

SILVERCREST®



ELECTRIC FRUIT PRESERVER & JAM MAKER SEAD 1800 A1

(HU)

BEFÖZŐ AUTOMATA

Használati utasítás

(DE) (AT) (CH)

EINKOCHAUTOMAT

Bedienungsanleitung

(CZ)

ZAVAŘOVACÍ HRNEC

Návod k obsluze

IAN 365675_2010

(HU)

(CZ)



(HU)

Olvasás előtt kattintson az ábrát tartalmazó oldalra és végezetül ismerje meg a készülék mindegyik funkcióját.

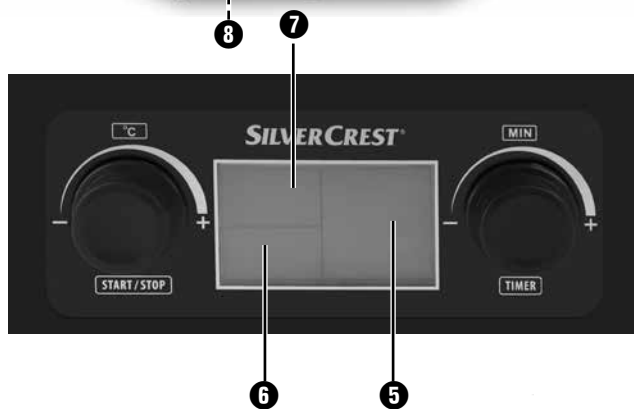
(CZ)

Před čtením si otevřete stranu s obrázky a potom se seznámte se všemi funkcemi přístroje.

(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.

HU	Használati utasítás	Oldal	1
CZ	Návod k obsluze	Strana	21
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	41



Tartalomjegyzék

Bevezetés	2
Információk a jelen használati útmutatóhoz	2
Szerzői jogvédelem	2
Rendeltetésszerű használat	2
Figyelmeztető utasítások	3
Biztonsági utasítások	4
A csomag tartalma	7
Kezelőelemek	7
Felszerelés és csatlakoztatás	8
Kicsomagolás	8
A csomagolás hulladékelhelyezése	8
A készülék felállítása és beüzemelése	9
Az élelmiszer/befőttésűvegek előkészítése	9
A készülék használata	10
A készülék ki- és bekapcsolása	10
Befőzés	11
Folyadék felmelegítése/melegentartása	13
Túlhevülés elleni védelem	14
Tisztítás és ápolás	14
A csap tisztítása	14
Vízköoldás	15
Tárolás	15
Receptek	16
Durva májas	16
Édes-savanyú tök	16
Karamellizált körte	17
Eperlekvár	17
A készülék ártalmatlanítása	18
Műszaki adatok	18
A Kompennass Handels GmbH garanciája	19
Szerviz	20
Gyártja	20



Az első használat előtt figyelmesen olvassa el a használati útmutatót és tegye el későbbi használatra. A termék harmadik személynek történő továbbadása esetén adja át a használati útmutatót is.

Bevezetés

Információk a jelen használati útmutatóhoz

Gratulálunk új készüléke megvásárlásához.

Vásárlásával kiváló minőségű termék mellett döntött. A használati útmutató a termék része. Fontos tudnivalókat tartalmaz a biztonságra, használatra és ártalmatlanításra vonatkozóan. A termék használata előtt ismerkedjen meg valamennyi használati és biztonsági utasítással. Csak a leírtak szerint és a megadott célokra használja a készüléket. A termék harmadik személynek történő továbbadása esetén adja át a készülékhez tartozó valamennyi leírást is.

Szerzői jogvédelem

Ez a dokumentáció szerzői jogvédelem alatt áll.

A sokszorosítás bármilyen formában, még utánn nyomásként is, kivonatos formában is, valamint az ábrák megjelenítése még módosított formában is csak a gyártó írásos engedélyével lehetséges.

Rendeltetészerű használat

A befőző automata az alábbi dolgokra alkalmas:

- befőzésre
- italok melegtartására és kiöntésére
- virsli melegítésére és melegen tartására
- leves melegítésére és melegtartására

A készülék csak magánhasználatra, nem pedig ipari és kereskedelmi célokra alkalmas.

FIGYELMEZTETÉS

Nem a rendeltetésnek megfelelő használatból eredő veszély!

A készülék a nem rendeltetésnek megfelelő használatából és/vagy másfajta használatából veszélyek adódhatnak.

- ▶ A készüléket csak rendeltetésének megfelelően szabad használni.
- ▶ Be kell tartani a jelen használati útmutatóban leírt eljárási módot.

A nem rendeltetészerű használatból, szakszerűtlen szerelésből, engedély nélküli módosításból, vagy nem engedélyezett pótalkatrészek használatából eredő károk miatti bármilyen igény ki van zárva.

A kockázatot egyedül az üzemeltető viseli.

Figyelmeztető utasítások

Az alábbi használati útmutatóban a következő figyelmeztető utasításokat használjuk:

VESZÉLY

Ennek a veszélyességi fokozatnak a figyelmeztető jele fenyegető veszélyes helyzetet jelöl.

Ha nem kerül el a veszélyes helyzetet, az halált vagy súlyos sérülést okozhat.

- ▶ Kövesse az ebben a figyelmeztetésben lévő utasításokat, hogy elkerülje az életveszélyt vagy a súlyos személyi sérülést.

FIGYELMEZTETÉS

Ennek a veszélyességi fokozatnak a figyelmeztető jele lehetséges veszélyes helyzetet jelöl.

Sérülést okozhat, ha nem tudjuk elkerülni ezeket a veszélyes helyzeteket.

- ▶ Tartsa be a használati útmutatóban lévő figyelmeztető utasításokat, hogy elkerülje a személyi kárt.

FIGYELEM

Ezen veszélyességi fokozat figyelmeztető utasítása lehetséges anyagi kárt jelöl.

Anyagi kárt okozhat, ha nem tudjuk elkerülni ezeket a veszélyes helyzeteket.

- ▶ Az anyagi kár elkerülése érdekében tartsa be a figyelmeztető utasításban szereplő felszólítást.

TUDNIVALÓ

- ▶ Tudnivaló jelöli a kiegészítő információkat, melyek megkönnyítik a készülék kezelését.

Biztonsági utasítások

Ebben a fejezetben a készülék kezelésével kapcsolatos fontos biztonsági utasításokat ismerhet meg.

A készülék megfelel az előírt biztonsági utasításoknak. A szakszerűtlen használat azonban személyi és anyagi kárt is okozhat.

A készülék biztonságos használata érdekében tartsa be az alábbi biztonsági utasításokat:

VESZÉLY! ELEKTROMOS ÁRAMÜTÉS!

- ▶ Használat előtt ellenőrizze a készüléket, hogy nincsen-e rajta szemmel látható kár. Ne működtessen hibás vagy leesett készüléket.
- ▶ A veszélyek elkerülése érdekében a sérült hálózati csatlakozót vagy vezetéket azonnal cseréltesse ki engedélyezett szakemberrel vagy az ügyfélszolgálattal.
- ▶ Csak engedélyezett szakemberrel vagy az ügyfélszolgálatosa javítsa a készüléket. Szakszerűtlen javítások jelentős veszélyt jelethetnek a használó számára. Ezenkívül a garancia is megszűnik.
- ▶ Biztosítsa, hogy az elektromos csatlakozóval felszerelt alapkészülék soha ne érintkezhesen vízzel! Hagyja a talpat teljesen megszáradni, ha az véletlenül nedves lett!
- ▶ Ügyeljen rá, hogy a hálózati kábel ne legyen vizes vagy nedves üzemeltetés közben. Tárolja úgy, hogy ne szorulhasson be és más módon se sérülhessen meg.
- ▶ Használat után mindig húzza ki a hálózati csatlakozót a dugaszoló aljzatból. A kikapcsolás magában nem elegendő, mert a készülékben hálózati feszültség van, amíg a csatlakozó dugó be van dugva a dugaszoló aljba.
- ▶ Győződjön meg arról, hogy a vezeték ne érjen hozzá a forró készülékrészekhez.

⚠ FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉS VESZÉLYE!

- ▶ A készüléket 8 éves kor feletti gyermekek és csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességű vagy tapasztalattal és/vagy tudással nem rendelkező személyek csak felügyelet mellett használhatják, vagy ha felvilágosították őket a készülék biztonságos használatáról és megértették az ebből eredő veszélyeket.
- ▶ Gyermekek nem játszhatnak a készülékkel.
- ▶ Tisztítást és a felhasználói karbantartást 8 évesnél fiatalabb vagy felügyelet nélküli gyermekek nem végezhetnek.
- ▶ Ne engedjen 8 évesnél fiatalabb gyerekeket a készülék és a csatlakozóvezeték közelébe.
- ▶ Ügyeljen a gyermekekre, hogy ne játsszanak a készülékkel.
- ▶ Forró gőz léphet ki. Működés közben az edény nagyon forró. Ezért viseljen edényfogó kesztyűt. A készüléket csak a hőszigetelt fogóknál markolja meg.
- ▶ Bekapcsolás előtt győződjön meg arról, hogy a készülék stabilan és függőlegesen áll.
- ▶ A felmelegítés után ne mozdítsa el a befőzőautomatát!
- ▶ Forrásban lévő víz fröccsenhet ki, ha a víztartály túlságosan tele van.
- ▶ A fűtőelem felülete használat után még meleg.
- ▶ Nem kerülhet folyadék a készülék dugós csatlakozásába.
- ▶ A hibás használat sérülést okozhat! A készüléket mindig a rendeltetésnek megfelelően használja!

FIGYELEM! ANYAGI KÁR!

- ▶ A hibás részeket csak eredeti alkatrészekre szabad cserélni. Csak ezeknél a részeknél tudjuk biztosítani, hogy megfelelnek a biztonsági elvárásoknak.
- ▶ Bizonyosodjon meg arról, hogy a készülék, a csatlakozó kábel vagy a csatlakozó dugó ne érjen hozzá olyan forró dologhoz, mint főzőlaphoz vagy nyílt lánghoz.
- ▶ Ne használjon a készülék üzemeltetésére külső időkapcsoló órát vagy külön távirányító rendszert.
- ▶ Üzemeltetés közben soha se hagyja a készüléket felügyelet nélkül.
- ▶ A készüléket ne tisztítsa vízszaggal.

TUDNIVALÓ

- ▶ A készüléket a garanciaidő alatt csak a gyártó által engedélyezett ügyfélszolgálat javíthatja, különben az utána előforduló kár esetén már nem érvényes a garancia.

A csomag tartalma

A készüléket szabványszerűen az alábbi elemekkel szállítjuk:

- befőző automata
- befőző rács
- fedél
- használati útmutató

TUDNIVALÓ

- ▶ Ellenőrizze a csomag tartalmát, hogy hiánytalan-e és nincs-e rajta látható sérülés.
- ▶ Forduljon az ügyfélszolgálati forródrótunkhoz.

Kezelőelemek

- 1 fedél
- 2 hőszigetelt nyelek
- 3 „Percek” (MIN) szabályzó és egyben TIMER gomb
- 4 befőző rács
- 5 „Percek” (MIN) kijelző
- 6 „aktuális hőmérséklet” (CURRENT TEMP) kijelző
- 7 „beállított hőmérséklet” (SET TEMP) kijelző
- 8 vezetéktartó
- 9 „Hőmérséklet” (°C) szabályzó és egyben START/STOP gomb
- 10 csap
- 11 csap kar

Felszerelés és csatlakoztatás

Kicsomagolás

- ◆ Vegye ki a dobozból a készülék részeit és a használati útmutatót.
- ◆ Távolítsa el az összes csomagolóanyagot!

A csomagolás hulladékelhelyezése

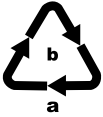
A csomagolás védi a készüléket a sérülésektől a szállítás során. A csomagolóanyagokat környezetbarát és hulladék ártalmatlanítási szempontok szerint választottuk ki és ezért újrahasznosíthatók.



Nyersanyagot takarít meg és csökkenti a hulladékmennyiséget, ha a csomagolást visszajuttatja a nyersanyag-körforgásba. A feleslegessé vált csomagolóanyagokat a hatályos helyi előírásoknak megfelelően ártalmatlanítsa.

TUDNIVALÓ

- ▶ Amennyiben lehetséges, őrizze meg az eredeti csomagolást a garancia ideje alatt, hogy garancia esetén rendszeren vissza lehessen csomagolni bele.



A csomagolást környezetbarát módon ártalmatlanítsa.

Vegye figyelembe a különböző csomagolóanyagokon lévő jelzéseket és adott esetben válassza külön azokat. A csomagolóanyagok rövidítésekkel (a) és számjegyekkel (b) vannak megjelölve, az alábbi jelentéssel:

- 1-7: Műanyagok,
- 20-22: Papír és karton,
- 80-98: Kompozit anyagok.

A készülék felállítása és beüzemelése

- Tekerje le teljesen a vezetékét a vezetékartóról ⑧.
- Helyezze a készüléket sík és csúszásmentes felületre. Ügyeljen arra, hogy a csatlakozó aljzat könnyen hozzáférhető legyen.
- Tisztítsa meg a készüléket a "Tisztítás és ápolás" fejezetben leírtak szerint.
- Dugja a hálózati csatlakozót egy konnektorba. A kijelző világít, hangjelzés hallatszik.

FIGYELEM! ANYAGI KÁR!

- ▶ A készüléket ne üzemeltesse üres állapotban! A készülékben helyrehozhatatlan kár keletkezhet!

⚠ FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉS VESZÉLYE!

- ▶ Ha a készülék forró, csak a nyélnél ② fogja meg. Megégetheti magát!
- Töltsön kb. 5 liter vizet a készülékbe és hagyja 20 percig 100°C-on forni (lásd a "Készülék be- és kikapcsolása" fejezetet). Felforrás után öntse ki a vizet.

TUDNIVALÓ

- ▶ Ha először üzemeli be a készüléket, előfordulhat, hogy a gyártásból visszamaradt anyagok miatt enyhén kellemetlen szag képződik. Ez teljesen ártalmatlan és kis idő elteltével elmúlik. Gondoskodjon elegendő szellőzésről, nyisson ki például egy ablakot.

Az élelmiszer/befőttesüvegek előkészítése

A befőzéshez/eltevéshez a gumigyűrűs és csatos üvegek a legalkalmasabbak. A befőttesüvegeknek épeknek kell lenniük.

- 1) A befőttesüvegeknek lehetőleg csíra- és baktérium-mentesnek kell lenni, ellenkező esetben a befőzött élelmiszer gyorsan megromlik. Legjobb, ha a befőttesüvegeket az élelmiszer betöltése előtt kb. 5–7 percig kifőzi.
- 2) Az élelmiszert lehetőleg tölcserén keresztül töltsse a befőttesüvegekbe. A befőttesüvegek peremének lezáráskor feltétlenül tisztának kell lenniük.
- 3) A megtöltés után lehetőleg hamar zárja le az üvegeket:
 - Tegyen gumigyűrűt a befőttesüveg szélére és tegye az üvegfedelel is a befőttesüvegre. A gumigyűrűnek közöttük kell lenni.
 - Rögzítse az üvegfedelel a lezárócsatokkal: A lezárócsatokat mindig az ellenkező oldalra tegye.

A befőttesüvegeket ezzel készek a befőzésre.

A készülék használata

A készülék ki- és bekapcsolása

- 1) Állítsa be ezután az alkalmas „Hőmérséklet” szabályozóval **9**. A hőmérsékletet 1 °C-os lépésekben állíthatja be. 5 °C-onként hangjelzés hallatszik. A beállított hőmérséklet a „Beállított hőmérséklet” kijelzőn **7** jelenik meg.
- 2) Állítsa be a kívánt befőzési időt percekben a „Percek” szabályzóval **3**. Az időt 1 perces lépésekben állíthatja be. 5 percenként hangjelzés hallatszik. A beállított idő a „Percek” kijelzőn **5** jelenik meg.

TUDNIVALÓ

- ▶ A képernyő háttérvilágítása kb. 5 perccel a forgószabályozó utolsó működtetése után automatikusan kikapcsol, ha nem indítja el a felmelegítő folyamatot. A képernyőn lévő beállítások továbbra is láthatók. Az egyik forgószabályozó működtetése révén ismét bekapcsolódik a képernyő háttérvilágítása.

- 3) Nyomja meg a Fűtés START/STOP gombot **9**. Megkezdődik a felmelegítés. A felmelegítést a mozgó „||||||” oszlopok jelzik. Az „aktuális hőmérséklet” kijelzésben **6** a pillanatnyi felmelegítési hőmérséklet jelenik meg. Amint befejeződik a felmelegítés, hangjelzés hallatszik és a kijelzőn „X”, valamint a „Percek” kijelzőn **5** a beállított idő elkezd visszafele számlálódni.

TUDNIVALÓ

- ▶ A képernyő háttérvilágítása a készülék működése közben folyamatosan világít.

Ha lejárt a beállított idő, hangjelzés hallatszik. A készülék magától kikapcsol. A „X” és „||||||” kialszik a kijelzőn.

TUDNIVALÓ

- ▶ Ha meg szeretné szakítani a felmelegítést, vagy a befőzést, nyomjuk meg a Fűtés START/STOP gombot **9**.
- 4) Ha nem szeretné használni a készüléket, mindig húzza ki a csatlakozót a dugaszoló aljzatból.

Befőzés

TUDNIVALÓ

- ▶ Befőzés alatt élelmiszerek hőhatással történő tartósítását értjük. A befőzött élelmiszer fajtájától és mennyiségétől függően sterilizálási és pasztörizálási folyamatot különböztetünk meg. Sterilizáláskor a befőzendő élelmiszert legalább 100 °C-ra melegítjük fel. Pasztörizálás közben a felemegítés hőfoka 80 °C. Házi használatra elegendő a pasztörizálás. Ehhez megfelelő csavaros fedelű vagy gumis befőttesüvegre van szükség.

TUDNIVALÓ

- ▶ Csak friss élelmiszereket tartósítson! A túlrett zöldség és gyümölcs nem alkalmas befőzésre.
- ▶ Ügyeljen arra, hogy a befőttes üvegek tiszták legyenek! Főzze ki a befőttes üvegeket kb. 5 – 7 perccel azelőtt, hogy bele töltené az élelmiszert. Így valamennyi csíra és baktérium elpusztul.

- 1) Helyezze a befőző rácsot **4** a befőző automatába. Ügyeljen arra, hogy a befőzőrács **4** ne érjen a készülékben lévő hőmérsékletérzékelőhöz.
- 2) Helyezze a megtöltött és jól lezárt befőttes üvegeket a befőző rácsra **4**. Adott esetben rakja egymás tetejére a befőttesüvegeket.
- 3) Töltsön annyi vizet a befőzőautomatába, hogy a felső befőttesüvegek legalább 3/4 részig vízben álljanak. Ne lépje túl a MAX jelzést. Ügyeljen arra, hogy az alsó sorban lévő befőttesüvegek jól le legyenek zárva, hogy ne menjen az üvegekbe víz.
- 4) Zárja rá a befőző automatára a fedelét **1**.

⚠ FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉS VESZÉLYE!

- ▶ Ha a készülék forró, csak a nyélnél **2** fogja meg. Megégetheti magát!
- 5) Állítsa be ezután a „Hőmérséklet” szabályozóval **9** a megfelelő hőmérsékletet. A hőmérséklet kiválasztásakor az alábbi táblázathoz igazodjon:

Hús	Hőmérséklet °C-ban	Idő percekben
sült egészben megsütve (átsütve)	100 (MAX)	85
húsleves	100 (MAX)	60
vad/szárnyas (átsütve)	100 (MAX)	75
pörkölt (átfőzve)	100 (MAX)	75
darálthús, kolbásztöltelék (nyersen)	100 (MAX)	110

Gyümölcs	Hőmérséklet °C-ban	Idő percekben
alma puha/kemény	85	30/40
almaszósz	90	30
cseresznye/meggy	80	30
körte puha/kemény	90	30/80
eper/szeder	80	25
rebarbara	95	30
málna/egres	80	30
ribizli/áfonya	90	25
sárgabarack	85	30
mirabella szilva/ringló	85	30
őszibarack	85	30
szilva	90	30
birsalma	95	30
áfonya	85	25

Zöldség	Hőmérséklet °C-ban	Idő percekben
karfiol	100 (MAX)	90
spárga	100 (MAX)	120
borsó	100 (MAX)	120
savanyúuborka	85	30
sárgarépa	100 (MAX)	90
tök	90	30
karalábé	100 (MAX)	95
zeller	100 (MAX)	110
kelbimbó/vöröskáposzta	100 (MAX)	110
gomba	100 (MAX)	110
bab	100 (MAX)	120
paradicsom/paradicsompüré	90	30

TUDNIVALÓ

- ▶ A táblázatban megadott adatok a tényleges befőzési időre vonatkoznak. Az időtartam tehát csak akkor kezdődik, ha a befőző automata elérte a beállított hőmérsékletet. Ez telerakott készülék esetén akár 90 percig is eltarthat!

- 6) Állítsa be a táblázatban megadott befőzési időt a „Percek” szabályzóval ③.
- 7) Indítsa el a készüléket a Fűtés START/STOP gomb ⑨ megnyomásával. Hangjelzés hallatszik és a melegítés megkezdődik. Amint befejeződik a felmelegítés, hangjelzés hallatszik és a kijelzőn „☒”, valamint a beállított idő elkezd visszafele számlálódni a „Percek” kijelzőn ⑤. Ha lejárt a beállított befőzési idő, hangjelzés hallatszik. A készülék magától kikapcsol. A „☒” és „|||||” kialszik a kijelzőn.
- 8) Tegyen egy hőálló edényt a csap ⑩ alá és nyomja le a csapoló kart ⑪. A víz kifolyik.
- 9) Ha kifolyt a forró víz, hagyja kihűlni a befőttes üvegeket.

Folyadék felmelegítése/melegentartása

FIGYELEM! ANYAGI KÁR!

- ▶ Legfeljebb a MAX jelölésig töltsön be folyadékot! Különben kifolyhat a folyadék!

- 1) Töltse bele a folyadékot (például forraltbort vagy kakaót) a befőző automatába.
- 2) Tegye rá a befőző automatára a fedelét ①.

⚠ FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉS VESZÉLYE!

- ▶ Ha a készülék forró, csak a nyélnél ② fogja meg. Megégetheti magát!

- 3) Állítsa be ezután a kívánt hőmérsékletet a „Hőmérséklet” szabályzóval ⑨.
- 4) Nyomja meg a TIMER gombot ④. A kijelzőn „∞” jelenik meg. Nem kell beállítani befőzési időt. A készülék addig melegít fel, amíg a készüléket ki nem kapcsolja.
- 5) Rendszeresen kavarja meg a folyadékot, hogy egyenletesen oszolhasson el a hő.
- 6) Ha a készülék elérte a kívánt hőmérsékletet, hangjelzés hallatszik.

A darabos részek nélküli folyadékot a csapolón ⑩ keresztül is lecsapolhatja:

FIGYELEM! ANYAGI KÁR!

- ▶ Ne csapoljon szilárd darabkákat tartalmazó folyadékot, mint pl. levest, stb. A szilárd darabkák eltömíthetik a csapot ⑩!

- 1) Ehhez tartson a csapoló ⑩ alá egy poharat és nyomja le a csapoló kart ⑪.
- 2) Ha elég folyadék van a pohárban, oldja ki a csapoló kart ⑪. Ismét zárja el a csapot ⑩.

TUDNIVALÓ

- ▶ Főzeléket/egytálételt is melegen tarthat a befőző automatában. Folyamatosan keverje a főzeléket/egytálételt, különben leragadhat az edény alján.

Túlhevülés elleni védelem

A készülék túlmelegedés elleni védelemmel van ellátva!

Túlmelegedés akkor fordulhat elő, ha túl kevés, vagy túl sok folyadék van a befőző automatában. Ebben az esetben hangjelzés hallatszik és a „U” jel villog a kijelzőn. Ebben az esetben azonnal öntsön még bele folyadékot.

Ha nem tölt bele még folyadékot, a készülék 5 perc múlva kikapcsol. Amint utántöltötte a folyadékot, a készüléket megint el lehet indítani.

Tisztítás és ápolás


FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉS VESZÉLYE!

- ▶ Tisztítás előtt húzza ki a konnektorból a csatlakozót. Máskülönben áramütés veszélye állhat fenn!
- ▶ A tisztítás előtt hagyja a készüléket megfelelően lehűlni. Megégetheti magát!




FIGYELEM! ANYAGI KÁRI!






Soha ne merítse a készüléket vízbe vagy más folyadékba! A készülékben helyrehozhatatlan kár keletkezhet!

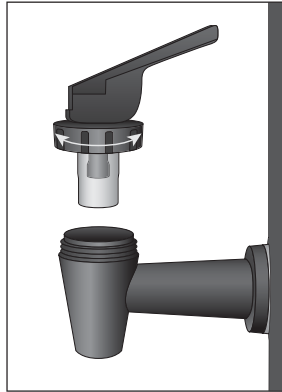
- ▶ A készüléket nem szabad vízsugárral tisztítani.
- ▶ Ne használjon súroló vagy maró hatású tisztítószeret! Ez megsértheti a felületet és a készülékben helyrehozhatatlan kár keletkezhet.
- A készüléket enyhén benedvesített kendővel tisztítsa. Makacsabb szennyeződések esetén tegyen egy kis enyhe mosogatószeret a kendőre.
- Puha és nem bolyhozó kendővel tisztítsa meg a készüléket.
- Enyhén szappanos vízben mossa el a befőző automatát , majd tiszta vízzel öblítse le.

A csap tisztítása

A lefolyócsap  alapos tisztításához csavarozza le a lefolyókart . A lefolyócsapot  nem lehet lecsavarni, mert ellenkező esetben szivárgási probléma adódhat.

- 1) Csavarozza le a lefolyókart  a lefolyócsapról  az óramutató járásával ellentétes irányban.
- 2) Tegye a csapoló kart  enyhén szappanos vízbe és mozgassa ide-oda.
- 3) Tiszta vízzel öblítse le.

- 4) A csap 10 tisztításához enyhe szappanos vizet engedjen át rajta. Makacs szennyeződések esetén pipatisztítóval tisztíthatja meg a csap 10 belsejét.
- 5) Ezután tiszta vizet engedjen át a csapon 10.
- 6) Csavarozza fel a lefolyókart 11 a lefolyócsapra 10 az óramutató járásával megegyező irányban.



Vízköoldás

A készülék alján lévő vízkőlerakódás energiavesztéséget okozhat és csökkenti a készülék élettartamát.

Oldja le a készülékben lévő vízkövet, ha ilyet tapasztal rajta.

- 1) Kereskedelemben hagyományos vízkőoldót használjon! A vízkőoldó használat utasítása szerint járjon el.
- 2) A készülék vízkőoldása után tiszta vízzel tisztítsa meg a készüléket.

TUDNIVALÓ

- Kisebb vízkövesedés esetén legtöbbször elegendő, ha a készülék belsejét egy ecettel átitatott törölkendővel kitörli. Ezután öblítse le tiszta vízzel a készüléket és törölje szárazra.

Tárolás

Tekerje fel a vezetékét a vezetékartóra 8 és dugja a csatlakozót a készülék alján lévő csatlakozótartóba.

A befűző automatát száraz helyen tárolja.

Receptek

Durva májas

- 2 kg császárszalonna bőrével
- 50 dkg sertésmáj
- 50 dkg hagyma
- 10 dkg sertézsír
- 2 tk. zúzott szegfűbors
- 1 ek. szárított kakukkfű és majoranna
- 1 tk. fehérbors
- 1 ek. só

Elkészítése

1,5 óráig főzzük a császárszalonnát sós vízben, majd hagyjuk lehűlni.

Ezután daráljuk át a közepes húsdaráló tárcsán. A májat kislyukú tárcsán daráljuk meg.

Vágjuk kockára a hagymát, és pirítsuk üvegesre a zsírban. Ezután adjuk hozzá a húst, májat, fűszereket és a szalonnás lé negyedét, majd jól keverjük el. Ezt a masszát azonnal töltsük be az elkészített üvegekbe. Az üveget csak harmadáig töltsük meg!

Az üvegeket kb. 2 óráig dunsztoljuk 98 °C fokon.

Ezt a receptet különböző módon lehet variálni: például különböző fűszernövényekkel, fokhagymával vagy kockára vágott sonkával.

Édes-savanyú tök

- 2 kg tök
- 1/2 l ecet
- 1 l víz
- 1/4 l borecet
- 1 kg cukor
- egy citrom leve és héja
- egy gyömbér (felszeletelt friss gyömbér)
- egy rúd fahéj
- pár darab szegfűszeg

Elkészítése

Vágjuk félbe a tököt és vegyük ki a belsejét. Hámozzuk meg a tököt és kockázzuk fel. Mérjük meg a kockára vágott tököt és mossuk meg. Töltsünk fel egy tálat higított ecettel (2 kg-nyi hámozott tökhöz 1/2 l ecetet és 1 l vizet tegyünk). 12 óráig hagyjuk benne a tökkockákat. Másnap öntsük le a vizet és jól csepegtessük le a tökkockákat.

Készítsük el a levet:

1/4 l borecetből, 1 kg cukorból, 1 citrom levéből és héjából, 1 db felszeletelt gyömbérgyökérből – ha nincsen, fél tk. szárított gyömbérporból, 1 rúd fahéjból, pár darab szegfűszegből (kb. egy evőkanálnyit, ha nincsen, őrölve).

Forraljuk fel a levet, és főzzük meg benne a tökkockákat.

Töltsük bele a tökkockákat a befőttesüvegekbe. Még egyszer forraljuk fel a levet és sűrítsük be. Öntsük a tökkockákra és zárjuk le a befőttesüvegeket. A befőttesüvegek csak harmad részig legyenek tele!

A tököt 90 °C-on kb. 30 percig dunsztoljuk ki a befőző automatában.

Karamellizált körte

1,5 kg körte (kemény/éret)

15 dkg cukor

7,5 dl víz

Elkészítése

Hámozzuk meg a körtét. Vágjuk négy részre és vegyük ki a magházát.

Karamellizáljuk meg a cukrot egy serpenyőben. Adjuk hozzá a vizet és addig forraljuk, míg a cukor meg nem olvadt.

Töltsük bele a körtét az előkészített üvegekbe.

Töltse a karamellizált levet az üvegekbe, hogy ellepje a körtét. Az üveg szélén még maradjon egy kis hely, majd jól zárja le őket.

A körtét 90 °C-on kb. 30 percig főzze be a befőző automatában.

Eperlekvár

Szedjük le az eper szárát és mossuk meg. Turmixoljuk le, vagy nyomjuk össze. Szórjuk le 1:1 arányú befőző cukorral (1 kg eperhez 1 kg zselírozó cukrot kell tenni). Egy napig hagyjuk állni és kavarguk meg.

Töltsük bele a befőttesüvegbe (csak 2/3-ig töltsük tele), majd jól zárjuk le az üvegeket.

A lekvárt 80 °C-on kb. 25 percig dunsztoljuk ki a befőző automatában.

A készülék ártalmatlanítása




Semmi esetre se dobja a készüléket a háztartási hulladékba. A termék az európai 2012/19/EU WEEE (Waste Electrical and Electronic Equipment) irányelv hatálya alá tartozik.

A készüléket kizárólag engedélyezett hulladékkezelő üzemben vagy a kommunális hulladékkezelő létesítményben ártalmatlanítsa. Vegye figyelembe a hatályos előírásokat. Ha bizonytalan, vegye fel a kapcsolatot a hulladékkezelővel.



A kiszolgált termék megsemmisítési lehetőségeiről lakóhelye illetékes önkormányzatánál tájékozódhat.

Műszaki adatok

Feszültségellátás	220 - 240 V ~ (váltóáram), 50 Hz
Névleges teljesítmény	1800 W
Űrtartalom	kb. 27 l
Hőtartomány	30 - 100 °C
Védelem fajtája	IPX3 (vízpermet elleni védelem)
	A készülék élelmiszerekkel érintkező részei élelmiszer-biztosak.

A Kompernass Handels GmbH garanciája

Tisztelt Vásárlónk!

A készülékre a vásárlás napjától számított 3 év garanciát vállalunk. A termék meghibásodása esetén. Önt jogszabályban foglalt jogok illetik meg az eladóval szemben. Az alábbi garanciánk nem korlátozza vagy szünteti meg a jogszabályban biztosított jogokat.

Garanciális feltételek

A garanciális időszak a vásárlás napján kezdődik. Gondosan őrizze meg a nyugtát. Ez a vásárlás igazolásához szükséges.

Ha a termékvásárlás napjától számított három éven belül anyag- vagy gyártási hibát észlel, akkor a terméket saját belátásunk szerint ingyen megjavítjuk, kicseréljük vagy visszafizetjük az árát. A garancia feltétele a hibás készülék és a vásárlást igazoló bizonylat (pénztári blokk) három éves garanciaidőn belüli bemutatása, valamint a hiba lényegének és megjelenése idejének rövidleírása.

Ha garanciánk fedezetet nyújt a hibára, akkor javított vagy egy új terméket kap vissza. A termék javítása vagy cseréje esetén a garancia nem kezdődik előlről.

Garanciális idő és a jogszabályban foglalt szavatossági igények

A garancia ideje nem hosszabbodik meg a jótállással. Ez a cserélt és javított alkatrészekre is vonatkozik. Az esetlegesen már a vásárláskor is fennálló sérüléseket és hiányosságokat a kicsomagolás után azonnal jelezni kell. A garanciai lejáratá után esedékes javítások díjkötelesek.

A garancia köre

A készüléket szigorú minőségi előírások szerint gyártottuk és kiszállítás előtt lelkiismeretesen ellenőriztük.

A garancia anyag- vagy gyártási hibákra vonatkozik. A garancia nem terjed ki a termék normális elhasználódásnak kitett és ezért kopó alkatrészeknek tekinthető alkatrészeire vagy a törékeny alkatrészek – mint például kapcsolók, akkumulátorok vagy üvegből készült alkatrészek – sérüléseire.

A garancia megszűnik akkor, ha a termék megsérül, nem megfelelően használják vagy nem tartják karban. A termék megfelelő használata érdekében a használati útmutatóban foglalt összes utasítást pontosan be kell tartani. Feltétlenül kerülni kell minden olyan felhasználási és kezelési módot, amit a használati útmutató nem javasol, vagy amelynek elkerülésére kifejezetten figyelmeztet.

A termék csak magánhasználatra és nem ipari használatra készült. A garancia érvényét veszti visszaélészerű vagy szakszerűtlen kezelés, erőszak alkalmazása vagy olyan beavatkozások esetén, amelyeket általunk nem engedélyezett szervizben végeztek el.

A garancia érvényesítése

Ügyének gyors feldolgozása érdekében kövesse a következő utasításokat:

- Kérjük, hogy minden kapcsolatfelvételnél tartsa készenlétben a vásárlást igazoló pénztári blokkot és a cikkszámot (pl. IAN 123456_7890).
- A cikkszám a termék adattábláján, a termékre gravírozva, a használati útmutató címlapján (balra lent) vagy a termék hátoldalán vagy alján lévő címkén található.
- Működési hiba vagy más hiba észlelése esetén vegye fel a kapcsolatot az alábbi szervizrészleggel **telefonon** vagy **e-mailben**.
- Küldje el díjmentesen a megadott szerviz címére a hibásnak talált terméket és a vásárlást igazoló bizonylatot (pénztári blokk), illetve röviden írja le azt is, hogy hol és mikor jelentkezett a hiba.



Más használati útmutatókhoz, termékbemutató videókhoz és a telepítési szoftverekhez hasonlóan ezt is letöltheti a www.lidl-service.com oldalról.

Ezzel a QR-kóddal közvetlenül a Lidl ügyfélszolgálati oldalra kerülnek (www.lidl-service.com) és a cikkszám megadásával (IAN) 365675_2010 megnyithatja a használati útmutatót.

Szerviz

HU Szerviz Magyarország

Tel.: 06800 21225

E-Mail: kompernass@lidl.hu

IAN 365675_2010

Gyártja

Ügyeljen arra, hogy az alábbi cím nem a szerviz címe. Először forduljon a megjelölt szervizhez.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

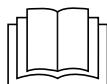
44867 BOCHUM

NÉMETORSZÁG

www.kompernass.com

Obsah

Úvod	22
Informace k tomuto návodu k obsluze.....	22
Autorské právo.....	22
Použití dle předpisů.....	22
Výstražná upozornění.....	23
Bezpečnostní pokyny	24
Rozsah dodávky	27
Ovládací prvky	27
Instalace a připojení	28
Vybalení.....	28
Likvidace obalu.....	28
Postavení a příprava přístroje k provozu.....	29
Příprava potravin/zavařovacích sklenic	29
Použití přístroje	30
Zapnutí a vypnutí přístroje.....	30
Zavařování.....	31
Zahřívání tekutin/udržování teploty.....	33
Ochrana proti přehřátí	34
Čištění a údržba	34
Čištění kohoutu.....	34
Odvápňování.....	35
Uložení	35
Recepty	36
Hrubá paštika.....	36
Dýně na sladko-kyselo.....	36
Karamelové hrušky.....	37
Jahodová marmeláda.....	37
Likvidace přístroje	38
Technická data	38
Záruka společnosti Kompernass Handels GmbH	39
Servis.....	40
Dovozce.....	40



Před prvním použitím si pozorně přečtěte návod k obsluze a uschovejte jej pro pozdější potřebu. V případě předání přístroje třetí osobě předajte také tento návod.

Úvod

Informace k tomuto návodu k obsluze

Blahopřejeme vám k zakoupení vašeho nového přístroje.

Rozhodli jste se tím pro vysoce kvalitní výrobek. Návod k obsluze je součástí tohoto výrobku. Obsahuje důležité informace o bezpečnosti, použití a likvidaci. Před použitím výrobku se seznámte se všemi obslužnými a bezpečnostními pokyny. Výrobek používejte pouze předepsaným způsobem a pro uvedené oblasti použití. Při předávání výrobku třetím osobám předejte spolu s ním i tyto podklady.

Autorské právo

Tato dokumentace je chráněná autorským právem.

Jakékoliv rozmnožování resp. jakýkoliv dotisk, i jenom zkráceně, a reprodukce obrázků, i ve změněném stavu, jsou povoleny pouze s písemným souhlasem výrobce.

Použití dle předpisů

Zavařovací automat je vhodný na:

- zavařování
- ohřívání a udržování teploty nápojů a jejich odběr
- ohřívání a udržování teploty klobás apod.
- ohřívání a udržování teploty polévek

Přístroj je určen pouze pro použití v soukromé sféře a není určen pro podnikatelské nebo průmyslové účely.

VÝSTRAHA

Nebezpečí na základě použití ne dle předpisů!

Z důvodu neodborného použití a použití ne dle předpisů a/nebo použití jiného druhu mohou z přístroje vycházet různá nebezpečí.

- ▶ Přístroj používat výlučně dle předpisů.
- ▶ Dodržovat postup, popsany v tomto návodu k obsluze.

Jakékoliv nároky na náhradu škody, vzniklé z důvodu nesprávného použití, neodborných oprav, nedovoleně provedených změn na přístroji nebo z důvodu použití nedovolených a neoriginálních dílů, jsou vyloučeny.

Riziko nese sám v plném rozsahu provozovatel.

Výstražná upozornění

V předloženém návodu k obsluze jsou použita následující výstražná upozornění:

NEBEZPEČÍ

Tímto výstražným upozorněním tohoto stupně nebezpečí se označuje potenciálně nebezpečná situace.

Pokud se nezabrání nebezpečné situaci, tak může mít tato za následek usmrcení nebo vážné zranění.

- ▶ Proto třeba následovat pokynům v tomto výstražném upozornění pro zabránění nebezpečí usmrcení nebo těžkých zranění osob.

VÝSTRAHA

Tímto výstražným upozorněním tohoto stupně nebezpečí se označuje možná nebezpečná situace.

Pokud se nezabrání nebezpečné situaci, může vést tato ke zraněním.

- ▶ Proto třeba následovat pokynům v tomto výstražném upozornění pro zabránění zranění osob.

POZOR

Tímto výstražným upozorněním tohoto stupně nebezpečí se označuje možná hmotná škoda.

Pokud se nezabrání této nebezpečné situaci, může vést tato ke hmotným škodám.

- ▶ Proto třeba následovat pokynům v tomto výstražném upozornění pro zabránění hmotných škod.

UPOZORNĚNÍ

- ▶ Upozornění označuje dodatečné informace, které ulehčí manipulaci s přístrojem.

Bezpečnostní pokyny

V této kapitole obdržíte důležitá bezpečnostní upozornění ohledně manipulace s přístrojem.

Tento přístroj odpovídá příslušně předepsaným bezpečnostním ustanovením. Neodborné použití může vést k jeho poškození a zranění osob.

Pro bezpečnou manipulaci s přístrojem dodržujte následující bezpečnostní pokyny:

NEBEZPEČÍ ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM!

- ▶ Zkontrolujte přístroj před použitím na vnější viditelná poškození. Vadný nebo na zem padlý přístroj neuvádějte do provozu.
- ▶ Poškozené zástrčky nebo síťový kabel nechte ihned vyměnit autorizovanými odborníky nebo zákaznickým servisem – vyhněte se tím nebezpečí.
- ▶ Opravy na přístroji nechte provádět pouze autorizovanými odbornými podniky nebo službou zákazníkům. Neodborné opravy mohou způsobit nebezpečí pro uživatele. K tomu zanikají i záruční nároky.
- ▶ Zajistěte, aby podstavec s elektrickými kabely nikdy nepřišel do styku s vodou! Pokud je přesto podstavec vlhký, nechte jej nejprve úplně vyschnout.
- ▶ Dbejte na to, aby přívodní kabel během provozu nikdy neprovlhnul. Veďte jej tak, aby se nikde nemohl zachytit nebo jinak poškodit.
- ▶ Po použití vždy vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky. Samotné vypnutí nestačí, neboť je-li zástrčka zapojena do síťové zásuvky, je v přístroji stále síťové napětí.
- ▶ Ujistěte se, že síťový kabel nemůže přijít do styku s horkými částmi přístroje.

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- ▶ Děti od 8 let a osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi či nedostatkem zkušeností a/ nebo znalostí mohou používat tento přístroj pouze tehdy, pokud jsou pod dohledem nebo pokud byly poučeny o bezpečném používání přístroje a pokud porozuměly nebezpečí, které vyplývá z jeho použití.
- ▶ Děti se nesmí hrát s přístrojem.
- ▶ Čištění a uživatelskou údržbu nesmí provádět děti, pokud jsou starší než 8 let a jsou pod dohledem.
- ▶ Děti mladší než 8 let nesmí mít přístup k přístroji a přívodnímu kabelu.
- ▶ Děti musí být pod dohledem, aby se zajistilo, že si s přístrojem nehrají.
- ▶ Může dojít k úniku horké páry. Nádobka je mimoto za provozu velice horká. Používejte proto kuchyňské chňapky. Uchopte přístroj pouze za tepelně izolované rukojeti.
- ▶ Dříve než přístroj zapnete, ujistěte se, zda je umístěn stabilně a ve svislé poloze.
- ▶ Po zahřátí zavařovací automat už nepřesouvejte!
- ▶ Je-li vodní kotol přeplněn, může vystřikovat voda.
- ▶ Po použití je na povrchu topného prvku ještě zbytkové teplo.
- ▶ Na konektor přístroje nesmí přetéct žádná kapalina.
- ▶ V případě chybného použití může dojít ke zranění! Přístroj používejte výlučně v souladu s určením!

POZOR! VĚCNÉ ŠKODY!

- ▶ Závadné stavební součásti se smí nahradit pouze originálními náhradními díly. Pouze při těchto dílech je zaručeno, že se splní bezpečnostní požadavky.
- ▶ Ujistěte se, že přístroj, napájecí kabel nebo síťová zástrčka nemohou přijít do kontaktu s tepelnými zdroji, jako jsou varné desky nebo otevřený plamen.
- ▶ K provozu přístroje nepoužívejte externí spínací hodiny ani zvláštní dálkové ovládání.
- ▶ Nenechávejte přístroj během provozu nikdy bez dozoru.
- ▶ Přístroj se nesmí čistit proudem vody.

UPOZORNĚNÍ

- ▶ Opravu přístroje během záruční doby smí provést pouze výrobcem autorizovaná služba zákazníkům, jinak zaniká při následném poškození nárok na záruku.

Rozsah dodávky

přístroj se standardně dodává s následujícími komponenty:

- zavařovací hrnec
- zavařovací mřížka
- víko
- návod k obsluze

UPOZORNĚNÍ

- ▶ Zkontrolujte dodávku na kompletnost a viditelné poškození.
- ▶ V případě neúplné dodávky nebo poškození, vzniklé v důsledku vadného obalu nebo dopravou, kontaktujte servisní hotline (viz kapitolu **Servis**).

Ovládací prvky

- 1 víko
- 2 tepelně odizolované úchyty
- 3 otočný ovladač „minuty“ (MIN) a současně tlačítko TIMER
- 4 zavařovací mřížka
- 5 displejová indikace „minuty“ (MIN)
- 6 displejová indikace „aktuální teplota“ (CURRENT TEMP)
- 7 displejová indikace „nastavená teplota“ (SET TEMP)
- 8 navíjení kabelu
- 9 otočný ovladač „teplota“ (°C) a současně tlačítko START/STOP
- 10 odběrný kohout
- 11 odběrná páčka

Instalace a připojení

Vybalení

- ◆ Vyberte všechny části přístroje a návod k obsluze z krabice.
- ◆ Odstraňte veškerý obalový materiál.

Likvidace obalu

Obal chrání přístroj před poškozením při přepravě. Obalový materiál je zvolen podle ekologického a likvidačně technického hlediska, a proto jej lze recyklovat.

Obal chrání přístroj před poškozením při přepravě. Obalový materiál je zvolen podle ekologického a likvidačně technického hlediska, a proto jej lze recyklovat.



Navrácení obalu do oběhu zpracování materiálu šetří suroviny a snižuje produkci odpadů. Více nepotřebný obalový materiál zlikvidujte dle místně platných předpisů.



Balení zlikvidujte ekologicky.

Dbejte na označení na různých obalových materiálech a v případě potřeby je rozřídte odděleně. Obalové materiály jsou označeny zkratkami (a) a číslicemi (b) s následujícím významem:

1 - 7: Plasty,

20 - 22: Papír a lepenka,

80 - 98: Kompozitní materiály.

UPOZORNĚNÍ

- ▶ Pokud možno, uschovejte originální balení během záruční doby přístroje, aby bylo možné, v případě záruky přístroj řádně zabalit.

Postavení a příprava přístroje k provozu

- Síťový kabel kompletně odviňte z navijení kabelu ⑧.
- Přístroj postavte na rovnou a neklouzavou plochu. Dbejte na to, aby byla síťová zásuvka snadno dosažitelná.
- Přístroj vyčistěte, jak je uvedeno v kapitole "Čištění a údržba".
- Zapojte zástrčku do zásuvky. Displej se rozsvítí, zazní signál.

POZOR! VĚCNÉ ŠKODY!

- ▶ Nikdy neprovozujte přístroj naprázdno! Přístroj se může nenávratně poškodit!

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- ▶ Je-li přístroj horký, dotýkejte se ho pouze na úchytech ②. Nebezpečí popálení!
- Nalijte cca 5 litrů vody do přístroje a nechte jej po dobu 20 minut při teplotě 100° C vařit (viz část "Zapnutí a vypnutí přístroje"). Po převaření vodu vylijte.

UPOZORNĚNÍ

- ▶ Při prvním spuštění může dojít ke vzniku lehkého zápachu, což je podmíněno výrobně-technickými okolnostmi. Tento zápach je zcela neškodný a po nějaké době vymizí. Zajistěte dostatečné větrání – otevřete například okno.

Příprava potravin/zavařovacích sklenic

K zavařování/konzervování použijte nejlépe sklenice s gumovým kroužkem a svorkami. Zavařovací sklenice nesmí být poškozené.

- 1) Zavařovací sklenice musí být zbavené choroboplodných zárodků a bakterií, jinak se předčasně mohou zkazit zavařené potraviny. Před naplněním potravin do zavařovacích sklenic je nejlépe vyvařujte cca po dobu 5 – 7 minut.
- 2) Za účelem naplnění potravin do zavařovacích sklenic případně použijte trychtýř. Okraje zavařovacích sklenic musí být bezpodmínečně čisté, když se zavařovací sklenice uzavře.
- 3) Po naplnění případně rychle uzavřete sklenice:
 - Položte gumový kroužek na okraj zavařovací sklenice a nasadte také skleněné víko na zavařovací sklenici. Gumový kroužek leží pod víkem.
 - Upevněte víko sklenice uzavíracími svorkami: Připevněte uzavírací svorky vždy proti sobě.

Zavařovací sklenice jsou nyní připraveny k zavařování.

Použití přístroje

Zapnutí a vypnutí přístroje

- 1) Otočným ovladačem „teplota“ **9** nastavte požadovanou teplotu. Můžete nastavit teplotu v krocích po 1 °C. Každých 5 °C zazní signál. Nastavená teplota se objeví v displejové indikaci „nastavená teplota“ **7**.
- 2) Požadovanou zavařovací dobu nastavte v minutách otočným ovladačem „minuty“ **3**. Tuto dobu můžete nastavit v 1 minutových krocích. Každých 5 minut zazní signál. nastavená doba se zobrazí v displejové indikaci „minuty“ **5**.

UPOZORNĚNÍ

- Podsvícení displeje se automaticky vypne cca 5 minut po posledním stisknutí otočného regulátoru, pokud nespustíte proces ohřívání. Nastavení na displeji jsou i nadále viditelná. Otočením jednoho otočného regulátoru se podsvícení displeje opět zapne.

- 3) Stiskněte tlačítko ohřívání START/STOP **9**. Přístroj se začne ohřívát. Ohřívání se zobrazí zvyšujícím se sloupcem „||||||“. V displejové indikaci „aktuální teplota“ **6** se zobrazí momentálně aktuální ohřívací teplota. Jakmile je ohřívání ukončeno, zazní signál, na displeji se zobrazí „X“ a začne běžet nastavený čas v displejové indikaci „minuty“ **5**.

UPOZORNĚNÍ

- Během provozu přístroje podsvícení displeje trvale svítí.

Po uplynutí nastaveného času zazní signál. Přístroj se vypne. „X“ a „||||||“ na displeji zhasnou.

UPOZORNĚNÍ

- Pro zrušení ohřevu nebo zavařování stiskněte tlačítko ohřívání START/STOP **9**.

- 4) Pokud přístroj nepoužíváte, vytáhněte vždy síťovou zástrčku ze zásuvky.

Zavařování

UPOZORNĚNÍ

- Zavařováním rozumíme konzervování potravin působením horka. V závislosti na typu a hmotě zavařovaného materiálu se rozlišuje mezi sterilizováním a pasterizováním. Při sterilizování se zavařovaný materiál zahřívá minimálně na 100 °C. Při pasterizaci je ohřívací teplota cca. 80 °C. Pro domácí použití je pasterizace dostačující. Pro tento účel jsou zapotřebí příslušné zavařovací sklenice se šroubovým uzávěrem nebo víčka s gumovým těsněním.

UPOZORNĚNÍ

- Zavařujte a konzervujte pouze čerstvé potraviny. Přezrálé ovoce a přezralá zelenina nejsou vhodné k zavařování.
- Dbejte na čisté zavařovací sklenice! Ještě před naplněním zavařovacích sklenic potravinami je nechte vyvařit nejlépe cca 5 – 7 minut. Pak jsou všechny choroboplodné zárodky a bakterie usmrcené.

- 1) Zavařovací mřížku ④ vložte do zavařovacího automatu. Dbejte na to, aby zavařovací mřížka ④ nebyla v kontaktu s teplotním čidlem uvnitř přístroje.
- 2) Naplněné a dobře uzavřené zavařovací sklenice postavte na mřížku zavařovacího přístroje ④. Případně zavařovací sklenice postavte nad sebe.
- 3) Nalijte do zavařovacího automatu tolik vody, dokud horní zavařovací sklenice nebude stát minimálně ze 3/4 ve vodě. Nikdy však přitom nepřekračujte značku MAX. Dbejte na to, aby zavařovací sklenice byly v dolní poloze těsně uzavřeny, aby do nich nemohla vniknout voda.
- 4) Zavařovací automat uzavřete víkem ①.

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- Je-li přístroj horký, dotýkejte se ho pouze na úchytech ②. Nebezpečí popálení!

- 5) Otočným ovladačem „teplota“ ③ nastavte požadovanou teplotu. Při volbě teploty se orientujte podle následujících tabulek:

Maso	Teplota v °C	Čas v minutách
Pečeně v kusu (propečená)	100 (MAX)	85
Masový vývar	100 (MAX)	60
Zvěřina/drůbež (propečená)	100 (MAX)	75
Guláš (uvařený)	100 (MAX)	75
Sekané maso, uzeninová hmota (syrová)	100 (MAX)	110

Ovoce	Teplota v °C	Čas v minutách
Jablka měkká/tvrdá	85	30/40
Jablečné pyré	90	30
Třešně	80	30
Hrušky měkké/tvrdé	90	30/80
Jahody/ostružiny	80	25
Rebarbora	95	30
Maliny/angrešt	80	30
Rybíz/brusinky	90	25
Meruňky	85	30
Mirabelky/ryngle	85	30
Broskve	85	30
Švestky/slívky	90	30
Kdoule	95	30
Borůvky	85	25

Zelenina	Teplota v °C	Čas v minutách
Květák	100 (MAX)	90
Chřest	100 (MAX)	120
Hrách	100 (MAX)	120
Nakládačky	85	30
Mrkev	100 (MAX)	90
Dýně	90	30
Kedlubna	100 (MAX)	95
Celer	100 (MAX)	110
Růžičková kapusta/červené zelí	100 (MAX)	110
Houby	100 (MAX)	110
Fazole	100 (MAX)	120
Rajčata/rajčatový protlak	90	30

UPOZORNĚNÍ

- ▶ V tabulkách uvedené časové intervaly se vztahují na skutečnou zavařovací dobu. Časový interval se spustí až tehdy, až když dosáhl zavařovací automat nastavenou teplotu. Ohřívání může trvat při celkem naplněném přístroji až 90 minut!

- 6) Nastavte v tabulce uvedený zavařovací čas otočným ovladačem „minuty“ ③.
- 7) Stisknutím tlačítka ohřívání START/STOP ④ přístroj zapnete a uveďte do provozu. Zazní signál a začne ohřívání. Jakmile je ohřívání ukončeno, zazní signál, na displeji se zobrazí „X“ a začne běžet nastavený čas v displejové indikaci „minuty“ ⑤. Po uplynutí nastavené doby zazní signál. Přístroj se vypne. „X“ a „|||||“ na displeji zhasnou.
- 8) Pod odběrný kohout ⑩ postavte tepelně odolnou nádobu a stiskněte odběrnou páčku ⑪ směrem dolů. Voda vyteče ven.
- 9) Po odtečení horké vody nechte zavařovací sklenice vychladnout.

Zahřívání tekutin/udržování teploty

POZOR! VĚCNÉ ŠKODY!

- Tekutiny nalévejte maximálně po značku MAX! V opačném případě může tekutina přetéct!

- 1) Do zavařovacího automatu nalijte tekutinu (např. svařené víno nebo kakao).
- 2) Na zavařovací automat nasadte víko ①.

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- Je-li přístroj horký, dotýkejte se ho pouze na úchytech ②. Nebezpečí popálení!

- 3) Otočným ovladačem „teplota“ ④ nastavte požadovanou teplotu.
- 4) Stiskněte tlačítko TIMER ③. Na displeji se objeví „∞“. Nyní se nemusí nastavovat zavařovací doba. Přístroj vyhřívá tak dlouho, dokud se opět nevypne.
- 5) Tekutiny pravidelně míchejte, aby se teplota rovnoměrně rozšířila.
- 6) Jakmile se dosáhne požadovaná teplota, zazní signál.

Tekutiny bez tuhých součástí můžete odebírat pomocí odebíracího kohoutku ⑩:

POZOR! VĚCNÉ ŠKODY!

- Neodčerpávejte tekutiny s pevnými součástmi, např. polévky apod. Pevné součásti by ucply kohout ⑩!

- 1) Za tím účelem podržte pohár nebo pod. pod odběracím kohoutkem ⑩ a zatlačte odběrací páčku ⑪ směrem dolů.
- 2) Jakmile je pohár naplněn požadovaným množstvím tekutiny, tak odběrací páčku ⑪ opět pusťte. Odběrný kohout ⑩ je opět uzavřen.

UPOZORNĚNÍ

- V zavařovacím automatu můžete udržovat teplé i husté polévky. Husté polévky pravidelně míchejte, aby se nepřipalovaly na dně přístroje.

Ochrana proti přehřátí

Tento přístroj je vybaven ochranou před přehřátím.

K přehřátí může dojít tehdy, pokud se v zavařovacím automatu nachází příliš málo vody nebo tam není žádná voda. V takovémto případě zazní signál a na displeji bliká symbol „U“. V tomto případě okamžitě nalijte vodu do automatu.

Pokud se tekutina nedolije, se přístroj po 5 minutách vypne. Po okamžitém dolití tekutiny můžete přístroj opět zapnout a uvést do provozu.

Čištění a údržba

VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- ▶ Vytáhněte před každým čištěním zástrčku ze zásuvky!
V opačném případě hrozí nebezpečí zranění elektrickým proudem!
- ▶ Před začátkem čištění nechte přístroj zchladit. Nebezpečí popálení!

POZOR! VĚCNÉ ŠKODY!



Přístroj nikdy neponořujte do vody či jiných tekutin! Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

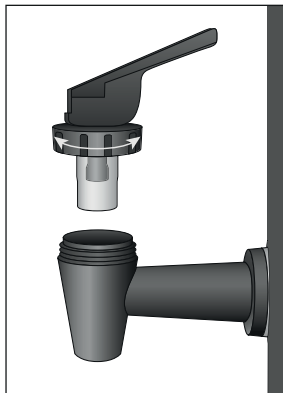
- ▶ Přístroj se nesmí čistit proudem vody.
- ▶ Nepoužívejte abrazivní ani leptavé čisticí prostředky. Mohly by narušit povrch přístroje a způsobit jeho nenávratné poškození.
- Zařízení čistěte lehce navlhčeným hadříkem. Na těžce odstranitelné nečistoty použijte jemný čisticí prostředek nanesený na hadříku.
- Displej otřete měkkým, nechlupatým hadříkem.
- Zavařovací mřížku **4** čistěte v jemné mýdlové vodě a opláchněte ji čistou vodou.

Čištění kohoutu

K důkladnému vyčištění čepovacího kohoutku **10** můžete odšroubovat čepovací páčku **11**. Výtokový kohoutek **10** nelze vyšroubovat, protože jinak by mohlo dojít k problémům s těsností.

- 1) Odšroubujte čepovací páčku **11** proti směru hodinových ručiček z čepovacího kohoutku **10**.
- 2) Páčku **11** vložte do jemné mýdlové vody a pohybuje s ní oběma směry.
- 3) Opláchněte ji v čisté vodě.

- 4) Pro vyčištění kohoutu ⑩ jím nechte protékat jemný čistící loup. V případě těžce odstranitelných nečistot můžete vnitřek kohoutu ⑩ vyčistit drátky na čištění dýmek.
- 5) Nechte poté kohoutem ⑩ protékat čistou vodu.
- 6) Našroubujte čepovací páčku ⑪ ve směru hodinových ručiček opět na čepovací kohoutek ⑩.



Odvápňování

Vápenaté usazeniny na dně přístroje vedou k energetickým ztrátám a snižují životnost přístroje.

Jakmile zpozorujete vápenaté usazeniny, okamžitě je z přístroje odstraňte.

- 1) Použijte běžně dostupný odvápnovací prostředek. Postupujte podle návodu na odvápnovacím prostředku.
- 2) Po odstranění vodního kamene vyčistěte přístroj velkým množstvím čisté vody.

UPOZORNĚNÍ

- V případě nižšího zvápenatění je obvykle dostačující vytřít vnitřek přístroje hadříkem namočeným v octě. Přístroj poté vypláchněte čistou vodou a dobře ho vytřete do sucha.

Uložení

Síťový kabel navíjete kolem navíjení kabelu ⑧ a síťovou zástrčku zasuňte do držáku zástrčky uprostřed dna přístroje.

Zavařovací automat uchovávejte na suchém místě.

Recepty

Hrubá paštika

- 2 kg vepřového bůčku s kůží
- 500 g vepřových jater
- 500 g cibule
- 100 g vepřového sádla
- 2 ČL drceného nového koření
- 1 PL sušeného tymiánu a majoránky
- 1 ČL bílého pepře
- 1 PL soli

Příprava

Vařte bůček 1,5 hodiny ve slané vodě a nechte ho v ní vychladnout.

Vzápětí jej rozemelte v mlýnku na maso se středním kotoučem. Játra nechte promlít jemným děrovaným kotoučem.

Cibuli nakrájejte na kostičky a usmažte ji na sádle do sklovita. Poté přidejte k tomu maso, játra, koření a 1/4 litru odvaru z vepřového bůčku a vše dobře promíchejte. Takto připravenou masu dejte do připravených zavařovacích sklenic. Sklenice naplňte pouze do 1/3!

Sklenice nechte zavařovat cca. 2 hodiny při cca. 98 °C.

Tento recept lze měnit různými způsoby: Například můžete přidat různé koření, česnek nebo kousky šunky.

Dýně na sladko-kyselo

- 2 kg dýně
- 1/2 l octu
- 1 l vody
- 1/4 l vinného octu
- 1 kg cukru
- šřáva a kůra z jednoho citronu
- kořen zázvoru (plátky čerstvého zázvoru)
- skořice
- několik hřebíčků

Příprava

Dýni rozpůlte a vyjměte dřeň. Dýni oloupejte a nakrájejte na malé kostky. Kostky dýně odvažte a umyjte je. Dejte je do misky s octovým roztokem (na 2 kilogramy dýňové dužiny po 1/2 litru octu a 1 litru vody). Nechte kostky dýně v něm 12 hodin odstát. Na druhý den vylijte roztok a kostky dýně nechte dobře odkapat.

Připravte nálev z:

1/4 litru vinného octu, 1 kilogramu cukru, šťávy a kůry z 1 citronu, 1 kusu (kořen) na plátky nakrájeného čerstvého zázvoru – jako náhrada 1/2 lžičky zázvorového prášku, 1 skořice, několik hřebíčků (cca. jednu plnou polívkovou lžičci, jako náhradu mleté hřebíčky).

Nálev nechte svařit a uvařte poté v něm dýni do sklovita.

Takto uvařenou dýni dejte do zavařovacích pohárů. Nálev nechte ještě jednou svařit a pak jej zahustěte. Poté jej nalijte k dýni do sklenic a zavařovací sklenice uzavřete. Zavařovací sklenice se smí naplnit pouze do 1/3!

Dýni nechte zavařovat v zavařovacím automatu při 90 °C cca. 30 minut.

Karamelové hrušky

1,5 kg hrušek (tuhé/zralé)

150 g cukru

750 ml vody

Příprava

Hrušky oloupejte. Nakrájejte je na čtvrtky a odstraňte jádro s kostkami.

Na pánvi zkaramelizujte cukr. Nalijte vodu do pánve a vačte tak dlouho, dokud není cukr rozpuštěn.

Oloupané hrušky dejte do připravených zavařovacích sklenic.

Poté nalijte zkaramelizovaný a rozpuštěný cukr do sklenic tak, aby hrušky byly celkem v roztoku. Pod okrajem sklenic nechte trochu místa a sklenice dobře uzavřete.

Při 90 °C cca 30 minut nechte hrušky zavařovat v zavařovacím automatu.

Jahodová marmeláda

Odstraňte stonky a jahody umyjte. Poté jahody rozmačkejte na pyré. Posypte takto rozmačkané jahody želírovacím cukrem v poměru 1:1 (na 1000 g jahod 1000 g cukru). Nechte tuto jahodovou masu přes noc odstát a na druhý den vše dobře promíchejte.

Jahodovou masu dejte do zavařovacích sklenic (naplníte je pouze do 2/3) a zavařovací sklenice dobře uzavřete.

Jahody nechte zavařovat v zavařovacím automatu při 80 °C cca. 25 minut.

Likvidace přístroje




V žádném případě nevhazujte přístroj do běžného domovního odpadu. Tento výrobek podléhá evropské směrnici č. 2012/19/EU (WEEE, Waste Electrical and Electronic Equipment).

Nechte přístroj zlikvidovat ve schváleném sběrném dvoře nebo ve vašich komunálních sběrných surovinách. Dodržujte aktuálně platné předpisy. V případě pochybností se informujte ve sběrném dvoře.



Informace o možnostech likvidace vysloužilého výrobku Vám podá správa Vašeho obecního nebo městského úřadu.

Technická data

Přívod napětí	220 – 240 V ~ (střídavý proud), 50 Hz
Jmenovitý výkon	1 800 W
Objem	cca. 27 litrů
Teplotní rozsah	30 – 100 °C
Typ ochrany	IPX3 (Ochrana proti stříkající vodě)
	Všechny části tohoto přístroje, které přicházejí do styku s potravinami, jsou bezpečné pro potraviny.

Záruka společnosti Kompennass Handels GmbH

Vážená zákaznice, vážený zákazník,

na tento přístroj získáváte záruku v trvání 3 let od data zakoupení. V případě závad tohoto výrobku máte zákonná práva vůči prodejci výrobku. Tato zákonná práva nejsou omezena naší níže uvedenou zárukou.

Záruční podmínky

Záruční doba začíná plynout dnem nákupu. Dobře uschovejte pokladní doklad. Tento doklad je potřebný jako důkaz o koupi.

Pokud se do tří let od data zakoupení tohoto výrobku vyskytne vada materiálu nebo výrobní závada, pak Vám podle našeho uvážení výrobek zdarma opravíme, vyměníme nebo uhradíme kupní cenu. Předpokladem této záruky je, že bude během tříleté lhůty předložen vadný přístroj a doklad o koupi (pokladní doklad) a stručně se popíše, v čem závada spočívá a kdy se vyskytla.

Vztahuje-li se na závadu naše záruka, obdržíte zpět buď opravený nebo nový produkt. Opravou nebo výměnou výrobku nezačne plynout nová záruční doba.

Záruční doba a zákonné nároky vyplývající ze závad

Záručním plněním se záruční doba neprodlužuje. To platí i pro vyměněné a opravené součásti. Poškození nebo vady vyskytující se případně již při nákupu se musí oznámit ihned po vybalení. Po uplynutí záruční doby podléhají veškeré opravy zpoplatnění.

Rozsah záruky

Přístroj byl vyroben pečlivě podle přísných směrnic kvality a před expedicí byl svědomitě vyzkoušen.

Záruka se vztahuje na materiálové nebo výrobní vady. Tato záruka se nevztahuje na součásti výrobku, které jsou vystaveny běžnému opotřebení, a proto je lze považovat za spotřební díly, nebo na poškození křehkých součástí, jako jsou např. spínače, akumulátory nebo díly, které jsou vyrobeny ze skla.

Tato záruka zaniká, pokud je výrobek poškozen, nebyl řádně používán nebo udržován. Pro zajištění správného používání výrobku se musí přesně dodržovat všechny pokyny uvedené v návodu k obsluze. Účelům použití a úkonům, které se v návodu k obsluze nedoporučují nebo se před nimi varuje, je třeba se bezpodmínečně vyhnout.

Výrobek je určen pouze pro soukromé účely a ne pro komerční použití. Při nesprávném a neodborném používání, při použití násilí a při zásazích, které nebyly provedeny našimi autorizovanými servisními provozovny, záruční nároky zanikají.

Vyřízení v případě záruky

Pro zajištění rychlého Vaší žádosti postupujte podle následujících pokynů:

- Pro všechny dotazy mějte připraven pokladní lístek a číslo výrobku (např. IAN 123456_7890) jako doklad o koupi.
- Číslo výrobku naleznete na typovém štítku na výrobku, rytině na výrobku, na titulní straně návodu k obsluze (vlevo dole) nebo na nálepce na zadní nebo spodní straně výrobku.
- Pokud by se měly vyskytovat funkční vady nebo jiné závady, kontaktujte nejprve níže uvedené servisní oddělení **telefonicky** nebo **e-mailem**.
- Výrobek, zaevidovaný jako vadný výrobek pak můžete při přiložení dokladu o nákupu (pokladní lístek) a při uvedení, v čem spočívá vada a kdy k ní došlo, poslat výrobek pro Vás bez poštovného na adresu, kterou Vám oznámí servis.



Na webových stránkách www.lidl-service.com si můžete stáhnout tyto a mnoho dalších příruček, videí o výrobku a instalační software.

Pomocí kódu QR se dostanete přímo na stránku servisu Lidl (www.lidl-service.com) a můžete pomocí zadání čísla výrobku (IAN) 365675_2010 otevřít svůj návod k obsluze.

Servis



Servis Česko

Tel.: 800143873

E-Mail: kompernass@lidl.cz

IAN 365675_2010

Dovozce

Dbejte prosím na to, že následující adresa není adresou servisu. Kontaktujte nejprve uvedený servis.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NĚMECKO

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!

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

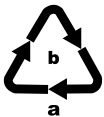
- ◆ Entnehmen Sie alle Teile des Gerätes und die Bedienungsanleitung aus dem Karton.
- ◆ Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.

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/Renekloden	85	30
Pfirsiche	85	30
Pflaumen/Zwetschgen	90	30
Quitten	95	30
Heidelbeeren	85	25

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

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

HINWEIS

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

Flüssigkeiten aufwärmen/warmhalten

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

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

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

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

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

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

ACHTUNG! SACHSCHADEN!


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

HINWEIS

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

Überhitzungsschutz

Dieses Gerät ist mit einem Überhitzungsschutz ausgestattet.

Zu einer Überhitzung kann es kommen, wenn sich zu wenig oder keine Flüssigkeit im Einkochautomat befindet. In diesem Fall erklingen Signaltöne und das Symbol „“ 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!

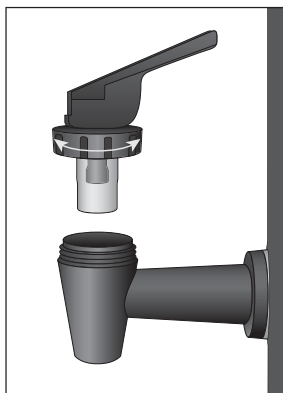
ACHTUNG! SACHSCHADEN!

-  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 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_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.kompernass.com

Információk állása · Stav informací

Stand der Informationen:

11/2020 · Ident.-No.: SEAD1800A1-112020-1

IAN 365675_2010

