SILVERCREST®

PDF ONLINE
www.lidl-service.com

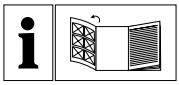
ELECTRIC FRUIT PRESERVER & JAM MAKER
SEAD 1800 A1

EE
HOIDISESEADE
Kasutusjuhend

LV
ELEKTRISKAIS KONSERVĒŠANAS KATLS
Lietošanas pamācība

DE AT CH
EINKOCHAUTOMAT
Bedienungsanleitung

IAN 411310_2207



(EE)

Pöörake enne lugemist joonistega lehekülg lahti ja tutvuge seejärel seadme kõikide funktsioonidega.

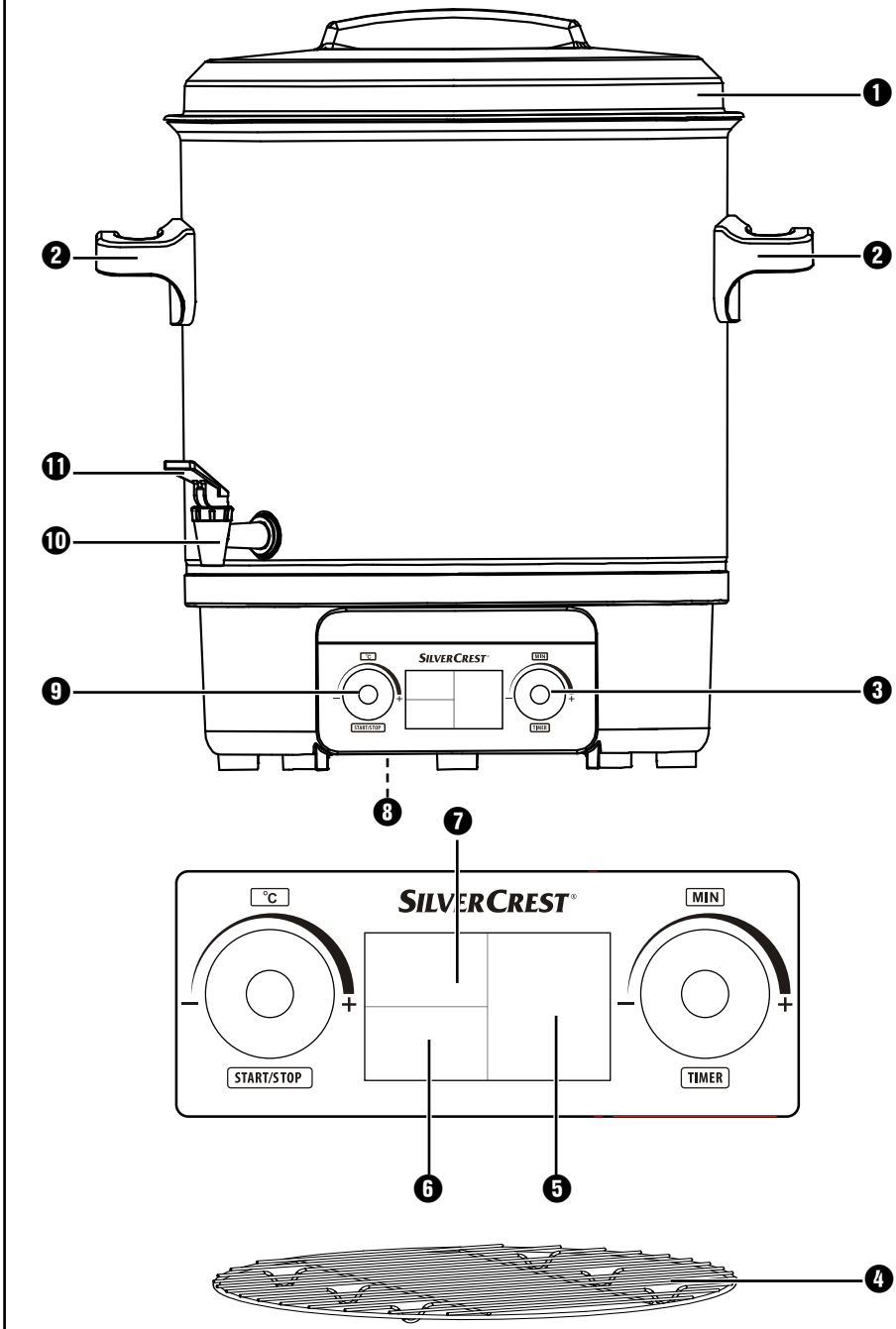
(LV)

Pirms lasīšanas atlokiet lappusi ar attēliem un pēc tam iepazīstieties ar visām ierīces funkcijām.

(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.

EE	Kasutusjuhend	Lehekülg	1
LV	Lietošanas pamācība	Lappuse	19
DE / AT / CH	Bedienungsanleitung	Seite	37


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

Sisukord

Sissejuhatus 2
Kasutusjuhendi selgitus 2
Autoriõigus 2
Sihipärane kasutamine 2
Hoiatusjuhised 3
Ohutusjuhised 4
Tarnekomplekt 6
Käsitsuselemendid 7
Paigaldamine ja ühendamine 7
Pakendist väljavõtmine 7
Seadme paigaldamine ja kasutusvalmis seadmine 7
Toiduainete/hoidisepurkide ettevalmistamine 8
Seadme kasutamine 8
Seadme sisse- ja väljalülitamine 8
Konserveerimine 9
Vedelike soojendamine/soojana hoidmine 11
Ülekuumenemiskaitse 12
Puhastamine ja hooldamine 12
Väljastuskraani puhastamine 13
Katlakivi eemaldamine 14
Hoiustamine 14
Retseptid 14
Teraline maksavorst 14
Magushapu kõrvits 15
Karamellpirnid 15
Maasikakeedis 16
Jäätmekäitlus 16
Seadme jäätmekäitlus 16
Pakendi jäätmekäitlus 16
Tehnilised andmed 17
Kompernaß Handels GmbH garantii 17
Teenindus 18
Importija 18

Lugege kasutusjuhend enne esimest kasutamist tähelepanelikult läbi ja hoidke see hilisemaks kasutamiseks alles. Andke seadme edasiandmisel kolmandatele isikutele ka juhend kaasa.

Sissejuhatus

Kasutusjuhendi selgitus

Palju õnne uue seadme ostu puhul.

Te otsustasite sellega kvaliteetse toote kasuks. Kasutusjuhend on selle toote osa. See sisaldab olulisi juhiseid ohutuse, kasutamise ja jäätmekäitluse kohta. Tutvuge enne toote kasutamist kõikide käsitsus- ja ohutusjuhistega. Kasutage toodet ainult kirjeldatud viisil ja nimetatud kasutusvaldkondades. Andke toote edasiandmisel kolmandatele isikutele kõik dokumendid kaasa.

Autoriõigus

Käesolev dokumentatsioon on kaitstud autoriõigustega.

Igasugune paljundamine või järeletrükkimine, ka väljavõtteliselt, ning jooniste reprodutseerimine, ka muudetud kujul, on lubatud ainult tootja kirjalikul nõusolekul.

Sihipärane kasutamine

Konserveerimisautomaat sobib:

- konserveerimiseks
- jookide soojendamiseks ja soojana hoidmiseks ning nende väljastamiseks
- vorstikeste jms soojendamiseks ja soojana hoidmiseks
- suppide soojendamiseks ja soojana hoidmiseks

Seade on sobiv vaid isiklikuks kasutuseks ja mitte ärialaseks või tööstuslikuks kasutuseks.

⚠ HOIATUS

Mittesihipärasest kasutamisest tulenev oht!

Seadme mittesihipärasel kasutamisel ja/või muul eesmärgil kasutamisel võivad kaasneda ohud.

- ► Kasutage seadet ainult sihipäraselt.
- ► Järgige selles kasutusjuhendis kirjeldatud käsitsusviise.

Mittesihipärasest kasutamisest, asjatundmatutest remontidest, lubamatult teostatud muudatustest või heakskiitmata varuosadest tulenevate kahjude korral on igasugused kahjunõuded välistatud.

Riski kannab ainult kasutaja.

Hoiatusjuhised

Käesolevas kasutusjuhendis kasutatakse järgmisi hoiatusjuhiseid:

⚠ OHT

Selle ohutaseme hoiatusjuhis tähistab ähvardavat ohtlikku olukorda.

Kui ohtlikku olukorda ei väldita, võib see põhjustada surmaga lõppevaid või raskeid vigastusi.

► Järgige inimeste surma või raskete vigastuste ohu vältimiseks selles hoiatusjuhises toodud instruktsioone.

⚠ HOIATUS

Selle ohutaseme hoiatusjuhis tähistab võimalikku ohtlikku olukorda.

Kui ohtlikku olukorda ei väldita, võib see põhjustada vigastusi.

► Järgige inimeste vigastuste vältimiseks selles hoiatusjuhises toodud instruktsioone.

TÄHELEPANU

Selle ohutaseme hoiatusjuhis tähistab võimalikku materiaalset kahju.

Kui olukorda ei väldita, võib see põhjustada materiaalseid kahjusid.

► Järgige materiaalsete kahjude vältimiseks selles hoiatusjuhises toodud instruktsioone.

JUHIS

► Juhis tähistab lisateavet, mis lihtsustab seadme kasutamist.

Ohutusjuhised

Sellest peatükist saate olulisi ohutusjuhiseid seadme käsitsemiseks.

See seade vastab ettenähtud ohutusnõuetele.
Asjatundmatu kasutamine võib põhjustada isiku- ja materiaalseid kahjusid.

Järgige seadme ohutuks käsitsemiseks järgmisi ohutusjuhiseid:

⚠ OHT! ELEKTRILÖÖK!

- Kontrollige enne kasutamist seadmel väliselt nähtavate kahjustuste esinemist. Ärge kasutage kahjustatud või mahakukkunud seadet.
- Kui selle seadme ühenduskaablit kahjustatakse, tuleb see ohtude vältimiseks lasta tootjal, tema klienditeenindusel või sarnase kvalifikatsiooniga isikul asendada.
- Laske seadme remondid teha ainult volitatud töökodades või klienditeeninduses. Asjatundmatute remontide tõttu võivad kasutajale tekkida ohud. Lisaks kaotab garantii kehtivuse.
- Veenduge, et alus koos elektriühendustega ei puutu mitte kunagi kokku veega! Kui alus on kogemata saanud niiskeks, laske sel esmalt täielikult kuivada.
- Jälgige, et võrgukaabel ei muutu käitamisel mitte kunagi märjaks või niiskeks. Paigutage võrgukaabel nii, et seda ei saa kinni kiiluda või muul viisil kahjustada.
- Tõmmake pärast kasutamist alati võrgupistik pistikupesast välja. Ainult väljalülitamisest ei piisa, sest kuni võrgupistik on pistikupesas, on seadmes alati veel võrgupinge.
- Veenduge, et võrgukaabel ei puutu kokku kuumade seadmeosadega.

⚠ HOIATUS! VIGASTUSOHT!

- Seda seadet tohivad kasutada lapsed alates 8ndast eluaastast, samuti piiratud füüsiliste, sensoorsete või vaimsete võimetega isikud, või isikud, kellel ei ole piisavalt kogemusi ja/või teadmisi, kui on tagatud nende järelevalve, või neid on juhendatud seadme ohutu kasutamise osas ning nad on sellest tulenevatest ohtudest aru saanud.
- Lapsed ei tohi seadmega mängida.
- Lapsed ei tohi seadet puhastada ega teha kasutaja poolt tehtavat hooldust, välja arvatud juhul, kui nad on vanemad kui 8-aastased ja järelevalve all.
- Hoidke alla 8-aastased lapsed seadmest ja ühenduskaablist eemal.
- Jälgige lapsi, et nad ei mängi seadmega.
- Võivad eralduda kuumad aurupilved. Lisaks sellele on nõu käitamisel väga kuum. Kandke seetõttu pajakindaid. Võtke kinni ainult seadme soojusisoleeritud käepidemetest.
- Veenduge enne seadme sisselülitamist, et seade seisab stabiilselt ja vertikaalselt.
- Ärge paigutage konserveerimisautomaati pärast kuumutamist enam teise kohta!
- Kui veekatel täidetakse liigselt veega, võib keev vesi välja pritsida.
- Pärast kasutamist on kütteelemendi pinnal veel jääksoojus.
- Seadme pistikühendusele ei tohi valguda vedelikku.
- Väärkasutuse korral võivad tekkida vigastused! Kasutage seadet alati sihipäraselt!

TÄHELEPANU! MATERIAALNE KAHJU!

- Defektseid komponente tohib asendada ainult originaalvaruosadega. Ohutusnõuete täitmine on tagatud ainult nende osadega.
- Veenduge, et seade, võrgukaabel või võrgupistik ei puutu kokku soojusallikate nagu pliidiplaatide või lahtise leegiga.
- Ärge kasutage seadme juhtimiseks välist taimerlülitit või eraldi kaugjuhtimissüsteemi.
- Ärge jätke seadet kasutamise ajal mitte kunagi järelevalveta.
- Seadet ei tohi puhastada veejoaga.

JUHIS

- Garantii ajal tohib seadme remonti teostada ainult tootja poolt volitatud klienditeenindus, vastasel juhul edaspidiste kahjude korral garantii enam ei kehti.

Tarnekomplekt

Seade tarnitakse seeriaviisiliselt koos järgmiste osadega:

- Hoidiseseade
- Konserveerimisrest
- Kaas
- Kasutusjuhend

JUHIS

- Kontrollige tarnekomplekti komplektsust ja nähtavate kahjustuste esinemist.
- Kui tarnekomplekt ei ole täielik, või kui tuvastate puudulikust pakendamisest või transpordist põhjustatud kahjustusi, pöörduge teeninduse poole (vt peatükki ***Teenindus***).

Käsitsuselemendid

❶ Kaas
❷ Soojusisoleeritud käepidemed
❸ Pöördregulaator „Minutid“ (MIN) ja ühtlasi klahv TIMER
❹ Konserveerimisrest
❺ Ekraaninäit „Minutid“ (MIN)
❻ Ekraaninäit „Praegune temperatuur“ (CURRENT TEMP)
❼ Ekraaninäit „Seadistatud temperatuur“ (SET TEMP)
❽ Kaablihoidik
❾ Pöördregulaator „Temperatuur“ (°C) ja ühtlasi klahv Kuumutamise START/STOPP
❿ Väljastuskraan
⓫ Väljastushoob

Paigaldamine ja ühendamine

Pakendist väljavõtmine

♦ Võtke kõik seadme osad ja kasutusjuhend karbist välja.
♦ Eemaldage kogu pakkematerjal.

Seadme paigaldamine ja kasutusvalmis seadmine

■ Kerige võrgukaabel kaablihoidiku ❽ pealt täielikult lahti.
■ Asetage seade tasasele ja libisemiskindlale pinnale. Jälgige, et pistikupesa on hästi ligipääsetav.
■ Puhastage seade peatükis „Puhastamine ja hooldamine“ kirjeldatud viisil.
■ Ühendage võrgupistik pistikupessa. Ekraanil süttib tuli, kõlab helisignaal.

TÄHELEPANU! MATERIAALNE KAHJU!

► Ärge mitte kunagi kasutage seadet tühjalt! Seade võib saada jäädavalt kahjustada!

⚠ HOIATUS! VIGASTUSOHT!

► Võtke kinni ainult kuuma seadme käepidemetest ❷. Põletusoht!

■ Valage seadmesse umbes 5 liitrit vett ja laske seadmel 20 minutit 100 °C juures keeda (vt lõiku „Seadme sisse- ja väljalülitamine“). Valage vesi pärast keetmist ära.

JUHIS

► Esmakordsel kasutuselevõtmisel võib tootmistehniliste jääkide tõttu esineda kerget lõhna teket. See on täiesti kahjutu ja kaob mõne aja pärast. Tagage piisav tuulutus, avage näiteks aken.

Toiduainete/hoidisepurkide ettevalmistamine

Kasutage hoidistamiseks/konserveerimiseks eelistatult kummirõnga ja klambritega purke. Hoidisepurkidel ei tohi esineda kahjustusi.

1) Hoidisepurgid peavad olema võimalikult mikroobidest ja bakteritest vabad, vastasel juhul võivad konserveeritud toiduained enneaegselt rikneda. Keetke hoidisepurke soovitatavalt enne nende toiduainetega täitmist umbes 5 – 7 minutit.
2) Võimalusel kasutage hoidisepurkide toiduainetega täitmiseks lehtrit. Hoidisepurkide servad peavad olema hoidisepurgi sulgemisel tingimata puhtad.
3) Pärast täitmist sulgege purgid võimalikult kiiresti:
   – Asetage kummirõngas hoidisepurgi servale ja asetage siis klaaskaas hoidisepurgile. Kummirõngas asub nende vahel.
   – Kinnitage klaaskaas kinnitusklambritega: paigutage kinnitusklambrid nii, et need asuvad teineteise vastas.

Hoidisepurgid on nüüd konserveerimiseks valmis.

Seadme kasutamine

Seadme sisse- ja väljalülitamine

1) Seadistage pöördregulaatoriga „Temperatuur“ ❾ soovitud temperatuur. Temperatuuri saate seadistada 1 °C sammudega. Iga 5 °C järel kõlab helisignaal. Seadistatud temperatuur ilmub ekraaninäidule „Seadistatud temperatuur“ ❼.
2) Seadke pöördregulaatoril „Minutid“ ❸ soovitud konserveerimisaeg minutites. Aega saate seadistada 1-minutiliste sammudega.
   Iga 5 minuti järel kõlab helisignaal. Ekraaninäidule „Minutid“ ❺ ilmub seadistatud aeg.

JUHIS

► Kui te kuumutamist ei käivita, lülitub ekraani taustavalgustus umbes 5 minutit pärast pöördregulaatori viimast käsitsemist automaatselt välja. Seadistused on ekraanil endiselt nähtavad.
Ühe pöördregulaatori käsitsemisel lülitub ekraani taustavalgustus uuesti sisse.

3) Vajutage klahvi Kuumutamise START/STOPP ❾. Kuumutamine algab. Kuumutamist näidatakse liikuvate tulpdiagrammidega „▮▮▮▮▮▮". Ekraaninäidul „Praegune temperatuur" ❻ kuvatakse praegust kuumutustemperatuuri. Niipea kui kuumutamine on lõppenud, kõlavad helisignaalid, ekraanile ilmub „⧗" ja ekraaninäidul „Minutid" ❺ seadistatud aega hakatakse loendama.

JUHIS

► Seadme töötamise ajal põleb ekraani taustavalgustus püsivalt.

Kui seadistatud aeg on möödunud, kõlavad helisignaalid. Seade lülitub välja. Ekraanil kustuvad „⧗" ja „▮▮▮▮▮▮".

JUHIS

► Kuumutamistoimingu või konserveerimistoimingu katkestamiseks vajutage klahvi Kuumutamise START/STOPP ❾.

4) Kui te seadet ei kasuta, tõmmake alati võrgupistik pistikupesast välja.

Konserveerimine

JUHIS

► Konserveerimise all mõeldakse toiduainete hoidistamist kuumuse toimel. Olenevalt konserveeritavate toiduainete liigist ja massist eristatakse steriliseerimist ja pastöriseerimist.
Steriliseerimisel kuumutatakse konserveeritavaid toiduaineid vähemalt temperatuurile 100 °C. Pastöriseerimisel on kuumutustemperatuur 80 °C juures. Koduseks kasutamiseks on pastöriseerimine piisav.
Selleks on vaja vastavaid kinnikeeratavaid või kummirõngastega kaantega hoidisepurke.

JUHIS

► Konserveerige ainult värskeid toiduaineid. Üleküpsenud puu- või köögiviljad ei sobi konserveerimiseks.

► Jälgige hoidisepurkide puhtust! Keetke hoidisepurke eelistatult enne nende toiduainetega täitmist umbes 5 – 7 minutit. Siis on kõik mikroobid ja bakterid hävitatud.

1) Asetage konserveerimisrest ❹ konserveerimisautomaati. Jälgige, et konserveerimisrest ❹ ei puutu vastu seadme sisemuses olevat temperatuuriandurit.
2) Asetage täidetud ja hästi suletud hoidisepurgid konserveerimisrestile ❹. Vajadusel virnastage hoidisepurgid üksteise peale.
3) Valage konserveerimisautomaati niipalju vett, et ülemised hoidisepurgid asuvad vähemalt 3/4 ulatuses vee sees. Ärge siiski sealjuures ületage MAX-märki. Jälgige, at alumises kihis asuvad hoidisepurgid on hästi suletud, nii et vesi ei saaks neisse sisse tungida.
4) Sulgege konserveerimisautomaat kaanega ❶.

⚠ HOIATUS! VIGASTUSOHT!

► Võtke kinni ainult kuuma seadme käepidemetest ❷. Põletusoht!

5) Seadistage pöördregulaatoriga „Temperatuur" ❾ soovitud temperatuur. Temperatuuri valikul lähtuge järgmistest tabelitest:

Liha	Temperatuur °C	Aeg minutites
Praad tükina (läbipraetud)	100 (MAX)	85
Lihapuljong	100 (MAX)	60
Ulukiliha/linnuliha (läbipraetud)	100 (MAX)	75
Guljašš (läbipraetud)	100 (MAX)	75
Hakkliha/vorstimass (toores)	100 (MAX)	110

Puuviljad	Temperatuur °C	Aeg minutites
Õunad pehmed/kõvad	85	30/40
Õunapüree	90	30
Kirsid	80	30
Pirnid pehmed/kõvad	90	30/80
Maasikad/põldmarjad	80	25
Rabarber	95	30
Vaarikad/karusmarjad	80	30
Sõstrad/pohlad	90	25
Aprikoosid	85	30
Mirabellid/renkloodid	85	30
Virsikud	85	30
Ploomid/aedploomid	90	30
Aivad	95	30
Mustikad	85	25

Köögiviljad	Temperatuur °C	Aeg minutites
Lillkapsas	100 (MAX)	90
Spargel	100 (MAX)	120
Herned	100 (MAX)	120
Marineeritud kurgid	85	30
Porgandid/suviporgandid	100 (MAX)	90
Kõrvits	90	30
Nuikapsas	100 (MAX)	95
Seller	100 (MAX)	110
Rooskapsas/punakapsas	100 (MAX)	110
Seened	100 (MAX)	110
Oad	100 (MAX)	120
Tomatid/tomatipasta	90	30

JUHIS

► Tabelis toodud ajavahemikud lähtuvad tegelikust konserveerimisajast. Ajavahemik algab niisiis alles siis, kui konserveerimisautomaat on saavutanud seadistatud temperatuuri.
Kuumutamine võib täielikult täidetud seadme puhul kesta kuni 90 minutit!

6) Seadistage pöördregulaatoriga „Minutid“ ❸ tabelis toodud konserveerimisaeg.
7) Käivitage seade, selleks vajutage klahvi Kuumutamise START/STOPP ❾. Kõlavad helisignaalid ja kuumutamine algab. Niipea kui kuumutamine on lõppenud, kõlavad helisignaalid, ekraanile ilmub „⧗“ ja ekraaninäidul „Minutid“ ❺ seadistatud aega hakatakse loendama.
Kui seadistatud konserveerimisaeg on möödunud, kõlavad helisignaalid. Seade lülitub välja. Ekraanil kustuvad „⧗“ ja „▮▮▮▮▮“.
8) Asetage väljastuskraani ❿ alla kuumuskindel nõu ja vajutage väljastushooba ⓫ allapoole. Vesi voolab välja.
9) Kui kuum vesi on välja voolanud, laske hoidisepurkidel jahtuda.

Vedelike soojendamine/soojana hoidmine

TÄHELEPANU! MATERIAALNE KAHJU!

► Valage vedelikke sisse maksimaalselt kuni MAX-märgini! Vastasel juhul võib vedelik üle voolata!

1) Valage vedelik (näiteks hõõgvein või kakao) konserveerimisautomaati.
2) Asetage kaas ❶ konserveerimisautomaadile peale.

⚠ HOIATUS! VIGASTUSOHT!

► Võtke kinni ainult kuuma seadme käepidemetest ❷. Põletusoht!

3) Seadistage pöördregulaatoriga „Temperatuur“ ❾ soovitud temperatuur.
4) Vajutage klahvi TIMER ❸. Ekraanile ilmub „∞“. Nüüd ei pea konserveerimisaega seadistama. Seade kuumutab seni, kuni lülitate seadme uuesti välja.
5) Soojuse ühtlaseks jaotumiseks segage vedelikku regulaarselt.
6) Soovitud temperatuuri saavutamisel kõlavad helisignaalid.

Ilma tahkete koostisosadeta vedelikke saate väljastada väljastuskraani ❿ kaudu:

TÄHELEPANU! MATERIAALNE KAHJU!

► Ärge väljastage tahkete koostisosadega vedelikke nagu nt suppe vms. Tahked koostisosad ummistavad väljastuskraani ❿!

1) Hoidke selleks topsi vms väljastuskraani ❿ all ja vajutage väljastushooba ⓫ allapoole, kuni vedelik voolab läbi väljastuskraani ❿.
2) Kui topsis on soovitud kogus vedelikku, vabastage väljastushoob ⓫. Väljastuskraan ❿ on jälle suletud.

JUHIS

► Konserveerimisautomaadis võite soojana hoida ka ühepajatoite. Segage ühepajatoite regulaarselt, vastasel juhul kõrbevad need seadme põhja külge.

Ülekuumenemiskaitse

Seade on varustatud ülekuumenemiskaitsega.

Ülekuumenemine võib tekkida siis, kui konserveerimisautomaadis on liiga vähe vedelikku või seal pole vedelikku. Sellisel juhul kõlavad helisignaalid ja ekraanil hakkab vilkuma sümbol „⏚“. Sel juhul lisage koheselt vedelikku juurde.

Kui vedelikku ei lisata, lülitub seade 5 minuti pärast välja. Pärast vedeliku lisamist võite seadme uuesti käivitada.

Puhastamine ja hooldamine

⚠ HOIATUS! VIGASTUSOHT!

► Tõmmake iga kord enne puhastamist võrgupistik pistikupesast välja! Vastasel juhul on elektrilöögi oht!
► Laske seadmel enne puhastamist jahtuda. Põletusoht!

TÄHELEPANU! MATERIAALNE KAHJU!

Ärge mitte kunagi asetage seadet vette või teistesse vedelikesse! Vastasel juhul saab seade jäädavalt kahjustada!

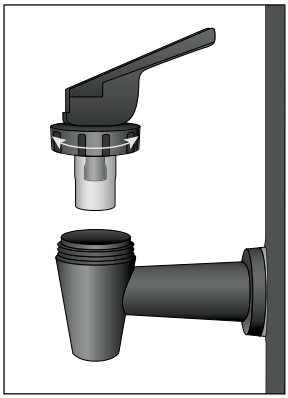
- ► Seadet ei tohi puhastada veejoaga.
- ► Ärge kasutage abrasiivseid või söövitavaid puhastusvahendeid. Need võivad reageerida pealispinnaga ja seadet jäädavalt kahjustada.

- ■ Puhastage seadet kergelt niisutatud lapiga. Tugevama mustuse korral lisage lapile neutraalset puhastusvahendit.
- ■ Puhastage ekraani pehme ebemevaba lapiga.
- ■ Puhastage konserveerimisresti ❹ neutraalses seebilahuses ja loputage puhta veega.

Väljastuskraani puhastamine

Väljastuskraani ❿ põhjalikuks puhastamiseks võite väljastushoova ⓫ eemaldada. Väljastuskraani ❿ ei saa eemaldada, sest vastasel juhul võivad tekkida lekked.

1) Keerake väljastushoob ⓫ vastupäeva väljastuskraani ❿ küljest ära.
2) Asetage väljastushoob ⓫ neutraalse pesuvahendi lahusesse ning liigutage hooba edasi ja tagasi.
3) Loputage hoob puhta veega üle.
4) Väljastuskraani ❿ puhastamiseks laske läbi kraani voolata neutraalset pesuvahendi lahust. Tugevama mustuse korral võite väljastuskraani ❿ sisemust puhastada piibuorgiga.
5) Laske seejärel voolata läbi väljastuskraani ❿ puhast vett.
6) Keerake väljastushoob ⓫ päripäeva uuesti väljastuskraanile ❿.



Katlakivi eemaldamine

Seadme põhjale ladestunud katlakivi tekitab energiakadusid ja piirab seadme kasutusiga.
Eemaldage seadmest katlakivi kohe, kui on näha katlakivi ladestumist.

1) Kasutage kaubandusvõrgus saadaolevat katlakivi eemaldusvahendit. Toimige katlakivi eemaldusvahendi juhendis kirjeldatud viisil.
2) Puhastage seade pärast katlakivi eemaldamist rohke veega.

JUHIS

► Vähese katlakivi korral piisab enamasti seadme sisemuse pühkimisest äädikaga niisutatud lapiga. Loputage seadet seejärel puhta veega ja kuivatage seade.

Hoiustamine

Kerige võrgukaabel kaablihoidikule ❽ ja lükake võrgupistik seadme põhja keskel asuvasse pistikuhoidikusse.
Hoidke konserveerimisautomaati kuivas kohas.

Retseptid

Teraline maksavorst

2 kg sea kõhuliha kamaraga

500 g seamaksa

500 g sibulaid

100 g searasva

2 tl purustatud nelkpipart

1 sl tüümiani ja majoraani, kuivatatud

1 tl valget pipart

1 sl soola

Valmistamine

Keetke sea kõhuliha 1,5 tundi soolases vees ja laske lihal selles jahtuda.

Seejärel peenestage sea kõhuliha hakklihamasinaga, kasutage selleks keskmise avasuurusega ketast. Peenestage maks väikese avasuurusega kettaga.

Lõigake sibulad kuubikuteks ja hautage need rasva sees klaasjaks. Seejärel lisage liha, maks, vürtsid ja 1/4 liitrit sea kõhuliha puljongit ning segage kõik tugevasti läbi. Lisage mass koheselt ettevalmistatud purkidesse. Täitke purgid ainult 1/3 ulatuses!

Keetke purke umbes 2 tundi umbes 98 °C juures.

Seda retsepti võite erineval viisil varieerida: näiteks lisada erinevaid ürte, küüslauku või singikuubikuid.

Magushapu kõrvits

2 kg kõrvitsat

1/2 l äädikat

1 l vett

1/4 l veiniäädikat

1 kg suhkrut

Ühe sidruni mahl ja koored

Üks ingverijuur (viiludeks lõigatud värske ingver)

Üks kaneelipulgake

Mõned nelgid

Valmistamine

Poolitage kõrvits ja eemaldage pehme sisu. Koorige kõrvits ja lõigake kõrvits väikesteks kuubikuteks. Kaaluge ja peske kõrvitsakuubikud. Valage kausis kõrvitsakuubikute peale lahjendatud äädikat (iga 2 kilogrammi kõrvitsa kohta 1/2 liitrit äädikat ja 1 liiter vett). Laske kõrvitsakuubikutel kausis 12 tundi seista. Valage järgmisel päeval vesi ära ja laske kõrvitsakuubikutel hästi nõrguda.

Valmistage ette keeduleem:

1/4 liitrit veiniäädikat, 1 kilogramm suhkrut, 1 sidruni mahla ja koor, 1 tükk (juur) viiludeks lõigatud värsket ingverit – selle asemel võib lisada ka 1/2 teelusikatäit ingveripulbrit, 1 kaneelipulgake, mõned nelgid (selle asemel võib lisada ka umbes ühe supilusikatäie jahvatatud nelki).

Kuumutage keeduleent ja keetke kõrvitsakuubikud selles klaasjaks.

Täitke hoidisepurgid kõrvitsakuubikutega. Laske keeduleem veelkord keema ja keetke siis paksuks. Valage keeduleem kõrvitsakuubikutele ja sulgege hoidisepurgid. Hoidisepurke tohib täita ainult 1/3 ulatuses!

Konserveerige kõrvitsat konserveerimisautomaadis 90 °C juures umbes 30 minutit.

Karamellpirnid

1,5 kg pirne (kõvad/küpsed)

150 g suhkrut

750 ml vett

Valmistamine

Koorige pirnid. Lõigake pirnid neljaks ja eemaldage südamikud.

Karamellistage pannil suhkur. Valage vesi pannile ja keetke vett seni, kuni suhkur on lahustunud.

Asetage pirnid ettevalmistatud purkidesse.

Valage karamellimahl purkidesse, nii et pirnid on kaetud. Jätke kuni purgi servani veidi ruumi ja sulgege purgid hoolikalt.

Konserveerige pirne konserveerimisautomaadis 90 °C juures umbes 30 minutit.

Maasikakeedis

Eemaldage maasika varred ja peske maasikad. Püreestage maasikad. Puistake maasikatele vahekorras 1:1 tarretisesuhkrut (1000 g maasikate kohta 1000 g suhkrut). Laske öö jooksul seista ja segage läbi.

Täitke hoidisepurgid maasikatega (täitke ainult 2/3 ulatuses) ja sulgege hoidisepurgid hoolikalt.

Konserveerige maasikaid konserveerimisautomaadis 80 °C juures umbes 25 minutit.

Jäätmekäitlus

Seadme jäätmekäitlus

Kõrvalolev ratastega prügikonteineri läbikriipsutatud sümbol näitab, et selle seadme kohta kehtib direktiiv 2012/19/EU. See direktiiv sätestab, et kasutusaja lõppedes ei tohi seda seadet käidelda tavalise olmeprügi hulgas, vaid see tuleb anda spetsiaalsetesse kogumiskohtadesse, taaskasutuskeskustesse või jäätmekäitlusettevõttesse.

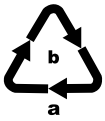
See jäätmekäitlus on teile tasuta. Säästke keskkonda ja käidelge nõuetekohaselt.

Kui teie seade sisaldab isikuandmeid, vastutate ise nende kustutamise eest enne kasutatud seadme tagasiandmist.

Kasutatud toodete jäätmekäitluse võimaluste kohta saate teavet oma valla- või linnavalitsusest.

Pakendi jäätmekäitlus

Pakkematerjalid on jäätmekäitlust silmas pidades valitud keskkonnasõbralikud ning seetõttu taaskasutatavad. Käidelge enam mittevajalik pakkematerjal kohalike kehtivate eeskirjade kohaselt.



Käidelge pakend keskkonnasõbralikult. Jälgige erinevate pakkematerjalide tähistusi ja vajadusel käidelge need sorteeritult. Pakkematerjalid on tähistatud lühenditega (a) ja numbritega (b), millel on järgmine tähendus: 1–7: plastid, 20–22: paber ja papp, 80–98: komposiitmaterjalid.

Tehnilised andmed

Toitepinge	220 – 240 V ~ (vahelduvvool), 50 Hz
Nimivõimsus	1800 W
Mahutavus	umbes 27 liitrit
Temperatuurivahemik	30 – 100 °C
Kaitseaste	IPX3 (kaitse piiskvee eest)
	Kõik selle seadme osad, mis puutuvad kokku toiduainetega, sobivad toiduainetega kasutamiseks.

Kompernaß Handels GmbH garantii

Väga austatud klient

Sellele seadmele kehtib alates ostukuupäevast 3-aastane garantii. Sellel tootel ilmnevate puuduste korral on teil müüja suhtes seadusega ettenähtud õigused. Neid seadusega ettenähtud õigusi meie poolt antud garantii ei piira.

Garantii tingimused

Garantii aega arvestatakse alates ostukuupäevast. Palun hoidke kassatšekk alles. Seda läheb vaja ostu tõendamiseks.

Kui kolme aasta jooksul alates selle toote ostukuupäevast ilmnevad tootel materjali- või tootmisvead, siis toode meie valikul kas remonditakse tasuta või tagastatakse ostuhind. Selle garantiinõude eelduseks on, et kolmeaastase tähtaja jooksul esitatakse defektne seade ja ostudokument (kassatšekk) ja kirjeldatakse lühidalt kirjalikult toote puuduseid ning nende ilmnemise aega.

Kui defekt kuulub meie garantii alla, saate tagasi remonditud või uue toote. Toote remontimise või väljavahetamisega uut garantiiaega ei arvestata.

Garantiiaeg ja seadusega ettenähtud reklamatsioonid

Garantiiaega ei pikendata. See kehtib ka asendatud ja remonditud osade kohta. Võimalikest kahjustustest ja puudustest, mis olid olemas juba ostu ajal, tuleb teavitada kohe pärast pakendist väljavõtmist. Pärast garantiiaja möödumist tehtavad remondid on tasulised.

Garantii ulatus

Seade on valmistatud rangeid kvaliteedinõudeid järgides ning on enne väljasaatmist hoolikalt kontrollitud.

Garantii kehtib materjali- või tootmisvigade korral. See garantii ei laiene toote osadele, mis kuluvad tavakasutuse käigus ja mida vaadeldakse seetõttu kui kuluvosi, samuti osadele või kahjustustele kergesti purunevatel osadel, nt. lülititel, akudel või klaasist valmistatud osadel.

See garantii kaotab kehtivuse, kui toodet on kahjustatud, asjatundmatult kasutatud või valesti hooldatud. Toote asjatundlikuks kasutamiseks tuleb täpselt järgida kõiki selles kasutusjuhendis toodud juhiseid. Kindlasti tuleb vältida kasutusviise ja toiminguid, mida kasutusjuhendis ei soovitata või mille eest hoiatatakse.

Toode on mõeldud vaid isiklikuks kasutuseks ja mitte ärialaseks kasutuseks. Garantii kaotab kehtivuse, kui toodet on valesti ja asjatundmatult kasutatud, kui selle juures on rakendatud jõudu või selle juures läbiviidud toiminguid ei teostanud meie volitatud teenindusesindus.

Garantiijuhtumi menetlemine

Teie probleemi kiireks käitlemiseks järgige palun järgnevaid juhiseid:

- Palun hoidke kõikige päringute jaoks alles kassatšekk ja toote number (IAN) 411310_2207, mis tõendab teie ostu.
- Toote numbri leiate toote tüübisildilt, tootele tehtud graveeringu näol, kasutusjuhendi tiitellehelt (all vasakul) või toote tagaküljel või all olevalt kleebiselt.
- Kui tootel ilmnevad talitlusvead või muud puudused, võtke kõigepealt ühendust alltoodud teenindusosakonnaga **telefoni** või **e-post**i teel.
- Defektseks hinnatud toote saate seejärel tasuta saata teile teavitatud teenindusaadressil, lisades ostudokumendi (kassatšeki) ja selgituse, milles puudus seisneb ning millal see ilmnes.

Aadressilt www.lidl-service.com saate alla laadida selle ja mitmeid teisi käsiraamatuid, tootevideoid ja paigaldustarkvara.

Selle QR-koodiga liigute otse Lidli teeninduse lehele (www.lidl-service.com) ning saate toote numbri (IAN) 411310_2207 sisestamisega avada oma kasutusjuhendi.

Teenindus

EE **Teenindus Eestis**
Tel: 8000049109
E-post: kompernass@lidl.ee

IAN 411310_2207

Importija

Palun arvestage, et allolev aadress ei ole teeninduse aadress.
Võtke kõigepealt ühendust nimetatud teenindusettevõttega.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

SAKSAMAA

www.kompernass.com

Satura rādītājs

Ievads 20
Informācija par šo lietošanas pamācību 20
Autortiesības 20
Noteikumiem atbilstīgs lietojums 20
Brīdinājuma norādes 21
Drošības norādījumi 22
Piegādes komplekts 24
Vadības elementi 25
Uzstādīšana un pieslēgšana 25
Izpakošana 25
Ierīces uzstādīšana un sagatavošana darbam 25
Pārtikas produktu un konservu burku sagatavošana 26
Ierīces lietošana 26
Ierīces ieslēgšana un izslēgšana 26
Pasterizācija. 27
Šķidrumu uzsildīšana un uzturēšana siltā stāvoklī 29
Aizsardzība pret pārkaršanu. 30
Tīrīšana un kopšana 30
Iztecināšanas krāna tīrīšana 31
Atkaļķošana. 31
Glabāšana. 32
Receptes. 32
Rupjā maluma aknu desa 32
Saldskābie ķirbji 32
Karamelizētie bumbieri 33
Zemeņu ievārījums. 33
Utilizācija. 34
Ierīces likvidēšana 34
Iepakojuma utilizēšana 34
Tehniskie parametri 34
Uzņēmuma «Kompernaß Handels GmbH» garantija 35
Serviss 36
Importētājs. 36

Pirms pirmās lietošanas reizes uzmanīgi izlasiet lietošanas pamācību un saglabājiet to vēlākai izmantošanai. Nododot ierīci lietošanā citiem, iedodiet līdzi arī ierīces lietošanas pamācību.

Ievads

Informācija par šo lietošanas pamācību

Apsveicam ar jaunās ierīces iegādāšanos!

Veicot šo pirkumu, esat ieguvis augstvērtīgu izstrādājumu. Lietošanas pamācība ir šī izstrādājuma sastāvdaļa. Tā satur svarīgus norādījumus par drošību, ierīces lietošanu un nodošanu pārstrādei un uzglabāšanai. Pirms izstrādājuma lietošanas izlasiet visus lietošanas un drošības norādījumus. Izmantojiet izstrādājumu tikai atbilstoši sniegtajam aprakstam un vienīgi norādītajiem lietojuma veidiem. Nododot ierīci lietošanā citiem, iedodiet līdzi arī visus ierīces dokumentus.

Autortiesības

Šī dokumentācija ir aizsargāta ar autortiesībām.

Jebkāda veida dokumentācijas pavairošana (arī atsevišķu fragmentu veidā) un atkārtota iespiešana, kā arī attēlu reproducēšana (arī izmainītā stāvoklī), ir iespējama tikai ar rakstisku ražotāja atļauju.

Noteikumiem atbilstīgs lietojums

Pasterizācijas aparāts ir piemērots:

- pasterizācijai,

- dzērienu uzsildīšanai, uzturēšanai siltā stāvoklī un izliešanai,

- desiņu u.c. uzsildīšanai un uzturēšanai siltā stāvoklī,

- zupu u.c. uzsildīšanai un uzturēšanai siltā stāvoklī.

Ierīce ir paredzēta tikai privātai lietošanai, un tā nav piemērota izmantošanai komerciālos vai rūpnieciskos nolūkos.

⚠ BRĪDINĀJUMS!

Apdraudējums, ierīci lietojot neatbilstīgi noteikumiem!

Ierīci lietojot neatbilstīgi noteikumiem un/vai izmantojot neparedzētiem mērķiem, tā var radīt apdraudējumu.

- ► Izmantot ierīci vienīgi atbilstoši paredzētajam mērķim.
- ► Ievērojiet šajā lietošanas pamācībā aprakstītās darbības.

Jebkāda veida prasības, kas tiek iesniegtas saistībā ar bojājumiem, kas radušies, ierīci izmantojot neatbilstoši noteikumiem, nelietpratīgi veicot ierīces remontu, veicot ierīcē neatļautas izmaiņas vai uzstādot tajā ražotāja neapstiprinātas rezerves daļas, tiek noraidītas.

Risku uzņemas vienīgi pats ierīces ekspluatētājs.

Brīdinājuma norādes

Šajā lietošanas pamācībā tiek izmantotas šādas brīdinājuma norādes:

⚠ BĪSTAMI!

Šīs riska pakāpes brīdinājuma norāde apzīmē bīstamu situāciju, kāda var izveidoties.

Šo bīstamo situāciju nenovēršot, var iestāties nāve vai tikt gūtas smagas traumas.

► Sekojiet šajā brīdinājuma norādē sniegtajiem norādījumiem, lai novērstu nāves iestāšanās vai smagu traumu gūšanas risku.

⚠ BRĪDINĀJUMS!

Brīdinājuma norāde par šo bīstamības līmeni norāda uz iespējamu bīstamu situāciju.

Šo bīstamo situāciju nenovēršot, var tikt gūtas traumas.

► Rīkojieties atbilstoši šajā brīdinājuma norādē sniegtajiem norādījumiem, lai novērstu traumu gūšanu.

UZMANĪBU!

Šīs riska pakāpes brīdinājuma norāde apzīmē materiālā kaitējuma iespējamību.

Šo situāciju nenovēršot, var tikt nodarīts materiālais kaitējums.

► Rīkojieties atbilstoši šajā brīdinājuma norādē sniegtajiem norādījumiem, lai novērstu materiālo kaitējumu.

IEVĒRĪBAI!

► Norāde apzīmē papildu informāciju, kas atvieglo darbu ar ierīci.

Drošības norādījumi

Šajā nodaļā tiek sniegti svarīgi drošības norādījumi, kas jāievēro, darbojoties ar ierīci.

Šī ierīce atbilst drošības standartos noteiktajiem drošības noteikumiem. Nelietpratīga ierīces lietošana var izraisīt miesas bojājumus un materiālo kaitējumu.

Darbojoties ar ierīci, ievērojiet šādus drošības norādījumus:

⚠ BĪSTAMI! ELEKTRISKĀS STRĀVAS TRIECIENS!

- Pirms lietošanas pārbaudiet, vai ierīcei nav ārēji redzamu bojājumu. Nelietojiet bojātu vai nokritušu ierīci.
- Ja tiek bojāts šīs ierīces tīkla pieslēguma vads, ražotājam vai tā pilnvarotam klientu apkalpošanas centram, vai personai ar līdzīgu kvalifikāciju tas ir jānomaina, lai novērstu apdraudējumu rašanos.
- Nododiet ierīci labošanai tikai pilnvarotā specializētajā uzņēmumā vai klientu apkalpošanas servisā. Nelietpratīgi veicot ierīces remontu, var rasties apdraudējums ierīces lietotājam. Turklāt arī garantija zaudē savu spēku.
- Nodrošiniet, lai pamatne ar elektriskajiem strāvas pieslēgumiem nekad nesaskartos ar ūdeni! Ja pamatne tomēr nejauši ir kļuvusi mitra, ļaujiet tai vispirms pilnībā nožūt.
- Raugieties, lai ierīces darbības laikā tīkla kabelis nekad nekļūtu slapjš vai mitrs. Izvietojiet kabeli tā, lai to nevarētu iespiest vai citādi bojāt.
- Pēc ierīces lietošanas vienmēr atvienojiet tīkla spraudni no kontaktligzdas. Ar ierīces izslēgšanu vien nepietiek, jo, kamēr kontaktspraudnis atrodas kontaktligzdā, ierīcei pienāk tīkla spriegums.
- Nodrošiniet, lai tīkla kabelis nesaskartos ar karstām ierīces daļām.

⚠ BRĪDINĀJUMS! SAVAINOŠANĀS RISKS!

- Šo ierīci drīkst lietot bērni, sākot no 8 gadu vecuma, kā arī personas ar pazeminātām fiziskajām, uztveres vai mentālajām spējām vai personas, kurām ir nepietiekama pieredze un/vai zināšanas, ja tās ierīci lieto citu personu uzraudzībā, vai kuras ir tikušas instruētas par drošu ierīces lietošanu un saprot ar to saistītos iespējamos apdraudējumus.
- Bērni nedrīkst ar ierīci rotaļāties.
- Ierīces tīrīšanu un apkopi, ko paredzēts veikt ierīces lietotājam, nedrīkst veikt bērni, izņemot, ja viņi ir vecāki par 8 gadiem.
- Sargiet ierīci un pieslēguma vadu no bērniem, kas ir jaunāki par 8 gadiem.
- Bērnus nedrīkst atstāt bez uzraudzības, lai nodrošinātu, ka viņi ar ierīci nerotaļājas.
- No ierīces var izplūst karsti tvaiki. Turklāt darbības laikā tvertne kļūst ļoti karsta. Šā iemesla dēļ lietojiet virtuves cimdus. Satveriet ierīci tikai aiz siltumizolētajiem rokturiem.
- Pirms ieslēdzat ierīci, pārliecinieties, ka tā ir stabili novietota vertikālā pozīcijā.
- Nepārvietojiet automātiskās darbības pasterizācijas aparātu pēc tam, kad tas ir uzkarsis!
- Ja ūdens katls tiek pieliets pārāk pilns, no tā var izšļakstīties vārošs ūdens.
- Sildelementa virsma pēc lietošanas kādu laiku vēl saglabā siltumu.
- Uz ierīces spraudsavienojuma nedrīkst nonākt šķidrums.
- Lietojot ierīci nepareizi, pastāv risks gūt miesas bojājumus! Vienmēr izmantojiet šo ierīci atbilstīgi lietošanas noteikumiem!

UZMANĪBU! MATERIĀLIE ZAUDĒJUMI!

- Bojātas ierīces daļas drīkst nomainīt tikai ar oriģinālajām rezerves daļām. Tikai šādām detaļām ir garantēta atbilstība drošības prasībām.
- Pārliecinieties, vai ierīce, tīkla kabelis un kontaktspraudnis nesaskaras ar karstuma avotu, piemēram, plīts virsmu vai atklātu liesmu.
- Ierīces darbināšanai neizmantojiet ārēju taimeri vai atsevišķu attālinātas darbības sistēmu.
- Ierīces darbības laikā nekad neatstājiet to bez uzraudzības.
- Ierīci nedrīkst tīrīt ar ūdens strūklu.

IEVĒRĪBAI!

- Ierīces remontu garantijas darbības laikā drīkst veikt tikai ražotāja pilnvarotā klientu apkalpošanas centrā, pretējā gadījumā turpmāku bojājumu gadījumā garantijas pakalpojumu vairs nebūs iespējams izmantot.

Piegādes komplekts

Standarta variantā ierīce tiek piegādāta tālāk norādītajā komplektācijā:

- elektriskais konservēšanas katls
- režģis
- vāks
- lietošanas pamācība

IEVĒRĪBAI!

- Pārbaudiet, vai ir piegādāti visi ierīces komponenti un vai tiem nav redzamu bojājumu.
- Ja kāda komponenta trūkst vai kāds komponents ir bojāts neizturīga iepakojuma dēļ vai transportēšanas laikā, zvaniet uz servisa palīdzības tālruni (sk. sadaļu ***Serviss***).

Vadības elementi

❶ Vāks
❷ Siltumizolēti rokturi
❸ Grozāms regulators „Minūtes" (MIN) un vienlaikus arī taustiņš TIMER (taimeris)
❹ Pasterizēšanas režģis
❺ Displeja rādījums „Minūtes" (MIN)
❻ Displeja rādījums „Pašreizējā temperatūra" (CURRENT TEMP)
❼ Displeja rādījums „Iestatītā temperatūra" (SET TEMP)
❽ Kabeļa uztīšanas ietvars
❾ Grozāms regulators „Temperatūra" (°C) un vienlaikus arī taustiņš START/STOP
❿ Iztecināšanas krāns
⓫ Krāna svira

Uzstādīšana un pieslēgšana

Izpakošana

- Izņemiet visas ierīces daļas un lietošanas pamācību no kartona iepakojuma.
- Noņemiet no tām visu iepakojuma materiālu.

Ierīces uzstādīšana un sagatavošana darbam

- Pilnībā notiniet visu tīkla kabeli no kabeļa uztīšanas ietvara ❽.
- Novietojiet ierīci uz līdzenas virsmas, kas neslīd. Nodrošiniet, lai tīkla kontaktligzda būtu viegli pieejama.
- Notīriet ierīci, kā aprakstīts nodaļā „Tīrīšana un kopšana".
- Iespraudiet tīkla spraudni kontaktligzdā. Iedegas displejs, atskan skaņas signāls.

UZMANĪBU! MATERIĀLIE ZAUDĒJUMI!

► Nekad nedarbiniet tukšu ierīci! Ierīce var tikt neatgriezeniski bojāta!

⚠ BRĪDINĀJUMS! SAVAINOŠANĀS RISKS!

► Karstu ierīci satveriet tikai aiz rokturiem ❷. Apdegumu gūšanas risks!

- Ielejiet ierīcē apm. 5 litrus ūdens un ļaujiet 20 minūtes vārīties 100 °C temperatūrā (skatīt sadaļu „Ierīces ieslēgšana un izslēgšana"). Pēc uzvārīšanas izlejiet ūdeni.

IEVĒRĪBAI!

► Pirmajā ieslēgšanas reizē var būt jūtama neliela smaka, kuras iemesls ir ar ražošanas tehnoloģiju saistītās paliekas. Tā ir pilnīgi nekaitīga un pēc kāda laika izzūd. Nodrošiniet pietiekamu vēdināšanu, atveriet, piemēram, logu.

Pārtikas produktu un konservu burku sagatavošana

Konservēšanai un pasterizēšanai ieteicams izmantot burkas ar gumijas blīvi un skavām. Konservu burkām jābūt bez bojājumiem.

1) Konservu burkām jābūt bez mikroorganismiem un baktērijām, citādi iekonservētais produkts sabojāsies priekšlaicīgi. Pirms pārtikas produktu iepildīšanas apm. 5 – 7 minūtes burkas ieteicams novārīt.
2) Pārtikas produktu iepildīšanai burkās, ja iespējams, izmantojiet piltuvi. Kad burkas tiek aizvākotas, to malām obligāti jābūt tīrām.
3) Kad burkas ir piepildītas, tās iespējami ātri jāaizvāko:
   – uz burkas malām uzlieciet gumijas blīvi, pēc tam uzlieciet uz burkas stikla vāciņu. Gumijas blīve atrodas starpā.
   – Nostipriniet stikla vāciņu ar aizvākošanas skavām: pārlieciet skavas pāri uz pretējo pusi.

Tagad burkas ir gatavas pasterizācijai.

Ierīces lietošana

Ierīces ieslēgšana un izslēgšana

1) Ar grozāmo regulatoru „Temperatūra" ❾ iestatiet vēlamo temperatūru. Temperatūru var iestatīt ar 1 °C soļiem. Ik pēc 5 °C atskan skaņas signāls. Iestatītā temperatūra ir redzama displeja rādījumā „Iestatītā temperatūra" ❼.
2) Ar grozāmo regulatoru „Minūtes" ❸ iestatiet vēlamo pasterizācijas laiku. Laiku var iestatīt ar 1 minūtes soļiem.
   Ik pēc 5 minūtēm atskan skaņas signāls. Iestatītais laiks ir redzams displeja rādījumā „Minūtes" ❺.

IEVĒRĪBAI!

► Displeja fona apgaismojums izslēdzas automātiski apm. 5 minūtes pēc pēdējās regulatora grozīšanas, ja netiek sākts uzkarsēšanas process. Displejā joprojām ir redzami iestatījumi.
Pagriežot kādu no regulatoriem, atkal ieslēdzas displeja fona apgaismojums.

3) Nospiediet taustiņu „Karsēšana START/STOP" ❾. Sākas uzkarsēšana. Uzkarsēšana tiek attēlota ar kustīgiem stabiņiem „▮▮▮▮▮▮". Displeja rādījumā „Pašreizējā temperatūra" ❻ ir redzama konkrētā brīža karsēšanas temperatūra. Tiklīdz uzkarsēšana ir pabeigta, atskan skaņas signāli, displejā parādās „⧗" un sāk ritēt iestatītais laiks displeja rādījumā „Minūtes" ❺.

IEVĒRĪBAI!

► Kamēr ierīce darbojas, displeja fona apgaismojums deg bez pārtraukuma.

Kad ir pagājis iestatītais laiks, atskan skaņas signāli. Ierīce izslēdzas.
Displejā nodziest „⧗" un „▮▮▮▮▮▮".

IEVĒRĪBAI!

► Lai atceltu uzkarsēšanas vai pasterizācijas procesu, nospiediet taustiņu „Karsēšana START/STOP" ❾.

4) Vienmēr atvienojiet tīkla spraudni no kontaktligzdas, kad ierīce netiek izmantota.

Pasterizācija

IEVĒRĪBAI!

► Ar pasterizāciju saprot pārtikas produktu konservēšanu karstuma iedarbībā. Atkarībā no konservējamā produkta veida un masas izšķir divas metodes - sterilizēšanu un pasterizāciju.
Sterilizēšanas laikā konservējamais produkts tiek uzkarsēts vismaz līdz 100 °C. Pasterizēšanas laikā temperatūra sasniedz 80 °C.
Mājas apstākļos pilnīgi pietiek ar pasterizāciju.
Šim nolūkam ir nepieciešamas atbilstošas konservu burkas ar skrūvējamiem vāciņiem vai vākiem ar gumijas blīvi.

IEVĒRĪBAI!

► Konservējiet tikai svaigus pārtikas produktus. Pārgatavojušies augļi vai dārzeņi nav piemēroti konservēšanai.
► Nodrošiniet, lai konservu burkas būtu tīras! Pirms pārtikas produktu iepildīšanas apm. 5 –7 minūtes novāriet burkas. Tad tiks nonāvēti visi mikroorganismi un baktērijas.

1) Ielieciet automātiskās darbības pasterizācijas aparātā režģi ❹. Raugieties, lai režģis ❹ nepieskartos temperatūras sensoram ierīces iekšpusē.
2) Uzlieciet piepildītās un kārtīgi noslēgtās konservu burkas uz režģa ❹. Ja nepieciešams, novietojiet konservu burkas vienu uz otras.
3) Ielejiet pasterizācijas aparātā tik daudz ūdens, lai virsējās konservu burkas vismaz par 3/4 atrastos ūdenī. Tomēr nepārsniedziet atzīmi MAX. Uzmaniet, lai apakšējā kārtā esošās konservu burkas būtu kārtīgi noslēgtas un tajās nevarētu iekļūt ūdens.
4) Aizveriet pasterizācijas aparātu, uzliekot vāku ❶.

⚠ BRĪDINĀJUMS! SAVAINOŠANĀS RISKS!

► Karstu ierīci satveriet tikai aiz rokturiem ❷. Apdegumu gūšanas risks!

5) Ar grozāmo regulatoru „Temperatūra" ❾ iestatiet vēlamo temperatūru. Izvēloties temperatūru, vadieties pēc tālāk dotajām tabulām:

Gaļa	Temperatūra °C	Laiks minūtēs
Cepeša gabali (izcepti)	100 (MAX)	85
Gaļas buljons	100 (MAX)	60
Medījums/putnu gaļa (izcepta)	100 (MAX)	75
Gulašs (izcepts)	100 (MAX)	75
Maltā gaļa/desas masa (ļēla)	100 (MAX)	110

Augļi	Temperatūra °C	Laiks minūtēs
Āboli mīksti/cieti	85	30/40
Ābolu uzpūtenis	90	30
Ķirši	80	30
Bumbieri mīksti/cieti	90	30/80
Zemenes/kazenes	80	25
Rabarberi	95	30
Avenes/ērkšķogas	80	30
Jāņogas/brūklenes	90	25
Aprikozes	85	30
Aličas/renklodes	85	30
Persiki	85	30
Plūmes/zilās plūmes	90	30
Aivas	95	30
Mellenes	85	25

Dārzeņi	Temperatūra °C	Laiks minūtēs
Ziedkāposti	100 (MAX)	90
Sparģeļi	100 (MAX)	120
Zirņi	100 (MAX)	120
Pipargurķīši	85	30
Burkāni	100 (MAX)	90
Ķirbji	90	30
Kolrābji	100 (MAX)	95
Selerijas	100 (MAX)	110

Dārzeņi	Temperatūra °C	Laiks minūtēs
Briseles kāposti/sarkanie kāposti	100 (MAX)	110
Sēnes	100 (MAX)	110
Pupas	100 (MAX)	120
Tomāti/tomātu biezenis	90	30

IEVĒRĪBAI!

► Tabulās norādītais laiks attiecas uz faktisko pasterizācijas laiku. Tātad laiks sākas tikai tad, kad automātiskās darbības pasterizācijas aparāts ir sasniedzis iestatīto temperatūru.
Piepildītas ierīces uzkarsēšana var ilgt līdz 90 minūtēm!

6) Ar grozāmo regulatoru „Minūtes" ❸ iestatiet tabulā norādīto pasterizācijas laiku.
7) Ieslēdziet ierīci, nospiežot taustiņu „Karsēšana START/STOP" ❾.
Atskan skaņas signāli, un sākas uzkarsēšana. Tiklīdz uzkarsēšana ir pabeigta, atskan skaņas signāli, displejā parādās „⧗" un sāk ritēt iestatītais laiks displeja rādījumā „Minūtes" ❺.
Kad ir pagājis iestatītais pasterizācijas laiks, atskan skaņas signāli.
Ierīce izslēdzas. Displejā nodziest „⧗" un „▮▮▮▮▮▮".
8) Palieciet zem iztecināšanas krāna ❿ karstumizturīgu trauku un spiediet krāna sviru ⓫ uz leju. Iztek ūdens.
9) Kad karstais ūdens ir iztecējis, ļaujiet konservu burkām atdzist.

Šķidrumu uzsildīšana un uzturēšana siltā stāvoklī

UZMANĪBU! MATERIĀLIE ZAUDĒJUMI!

► Iepildot šķidrumu, nepārsniedziet atzīmi MAX! Citādi šķidrums var iet pāri malām!

1) Iepildiet pasterizācijas aparātā šķidrumu (piemēram, karstvīnu vai kakao).
2) Uzlieciet uz pasterizācijas aparāta vāku ❶.

⚠ BRĪDINĀJUMS! SAVAINOŠANĀS RISKS!

► Karstu ierīci satveriet tikai aiz rokturiem ❷. Apdegumu gūšanas risks!

3) Ar grozāmo regulatoru „Temperatūra" ❾ iestatiet vēlamo temperatūru.
4) Nospiediet taustiņu TIMER ❸. Displejā parādās „∞". Tagad nav jāiestata pasterizācijas laiks. Ierīce karsē tik ilgi, līdz jūs to atkal izslēdzat.
5) Regulāri apmaisiet šķidrumu, lai siltums sadalītos vienmērīgi.
6) Kad ir sasniegta vēlamā temperatūra, atskan skaņas signāli.

Šķidrumus, kuros nav cietu sastāvdaļu, var iztecināt caur krānu ⑩:

UZMANĪBU! MATERIĀLIE ZAUDĒJUMI!

- Nemēģiniet iztecināt caur krānu šķidrumus ar cietām sastāvdaļām, piemēram, zupas vai tamlīdzīgus šķidrumus. Cietās sastāvdaļas aizsprostos iztecināšanas krānu ⑩!

1) Turiet zem iztecināšanas krāna ⑩ glāzi vai tamlīdzīgu trauku un spiediet krāna sviru ⑪ uz leju, līdz šķidrums tek pa iztecināšanas krānu ⑩.
2) Kad glāzē ir iepildīts vēlamais šķidruma daudzums, atlaidiet krāna sviru ⑪. Iztecināšanas krāns ⑩ ir atkal aizvērts.

IEVĒRĪBAI!

- Pasterizācijas aparātā var saglabāt siltas arī zupas. Regulāri apmaisiet zupas, citādi tās piedegs pie ierīces pamatnes.

Aizsardzība pret pārkaršanu

Šī ierīce ir aprīkota ar aizsardzību pret pārkaršanu.

Pasterizācijas aparāts pārkarst var tad, ja tajā ir pārāk maz vai vispār nav šķidruma. Šādā situācijā atskan skaņas signāli un displejā mirgo simbols „⏎”. Ja tā notiek, nekavējoties pielejiet klāt šķidrumu.

Ja šķidrums netiek papildināts, pēc 5 minūtēm ierīce izslēdzas. Tiklīdz ir pieliets šķidrums, jūs varat atkal ieslēgt ierīci.

Tīrīšana un kopšana

⚠ BRĪDINĀJUMS! SAVAINOŠANĀS RISKS!

- Pirms katras tīrīšanas reizes atvienojiet tīkla kontaktdakšu no kontaktligzdas! Neievērojot šo norādījumu, iespējams strāvas trieciena risks!
- Pirms tīrīšanas ļaujiet ierīcei atdzist. Apdegumu gūšanas risks!

UZMANĪBU! MATERIĀLIE ZAUDĒJUMI!

Nekādā gadījumā neiegremdējiet ierīci ūdenī vai citos šķidrumos! Šādi ierīce tiks neatgriezeniski sabojāta!

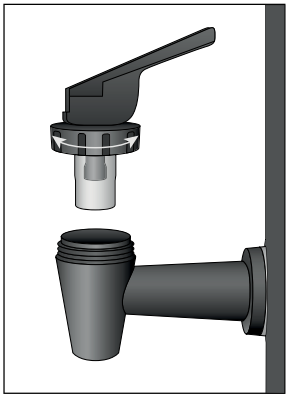
- Ierīci nedrīkst tīrīt ar ūdens strūklu.
- Nelietojiet abrazīvus vai kodīgus tīrīšanas līdzekļus. Tie var bojāt virsmu un neatgriezeniski sabojāt ierīci.

- Tīriet ierīci ar viegli samitrinātu lupatiņu. Ja netīrumi ir grūti notīrāmi, uzlejiet uz lupatiņas saudzīgas iedarbības trauku mazgāšanas līdzekli.
- Displeju tīriet ar mīkstu drānu, kas neatstāj pūkas.
- Režģi ❹ mazgājiet saudzīgas iedarbības ziepju šķīdumā, pēc tam noskalojiet ar tīru ūdeni.

Iztecināšanas krāna tīrīšana

Lai kārtīgi iztīrītu iztecināšanas krānu ⑩, jūs varat noskrūvēt krāna sviru ⑪. Pašu krānu ⑩ nevar noskrūvēt, jo tad varētu rasties problēmas ar hermētiskumu.

1) Skrūvējiet krāna sviru ⑪ pretēji pulksteņrādītāju kustības virzienam, lai to noskrūvētu no iztecināšanas krāna ⑩.
2) Ielieciet krāna sviru ⑪ saudzīgas iedarbības mazgāšanas šķīdumā un virziet to šurpu turpu.
3) Noskalojiet to ar tīru ūdeni.
4) Lai iztīrītu iztecināšanas krānu ⑩, ļaujiet caur to plūst saudzīgas iedarbības mazgāšanas šķīdumam. Ja netīrumi ir grūti notīrāmi, jūs varat iztīrīt iztecināšanas krāna ⑩ iekšpusi ar pīpju tīrāmo palīglīdzekli.
5) Pēc tam ļaujiet caur krānu ⑩ tecēt tīram ūdenim.
6) Skrūvējiet krāna sviru ⑪ pulksteņrādītāju kustības virzienā, lai uzskrūvētu to uz iztecināšanas krāna ⑩.



Atkaļķošana

Kaļķu nosēdumi uz ierīces pamatnes lieki tērē enerģiju un saīsina ierīces kalpošanas laiku.
Atkaļķojiet ierīci, līdzko tajā parādās kaļķa nosēdumi.

1) Izmantojiet tirdzniecībā pieejamu atkaļķošanas līdzekli. Rīkojieties tā, kā rakstīts atkaļķošanas līdzekļa lietošanas pamācībā.
2) Pēc atkaļķošanas izskalojiet ierīci ar lielu daudzumu tīra ūdens.

IEVĒRĪBAI!

► Ja kaļķu nosēdumu nav daudz, vairumā gadījumu pietiek izslaucīt ierīces iekšpusi ar etiķī samērcētu drānu. Pēc tam izskalojiet ierīci ar tīru ūdeni un izžāvējiet.

Glabāšana

Tīkla kabeli aptiniet ap kabeļa uztīšanas ietvaru ❽ un ievietojiet tīkla spraudni šim nolūkam paredzētajā turētajā ierīces pamatnes vidusdaļā.

Pasterizācijas aparātu uzglabājiet sausā vietā.

Receptes

Rupjā maluma aknu desa

2 kg cūkas pavēderes ar ādu

500 g cūku aknu

500 g sīpolu

100 g cūku tauku

2 tējkarotes sasmalcinātu smaržīgo piparu

1 ēdamkarote kaltēta timiāna un majorāna

1 tējkarote balto piparu

1 ēdamkarote sāls

Pagatavošana

1,5 stundas vāriet cūkas pavēderi sālsūdenī, pēc tam ļaujiet turpat ūdenī atdzist.

Pēc tam izmaliet caur gaļas mašīnu ar disku ar vidēja izmēra caurumiem. Aknas izmaliet caur disku ar maza izmēra caurumiem.

Sagrieziet kubiņos sīpolus un apcepiet taukos, līdz sīpoli kļūst caurspīdīgi. Tad pievienojiet gaļu, aknas, garšvielas un 1/4 litra cūkas pavēderes buljona, visu kārtīgi izmaisiet. Masu tūdaļ iepildiet sagatavotajās burkās. Piepildiet tikai 1/3 no burkas!

Pasterizējiet burkas 98 °C temperatūrā apmēram 2 stundas.

Šo recepti iespējams variēt: piemēram, pievienot dažādus zaļumus, ķiplokus vai šķiņķa kubiņus.

Saldskābie ķirbji

2 kg ķirbju

1/2 l etiķa

1 l ūdens

1/4 l vīna etiķa

1 kg cukura

Viena citrona sula un miziņa

Viena ingvera sakne (šķēlītēs sagriezts svaigs ingvers)

Viena kanēļa standziņa

Nedaudz krustnagliņu

Pagatavošana

Pārgrieziet uz pusēm ķirbi un izņemiet mīkstumu. Nomizojiet ķirbi un sagrieziet mazos kubiņos. Nosveriet ķirbju kubiņus un nomazgājiet. Bļodā pārlejiet kubiņus ar atšķaidītu etiķi (uz 2 kilogramiem notīrītu ķirbju 1/2 litrs etiķa un 1 litrs ūdens). Atstājiet ķirbju kubiņus tur uz 12 stundām. Nākamajā dienā nolejiet ūdeni un ļaujiet, lai ūdens nopil no ķirbju kubiņiem.

Pagatavojiet marinādi no:

1/4 litra vīna etiķa, 1 kilograma cukura, 1 citrona sulas un miziņas, 1 gabala (saknes) šķēlītēs sagriezta svaiga ingvera – var aizstāt ar 1/2 tējkaroti ingvera pulvera – 1 kanēļa standziņas, neliela daudzuma krustnagliņu (apmēram pilna ēdamkarote, var aizstāt ar samaltām).

Uzvāriet marinādi un vāriet tajā ķirbju kubiņus, līdz tie kļūst caurspīdīgi.

Iepildiet ķirbju kubiņus konservu burkās. Ļaujiet marinādei vēl vienu reizi uzvārīties un tad sabiezēt. Pārlejiet marinādi pāri ķirbju kubiņiem un aizvākojiet konservu burkas. Konservu burkas drīkst piepildīt tikai līdz 1/3!

Ļaujiet ķirbjiem pasterizācijas aparātā apm. 30 minūtes pasterizēties 90 °C temperatūrā.

Karamelizētie bumbieri

1,5 kg bumbieru (cietu/gatavu)

150 g cukura

750 ml ūdens

Pagatavošana

Nomizojiet bumbierus. Sagrieziet četrās daļās un izņemiet serdi.

Pannā karamelizējiet cukuru. Ielejiet pannā ūdeni un vāriet tik ilgi, kamēr cukurs ir izkusis.

Salieciet bumbierus sagatavotajās burkās.

Lejiet burkās karamelizēto šķidrumu tā, lai bumbieri būtu nosegti. Atstājiet nedaudz brīvu vietu līdz burkas malām un kārtīgi aizvākojiet burkas.

Ļaujiet bumbieriem pasterizācijas aparātā apm. 30 minūtes pasterizēties 90 °C temperatūrā.

Zemeņu ievārījums

Atdaliet kātiņus un nomazgājiet zemenes. Saberziet zemenes biezenī. Pārkaisiet ar želejas cukuru 1:1 (uz 1000 g zemeņu 1000 g cukura). Atstājiet ievilkties uz nakti un apmaisiet.

Iepildiet zemenes konservu burkās (piepildīt tikai līdz 2/3) un kārtīgi aizvākojiet konservu burkas.

Pasterizējiet zemenes pasterizācijas aparātā apm. 25 minūtes 80 °C temperatūrā.

Utilizācija

Ierīces likvidēšana

Blakus redzamais simbols ar pārsvītrotu atkritumu tvertni uz ritenīšiem nozīmē, ka uz šo ierīci attiecas Direktīva 2012/19/EU. Šajā direktīvā ir norādīts, ka pēc ierīces derīguma termiņa beigām to nedrīkst izmest kopā ar parastajiem sadzīves atkritumiem, bet gan jānodod speciāli izveidotos savākšanas punktos, pārstrādes centros vai atkritumu likvidēšanas uzņēmumos.

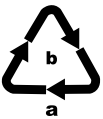
Šī likvidēšana ir bezmaksas pakalpojums. Saudzējiet apkārtējo vidi un veiciet likvidēšanu atbilstoši noteikumiem.

Ja jūsu nolietotā ierīce satur personas datus, jūsu atbildība ir tos dzēst, pirms nododat ierīci atpakaļ.

Informāciju par nolietotā izstrādājuma likvidēšanu varat saņemt sava pagasta pārvaldē vai pilsētas pašvaldībā.

Iepakojuma utilizēšana

Iepakojuma materiāli ir izvēlēti, ņemot vērā to atbilstību vides aizsardzības prasībām un utilizēšanas iespējas, tāpēc tos var pārstrādāt atkārtoti. Atbrīvojieties no iepakojuma materiāliem, kas vairs nav nepieciešami, saskaņā ar vietējiem spēkā esošajiem noteikumiem.



Iepakojumu likvidējiet atbilstoši vides aizsardzības prasībām. Ņemiet vērā uz dažādajiem iepakojuma materiāliem izvietotos marķējumus un sašķirojiet tos atbilstoši šiem marķējumiem. Iepakojuma materiāli ir marķēti ar saīsinājumiem (a) un ciparie m (b), un tiem ir šāda nozīme: 1–7: plastmasa, 20–22: papīrs un kartons, 80–98: kompozītmateriāli.

Tehniskie parametri

Barošanas spriegums	220 – 240 V ~ (maiņstrāva), 50 Hz
Nominālā jauda	1800 W
Tilpums	apm. 27 litri
Temperatūras diapazons	30 – 100 °C
Aizsardzības veids	IPX3 (aizsardzība pret ūdens šļakatām)
	Visas ierīces sastāvdaļas, kuras nonāk saskarē ar pārtiku, ir pārtikas produktiem nekaitīgas.

Uzņēmuma «Kompernaß Handels GmbH» garantija

Ļoti cienītā kliente, augsti godātais klient!

Šai ierīcei jūs saņemat 3 gadu garantiju, sākot ar pirkuma datumu. Šajā ierīcē konstatējot defektus, jums ir likumīgas tiesības vērsties ar prasību pie ierīces pārdevēja. Šīs likumīgās tiesības mūsu turpmāk aprakstītā garantija nekādā veidā neierobežo.

Garantijas nosacījumi

Garantija sākas spēkā, sākot ar pirkuma datumu. Lūdzu, saglabājiet pirkuma čeku. Tas būs nepieciešams kā pirkumu apliecinošs dokuments.

Ja trīs gadu laikā kopš šīs ierīces pirkuma datuma ierīcē tiks konstatēts materiāla vai ražošanas defekts, produktam – pēc mūsu izvēles – tiks veikts bezmaksas remonts, produkts tiks aizstāts ar jaunu produktu vai jums tiks atgriezta pirkuma summa. Lai saņemtu šo garantijas pakalpojumu, ierīce, kurai trīs gadu laikā tiek konstatēts defekts, kopā ar pirkuma čeku ir jāiesniedz mūsu uzņēmumā, pievienojot īsu konstatētā defekta aprakstu un kad tas ir konstatēts.

Ja uz šo defektu attieksies mūsu garantija, jūs saņemsiet atpakaļ salabotu vai arī jaunu produktu. Pēc produkta saremontēšanas vai nomaiņas datuma garantijas darbības periods nesākas no jauna.

Garantijas laiks un likumā noteikto reklamāciju iesniegšana saistībā ar produkta kvalitāti

Sniedzot garantijas pakalpojumu, garantijas darbības laiks nepagarinās. Tas attiecas arī uz nomainītām un salabotām detaļām. Ja bojājumi vai defekti ierīcē jau ir bijuši pirkuma brīdī, par tiem jāziņo uzreiz pēc produkta izpakošanas. Garantijas darbības laikam beidzoties, visi remonta darbi tiks veikti par maksu.

Garantijas pakalpojuma apjoms

Ierīce ir izgatavota atbilstoši visstingrākajām kvalitātes prasībām un pirms piegādes klientam rūpīgi pārbaudīta.

Garantijas pakalpojums attiecas uz materiāla vai ražošanas defektiem. Šī garantija neattiecas uz produkta sastāvdaļām, kas ir pakļautas dabiskam nolietojumam un tāpēc var tikt uzskatītas par dilstošām detaļām, vai uz trauslu un plīstošu detaļu, piemēram, slēdžu, akumulatoru vai no stikla izgatavotu detaļu bojājumiem.

Garantija beidzas brīdī, kad produktam tiek nodarīti bojājumi, tas tiek lietots vai tam tiek veikta apkope neatbilstoši paredzētajiem noteikumiem. Lai garantētu pareizu produkta lietošanu, ir jāievēro visi lietošanas pamācībā ietvertie norādījumi. Obligāti jāizvairās no tādiem lietošanas mērķiem un darbībām, no kurām lietošanas pamācībā produkta lietotājam tiek ieteikts atturēties vai par kuru veikšanu viņš pamācībā tiek brīdināts.

Produkts ir paredzēts tikai privātai lietošanai, un tas nav paredzēts komerciālai lietošanai. Rīkojoties ar ierīci pretēji aprakstītajiem izmantošanas mērķiem vai lietojot to neatbilstoši noteikumiem, iedarbojoties uz ierīci ar spēku un atverot tās korpusu (izņemot, ja to ir darījuši mūsu pilnvarotās servisa filiāles darbinieki), garantija zaudē savu spēku.

Procedūra garantijas iestāšanās gadījumā

Lai nodrošinātu ātru jūsu pieprasījuma apstrādi, lūdzu, sekojiet šīm norādēm:

- Saistībā ar visu veidu pieprasījumiem, lūdzu, sagatavojiet preces numuru (IAN) 411310_2207 un pirkuma čeku kā pirkumu apliecinošu dokumentu.
- Preces numurs ir norādīts produkta tehnisko datu plāksnītē, gravējumā uz produkta, lietošanas pamācības titullapā (apakšā kreisajā pusē) vai uzlīmē, kas pielīmēta produkta aizmugurē vai apakšpusē.
- Konstatējot ar ierīces funkciju darbību saistītus defektus vai cita veida defektus, vispirms sazinieties ar paziņoto servisa centru, zvanot **pa tālruni** vai rakstot **e-pastu**.
- Pēc tam produktu, kas ir fiksēts kā bojāts, klāt pievienojot pirkumu apliecinošu dokumentu (pirkuma čeku) un aprakstot konstatēto defektu, kā arī norādot tā konstatēšanas laiku, jūs varat bez maksas nosūtīt uz mūsu paziņoto servisa adresi.

Vietnē www.lidl-service.com jūs varat lejupielādēt šo un vēl daudzas citas rokasgrāmatas, videomateriālus par produktiem un instalācijas programmatūras.

Ar šo QR kodu jūs uzreiz varat atvērt veikala Lidl servisa lapu (www.lidl-service.com) un, ievadot preces numuru (IAN) 411310_2207, atvērt savu lietošanas pamācību.

Serviss

(LV) **Serviss Lettlannd**
Tālr.: 80005808
E-pasts: kompernass@lidl.lv

IAN 411310_2207

Importētājs

Lūdzu, ievērojiet, ka turpmāk norādītā adrese nav servisa adrese.
Vispirms sazinieties ar paziņoto servisa centru.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

VĀCIJA

www.kompernass.com

Inhaltsverzeichnis

Einführung 38
Informationen zu dieser Bedienungsanleitung 38
Urheberrecht 38
Bestimmungsgemäße Verwendung 38
Warnhinweise 39
Sicherheitshinweise 40
Lieferumfang 42
Bedienelemente 43
Aufstellen und Anschließen 43
Auspacken 43
Gerät aufstellen und betriebsbereit machen 43
Lebensmittel/Einmachgläser vorbereiten 44
Gerät benutzen 44
Gerät ein- und ausschalten 44
Einkochen 45
Flüssigkeiten aufwärmen/warmhalten 47
Überhitzungsschutz 48
Reinigen und Pflegen 48
Reinigung des Zapfhahnes 49
Entkalken 50
Aufbewahren 50
Rezepte 50
Grobe Leberwurst 50
Kürbis süß-sauer 51
Karamellbirnen 52
Erdbeer-Konfitüre 52
Entsorgung 52
Gerät entsorgen 52
Verpackung entsorgen 53
Technische Daten 53
Garantie der Kompernaß Handels GmbH 54
Service 55
Importeur 55

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.

Gerät aufstellen und betriebsbereit machen

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

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

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

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

■ Füllen Sie ca. 5 Liter Wasser in das Gerät und lassen Sie es für 20 Minuten bei 100 °C kochen (siehe Abschnitt "Gerät ein- und ausschalten"). Gießen Sie das Wasser nach dem Aufkochen weg.

HINWEIS

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

Lebensmittel/Einmachgläser vorbereiten

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

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

Die Einmachgläser sind nun fertig zum Einkochen.

Gerät benutzen

Gerät ein- und ausschalten

1) Stellen Sie mit dem Drehregler „Temperatur" ❾ die gewünschte Temperatur ein. Sie können die Temperatur in 1-°C-Schritten einstellen. Alle 5 °C ertönt ein Signalton. Die eingestellte Temperatur erscheint in der Displayanzeige „eingestellte Temperatur" ❼.
2) Stellen Sie die gewünschte Einkochzeit in Minuten am Drehregler „Minuten" ❸ ein. Sie können die Zeit in 1-Minuten-Schritten einstellen.
   Alle 5 Minuten ertönt ein Signalton. Die eingestellte Zeit erscheint in der Displayanzeige „Minuten" ❺.

HINWEIS

► Die Hintergrundbeleuchtung des Displays schaltet sich ca. 5 Minuten nach der letzten Betätigung eines Drehreglers automatisch aus, wenn Sie den Aufheizvorgang nicht starten. Die Einstellungen im Display sind weiterhin sichtbar.
Durch Betätigen eines der Drehregler schaltet sich die Hintergrundbeleuchtung des Displays wieder ein.

3) Drücken Sie die Taste Heizen START/STOP ❾. Das Aufheizen beginnt. Das Aufheizen wird durch die laufenden Balken „▮▮▮▮▮▮" angezeigt. In der Displayanzeige „aktuelle Temperatur" ❻ wird die momentane Aufheiztemperatur angezeigt. Sobald das Aufheizen abgeschlossen ist, erklingen Signaltöne, im Display erscheint „⧗" und die eingestellte Zeit in der Displayanzeige „Minuten" ❺ beginnt abzulaufen.

HINWEIS

► Die Hintergrundbeleuchtung des Displays leuchtet dauerhaft, während das Gerät arbeitet.

Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, ertönen Signaltöne. Das Gerät schaltet sich aus. „⧗" und „▮▮▮▮▮▮" erlöschen im Display.

HINWEIS

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

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

Einkochen

HINWEIS

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

HINWEIS

► Konservieren Sie nur frische Lebenmittel. Überreifes Obst oder Gemüse ist zum Einkochen nicht geeignet.

► Achten Sie auf Sauberkeit bei den Einmachgläsern! Kochen Sie die Einmachgläser am besten vor dem Einfüllen der Lebensmittel ca. 5 – 7 Minuten ab. Dann sind alle Keime und Bakterien abgetötet.

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

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

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

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

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

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

HINWEIS

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

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

Flüssigkeiten aufwärmen/warmhalten

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

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

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

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

3) Stellen Sie mit dem Drehregler „Temperatur" ❾ die gewünschte Temperatur ein.
4) Drücken Sie die Taste TIMER ❸. Es erscheit „∞" im Display. Es muss nun keine Einkochzeit eingestellt werden. Das Gerät heizt 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 ❿ abzapfen:

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

► Zapfen Sie keine Flüssigkeiten mit festen Bestandteilen, wie zum Beispiel Suppen o. Ä. Die festen Bestandteile verstopfen den Zapfhahn ❿!

1) Halten Sie hierzu einen Becher o. Ä. unter den Zapfhahn ❿ und drücken Sie den Zapfhebel ⓫ nach unten, bis die Flüssigkeit durch den Zapfhahn ❿ läuft.
2) Wenn sich die gewünschte Flüssigkeitsmenge im Becher befindet, lösen Sie den Zapfhebel ⓫. Der Zapfhahn ❿ 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!

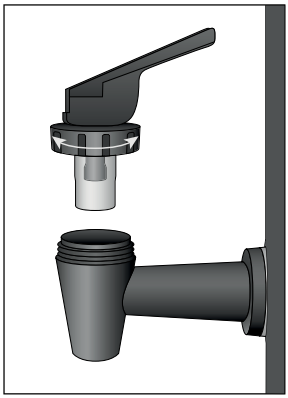
- ► Das Gerät darf nicht mit einem Wasserstrahl gereinigt werden.
- ► Benutzen Sie keine scheuernden oder ätzenden Reinigungsmittel. Diese können die Oberfläche angreifen und das Gerät irreparabel beschädigen.

- ■ 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 ❹ in milder Seifenlauge und spülen Sie es mit klarem Wasser ab.

Reinigung des Zapfhahnes

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

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



Entkalken

Kalkablagerungen am Geräteboden führen zu Energieverlusten und beeinträchtigen die Lebensdauer des Gerätes.
Entkalken Sie das Gerät, sobald sich Kalkablagerungen zeigen.

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

HINWEIS

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

Aufbewahren

Wickeln Sie das Netzkabel um die Kabelaufwicklung ❽ und stecken Sie den Netzstecker in den Netzsteckerhalter in der Mitte des Gerätebodens.
Bewahren Sie den Einkochautomaten an einem trockenen Ort auf.

Rezepte

Grobe Leberwurst

2 kg Schweinebauch mit Schwarte

500 g Schweineleber

500 g Zwiebeln

100 g Schweineschmalz

2 TL zerstoßener Piment

1 EL Thymian und Majoran, getrocknet

1 TL weißer Pfeffer

1 EL Salz

Zubereitung

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

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

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

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

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

Kürbis süß-sauer

2 kg Kürbis

1/2 l Essig

1 l Wasser

1/4 l Weinessig

1 kg Zucker

Saft und Schale von einer Zitrone

eine Ingwerwurzel (in Scheiben geschnittener frischer Ingwer)

eine Stange Zimt

einige Nelken

Zubereitung

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

Bereiten Sie den Sud aus:

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

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

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

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

Karamellbirnen

1,5 kg Birnen (fest/reif)

150 g Zucker

750 ml Wasser

Zubereitung

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

Karamellisieren Sie den Zucker in einer Pfanne. Schütten Sie das Wasser in die Pfanne und kochen Sie es 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.

Entsorgung

Gerät entsorgen

Das nebenstehende Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne auf Rädern zeigt an, dass dieses Gerät der Richtlinie 2012/19/EU unterliegt. Diese Richtlinie besagt, dass Sie dieses Gerät am Ende seiner Nutzungszeit nicht mit dem normalen Haushaltsmüll entsorgen dürfen, sondern in speziell eingerichteten Sammelstellen, Wertstoffhöfen oder Entsorgungsbetrieben abgeben müssen.

Diese Entsorgung ist für Sie kostenfrei. Schonen Sie die Umwelt und entsorgen Sie fachgerecht.

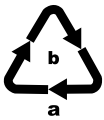
Für den deutschen Markt gilt:
Beim Kauf eines Neugerätes haben Sie das Recht, ein entsprechendes Altgerät an Ihren Händler zurückzugeben. Händler von Elektro- und Elektronikgeräten sowie Lebensmittelhändler, die regelmäßig Elektro- und Elektronikgeräte verkaufen, sind verpflichtet, bis zu drei Altgeräte unentgeltlich zurückzunehmen, auch ohne dass ein Neugerät gekauft wird, wenn die Altgeräte in keiner Abmessung größer als 25 cm sind. LIDL bietet Ihnen Rücknahmemöglichkeiten direkt in den Filialen und Märkten an.

Sofern Ihr Altgerät personenbezogene Daten enthält, sind Sie selbst für deren Löschung verantwortlich, bevor Sie es zurückgeben.

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

Verpackung entsorgen

Die Verpackungsmaterialien sind nach umweltverträglichen und entsorgungstechnischen Gesichtspunkten ausgewählt und deshalb recyclebar. Entsorgen Sie nicht mehr benötigte Verpackungsmaterialien gemäß den örtlich geltenden Vorschriften.



Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht. 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.

Technische Daten

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

Garantie der Kompernaß Handels GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

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

Garantiebedingungen

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

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

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

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

Garantieumfang

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

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

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

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

Abwicklung im Garantiefall

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

- Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenbon und die Artikelnummer (IAN) 411310_2207 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) 411310_2207 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.: 0800 447 744
E-Mail: kompernass@lidl.at

(CH) **Service Schweiz**
Tel.: 0800 56 44 33
E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 411310_2207

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

Teabe seis · Informācijas pēdējās pārskatīšanas datums
Stand der Informationen: 08/2022 · Ident.-No.: SEAD1800A1-082022-1

IAN 411310_2207