές!

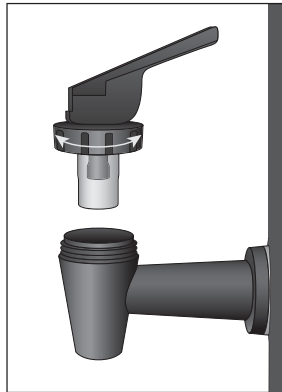
- ▶ Η συσκευή δεν επιτρέπεται να καθαρίζεται με δέσμη νερού.
- ▶ Μη χρησιμοποιείτε δραστικά ή καυστικά απορρυπαντικά. Μπορεί να διαβρώσουν την επιφάνεια και να προκαλέσουν ανεπανόρθωτες ζημιές στη συσκευή.

- Καθαρίζετε τη συσκευή με ένα ελαφρώς νωπό πανί. Σε περίπτωση επίμονων ακαθαρσιών, προσθέτετε στο πανί ένα ήπιο απορρυπαντικό.
- Καθαρίζετε την οθόνη με ένα μαλακό πανί χωρίς χνούδι.
- Καθαρίζετε τη συσκευή κονσερβοποίησης  σε ήπιο διάλυμα σαπουνάδας και ξεπλένετε με καθαρό νερό.

Καθαρισμός της βρύσης

Για να καθαρίσετε σχολαστικά τη βρύση 10, μπορείτε να ξεβιδώσετε τον μοχλό 11. Η βρύση 10 δεν ξεβιδώνει, διότι αλλιώς δημιουργούνται προβλήματα στεγανότητας.

- 1) Ξεβιδώστε τον μοχλό 11 από τη βρύση 10 γυρίζοντάς τον προς τα αριστερά.
- 2) Βάλτε τον μοχλό 11 σε ήπιο διάλυμα σαπουνάδας και κουνήστε τον πέρα-δώθε.
- 3) Ξεπλύνετε τον με καθαρό νερό.
- 4) Για να καθαρίσετε τη βρύση 10, αφήστε να τρέξει ήπιο διάλυμα σαπουνάδας. Σε περίπτωση επίμονων ακαθαρσιών, μπορείτε να καθαρίσετε το εσωτερικό της βρύσης 10 με ένα καθαριστικό σωλήνων.
- 5) Στη συνέχεια, αφήστε να τρέξει καθαρό νερό από τη βρύση 10.
- 6) Βιδώστε πάλι τον μοχλό 11 στη βρύση 10 γυρίζοντάς τον προς τα δεξιά.



Αφαίρεση των αλάτων

Οι αποθέσεις αλάτων στον πάτο της συσκευής προκαλούν απώλεια ενέργειας και μειώνουν τη διάρκεια ζωής της συσκευής.

Αφαιρείτε τα άλατα από τη συσκευή, μόλις εμφανίζονται αποθέσεις.

- 1) Χρησιμοποιείτε κοινό καθαριστικό αφαίρεσης αλάτων. Ακολουθείτε σε αυτή την περίπτωση τη διαδικασία που περιγράφεται στις οδηγίες χρήσης του εκάστοτε προϊόντος αφαίρεσης αλάτων.
- 2) Μετά την αφαίρεση των αλάτων, καθαρίζετε τη συσκευή με άφθονο καθαρό νερό.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

- Όταν υπάρχουν λίγα άλατα, αρκεί συνήθως να σκουπίσετε το εσωτερικό της συσκευής με ένα πανί βρεγμένο με ζύδι. Ξεπλύνετε στη συνέχεια τη συσκευή με καθαρό νερό και στεγνώστε την.

Φύλαξη

Τυλίξτε το καλώδιο τροφοδοσίας γύρω από τη διάταξη τύλιξης καλωδίου **8** και βάλτε το βύσμα στο σχετικό στήριγμα στο κέντρο του πάτου της συσκευής. Φυλάτε τη συσκευή κονσερβοποίησης σε έναν στεγνό χώρο.

Συνταγές

Χονδρό πατέ συκωτιού

- 2 κιλά πανσέτα με λαρδί
- 500 γρ. χοιρινό συκώτι
- 500 γρ. κρεμμύδια
- 100 γρ. χοιρινό λίπος
- 2 ΚΓ κοπανισμένο μπαχάρι
- 1 ΚΣ θυμάρι και μαντζουράνα, αποξηραμένα
- 1 ΚΓ λευκό πιπέρι
- 1 ΚΣ αλάτι

Παρασκευή

Βράζετε την πανσέτα σε αλατισμένο νερό για 1,5 ώρα και μετά την αφήνετε να κρυώσει.

Στη συνέχεια, την λιώνετε με έναν μεσαίο δίσκο κρεατομηχανής. Κάνετε το συκώτι κιμά μέσω ενός λεπτού διάτρητου δίσκου.

Κόβετε τα κρεμμύδια σε κύβους και τα σοτάρετε στο λίπος, μέχρι να γυαλίσουν.

Στη συνέχεια, προσθέτετε το κρέας, το συκώτι, τα μπαχαρικά και 1/4 λίτρου από τον ζωμό της πανσέτας και ανακατεύετε καλά. Βάζετε αμέσως το μείγμα σε προετοιμασμένα βάζα. Γεμίζετε το βάζο μόνο κατά το 1/3!

Κονσερβοποιείτε τα βάζα για περ. 2 ώρες στους περ. 98 °C.

Αυτή η συνταγή μπορεί να ποικίλλει: για παράδειγμα μπορείτε να προσθέσετε διάφορα βότανα, σκόρδο ή ζαμπόν σε κύβους.

Γλυκόξινο κολοκύθι

2 κιλά κολοκύθι

1/2 λ. ξύδι

1 λ. νερό

1/4 λ. ξύδι από κρασί

1 κιλό ζάχαρη

Χυμός και ξύσμα από ένα λεμόνι

Μία ρίζα τζίντζερ (φρέσκο τζίντζερ κομμένο σε φέτες)

Ένα κλαράκι κανέλα

Λίγο γαρύφαλλο

Παρασκευή

Κόβετε στη μέση το κολοκύθι και αφαιρείτε την ψίχα. Ξεφλουδίζετε το κολοκύθι και το κόβετε σε κύβους. Ζυγίζετε τους κύβους κολοκυθιού και τους πλένετε. Σε ένα μπολ τους περιχύνετε με αραιωμένο ξύδι (σε 2 κιλά σάρκα κολοκυθιού από 1/2 λίτρο ξύδι και 1 λίτρο νερό). Αφήνετε τους κύβους κολοκυθιού μέσα σε αυτό το μείγμα για 12 ώρες. Χύνετε το νερό την επόμενη μέρα και αφήνετε τους κύβους κολοκυθιού να στραγγίξουν καλά.

Προετοιμάστε το αφέψημα:

1/4 λίτρο ξύδι από κρασί, 1 κιλό ζάχαρη, χυμός και ξύσμα από 1 λεμόνι, 1 κομμάτι (ρίζα) κομμένο σε φέτες, φρέσκο τζίντζερ – εναλλακτικά 1/2 ΚΓ σκόνη τζίντζερ, 1 κλαράκι κανέλα, λίγο γαρύφαλλο (περ. ένα κουτάλι σούπας γεμάτο, εναλλακτικά τριμμένο).

Βράζετε το αφέψημα και στη συνέχεια τους κύβους κολοκυθιού σε αυτό, μέχρι να γυαλίσουν.

Βάζετε τους κύβους κολοκυθιού σε βάζα συντήρησης. Αφήνετε το αφέψημα να βράσει ξανά και στη συνέχεια συμπυκνώνετε. Περιχύνετε πάνω στους κύβους κολοκυθιού και κλείνετε τα βάζα συντήρησης. Τα βάζα συντήρησης επιτρέπεται να γεμίζουν μόνο κατά το 1/3!

Αφήνετε το κολοκύθι να δέσει μέσα στη συσκευή κονσερβοποίησης στους 90°C για περ. 30 λεπτά.

Καραμελωμένα αχλάδια

1,5 κιλό αχλάδια (σκληρά/ώριμα)

150 γρ. ζάχαρη

750 ml νερό

Παρασκευή

Ξεφλουδίζετε τα αχλάδια. Τα κόβετε στα τέσσερα και αφαιρείτε τα κουκούτσια.

Καραμελώνετε τη ζάχαρη σε ένα τηγάνι. Χύνετε το νερό στο τηγάνι και το αφήνετε να πάρει βράση, έως ότου διαλυθεί η ζάχαρη.

Βάζετε τα αχλάδια στα προετοιμασμένα βάζα.

Χύνετε το σιρόπι καραμέλας στα βάζα, έτσι ώστε να καλύπτονται τα αχλάδια.

Αφήνετε λίγο χώρο στο χείλος των βάζων και τα κλείνετε καλά.

Αφήνετε τα αχλάδια να δέσουν μέσα στη συσκευή κονσερβοποίησης στους 90°C για περ. 30 λεπτά.

Μαρμελάδα φράουλα

Αφαιρείτε τα κοτσανάκια και πλένετε τις φράουλες. Πολτοποιείτε τις φράουλες. Τις πασπαλίζετε με ζάχαρη για μαρμελάδα σε αναλογία 1:1 (σε 1000 γρ. φράουλες 1000 γρ. ζάχαρη). Αφήνετε για μια νύχτα και ανακατεύετε.

Βάζετε τις φράουλες σε βάζα συντήρησης (γεμίζετε μόνο κατά 2/3) και κλείνετε τα βάζα καλά.

Αφήνετε τις φράουλες να δέσουν στη συσκευή κονσερβοποίησης για περ. 25 λεπτά στους 80°C.

Απόρριψη συσκευής



Σε καμία περίπτωση μην απορρίψετε τη συσκευή στα οικιακά απορρίμματα.


Αυτό το προϊόν υπόκειται στην Ευρωπαϊκή Οδηγία 2012/19/EU-ΑΗΗΕ (οδηγία για τα απόβλητα ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού).

Απορρίψτε τη συσκευή μέσω μιας εγκεκριμένης επιχείρησης απόρριψης ή μέσω της κοινοτικής επιχείρησης απόρριψης. Τηρήστε τις ισχύουσες προδιαγραφές. Σε περίπτωση αμφιβολιών, επικοινωνείτε με την αρμόδια επιχείρηση απόρριψης.



Για τις δυνατότητες απόρριψης του προϊόντος μετά το τέλος του κύκλου ζωής του, απευθυνθείτε στην αρμόδια υπηρεσία της κοινότητας ή της πόλης σας.

Τεχνικά χαρακτηριστικά

Τροφοδοσία τάσης	220 – 240 V ~ (εναλλασσόμενο ρεύμα), 50 Hz
Ονομαστική ισχύς	1800 W
Χωρητικότητα	περ. 27 λίτρα
Εύρος θερμοκρασίας	30–100°C
Είδος προστασίας	IPX3 (Προστασία από εκτοξευόμενο νερό)
	Όλα τα εξαρτήματα αυτής της συσκευής που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα μπορούν να χρησιμοποιούνται με ασφάλεια στα τρόφιμα.

Εγγύηση της Kompnass Handels GmbH

Αξιότιμη πελάτισσα, αξιότιμε πελάτη,

Η παρούσα συσκευή διαθέτει 3 χρόνια εγγύηση από την ημερομηνία αγοράς. Στην περίπτωση ελλείψεων στο προϊόν έχετε νομικά δικαιώματα έναντι του πωλητή του προϊόντος. Αυτά τα νομικά δικαιώματα δεν περιορίζονται μέσω της κατωτέρω αναφερόμενης εγγύησης.

Προϋποθέσεις εγγύησης

Η περίοδος εγγύησης ξεκινά την ημερομηνία αγοράς. Φυλάσσετε την απόδειξη αγοράς. Απαιτείται ως αποδεικτικό αγοράς.

Εάν, εντός τριών ετών από την ημερομηνία αγοράς, παρατηρηθεί κάποιο σφάλμα υλικού ή κατασκευής στο προϊόν, θα επισκευάσουμε ή θα αντικαταστήσουμε (κατόπιν κρίσης μας) το προϊόν δωρεάν ή θα σας επιστραφεί το ποσό αγοράς. Η παρούσα εγγύηση προϋποθέτει ότι η ελαττωματική συσκευή και η απόδειξη αγοράς θα υποβληθούν μαζί με μια σύντομη περιγραφή αναφορικά με το πού βρίσκεται η έλλειψη και τότε παρατηρήθηκε, εντός της περιόδου των τριών ετών.

Εάν το ελάττωμα καλύπτεται από την εγγύησή μας, θα λάβετε το επισκευασμένο ή ένα νέο προϊόν.

Περίοδος εγγύησης και νομικές απαιτήσεις λόγω ελλείψεων

Ο χρόνος εγγύησης δεν παρατείνεται μέσω της παροχής εγγύησης. Αυτό ισχύει και για εξαρτήματα, τα οποία έχουν αντικατασταθεί και επισκευαστεί. Ενδεχόμενες ήδη υπάρχουσες ζημιές και ελλείψεις κατά την αγορά πρέπει να γνωστοποιούνται αμέσως μετά την αποσυσκευασία. Μετά τη λήξη του χρόνου εγγύησης, τυχόν εμφανιζόμενες επισκευές χρεώνονται.

Εύρος εγγύησης

Η συσκευή κατασκευάστηκε σύμφωνα με αυστηρές οδηγίες ποιότητας και ελέγχθηκε προσεκτικά πριν από την αποστολή.

Η εγγύηση ισχύει για σφάλματα υλικού ή κατασκευής. Η παρούσα εγγύηση δεν καλύπτει εξαρτήματα του προϊόντος που υπόκεινται σε φυσιολογική φθορά και, ως εκ τούτου, θεωρούνται αναλώσιμα εξαρτήματα ή ζημιές σε εύθραυστα εξαρτήματα, π.χ. διακόπτες, συσσωρευτές ή γυάλινα εξαρτήματα.

Η παρούσα εγγύηση ακυρώνεται εάν προκληθεί ζημιά στο προϊόν, εάν δεν γίνεται σωστή χρήση ή συντήρηση. Για μια σωστή χρήση του προϊόντος πρέπει να τηρούνται επακριβώς οι αναφερόμενες υποδείξεις στις οδηγίες χειρισμού. Σκοποί χρήσης και χειρισμοί που δεν συνιστώνται ή για τους οποίους υπάρχει προειδοποίηση πρέπει απαραίτητα να αποφεύγονται.

Το προϊόν προορίζεται μόνο για ιδιωτική και όχι για επαγγελματική χρήση. Σε περίπτωση κακής μεταχείρισης και ακατάλληλης χρήσης, χρήσης βίας και παρεμβάσεων, οι οποίες δεν διεξήχθησαν από το εξουσιοδοτημένο μας τμήμα σέρβις, η εγγύηση παύει να ισχύει.

Διαδικασία σε περίπτωση εγγύησης

Για την εξασφάλιση γρήγορης επεξεργασίας του Ζητήματός σας, τηρείτε τις ακόλουθες υποδείξεις:

- Για όλες τις ερωτήσεις έχετε έτοιμη την απόδειξη αγοράς και τον κωδικό προϊόντος (π.χ. IAN 123456_7890) ως απόδειξη για την αγορά.
- Για τον κωδικό προϊόντος, ανατρέξτε στην πινακίδα τύπου στο προϊόν, σε μια ετικέτα στο προϊόν, στο εξώφυλλο των οδηγιών χρήσης (κάτω αριστερά) ή σε ένα αυτοκόλλητο στην πίσω ή κάτω πλευρά του προϊόντος.
- Εάν προκύψουν σφάλματα λειτουργίας ή άλλες ελλείψεις, επικοινωνήστε κατ' αρχήν με το ακόλουθο αναφερόμενο τμήμα σέρβις **τηλεφωνικά ή με E-Mail**.
- Ένα προϊόν που θεωρείται ελαττωματικό μπορείτε να το αποστείλετε ατελώς στην αναφερόμενη διεύθυνση του σέρβις επισυνάπτοντας την απόδειξη αγοράς (απόδειξη ταμείου) και αναφέροντας που βρίσκεται η έλλειψη και τότε εμφανίστηκε.



Στην ιστοσελίδα www.lidl-service.com μπορείτε να πραγματοποιήσετε λήψη των παρόντων ή άλλων οδηγιών χρήσης, βίντεο προϊόντων και λογισμικού.

Με αυτόν τον κωδικό QR μεταβαίνετε απευθείας στη σελίδα εξυπηρέτησης Lidl (www.lidl-service.com) και εισαγάγοντας τον κωδικό προϊόντος (IAN) 365675_2010 μπορείτε να ανοίξετε τις αντίστοιχες οδηγίες χρήσης.

Σέρβις

GR Σέρβις Ελλάδα
Tel.: 801 5000 019 (0,03 EUR / Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.gr

CY Σέρβις Κύπρος
Tel.: 8009 4409
E-Mail: kompernass@lidl.com.cy

IAN 365675_2010

Εισαγωγέας

Η ακόλουθη διεύθυνση δεν είναι διεύθυνση σέρβις. Επικοινωνήστε, κατ' αρχήν, με την αναφερόμενη υπηρεσία σέρβις.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANIA

www.kompernass.com

Inhaltsverzeichnis

Einführung	44
Informationen zu dieser Bedienungsanleitung	44
Urheberrecht	44
Bestimmungsgemäße Verwendung	44
Warnhinweise	45
Sicherheitshinweise	46
Lieferumfang	49
Bedienelemente	49
Aufstellen und Anschließen	50
Auspacken	50
Entsorgung der Verpackung	50
Gerät aufstellen und betriebsbereit machen	51
Lebensmittel/Einmachgläser vorbereiten	52
Gerät benutzen	52
Gerät ein- und ausschalten	52
Einkochen	53
Flüssigkeiten aufwärmen/warmhalten	55
Überhitzungsschutz	56
Reinigen und Pflegen	56
Reinigung des Zapfhahnes	57
Entkalken	57
Aufbewahren	58
Rezepte	58
Grobe Leberwurst	58
Kürbis süß-sauer	58
Karamellbirnen	59
Erdbeer-Konfitüre	59
Gerät entsorgen	60
Technische Daten	60
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	61
Service	62
Importeur	62



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

Einführung

Informationen zu dieser Bedienungsanleitung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes.

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

Urheberrecht

Diese Dokumentation ist urheberrechtlich geschützt.

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

Bestimmungsgemäße Verwendung

Der Einkochautomat eignet sich zum:

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

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

WARNUNG

Gefahr durch nicht bestimmungsgemäße Verwendung!

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

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

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

Das Risiko trägt allein der Betreiber.

Warnhinweise

In der vorliegenden Bedienungsanleitung werden folgende Warnhinweise verwendet:

GEFAHR

Ein Warnhinweis dieser Gefahrenstufe kennzeichnet eine drohende gefährliche Situation.

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

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

WARNUNG

Ein Warnhinweis dieser Gefahrenstufe kennzeichnet eine mögliche gefährliche Situation.

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

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

ACHTUNG

Ein Warnhinweis dieser Gefahrenstufe kennzeichnet einen möglichen Sachschaden.

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

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

HINWEIS

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

Sicherheitshinweise

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

Dieses Gerät entspricht den vorgeschriebenen Sicherheitsbestimmungen.

Ein unsachgemäßer Gebrauch kann zu Personen- und Sachschäden führen.

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

GEFAHR! ELEKTRISCHER SCHLAG!

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

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

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

HINWEIS

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

Lieferumfang

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

- Einkochautomat
- Einkochgitter
- Deckel
- Bedienungsanleitung

HINWEIS

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

Bedienelemente

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

Aufstellen und Anschließen

Auspacken

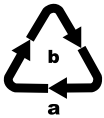
- ◆ Entnehmen Sie alle Teile des Gerätes und die Bedienungsanleitung aus dem Karton.
- ◆ Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.

Entsorgung der Verpackung

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



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



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

HINWEIS

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

Gerät aufstellen und betriebsbereit machen

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

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

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

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

HINWEIS

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

Lebensmittel/Einmachgläser vorbereiten

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

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

Die Einmachgläser sind nun fertig zum Einkochen.

Gerät benutzen

Gerät ein- und ausschalten

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

HINWEIS

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

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

- 3) Drücken Sie die Taste Heizen START/STOP **4**. Das Aufheizen beginnt. Das Aufheizen wird durch die laufenden Balken „||||||“ angezeigt. In der Displayanzeige „aktuelle Temperatur“ **6** wird die momentane Aufheiztemperatur angezeigt. Sobald das Aufheizen abgeschlossen ist, erklingen Signaltöne, im Display erscheint „X“ und die eingestellte Zeit in der Displayanzeige „Minuten“ **5** beginnt abzulaufen.

HINWEIS

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

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

HINWEIS

- ▶ Um einen Aufheizvorgang oder einen Einkochvorgang abzubrechen, drücken Sie die Taste Heizen START/STOP **9**.

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

Einkochen

HINWEIS

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


HINWEIS

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

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

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

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

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

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

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

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

HINWEIS

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

Flüssigkeiten aufwärmen/warmhalten

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

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

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

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

- 3) Stellen Sie mit dem Drehregler „Temperatur“ **9** die gewünschte Temperatur ein.
- 4) Drücken Sie die Taste TIMER **3**. Es erscheint „**∞**“ im Display. Es muss nun keine Einkochzeit eingestellt werden. Das Gerät heizt solange, bis Sie das Gerät wieder ausschalten.
- 5) Rühren Sie die Flüssigkeiten regelmäßig um, damit sich die Wärme gleichmäßig verteilt.
- 6) Wenn die gewünschte Temperatur erreicht ist, erklingen Signaltöne.

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

ACHTUNG! SACHSCHADEN!


- ▶ Zapfen Sie keine Flüssigkeiten mit festen Bestandteilen, wie zum Beispiel Suppen o. Ä. Die festen Bestandteile verstopfen den Zapfhahn **10**!
- 1) Halten Sie hierzu einen Becher o. Ä. unter den Zapfhahn **10** und drücken Sie den Zapfhebel **11** nach unten, bis die Flüssigkeit durch den Zapfhahn **10** läuft.
- 2) Wenn sich die gewünschte Flüssigkeitsmenge im Becher befindet, lösen Sie den Zapfhebel **11**. Der Zapfhahn **10** ist wieder geschlossen.

HINWEIS

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

Überhitzungsschutz

Dieses Gerät ist mit einem Überhitzungsschutz ausgestattet.

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


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

Reinigen und Pflegen

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

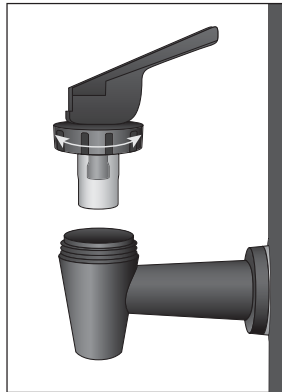
ACHTUNG! SACHSCHADEN!

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

Reinigung des Zapfhahnes

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

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



Entkalken

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

Entkalken Sie das Gerät, sobald sich Kalkablagerungen zeigen.

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

HINWEIS

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

Aufbewahren

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

Bewahren Sie den Einkochautomaten an einem trockenen Ort auf.

Rezepte

Grobe Leberwurst

2 kg Schweinebauch mit Schwarte

500 g Schweineleber

500 g Zwiebeln

100 g Schweineschmalz

2 TL zerstoßener Piment

1 EL Thymian und Majoran, getrocknet

1 TL weißer Pfeffer

1 EL Salz

Zubereitung

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

Anschließend drehen Sie ihn durch eine mittlere Fleischwolfscheibe. Drehen Sie die Leber durch eine feine Lochscheibe.

Würfeln Sie die Zwiebeln und dünsten Sie sie im Schmalz glasig. Geben Sie dann Fleisch, Leber, Gewürze und 1/4 Liter der Schweinebauchbrühe dazu und verrühren Sie diese kräftig. Füllen Sie die Masse sofort in vorbereitete Gläser. Füllen Sie nur 1/3 des Glases!

Kochen Sie die Gläser ca. 2 Stunden bei ca. 98 °C ein.

Dieses Rezept können Sie verschiedenartig variieren: zum Beispiel verschiedene Kräuter, Knoblauch oder Schinkenwürfel hinzugeben.

Kürbis süß-sauer

2 kg Kürbis

1/2 l Essig

1 l Wasser

1/4 l Weinessig

1 kg Zucker

Saft und Schale von einer Zitrone

eine Ingwerwurzel (in Scheiben geschnittener frischer Ingwer)

eine Stange Zimt

einige Nelken

Zubereitung

Halbieren Sie den Kürbis und entfernen Sie das Mark. Schälen Sie den Kürbis und schneiden Sie ihn in kleine Würfel. Wiegen Sie die Kürbiswürfel und waschen Sie sie. Übergießen Sie sie in einer Schüssel mit verdünntem Essig (auf 2 Kilogramm Kürbisfleisch je 1/2 Liter Essig und 1 Liter Wasser). Lassen Sie die Kürbiswürfel 12 Stunden darin stehen. Schütten Sie am nächsten Tag das Wasser ab und lassen Sie die Kürbiswürfel gut abtropfen.

Bereiten Sie den Sud aus:

1/4 Liter Weinessig, 1 Kilogramm Zucker, dem Saft und der Schale von 1 Zitrone, 1 Stück (Wurzel) in Scheiben geschnittenen, frischen Ingwer – ersatzweise 1/2 Teelöffel Ingwerpulver, 1 Stange Zimt, einige Nelken (ca. ein Esslöffel voll, ersatzweise gemahlen).

Kochen Sie den Sud auf und kochen Sie die Kürbiswürfel darin glasig.

Füllen Sie die Kürbiswürfel in Einmachgläser. Lassen Sie den Sud noch einmal aufkochen und dann eindicken. Gießen Sie ihn über die Kürbiswürfel und verschließen Sie die Einmachgläser. Die Einmachgläser dürfen nur zu 1/3 gefüllt sein!

Lassen Sie den Kürbis bei 90 °C ca. 30 Minuten im Einkochautomaten einkochen.

Karamellbirnen

1,5 kg Birnen (fest/reif)

150 g Zucker

750 ml Wasser

Zubereitung

Schälen Sie die Birnen. Vierteln Sie diese und entfernen Sie das Kerngehäuse.

Karamellisieren Sie den Zucker in einer Pfanne. Schütten Sie das Wasser in die Pfanne und kochen Sie es solange auf, bis der Zucker gelöst ist.

Füllen Sie die Birnen in die vorbereiteten Gläser.

Schütten Sie den Karamellsaft in die Gläser, so dass die Birnen bedeckt sind.

Lassen Sie zum Rand der Gläser etwas Platz und verschließen Sie die Gläser gut.

Lassen Sie die Birnen bei 90 °C ca. 30 Minuten im Einkochautomaten einkochen.

Erdbeer-Konfitüre

Entfernen Sie die Stiele und waschen Sie die Erdbeeren. Pürieren Sie die Erdbeeren. Überstreuen Sie sie mit Gelierzucker 1:1 (auf 1000 g Erdbeeren 1000 g Zucker). Lassen Sie sie eine Nacht ziehen und rühren Sie sie um.

Füllen Sie die Erdbeeren in Einmachgläser (nur zu 2/3 füllen) und verschließen Sie die Einmachgläser gut.

Kochen Sie die Erdbeeren bei 80 °C ca. 25 Minuten im Einkochautomaten ein.

Gerät entsorgen




Werfen Sie das Gerät keinesfalls in den normalen Hausmüll. Dieses Produkt unterliegt der europäischen Richtlinie 2012/19/EU-WEEE (Waste Electrical and Electronic Equipment).

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



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

Technische Daten

Spannungsversorgung	220 - 240 V ~ (Wechselstrom), 50 Hz
Nennleistung	1800 W
Fassungsvermögen	ca. 27 Liter
Temperaturbereich	30 - 100 °C
Schutzart	IPX3 (Schutz gegen Sprühwasser)
	Alle Teile dieses Gerätes, welche mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind lebensmittelecht.

Garantie der Kompernaß Handels GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

Sie erhalten auf dieses Gerät 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Im Falle von Mängeln dieses Produkts stehen Ihnen gegen den Verkäufer des Produkts gesetzliche Rechte zu. Diese gesetzlichen Rechte werden durch unsere im Folgenden dargestellte Garantie nicht eingeschränkt.

Garantiebedingungen

Die Garantiefrist beginnt mit dem Kaufdatum. Bitte bewahren Sie den Kassenbonn gut auf. Dieser wird als Nachweis für den Kauf benötigt.

Tritt innerhalb von drei Jahren ab dem Kaufdatum dieses Produkts ein Material- oder Fabrikationsfehler auf, wird das Produkt von uns – nach unserer Wahl – für Sie kostenlos repariert, ersetzt oder der Kaufpreis erstattet. Diese Garantieleistung setzt voraus, dass innerhalb der Dreijahresfrist das defekte Gerät und der Kaufbeleg (Kassenbonn) vorgelegt und schriftlich kurz beschrieben wird, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist.

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

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

Garantieumfang

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

Die Garantieleistung gilt für Material- oder Fabrikationsfehler. Diese Garantie erstreckt sich nicht auf Produktteile, die normaler Abnutzung ausgesetzt sind und daher als Verschleißteile angesehen werden können oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter, Akkus oder Teile, die aus Glas gefertigt sind.

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

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

Abwicklung im Garantiefall

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

- Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenbon und die Artikelnummer (z. B. IAN 123456_7890) als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild am Produkt, einer Gravur am Produkt, dem Titelblatt der Bedienungsanleitung (unten links) oder dem Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite des Produktes.
- Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, kontaktieren Sie zunächst die nachfolgend benannte Serviceabteilung **telefonisch** oder per **E-Mail**.
- Ein als defekt erfasstes Produkt können Sie dann unter Beifügung des Kaufbelegs (Kassenbon) und der Angabe, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist, für Sie portofrei an die Ihnen mitgeteilte Serviceanschrift übersenden.



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

Mit diesem QR-Code gelangen Sie direkt auf die Lidl-Service-Seite (www.lidl-service.com) und können mittels der Eingabe der Artikelnummer (IAN) 365675_2010 Ihre Bedienungsanleitung öffnen.

Service

DE Service Deutschland

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

E-Mail: kompernass@lidl.de

AT Service Österreich

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

E-Mail: kompernass@lidl.at

CH Service Schweiz

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

E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 365675_2010

Importeur

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND

www.kompernass.com

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.komperrnass.com

Last Information Update · Έκδοση των πληροφοριών · Stand der Informationen:
11/2020 · Ident.-No.: SEAD1800A1-112020-1

IAN 365675_2010