

SILVERCREST®



ELECTRIC FRUIT PRESERVER & JAM MAKER SEAD 1800 A1

RS

UREĐAJ ZA KONZERVIRANJE VOĆA

Uputstvo za upotrebu

DE AT CH

EINKOCHAUTOMAT

Bedienungsanleitung

IAN 411310_2207

RS



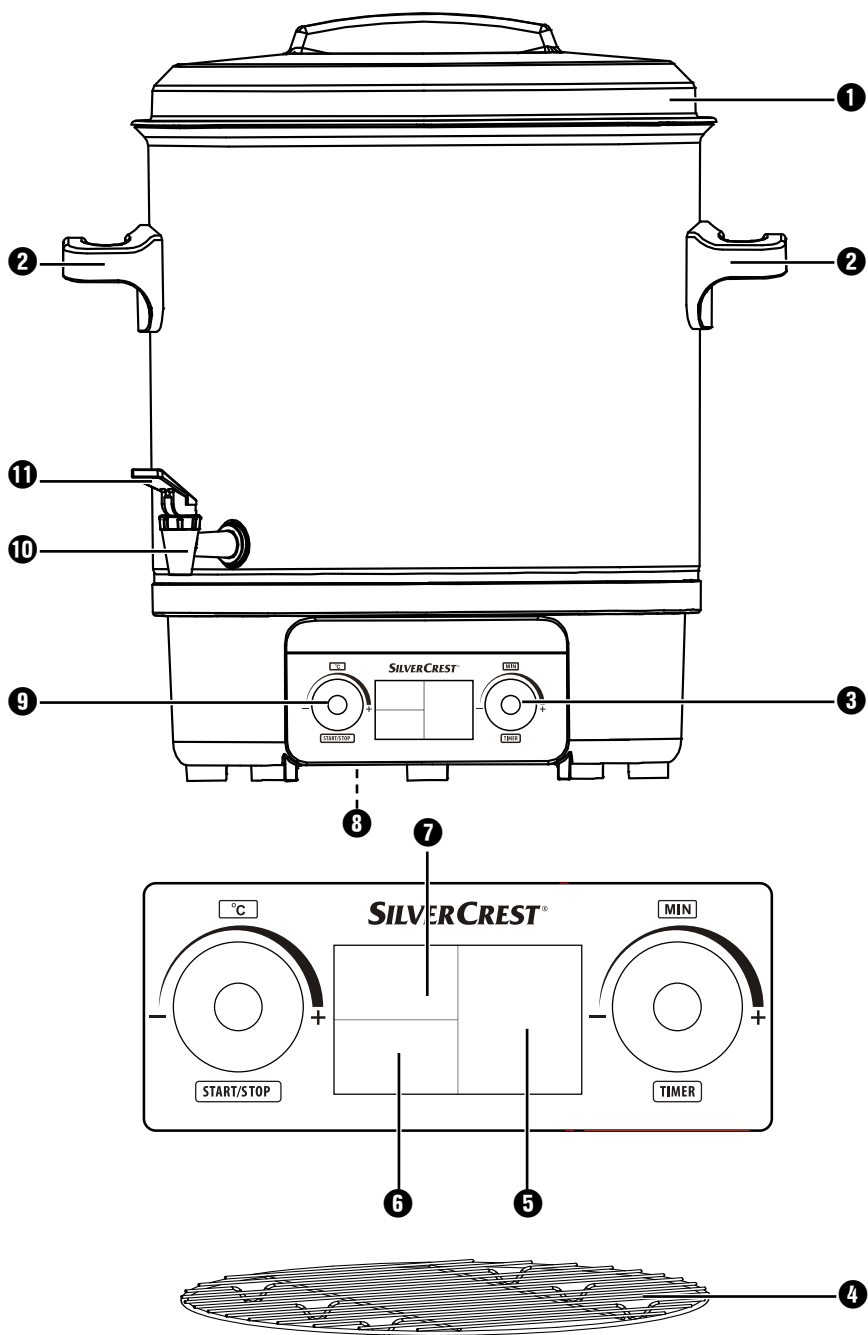
RS

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

DE AT CH

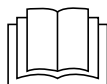
Klappen Sie vor dem Lesen die Seite mit den Abbildungen aus und machen Sie sich anschließend mit allen Funktionen des Gerätes vertraut.

RS	Uputstvo za upotrebu	Strana	1
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	21



Sadržaj

Uvod	2
Informacije o ovom uputstvu za upotrebu	2
Autorsko pravo	2
Namenska upotreba	2
Upozorenja	3
Bezbednosne napomene	4
Obim isporuke	6
Upravljački elementi	7
Postavljanje i priključivanje	7
Raspakivanje	7
Postavljanje aparata i priprema za rad	7
Namirnice/priprema tegli	8
Korišćenje aparata	8
Uključivanje i isključivanje aparata	8
Kuvanje na pari	9
Zagrevanje tečnosti/održavanje toplote	11
Zaštita od pregrevanja	12
Čišćenje i nega	12
Čišćenje slavine za točenje	13
Skidanje kamenca	13
Čuvanje	14
Recepti	14
Gruba džigernjača	14
Slatko-kisela bundeva	14
Karamelizirane kruške	15
Džem od jagoda	15
Odlaganje	16
Odlaganje aparata	16
Odlaganje ambalaže	16
Tehnički podaci	16
Servis	17
Garancija i garantni list	17



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

Uvod

Informacije o ovom uputstvu za upotrebu

Čestitamo Vam na kupovini Vašeg novog aparata.

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

Autorsko pravo

Ova dokumentacija je zaštićena autorskim pravom.

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

Namenska upotreba

Parokuváč je pogodan za:

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

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

UPOZORENJE

Opasnost usled nenamenske upotrebe!

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

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

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

Rizik snosi isključivo korisnik.

Upozorenja

U ovom uputstvu za upotrebu se koriste sledeća upozorenja:

OPASNOST

Napomena upozorenja ovog stepena opasnosti označava preteću opasnu situaciju.

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

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

UPOZORENJE

Upozorenje ovog stepena opasnosti označava moguću opasnu situaciju.

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

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

PAŽNJA

Napomena upozorenja ovog stepena opasnosti označava moguću materijalnu štetu.

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

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

NAPOMENA

- ▶ Napomena označava dodatne informacije koje olakšavaju rukovanje uređajem.

Bezbednosne napomene

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

Ovaj aparat je u skladu sa propisanim bezbednosnim odredbama.

Nestručna upotreba može da dovede do telesnih povreda i materijalnih šteta.

Pridržavajte se sledećih bezbednosnih napomena za bezbedno rukovanje aparatom:

OPASNOST OD ELEKTRIČNOG UDARA!

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

⚠ UPOZORENJE! OPASNOST OD POVREDA!

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

PAŽNJA! MATERIJALNA ŠTETA!

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

NAPOMENA

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

Obim isporuke

Aparat se standardno isporučuje sa sledećim delovima:

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

NAPOMENA

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

Upravljački elementi

- ❶ Poklopac
- ❷ Toplotno izolovane drške
- ❸ Regulator „Minute“ (MIN) i istovremeno taster TIMER
- ❹ Rešetka
- ❺ Pokazivač na displeju „Minute“ (MIN)
- ❻ Pokazivač na displeju „Trenutna temperatura“ (CURRENT TEMP)
- ❼ Pokazivač na displeju „Podešena temperatura“ (SET TEMP)
- ❽ Kalem za namotavanje kabla
- ❾ Regulator „Temperatura“ (°C) i istovremeno taster START/STOP
- ❿ Slavina za točenje
- ⓫ Poluga za točenje

Postavljanje i priključivanje

Raspakivanje

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

Postavljanje aparata i priprema za rad

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

PAŽNJA! MATERIJALNA ŠTETA!

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

⚠ UPOZORENJE! OPASNOST OD POVREDA!

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

NAPOMENA

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

Namirnice/priprema tegli

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

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

Tegle su sada spremne za kuvanje na pari.

Korišćenje aparata

Uključivanje i isključivanje aparata

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

NAPOMENA

- Pozadinsko osvetljenje displeja se automatski isključuje oko 5 minuta nakon poslednjeg aktiviranja nekog regulatora, ako ne pokrenete postupak zagrevanja. Podešavanja na displeju su i dalje vidljiva. Aktiviranjem nekog regulatora, ponovo se uključuje pozadinsko svetlo na displeju.
- 3) Pritisnite taster za zagrevanje START/STOP ⑩ . Počinje proces zagrevanja. Proces zagrevanja se prikazuje na displeju u vidu stuba „|||||“. Na delu displeja „Trenutna temperatura“ ⑥ se prikazuje trenutna temperatura zagrevanja. Čim se zagrevanje završi, signalni ton se oglašava, na displeju se pojavljuje „X“ i podešeno vreme na delu displeja „Minute“ ⑤ počinje da se smanjuje.

NAPOMENA

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

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

NAPOMENA

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

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

Kuvanje na pari

NAPOMENA

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

NAPOMENA

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

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

⚠ UPOZORENJE! OPASNOST OD POVREDA!

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

Podesite željenu temperaturu regulatorom „Temperatura“ 9.
Prilikom izbora temperature, orijentišite se prema sledećoj tabeli:

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

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

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

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

NAPOMENA

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

- 5) Podesite vreme kuvanja na pari navedeno u tabeli regulatorom „Minute“ ③.
- 6) Pokrenite aparat pritiskom na taster za zagrevanje START/STOP ⑨. Signalni ton se oglašava i proces zagrevanja počinje. Čim se zagrevanje završi, signalni ton se oglašava, na displeju se pojavljuje „X“ i podešeno vreme na delu displeja „Minute“ ⑤ počinje da se smanjuje. Kada je podešeno vreme kuvanja na pari isteklo, oglašava se signalni ton. Aparat se isključuje. „X“ i „|||||“ se gase na displeju.
- 7) Postavite posudu otpornu na temperaturu ispod slavine za točenje ⑩ i pritisnite polugu za točenje ⑪ nadole. Voda teče iz aparata.
- 8) Kada vrela voda izađe, ostavite parokuvač da se ohladi.

Zagrevanje tečnosti/održavanje toplote

PAŽNJA! MATERIJALNA ŠTETA!

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

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

⚠ UPOZORENJE! OPASNOST OD POVREDA!

- Kada je aparat vreo, hvatajte ga samo za drške ②. Opasnost od opekotina!
- 3) Podesite željenu temperaturu regulatorom „Temperatura“ ⑨.
 - 4) Pritisnite taster TIMER ③. Na displeju se pojavljuje „∞“. Sada vreme kuvanja na pari ne mora da se podešava. Aparat se zagreva dok se ponovo ne isključi.
 - 5) Redovno mešajte tečnost, da bi se toplota ravnomerno rasporedila.
 - 6) Kada je dostignuta željena temperatura, oglašava se signalni ton.
- Tečnosti bez čvrstog sadržaja možete da ispustite kroz slavinu za točenje ⑩:

PAŽNJA! MATERIJALNA ŠTETA!

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

NAPOMENA

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

Zaštita od pregrevanja

Ovaj aparat je opremljen zaštitom od pregrevanja.

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

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

Čišćenje i nega

UPOZORENJE! OPASNOST OD POVREDA!

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

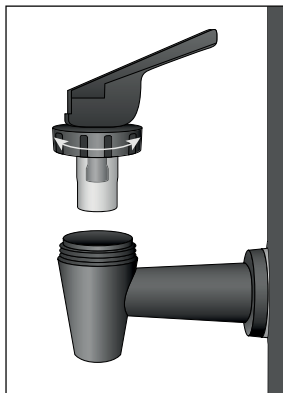
PAŽNJA! MATERIJALNA ŠTETA!

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

Čišćenje slavine za točenje

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

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



Skidanje kamenca

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

Skinite kamenac sa aparata, čim se pojave naslage kamenca.

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

NAPOMENA

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

Čuvanje

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

Čuvajte parokuvač na suvom mestu.

Recepti

Gruba džigernjača

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

Priprema

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

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

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

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

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

Slatko-kisela bundeva

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

Priprema

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

Pripremite bujon od:

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

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

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

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

Karamelizirane kruške

1,5 kg krušaka (čvrste/zrele)

150 g šećera

750 ml vode

Priprema

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

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

Stavite kruške u pripremljene tegle.

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

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

Džem od jagoda

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

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

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

Odlaganje

Odlaganje aparata



Prateći simbol precrtane kante za otpad na točkovima znači da ovaj aparat podleže direktivi 2012/19/EU. Ova direktiva navodi da ovaj aparat na kraju svog veka korišćenja ne smete da odložite u uobičajeni kućni otpad, već morate da ga predate na posebno uređenim sabirnim mestima, skladištima za reciklažu ili preduzeću za upravljanje otpadom.

Ovo odlaganje je za Vas besplatno. Čuvajte životnu sredinu i odložite stručno.

Ukoliko Vaš istrošen aparat sadrži podatke o ličnosti, lično ste odgovorni za njihovo brisanje pre nego što vratite aparat.



O mogućnostima za odlaganje dotrajalih proizvoda saznaćete u Vašoj opštinskoj ili gradskoj upravi.

Odlaganje ambalaže



Ambalažni materijali su izabrani prema svojoj ekološkoj prihvatljivosti i jednostavnosti odlaganja, te su zato podobni za reciklažu. Odložite nepotrebni ambalažni materijal u skladu sa važećim lokalnim propisima.



Odložite ambalažu na ekološki prihvatljiv način. Obratite pažnju na oznaku na različitim ambalažnim materijalima i, ako je potrebno, odvojite ambalažne materijale zasebno. Ambalažni materijali su označeni skraćenicama (a) i ciframa (b) sa sledećim značenjem: 1–7: Plastika, 20–22: Hartija i karton, 80–98: Kompozitni materijali.

Tehnički podaci

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

NAPOMENA

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

Servis



Na stranici www.lidl-service.com možete preuzeti ovaj i mnoge druge priručnike, video-snimke o proizvodu i softver.

Pomoću ovog QR koda možete otići direktno na Lidlovu servisnu stranicu (www.lidl-service.com) i uneti broj proizvoda (IAN) 411310_2207 da biste otvorili uputstvo za upotrebu.

Kako izjaviti reklamaciju?

Molimo Vas:

- da pozovete korisnički servis: 021 3000 151
- pošaljete e-mail na: kompernass@lidl.rs
- posetite najbližu Lidl prodavnicu.

Da bismo osigurali najbržu asistenciju, molimo da sačuvate fiskalni račun i date ga na uvid prilikom izjavljivanja reklamacije.

Lidl i proizvođač nisu u mogućnosti da garantuju obezbeđivanje servisiranja i dostupnost rezervnih delova nakon isteka garantog perioda/ perioda saobraznosti. Ukoliko za tim bude potrebe, putem naše Službe za potrošače možete proveriti dostupnost rezervnih delova i opcije za popravku. Hvala na razumevanju.

GARANCIJA I GARANTNI LIST

Poštovani kupci,

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

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

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

- besplatno otklanjanje kvarova u garantnom roku, koji bi nastali kod uobičajene upotrebe ili zbog grešaka u proizvodnji i materijalu, ili

- zamenu aparata kada opravka shodno odredbi prethodne tačke nije moguća, ili
- povrat novca kada ni zamena aparata shodno odredbi prethodne tačke nije moguća.

Ukupan rok garancije je 3 godine.

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

Garancija važi na teritoriji Republike Srbije.

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

U cilju ispravnog funkcionisanja uređaj se koristi u skladu sa njegovom namenom i Uputstvom za upotrebu.

Na osnovani zahtev kupca, koji je izjavljen u garantnom roku i u skladu sa uslovima iz ove Izjave, prodavac će izvršiti otklanjanje kvarova i nedostataka na proizvodu ili druge radnje u skladu sa ovom Izjavom, a u roku predviđenom Zakonom.

Garantni uslovi:

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

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

Popravke u roku garancije:

Garancija važi počev od dana kada je proizvod predat kupcu, a koja se utvrđuje na osnovu fiskalnog računa. U garantnom periodu davalac garancije, odnosno prodavac je u obavezi da otkloni tehničke kvarove koji bi nastali kod uobičajene upotrebe ili zbog grešaka u proizvodnji i materijalu, bez naknade i u zakonskom roku. Ukoliko opravka nije moguća, davalac garancije, odnosno prodavac je ovlašćen i dužan da sprovede druge radnje u skladu sa ovom Izjavom.

Lidl i proizvođač nisu u mogućnosti da garantuju obezbeđivanje servisiranja i dostupnost rezervnih ili zamenskih delova van postupka ostvarivanja prava iz garancije/zakonske odgovornosti za saobraznost. Ukoliko za tim bude potrebe, putem naše Službe za potrošače možete proveriti dostupnost rezervnih delova i opcije za popravku. Hvala na razumevanju.

Garancija ne važi u sledećim slučajevima:

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

Naziv proizvoda:	Uređaj za konzerviranje voća
Model:	SEAD 1800 A1
IAN/Serijski broj:	411310_2207
Proizvođač:	KOMPERNASS HANDELS GMBH, BURGSTRASSE 21, 44867 BOCHUM, NEMAČKA www.kompernass.com
Ovlašćeni serviser:	ICOM COMMUNICATIONS doo, Novosadski put 68, 21203 Veternik, Republika Srbija, tel. 021 3000 151, mob. 060 4800 473, e-mail: kompernass@lidl.rs
Datum predaje robe potrošaču:	datum sa fiskalnog računa
Uvozi i stavlja u promet:	Lidl Srbija KD, Prva južna radna 3, 22330 Nova Pazova, Republika Srbija, tel. 0800-300-180, e-mail: kontakt@lidl.rs

Inhaltsverzeichnis

Einführung	22
Informationen zu dieser Bedienungsanleitung	22
Urheberrecht	22
Bestimmungsgemäße Verwendung	22
Warnhinweise	23
Sicherheitshinweise	24
Lieferumfang	26
Bedienelemente	27
Aufstellen und Anschließen	27
Auspacken	27
Gerät aufstellen und betriebsbereit machen	27
Lebensmittel/Einmachgläser vorbereiten	28
Gerät benutzen	28
Gerät ein- und ausschalten	28
Einkochen	29
Flüssigkeiten aufwärmen/warmhalten	31
Überhitzungsschutz	32
Reinigen und Pflegen	32
Reinigung des Zapfhahnes	33
Entkalken	34
Aufbewahren	34
Rezepte	34
Grobe Leberwurst	34
Kürbis süß-sauer	35
Karamellbirnen	36
Erdbeer-Konfitüre	36
Entsorgung	36
Gerät entsorgen	36
Verpackung entsorgen	37
Technische Daten	37
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	38
Service	39
Importeur	39



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“ **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. Verbrunnungsgefahr!

- 5) Stellen Sie mit dem Drehregler „Temperatur“ ⑨ 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
Pilze	100 (MAX)	110
Bohnen	100 (MAX)	120
Tomaten/Tomatenmark	90	30

HINWEIS

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

- 6) Stellen Sie die in der Tabelle angegebene Einkochzeit mit dem Drehregler „Minuten“ **3** ein.
- 7) Starten Sie das Gerät, indem Sie die Taste Heizen START/STOP **9** drücken. Signaltöne erklingen und das Aufheizen beginnt. Sobald das Aufheizen abgeschlossen ist, erklingen Signaltöne, im Display erscheint „X“ und die eingestellte Zeit in der Displayanzeige „Minuten“ **5** beginnt abzulaufen. Wenn die eingestellte Einkochzeit abgelaufen ist, erklingen Signaltöne. Das Gerät schaltet sich aus. „X“ und „|||||“ erlöschen im Display.
- 8) Stellen Sie ein temperaturresistentes Gefäß unter den Zapfhahn **10** und drücken Sie den Zapfhebel **11** nach unten. Das Wasser läuft heraus.
- 9) Wenn das heiße Wasser abgelaufen ist, lassen Sie die Einmachgläser abkühlen.

Flüssigkeiten aufwärmen/warmhalten

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

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

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

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

- 3) Stellen Sie mit dem Drehregler „Temperatur“ **9** 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 „U“ 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. Verbrunnungsgefahr!

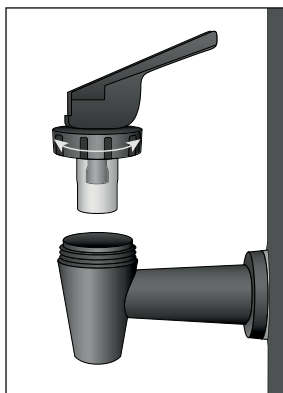
ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- ⚠ 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.

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 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) 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

Stanje informacija · Stand der Informationen:

08/2022 · Ident.-No.: SEAD1800A1-082022-1

IAN 411310_2207