

SILVERCREST®



ELECTRIC FRUIT PRESERVER & JAM MAKER SEAD 1800 A1

BG

УРЕД ЗА ВАРЕНЕ

Ръководство за експлоатация

DE AT CH

EINKOCHAUTOMAT

Bedienungsanleitung

IAN 377068_2110

BG



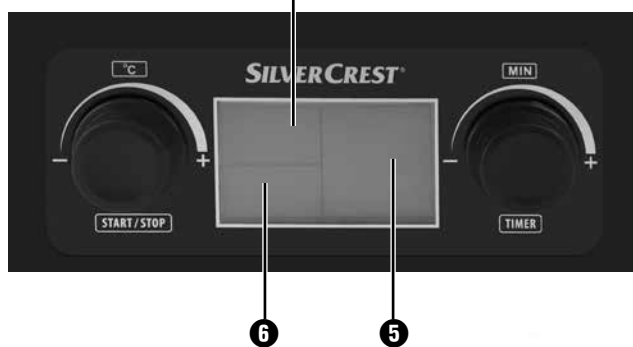
BG

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

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.

BG	Ръководство за експлоатация	Страница	1
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	23



Съдържание

Въведение	2
Информация относно това ръководство за потребителя	2
Авторско право	2
Употреба по предназначение	2
Предупредителни указания	3
Указания за безопасност	4
Окомплектовка на доставката	6
Елементи за обслужване	7
Инсталиране и свързване	7
Разопаковане	7
Изхвърляне на опаковката	7
Инсталиране и подготовка на уреда за експлоатация	8
Подготовка на хранителните продукти/бурканите за консервиране	8
Употреба на уреда	9
Включване и изключване на уреда	9
Варене на буркани	10
Притопяне/Поддържане в топло състояние на течности	12
Защита от прегряване	13
Почистване и поддръжка	13
Почистване на канелката	14
Почистване на котлен камък	15
Съхранение	15
Рецепти	16
Лебервурст на едро	16
Сладкоисела тиква	16
Карамелени круши	17
Конфитюр от ягоди	17
Предаване на уреда за отпадъци	18
Технически данни	18
Гаранция	19
Сервизно обслужване	21
Вносител	21



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 неодобрени 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 паднал.
- ▶ Повредени мрежови щепсели или мрежови кабели трябва незабавно да се сменят от оторизиран специализиран персонал, службата за обслужване на клиенти или лице с подходяща квалификация, 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 нагрява 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

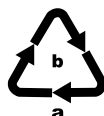
- ◆ Извадете всички части на уреда и ръководството за потребителя от кутията.
- ◆ Отстранете всички опаковъчни материали.

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 ❸.
- 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. Дисплейт 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 ❷. 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“ ⑤. 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 загреването. 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 Загреване START/STOP ⑨. Загреването започва. Загреването се показва с бягащата лента „|||||“. В показанието на дисплея „Текуща температура“ ⑥ се показва текущата температура на загреване. След като завърши загреването, 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 загреване или варене натиснете бутона Загреване 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 °C. При пастьоризирането температурата на загряване е 80 °C. 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!

- 5) 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/ренклед	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
Гъби	100 (MAX)	110

Зеленчуци	Температура в °C	Време в минути
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 пълен уред загряването може да продължи до 90 минути!

- 6) Настройте посоченото в таблицата време на варене с въртящия се регулатор „Минути“ ③.
- 7) Включете уреда, като натиснете бутона Загряване START/STOP ⑨. 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.
- 8) Поставете температуроустойчив съд под канелката ⑩ и натиснете лоста на канелката ⑪ надолу. Водата изтича.
- 9) След като горещата вода изтече, оставете бурканите за консервиране да се охладят.

Притопляне/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“ ⑨.
- 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 „U“ 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!

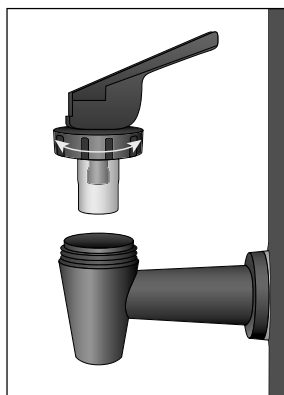
- ▶ Уредът не трябва да се почиства с водна струя.
- ▶ Не използвайте абразивни или разяждащи препарати за почистване. Те могат да разядат повърхността и да повредят непоправимо уреда.

- 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 масата. 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 джинджирил или 1/2 чаена лъжичка джинджирил 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 влизащи 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 377068_2110) 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@idl.bg

IAN 377068_2110

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 потребителите имат право да предявят 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 изборът 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 понася 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.

Inhaltsverzeichnis

Einführung	24
Informationen zu dieser Bedienungsanleitung	24
Urheberrecht	24
Bestimmungsgemäße Verwendung	24
Warnhinweise	25
Sicherheitshinweise	26
Lieferumfang	29
Bedienelemente	29
Aufstellen und Anschließen	30
Auspacken	30
Entsorgung der Verpackung	30
Gerät aufstellen und betriebsbereit machen	31
Lebensmittel/Einmachgläser vorbereiten	32
Gerät benutzen	32
Gerät ein- und ausschalten	32
Einkochen	33
Flüssigkeiten aufwärmen/warmhalten	35
Überhitzungsschutz	36
Reinigen und Pflegen	36
Reinigung des Zapfhahnes	37
Entkalken	37
Aufbewahren	38
Rezepte	38
Grobe Leberwurst	38
Kürbis süß-sauer	38
Karamellbirnen	39
Erdbeer-Konfitüre	39
Gerät entsorgen	40
Technische Daten	40
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	41
Service	42
Importeur	42



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.
- ▶ Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- ▶ Lassen Sie Reparaturen am Gerät nur von autorisierten Fachbetrieben oder dem Kundenservice durchführen. Durch unsachgemäße Reparaturen können Gefahren für den Benutzer entstehen. Zudem erlischt der Garantieanspruch.
- ▶ Stellen Sie sicher, dass der Sockel mit den elektrischen Anschlüssen niemals mit Wasser in Berührung kommt! Lassen Sie den Sockel erst vollständig trocknen, wenn er versehentlich feucht geworden ist.
- ▶ Achten Sie darauf, dass im Betrieb das Netzkabel niemals nass oder feucht wird. Führen Sie es so, dass es nicht eingeklemmt oder anderweitig beschädigt werden kann.
- ▶ Ziehen Sie nach Gebrauch immer den Netzstecker aus der Steckdose. Ausschalten alleine genügt nicht, weil noch immer Netzspannung im Gerät anliegt, solange der Netzstecker in der Steckdose steckt.
- ▶ Stellen Sie sicher, dass das Netzkabel nicht mit heißen Geräteteilen in Berührung kommt.

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

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

HINWEIS

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

Lieferumfang

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

- Einkochautomat
- Einkochgitter
- Deckel
- Bedienungsanleitung

HINWEIS

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

Bedienelemente

- ❶ Deckel
- ❷ wärmeisolierte Griffe
- ❸ Drehregler „Minuten“ (MIN) und zugleich Taste TIMER
- ❹ Einkochgitter
- ❺ Displayanzeige „Minuten“ (MIN)
- ❻ Displayanzeige „aktuelle Temperatur“ (CURRENT TEMP)
- ❼ Displayanzeige „eingestellte Temperatur“ (SET TEMP)
- ❽ Kabelaufwicklung
- ❾ Drehregler „Temperatur“ (°C) und zugleich Taste START/STOP
- ❿ Zapfhahn
- ⓫ Zapfhebel

Aufstellen und Anschließen

Auspacken

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

Entsorgung der Verpackung

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



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



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

HINWEIS

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

Gerät aufstellen und betriebsbereit machen

- Wickeln Sie das Netzkabel vollständig von der Kabelaufwicklung **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 **9**. Das Aufheizen beginnt. Das Aufheizen wird durch die laufenden Balken „|||||“ angezeigt. In der Displayanzeige „aktuelle Temperatur“ **6** wird die momentane Aufheiztemperatur angezeigt. Sobald das Aufheizen abgeschlossen ist, erklingen Signaltöne, im Display erscheint „X“ und die eingestellte Zeit in der Displayanzeige „Minuten“ **5** beginnt abzulaufen.

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 abubrechen, drücken Sie die Taste Heizen START/STOP ⑨.

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

Einkochen

HINWEIS

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

HINWEIS

- Konservieren Sie nur frische 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. Verbrennungsgefahr!

- 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 so lange, bis Sie das Gerät wieder ausschalten.
- 5) Rühren Sie die Flüssigkeiten regelmäßig um, damit sich die Wärme gleichmäßig verteilt.
- 6) Wenn die gewünschte Temperatur erreicht ist, erklingen Signaltöne.

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

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

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

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!

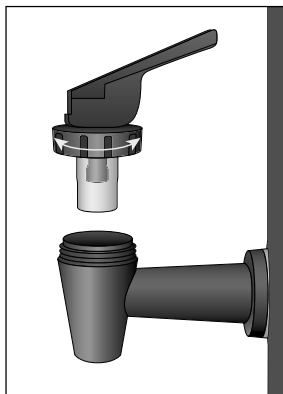
ACHTUNG! SACHSCHADEN!

-  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 so lange auf, bis der Zucker gelöst ist.

Füllen Sie die Birnen in die vorbereiteten Gläser.

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

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

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

Erdbeer-Konfitüre

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

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

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

Gerät entsorgen



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

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



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

Technische Daten

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

Garantie der Kompernaß Handels GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

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

Garantiebedingungen

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

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

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

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

Garantieumfang

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

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

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

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

Abwicklung im Garantiefall

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

- Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenbon und die Artikelnummer (IAN) 377068_2110 als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild am Produkt, einer Gravur am Produkt, dem Titelblatt der Bedienungsanleitung (unten links) oder dem Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite des Produktes.
- Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, kontaktieren Sie zunächst die nachfolgend benannte Serviceabteilung **telefonisch** oder per **E-Mail**.
- Ein als defekt erfasstes Produkt können Sie dann unter Beifügung des Kaufbelegs (Kassenbon) und der Angabe, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist, für Sie portofrei an die Ihnen mitgeteilte Serviceanschrift übersenden.



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

Mit diesem QR-Code gelangen Sie direkt auf die Lidl-Service-Seite (www.lidl-service.com) und können durch die Eingabe der Artikelnummer (IAN) 377068_2110 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 377068_2110

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

Актуалност на информацията · Stand der Informationen:

11/2021 · Ident.-No.: SEAD1800A1-112021-1

IAN 377068_21 10