

SILVERCREST®



ELECTRIC FRUIT PRESERVER & JAM MAKER SEAD 1800 A1

HR

APARAT ZA UKUHAVANJE

Upute za upotrebu

BG

УРЕД ЗА ВАРЕНЕ

Ръководство за експлоатация

DE AT CH

EINKOCHAUTOMAT

Bedienungsanleitung

RS

UREĐAJ ZA KONZERVIRANJE VOĆA

Uputstvo za upotrebu

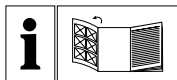
GR CY

ΑΥΤΟΜΑΤΟΣ ΒΡΑΣΤΗΡΑΣ ΜΕ ΒΡΥΣΑΚΙ

Οδηγίες χρήσης

IAN 365675_2010

HR RS
BG GR



HR

Prije nego što pročitate tekst, otvorite stranicu sa slikama i upoznajte se na osnovu toga sa svim funkcijama uređaja.

RS

Pre čitanja rasklopite stranu sa slikama te se upoznajte sa svim funkcijama uređaja.

BG

Преди да прочетете отворете страницата с фигурите и след това се запознайте с всички функции на уреда.

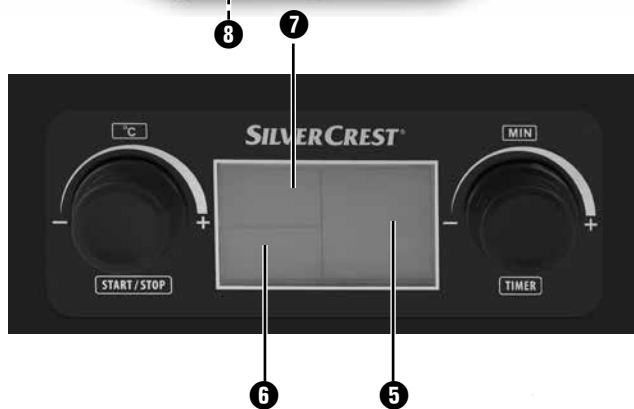
GR CY

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

DE AT CH

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

HR	Upute za upotrebu	Stranica	1
RS	Uputstvo za upotrebu	Strana	21
BG	Ръководство за експлоатация	Страница	41
GR/CY	Οδηγίες χρήσης	Σελίδα	63
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	85



Sadržaj

Uvod	2
Informacije o ovim uputama za uporabu	2
Autorsko pravo	2
Namjenska uporaba	2
Upozorenja	3
Sigurnosne napomene	4
Opseg isporuke	7
Upravljački elementi	7
Postavljanje i priključivanje	8
Raspakiranje	8
Zbrinjavanje ambalaže	8
Postavljanje uređaja i priprema za rad	9
Priprema namirnica/staklenki	10
Uporaba uređaja	10
Uključivanje i isključivanje uređaja	10
Ukuhavanje	11
Zagrijavanje / održavanje topline tekućina	13
Zaštita od pregrijavanja	14
Čišćenje i održavanje	14
Čišćenje slavine za točenje	15
Uklanjanje kamenca	15
Čuvanje	16
Recepti	16
Gruba jetrena kobasica	16
Slako-kisela bundeva	16
Karamelizirane kruške	17
Džem od jagoda	17
Zbrinjavanje uređaja	18
Tehnički podaci	18
Jamstvo tvrtke Kompennass Handels GmbH	19
Servis	20
Uvoznik	20



Prije prve uporabe pažljivo pročitajte upute za rukovanje i sačuvajte ih za kasniju uporabu. Ako uređaj dajete trećim osobama, priložite i ove upute.

Uvod

Informacije o ovim uputama za uporabu

Srdačno čestitamo na kupnji vašeg novog uređaja.

Time ste se odlučili za vrlo kvalitetan proizvod. Upute za uporabu predstavljaju sastavni dio ovog proizvoda. One sadrže važne napomene za sigurnost, rukovanje i zbrinjavanje. Prije uporabe proizvoda upoznajte se sa svim napomenama za rukovanje i svim sigurnosnim napomenama. Proizvod koristite isključivo na opisani način i u navedenim područjima uporabe. U slučaju predaje proizvoda trećim osobama, priložite i predajte i svu dokumentaciju.

Autorsko pravo

Ova je dokumentacija zaštićena autorskim pravima.

Svako umnožavanje, odnosno svako naknadno tiskanje, čak i djelomično, kao i reprodukcija slika, makar i u promijenjenom stanju, dopušteni su isključivo uz pisano odobrenje proizvođača.

Namjenska uporaba

Automat za ukuhavanje prikladan je za:

- Ukuhavanje
- Zagrijavanje i održavanje topline napitaka i njihovo točenje
- Zagrijavanje i održavanje topline kobasica i sl.
- Zagrijavanje i održavanje topline juha

Uređaj je namijenjen isključivo za privatnu uporabu i nije prikladan za gospodarske ili industrijske svrhe.

UPOZORENJE

Opasnost uslijed nenamjenske uporabe!

Uređaj može predstavljati opasnost u slučaju nenamjenske uporabe i/ili uporabe drugačije od opisane.

- ▶ Uređaj koristite isključivo u svrhu za koju je namijenjen.
- ▶ Poštujte postupke opisane u ovim uputama za uporabu.

Isključena su sva potraživanja bilo koje vrste za štete nastale nenamjenskom uporabom, nestručno obavljenim popravcima, neovlašteno izvršenim preinakama ili uporabom neodobrenih rezervnih dijelova.

Rizik snosi isključivo sam korisnik.

Upozorenja

U ovim uputama za uporabu korištena su sljedeća upozorenja:

OPASNOST

Upozorenje ovog stupnja opasnosti označava prijeteću opasnu situaciju.

Ako ne izbjegnute opasnu situaciju, ona može dovesti do smrti ili do teških ozljeda.

- ▶ Slijedite naputke navedene u ovom upozorenju kako biste izbjegli opasnost od smrtnog slučaja ili teških ozljeda osoba.

UPOZORENJE

Upozorenje ovog stupnja opasnosti označava moguću opasnu situaciju.

Ako ne izbjegnute opasnu situaciju, može doći do ozljeda.

- ▶ Slijedite naputke navedene u ovom upozorenju kako biste izbjegli ozljede.

POZOR

Upozorenje ovog stupnja opasnosti označava mogućnost materijalne štete.

Ako ne izbjegnute opasnu situaciju, može doći do materijalne štete.

- ▶ Slijedite naputke navedene u ovom upozorenju kako biste izbjegli materijalnu štetu.

NAPOMENA

- ▶ Napomena označava dodatne informacije za jednostavnije rukovanje uređajem.

Sigurnosne napomene

U ovom se poglavlju nalaze važne sigurnosne napomene za rukovanje uređajem.

Ovaj uređaj zadovoljava propisane sigurnosne odredbe.

Nepravilna uporaba može uzrokovati ozljede i materijalnu štetu.

Za sigurno rukovanje uređajem pridržavajte se sljedećih sigurnosnih napomena:

OPASNOST! STRUJNI UDAR!

- ▶ Prije uporabe provjerite uređaj kako biste ustanovili eventualna vidljiva vanjska oštećenja. Ne koristite oštećen uređaj ili uređaj koji je pao.
- ▶ Oštećene mrežne utikače i kabele obavezno mora zamijeniti ovlašteno stručno osoblje ili servis za kupce kako bi se izbjegao nastanak opasnosti.
- ▶ Popravke uređaja smiju obavljati isključivo ovlaštena stručna poduzeća ili servis za kupce. Nestručno izvedeni popravci mogu prouzročiti opasnosti za korisnika. Osim toga, u tom se slučaju gubi i pravo na jamstvo.
- ▶ Pazite da postolje s električnim priključcima nikada ne dođe u dodir s vodom! Ostavite postolje da se do kraja osuši, ako je slučajno navlaženo.
- ▶ Pazite da naponski kabel nikada ne bude vlažan ili mokar dok uređaj radi. Kabel postavite tako da se ne može prignječiti ili na drugi način oštetiti.
- ▶ Nakon uporabe uređaja uvijek izvucite mrežni utikač iz utičnice. Samo isključivanje uređaja nije dovoljno, jer je u uređaju još uvijek prisutan mrežni napon sve dok se mrežni utikač nalazi u utičnici.
- ▶ Pazite da mrežni kabel ne dođe u dodir s vrućim dijelovima uređaja.

⚠ UPOZORENJE! OPASNOST OD OZLJEDA!

- ▶ Djeca od navršениh 8 godina kao i osobe sa smanjenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima ili nedostatkom iskustva i/ili znanja uređaj smiju koristiti ako su pod nadzorom, ili ako su primile i shvatile upute o uporabi uređaja, kao i opasnosti koje proizlaze iz uporabe uređaja.
- ▶ Djeca se ne smiju igrati uređajem.
- ▶ Čišćenje i održavanje koje provodi korisnik ne smiju obavljati djeca ako nisu navršila 8 godina i ako nisu pod nadzorom.
- ▶ Djecu mlađu od 8 godina treba držati podalje od uređaja i priključnog voda.
- ▶ Djecu treba nadzirati kako bi se osiguralo da se ne igraju uređajem.
- ▶ Iz uređaja mogu izlaziti oblaci vruće pare. Osim toga se posuda prilikom rada uređaja jako zagrijava. Zbog toga nosite kuhinjske rukavice. Uređaj držite samo za toplinski izolirane ručke.
- ▶ Pazite da uređaj stoji stabilno i okomito prije nego ga uključite.
- ▶ Automat za ukuhavanje nakon zagrijavanja više ne pomičite!
- ▶ Može doći do prskanja ključajuće vode, ako prepunite posudu za vodu.
- ▶ Površina grijača nakon uporabe još uvijek sadrži preostalu toplinu.
- ▶ Tekućina se ne smije prelijevati na utični spoj uređaja.
- ▶ U slučaju pogrešne primjene može doći do ozljeda! Uređaj uvijek koristite u svrhe za koje je namijenjen!

POZOR! OŠTEĆENJE PROIZVODA!

- ▶ Neispravni dijelovi smiju se zamjenjivati isključivo originalnim zamjenskim dijelovima. Samo kod takvih dijelova zajamčeno je ispunjavanje sigurnosnih zahtjeva.
- ▶ Pazite da uređaj, mrežni kabel ili mrežni utikač ne dođu u dodir s izvorima topline kao što su ploče štednjaka ili otvoreni plamen.
- ▶ Ne koristite vanjski uklopni sat ili posebne sustave za daljinsko upravljanje uređajem.
- ▶ Uređaj za vrijeme rada nikada ne ostavljajte bez nadzora.
- ▶ Uređaj se ne smije čistiti mlazom vode.

NAPOMENA

- ▶ Tijekom jamstvenog razdoblja uređaj smiju popravljati samo službe za kupce koje je za to ovlastio proizvođač. U protivnom se u slučaju naknadne štete gubi pravo na jamstvo.

Opasnost – strujni udar!

Oprez! **Upozorenje:**

Mogućnost strujnog udara ! Ne otvarati kućište proizvoda !

Opseg isporuke

Uređaj se standardno isporučuje sa sljedećim sastavnim dijelovima:

- Aparat za ukuhavanje
- Rešetka za ukuhavanje
- Poklopac
- Upute za uporabu

NAPOMENA

- ▶ Provjerite cjelovitost opsega isporuke i provjerite postoje li na uređaju vidljiva oštećenja.
- ▶ U slučaju nepotpune isporuke ili štete uzrokovane nedostatnim pakiranjem, kao i štete nastale prilikom transporta, nazovite dežurnu liniju servisne službe (vidi poglavlje **Servis**).

Upravljački elementi

- 1 Poklopac
- 2 Toplinski izolirane ručke
- 3 Okretni regulator „Minute“ (MIN) i istovremeno tipka TIMER
- 4 Rešetka za ukuhavanje
- 5 Prikaz „Minute“ (MIN)
- 6 Prikaz „trenutna temperatura“ (CURRENT TEMP)
- 7 Prikaz „postavljena temperatura“ (SET TEMP)
- 8 Namatač za kabel
- 9 Okretni regulator „Temperatura“ (°C) i istovremeno tipka START/STOP
- 10 Slavina za točenje
- 11 Poluga za točenje

Postavljanje i priključivanje

Raspakiranje

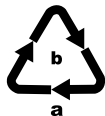
- ◆ Sve dijelove uređaja i upute za rukovanje izvadite iz kutije.
- ◆ Odstranite svu ambalažu.

Zbrinjavanje ambalaže

Ambalaža štiti uređaj od transportnih oštećenja. Materijali ambalaže odabrani su prema ekološkim načelima i načelima zbrinjavanja te se stoga mogu reciklirati.



Povrat ambalaže u kružni tok materijala štedi sirovine i smanjuje nakupljanje otpada. Ambalažu koja vam više nije potrebna zbrinite u skladu s važećim lokalnim propisima.



Pazite na oznake na različitim materijalima ambalaže i po potrebi ih zbrinite odvojeno. Materijali ambalaže označeni su kraticama (a) i brojkama (b) sljedećeg značenja:

- 1-7: Plastika,
- 20-22: Papir i karton,
- 80-98: Kompozitni materijali.

NAPOMENA

- Po mogućnosti sačuvajte originalno pakiranje za vrijeme trajanja prava na jamstvo kako biste uređaj u slučaju korištenja prava na jamstvo mogli uredno zapakirati.

Postavljanje uređaja i priprema za rad

- Mrežni kabel do kraja odmotajte s namatača za kabel ❶.
- Uređaj postavite na ravnu podlogu koja nije skliska. Pazite da je mrežna utičnica lako dostupna.
- Očistite uređaj na način opisan u poglavlju „Čišćenje i održavanje“.
- Mrežni utikač utaknite u utičnicu. Zaslon svijetli i oglašava se zvučni signal.

POZOR! OŠTEĆENJE PROIZVODA!

- ▶ Uređaj nikada ne pogonite ako je prazan! Uređaj se može nepopravljivo oštetiti!

⚠ UPOZORENJE! OPASNOST OD OZLJEDA!

- ▶ Uređaj kada je vruć držite samo za ručke ❷. Opasnost od opekлина!
- Ulijte oko 5 litara vode u uređaj i pustite uređaj da kuha 20 minuta na temperaturi od 100 °C (vidi odlomak „Uključivanje i isključivanje uređaja“). Ovu vodu izlijte nakon prokuhavanja.

NAPOMENA

- ▶ Prilikom prvog puštanja u rad uslijed naslaga uzrokovanih proizvodnjom može doći do laganog razvijanja dima i mirisa. To je potpuno bezopasno i nestaje nakon kratkog vremena. Osigurajte dostatno prozračivanje, primjerice otvorite prozor.

Priprema namirnica/staklenki

Za spremanje/ukuhavanje najbolje koristite staklenke s gumenim prstenom i kopčama. Staklenke za namirnice ne smiju biti oštećene.

- 1) Staklenke za namirnice po mogućnosti trebaju biti očišćene od klica i bakterija, jer se u protivnom namirnice mogu prije vremena pokvariti. Staklenke najbolje prije punjenja namirnicama prokuhajte približno 5–7 minuta.
- 2) Kako biste namirnice napunili u staklenke, po mogućnosti koristite lijevak. Rubovi staklenki moraju obavezno biti čisti kada staklenku zatvarate.
- 3) Nakon punjenja staklenke zatvorite što je brže moguće:
 - Postavite gumeni prsten na rub staklenke i stakleni poklopac postavite na staklenku. Gumeni prsten se nalazi između.
 - Pričvrstite stakleni poklopac kopčama za zatvaranje: kopče za zatvaranje postavite tako da leže jedna nasuprot drugoj.

Staklenke za namirnice sada su spremne za ukuhavanje.

Uporaba uređaja

Uključivanje i isključivanje uređaja

- 1) Pomoću okretnog regulatora „Temperatura“ **4** namjestite željenu temperaturu. Temperaturu možete postaviti u koracima od po 1 °C. Svakih 5 °C oglašava se signalni zvuk. Postavljena temperatura prikazuje se na prikazu „postavljena temperatura“ **7**.
- 2) Željeno vrijeme ukuhavanja u minutama podesite pomoću okretnog regulatora „Minute“ **3**. Vrijeme možete postaviti u koracima od po 1 minute. Svakih 5 minuta oglašava se zvučni signal. Podešeno vrijeme prikazuje se na prikazu „Minute“ **5**.

NAPOMENA

- Pozadinsko osvjetljenje zaslona automatski se isključuje oko 5 minuta nakon zadnjeg aktiviranja okretnog regulatora ako ne pokrenete postupak zagrijavanja. Postavke su na zaslonu međutim i dalje vidljive. Aktiviranjem jednog od okretnih regulatora pozadinsko osvjetljenje zaslona se ponovo uključuje.

- 3) Pritisnite tipku Zagrijavanje START/STOP **9**. Počinje zagrijavanje. Zagrijavanje se signalizira tekućom trakom „||||||“. Na prikazu „trenutna temperatura“ **6** prikazuje se trenutna temperatura zagrijavanja. Čim se zagrijavanje završi, oglašavaju se signalni zvuci, na zaslonu se prikazuje „X“ i postavljeno vrijeme se počinje odbrojavati na prikazu „Minute“ **5**.

NAPOMENA

- ▶ Pozadinsko osvjjetljenje zaslona trajno svijetli dok uređaj radi.

Čim postavljeno vrijeme istekne, oglašavaju se signalni zvuci. Uređaj se isključuje. „X“ i „|||||“ se gase na zaslonu.

NAPOMENA

- ▶ Za prekid postupka zagrijavanja ili postupka ukuhavanja, pritisnite tipku Zagrijavanje START/STOP ⑨.

4) Kada uređaj ne koristite, uvijek izvucite utikač iz mrežne utičnice.

Ukuhavanje

NAPOMENA

- ▶ Pod ukuhavanjem se podrazumijeva konzerviranje namirnica djelovanjem topline. Ovisno o vrsti i količini namirnica koje se ukuhavaju, razlikujemo postupke steriliziranja i pasteriziranja. Prilikom steriliziranja, namirnice se zagrijavaju na najmanje 100 °C. Prilikom pasteriziranja, temperatura zagrijavanja je 80 °C. Za uporabu u domaćinstvima, dostatna je pasterizacija. U tu svrhu potrebne staklenke za ukuhavanje s vijčanim poklopcem ili s poklopcima s gumenim prstenom.

NAPOMENA

- ▶ Konzervirajte samo svježije namirnice. Prezrelo voće i povrće nije pogodno za ukuhavanje.
- ▶ Pazite na čistoću staklenki za ukuhavanje! Staklenke najbolje prije punjenja namirnicama prokuhajte približno 5–7 minuta. Time ćete uništiti sve klice i bakterije.

- 1) Rešetku za ukuhavanje ④ postavite u automat za ukuhavanje. Pazite da rešetka za ukuhavanje ④ ne dodiruje senzor temperature u unutrašnjosti uređaja.
- 2) Napunjene i dobro zatvorene staklenke za ukuhavanje stavite na rešetku za ukuhavanje ④. Po potrebi staklenke stavite jednu na drugu.
- 3) U automat za ukuhavanje ulijte toliko vode da su gornje staklenke do 3/4 uronjene u vodu. Pritom, međutim, ne smijete prekoračiti oznaku MAX. Obratite pozornost na to da staklenke u donjem redu budu dobro zatvorene, tako da voda ne može prodrijeti u njih.
- 4) Automat za ukuhavanje zatvorite poklopcem ①.

⚠ UPOZORENJE! OPASNOST OD OZLJEDA!

- ▶ Uređaj kada je vruć držite samo za ručke ②. Opasnost od opekлина!

- 5) Pomoću okretnog regulatora „Temperatura“ **9** namjestite željenu temperaturu. Prilikom odabira temperature ravnajte se prema sljedećoj tablici:

Meso	Temperatura u °C	Vrijeme u minutama
Pečenje u komadu (zapečeno)	100 (MAX)	85
Mesna juha	100 (MAX)	60
Divljač/perad (zapečena)	100 (MAX)	75
Gulaš (zapečen)	100 (MAX)	75
Mljeveno meso / smjesa za kobasice (sirovo)	100 (MAX)	110

Voće	Temperatura u °C	Vrijeme u minutama
Jabuke meke / tvrde	85	30/40
Kaša od jabuka	90	30
Višnje	80	30
Kruške meke / tvrde	90	30/80
Jagode / kupine	80	25
Rabarbara	95	30
Maline / ogrozđ	80	30
Crni ribiz / brusnice	90	25
Marellice	85	30
Šljive zelene / žute	85	30
Breskve	85	30
Šljive / bistrice	90	30
Dunje	95	30
Borovnice	85	25

Povrće	Temperatura u °C	Vrijeme u minutama
Cvjetača	100 (MAX)	90
Šparoge	100 (MAX)	120
Grašak	100 (MAX)	120
Krastavci	85	30
Mrkva	100 (MAX)	90
Bundeve	90	30
Korabica	100 (MAX)	95

Povrće	Temperatura u °C	Vrijeme u minutama
Celer	100 (MAX)	110
Prokulice / crveni kupus	100 (MAX)	110
Gljive	100 (MAX)	110
Mahunarke	100 (MAX)	120
Rajčica / pasirana rajčica	90	30

NAPOMENA

- ▶ Vremena navedena u tablici odnose se na stvarno vrijeme ukuhavanja. Vrijeme dakle započinje teći tek kada automat za ukuhavanje postigne podešenu temperaturu. Ako je uređaj pun, zagrijavanje može potrajati i do 90 minuta!

- U tablici navedeno vrijeme ukuhavanja postavite pomoću okretnog regulatora „Minute“ ③.
- Pokrenite uređaj pritiskom na tipku Zagrijavanje START/STOP ⑨. Oglašavaju se signalni zvukovi i započinje zagrijavanje. Čim se zagrijavanje završi, oglašavaju se signalni zvuci, na zaslonu se prikazuje „X“ i postavljeno vrijeme se počinje odbrojavati na prikazu „Minute“ ⑤. Kada postavljeno vrijeme ukuhavanja istekne, oglašavaju se signalni zvuci. Uređaj se isključuje. „X“ i „|||||“ se gase na zaslonu.
- Pod slavinu za točenje ⑩ postavite posudu otpornu na visoke temperature i pritisnite polugu za točenje ① prema dolje. Voda istječe.
- Kada vruća voda istekne, staklenke za ukuhavanje ostavite da se ohlade.

Zagrijavanje / održavanje topline tekućina

POZOR! OŠTEĆENJE PROIZVODA!

- ▶ Tekućine napunite najviše do oznake MAX! U protivnom može doći do izlijevanja tekućine!

- Automat za ukuhavanje napunite tekućinom (primjerice kuhanim vinom ili kakaom).
- Stavite poklopac ① na automat za ukuhavanje.

⚠ UPOZORENJE! OPASNOST OD OZLJEDA!

- ▶ Uređaj kada je vruć držite samo za ručke ②. Opasnost od opekлина!

- Pomoću okretnog regulatora „Temperatura“ ⑨ namjestite željenu temperaturu.
- Pritisnite tipku TIMER ③. Na zaslonu se prikazuje „∞“. Nije potrebno postaviti vrijeme ukuhavanja. Uređaj zagrijava sve dok ga ne isključite.
- Tekućine redovito promiješajte kako bi se toplina ravnomjerno raspodjelila.
- Kada se postigne željena temperatura, oglašavaju se signalni zvuci.

Tekućine bez krutih sastojaka možete točiti kroz slavinu za točenje 10:

POZOR! OŠTEĆENJE PROIZVODA!

- ▶ Ne točite tekućine s krutim sastojcima, kao što su juhe i sl. Kruti sastojci će začepiti slavinu za točenje 10!
- 1) Pod slavinu za točenje 10 stavite čašu ili sl. i pritisnite polugu za točenje 11 prema dolje, dok kroz slavinu za točenje 10 ne isteče tekućina.
- 2) Kada se u čaši nalazi željena količina tekućine, otpustite polugu za točenje 11. Slavina za točenje 10 ponovno je zatvorena.

NAPOMENA

- ▶ U automatu za ukuhavanje možete održavati i toplinu variva. Variva redovito promiješajte, u protivnom će zagorjeti na dnu uređaja.

Zaštita od pregrijavanja

Ovaj je uređaj opremljen zaštitom od pregrijavanja.

Do pregrijavanja može doći ako se u automatu za ukuhavanje nalazi pre malo tekućine ili u njemu uopće nema tekućine. U tom se slučaju oglašavaju zvučni signali i na zaslonu treperi simbol „U”. U tom slučaju odmah napunite tekućinom.


Ako se ne napuni tekućina, uređaj će se isključiti nakon 5 minuta. Čim napunite tekućinu, uređaj možete ponovno pokrenuti.

Čišćenje i održavanje

⚠ UPOZORENJE! OPASNOST OD OZLJEDA!

- ▶ Prije svakog čišćenja izvucite mrežni utikač iz mrežne utičnice! U protivnom postoji opasnost od strujnog udara!
- ▶ Uređaj prije čišćenja ostavite da se ohladi. Opasnost od opekline!

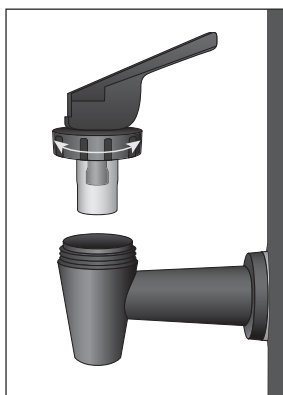
POZOR! OŠTEĆENJE PROIZVODA!

-  Uređaj nikada ne uranjajte u vodu ili u druge tekućine! U protivnom će se uređaj nepopravljivo oštetiti!
- ▶ Uređaj se ne smije čistiti mlazom vode.
- ▶ Ne koristite abrazivna ili nagrizajuća sredstva za čišćenje. Takva sredstva mogu nagristi površinu i nepopravljivo oštetiti uređaj.
- Uređaj čistite lagano navlaženom krpom. U slučaju tvrdokornih onečišćenja, na krpu dodajte blago sredstvo za pranje posuđa.
- Zaslon čistite mekom krpom koja ne pušta dlačice.
- Rešetku za ukuhavanje 4 operite u blagoj otopini deterdženta za pranje posuđa i isperite čistom vodom.

Čišćenje slavine za točenje

Za temeljito čišćenje slavine za točenje ⑩ možete odvrnuti polugu za točenje ⑪. Slavinu za točenje ⑩ nije moguće odvrnuti, jer bi u protivnom moglo doći do problema s brtvljenjem.

- 1) Polugu za točenje ⑪ odvrnite sa slavine za točenje ⑩ u smjeru suprotnom od kazaljke na satu.
- 2) Polugu za točenje ⑪ uronite u blagu otopinu deterdženta za pranje posuđa i pomičite tamo-amo.
- 3) Isperite je čistom vodom.
- 4) Da biste očistili slavinu za točenje ⑩ pustite da kroz nju teče blaga otopina deterdženta za pranje posuđa. U slučaju tvrdokornih onečišćenja, unutrašnjost slavine za točenje ⑩ možete očistiti četkom za lule.
- 5) Nakon toga pustite da kroz slavinu za točenje ⑩ protječe čista voda.
- 6) Polugu za točenje ⑪ ponovno u smjeru kazaljke na satu navrnite na slavinu za točenje ⑩.



Uklanjanje kamenca

Naslage kamenca na dnu uređaja uzrokuju gubitak energije i utječu na vijek trajanja uređaja.

Odstranite naslage kamenca u uređaju, čim ih uočite.

- 1) Koristite komercijalno dostupno sredstvo za uklanjanje kamenca. Postupite na način opisan u uputama sredstva za uklanjanje kamenca.
- 2) Nakon odstranjivanja kamenca uređaj isperite velikom količinom čiste vode.

NAPOMENA

- U slučaju manjih naslaga uglavnom je dovoljno unutrašnjost uređaja obrisati krpom prethodno natopljenom octom. Nakon toga uređaj isperite čistom vodom i osušite ga.

Čuvanje

Mrežni kabel omotajte oko namatača kabela **8** i mrežni utikač utaknite u držač utikača na sredini dna uređaja.

Automat za ukuhavanje čuvajte na suhom mjestu.

Recepti

Gruba jetrena kobasica

- 2 kg svinjskog trbuha sa slaninom
- 500 g svinjske jetre
- 500 g luka
- 100 g svinjske masti
- 2 čajne žličice pimenta u prahu
- 1 jušna žlica suhog timijana i mažurana
- 1 čajna žličica bijelog papra
- 1 jušna žlica soli

Priprema

Svinjski trbuh kuhajte 1,5 sata u slanoj vodi i nakon toga ostavite da se ohladi u vodi.

Potom usitnite kroz stroj za mljevenje mesa s pločom s rupama srednje veličine. Jetru usitnite koristeći ploču s finim rupama.

Luk narežite na kockice pa staklasto propirjajte na masti. Dodajte meso, jetru, začine i 1/4 litre juhe od svinjskog trbuha pa energično promiješajte. Smjesu odmah punite u pripremljene staklenke. Napunite samo 1/3 staklenke!

Staklenke ukuhajte oko 2 sata na oko 98 °C.

Ovaj recept možete prilagoditi na različite načine: primjerice, možete dodati razno začinsko bilje, češnjak ili kockice šunke.

Slako-kisela bundeva

- 2 kg bundeve
- 1/2 l octa
- 1 l vode
- 1/4 l vinskog octa
- 1 kg šećera
- sok i korica jednog limuna
- komad đumbira (svježi đumbir narezan na kriške)
- štapic cimeta
- nekoliko klinčića

Priprema

Prepolovite bundevu i uklonite sredinu. Ogulite bundevu i narežite na sitne kocke. Izvažite kocke bundeve i operite ih. U posudi ih prelijte razrijeđenim octom (na 2 kilograma bundeve 1/2 litre octa i 1 litra vode). Kockice bundeve ostavite da tako odstoje 12 sati. Sljedeći dan izlijte vodu i ostavite kockice bundeve da se dobro ocijede.

Pripremite juhu:

1/4 litre vinskog octa, 1 kilogram šećera, sok i koricu 1 limuna, 1 komad (kocku) na kriške narezanog, svježeg đumbira – eventualno umjesto toga 1/2 čajne žličice đumbira u prahu, 1 štapić cimeta, nekoliko klinčića (otprilike punu jušnu žlicu, eventualno umjesto toga mljevenog).

Zakuhajte juhu i u tome staklasto skuhaite kocke bundeve.

Kocke bundeve napunite u staklenke za ukuhavanje. Juhu ponovno zakuhajte i zgusnite. Prelijte preko kockica bundeve i zatvorite staklenke za ukuhavanje. Staklenke za ukuhavanje smiju biti napunjene smo do 1/3!

Bundevu ukuhajte u automatu za ukuhavanje na 90 °C otprilike 30 minuta.

Karamelizirane kruške

1,5 kg kruški (čvrste/zrele)

150 g šećera

750 ml vode

Priprema

Ogulite kruške. Narežite na četvrtine i uklonite sredinu s košticama.

U tavi karamelizirajte šećer. Ulijte vodu u tavu i kuhaite sve dok se šećer ne otopi.

Kruške napunite u pripremljene staklenke.

Karamelizirani sirup ulijte u staklenke tako da prekrije kruške. Ostavite malo mjesta do ruba staklenke i dobro ih zatvorite.

Kruške ukuhajte u automatu za ukuhavanje na 90 °C otprilike 30 minuta.

Džem od jagoda

Uklonite peteljke i operite jagode. Napravite pire od jagoda. Posipajte šećerom za želiranje 1:1 (na 1000 g jagoda 1000 g šećera). Ostavite preko noći i zatim promiješajte.

Jagode punite u staklenke (samo do 2/3) i staklenke dobro zatvorite.

Jagode ukuhajte u automatu za ukuhavanje na 80 °C otprilike 25 minuta.

Zbrinjavanje uređaja




Uređaj nikako ne smijete baciti s običnim kućnim otpadom. Ovaj proizvod podliježe europskoj direktivi 2012/19/EU-WEEE (Waste Electrical and Electronic Equipment).

Uređaj zbrinite preko ovlaštenog poduzeća za zbrinjavanje ili preko vaše komunalne ustanove za zbrinjavanje otpada. Poštujte trenutno važeće propise. U slučaju dvojbe obratite se mjesnom poduzeću za zbrinjavanje otpada.



O mogućnostima zbrinjavanja starih uređaja možete se raspitati u gradskom ili općinskom poglavarstvu.

Tehnički podaci

Napajanje	220 - 240 V ~ (izmjenična struja), 50 Hz
Nazivna snaga	1800 W
Kapacitet	oko 27 litara
Temperaturno područje	30 - 100 °C
Vrsta zaštite	IPX3 (Zaštita od prskanja vodom)
	Svi dijelovi ovog uređaja koji dolaze u dodir s namirnicama su prehrambeno sigurni.

Jamstvo tvrtke Kompennass Handels GmbH

Poštovani kupci,

Za ovaj uređaj odobrava se jamstvo u trajanju od 3 godine od datuma kupnje. U slučaju nedostataka ovoga proizvoda, Vama pripadaju zakonska prava na teret prodavača proizvoda. U nastavku izloženo jamstvo ne ograničava ova zakonska prava.

Uvjeti jamstva

Jamstveni rok započinje danom kupnje. Molimo, sačuvajte račun. Potreban je kao dokaz o kupnji.

Ako u roku od tri godine od datuma kupnje ovog proizvoda nastupi greška na materijalu ili tvornička greška proizvod će biti - po našem izboru - za Vas besplatno popravljen ili zamijenjen, ili će Vam se vratiti novac. Za takvo ispunjenje jamstvene obveze potrebno je unutar trogodišnjeg roka predočiti uređaj s nedostatkom i dokaz o kupnji (račun), te pisanim putem ukratko opisati u čemu se sastoji greška proizvoda i kada se pojavila.

Ako je kvar pokriven našim jamstvom, poslat ćemo Vam popravljen ili novi proizvod. Popravkom ili zamjenom proizvoda ne započinje novi jamstveni rok.

Jamstveni rok i zakonsko pravo u slučaju nedostataka

Korištenje prava na jamstvo ne produžuje jamstveni rok. To vrijedi i za zamijenjene i popravljene dijelove. Štete i nedostatke koji eventualno postoje već prilikom kupnje treba javiti neposredno nakon raspakiranja. Nakon isteka jamstvenog roka izvršeni popravci se naplaćuju.

Opseg jamstva

Uređaj je pažljivo proizveden sukladno strogim smjernicama u pogledu kvalitete i prije isporuke brižljivo provjeren.

Ovo jamstvo vrijedi za greške u materijalu i izradi. Ovo jamstvo ne pokriva dijelove proizvoda koji su izloženi uobičajenom habanju i stoga se smatraju dijelovima brzog habanja ili za štetu lomljivih dijelova, npr. prekidača, akumulatora ili dijelova koji su proizvedeni iz stakla.

Ovo jamstvo propada ako je proizvod oštećen, i ako nije stručno korišten ili servisiran. Za stručno korištenje proizvoda potrebno je točno poštivati sve naputke navedene u uputama za uporabu. Uporabne namjene i radnje, koje se u uputama ne preporučuju ili na koje se upozorava, obavezno se moraju izbjegavati.

Proizvod je namijenjen isključivo za privatnu, nekomercijalnu uporabu. Jamstvo prestaje vrijediti u slučaju zlorabe, nenamjenskog korištenja, primjene sile i zahvata na uređaju koje nije obavila za to ovlaštena podružnica servisa.

Realizacija u slučaju jamstvenog zahtjeva

Kako bismo zajamčili brzu obradu Vašeg zahtjeva, molimo slijedite sljedeće napomene:

- Molimo Vas da za sve upite u pripravnosti držite blagajnički račun i broj artikla (npr. IAN 123456_7890) kao dokaz o kupnji.
- Broj artikla možete pronaći na tipskoj pločici na proizvodu, u obliku gravure na proizvodu, na naslovnoj stranici uputa za uporabu (dolje lijevo) ili u obliku naljepnice na stražnjoj ili donjoj strani proizvoda.
- Ako dođe do smetnji u radu ili drugih nedostataka, najprije **telefonski** ili **preko elektronske pošte** kontaktirajte servisni odjel naveden u nastavku.
- Proizvod registriran kao neispravan onda možete zajedno s priloženim dokazom o kupnji (blagajnički račun) i s opisom nedostatka i kada se pojavio, besplatno poslati na dobivenu adresu servisa.



Na stranici www.lidl-service.com možete preuzeti ove i mnoge druge priručnike, videosnimke o proizvodu i softver za instalaciju.

S ovim QR kodom, možete otići izravno na Lidl servisnu stranicu (www.lidl-service.com) i otvoriti upute za uporabu unosom broja artikla (IAN) 365675_2010.

Servis



Servis Hrvatska

Tel.: 0800 777 999

E-Mail: kompernass@lidl.hr

IAN 365675_2010

Uvoznik

Molimo obratite pozornost na to, da adresa navedena u nastavku nije adresa servisa. Najprije kontaktirajte navedenu ispostavu servisa.

Lidl Hrvatska d.o.o. k.d.,
Ulica kneza Ljudevita Posavskog 53,
HR-10410 Velika Gorica, Hrvatska

Proizvođač:

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NJEMAČKA

www.kompernass.com

Sadržaj

Uvod	22
Informacije o ovom uputstvu za upotrebu	22
Autorsko pravo	22
Namenska upotreba	22
Upozorenja	23
Bezbednosne napomene	24
Obim isporuke	27
Upravljački elementi	27
Postavljanje i priključivanje	28
Raspakivanje	28
Odlaganje ambalaže	28
Postavljanje aparata i priprema za rad	29
Namirnice/priprema tegli	30
Korišćenje aparata	30
Uključivanje i isključivanje aparata	30
Kuvanje na pari	31
Zagrevanje tečnosti/održavanje toplote	33
Zaštita od pregrevanja	34
Čišćenje i nega	34
Čišćenje slavine za točenje	35
Skidanje kamenca	35
Čuvanje	36
Recepti	36
Gruba džigernjača	36
Slatko-kisela bundeva	36
Karamelizirane kruške	37
Džem od jagoda	37
Odlaganje aparata	38
Tehnički podaci	38
Garancija i garantni list	39



Pažljivo pročitajte uputstvo za upotrebu pre prve upotrebe i čuvajte ga za kasniju upotrebu. Predajte ga prilikom prosleđivanja aparata trećim licima.

Uvod

Informacije o ovom uputstvu za upotrebu

Čestitamo Vam na kupovini Vašeg novog aparata.

Time ste se odlučili za savremen i kvalitetan proizvod. Uputstvo za upotrebu je sastavni deo ovog proizvoda. Ono sadrži važne napomene o bezbednosti, upotrebi i odlaganju. Pre korišćenja proizvoda, upoznajte se sa svim napomenama vezanim za rukovanje i bezbednost. Koristite proizvod samo na opisani način i u navedene svrhe. Predajte svu dokumentaciju prilikom prosleđivanja proizvoda trećim licima.

Autorsko pravo

Ova dokumentacija je zaštićena autorskim pravom.

Svako umnožavanje odn. preštampavanje, čak i delimično, kao i prosleđivanje slika, i u izmenjenom obliku, dozvoljeno je samo uz pisanu saglasnost proizvođača.

Namenska upotreba

Parokuvač je pogodan za:

- kuvanje na pari
- grejanje i održavanje toplote napitaka i njihovo vađenje
- grejanje i održavanje toplote viršli i sl.
- grejanje i održavanje toplote supa

Aparat je isključivo namenjen za korišćenje u domaćinstvu i nije dizajniran u komercijalne ili industrijske svrhe.

UPOZORENJE

Opasnost usled nenamenske upotrebe!

Od aparata mogu da proizađu opasnosti prilikom nenamenske upotrebe i/ili drugačije upotrebe.

- ▶ Koristite aparat isključivo za namensku upotrebu.
- ▶ Pridržavajte se postupaka koji su opisani u ovom uputstvu za upotrebu.

Isključena su potraživanja bilo koje vrste zbog oštećenja usled nenamenske upotrebe, nestručnih popravki, nedozvoljenih preduzetih izmena ili korišćenja neodobrenih rezervnih delova.

Rizik snosi isključivo korisnik.

Upozorenja

U ovom uputstvu za upotrebu se koriste sledeća upozorenja:

OPASNOST

Napomena upozorenja ovog stepena opasnosti označava preteću opasnu situaciju.

Opasna situacija može da dovede do smrti ili teških povreda, ako se ne izbegne.

- ▶ Sledite uputstva u ovom upozorenju, da bi se izbegla opasnost od smrti ili teških povreda.

UPOZORENJE

Upozorenje ovog stepena opasnosti označava moguću opasnu situaciju.

Opasna situacija može da dovede do povreda, ako se ne izbegne.

- ▶ Sledite uputstva u ovom upozorenju da bi se izbegle telesne povrede.

PAŽNJA

Napomena upozorenja ovog stepena opasnosti označava moguću materijalnu štetu.

Opasna situacija može da dovede do materijalnih šteta, ako se ne izbegne.

- ▶ Sledite uputstva u ovom upozorenju da bi se izbegla materijalna šteta.

NAPOMENA

- ▶ Napomena označava dodatne informacije koje olakšavaju rukovanje uređajem.

Bezbednosne napomene

U ovom poglavlju se nalaze važne bezbednosne napomene u vezi sa rukovanjem aparatom.

Ovaj aparat je u skladu sa propisanim bezbednosnim odredbama. Nestručna upotreba može da dovede do telesnih povreda i materijalnih šteta.

Pridržavajte se sledećih bezbednosnih napomena za bezbedno rukovanje aparatom:

OPASNOST OD ELEKTRIČNOG UDARA!

- ▶ Kontrolišite aparat pre upotrebe na spoljna vidljiva oštećenja. Ne puštajte u rad aparat koji je oštećen ili je pao.
- ▶ U svrhu izbegavanja opasnosti, pobrinite se da ovlašćeno stručno osoblje što pre zameni oštećeni mrežni utikač ili električni kabl ili se obratite korisničkom servisu.
- ▶ Popravke na aparatu treba da obavljaju ovlašćene specijalizovane radnje ili korisnička služba. Za korisnika mogu da nastanu opasnosti usled nestručnih popravki. Osim toga, potraživanje garancije prestaje da važi.
- ▶ Obezbedite da postolje sa električnim priključcima nikada ne dođe u dodir sa vodom! Ostavite postolje da se potpuno osuši, ako se slučajno navlažilo.
- ▶ Vodite računa da se električni kabl nikada ne pokvasi ili navlaži za vreme rada aparata. Postavite kabl tako da ne može da se uklešti ili na neki drugi način oštetiti.
- ▶ Uvek izvucite mrežni utikač iz utičnice nakon upotrebe. Samo isključivanje aparata nije dovoljno, jer je još uvek pod mrežnim naponom, dokle god je mrežni utikač u utičnici.
- ▶ Osigurajte da električni kabl ne dođu u dodir sa vrućim delovima aparata.

⚠ UPOZORENJE! OPASNOST OD POVREDA!

- ▶ Ovim aparatom smeju da rukuju deca starija od 8 godina, kao i osobe sa smanjenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima ili sa nedostatkom iskustva i/ili znanja, ako su pod nadzorom ili su im data uputstva za rukovanje aparatom na bezbedan način i ukoliko razumeju opasnosti do kojih može da dođe.
- ▶ Deca ne smeju da koriste uređaj kao igračku.
- ▶ Deca ne smeju da čiste i obavljaju korisničko održavanje aparata, osim ako su starija od 8 godina i pod nadzorom.
- ▶ Držite decu mlađu od 8 godina podalje od aparata i priključnog voda.
- ▶ Deca treba da budu pod nadzorom, da bi se osiguralo da se ne igraju aparatom.
- ▶ Mogu da se oslobode vreli oblaci pare. Osim toga, posuda je veoma vruća tokom rada aparata. Zbog toga nosite kuhinjske rukavice. Hvatajte aparat samo za toplotno izolovane drške.
- ▶ Obezbedite da aparat stoji stabilno i uspravno, pre nego što ga uključite.
- ▶ Nakon zagrevavanja, više ne pomerajte parokuvač!
- ▶ Može da dođe do prskanja kipuće vode, ako se prepuni posuda za vodu.
- ▶ Nakon primene, na površini grejača ima još zaostale toplote.
- ▶ Tečnost ne sme da se prelije preko utičnog spoja aparata.
- ▶ Pogrešna upotreba može da dovede do povreda! Koristite aparat uvek namenski!

PAŽNJA! MATERIJALNA ŠTETA!

- ▶ Neispravni delovi smeju da se zamene samo originalnim rezervnim delovima. Samo je kod ovih delova zagarantovano da su ispunjeni zahtevi za bezbednost.
- ▶ Osigurajte da aparat, električni kabl ili mrežni utikač ne dođu u dodir sa izvorima toplote, kao što su ploče za kuvanje ili otvoreni plamen.
- ▶ Za upravljanje aparatom ne koristite spoljašnji tajmer ili zasebni sistem za daljinsko upravljanje.
- ▶ Nikada ne ostavljajte aparat bez nadzora tokom rada.
- ▶ Aparat ne sme da se pere mlazom vode.

NAPOMENA

- ▶ Aparat za vreme važenja garancije sme da popravlja samo korisnička služba koju je ovlastio proizvođač, jer u suprotnom, potraživanja na osnovu garancije više ne važe u slučaju posledičnih oštećenja.

Obim isporuke

Aparat se standardno isporučuje sa sledećim delovima:

- Uređaj za konzerviranje voća
- Rešetke
- Poklopac
- Uputstvo za upotrebu

NAPOMENA

- ▶ Proverite da li je sadržaj isporuke potpun i da li ima vidljivih oštećenja.
- ▶ Obratite se servisnoj službi u slučaju nepotpunog sadržaja isporuke ili oštećenja izazvanih lošom ambalažom ili transportom (pogledajte poglavlje **Garancija i garantni list**).

Upravljački elementi

- 1 Poklopac
- 2 Toplotno izolovane drške
- 3 Regulator „Minute“ (MIN) i istovremeno taster TIMER
- 4 Rešetka
- 5 Pokazivač na displeju „Minute“ (MIN)
- 6 Pokazivač na displeju „Trenutna temperatura“ (CURRENT TEMP)
- 7 Pokazivač na displeju „Podešena temperatura“ (SET TEMP)
- 8 Kalem za namotavanje kabla
- 9 Regulator „Temperatura“ (°C) i istovremeno taster START/STOP
- 10 Slavina za točenje
- 11 Poluga za točenje

Postavljanje i priključivanje

Raspakivanje

- ◆ Izvadite sve delove aparata i uputstvo za upotrebu iz kutije.
- ◆ Uklonite sav ambalažni materijal.

Odlaganje ambalaže

Ambalaža štiti aparat od transportnih oštećenja. Ambalažni materijali su izabrani prema svojoj ekološkoj prihvatljivosti i jednostavnosti odlaganja, te su zato podobni za reciklažu.



Vraćanjem ambalaže u proces kruženja materijala se štede sirovine i smanjuje gomilanje otpada. Odložite nepotrebne ambalažne materijale u skladu sa važećim lokalnim propisima.



Odložite ambalažu na ekološki prihvatljiv način.

Obratite pažnju na oznaku na različitim ambalažnim materijalima i, ako je potrebno, odvojite ambalažne materijale zasebno. Ambalažni materijali su označeni skraćenicama (a) i brojevima (b) sa sledećim značenjem:

- 1-7: Plastika,
- 20-22: Hartija i karton,
- 80-98: Kompozitni materijali.

NAPOMENA

- ▶ Ako je moguće, sačuvajte originalnu ambalažu za vreme važenja garancije aparata, da biste ga mogli propisno zapakovati u slučaju potraživanja na osnovu garancije.

Postavljanje aparata i priprema za rad

- Odmotajte kompletan električni kabl sa kalema ⑧.
- Postavite aparat na ravnu i neklizajuću površinu. Vodite računa da mrežna utičnica bude lako pristupačna.
- Očistite aparat kao što je opisano u poglavlju "Čišćenje i nega".
- Uključite mrežni utikač u utičnicu. Displej svetli, čuje se zvučni signal.

PAŽNJA! MATERIJALNA ŠTETA!

- ▶ Nikada ne koristite aparat kada je prazan! Aparat može nepopravljivo da se ošteti!

⚠ UPOZORENJE! OPASNOST OD POVREDA!

- ▶ Kada je aparat vreo, hvatajte ga samo za drške ②. Opasnost od opekotina!
- Uspite oko 5 litara vode u aparat i ostavite da kuva 20 minuta na 100 °C (vidi poglavlje "Uključivanje i isključivanje aparata"). Prolijte tu vodu nakon što prokuva.

NAPOMENA

- ▶ Prilikom prvog puštanja u rad može da se oseti blagi miris, zbog ostataka materijala prilikom obrade. To je potpuno neškodljivo i nestaje posle izvesnog vremena. Pobrinite se za dovoljno provetravanje. Otvorite, na primer, prozor.

Namirnice/priprema tegli

Za konzerviranje/kuvanje na pari najbolje je da koristite tegle sa gumenim prstenom i stezaljkama. Tegle ne smeju da budu oštećene.

- 1) U teglama ne sme da bude klica i bakterija, inače će se sadržaj pokvariti pre vremena. Pre stavljanja namirnica u tegle, najbolje je da tegle otkuvate oko 5 -7 minuta.
- 2) Za stavljanje namirnica u tegle, koristite, ako je moguće, levak. Ivce tegli moraju obavezno da budu čiste, kada se tegle zatvaraju.
- 3) Nakon punjenja, brzo zatvorite tegle:
 - Stavite gumeni prsten na ivicu tegle, a posle toga stavite stakleni poklopac. Gumeni prsten se nalazi između.
 - Učvrstite stakleni poklopac stezaljkama: stezaljke treba da stoje jedna nasuprot druge.

Tegle su sada spremne za kuvanje na pari.

Korišćenje aparata

Uključivanje i isključivanje aparata

- 1) Podesite željenu temperaturu regulatorom „Temperatura“ **9**. Temperaturu možete da podešavate u koracima po 1 °C. Na svakih 5 °C oglašava se signalni ton. Podešena temperatura se pojavljuje na displeju kao „Podešena temperatura“ **7**.
- 2) Željeno vreme ukuvavanja u minutima podesite na regulatoru „Minute“ **3**. Vreme možete da podešavate u intervalima od po 1 minut. Signalni ton se oglašava na svakih 5 minuta. Podešeno vreme se pojavljuje na displeju kao „Minute“ **5**.

NAPOMENA

- Pozadinsko osvetljenje displeja se automatski isključuje oko 5 minuta nakon poslednjeg aktiviranja nekog regulatora, ako ne pokrenete postupak zagrevanja. Podešavanja na displeju su i dalje vidljiva. Aktiviranjem nekog regulatora, ponovo se uključuje pozadinsko svetlo na displeju.
- 3) Pritisnite taster za zagrevanje START/STOP **9**. Počinje proces zagrevanja. Proces zagrevanja se prikazuje na displeju u vidu stuba „|||||||“. Na delu displeja „Trenutna temperatura“ **6** se prikazuje trenutna temperatura zagrevanja. Čim se zagrevanje završi, signalni ton se oglašava, na displeju se pojavljuje „X“ i podešeno vreme na delu displeja „Minute“ **5** počinje da se smanjuje.

NAPOMENA

- ▶ Dok aparat radi, pozadinsko svetlo na displeju neprekidno svetli.

Kada je podešeno vreme isteklo, oglašava se signalni ton. Aparat se isključuje. „X“ i „||||||“ se gase na displeju.

NAPOMENA

- ▶ Da biste prekinuli postupak kuvanja na pari, pritisnite taster za zagrevanje START/STOP ⑨.

4) Uvek izvucite mrežni utikač iz utičnice kada ne koristite aparat.

Kuvanje na pari

NAPOMENA

- ▶ Pod kuvanjem na pari se podrazumeva konzerviranje namirnica delovanjem toplote. Postupak sterilizacije i pasterizacije se razlikuje u zavisnosti od vrste i namirnica za kuvanje na pari.
Prilikom sterilizacije, namirnice se zagrevaju na najmanje 100 °C. Prilikom pasterizacije, zagrevanje se vrši na temperaturi od 80 °C. Za kućnu upotrebu je dovoljna pasterizacija.
Za ovaj postupak su potrebne odgovarajuće tegle sa zatvaračima na zavrtnje ili poklopci sa gumenim prstenovima.

NAPOMENA

- ▶ Konzervirajte samo sveže namirnice. Prezrelo voće ili povrće nije pogodno za kuvanje na pari.
- ▶ Obratite pažnju na čistoću tegli! Pre stavljanja namirnica u tegle, najbolje je da tegle otkuvate oko 5 – 7 minuta. To uništava sve klice i bakterije.

- 1) Stavite rešetku ④ u parokuvач. Vodite računa da rešetka ④ ne dodiruje temperaturni senzor u unutrašnjosti aparata.
- 2) Stavite napunjene i dobro zatvorene tegle na rešetku ④. Ako je potrebno, stavite tegle jednu na drugu.
- 3) Sipajte vodu u parokuvач, dok gornje tegle ne budu najmanje 3/4 u vodi. Međutim, pritom ne smete da prekoračite oznaku MAX. Vodite računa da su tegle u donjem redu dobro zatvorene, da voda ne bi prodrla u njih.
- 4) Zatvorite parokuvач poklopcem ①.

⚠ UPOZORENJE! OPASNOST OD POVREDA!

- ▶ Kada je aparat vreo, hvatajte ga samo za drške ②. Opasnost od opekotina!

Podesite željenu temperaturu regulatorom „Temperatura“ 9.

Prilikom izbora temperature, orijentišite se prema sledećoj tabeli:

Meso	Temperatura u °C	Vreme u minutima
Pečenje u komadu (dobro pečeno)	100 (MAX)	85
Čorba	100 (MAX)	60
Divljač/perad (dobro pečena)	100 (MAX)	75
Gulaš (dobro pečen)	100 (MAX)	75
Mleveno meso/masa za kobasicu (sirovo)	100 (MAX)	110

Voće	Temperatura u °C	Vreme u minutima
Jabuke mekane/tvrde	85	30/40
Pire od jabuke	90	30
Trešnje	80	30
Kruške meke/tvrde	90	30/80
Jagode/kupine	80	25
Rabarbara	95	30
Maline/ogrozd	80	30
Ribizle/brusnica	90	25
Kajsije	85	30
Mirabele/reneklode	85	30
Breskve	85	30
Šljive	90	30
Dunje	95	30
Borovnice	85	25

Povrće	Temperatura u °C	Vreme u minutima
Karfiol	100 (MAX)	90
Šparoge	100 (MAX)	120
Grašak	100 (MAX)	120
Kiseli krastavac	85	30
Šargarepa	100 (MAX)	90
Bundeve	90	30
Keleraba	100 (MAX)	95
Celer	100 (MAX)	110

Povrće	Temperatura u °C	Vreme u minutima
Prokula/kupus	100 (MAX)	110
Pečurke	100 (MAX)	110
Pasulj	100 (MAX)	120
Paradajz/pire od paradajza	90	30

NAPOMENA

► Vremenski intervali navedeni u tabelama se odnose na stvarno vreme kuvanja na pari. Dakle, vremenski interval počinje tek kada parokuvač dostigne podešenu temperaturu. Kada je aparat pun, zagrevanje može da traje do 90 minuta!

- 5) Podesite vreme kuvanja na pari navedeno u tabeli regulatorom „Minute“ ③.
- 6) Pokrenite aparat pritiskom na taster za zagrevanje START/STOP ⑨. Signalni ton se oglašava i proces zagrevanja počinje. Čim se zagrevanje završi, signalni ton se oglašava, na displeju se pojavljuje „X“ i podešeno vreme na delu displeja „Minute“ ⑤ počinje da se smanjuje. Kada je podešeno vreme kuvanja na pari isteklo, oglašava se signalni ton. Aparat se isključuje. „X“ i „|||||“ se gase na displeju.
- 7) Postavite posudu otpornu na temperaturu ispod slavine za točenje ⑩ i pritisnite polugu za točenje ① nadole. Voda teče iz aparata.
- 8) Kada vrela voda izađe, ostavite parokuvač da se ohladi.

Zagrevanje tečnosti/održavanje toplote

PAŽNJA! MATERIJALNA ŠTETA!

► Sipajte tečnost maksimalno do oznake MAX! Inače će se tečnost preliti!

- 1) Uspite tečnost (npr. kuvano vino ili kakao) u parokuvač.
- 2) Stavite poklopac ① na parokuvač.

⚠ UPOZORENJE! OPASNOST OD POVREDA!

► Kada je aparat vreo, hvatajte ga samo za drške ②. Opasnost od opekotina!

- 3) Podesite željenu temperaturu regulatorom „Temperatura“ ⑨.
- 4) Pritisnite taster TIMER ③. Na displeju se pojavljuje „∞“. Sada vreme kuvanja na pari ne mora da se podešava. Aparat se zagreva dok se ponovo ne isključi.
- 5) Redovno mešajte tečnost, da bi se toplota ravnomerno rasporedila.
- 6) Kada je dostignuta željena temperatura, oglašava se signalni ton.

Tečnosti bez čvrstog sadržaja možete da ispustite kroz slavinu za točenje ⑩:

PAŽNJA! MATERIJALNA ŠTETA!

- ▶ Ne ispuštajte tečnosti sa čvrstim sadržajem, kao npr. supe i sl. Čvrsti sastojci će začeptiti slavinu za točenje **10**!
- 1) U tu svrhu, postavite posudu ili slično ispod slavine za točenje **10** i pritisnite polugu za točenje **11** nadole, dok voda ne poteče kroz slavinu za točenje **10**.
- 2) Kada se u posudi nalazi željena količina tečnosti, otpustite polugu za točenje **11**. Slavina za točenje **10** je ponovo zatvorena.

NAPOMENA

- ▶ U parovukaču možete da održavate toplotu kuvanih jela. Ravnomerno mešajte jelo, inače će zagoreti na dnu aparata.

Zaštita od pregrevanja

Ovaj aparat je opremljen zaštitom od pregrevanja.

Do pregrevanja može da dođe kada u parokvaču ima premalo tečnosti ili uopšte nema tečnosti. U tom slučaju se oglašava signalni ton i na displeju treperi simbol „U“. U tom slučaju, odmah dospite tečnost.


Ako ne dospete tečnost, aparat se isključuje posle 5 minuta. Čim dospete tečnost, aparat možete ponovo da pokrenete.

Čišćenje i nega

UPOZORENJE! OPASNOST OD POVREDA!

- ▶ Pre svakog čišćenja izvucite mrežni utikač iz mrežne utičnice! U suprotnom, postoji opasnost od električnog udara!
- ▶ Ostavite aparat da se ohladi pre nego što ga očistite. Opasnost od opekotina!

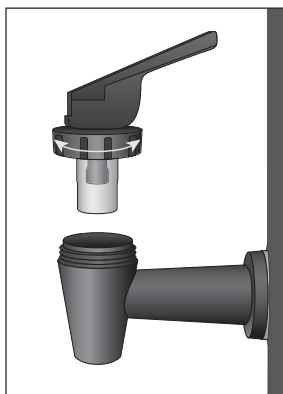
PAŽNJA! MATERIJALNA ŠTETA!

-  Nikada ne potapajte aparat u vodu ili druge tečnosti! U suprotnom, aparat može nepopravljivo da se ošteti!
- ▶ Aparat ne sme da se pere mlazom vode.
- ▶ Ne koristite abrazivna ili nagrizajuća sredstva za čišćenje. Ona moga da nagrizu površinu i nepopravljivo oštete aparat.
- Čistite aparat blago navlaženom krpom. Kod tvrdokornijih zaprljanja stavite blagi deterdžent za pranje posuđa na krpu.
- Čistite displej samo mekom krpom, bez vlakana.
- Operite rešetku **4** u blagoj sapunici i isperite je čistom vodom.

Čišćenje slavine za točenje

Da biste temeljno očistili slavinu za točenje 10, možete da odvrnete polugu za točenje 11. Slavina za točenje 10 ne može da se odvrne, jer mogu da se pojave problemi sa zapitvanjem.

- 1) Odvrnite polugu za točenje 11 od slavine za točenje 10 u smeru suprotno od kretanja kazaljki na satu.
- 2) Stavite polugu za točenje 11 u blagu sapunicu i provlačite je levo-desno.
- 3) Isperite je čistom vodom.
- 4) Da biste očistili slavinu za točenje 10, pustite da kroz nju teče blaga sapunica. Kod tvrdokorne prljavštine, unutrašnjost slavine za točenje 10 možete da očistite četkom za čišćenje flaša.
- 5) Posle toga pustite čistu vodu kroz slavinu za točenje 10.
- 6) Zavrnite polugu za točenje 11 na slavinu za točenje 10 u smeru kretanja kazaljki na satu.



Skidanje kamenca

Naslage kamenca dovode do gubitka energije i negativno utiču na vek trajanja aparata.

Skinite kamenac sa aparata, čim se pojave naslage kamenca.

- 1) Koristite komercijalno sredstvo za skidanje kamenca. Postupajte kako je opisano u uputstvu sredstva za skidanje kamenca.
- 2) Nakon skidanja kamenca, operite aparat sa mnogo čiste vode.

NAPOMENA

- ▶ Ako ima malo kamenca, uglavnom je dovoljno da se unutrašnjost aparata obriše krpom natopljenom sirćetom. Posle toga isperite aparat čistom vodom i osušite ga.

Čuvanje

Namotajte električni kabl na kalem za namotavanje kabla **8** i utaknite utikač u držač utikača na sredini donje strane postolja aparata.

Čuvajte parokuvač na suvom mestu.

Recepti

Gruba džigerljača

- 2 kg svinjskog stomaka sa kožom
- 500 g svinjske džigerice
- 500 g crnog luka
- 100 g svinjske masti
- 2 kašičice usitnjenog pimenta
- 1 kašika timijana i majorana, osušenog
- 1 kašika belog bibera
- 1 kašičica soli

Priprema

Kuvajte svinjski stomak 1,5 časa u slanoj vodi i ostavite ga da se ohladi u toj vodi.

Posle toga, sameljite ga u mašini za meso kroz srednju rešetku. Sameljite džigericu kroz sitnu rešetku.

Isecite crni luk na kocke i dinstajte ga na masti dok ne bude providan. Dodajte meso, džigericu, začine i 1/4 litra čorbe u kojoj se kuvao svinjski stomak i snažno promešajte. Sipajte masu odmah u pripremljene tegle. Napunite samo 1/3 tegle!

Kuvajte na pari oko 2 časa na oko 98 °C.

Ovaj recept može da varira: na primer možete da dodate razne začine, beli luk ili kockice šunke.

Slatko-kisela bundeva

- 2 kg bundeve
- 1/2 l sirćeta
- 1 l vode
- 1/4 l vinskog sirćeta
- 1 kg šećera
- Sok i kora od jednog limuna
- Koren đumbira (svež đumbir isečen na kolutove)
- Jedna šipka cimeta
- Nekoliko karanfilića

Priprema

Prepolovite bundevu i izvadite sredinu. Ogulite bundevu i isecite je na kockice. Izvagajte kockice bundeve i operite ih. Prelijte ih razređenim sirćetom (na 2 kilograma bundeve nasuti 1/2 litra sirćeta i 1 litar vode) u posudi. Ostavite kockice bundeve da odstoje 12 časova u tom rastvoru. Sledećeg dana prolijte vodu i ostavite kockice bundeve da se dobro iscede.

Pripremite bujon od:

1/4 litra vinskog sirćeta, 1 kilograma šećera, soka i kore od 1 limuna, 1 komada (koren) svežeg đumbira, isečenog na kolutove - kao zamena može da posluži 1/2 kašičice praha od đumbira, 1 šipke cimeta, nekoliko karanfilića (otprilike jedna puna kašika ili mleven).

Kuvajte bujon i kockice bundeve u njemu, dok ne postanu staklaste.

Uspite kockice bundeve u tegle. Neka bujon još jednom prokuva i onda neka se zgusne. Prelijte ga preko kockica bundeve i zatvorite tegle. Tegle smeju da budu napunjene samo do 1/3!

Pustite da se bundeva kuva u parokuvaču na 90 °C oko 30 minuta.

Karamelizirane kruške

1,5 kg krušaka (čvrste/zrele)

150 g šećera

750 ml vode

Priprema

Ogulite kruške. Isecite ih na četvrtine i odstranite sredinu sa semenkama.

Karamelizujte šećer u tiganju. Naspite vodu u tiganj i kuvajte dok se šećer ne rastvori.

Stavite kruške u pripremljene tegle.

Naspite karamel u tegle, tako da pokrije kruške. Ostavite malo mesta uz ivicu tegli i dobro zatvorite tegle.

Pustite da se kruške kuvaju u parokuvaču na 90 °C oko 30 minuta.

Džem od jagoda

Odstranite peteljke i operite jagode. Napravite pire od jagoda. Pospite ih šećerom za želatiniranje u odnosu 1:1 (na 1000 g jagoda ide 1000 g šećera). Ostavite preko noći i promešajte smesu.

Sipajte jagode u tegle (samo do 2/3 tegle) i dobro zatvorite tegle.

Kuvajte jagode u parokuvaču na 80 °C oko 25 minuta.

Odlaganje aparata




Nipošto ne odlažite aparat u uobičajeni kućni otpad. Ovaj proizvod podleže Evropskoj direktivi 2012/19/EU-WEEE (Waste Electrical and Electronic Equipment).

Predajte aparat ovlašćenom preduzeću za upravljanje otpadom ili svom komunalnom preduzeću za sakupljanje i odlaganje otpada. Poštujte trenutno važeće propise. U slučaju nedoumica, obratite se svom komunalnom preduzeću za sakupljanje i odlaganje otpada.



O mogućnostima za odlaganje trajalnih proizvoda saznate u vašoj opštinskoj ili gradskoj upravi.

Tehnički podaci

Električni napon	220 - 240 V ~ (naizmenična struja) 50 Hz
Nazivna snaga	1800 W
Zapremina	oko 27 litara
Opseg temperature	30 - 100 °C
Vrsta zaštite	IPX3 (zaštita od vode koja se raspršava)
	Svi delovi ovog aparata koji dolaze u dodir sa hranom, ne ugrožavaju njenu bezbednost.

NAPOMENA



Ovim znakom se potvrđuje, da je ovaj uređaj u skladu sa srpskim zahtevima za bezbednost proizvoda.

GARANCIJA I GARANTNI LIST

Poštovani,

Ovim putem Vas upoznajemo sa Vašim pravima i obavezama koje proističu iz Zakona o zaštiti potrošača, a u pogledu ostvarivanja prava iz garancije.

Ova garancija ni na koji način ne utiče, niti isključuje prava koja kupac ima u skladu sa važećim Zakonom o zaštiti potrošača po osnovu zakonske odgovornosti prodavca za nesaobraznost robe ugovoru koja traje 2 godine od dana kada je roba predata kupcu.

Davalac garancije ovom izjavom preuzima obavezu da kupcima svojih aparata, a pod uslovima definisanim u ovoj izjavi, obezbedi:

- besplatno otklanjanje kvarova u garantnom roku, koji bi nastali kod uobičajene upotrebe ili zbog grešaka u proizvodnji i materijalu, ili
- zamenu aparata, u garantnom roku predviđenim ovom garancijskom izjavom, u slučaju da opravka nije moguća, ili
- ako otklanjanje kvara nije moguće, kupac ima pravo da zahteva od prodavca povrat novca.

Ukupan rok garancije je 3 godina.

Garantni rok počinje da važi od datuma kupovine proizvoda, odnosno od prijema istog od strane kupca, a što se dokazuje fiskalnim računom.

Garancija važi na teritoriji Republike Srbije.

Kupac može da izjavi reklamaciju usmeno u nekom od prodajnih objekata Lidl Srbija KD, odnosno telefonom, pisanim putem ili elektronskim putem na kontakte kompanije Lidl Srbija KD, uz dostavu fiskalnog računa na uvid.

U cilju ispravnog funkcionisanja proizvod se koristi u skladu sa njegovom name-
nom i Uputstvom za upotrebu.

Na zahtev kupca, koji je izjavljen u garantnom roku, prodavac će izvršiti otklanjanje kvarova i nedostataka na proizvodu u roku predviđenim Zakonom.

Garantni uslovi:

Pre obraćanja prodavcu za tehničku pomoć, potrebno je proveriti ispravnost instalacije i ostalih potrebnih uslova naznačenih u Uputstvu za upotrebu.

Kupac je dužan da prodavcu preda sve pripadajuće delove proizvoda koje je preuzeo u trenutku kupovine.

Popravke u roku garancije:

Garancija važi počev od dana kada je roba predata kupcu, a na osnovu fiskalnog odsečka. U istom periodu davalac garancije, odnosno prodavac je u obavezi da otkloni sve tehničke kvarove bez naknade, u zakonskom roku.

Garancija ne važi u sledećim slučajevima:

1. Ukoliko prodavcu uz aparat nije priložen fiskalni račun sa datumom prodaje.
2. Ukoliko je kvar prouzrokovan udarom groma, strujnim udarom ili sličnim delovanjem spoljne sile na sam uređaj (požar, poplava, naponski udar...).
3. Ukoliko su nastali kvarovi i oštećenja na uređaju posledica delovanja spoljnih uticaja, kao što su: velika vlaga, previsoka i suviše niska temperatura (pucanje cevi usled smrzavanja, oštećenja gumenih delova, rđanje, itd.)
4. Ukoliko proizvod nije korišćen u skladu sa Uputstvom za upotrebu.
5. Ukoliko je proizvod pokušalo da popravi treće neovlašćeno lice.
6. Ukoliko proizvod nije korišćen u skladu sa namenom.
7. Ukoliko je čišćenje i održavanje uređaja urađeno protivno Uputstvu za upotrebu.
8. Ukoliko je proizvod korišćen u profesionalne svrhe.

Naziv proizvoda:	Uređaj za konzerviranje voća
Model:	SEAD 1800 A1
IAN/Serijski broj:	365675_2010
Proizvođač:	KOMPERNASS HANDELS GMBH, BURGSTRASSE 21, 44867 BOCHUM, NEMAČKA www.kompernass.com
Ovlašćeni serviser:	ICOM COMMUNICATIONS doo, Novosadski put 68, 21203 Veternik, Republika Srbija, tel. 021 3000 151, mob. 0600992648, e-mail: kompernass@lidl.rs
Datum predaje robe potrošaču:	datum sa fiskalnog računa
Uvozi i stavlja u promet:	Lidl Srbija KD, Prva južna radna 3, 22330 Nova Pazova, Republika Srbija, tel. 0800-300-199, e-mail: kontakt@lidl.rs

Съдържание

Въведение	42
Информация относно това ръководство за потребителя	42
Авторско право	42
Употреба по предназначение	42
Предупредителни указания	43
Указания за безопасност	44
Окомплектовка на доставката	46
Елементи за обслужване	47
Инсталиране и свързване	47
Разопаковане	47
Изхвърляне на опаковката	47
Инсталиране и подготовка на уреда за експлоатация	48
Подготовка на хранителните продукти/бурканите за консервиране	48
Употреба на уреда	49
Включване и изключване на уреда	49
Варене на буркани	50
Притопляне/Поддържане в топло състояние на течности	52
Защита от прегряване	53
Почистване и поддръжка	53
Почистване на канелката	54
Почистване на котлен камък	55
Съхранение	55
Рецепти	56
Лебервурст на едро	56
Сладкокисела тиква	56
Карамелени круши	57
Конфитюр от ягоди	57
Предаване на уреда за отпадъци	58
Технически данни	58
Гаранция	59
Сервизно обслужване	61
Вносител	61



Преди да използвате уреда за пръв път, прочетете внимателно ръководството за потребителя и го запазете за по-късна справка. Предавайте уреда на трети лица заедно с това ръководство.

Въведение

Информация относно това ръководство за потребителя

Поздравяваме ви за покупката на вашия нов уред.

Избрали сте висококачествен продукт. Ръководството за потребителя е неразделна част от този продукт. То съдържа важни указания относно безопасността, употребата и предаването за отпадъци. Преди да използвате продукта, се запознайте с всички указания за обслужване и безопасност. Използвайте продукта единствено според описанието и за указаните области на приложение. Предавайте продукта на трети лица заедно с цялата документация.

Авторско право

Тази документация е защитена от Закона за авторското право.

Всяко размножаване респ. препечатване на ръководството или на части от него, както и възпроизвеждане на фигурите, също и с извършени промени в тях, е разрешено единствено с писменото съгласие на производителя.

Употреба по предназначение

Автоматичният уред за варене на буркани е подходящ за:

- варене на буркани за консервиране
- затопляне и поддържане в топло състояние на напитки и сипване на напитки
- затопляне и поддържане в топло състояние на наденички или др.п.
- затопляне и поддържане в топло състояние на супи

Уредът е предназначен само за лична употреба и не е подходящ за професионални или промишлени цели.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Опасност в резултат на нецелесъобразна употреба!

Употреба на уреда не по предназначение и/или друг вид използване могат да представляват опасност.

- ▶ Използвайте уреда единствено по предназначение.
- ▶ Спазвайте начините на процедиране, описани в това ръководство за потребителя.

Претенции от всякакъв вид за щети, произтичащи от неотговаряща на предназначението употреба, неправилни ремонти, извършени без разрешение изменения или използване на неодобрити резервни части, са изключени.

Рискът се носи единствено от потребителя.

Предупредителни указания

В настоящото ръководство за потребителя се използват следните предупредителни указания:

ОПАСНОСТ

Предупредително указание с тази степен на опасност обозначава грозяща опасна ситуация.

Ако опасната ситуация не бъде избегната, тя може да доведе до смърт или тежки наранявания.

- ▶ Спазвайте инструкциите в това предупредително указание, за да избегнете опасността от смърт или тежки наранявания на хора.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Предупредително указание с тази степен на опасност обозначава възможна опасна ситуация.

Ако опасната ситуация не бъде избегната, тя може да доведе до наранявания.

- ▶ Спазвайте инструкциите в това предупредително указание, за да избегнете наранявания на хора.

ВНИМАНИЕ

Предупредително указание с тази степен на опасност обозначава възможни материални щети.

Ако ситуацията не бъде избегната, тя може да доведе до материални щети.

- ▶ Спазвайте инструкциите в това предупредително указание, за да избегнете материални щети.

УКАЗАНИЕ

- ▶ Указанието дава допълнителна информация, която улеснява работата с уреда.

Указания за безопасност

Тази глава съдържа важни указания за безопасност при работа с уреда.

Този уред отговаря на предписаните правила за техническа безопасност. Неправилна употреба може да доведе до телесни увреждания и материални щети.

За безопасна работа с уреда спазвайте следните указания за безопасност:

ОПАСНОСТ ОТ ТОКОВ УДАР!

- ▶ Преди употреба проверявайте уреда за видими външни повреди. Не използвайте уреда, ако е повреден или е падал.
- ▶ Повредени щепсели или кабели трябва незабавно да се сменят от оторизирани специалисти или сервизната служба, за да се избегнат опасности.
- ▶ Възлагайте ремонтите на уреда само на оторизирани специализирани фирми или на сервизната служба. При некомпетентно извършени ремонти могат да възникнат опасности за потребителя. Освен това отпада правото за изискване на гаранция.
- ▶ Уверете се, че основата с електрическите връзки никога не влиза в съприкосновение с вода! Ако по невнимание основата се навлажни, първо я оставете да изсъхне напълно.
- ▶ По време на работа не допускате мрежовият кабел да се намокри или навлажни. Прокарайте го така, че да не се притиска или поврежда по друг начин.
- ▶ След употреба изключвайте винаги щепсела от контакта. Само изключване на уреда не е достатъчно, тъй като той все още се намира под напрежение, докато щепселът е включен в контакта.
- ▶ Уверете се, че мрежовият кабел не влиза в съприкосновение с горещи части на уреда.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ НАРАНЯВАНЕ!

- ▶ Този уред може да се използва от деца на възраст над 8 години, както и от лица с намалени физически, сетивни или умствени възможности или без опит и/или знания, ако са под наблюдение или са инструктирани по отношение на безопасната употреба на уреда и са разбрали опасностите, произтичащи от работата с него.
- ▶ Не допускайте деца да играят с уреда.
- ▶ Почистването и поддръжката от страна на потребителя не трябва да се извършват от деца, освен ако не са на възраст над 8 години и под наблюдение.
- ▶ Дръжте уреда и захранващия кабел далеч от деца на възраст под 8 години.
- ▶ Наблюдавайте децата, за да сте сигурни, че не играят с уреда.
- ▶ Възможно е отделяне на облаци от гореща пара. Освен това по време на работа съдът се нагорещява силно. Затова е необходимо да използвате готварски ръкавици. Хващайте уреда само за топлоизолираните дръжки.
- ▶ Уверете се, че уредът е разположен стабилно и във вертикално положение, преди да го включите.
- ▶ След загряване повече не премествайте автоматичния уред за варене на буркани!
- ▶ При препълване на водния казан е възможно да пръска вряла вода.
- ▶ След употреба повърхността на нагревателя разполага с още остатъчна топлина.
- ▶ По щепселното съединение на уреда не трябва да прелива течност.
- ▶ При неправилна употреба са възможни наранявания! Използвайте уреда винаги по предназначение!

ВНИМАНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ МАТЕРИАЛНИ ЩЕТИ!

- ▶ Повредени части трябва да се сменят само с оригинални резервни части. Само за тези части е гарантирано, че отговарят на изискванията за безопасност.
- ▶ Уверете се, че уредът, мрежовият кабел или щепселът не влизат в съприкосновение с източници на топлина, като котлони или открит огън.
- ▶ За работа с уреда не използвайте външен таймер или отделна система за дистанционно управление.
- ▶ По време на работа никога не оставяйте уреда без наблюдение.
- ▶ Уредът не трябва да се почиства с водна струя.

УКАЗАНИЕ

- ▶ Ремонт на уреда по време на гаранционния срок трябва да се извършва само от оторизиран от производителя сервиз, в противен случай при последващи повреди не може да се предявява гаранционен иск.

Окомплектовка на доставката

Стандартната окомплектовка на доставката включва следните компоненти:

- уред за барене
- решетка за варене на буркани
- капак
- ръководство за потребителя

УКАЗАНИЕ

- ▶ Проверете доставката за комплектност и видими повреди.
- ▶ При непълна доставка или повреди поради лоша опаковка или щети, получени при транспорта, се обърнете към горещата линия на сервиза (вж. глава **Сервизно обслужване**).

Елементи за обслужване

- ❶ Капак
- ❷ Топлоизолирани дръжки
- ❸ Въртящ се регулатор „Минути“ (MIN) и същевременно бутон TIMER
- ❹ Решетка за варене на буркани
- ❺ Показание на дисплея „Минути“ (MIN)
- ❻ Показание на дисплея „Текуща температура“ (CURRENT TEMP)
- ❼ Показание на дисплея „Настроена температура“ (SET TEMP)
- ❽ Място за навиване на кабела
- ❾ Въртящ се регулатор „Температура“ (°C) и същевременно бутон START/STOP
- ❿ Канелка
- ⓫ Лост на канелката

Инсталиране и свързване

Разопаковане

- ◆ Извадете всички части на уреда и ръководството за потребителя от кутията.
- ◆ Отстранете всички опаковъчни материали.

Изхвърляне на опаковката

Опаковката предпазва уреда от повреди по време на транспортиране. Опаковъчните материали са подбрани от гледна точка на екологичната съвместимост и утилизацията и затова могат да се рециклират.



Връщането на опаковката в системата за циркулация на материалите спестява суровини и намалява количеството отпадъци. Предавайте ненужните ви вече опаковъчни материали за отпадъци съгласно действащите местни разпоредби.



Предавайте опаковката за отпадъци в съответствие с екологичните изисквания. Вземете под внимание обозначението върху различните опаковъчни материали и при необходимост ги събирайте отделно. Опаковъчните материали са обозначени със съкращения (a) и цифри (b) със следното значение: 1–7: пластмаси, 20–22: хартия и картон, 80–98: композитни материали

УКАЗАНИЕ

- По възможност запазете оригиналната опаковка за времето на гаранционния срок, за да можете да опаковате правилно уреда, ако се наложи да се възползвате от гаранцията.

Инсталиране и подготовка на уреда за експлоатация

- Развийте изцяло мрежовия кабел от мястото за навиване на кабела ⑧.
- Поставете уреда на равна и устойчива на плъзгане повърхност. Осигурете лесен достъп до електрически контакт.
- Почистете уреда съгласно описанието в глава „Почистване и поддръжка“.
- Включете щепсела в контакт. Дисплеят свети, чува се звуков сигнал.

ВНИМАНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ МАТЕРИАЛНИ ЩЕТИ!

- ▶ Никога не оставяйте уреда да работи в празно състояние! Уредът може да се повреди непоправимо!

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ НАРАНЯВАНЕ!

- ▶ В горещо състояние хващайте уреда само за топлоизолираните дръжки ②. Опасност от изгаряне!
- Налейте около 5 литра вода в уреда и я оставете да ври 20 минути на 100 °C (вж. раздел „Включване и изключване на уреда“). След изваряването изхвърлете водата.

УКАЗАНИЕ

- ▶ При първото пускане в експлоатация е възможно обусловено от производствени остатъци образуване на лека миризма. Тя е напълно безвредна и изчезва след известно време. Осигурете достатъчно проветряване на помещението, напр. отворете прозорец.

Подготовка на хранителните продукти/ бурканите за консервиране

За консервиране/стерилизиране препоръчваме да използвате буркани с гумен пръстен и скоби. По бурканите за консервиране не трябва да има повреди.

- 1) Бурканите за консервиране трябва да са почистени от микроорганизми и бактерии, в противен случай е възможно консервираните продукти да се развалят преждевременно. Препоръчваме преди напълване с хранителни продукти да изварите бурканите за консервиране около 5–7 минути.
- 2) По възможност използвайте фуния, за да напълните бурканите за консервиране с хранителни продукти. Когато затваряте бурканите за консервиране, ръбовете им задължително трябва да са чисти.
- 3) След напълване затворете бурканите възможно най-бързо:
 - Поставете гумения пръстен по ръба на буркана за консервиране и след това стъкления капак върху буркана за консервиране. Гуменият пръстен трябва да се намира между ръба и капака.
 - Затегнете стъкления капак със скобите: Поставете скобите една срещу друга.

Сега бурканите за консервиране са готови за варене.

Употреба на уреда

Включване и изключване на уреда

- 1) Настройте желаната температура с въртящия се регулатор „Температура“ **9**. Можете да настроите температурата на стъпки от 1 °C. На всеки 5 °C се чува звуков сигнал. Настроената температура се появява в показанието на дисплея „Настроена температура“ **7**.
- 2) Настройте желаното време на варене в минути с въртящия се регулатор „Минути“ **3**. Можете да настроите времето на стъпки от 1 минута. На всеки 5 минути се чува звуков сигнал. Настроеното време се появява в показанието на дисплея „Минути“ **5**.

УКАЗАНИЕ

- ▶ Фоновото осветление на дисплея се изключва автоматично около 5 минути след последното задействане на въртящия се регулатор, ако не стартирате загряването. Настройките продължават да се виждат на дисплея.
При задействане на един от въртящите се регулатори фоновото осветление на дисплея се включва отново.

- 3) Натиснете бутона Загряване START/STOP **9**. Загряването започва. Загряването се показва с бягащата лента „|||||||“. В показанието на дисплея „Текуща температура“ **6** се показва текущата температура на загряване. След като завърши загряването, се чуват звукови сигнали, на дисплея се появява „X“ и започва отброяване на настроеното време в показанието на дисплея „Минути“ **5**.

УКАЗАНИЕ

- ▶ По време на работа на уреда фоновото осветление на дисплея свети постоянно.

След отброяване на настроеното време се чуват звукови сигнали. Уредът се изключва. „X“ и „|||||||“ угасват на дисплея.

УКАЗАНИЕ

- ▶ За прекратяване на процес на загряване или варене натиснете бутона Загряване START/STOP **9**.
- 4) Когато не използвате уреда, винаги изключвайте щепсела от контакта.

Варене на буркани

УКАЗАНИЕ

- ▶ Под „варене на буркани“ се разбира консервиране на хранителни продукти чрез топлинно въздействие. В зависимост от вида и масата на продуктите за консервиране се прави разлика между методите стерилизиране и пастьоризиране.
При стерилизирането продуктите за консервиране се загряват до минимум 100 °С. При пастьоризирането температурата на загряване е 80 °С. За домашна употреба е достатъчно пастьоризиране.
За целта са необходими подходящи буркани за консервиране с винтови капачки или капачки с гумени пръстени.

УКАЗАНИЕ

- ▶ Консервирайте само пресни хранителни продукти. Презрели плодове или зеленчуци не са подходящи за консервиране.
- ▶ Следете за чистота на бурканите за консервиране! Препоръчваме преди напълване с хранителни продукти да изварите бурканите за консервиране около 5–7 минути. Тогава всички микроорганизми и бактерии са унищожени.

- 1) Поставете решетката за варене на буркани **4** в автоматичния уред за варене на буркани. Внимавайте решетката за варене на буркани **4** да не допира до температурния датчик вътре в уреда.
- 2) Поставете напълнените и добре затворени буркани за консервиране върху решетката за варене на буркани **4**. При необходимост подредете бурканите за консервиране един върху друг.
- 3) В автоматичния уред за варене на буркани налейте количеството вода, необходимо за потапяне на горните буркани за консервиране минимум до 3/4 от височината им. Но не превишавайте маркировката MAX. Внимавайте бурканите за консервиране от долния ред да са добре затворени, за да не може да проникне вода в тях.
- 4) Затворете автоматичния уред за варене на буркани с капака **1**.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ НАРАНЯВАНЕ!

- ▶ В горещо състояние хващайте уреда само за топлоизолираните дръжки **2**. Опасност от изгаряне!

Настройте желаната температура с въртящия се регулатор „Температура“ 9.
При избора на температура се ориентирайте по следните таблици:

Месо	Температура в °C	Време в минути
Парчета месо (добре изпечено)	100 (MAX)	85
Месен бульон	100 (MAX)	60
Дивечово/Птиче (добре изпечено)	100 (MAX)	75
Гулаш (добре изпечен)	100 (MAX)	75
Кайма/Смес за наденица (сурова)	100 (MAX)	110

Плодове	Температура в °C	Време в минути
Ябълки меки/твърди	85	30/40
Ябълков мус	90	30
Череша	80	30
Круши меки/твърди	90	30/80
Ягоди/Къпини	80	25
Ревен	95	30
Малини/Цариградско грозде	80	30
Френско грозде/Червени боровинки	90	25
Кайсии	85	30
Сливи сорт мирабела/ренклюд	85	30
Праскови	85	30
Сливи/Сини сливи	90	30
Дюли	95	30
Черни боровинки	85	25

Зеленчуци	Температура в °C	Време в минути
Цветно зеле	100 (MAX)	90
Аспержи	100 (MAX)	120
Грах	100 (MAX)	120
Кисели краставички	85	30
Моркови	100 (MAX)	90
Тиква	90	30
Алабаш	100 (MAX)	95
Целина	100 (MAX)	110
Брюкселско зеле/Червено зеле	100 (MAX)	110

Зеленчуци	Температура в °C	Време в минути
Гъби	100 (MAX)	110
Боб	100 (MAX)	120
Домати/Доматена паста	90	30

УКАЗАНИЕ

- Посочените в таблиците периоди от време се отнасят за действителното време на варене. Следователно периодът от време започва едва когато автоматичният уред за варене на буркани е достигнал настроената температура.
При пълнен уред загряването може да продължи до 90 минути!

- 5) Настройте посоченото в таблицата време на варене с въртящия се регулатор „Минути“ ③.
- 6) Включете уреда, като натиснете бутона Загряване START/STOP ④. Чуват се звукови сигнали и загряването започва. След като завърши загряването, се чуват звукови сигнали, на дисплея се появява „X“ и започва отброяване на настроеното време в показанието на дисплея „Минути“ ⑤. След отброяване на настроеното време на варене се чуват звукови сигнали. Уредът се изключва. „X“ и „|||||“ угасват на дисплея.
- 7) Поставете температуроустойчив съд под канелката ⑩ и натиснете лоста на канелката ⑪ надолу. Водата изтича.
- 8) След като горещата вода изтече, оставете бурканите за консервиране да се охладят.

Притопяне/Поддържане в топло състояние на течности

ВНИМАНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ МАТЕРИАЛНИ ЩЕТИ!

- Пълнете с течности максимум до маркировката MAX! В противен случай течността може да прелее!

- 1) Налейте течността (напр. греяно вино или какао) в автоматичния уред за варене на буркани.
- 2) Поставете капака ① върху автоматичния уред за варене на буркани.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ НАРАНЯВАНЕ!

- В горещо състояние хващайте уреда само за топлоизолираните дръжки ②. Опасност от изгаряне!

- 3) Настройте желаната температура с въртящия се регулатор „Температура“ ⑧.
- 4) Натиснете бутона TIMER ③. На дисплея се появява „∞“. Сега не е необходимо да се настройва време на варене. Уредът загрява, докато го изключите отново.

- 5) Разбърквайте периодично течностите, за да се разпределя равномерно топлината.
- 6) Когато е достигната желаната температура, се чуват звукови сигнали.

Течности без твърди съставки можете да източвате през канелката **10**:

ВНИМАНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ МАТЕРИАЛНИ ЩЕТИ!

► Не източвайте течности с твърди съставки, като например супи или др.п. Твърдите съставки запушват канелката **10**!


- 1) За целта поставете чаша или др.п. под канелката **10** и натискайте лоста на канелката **11** надолу, докато през канелката **10** потече вода.
- 2) След като източите желаното количество течност в чашата, отпуснете лоста на канелката **11**. Канелката **10** е затворена отново.

УКАЗАНИЕ

► В автоматичния уред за варене на буркани можете да поддържате в топло състояние също и яхнии. Периодично разбърквайте яхниите, в противен случай те загарят на дъното на уреда.

Защита от прегряване

Уредът е оборудван със защита от прегряване.

Прегряване може да се получи, когато в автоматичния уред за варене на буркани се намира твърде малко или няма течност. В такъв случай се чуват звукови сигнали и символът „“ мига на дисплея. В такъв случай допълнете незабавно течност.

Ако не бъде допълнена течност, уредът се изключва след 5 минути.


След като сте допълнили течност, можете да включите отново уреда.

Почистване и поддръжка

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ НАРАНЯВАНЕ!

- Преди почистване винаги изключвайте щепсела от контакта! В противен случай съществува опасност от токов удар!
- Преди почистване оставете уреда да се охлади. Опасност от изгаряне!

ВНИМАНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ МАТЕРИАЛНИ ЩЕТИ!

 Никога не потапяйте уреда във вода или други течности!
В противен случай уредът се поврежда непоправимо!

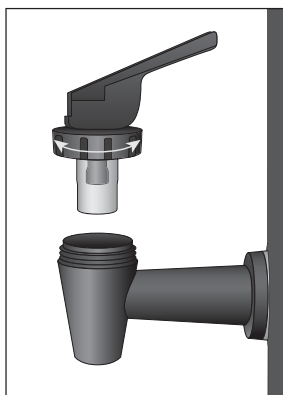
- Уредът не трябва да се почиства с водна струя.
- Не използвайте абразивни или разяждащи препарати за почистване. Те могат да разядат повърхността и да повредят непоправимо уреда.

- Почистете уреда с леко навлажнена кърпа. При упорити замърсявания използвайте мек миещ препарат върху кърпата.
- Почистете дисплея с мека, немъхеста кърпа.
- Измийте решетката за варене на буркани 4 в мек сапунен разтвор и я изплакнете с чиста вода.

Почистване на канелката

За основно почистване на канелката 10 можете да отвинтите лоста на канелката 11. Канелката 10 не може да се отвинтва, тъй като в противен случай са възможни проблеми с уплътнеността.

- 1) Отвинтете лоста на канелката 11 обратно на часовниковата стрелка от канелката 10.
- 2) Поставете лоста на канелката 11 в мек сапунен разтвор и го движете напред-назад.
- 3) Изплакнете го с чиста вода.
- 4) За да почистите канелката 10, пуснете мек сапунен разтвор да тече през нея. При упорити замърсявания можете да почистите вътрешността на канелката 10 с шомпол.
- 5) След това пуснете да тече чиста вода през канелката 10.
- 6) Завинтете лоста на канелката 11 по часовниковата стрелка отново на канелката 10.



Почистване на котлен камък

Отлаганията от котлен камък по дъното на уреда водят до загуба на електроенергия и съкращават експлоатационния срок на уреда. Почиствайте котления камък, веднага щом се появят отлагания от котлен камък.

- 1) Използвайте обикновен препарат за отстраняване на котлен камък. Постъпете, както е описано в упътването на препарата за отстраняване на котлен камък.
- 2) След отстраняване на котления камък изплакнете уреда с обилно количество чиста вода.

УКАЗАНИЕ

- ▶ При слабо отлагане на котлен камък обикновено е достатъчно избърсване на вътрешността на уреда с напоена с оцет кърпа. След това изплакнете уреда с чиста вода и го подсушете.

Съхранение

Навийте мрежовия кабел на мястото за навиване на кабела **8** и поставете щепсела в държача за щепсела в средата на дъното на уреда.

Съхранявайте автоматичния уред за варене на буркани на сухо място.

Рецепти

Лебервурст на едро

- 2 kg свинско шкембе с кожа
- 500 g свински черен дроб
- 500 g лук
- 100 g свинска мас
- 2 ч.л. счукан бахар
- 1 с.л. мащерка и майоран, сушени
- 1 ч.л. бял пипер
- 1 с.л. сол

Приготвяне

Варете свинското шкембе 1,5 часа в подсолена вода и го оставете да се охлади в нея.

След това го смелете през средна решетка на месомелачка. Смелете черния дроб през решетка за ситно мелене.

Нарежете лука на кубчета и го задушете до прозрачност в маста. След това прибавете месото, черния дроб, подправките и 1/4 литър от бульона от свинското шкембе и разбъркайте енергично. Незабавно сипете сместа в подготвени буркани. Пълнете само 1/3 на буркана!

Варете бурканите около 2 часа на около 98 °C.

Можете да промените тази рецепта по различни начини: например да добавите други подправки, чесън или кубчета шунка.

Сладкоисела тиква

- 2 kg тиква
- 1/2 l оцет
- 1 l вода
- 1/4 l винен оцет
- 1 kg захар
- сок и кора на един лимон
- един корен джинджифил (нарязан на филийки пресен джинджифил)
- една пръчка канела
- няколко зърна карамфил

Приготвяне

Разрежете тиквата на половини и отстранете вътрешността. Обелете тиквата и я нарежете на малки кубчета. Претеглете кубчетата тиква и ги измийте. Залейте ги в купа с разреден оцет (на 2 килограма тиквено месо по 1/2 литър оцет и 1 литър вода). Оставете кубчетата тиква да престоят там 12 часа. На следващия ден изсипете водата и оставете кубчетата тиква да се отцедят добре.

Пригответе соса от:

1/4 литър оцет, 1 килограм захар, сока и кората на 1 лимон, 1 брой (корен) нарязан за филийки пресен джинджифил или 1/2 чаена лъжичка джинджифил на прах, 1 пръчка канела, няколко зърна (или около една пълна супена лъжица смлян) карамфил.

Кипнете соса и сварете в него кубчетата тиква до прозрачност.

Сипете купчетата тиква в буркани за консервиране. Кипнете още веднъж соса и след това го състете. Залейте с него кубчетата тиква и затворете бурканите за консервиране. Бурканите за консервиране трябва да са пълни само до 1/3!

Варете тиквата около 30 минути на 90 °C в автоматичния уред за варене на буркани.

Карамелени круши

1,5 kg круши (твърди/зрели)

150 g захар

750 ml вода

Приготвяне

Обелете крушите. Разрежете ги на четвъртини и отстранете семенника.

Карамелизирайте захарта в тиган. Налейте водата в тигана и варете, докато захарта се разтвори.

Сипете крушите в подготвените буркани.

Налейте карамеления сироп в бурканите, така че крушите да се покрият. Оставете малко място до ръба на бурканите и затворете добре бурканите.

Варете крушите около 30 минути на 90 °C в автоматичния уред за варене на буркани.

Конфитюр от ягоди

Отстранете зелената част и измийте ягодите. Пюрирайте ягодите. Поръсете ги с желираща захар 1:1 (на 1000 g ягоди 1000 g захар). Оставете ги да киснат една нощ и ги разбъркайте.

Сипете ягодите в буркани за консервиране (пълнете само до 2/3) и затворете добре бурканите за консервиране.

Варете ягодите около 25 минути на 80 °C в автоматичния уред за варене на буркани.

Предаване на уреда за отпадъци



В никакъв случай не изхвърляйте уреда с обикновените битови отпадъци. Този продукт подлежи на европейската директива 2012/19/EU WEEE (Waste Electrical and Electronic Equipment – Директива за отпадъци от електрическо и електронно оборудване).

Предайте уреда за отпадъци чрез лицензирана фирма за управление на отпадъци или общинската служба за управление на отпадъците. Спазвайте действащите в момента разпоредби. В случай на съмнение се обърнете към местния пункт за събиране на отпадъци.



Информация относно възможностите за предаване за отпадъци на излезлия от употреба продукт можете да получите от вашата общинска или градска управа.

Технически данни

Захранване с напрежение	220 – 240 V ~ (променлив ток), 50 Hz
Номинална мощност	1800 W
Вместимост	около 27 l
Температурен диапазон	30 – 100 °C
Степен на защита	IPX3 (защита срещу пръскаща вода)
	Всички влизаци в контакт с хранителни продукти части на този уред са от материал, разрешен за контакт с хранителни продукти.

Гаранция

Уважаеми клиенти,

за този уред получавате 3 години гаранция от датата на покупката. В случай на несъответствие на продукта с договора за продажба Вие имате законно право да предявите рекламация пред продавача на продукта при условията и в сроковете, определени в чл.112-115* от Закона за защита на потребителите. Вашите права, произтичащи от посочените разпоредби, не се ограничават от нашата по-долу представена търговска гаранция и независимо от нея продавачът на продукта отговаря за липсата на съответствие на потребителската стока с договора за продажба съгласно Закона за защита на потребителите.

Гаранционни условия

Гаранционният срок започва да тече от датата на покупката. Пазете добре оригиналната касова бележка. Този документ е необходим като доказателство за покупката. Ако в рамките на три години от датата на закупуване на този продукт се появи дефект на материала или производствен дефект, продуктът ще бъде безплатно ремонтиран или заменен – по наш избор. Гаранцията предполага в рамките на тригодишния гаранционен срок да се представят дефектния уред и касовата бележка (касовият бон) и писмено да се обясни в какво се състои дефектът и кога е възникнал. Ако дефектът е покрит от нашата гаранция, Вие ще получите обратно ремонтирания или нов продукт. С ремонта или смяната на продукта не започва да тече нов гаранционен срок.

Гаранционен срок и законови претенции при дефекти

Гаранционната услуга не удължава гаранционния срок. Това важи също и за сменените и ремонтирани части. За евентуално наличните повреди и дефекти още при покупката трябва да се съобщи веднага след разопаковането. Евентуалните ремонти след изтичане на гаранционния срок са срещу заплащане.

Обхват на гаранцията

Уредът е произведен грижливо според строгите изисквания за качество и добросъвестно изпитан преди доставка. Гаранцията важи за дефекти на материала или производствени дефекти. Гаранцията не обхваща частите на продукта, които подлежат на нормално износване, поради което могат да бъдат разглеждани като бързо износващи се части (например филтри или приставки) или повредите на чупливи части (например прекъсвачи, батерии или такива произведени от стъкло). Гаранцията отпада, ако уредът е повреден поради неправилно използване или в резултат на неосъществяване на техническа поддръжка. За правилната употреба на продукта трябва точно да се спазват всички указания в упътването за обслужване.

Предназначение и действия, които не се препоръчват от упътването за експлоатация или за които то предупреждава, трябва задължително да се избягват. Продуктът е предназначен само за частна, а не за стопанска употреба. При злоупотреба и неправилно третиране, употреба на сила и при интервенции, които не са извършени от клона на нашия оторизиран сервиз, гаранцията отпада.

Процедура при гаранционен случай

За да се гарантира бърза обработка на Вашия случай, следвайте следните указания:

- За всички запитвания подгответе касовата бележка и идентификационния номер (IAN 365675_2010) като доказателство за покупката.
- Вземете артикулния номер от фабричната табелка.
- При възникване на функционални или други дефекти първо се свържете по телефона или чрез имейл с долупосочения сервизен отдел. След това ще получите допълнителна информация за уреждането на Вашата рекламация.
- След съгласуване с нашия сервиз можете да изпратите дефектния продукт на посочения Ви адрес на сервиза безплатно за Вас, като приложите касовата бележка (касовия бон) и посочите в какво се състои дефектът и кога е възникнал. За да се избегнат проблеми с приемането и допълнителни разходи, задължително използвайте само адреса, който Ви е посочен. Осигурете изпращането да не е като експресен товар или като друг специален товар. Изпратете уреда заедно с всички принадлежности, доставени при покупката, и осигурете достатъчно сигурна транспортна опаковка.

Ремонтен сервиз / извънгаранционно обслужване

Ремонти извън гаранцията можете да възложите на клона на нашия сервиз срещу заплащане. Той с удоволствие ще Ви направи предварителна калкулация. Можем да обработваме само уреди, които са достатъчно опаковани и изпратени с платени транспортни разходи.

Внимание: Изпратете Вашия уред на клона на нашия сервиз почистен и с указание за дефекта. Уредите, изпратени с неплатени транспортни разходи – с наложен платеж, като експресен или друг специален товар – не се приемат.

Ние ще извършим безплатно изхвърлянето на изпратените от Вас дефектни уреди.

Сервизно обслужване

BG България
Тел.: 00800 111 4920
Е-мейл: kompernass@lidl.bg

IAN 365675_2010

Вносител

Моля, обърнете внимание, че следващият адрес не е адрес на сервиза.
Първо се свържете с горепосочения сервизен център.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

ГЕРМАНИЯ

www.kompernass.com

* Чл. 112.

- (1) При несъответствие на потребителската стока с договора за продажба потребителята има право да предяви рекламация, като поиска от продавача да приведе стоката в съответствие с договора за продажба. В този случай потребителят може да избира между извършване на ремонт на стоката или замяната ѝ с нова, освен ако това е невъзможно или избраният от него начин за обезщетение е непропорционален в сравнение с другия.
- (2) Смята се, че даден начин за обезщетяване на потребителя е непропорционален, ако неговото използване налага разходи на продавача, които в сравнение с другия начин на обезщетяване са неразумни, като се вземат предвид:
 1. стойността на потребителската стока, ако нямаше липса на несъответствие;
 2. значимостта на несъответствието;
 3. възможността да се предложи на потребителя друг начин на обезщетяване, който не е свързан със значителни неудобства за него.

Чл. 113.

- (1) Когато потребителската стока не съответства на договора за продажба, продавачът е длъжен да я приведе в съответствие с договора за продажба.
- (2) Привеждането на потребителската стока в съответствие с договора за продажба трябва да се извърши в рамките на един месец, считано от предявяването на рекламацията от потребителя.
- (3) След изтичането на срока по ал. 2 потребителят има право да развали договора и да му бъде възстановена заплатената сума или да иска намаляване на цената на потребителската стока съгласно чл. 114.

- (4) Привеждането на потребителската стока в съответствие с договора за продажба е бесплатно за потребителя. Той не дължи разходи за експедиране на потребителската стока или за материали и труд, свързани с ремонта ѝ, и не трябва да понесе значителни неудобства.
- (5) Потребителят може да иска и обезщетение за претърпените вследствие на несъответствието вреди.

Чл. 114.

- (1) При несъответствие на потребителската стока с договора за продажба и когато потребителят не е удовлетворен от решаването на рекламацията по чл. 113, той има право на избор между една от следните възможности: 1. разваляне на договора и възстановяване на заплатената от него сума; 2. намаляване на цената.
- (2) Потребителят не може да претендира за възстановяване на заплатената сума или за намаляване цената на стоката, когато търговецът се съгласи да бъде извършена замяна на потребителската стока с нова или да се поправи стоката в рамките на един месец от предявяване на рекламацията от потребителя.
- (3) Търговецът е длъжен да удовлетвори искане за разваляне на договора и да възстанови заплатената от потребителя сума, когато след като е удовлетворил три рекламации на потребителя чрез извършване на ремонт на една и съща стока, в рамките на срока на гаранцията по чл. 115, е налице следваща поява на несъответствие на стоката с договора за продажба.
- (4) (Предишна ал. 3 - ДВ, бр. 61 от 2014 г., в сила от 25.07.2014 г.) Потребителят не може да претендира за разваляне на договора, ако несъответствието на потребителската стока с договора е незначително.

Чл. 115.

- (1) Потребителят може да упражни правото си по този раздел в срок до две години, считано от доставянето на потребителската стока.
- (2) Срокът по ал. 1 спира да тече през времето, необходимо за поправката или замяната на потребителската стока или за постигане на споразумение между продавача и потребителя за решаване на спора.
- (3) Упражняването на правото на потребителя по ал. 1 не е обвързано с никакъв друг срок за предявяване на иск, различен от срока по ал. 1.

Περιεχόμενα

Εισαγωγή	64
Πληροφορίες για τις παρούσες οδηγίες χρήσης	64
Πνευματικά δικαιώματα	64
Προβλεπόμενη χρήση	64
Υποδείξεις προειδοποίησης	65
Υποδείξεις ασφαλείας	66
Περιεχόμενο συσκευασίας	69
Στοιχεία χειρισμού	69
Τοποθέτηση και σύνδεση	70
Αποσυσκευασία	70
Απόρριψη της συσκευασίας	70
Τοποθέτηση συσκευής και ετοιμότητα λειτουργίας	71
Προετοιμασία τροφίμων/βάζων συντήρησης	72
Χρήση της συσκευής	72
Ενεργοποίηση και απενεργοποίηση της συσκευής	72
Κονσερβοποίηση	73
Ζέσταμα/διατήρηση θερμότητας υγρών	76
Προστασία από υπερθέρμανση	77
Καθαρισμός και φροντίδα	77
Καθαρισμός της βρύσης	78
Αφαίρεση των αλάτων	78
Φύλαξη	79
Συνταγές	79
Χονδρό πατέ συκωτιού	79
Γλυκόξινο κολοκύθι	80
Καραμελωμένα αχλάδια	81
Μαρμελάδα φράουλα	81
Απόρριψη συσκευής	81
Τεχνικά χαρακτηριστικά	82
Εγγύηση της Kompernass Handels GmbH	82
Σέρβις	84
Εισαγωγέας	84



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

Εισαγωγή

Πληροφορίες για τις παρούσες οδηγίες χρήσης

Συγχαρητήρια για την αγορά της νέας σας συσκευής.

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

Πνευματικά δικαιώματα

Οι παρούσες οδηγίες διαθέτουν προστασία πνευματικών δικαιωμάτων.

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

Προβλεπόμενη χρήση

Η συσκευή κονσερβοποίησης είναι κατάλληλη για τις εξής χρήσεις:

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

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

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Κίνδυνος σε περίπτωση μη προβλεπόμενης χρήσης!

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

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

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

Την ευθύνη φέρει αποκλειστικά ο χρήστης.

Υποδείξεις προειδοποίησης

Στις παρούσες οδηγίες χρήσης χρησιμοποιούνται οι εξής υποδείξεις προειδοποίησης:

ΚΙΝΔΥΝΟΣ

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

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

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

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

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

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

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

ΠΡΟΣΟΧΗ

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

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

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

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

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

Υποδείξεις ασφαλείας

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

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

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

ΚΙΝΔΥΝΟΣ! ΗΛΕΚΤΡΟΠΛΗΞΙΑ!

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

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟΥ!

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

ΠΡΟΣΟΧΗ! ΥΛΙΚΕΣ ΖΗΜΙΕΣ!

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

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

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

Περιεχόμενο συσκευασίας

Η συσκευή παραδίδεται με τα ακόλουθα εξαρτήματα:

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

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

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

Στοιχεία χειρισμού

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

Τοποθέτηση και σύνδεση

Αποσυσκευασία

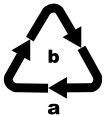
- ◆ Αφαιρέστε όλα τα εξαρτήματα της συσκευής και τις οδηγίες χρήσης από το κουτί.
- ◆ Αφαιρέστε όλα τα υλικά της συσκευασίας.

Απόρριψη της συσκευασίας

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



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



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

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

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

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

Τοποθέτηση συσκευής και ετοιμότητα λειτουργίας

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

ΠΡΟΣΟΧΗ! ΥΛΙΚΕΣ ΖΗΜΙΕΣ!

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

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟΥ!

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

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

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

Προετοιμασία τροφίμων/βάζων συντήρησης

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

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

Τα βάζα συντήρησης είναι τώρα έτοιμα για κονσερβοποίηση.

Χρήση της συσκευής

Ενεργοποίηση και απενεργοποίηση της συσκευής

- 1) Ρυθμίστε την επιθυμητή θερμοκρασία με τον περιστρεφόμενο ρυθμιστή «Θερμοκρασία» **1**. Μπορείτε να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία σε βήματα 1°C. Κάθε 5°C ακούγεται ένα ηχητικό σήμα. Η ρυθμισμένη θερμοκρασία εμφανίζεται στην ένδειξη οθόνης «Ρυθμισμένη θερμοκρασία» **7**.
- 2) Ρυθμίστε τον επιθυμητό χρόνο κονσερβοποίησης σε λεπτά στον περιστρεφόμενο ρυθμιστή «Λεπτά» **3**. Μπορείτε να ρυθμίσετε τον χρόνο σε βήματα του 1 λεπτού. Κάθε 5 λεπτά ακούγεται ένα ηχητικό σήμα. Ο ρυθμισμένος χρόνος εμφανίζεται στην ένδειξη οθόνης «Λεπτά» **5**.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

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

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

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

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

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

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

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

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

Κονσερβοποίηση

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

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

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

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

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

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

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟΥ!

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

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

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

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

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

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

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

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

Ζέσταμα/διατήρηση θερμότητας υγρών

ΠΡΟΣΟΧΗ! ΥΛΙΚΕΣ ΖΗΜΙΕΣ!

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

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

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟΥ!

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

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

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

ΠΡΟΣΟΧΗ! ΥΛΙΚΕΣ ΖΗΜΙΕΣ!

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


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

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

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

Προστασία από υπερθέρμανση

Αυτή η συσκευή διαθέτει προστασία από υπερθέρμανση.

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


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

Καθαρισμός και φροντίδα


ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟΥ!

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

ΠΡΟΣΟΧΗ! ΥΛΙΚΕΣ ΖΗΜΙΕΣ!

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

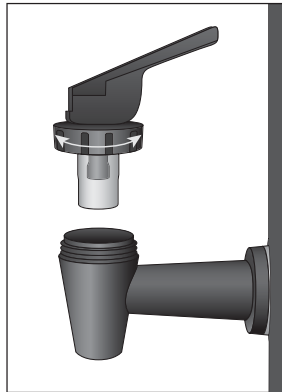
- ▶ Η συσκευή δεν επιτρέπεται να καθαρίζεται με δέσμη νερού.
- ▶ Μη χρησιμοποιείτε δραστικά ή καυστικά απορρυπαντικά. Μπορεί να διαβρώσουν την επιφάνεια και να προκαλέσουν ανεπανόρθωτες ζημιές στη συσκευή.

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

Καθαρισμός της βρύσης

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

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



Αφαίρεση των αλάτων

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

Αφαιρείτε τα άλατα από τη συσκευή, μόλις εμφανίζονται αποθέσεις.

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

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

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

Φύλαξη

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

Συνταγές

Χονδρό πατέ συκωτιού

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

Παρασκευή

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

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

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

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

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

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

Γλυκόξινο κολοκύθι

2 κιλά κολοκύθι

1/2 λ. ξύδι

1 λ. νερό

1/4 λ. ξύδι από κρασί

1 κιλό ζάχαρη

Χυμός και ξύσμα από ένα λεμόνι

Μία ρίζα τζίντζερ (φρέσκο τζίντζερ κομμένο σε φέτες)

Ένα κλαράκι κανέλα

Λίγο γαρύφαλλο

Παρασκευή

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

Προετοιμάστε το αφέψημα:

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

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

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

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

Καραμελωμένα αχλάδια

1,5 κιλό αχλάδια (σκληρά/ώριμα)

150 γρ. ζάχαρη

750 ml νερό

Παρασκευή

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

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

Βάζετε τα αχλάδια στα προετοιμασμένα βάζα.

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

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

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

Μαρμελάδα φράουλα

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

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

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

Απόρριψη συσκευής



Σε καμία περίπτωση μην απορρίψετε τη συσκευή στα οικιακά απορρίμματα.


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

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



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

Τεχνικά χαρακτηριστικά

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

Εγγύηση της Kompnass Handels GmbH

Αξιότιμη πελάτισσα, αξιότιμε πελάτη,

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

Προϋποθέσεις εγγύησης

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

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

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

Περίοδος εγγύησης και νομικές απαιτήσεις λόγω ελλείψεων

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

Εύρος εγγύησης

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

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

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

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

Διαδικασία σε περίπτωση εγγύησης

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

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



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

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

Σέρβις

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

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

IAN 365675_2010

Εισαγωγέας

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANIA

www.kompernass.com

Inhaltsverzeichnis

Einführung	86
Informationen zu dieser Bedienungsanleitung	86
Urheberrecht	86
Bestimmungsgemäße Verwendung	86
Warnhinweise	87
Sicherheitshinweise	88
Lieferumfang	91
Bedienelemente	91
Aufstellen und Anschließen	92
Auspacken	92
Entsorgung der Verpackung	92
Gerät aufstellen und betriebsbereit machen	93
Lebensmittel/Einmachgläser vorbereiten	94
Gerät benutzen	94
Gerät ein- und ausschalten	94
Einkochen	95
Flüssigkeiten aufwärmen/warmhalten	97
Überhitzungsschutz	98
Reinigen und Pflegen	98
Reinigung des Zapfhahnes	99
Entkalken	99
Aufbewahren	100
Rezepte	100
Grobe Leberwurst	100
Kürbis süß-sauer	100
Karamellbirnen	101
Erdbeer-Konfitüre	101
Gerät entsorgen	102
Technische Daten	102
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	103
Service	104
Importeur	104



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

Einführung

Informationen zu dieser Bedienungsanleitung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes.

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

Urheberrecht

Diese Dokumentation ist urheberrechtlich geschützt.

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

Bestimmungsgemäße Verwendung

Der Einkochautomat eignet sich zum:

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

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

WARNUNG

Gefahr durch nicht bestimmungsgemäße Verwendung!

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

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

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

Das Risiko trägt allein der Betreiber.

Warnhinweise

In der vorliegenden Bedienungsanleitung werden folgende Warnhinweise verwendet:

GEFAHR

Ein Warnhinweis dieser Gefahrenstufe kennzeichnet eine drohende gefährliche Situation.

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

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

WARNUNG

Ein Warnhinweis dieser Gefahrenstufe kennzeichnet eine mögliche gefährliche Situation.

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

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

ACHTUNG

Ein Warnhinweis dieser Gefahrenstufe kennzeichnet einen möglichen Sachschaden.

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

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

HINWEIS

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

Sicherheitshinweise

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

Dieses Gerät entspricht den vorgeschriebenen Sicherheitsbestimmungen.

Ein unsachgemäßer Gebrauch kann zu Personen- und Sachschäden führen.

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

GEFAHR! ELEKTRISCHER SCHLAG!

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

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

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

HINWEIS

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

Lieferumfang

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

- Einkochautomat
- Einkochgitter
- Deckel
- Bedienungsanleitung

HINWEIS

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

Bedienelemente

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

Aufstellen und Anschließen

Auspacken

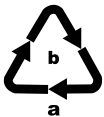
- ◆ Entnehmen Sie alle Teile des Gerätes und die Bedienungsanleitung aus dem Karton.
- ◆ Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.

Entsorgung der Verpackung

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



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



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

HINWEIS

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

Gerät aufstellen und betriebsbereit machen

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

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

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

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Fassen Sie das Gerät im heißen Zustand nur an den Griffen **2** an. 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 ①.

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

Einkochen

HINWEIS

- ▶ Unter Einkochen versteht man die Konservierung von Lebensmitteln durch 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!

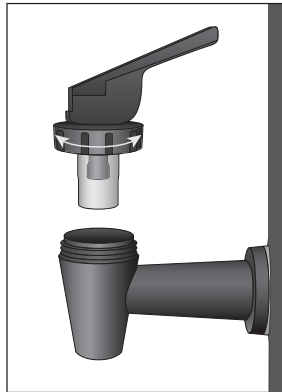
ACHTUNG! SACHSCHADEN!

-  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 Kassenbonn gut auf. Dieser wird als Nachweis für den Kauf benötigt.

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

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

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

Garantieumfang

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

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

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

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

Abwicklung im Garantiefall

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

- Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenschein 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 (Kassenschein) 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

Stanje informacija · Stanje informacija

Актуалност на информацията · Έκδοση των πληροφοριών

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

IAN 365675_2010