SILVERCREST®

PDF ONLINE
www.lidl-service.com

ELECTRIC FRUIT PRESERVER & JAM MAKER SEAD 1800 A1

(PL)

AUTOMAT DO PASTERYZACJI

Instrukcja obsługi

(DE) (AT) (CH)

EINKOCHAUTOMAT

Bedienungsanleitung

(LT)

DAUGIAFUNKCIS PUODAS

Naudojimo instrukcija

IAN 330913_1907

(PL) (LT)

PL

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

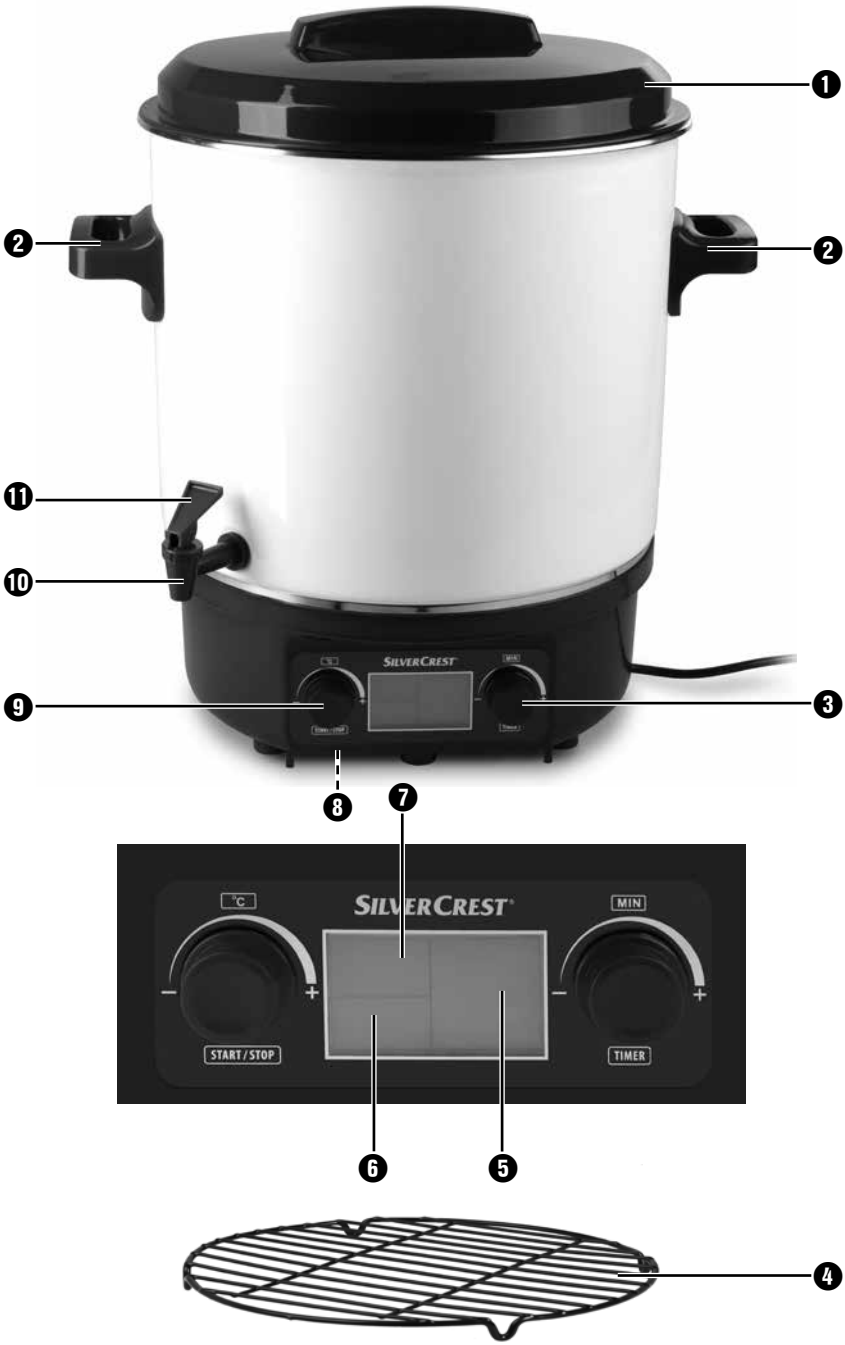
LT

Prieš skaitydami atsiverskite lapą su paveikslėliais ir susipažinkite su visomis prietaiso funkcijomis.

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.

PL	Instrukcja obsługi	Strona	1
LT	Naudojimo instrukcija	Puslapis	21
DE / AT / CH	Bedienungsanleitung	Seite	41


1
2
2
11
10
9
3
8
7
SILVERCREST
°C
MIN
START / STOP
TIMER
6
5
4

Spis treści

Wstęp 2
Informacje o instrukcji obsługi 2
Prawa autorskie 2
Zastosowanie zgodne z przeznaczeniem 2
Ostrzeżenia 3
Wskazówki bezpieczeństwa 4
Zakres dostawy 7
Elementy obsługowe 7
Ustawianie i podłączanie 8
Rozpakowanie 8
Utylizacja opakowania 8
Ustawienie urządzenia i przygotowanie go do pracy 9
Przygotowywanie żywności/słoików 10
Korzystanie z urządzenia 10
Włączanie i wyłączanie urządzenia 10
Wekowanie 11
Podgrzewanie/podtrzymywanie ciepła płynów 13
Ochrona przed przegrzaniem 14
Czyszczenie i pielęgnacja 14
Czyszczenie kranu 15
Usuwanie kamienia 15
Przechowywanie 16
Przepisy 16
Grubo krojona kiełbasa wątrobowa 16
Dynia słodko-kwaśna 16
Gruszki karmelowe 17
Konfitura truskawkowa 17
Utylizacja urządzenia 18
Dane techniczne 18
Gwarancja Kompernaß Handels GmbH 19
Serwis 20
Importer 20

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

Wstęp

Informacje o instrukcji obsługi

Serdecznie gratulujemy zakupu nowego urządzenia.

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

Prawa autorskie

Niniejsza dokumentacja jest chroniona prawem autorskim.

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

Zastosowanie zgodne z przeznaczeniem

Garnek do pasteryzacji nadaje się do:

- wekowania

- podgrzewanie i utrzymywanie ciepła napojów i ich pobieranie

- podgrzewanie i utrzymywanie ciepła kiełbasek itp.

- podgrzewanie i utrzymywanie ciepła zup

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

⚠ OSTRZEŻENIE

Niebezpieczeństwo związane z użytkowaniem niezgodnym z przeznaczeniem!

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

► Urządzenie należy użytkować wyłącznie w sposób zgodny z jego przeznaczeniem.

► Należy przestrzegać zasad postępowania opisanych w niniejszej instrukcji obsługi.

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

Wszelkie ryzyko ponosi wyłącznie użytkownik.

Ostrzeżenia

W niniejszej instrukcji obsługi użyto następujących ostrzeżeń:

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO

Ostrzeżenie o tym stopniu zagrożenia informuje o grożącej niebezpiecznej sytuacji.

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

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

⚠ OSTRZEŻENIE

Informacja o tym stopniu zagrożenia oznacza możliwą sytuację niebezpieczną.

Zignorowanie tego ostrzeżenia może doprowadzić do powstania obrażeń.

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

UWAGA

Ostrzeżenie o tym stopniu zagrożenia oznacza możliwość powstania szkód materialnych.

Nieuniknięcie takiej niebezpiecznej sytuacji może doprowadzić do powstania szkód materialnych.

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

WSKAZÓWKA

► Wskazówka oznacza dodatkowe informacje, ułatwiające korzystanie z urządzenia.

Wskazówki bezpieczeństwa

W tym rozdziale zawarto ważne wskazówki dotyczące bezpiecznej obsługi urządzenia.

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

Aby zapewnić bezpieczne użytkowanie urządzenia należy przestrzegać następujących zasad bezpieczeństwa:

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM!

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

⚠ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŻEŃ!

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

UWAGA! SZKODY MATERIALNE!

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

WSKAZÓWKA

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

Zakres dostawy

Urządzenie dostarczane jest standardowo z następującymi elementami:

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

WSKAZÓWKA

► Urządzenie należy sprawdzić pod kątem kompletności dostawy i występowania widocznych uszkodzeń.

► W przypadku niekompletnej dostawy, bądź wystąpienia uszkodzeń wskutek wadliwego opakowania lub transportu należy skontaktować się z infolinią serwisową (patrz rozdział ***Serwis***).

Elementy obsługowe

❶ Pokrywka

❷ Izolowane termicznie uchwyty

❸ Pokrętło regulacyjne „Minuty" (MIN) i jednocześnie przycisk TIMER (programator zegarowy)

❹ Kratka do wekowania

❺ Wskazanie na wyświetlaczu „Minuty" (MIN)

❻ Wskazanie na wyświetlaczu „bieżąca temperatura" (CURRENT TEMP)

❼ Wskazanie na wyświetlaczu „ustawiona temperatura" (SET TEMP)

❽ Nawijak kabla

❾ Pokrętło regulacyjne „temperatura" (°C) i jednocześnie przycisk START/STOP

❿ Kran

⓫ Dźwignia kranu

Ustawianie i podłączanie

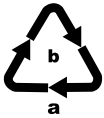
Rozpakowanie

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

Utylizacja opakowania

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

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



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

WSKAZÓWKA

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

Ustawienie urządzenia i przygotowanie go do pracy

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

UWAGA! SZKODY MATERIALNE!

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

⚠ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŻEŃ!

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

- Nalej ok. 5 litrów wody do urządzenia i gotuj ją przez 20 minut w temperaturze 100 °C (patrz akapit „Włączanie i wyłączanie urządzenia”).
  Po zagotowaniu wylej wodę.

WSKAZÓWKA

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

Przygotowywanie żywności/słoików

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

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

Słoiki do wekowania są teraz gotowe do pasteryzacji.

Korzystanie z urządzenia

Włączanie i wyłączanie urządzenia

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

WSKAZÓWKA

► Podświetlenie wyświetlacza wyłącza się automatycznie około 5 minut po ostatnim naciśnięciu pokrętła regulacyjnego, jeśli nie uruchamia się procesu nagrzewania. Ustawienia na wyświetlaczu pozostają w dalszym ciągu widoczne.
Poprzez naciśnięcie jednego z pokręteł regulacyjnych podświetlenie wyświetlacza włączy się ponownie.

3) Naciśnij przycisk podgrzewanie START/STOP ❾. Rozpocznie się podgrzewanie. Proces podgrzewania wyświetlany jest jako wędrujące paski „▌▌▌▌▌▌". Na wskazaniu „Bieżąca temperatura" ❻ wskazywana jest chwilowa temperatura podgrzewania. Po zakończeniu podgrzewania, rozlegną się sygnały dźwiękowe, na wyświetlaczu pojawi się „⌛", a ustawiony czas na wskazaniu „Minuty" ❺ zaczyna się odliczać.

WSKAZÓWKA

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

Po upływie ustawionego czasu, włączają się sygnały dźwiękowe. Urządzenie wyłączy się. Wskazania „⌛“ i „▌▌▌▌▌▌“ zgasną na wyświetlaczu.

WSKAZÓWKA

► Aby przerwać proces podgrzewania lub wekowania, należy nacisnąć przycisk Grzanie START/STOP ❾.

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

Wekowanie

WSKAZÓWKA

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

WSKAZÓWKA

► Konserwuj tylko świeżą żywność. Nadmiernie dojrzałe owoce i warzywa nie nadają się do wekowania.

► Przestrzegaj czystości słoików do wekowania! Najlepiej przed włożeniem do słoików produktów spożywczych gotować słoiki przez ok. 5 –7 minut. Wtedy wszystkie zarazki i bakterie są zabijane.

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

⚠ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŻEŃ!

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

5) Ustaw pokrętłem regulacyjnym „Temperatura" ❾ żądaną temperaturę. Przy wyborze temperatury należy kierować się informacjami zawartymi w poniższych tabelach:

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

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

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

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

WSKAZÓWKA

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

6) Ustaw wskazany w tabeli czas wekowania, używając do tego pokrętła regulacyjnego „Minuty" ❸.

7) Uruchom urządzenie naciskając przycisk podgrzewanie START/STOP ❾. Rozlegną się sygnały dźwiękowe i rozpoczyna się podgrzewanie. Po zakończeniu podgrzewania, rozlegną się sygnały dźwiękowe, na wyświetlaczu pojawi się „⧗", a ustawiony czas na wskazaniu „Minuty" ❺ zaczyna się odliczać. Po upływie ustawionego czasu wekowania, włączają się sygnały dźwiękowe. Urządzenie wyłączy się. Wskazania „⧗" i „▮▮▮▮▮▮" zgasną na wyświetlaczu.

8) Umieść odporny na temperaturę pojemnik pod kranem ❿ i naciśnij dźwignię kranu ⓫ w dół. Zacznie wypływać woda.

9) Po spuszczeniu gorącej wody poczekaj, aż słoiki ostygną.

Podgrzewanie/podtrzymywanie ciepła płynów

UWAGA! SZKODY MATERIALNE!

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

1) Nalej płyn (np. grzane wino lub kakao) do garnka do pasteryzacji.

2) Załóż pokrywkę ❶ na garnek do pasteryzacji.

⚠ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŻEŃ!

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

3) Ustaw pokrętłem regulacyjnym „Temperatura" ❾ żądaną temperaturę.

4) Naciśnij przycisk TIMER (programator zegarowy) ❸. Na wyświetlaczu pojawi się „∞". Teraz nie ma potrzeby ustawiania czasu wekowania. Urządzenie będzie podgrzewało do momentu ponownego jego wyłączenia.

5) Regularnie mieszaj płyny, aby ciepło było równomiernie rozprowadzane.

6) Po osiągnięciu żądanej temperatury rozlegają się sygnały dźwiękowe.

Teraz można pobierać płyty bez stałych składników przez kran ❿:

UWAGA! SZKODY MATERIALNE!

► Nie wolno przez kran nalewać płynów z stałymi składnikami, takimi jak zupy itp. Stałe składniki zatkają kran ⑩!

1) Przytrzymaj kubek itp. pod kranem ⑩ i naciśnij dźwignię kranu ⑪ w dół, aż płyn będzie wypływać przez kran ⑩.
2) Gdy żądana ilość płynu znajdzie się w kubku, należy zwolnić dźwignię ⑪. Kran ⑩ jest ponownie zamknięty.

WSKAZÓWKA

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

Ochrona przed przegrzaniem

Urządzenie jest wyposażone w system zabezpieczający przed przegrzaniem.

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

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

Czyszczenie i pielęgnacja

⚠ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŻEŃ!

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

UWAGA! SZKODY MATERIALNE!

Nigdy nie wolno zanurzać urządzenia w wodzie ani w innych cieczach! Spowodowałoby to nieodwracalne uszkodzenie urządzenia!

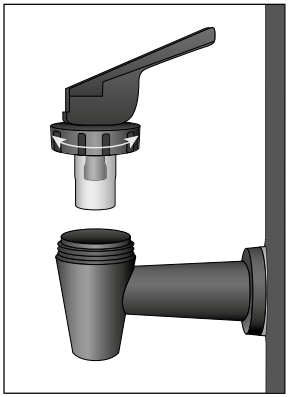
► Urządzenia nie wolno czyścić za pomocą strumienia wody.
► Nie używaj środków rysujących powierzchnię ani żrących środków czyszczących. Niszczą one powierzchnię urządzenia i mogą doprowadzić do powstania uszkodzenia, którego naprawa nie będzie wykonalna.

- Urządzenie czyść lekko zwilżoną szmatką. W celu usunięcia uporczywych zabrudzeń, dodaj na szmatkę delikatnego płynu do mycia naczyń.
- Wyświetlacz czyść miękką, niestrzępiącą się szmatką.
- Kratkę do wekowania ❹ myj w łagodnym roztworze wody z mydłem i wypłucz ją czystą wodą.

Czyszczenie kranu

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

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



Usuwanie kamienia

Osady z kamienia na dnie urządzenia powodują straty energii i skracają żywotność urządzenia.
W wypadku zauważenia osadów z kamienia przeprowadź odkamienianie.

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

WSKAZÓWKA

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

Przechowywanie

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

Przechowuj garnek do pasteryzacji w suchym miejscu.

Przepisy

Grubo krojona kiełbasa wątrobowa

2 kg boczku wieprzowego ze skórą

500 g wątroby wieprzowej

500 g cebuli

100 g smalcu wieprzowego

2 łyżeczki rozdrobnionego ziela angielskiego

1 łyżka tymianku i majeranku, suszone

1 łyżeczka białego pieprzu

1 łyżka soli

Przygotowanie

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

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

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

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

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

Dynia słodko-kwaśna

2 kg dyni

1/2 l octu

1 l wody

1/4 l octu winnego

1 kg cukru

Sok i skórka z cytryny

Korzeń imbiru (świeży imbir pokrojony w plastry)

Laska cynamonu

Trochę goździków

Przygotowanie

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

Przygotuj zalewę:

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

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

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

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

Gruszki karmelowe

1,5 kg gruszek (twarde/dojrzałe)

150 g cukru

750 ml wody

Przygotowanie

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

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

Włóż gruszki do przygotowanych słoików.

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

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

Konfitura truskawkowa

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

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

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

Utylizacja urządzenia

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

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

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

Dane techniczne

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

Gwarancja Kompernaß Handels GmbH

Szanowny Kliencie,

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

Warunki gwarancji

Okres gwarancji rozpoczyna się od daty zakupu. Należy zachować paragon. Jest on wymagany jako dowód zakupu.

Jeżeli w ciągu trzech lat od daty zakupu produktu ujawni się w nim wada materiałowa lub produkcyjna, produkt zostanie wedle naszego uznania nieodpłatnie naprawiony, wymieniony na nowy lub zostanie zwrócona jego cena. Warunkiem spełnienia tego świadczenia gwarancyjnego jest dostarczenie w trakcie tego trzyletniego okresu uszkodzonego urządzenia wraz z dowodem zakupu (paragonem) oraz krótkim opisem wady i daty jej wystąpienia.

Jeżeli wada jest objęta naszą gwarancją, otrzymasz z powrotem naprawiony lub nowy produkt.

Okres gwarancji i ustawowe roszczenia gwarancyjne

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

Zakres gwarancji

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

Gwarancja obejmuje wady materiałowe lub produkcyjne. Niniejsza gwarancja nie obejmuje części produktu, podlegających normalnemu zużyciu, ani uszkodzeń części łatwo łamliwych, np. przełączników, akumulatorów, lub części wykonanych ze szkła.

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

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

Realizacja zobowiązań gwarancyjnych

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

- W przypadku wszelkich pytań przygotuj paragon fiskalny oraz numer artykułu (np. IAN 12345) jako dowód zakupu.
- Numer artykułu można znaleźć na tabliczce znamionowej na produkcie, wygrawerowany na urządzeniu, zapisany na stronie tytułowej instrukcji obsługi (w dolnym lewym rogu) lub na naklejce z tyłu bądź na spodzie urządzenia.
- W przypadku wystąpienia błędów działania lub innych wad, prosimy o kontakt z odpowiednim działem serwisu **telefonicznie** lub **przez e-mail**.
- Zarejestrowany jako wadliwy produkt możesz wtedy wraz z dołączonym dowodem zakupu (paragonem) oraz opisem i datą wystąpienia usterki wysłać nieodpłatnie na przekazany wcześniej adres serwisu.

PDF ONLINE
www.lidl-service.com

Na stronie www.lidl-service.com możesz pobrać te i wiele innych instrukcji, filmów o produktach oraz oprogramowanie instalacyjne.

Za pomocą tego kodu QR możesz przejść bezpośrednio na stronę serwisu Lidl (www.lidl-service.com), gdzie możesz otworzyć instrukcję obsługi, wpisując numer artykułu (IAN) 123456.

Serwis

PL **Serwis Polska**
Tel.: 22 397 4996
E-Mail: kompernass@lidl.pl

IAN 330913_1907

Importer

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NIEMCY

www.kompernass.com

Turinys

Įvadas 22
Informacija apie šią naudojimo instrukciją 22
Autorių teisės 22
Naudojimas pagal paskirtį 22
Įspėjamieji nurodymai 23
Saugos nurodymai 24
Tiekiamas rinkinys 27
Valdymo elementai 27
Pastatymas ir prijungimas 28
Išpakavimas 28
Pakuotės išmetimas 28
Prietaiso pastatymas ir paruošimas naudoti 29
Maisto produktų/konservavimo stiklainių paruošimas 30
Prietaiso naudojimas 30
Prietaiso įjungimas ir išjungimas 30
Konservavimas 31
Skysčių pašildymas/laikymas šiltai 33
Apsaugos nuo perkaitimo funkcija 34
Valymas ir priežiūra 34
Čiaupo valymas 35
Kalkių šalinimas 35
Laikymas nenaudojant 35
Receptai 36
Stambiai smulkinta kepeninė dešra 36
Saldžiarūgštis moliūgas 36
Karamelinės kriaušės 37
Braškių uogienė 37
Prietaiso šalinimas 38
Techniniai duomenys 38
Kompernaß Handels GmbH garantija 39
Priežiūra 40
Importuotojas 40

Prieš pirmą kartą naudodami prietaisą, atidžiai perskaitykite naudojimo instrukciją ir ją išsaugokite, kad galėtumėte pasinaudoti vėliau. Perduodami gaminį tretiesiems asmenims, kartu perduokite ir jo instrukciją.

Įvadas

Informacija apie šią naudojimo instrukciją

Sveikiname įsigijus naują prietaisą.

Pasirinkote kokybišką gaminį. Naudojimo instrukcija yra šio gaminio dalis. Joje pateikta svarbių saugos, naudojimo ir šalinimo nurodymų. Prieš naudodami gaminį susipažinkite su visais naudojimo ir saugos nurodymais. Gaminį naudokite tik taip, kaip aprašyta, ir tik nurodytiems naudojimo tikslams. Perduodami gaminį tretiesiems asmenims, kartu perduokite visus jo dokumentus.

Autorių teisės

Šis dokumentas saugomas pagal teisės aktus, kuriais saugomos intelektinės nuosavybės teisės.

Neturint raštiško gamintojo sutikimo, draudžiama dokumentą visą arba dalimis dauginti arba perspausdinti visais įmanomais būdais, kopijuoti paveikslėlius, net ir juos pakeitus.

Naudojimas pagal paskirtį

Konservavimo prietaisu galima:

– konservuoti,

– pašildyti ir šiltai laikyti gėrimus bei išleisti juos iš prietaiso,

– pašildyti ir šiltai laikyti dešreles ir pan.,

– pašildyti ir šiltai laikyti sriubas.

Prietaisas skirtas tik asmeninėms reikmėms, jo negalima naudoti komerciniams ar pramoniniams tikslams.

⚠ ĮSPĖJIMAS

Pavojus naudojant ne pagal paskirtį!

Naudojant prietaisą ne pagal paskirtį ir (arba) kitaip, nei nurodyta, gali kilti pavojų.

► Prietaisą visada naudokite tik pagal paskirtį.

► Elkitės, kaip aprašyta šioje naudojimo instrukcijoje.

Nepriimame jokių pretenzijų dėl žalos, atsiradusios gaminį naudojus ne pagal paskirtį, netinkamai taisius, neleistinai atlikus pakeitimų arba panaudojus nesertifikuotų atsarginių dalių.

Riziką prisiima vien tik naudotojas.

Įspėjamieji nurodymai

Šioje naudojimo instrukcijoje pateikiami toliau aprašyti įspėjimai:

⚠ PAVOJUS

Šiuo pavojaus įspėjimu įspėjama apie gresiančią pavojingą situaciją.

Jei pavojingos situacijos neišvengiama, galima mirtis arba sunkūs sužalojimai.

► Laikykitės šio įspėjimo nurodymų, kad būtų išvengta mirties arba žmonių sunkių sužalojimų pavojaus.

⚠ ĮSPĖJIMAS

Šiuo pavojaus įspėjimu įspėjama apie galimą pavojingą situaciją.

Jei pavojingos situacijos neišvengiama, kyla pavojus susižaloti.

► Laikykitės šio įspėjimo nurodymų, kad nebūtų sužaloti žmonės.

DĖMESIO

Šiuo pavojaus įspėjimu įspėjama apie galimą materialinę žalą.

Jei situacijos neišvengiama, gali būti patirta materialinės žalos.

► Laikykitės šio įspėjimo nurodymų, kad išvengtumėte materialinės žalos.

NURODYMAS

► Nurodymu pateikiama papildomos informacijos, padėsiančios lengviau naudoti prietaisą.

Saugos nurodymai

Šiame skyriuje pateikta svarbių prietaiso naudojimo saugos nurodymų.

Šis prietaisas atitinka nustatytus saugos reikalavimus.
Netinkamai naudojant prietaisą gali būti sužaloti žmonės arba patirta materialinės žalos.

Norėdami saugiai naudoti prietaisą, laikykitės toliau pateiktų saugos nurodymų.

⚠ ELEKTROS SMŪGIO PAVOJUS!

- Prieš naudodami prietaisą patikrinkite, ar nėra matomų išorinių pažeidimų. Nenaudokite prietaiso, jei jis pažeistas arba nukrito.
- Kad išvengtumėte pavojų, pažeistus tinklo kištukus ar maitinimo laidus nedelsdami paveskite pakeisti įgaliotiesiems specialistams arba klientų aptarnavimo tarnybos darbuotojams.
- Taisyti prietaisą paveskite tik įgaliotosioms specializuotosioms įmonėms arba klientų aptarnavimo tarnybos darbuotojams. Netinkamai pataisytas prietaisas gali kelti pavojų naudotojui. Be to, prarandama garantija.
- Pasirūpinkite, kad pagrindas su elektros įungtimis niekada nesiliestų su vandeniu! Jei pagrindas netyčia sušlapo, iš pradžių leiskite jam visiškai išdžiūti.
- Pasirūpinkite, kad veikiančio prietaiso maitinimo laidas niekada nesušlaptų ar nesudrėktų. Laidą nutieskite taip, kad jis neįstrigtų ar kitaip nebūtų galima jo pažeisti.
- Baigę naudoti prietaisą, visada iš elektros lizdo ištraukite tinklo kištuką. Kol tinklo kištukas yra elektros lizde, prietaise išlieka maitinimo įtampa, todėl vien išjungti prietaiso nepakanka.
- Patikrinkite, ar maitinimo laidas nesiliečia prie karštų prietaiso dalių.

⚠ ĮSPĖJIMAS! PAVOJUS SUSIŽALOTI!

- Šį prietaisą gali naudoti 8 metų amžiaus ir vyresni vaikai, taip pat silpnesnių fizinių, juslinių arba protinių gebėjimų ar mažai patirties ir (arba) žinių turintys asmenys, jei jie prižiūrimi arba išmokyti saugiai naudoti prietaisą ir supranta, kokių gali kilti pavojų.
- Vaikams su prietaisu žaisti draudžiama.
- Valymo ir naudotojo atliekamų techninės priežiūros darbų neleidžiama atlikti vaikams, nebent jie yra vyresni nei 8 metų ir yra prižiūrimi.
- Pasirūpinkite, kad jaunesni nei 8 metų vaikai būtų atokiau nuo prietaiso ir jo prijungimo laido.
- Būtina prižiūrėti vaikus, kad jie nežaistų su prietaisu.
- Gali susidaryti karštų garų. Be to, kai prietaisas veikia, puodas yra labai karštas. Todėl mūvėkite virtuvines pirštines. Prietaisą imkite tik už neįkaistančių rankenų.
- Prieš įjungdami įsitikinkite, kad prietaisas stovi stabiliai ir vertikaliai.
- Nebekilnokite įkaitusio konservavimo prietaiso!
- Perpildžius vandens puodą, gali ištikšti verdančio vandens.
- Baigus naudoti prietaisą, kaitinimo elemento paviršius dar būna šiltas.
- Prietaiso kištukinės jungties negalima aplieti skysčiais.
- Netinkamai naudojant kyla pavojus susižeisti! Prietaisą naudokite tik pagal paskirtį!

DĖMESIO! MATERIALINĖ ŽALA!

- Sugedusios dalys turi būti keičiamos tik originaliomis atsarginėmis dalimis. Tik naudojant tokias dalis vykdomi saugos reikalavimai.
- Patikrinkite, ar prietaisas, maitinimo laidas ir tinklo kištukas nesiliečia prie karščio šaltinių, pvz., kaitlenčių arba atviros liepsnos.
- Prietaisui valdyti nenaudokite išorinio laikmačio arba atskiros nuotolinio valdymo sistemos.
- Niekada nepalikite neprižiūrimo veikiančio prietaiso.
- Prietaisą draudžiama plauti vandens srove.

NURODYMAS

- Garantiniu laikotarpiu prietaisą gali taisyti tik įgaliotoji gamintojo klientų aptarnavimo tarnyba, antraip, prietaisui vėliau sugedus, garantija nebebus taikoma.

Tiekiamas rinkinys

Standartiškai tiekiamos šios prietaiso dalys:

- Daugiafunkcis puodas
- Konservavimo grotelės
- Dangtis
- Naudojimo instrukcija

NURODYMAS

► Patikrinkite, ar pristatytas visas rinkinys ir ar nėra pastebimų trūkumų.

► Jei pristatytas ne visas rinkinys arba gaminys pažeistas dėl netinkamos pakuotės ar gabenant, kreipkitės klientų aptarnavimo tarnybos karštąja linija (žr. skyrių ***Klientų aptarnavimas***).

Valdymo elementai

❶ dangtis

❷ neįkaistančios rankenos

❸ minučių nustatymo rankenėlė (MIN) ir kartu laikmačio mygtukas TIMER

❹ konservavimo grotelės

❺ ekrano rodmuo „minutės“ (MIN)

❻ ekrano rodmuo „esama temperatūra“ (CURRENT TEMP)

❼ ekrano rodmuo „nustatytoji temperatūra“ (SET TEMP)

❽ laido ritė

❾ temperatūros nustatymo rankenėlė (°C) ir kartu paleidimo bei sustabdymo mygtukas START/STOP

❿ čiaupas

⓫ čiaupo svirtis

Pastatymas ir prijungimas

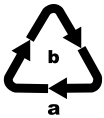
Išpakavimas

- Išimkite visas prietaiso dalis ir naudojimo instrukciją iš kartoninės dėžės.
- Pašalinkite visas pakuotės medžiagas.

Pakuotės išmetimas

Pakuotė saugo gabenamą prietaisą nuo pažeidimų. Pakuotės medžiagos parinktos atsižvelgiant į aplinkos apsaugos ir techninius utilizavimo aspektus, todėl jos yra perdirbamos.

Pakuotę grąžinus į medžiagų perdirbimo ciklą, sutaupoma žaliavų ir mažinamas išmetamų atliekų kiekis. Nereikalingas pakuotės medžiagas išmeskite laikydamiesi regione galiojančių teisės aktų.



Atsižvelkite į skirtingų pakuotės medžiagų ženklinimą ir prireikus jas surūšiuokite. Pakuotės medžiagos ženklinamos šiais trumpiniais (a) ir skaičiais (b):
1–7: plastikai,
20–22: popierius ir kartonas,
80–98: sudėtinės medžiagos.

NURODYMAS

► Jei įmanoma, prietaiso garantijos galiojimo laikotarpiu išsaugokite originalią pakuotę, kad prireikus teikti garantiją galėtumėte tinkamai supakuoti prietaisą.

Prietaiso pastatymas ir paruošimas naudoti

- Nuvyniokite visą maitinimo laidą nuo laido ritės ❽.
- Pastatykite prietaisą ant lygaus neslidaus pagrindo. Įsitikinkite, kad lengvai pasieksite elektros lizdą.
- Nuvalykite prietaisą, kaip aprašyta skyriuje „Valymas ir priežiūra“.
- Į elektros lizdą įkiškite tinklo kištuką. Sušvinta ekranas, pasigirsta garsinis signalas.

DĖMESIO! MATERIALINĖ ŽALA!

► Niekada neįunkite tuščio prietaiso! Prietaisas gali nepataisomai sugesti!

⚠ ĮSPĖJIMAS! PAVOJUS SUSIŽALOTI!

► Įkaitusį prietaisą imkite tik už rankenų ❷. Pavojus nusideginti!

- Į prietaisą įpilkite apie 5 litrus vandens ir 20 minučių jį virinkite nustatę 100 °C temperatūrą (žr. skirsnį „Prietaiso įjungimas ir išjungimas“). Virintą vandenį išpilkite.

NURODYMAS

► Pirmą kartą naudojant prietaisą dėl gamybos medžiagų likučių gali būti įuntamas silpnas kvapas. Tai visiškai nepavojinga, ir kvapas po kurio laiko išnyksta. Pasirūpinkite tinkamu vėdinimu, pvz., atidarykite langą.

Maisto produktų/konservavimo stiklainių paruošimas

Konservuojant/kaitinant rekomenduojame naudoti stiklainius su guminiu tarpikliu ir spaustukais. Konservavimo stiklainiai turi būti neįskilę.

1) Konservavimo stiklainiuose neturėtų būti mikrobų ir bakterijų, kad konservuoti produktai greitai nesugestų. Geriausia, jei prieš sudėdami maisto produktus konservavimo stiklainius sterilizuosite apie 5 – 7 minutes.
2) Jei įmanoma, maisto produktus į konservavimo stiklainius sudėkite pro piltuvą. Uždarant konservavimo stiklainius jų kraštai visada turi būti švarūs.
3) Pripildytus stiklainius kuo greičiau uždarykite:
   – Ant konservavimo stiklainio krašto uždėkite guminį tarpiklį, o tada stiklainį uždenkite stikliniu dangteliu. Guminis tarpiklis yra per vidurį.
   – Stiklinį dangtelį prispauskite spaustukais – įuos uždėkite priešingose pusėse.

Dabar konservavimo stiklainius galima kaitinti.

Prietaiso naudojimas

Prietaiso įjungimas ir išjungimas

1) Temperatūros nustatymo rankenėle ❾ nustatykite norimą temperatūrą. Temperatūrą galite nustatyti 1 °C intervalais. Kas 5 °C pasigirsta garsinis signalas. Nustatyta temperatūra matoma ekrano rodmenyje „nustatytoji temperatūra“ ❼.
2) Minučių nustatymo rankenėle ❸ nustatykite norimą konservavimo trukmę minutėmis. Laiką galite nustatyti 1 minutės intervalais.
   Kas 5 minutes pasigirsta garsinis signalas. Nustatytas laikas matomas ekrano rodmenyje „minutės“ ❺.

NURODYMAS

► Jei kaitinimo neįjungiate, praėjus maždaug 5 minutėms po paskutinio kurios nors rankenėlės nustatymo, ekrano foninis apšvietimas automatiškai išsijungia. Tačiau nuostatos ir toliau matomos ekrane.
Nustatant kurią nors rankenėlę, ekrano foninis apšvietimas vėl įsijungia.

3) Paspauskite kaitinimo START/STOP ❾ mygtuką. Prietaisas ima kaisti. Kaitimą rodo bėgančios juostos ▌▌▌▌▌▌. Ekrano rodmenyje „esama temperatūra“ ❻ rodoma dabartinė įkaitimo temperatūra. Prietaisui įkaitus, pasigirsta garsiniai signalai, ekrane pasirodo simbolis ⧗ ir ekrano rodmenyje „minutės“ ❺ ima eiti nustatytas laikas.

NURODYMAS

► Prietaisui veikiant ekrano foninis apšvietimas šviečia nuolat.

Praėjus nustatytam laikui, pasigirsta garsiniai signalai. Prietaisas išsijungia. Simboliai ⧗ ir ▌▌▌▌▌▌ ekrane užgęsta.

NURODYMAS

► Jei kaitinimą ar konservavimą norite nutraukti, paspauskite kaitinimo START/STOP ❾ mygtuką.

4) Jei prietaiso ketinate nebenaudoti, visada ištraukite tinklo kištuką iš elektros lizdo.

Konservavimas

NURODYMAS

► Konservavimas – tai maisto produktų paruošimas ilgai laikyti pirmiau įuos pakaitinant. Priklausomai nuo konservuojamų produktų rūšies ir masės, jie gali būti apdorojami sterilizuojant arba pasterizuojant.
Sterilizuojant konservuojami produktai įkaitinami iki mažiausiai 100 °C temperatūros. Pasterizuojant kaitinimo temperatūra yra 80 °C.
Namuose pakanka konservuoti pasterizuojant.
Tam reikia tinkamų konservavimo stiklainių, uždaromų užsukamais dangteliais arba dangteliais su guminiais tarpikliais.

NURODYMAS

► Konservuokite tik šviežius maisto produktus. Pernokę vaisiai ar daržovės nėra tinkami konservuoti.

► Pasirūpinkite, kad konservavimo stiklainiai būtų švarūs! Geriausia, jei prieš sudėdami maisto produktus konservavimo stiklainius sterilizuosite apie 5 – 7 minutes. Taip sunaikinsite visus mikrobus ir bakterijas.

1) Konservavimo groteles ❹ įdėkite į konservavimo prietaisą. Stebėkite, kad konservavimo grotelės ❹ nesiliestų prie temperatūros įutiklio prietaiso viduje.

2) Pripildytus ir gerai uždarytus konservavimo stiklainius sudėkite ant konservavimo grotelių ❹. Prireikus konservavimo stiklainius sudėkite vieną ant kito.

3) Į konservavimo prietaisą įpilkite tiek vandens, kad viršutinius konservavimo stiklainius vanduo apsemtų ne mažiau kaip 3/4 jų aukščio. Tačiau pildami vandenį neviršykite MAX žymės. Pasirūpinkite, kad apačioje esantys stiklainiai būtų gerai uždaryti ir į juos nepribėgtų vandens.

4) Uždenkite konservavimo prietaisą dangčiu ❶.

⚠ ĮSPĖJIMAS! PAVOJUS SUSIŽALOTI!

► Įkaitusį prietaisą imkite tik už rankenų ❷. Pavojus nusideginti!

5) Temperatūros nustatymo rankenėle ❾ nustatykite norimą temperatūrą. Nustatydami temperatūrą vadovaukitės tolesnėse lentelėse pateikta informacija:

Mėsa	Temperatūra °C	Trukmė minutėmis
Kepsnio gabalas (gerai iškeptas)	100 (MAX)	85
Mėsos sultinys	100 (MAX)	60
Laukiniena/paukštiena (gerai iškepta)	100 (MAX)	75
Guliašas (gerai iškeptas)	100 (MAX)	75
Malta mėsa/dešrų įdaras (žalias)	100 (MAX)	110

Vaisai	Temperatūra °C	Trukmė minutėmis
Obuoliai minkšti/kieti	85	30/40
Obuolių tyrė	90	30
Vyšnios	80	30
Kriaušės minkštos/kietos	90	30/80
Braškės/gervuogės	80	25
Rabarbarai	95	30
Avietės/agrastai	80	30
Serbentai/bruknės	90	25
Abrikosai	85	30
Mirabelės/renklodai	85	30
Persikai	85	30
Slyvos/aitriosios slyvos	90	30
Svarainiai	95	30
Mėlynės	85	25

Daržovės	Temperatūra °C	Trukmė minutėmis
Žiediniai kopūstai	100 (MAX)	90
Šparagai	100 (MAX)	120
Žirniai	100 (MAX)	120
Marinuoti agurkai	85	30
Morkos	100 (MAX)	90
Moliūgai	90	30
Ropiniai kopūstai	100 (MAX)	95
Salierai	100 (MAX)	110

Daržovės	Temperatūra °C	Trukmė minutėmis
Briuseliniai kopūstai/ raudongūžiai kopūstai	100 (MAX)	110
Grybai	100 (MAX)	110
Pupelės	100 (MAX)	120
Pomidorai/pomidorų tyrė	90	30

NURODYMAS

► Lentelėje nurodyta trukmė yra tikrasis konservavimo laikas. Laikas pradedamas skaičiuoti tik tada, kai konservavimo prietaisas įkaista iki nustatytosios temperatūros.
Kai visas prietaisas užpildytas, jam įkaisti gali prireikti 90 minučių!

6) Lentelėje nurodytą konservavimo trukmę nustatykite minučių nustatymo rankenėle ❸.

7) Įjunkite prietaisą paspausdami kaitinimo START/STOP ❾ mygtuką.
Pasigirsta garsiniai signalai ir prietaisas ima kaisti. Prietaisui įkaitus, pasigirsta garsiniai signalai, ekrane pasirodo simbolis ⧗ ir ekrano rodmenyje „minutės“ ❺ ima eiti nustatytas laikas.
Praėjus nustatytam konservavimo laikui, pasigirsta garsiniai signalai.
Prietaisas išsijungia. Simboliai ⧗ ir ▌▌▌▌▌▌ ekrane užgęsta.

8) Po čiaupu ❿ pastatykite karščiui atsparų indą ir čiaupo svirtį ⓫ nuspauskite žemyn. Vanduo išbėga.

9) Išleidę karštą vandenį, leiskite konservavimo stiklainiams atvėsti.

Skysčių pašildymas/laikymas šiltai

DĖMESIO! MATERIALINĖ ŽALA!

► Skysčių pripilkite daugiausia iki MAX žymės! Antraip skysčiai gali išbėgti!

1) Supilkite skystį (pvz., karštą vyną ar kakavą) į konservavimo prietaisą.

2) Uždėkite dangtį ❶ ant konservavimo prietaiso.

⚠ ĮSPĖJIMAS! PAVOJUS SUSIŽALOTI!

► Įkaitusį prietaisą imkite tik už rankenų ❷. Pavojus nusideginti!

3) Temperatūros nustatymo rankenėle ❾ nustatykite norimą temperatūrą.

4) Paspauskite mygtuką TIMER ❸. Ekrane pasirodo simbolis ∞. Dabar konservavimo laiko nustatyti nereikia. Prietaisas kais tol, kol jį išjungsite.

5) Reguliariai pamaišykite skysčius, kad šiluma tolygiai pasiskirstytų.

6) Pasiekus norimą temperatūrą, pasigirsta garsiniai signalai.

Skysčius be kietų sudedamųjų dalių galite išleisti pro čiaupą ❿.

DĖMESIO! MATERIALINĖ ŽALA!

► Skysčių su kietomis sudedamosiomis dalimis, pvz., sriubų ar pan., nepilkite pro čiaupą. Kietos sudedamosios dalys užkimš čiaupą ⓫!

1) Po čiaupu ⓫ laikykite puodelį ar panašų indą ir čiaupo svirtį ⓫ spauskite žemyn, kol pro čiaupą ⓫ ims tekėti vanduo.
2) Kai puodelyje bus norimas skysčio kiekis, čiaupo svirtį ⓫ atleiskite. Čiaupas ⓫ vėl uždarytas.

NURODYMAS

► Konservavimo prietaise šiltai galima laikyti ir troškinius. Troškinius nuolat pamaišykite, antraip jie prisvils prie prietaiso dugno.

Apsaugos nuo perkaitimo funkcija

Šis prietaisas yra su apsaugos nuo perkaitimo funkcija.

Konservavimo prietaisas gali perkaisti tada, kai jame skysčio yra per mažai arba visiškai nėra. Šiuo atveju pasigirsta garsiniai signalai ir ekrane mirksi simbolis. Tokiu atveju nedelsdami įpilkite skysčio.

Jei skysčio neįpilama, prietaisas po 5 minučių išsijungia. Prietaisą vėl galėsite įjungti, kai tik įpilsite skysčio.

Valymas ir priežiūra

⚠ ĮSPĖJIMAS! PAVOJUS SUSIŽALOTI!

► Prieš valydami prietaisą, kas kartą iš elektros lizdo ištraukite tinklo kištuką! Kitaip kyla elektros smūgio pavojus!

► Prieš valydami palaukite, kol prietaisas atvės. Pavojus nusideginti!

DĖMESIO! MATERIALINĖ ŽALA!

Niekada nenardinkite prietaiso į vandenį ar kitus skysčius! Antraip prietaisas nepataisomai suges!

► Prietaisą draudžiama plauti vandens srove.

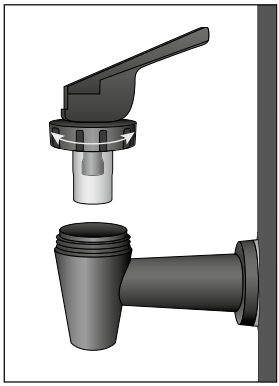
► Nenaudokite šveičiamųjų ar ėsdinamųjų valymo priemonių. Jos gali pažeisti paviršių ir nepataisomai sugadinti prietaisą.

- Prietaisą valykite vos drėgna šluoste. Jei nešvarumai prikibę tvirčiau, sudrėkinkite šluostę švelniu plovikliu.
- Ekraną valykite minkšta, nesipūkuojančia šluoste.
- Konservavimo groteles ❹ plaukite švelniame muilo tirpale ir nuskalaukite švariu vandeniu.

Čiaupo valymas

Norėdami kruopščiai išvalyti čiaupą ⓫⓪, galite nusukti čiaupo svirtį ⓫①.
Čiaupo ⓫⓪ negalima nusukti, nes dėl to jis gali tapti nesandarus.

1) Čiaupo svirtį ⓫① nuo čiaupo ⓫⓪ nusukite sukdami prieš laikrodžio rodyklę.
2) Čiaupo svirtį ⓫① pamerkite į švelnų šarminį ploviklį ir paskalaukite jame.
3) Nuplaukite švariu vandeniu.
4) Čiaupą ⓫⓪ išplaukite praleisdami pro jį švelnaus šarminio ploviklio.
   Jei nešvarumai prikibę tvirčiau, čiaupo ⓫⓪ vidų galite išvalyti pypkių valymo šepetėliu.
5) Paskui pro čiaupą ⓫⓪ išleiskite švaraus vandens.
6) Čiaupo svirtį ⓫① pagal laikrodžio rodyklę vėl užsukite ant čiaupo ⓫⓪.



Kalkių šalinimas

Dėl kalkių nuosėdų ant dugno prietaisas naudoja daugiau elektros energijos ir sutrumpėja prietaiso naudojimo trukmė.
Kai tik atsiras kalkių nuosėdų, pašalinkite jas iš prietaiso.

1) Naudokite įprastą kalkių šalinimo priemonę. Ją naudokite, kaip aprašyta kalkių šalinimo priemonės instrukcijoje.
2) Pašalinę kalkes, išplaukite prietaisą dideliu kiekiu švaraus vandens.

NURODYMAS

► Jei kalkių nuosėdų nedaug, dažniausiai pakanka prietaiso vidų išvalyti actu sudrėkinta šluoste. Paskui prietaisą išskalaukite švariu vandeniu ir nusausinkite.

Laikymas nenaudojant

Maitinimo laidą užvyniokite ant laido ritės ❽, o tinklo kištuką įkiškite į tinklo kištuko laikiklį prietaiso dugno viduryje.

Konservavimo prietaisą laikykite sausoje vietoje.

Receptai

Stambiai smulkinta kepeninė dešra

2 kg kiaulienos papilvės su oda

500 g kiaulės kepenų

500 g svogūnų

100 g lydytų kiaulienos taukų

2 a. š. grūstų raudonųjų pipirų

1 v. š. džiovintų čiobrelių ir mairūnų

1 a. š. baltųjų pipirų

1 v. š. druskos

Paruošimas

Kiaulienos papilvę 1,5 valandos virkite pasūdytame vandenyje ir leiskite jame ataušti.

Paskui sumalkite mėsmale, uždėję vidutinio stambumo malimo sietelį. Kepenis sumalkite smulkiu malimo sieteliu.

Svogūnus supjaustykite kubeliais ir kepinkite taukuose, kol taps skaidrūs. Tada į juos sudėkite mėsą, kepenis, prieskonius, įpilkite 1/4 litro kiaulienos papilvės sultinio ir viską gerai sumaišykite. Masę nedelsdami sudėkite į paruoštus stiklainius. Pripildykite tik 1/3 stiklainio!

Stiklainius konservuokite apie 2 valandas maždaug 98 °C temperatūroje.

Šį receptą galite įvairiai pakoreguoti, pvz., pridėti įvairių prieskoninių žolelių, česnako ar kumpio gabalėlių.

Saldžiarūgštis moliūgas

2 kg moliūgo

1/2 l acto

1 l vandens

1/4 l vyno acto

1 kg cukraus

Vienos citrinos sultys ir žievelė

Viena riekelėmis supjaustyta šviežio imbiero šaknis

Viena cinamono lazdelė

Keletas gvazdikėlių

Paruošimas

Moliūgą perpjaukite per pusę ir išimkite minkštimą. Moliūgą nulupkite ir supjaustykite mažais kubeliais. Moliūgo kubelius pasverkite ir nuplaukite. Dubenyje užpilkite ant jų atskiesto acto (2 kilogramams moliūgo po 1/2 litro acto ir 1 litrą vandens). Palaikykite moliūgo kubelius šiame skystyje 12 valandų. Kitą dieną vandenį nupilkite ir gerai nuvarvinkite moliūgo kubelius.

Paruoškite užpilą iš:

1/4 litro vyno acto, 1 kilogramo cukraus, 1 citrinos sulčių ir žievelės, 1 riekelėmis supjaustytos šviežio imbiero šaknies (ją galima pakeisti 1/2 arbatinio šaukštelio imbiero miltelių), 1 cinamono lazdelės, kelių gvazdikėlių (jų turi būti apie vieną valgomąjį šaukštą ir galima pakeisti maltais).

Užvirinkite užpilą ir virkite jame moliūgo kubelius, kol šie taps skaidrūs.

Moliūgo kubelius sudėkite į konservavimo stiklainius. Dar kartą užvirinkite užpilą ir leiskite jam sutirštėti. Užpilą užpilkite ant moliūgo kubelių ir uždarykite konservavimo stiklainius. Konservavimo stiklainių negalima pripildyti daugiau nei 1/3 tūrio!

Moliūgą konservavimo prietaise konservuokite 90 °C temperatūroje apie 30 minučių.

Karamelinės kriaušės

1,5 kg kriaušių (kietų/prinokusių)

150 g cukraus

750 ml vandens

Paruošimas

Nulupkite kriaušes. Supjaustykite ketvirčiais ir išimkite sėklalizdžius.

Keptuvėje karamelizuokite cukrų. Supilkite vandenį į keptuvę ir virinkite, kol cukrus ištirps.

Sudėkite kriaušes į paruoštus stiklainius.

Karameliniu sirupu užliekite kriaušes stiklainiuose. Palikite tarpelį iki stiklainių viršaus ir stiklainius gerai uždarykite.

Kriaušes konservavimo prietaise konservuokite 90 °C temperatūroje apie 30 minučių.

Braškių uogienė

Pašalinkite braškių kotelius ir jas nuplaukite. Braškes sutrinkite. Ant braškių santykiu 1:1 užberkite želės cukraus (1 000 g braškių 1 000 g cukraus). Palaikykite per naktį ir išmaišykite.

Braškes sudėkite į konservavimo stiklainius (užpildykite tik 2/3 tūrio) ir konservavimo stiklainius gerai uždarykite.

Braškes konservavimo prietaise konservuokite 80 °C temperatūroje apie 25 minutes.

Prietaiso šalinimas

Prietaiso jokiu būdu neišmeskite kartu su įprastomis buitinėmis atliekomis. Šiam gaminiui taikoma Europos Sąjungos direktyva 2012/19/EU dėl elektros ir elektroninės įrangos atliekų.
Prietaisą atiduokite sertifikuotai atliekų utilizavimo įmonei arba savo komunalinei atliekų šalinimo tarnybai. Laikykitės galiojančių teisės aktų. Kilus abejonių, susisiekite su vietine atliekų šalinimo tarnyba.

Kaip išmesti nenaudojamą gaminį, sužinosite savo savivaldybės arba miesto administracijoje.

Techniniai duomenys

Maitinimo įtampa	220 – 240 V ~ (kintamoji srovė), 50 Hz
Vardinė galia	1 800 W
Talpa	maždaug 27 litrai
Temperatūrų sritis	30 – 100 °C
Apsaugos laipsnis	IPX3 (apsaugotas nuo purškiamo vandens)
	Visos su maisto produktais besiliečiančios šio prietaiso dalys yra tinkamos liestis su maistu.

Kompernaß Handels GmbH garantija

Gerb. kliente,

Šiam prietaisui nuo įsigijimo datos suteikiama 3 metų garantija. Išryškėjus šio gaminio trūkumams, gaminio pardavėjas užtikrina jums teisės aktais reglamentuojamas teises. Toliau išdėstytos garantijos teikimo sąlygos šių jūsų teisės aktais reglamentuojamų teisių neapriboja.

Garantijos teikimo sąlygos

Garantijos teikimo laikotarpis skaičiuojamas nuo pirkimo datos. Išsaugokite kasos čekį. Jo reikia kaip pirkimo dokumento.

Jei per trejus metus nuo šio gaminio pirkimo datos išryškėtų medžiagų ar gamybos trūkumų, gaminį savo nuožiūra nemokamai pataisysime, pakeisime arba grąžinsime sumokėtą sumą. Norint pasinaudoti garantija, sugedusį gaminį ir pirkimo dokumentą (kasos čekį) būtina pateikti trejų metų laikotarpiu trumpai aprašius trūkumą ir nurodžius trūkumo atsiradimo laiką.

Jei trūkumui taikoma mūsų garantija, jums grąžinsime sutaisytą arba pristatysime naują gaminį. Sutaisius ar pakeitus gaminį, garantijos teikimo laikotarpis nepratęsiamas.

Garantijos teikimo laikotarpis ir teisės aktais reglamentuojama trūkumų pašalinimo garantija

Garantijos teikimo laikotarpiu suteikus garantinių paslaugų, garantijos teikimo laikotarpis nepratęsiamas. Ta pati sąlyga taikoma ir pakeistoms bei sutaisytoms dalims. Apie įsigyto gaminio pažeidimus ir trūkumus būtina pranešti vos išpakavus gaminį. Pasibaigus garantijos teikimo laikotarpiui už remonto darbus imamas mokestis.

Garantijos aprėptis

Prietaisas kruopščiai pagamintas vadovaujantis griežtomis kokybės gairėmis ir prieš pristatant buvo išbandytas.

Garantija taikoma tik medžiagų arba gamybos trūkumams. Šis garantija netaikoma įprastai dylančioms dalims, priskiriamoms prie susidėvinčių dalių kategorijos, arba lūžtančių (dužių) dalių, pavyzdžiui, įjungiklių, akumuliatorių ar iš stiklo pagamintų dalių, pažeidimams.

Garantija netaikoma, jei gaminys apgadinamas, netinkamai naudojamas ar netinkamai prižiūrimas. Gaminys tinkamai naudojamas tik tada, jei tiksliai laikomasi visų naudojimo instrukcijoje pateiktų nurodymų. Gaminį draudžiama naudoti tokiems tikslams ar tokiu būdu, kurie nerekomenduojami naudojimo instrukcijoje arba dėl kurių joje įspėjama.

Gaminys skirtas tik buitinio, o ne komercinio naudojimo reikmėms. Garantija netaikoma piktnaudžiavimo, netinkamo naudojimo atvejais, jei naudojama jėga ir jei remontuoja ne mūsų įgaliotoji klientų aptarnavimo tarnyba.

Garantinių įsipareigojimų vykdymas

Kad galėtume greitai sutvarkyti jūsų prašymą, prašome vadovautis toliau nurodytais nurodymais:

- Kreipdamiesi bet kokiu klausimu dėl gaminio, turėkite kasos čekį kaip pirkimo dokumentą ir gaminio numerį (pvz., IAN 12345).
- Gaminio numerį rasite gaminio duomenų lentelėje, išgraviruotą ant gaminio, nurodytą ant naudojimo instrukcijos viršelio (apačioje kairėje) arba užklijuotą gaminio užpakalinėje pusėje ar apačioje.
- Jei išryškėtų prietaiso veikimo ar kitokių trūkumų, pirmiausia **telefonu** arba **elektroniniu paštu** kreipkitės į toliau nurodytą klientų aptarnavimo skyrių.
- Tada sugedusiu pripažintą gaminį, pridėję pirkimo dokumentą (kasos čekį) ir nurodę trūkumą bei jo atsiradimo laiką, nemokamai galėsite išsiųsti jums nurodytu techninės priežiūros tarnybos adresu.

PDF ONLINE
www.lidl-service.com

Iš svetainės www.lidl-service.com galite atsisiųsti šį ir daugiau žinynų, gaminių vaizdo įrašų ir įdiegimo programinės įrangos.

Šis QR kodas Jus nukreips tiesiai į „Lidl“ klientų aptarnavimo puslapį (www.lidl-service.com), kuriame įvedę gaminio numerį (IAN) 123456 galėsite atverti savo naudojimo instrukciją.

Priežiūra

LT **Priežiūra Lietuva**
Tel. 880 033 144
Elektroninio pašto adresas: kompernass@lidl.lt

IAN 330913_1907

Importuotojas

Atminkite, kad šis adresas nėra techninės priežiūros tarnybos adresas. Pirmiausia susisiekite su nurodyta klientų aptarnavimo tarnyba.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

VOKIETIJA

www.kompernass.com

Inhaltsverzeichnis

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

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

Einführung

Informationen zu dieser Bedienungsanleitung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes.

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

Urheberrecht

Diese Dokumentation ist urheberrechtlich geschützt.

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

Bestimmungsgemäße Verwendung

Der Einkochautomat eignet sich zum:

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

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

⚠ WARNUNG

Gefahr durch nicht bestimmungsgemäße Verwendung!

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

► Das Gerät ausschließlich bestimmungsgemäß verwenden.

► Die in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Vorgehensweisen einhalten.

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

Das Risiko trägt allein der Betreiber.

Warnhinweise

In der vorliegenden Bedienungsanleitung werden folgende Warnhinweise verwendet:

⚠ GEFAHR

Ein Warnhinweis dieser Gefahrenstufe kennzeichnet eine drohende gefährliche Situation.

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

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

⚠ WARNUNG

Ein Warnhinweis dieser Gefahrenstufe kennzeichnet eine mögliche gefährliche Situation.

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

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

ACHTUNG

Ein Warnhinweis dieser Gefahrenstufe kennzeichnet einen möglichen Sachschaden.

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

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

HINWEIS

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

Sicherheitshinweise

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

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

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

⚠ GEFAHR! ELEKTRISCHER SCHLAG!

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

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

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

HINWEIS

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

Lieferumfang

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

- Einkochautomat
- Einkochgitter
- Deckel
- Bedienungsanleitung

HINWEIS

► Prüfen Sie die Lieferung auf Vollständigkeit und auf sichtbare Schäden.

► Bei einer unvollständigen Lieferung oder Schäden infolge mangelhafter Verpackung oder durch Transport wenden Sie sich an die Service-Hotline (siehe Kapitel ***Service***).

Bedienelemente

❶ Deckel

❷ wärmeisolierte Griffe

❸ Drehregler „Minuten“ (MIN) und zugleich Taste TIMER

❹ Einkochgitter

❺ Displayanzeige „Minuten“ (MIN)

❻ Displayanzeige „aktuelle Temperatur“ (CURRENT TEMP)

❼ Displayanzeige „eingestellte Temperatur“ (SET TEMP)

❽ Kabelaufwicklung

❾ Drehregler „Temperatur“ (°C) und zugleich Taste START/STOP

❿ Zapfhahn

⓫ Zapfhebel

Aufstellen und Anschließen

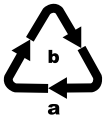
Auspacken

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

Entsorgung der Verpackung

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

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



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

HINWEIS

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

Gerät aufstellen und betriebsbereit machen

- Wickeln Sie das Netzkabel vollständig von der Kabelaufwicklung ❽ 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 ❷ 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“ ❾ 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“ ❼.
2) Stellen Sie die gewünschte Einkochzeit in Minuten am Drehregler „Minuten“ ❸ ein. Sie können die Zeit in 1-Minuten-Schritten einstellen.
   Alle 5 Minuten ertönt ein Signalton. Die eingestellte Zeit erscheint in der Displayanzeige „Minuten“ ❺.

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 ❾. Das Aufheizen beginnt. Das Aufheizen wird durch die laufenden Balken „▌▌▌▌▌▌“ angezeigt. In der Displayanzeige „aktuelle Temperatur“ ❻ wird die momentane Aufheiztemperatur angezeigt. Sobald das Aufheizen abgeschlossen ist, erklingen Signaltöne, im Display erscheint „⧗“ und die eingestellte Zeit in der Displayanzeige „Minuten“ ❺ 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. „⧗“ und „▌▌▌▌▌▌“ erlöschen im Display.

HINWEIS

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

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

Einkochen

HINWEIS

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

HINWEIS

► Konservieren Sie nur frische Lebenmittel. 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 Minten ab. Dann sind alle Keime und Bakterien abgetötet.

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

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

► Fassen Sie das Gerät im heißen Zustand nur an den Griffen ❷ an. Verbrennungsgefahr!

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

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

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

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

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

HINWEIS

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

6) Stellen Sie die in der Tabelle angegebene Einkochzeit mit dem Drehregler „Minuten“ ❸ ein.
7) Starten Sie das Gerät, indem Sie die Taste Heizen START/STOP ❾ drücken. Signaltöne erklingen und das Aufheizen beginnt. Sobald das Aufheizen abgeschlossen ist, erklingen Signaltöne, im Display erscheint „⧗“ und die eingestellte Zeit in der Displayanzeige „Minuten“ ❺ beginnt abzulaufen. Wenn die eingestellte Einkochzeit abgelaufen ist, erklingen Signaltöne. Das Gerät schaltet sich aus. „⧗“ und „▌▌▌▌▌▌“ erlöschen im Display.
8) Stellen Sie ein temperaturresistentes Gefäß unter den Zapfhahn ❿ und drücken Sie den Zapfhebel ⓫ 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 ❶ auf den Einkochautomaten.

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

► Fassen Sie das Gerät im heißen Zustand nur an den Griffen ❷ an. Verbrennungsgefahr!

3) Stellen Sie mit dem Drehregler „Temperatur“ ❾ die gewünschte Temperatur ein.
4) Drücken Sie die Taste TIMER ❸. Es erscheit „∞“ 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!

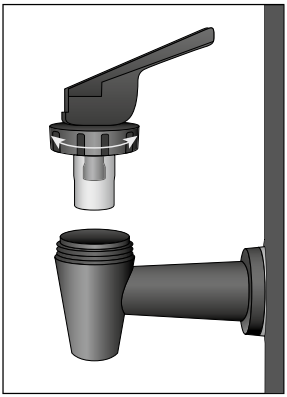
- Das Gerät darf nicht mit einem Wasserstrahl gereinigt werden.
- Benutzen Sie keine scheuernden oder ätzenden Reinigungsmittel. Diese können die Oberfläche angreifen und das Gerät irreparabel beschädigen.

- 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 ❽ 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 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, Akkus oder Teile, die aus Glas gefertigt sind.

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

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

Abwicklung im Garantiefall

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

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

PDF ONLINE
www.lidl-service.com

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

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

Service

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

AT **Service Österreich**
Tel.: 0820 201 222 (0,15 EUR/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.at

CH **Service Schweiz**
Tel.: 0842 665566 (0,08 CHF/Min., Mobilfunk max. 0,40 CHF/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 330913_1907

Importeur

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND

www.kompernass.com

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

Stan informacji · Informacijos data · Stand der Informationen:
09/2019 · Ident.-No.: SEAD1800A1-092019-1

IAN 330913_1907