

Electric Fruit Preserver & Jam Maker SEAD 1800 A1

4 △



(GB) Electric Fruit Preserver & Jam Maker

Operating instructions

(PL) Automat do pasteryzacji

Instrukcja obsługi

(HU) Befőzőautomata

Használati utasítás

(SI) Avtomat za vkuhavanje

Navodila za uporabo

(CZ) Zavařovací automat

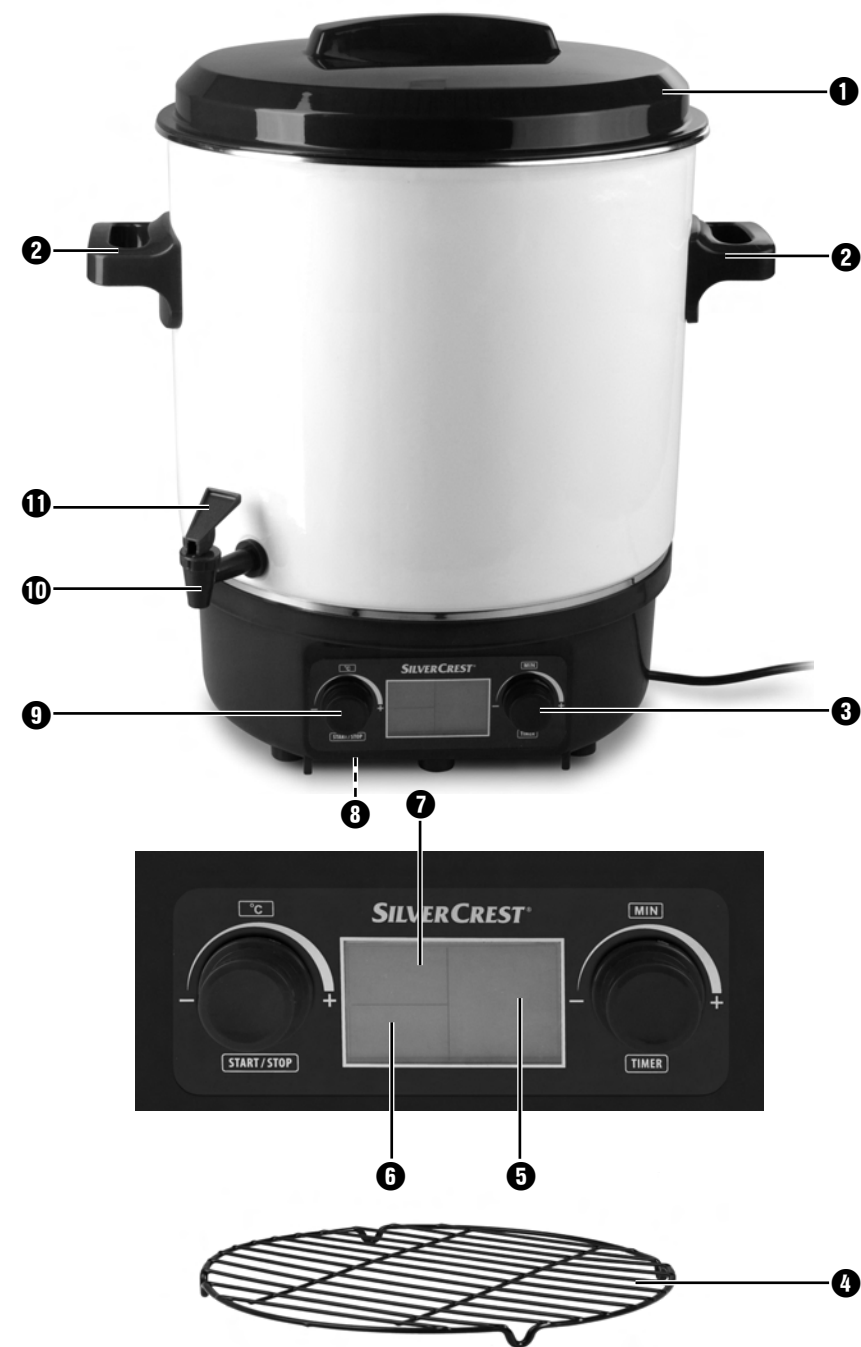
Návod k obsluze

(SK) Automat na zaváranie

Návod na obsluhu

(DE) Einkochautomat

(AT) Bedienungsanleitung
(CH)



Index

Introduction	2
Information for these operating instructions	2
Copyright	2
Proper use	2
Warnings	3
Safety instructions	4
Items supplied	6
Operating elements	6
Setting up and connecting to the mains power supply	7
Unpacking	7
Disposal of the packaging	7
Appliance set up and making ready for use	7
Using the appliance	8
Switching the appliance on and off	8
Preserving	9
Heating and keeping liquids warm	11
Overheating protection	12
Cleaning and Care	13
Cleaning the pouring tap	14
Scale removal	14
Storage	15
Recipes	15
Coarse liver sausage	15
Pumpkin, sweet and sour	16
Caramel Pears	17
Strawberry Jam	17
Disposing of the appliance	17
Technical data	18
Notes on the EC Declaration of Conformity	18
Importer	18
Warranty	19
Service	19

Introduction

Information for these operating instructions

These operating instructions are a component of the Electric Fruit Preserver & Jam Maker SEAD 1800 A1 (henceforth designated as the appliance) and they provide you with important information about the intended use, safety and connection as well as operation of the appliance.

The operating instructions must be constantly kept available close to the appliance. They are to be read and applied by everyone assigned to operate and troubleshoot the appliance.

Retain these operating instructions and pass them on, together with the appliance, to any future owners.

Copyright

This documentation is copyright protected.

Any copying or reproduction, including as extracts, as well as the reproduction of images, also in an altered state, is only permitted with the written authorisation of the manufacturer.

Proper use

This Preserving Boiler is suitable for:

- Preserving
- Heating and keeping drinks warm, and for their pouring
- Heating and keeping boiled sausages, or their like, warm
- Heating and keeping soups warm

The appliance is intended for domestic use only, it is not suitable for commercial or industrial applications.

WARNING

Risks from unintended use!

Risks can be caused by the appliance if it used for unintended purposes and/or other types of use.

- Use the appliance exclusively its for intended purposes.
- Observe the procedures described in these operating instructions.

Claims of any kind resulting from damage caused by improper use, incompetent repairs, unauthorized modifications or the use of non-approved spare parts will not be acknowledged.

The operator alone bears liability.

Warnings

In these operating instructions the following warnings are used:

DANGER

A warning at this danger level indicates a threatening dangerous situation.

If the dangerous situation is not avoided, it could result in death or serious physical injury.

- Follow the instructions given in this warning notice to avoid the risks of death or serious injury to people.

WARNING

A warning at this danger level signifies a possible dangerous situation.

If the dangerous situation is not avoided it could lead to physical injuries.

- Observe the directives given in this warning to avoid personal injuries.

IMPORTANT

A warning at this danger level signifies possible property damage.

If the situation is not avoided it could lead to property damage.

- Observe the directives given in this warning to avoid property damage.

NOTICE

- A notice signifies additional information that can assist you in the handling of the appliance.

Safety instructions

In this chapter you receive important safety information regarding the handling of the appliance.

This appliance complies with the statutory safety regulations. Incorrect usage can, however, lead to personal injury and property damage.

For safe handling of the appliance observe the following safety information:

RISK - ELECTRIC SHOCK!

- ▶ Before taking it into use, check the appliance for signs of visible external damage. Do not take into operation an appliance that is damaged or has been dropped.
- ▶ To avoid risks, arrange for defective plugs and/or power cables to be replaced at once by qualified technicians or our Customer Service Department.
- ▶ Repairs should only be carried out by authorized specialist companies or by the Customer Service Department. Incorrect and/or incompetent repairs can result in significant risks for the user. In addition, warranty claims will become void.
- ▶ Ensure that the base with the electrical connections NEVER comes into contact with water! If it has unintentionally come into contact with water, first allow it to dry out completely before taking it into use.
- ▶ Ensure that the power cable NEVER becomes wet or damp during operation. Lay the cable so that it cannot become trapped or damaged in any way.
- ▶ Always remove the plug from the mains power socket after use. Simply switching the appliance off is not sufficient, because the appliance remains under power for as long as the plug is connected to the mains power socket.
- ▶ Ensure that the power cable does not come into contact with parts of the appliance that are hot.

WARNING - RISK OF INJURY!

- ▶ This appliance is not intended for use by individuals (including children) with restricted physical, physiological or intellectual abilities or deficiencies in experience and/or knowledge unless they are supervised by a person responsible for their safety or receive from this person instruction in how the appliance is to be used.
- ▶ Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- ▶ Hot steam clouds may be released. Additionally, the appliance becomes very hot during use. You should wear oven mitts.
- ▶ Ensure that the appliance is standing both firmly and upright **BEFORE** switching it on.
- ▶ Do **NOT** move the Preserving Boiler after it has heated up!

WARNING - PROPERTY DAMAGE!

- ▶ Defective components may only be replaced with original replacement parts. Only by using original replacement parts can it be assured that the safety requirements are being complied with.
- ▶ Ensure that the appliance, the power cable and the plug cannot come into contact with sources of heat such as hot plates or open flames.
- ▶ Do not use an external timing switch or a separate remote control system to operate the appliance.
- ▶ Never leave the appliance unattended while it is being used.

NOTICE

- ▶ A repair to the appliance during the warranty period may only be carried out by a customer service department authorised by the manufacturer, non-compliance will mean that successional warranty claims for subsequent damages cannot be considered.

Items supplied

The appliance is delivered with the following components as standard:

- Electric Fruit Preserver & Jam Maker
- Preserving grill
- Lid
- Operating instructions

NOTICE

- Check the contents to make sure everything is there and for visible damage.
- If the contents are incomplete or have been damaged due to defective packaging or through transportation, contact the Service Hotline (see chapter **Service**).

Operating elements

- ❶ Lid
- ❷ Heat insulated handles
- ❸ Control dial for “Minutes ” and, at the same time, TIMER button
- ❹ Preserving grill
- ❺ Display indicator “Minutes”
- ❻ Display indicator “Current Temperature”
- ❼ Display indicator “Set Temperature”
- ❽ Cable storage
- ❾ Control dial for “Temperature” and, at the same time, START/STOP button
- ❿ Pouring tap
- ⓫ Tap lever

Setting up and connecting to the mains power supply

Unpacking

- ◆ Remove all parts of the appliance and the operating instructions from the packaging.
- ◆ Remove all packing material.

Disposal of the packaging

The packaging protects the appliance from transport damage. The packaging materials are selected from the point of view of their environmental friendliness and disposal technology and are therefore recyclable.



The return of packaging into the material circuit saves on raw materials and reduces the amount of generated waste. Dispose of the packaging material that is no longer needed as per the locally established regulations.

NOTICE

- If possible retain the appliance's original packaging during the warranty period, so that, in the event of a warranty claim, you can ideally pack the appliance for its return.

Appliance set up and making ready for use

- Completely unwind the power cable from the cable storage ❸.
- Place the appliance on a level and slip-free surface. Ensure that a mains power socket is easily accessible.
- Clean the appliance as described in the chapter "Cleaning and Care".
- Insert the plug into a mains power socket. The display lights up, a signal tone is heard.

WARNING - PROPERTY DAMAGE!

- NEVER operate the appliance in a no-load condition! The appliance could be irreparably damaged!

⚠ WARNING - RISK OF INJURY!

- When it is hot, take hold of the appliance ONLY by means of the heat insulated handles ❷. Risk of Burns!
- Fill the appliance with about 5 liters of water and allow it to boil for 20 minutes (see the section "Switching the appliance on and off"). After it has boiled, pour this water away.

NOTICE

- On the first use the generation of a slight smell may occur, this is due to residues from the production. It is completely harmless and disperses after a short time. Provide for sufficient ventilation, for example, open a window.

Using the appliance

Switching the appliance on and off

- 1) Using the control dial "Temperature" ⑨, set the desired temperature. You can set the temperature in 1 °C steps. A signal tone sounds for every 5 °C. The set temperature appears in the display indicator "Set Temperature" ⑦.
- 2) Using the control dial "Minutes" ③ set the desired cooking time in minutes. You can set the time in 1 minute steps. A signal tone sounds for every 5 minutes. The set time appears in the display indicator "Minutes" ⑤.
- 3) Press the START/STOP ⑩ heating button. The heating begins. The heating progress is indicated through the continuous beam "|||||". The momentary heating temperature is shown in the display indicator "Current Temperature" ⑥. Once the heating up is complete, signal tones sound, "X" appears in the display and the time set in the display indicator "Minutes" ⑤ begins to count down.

NOTICE

- The backlight of the display switches itself off automatically about 5 minutes after the last activation of a control knob. The display switches itself back on upon the activation of a control knob.

As soon as the set time period has expired, signal tones sound. The appliance switches itself off. „X“ and „|||||“ extinguish in the display.

NOTICE

- To stop a heating process or a boiling process, press the heating START/STOP ⑩ button.

- 4) When the appliance is not in use, ALWAYS remove the plug from the mains power socket.

Preserving

GB

NOTICE

- To be understood under the term preserving is the conservation of food-stuffs by, amongst others, the effects of heat. Dependent upon the type and mass of the items to be preserved, a differentiation is made between the processes of sterilisation and pasteurisation. In sterilisation, the items to be preserved are heated to a temperature of at least 100°C. With pasteurisation, the heating temperature lies at around 80°C. For domestic purposes, pasteurisation is sufficient. For this, one needs the appropriate preserving jars, with screw-tops or lids with rubber rings.

NOTICE

- Preserve only fresh foods. Overripe fruits or vegetables are not suitable for preserving.
- Pay heed to the cleanliness of the jars! Ideally, boil the jars for around 5-7 minutes before filling them with foodstuffs. This will ensure all germs and bacteria have been killed.

- 1) Place the preserving grill ④ in the preserving boiler.
- 2) Place the filled and tightly sealed jars on the preserving grill ④.

NOTICE

- A maximum of 14 1-liter preserving jars (diameter 11.5 cm / Height 13.2 cm) in two layers, one above the other, can be pasteurised/sterilised.
- 3) Fill the preserving boiler with sufficient water to ensure that the upper jars are submersed to at least 3/4 of their height. Ensure that the preserving jars in the lower layer are firmly sealed, so that water cannot infiltrate them.
 - 4) Close the preserving boiler with the lid ①.

WARNING - RISK OF INJURY!

- When it is hot, take hold of the appliance ONLY by means of the heat insulated handles ②. Risk of Burns!
- 5) Using the control dial "Temperature" ⑨, set the desired temperature. Use the following tables when selecting a temperature setting:

Meat	Temperature in °C	Time in minutes
Roast meat, in pieces, (cooked well)	100 (MAX)	85
Broth	100 (MAX)	60
Game / Poultry (cooked well)	100 (MAX)	75
Goulash (cooked well)	100 (MAX)	75
Minced meat, Sausage meat (raw)	100 (MAX)	110

Fruit	Temperature in °C	Time in minutes
Apples soft/hard	85	30/40
Apple sauce	90	30
Cherries	80	30
Pears hard/soft	90	30/80
Strawberries/Blackberries	80	25
Rhubarb	95	30
Raspberries/Gooseberries	80	30
Red- and Blackcurrants/ Cranberries	90	25
Apricot	85	30
Mirabelle/Greengages	85	30
Peach	85	30
Plums/Damsons	90	30
Quince	95	30
Blueberries	85	25

Vegetables	Temperature in °C	Time in minutes
Cauliflower	100 (MAX)	90
Asparagus	100 (MAX)	120
Peas	100 (MAX)	120
Pickled gherkin	85	30
Carrots/Baby carrots	100 (MAX)	90
Pumpkin	90	30
Kohlrabi	100 (MAX)	95

Celeriac	100 (MAX)	110
Brussel sprouts/Red cabbage	100 (MAX)	110
Mushrooms	100 (MAX)	110
Beans	100 (MAX)	120
Tomatoes/Tomato puree	90	30

NOTICE

- The time periods specified in the tables refer to the actual cooking time. The time period begins therefore first when the preserving boiler has reached the set temperature. With a completely full appliance this can take up to 90 minutes!

- Using the control dial "Minutes" **③**, set the cooking time specified in the table.
- Start the appliance by pressing the heating START/STOP **⑨** button. Signal tones sound and the heating begins. Once the heating up is complete, signal tones sound, "X" appears in the display and the time set in the display indicator "Minutes" **⑤** begins to count down. As soon as the set time period has expired, signal tones sound. The appliance switches itself off. "X" and "|||||" extinguish in the display.
- Position a heat resistant container under the pouring tap **⑩** and press the pouring lever **⑪** down. The water drains itself.
- When the water has drained away allow the preserving jars to cool down.

Heating and keeping liquids warm

WARNING - PROPERTY DAMAGE!

- Fill it with liquids to NO FURTHER that the MAX level marking! Otherwise, the liquid could overflow!

- Pour the liquid (for example, mulled wine or cocoa) into the preserving boiler.
- Place the lid **①** onto the preserving boiler.

⚠ WARNING - RISK OF INJURY!

- When it is hot, take hold of the appliance ONLY by means of the heat insulated handles **②**. Risk of Burns!

- Using the control dial "Temperature" **⑨**, set the desired temperature.
- Press the button TIMER **③**. "∞" appears in the display. It now not necessary to set a cooking time. The appliance heats up continuously until it is switched off.

- 5) Regularly stir the liquid so that the heat is evenly distributed.
- 6) When the desired temperature has been reached, signal tones will sound.

You can drain off liquids without solid particles through the tap ⑩:

WARNING - PROPERTY DAMAGE!

- Do not pour off liquids with solid constituents, for example, soups. The solids will block the pouring tap ⑩!
- 1) To do so, hold a cup or similar under the tap ⑩ and press the dispensing lever ⑪ downwards.
 - 2) When the desired amount of liquid is in the cup, release the dispensing lever ⑪.

NOTICE

- Should you wish to pour off a large volume of liquid, pull the pouring lever ⑪ upwards until it stays in position. Then you do not have to hold the pouring lever ⑪.

NOTICE

- You can also keep stews warm in the preserving boiler. They do however need to be stirred regularly to prevent them sticking to the bottom of the appliance.

Overheating protection

This appliance is fitted with an overheating protector.

Overheating may occur if there is too little or no liquid in the preserving boiler. In this case, signal tones sound and the symbol “U” blinks in the display. In this case, immediately pour some liquid into the appliance.

If no liquid is added, the appliance switches itself off after 5 minutes. Once you have topped it up with liquid you can restart the appliance.

Cleaning and Care

WARNING - RISK OF INJURY!

- ▶ Before cleaning, ALWAYS remove the plug from the mains power socket! Otherwise, there is the risk of receiving an electric shock!
- ▶ Let the appliance cool down before cleaning it. Risk of Burns!

WARNING - PROPERTY DAMAGE!



- NEVER submerge the appliance in water or other liquids!
The appliance could be irreparably damaged!

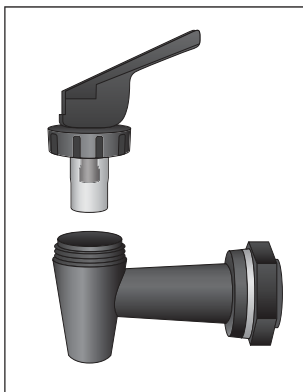
WARNING - PROPERTY DAMAGE!

- ▶ Do not use abrasive or aggressive cleaning materials. These could attack the upper surfaces and irreparably damage the appliance.
- Clean the appliance with a lightly moist cloth. For stubborn soiling use a mild detergent on the cloth.
- Clean the display with a soft, lint-free cloth.
- Clean the preserving grill  in a mild soapy solution and rinse it well with clear water.

Cleaning the pouring tap

To clean the pouring tap 10 thoroughly, you can unscrew the pouring lever 11.

- 1) Dismantle the pouring lever 11.
- 2) Place the pouring lever 11 in a mild soapy solution and swirl it back and forth.
- 3) Rinse it off with clear water.
- 4) To clean the pouring tap 10 allow a mild soapy solution to flow through it. Should there be stubborn soiling on the inside of the pouring tap 10 use a pipe cleaner or similar to remove it.
- 5) Afterwards, rinse the pouring tap 10 through with clear water.
- 6) Re-assemble the pouring lever 11 back on to the pouring tap 10.



Scale removal

Deposits of scale on the bottom of the appliance lead to increased energy consumption and reduce the service life of the appliance.

Descale the appliance as soon as scale deposits become apparent.

- 1) Use a standard commercial descaling product. Proceed as described in the instructions for usage of the descaler.
- 2) After descaling, rinse the appliance with lots of clean and clear water.

Storage

Wind the cable around the cable retainer **8** and insert the plug into the plug holder in the middle of the appliance base.

Store the preserving boiler at a cool and dry location.

Recipes

Coarse liver sausage

- 2 kg Bellypork with rind
- 500 g Pig liver
- 500 g Onions
- 100 g Pork dripping
- 2 Tsp crushed Allspice
- 1 Tbsp Thyme and Marjoram, dried
- 1 Tsp white Pepper
- 1 Tbsp Salt

Preparation

Boil the bellypork for 1.5 hours in salt water and then allow it all to cool.

Subsequently, turn it through a medium meat grinder disc. Turn the liver through a fine hole grinder disc.

Dice the onions and cook them in dripping until glassy. Add the meat, liver, spices and a 1/4 liter of the pork belly broth and then stir it all vigorously. Immediately fill the mixture into prepared jars. Fill the jars only to 1/3!

Boil the jars for about 2 hours at about 98 °C.

This recipe can be varied in different ways: for example, add various herbs, garlic or cubed bacon.

Pumpkin, sweet and sour

2 kg Pumpkin

1/2 l Vinegar

1 l Water

1/4 l Wine vinegar

1 kg Sugar

Juice and rind of one Lemon

a Ginger root (fresh ginger cut into slices)

a stick of Cinnamon

a few Cloves

Preparation

Halve the pumpkin and remove the pith. Peel the pumpkin and cut it into small cubes. Weigh the pumpkin cubes and wash them. Cover them in a bowl with a diluted vinegar solution (use a 1/2 liter of vinegar and 1 liter of water for 2 kg of pumpkin flesh). Let the pumpkin cubes stand in it for 12 hours. On the next day, pour the solution away and leave the pumpkin cubes to drain well.

Prepare the decoction out of:

1/4 liter wine vinegar, 1 kilogram of sugar, the juice and rind of 1 lemon, 1 sliced fresh ginger root - as a substitute, 1/2 teaspoon ginger powder, 1 stick of cinnamon, some cloves (about a tablespoon full, as a substitute, ground).

Boil the decoction up and cook the pumpkin cubes in it until glassy.

Fill the pumpkin cubes into preserving jars. Bring the decoction to the boil and then thicken it. Pour it over the pumpkin cubes and seal the preserving jars.

The preserving jars may only be filled to 1/3!

Let the pumpkins cook at 90°C for about 30 minutes in the preserving boiler.

Caramel Pears

1.5 kg pears (firm/ripe)

150 g sugar

750 ml water

Preparation

Peel the pears. Quarter them and remove the cores. Caramelize the sugar in a pan.

Pour the water into the pan and boil it until the sugar is dissolved. Place the pears into the pre-prepared glasses.

Pour the caramel juice into the glasses so that the pears are covered. Leave some space to the top edge of the glass jars and seal them well.

Let the pears boil in the preserver at 90 ° C for about 30 minutes.

Strawberry Jam

Remove the stalks and wash the strawberries. Puree the strawberries. Sprinkle them with preserving sugar at a ratio of 1:1 (1000 g of strawberries to 1000 g of sugar). Let it stand overnight and stir it occasionally.

Fill the strawberries into preserving jars (fill them to only 2/3 full) and seal the jars well.

Let the strawberries cook at 80 ° C for about 25 minutes in the preserving boiler.

Disposing of the appliance



Do not dispose of the appliance in your normal domestic waste. This product is subject to the provisions of European Directive 2002/96/EC.

Dispose of the appliance via an approved waste disposal company or via your communal waste disposal facility. Observe the currently applicable regulations. In case of doubt, please contact your local waste disposal centre.

Technical data

Power supply	220 - 240 V ~ 50 Hz
Nominal power	1800 W
Capacity	ca. 27 Liter
Temperature range	30 - 100°C
Protection type	IPX3 (protection against water spray)

Notes on the EC Declaration of Conformity

With regard to conformity, this appliance complies with the essential requirements and other relevant provisions of the EMC Directive 2004/108/EC and the Low Voltage Directive 2006/95/EC.



The complete original declaration of conformity can be obtained from the importer.

Importer

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM, GERMANY
www.kompernass.com

Warranty

You receive a 3-year warranty for this appliance as of the purchase date. The appliance has been manufactured with care and meticulously examined before delivery.

Please retain your receipt as proof of purchase. In the case of a warranty claim, please make contact by telephone with our Service Department. Only in this way can a post-free despatch for your goods be assured.

NOTICE

- The warranty is valid only for material or manufacturing defects not, however, for transport damage, wear and tear or for damage to breakable parts, i.e. switches.

This product is for domestic use only and is not intended for commercial applications. If this product has been subjected to improper or inappropriate handling, abuse, or modifications not carried out by one of our authorised service centres, the warranty will be considered void.

Your statutory rights are not restricted in any way by this warranty. The warranty period is not extended by repairs made under the warranty. This applies also to replaced and repaired parts.

Damages or defects discovered after purchase are to be reported directly after unpacking, at the latest two days by after the purchase date.

Repairs carried out after the lapse of the warranty period are subject to charge.

Service



Service Great Britain

Tel.: 0871 5000 720 (£ 0.10/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.co.uk

IAN 71772

Spis treści

Wprowadzenie	22
Informacje o niniejszej instrukcji obsługi	22
Prawo autorskie	22
Użycie zgodne z przeznaczeniem	22
Wskazówki ostrzegawcze	23
Zasady bezpieczeństwa	24
Zakres dostawy	26
Elementy obsługowe	26
Ustawianie i podłączanie	27
Rozpakowanie	27
Utylizacja opakowania	27
Ustawianie urządzenia i przygotowywanie do pracy	27
Używanie urządzenia	28
Włączenie i wyłączenie urządzenia	28
Wygotowywanie	29
Podgrzewanie / utrzymywanie ciepłoty płynów	31
Ochrona przed przegrzaniem	32
Czyszczenie i konserwacja	33
Czyszczenie zawodu spustowego	34
Usuwanie kamienia	34
Przechowywanie	35
Przepisy	35
Pasztetówka gruboziarnista	35
Dynia słodko-kwaśna	36
Gruszki w karmelu	37
Konfitura truskawkowa	37
Utylizacja urządzenia	37
Dane techniczne	38
Informacje o deklaracji zgodności WE	38
Importer	38
Gwarancja	39
Serwis	39

Wprowadzenie

PL

Informacje o niniejszej instrukcji obsługi

Niniejsza instrukcja obsługi stanowi część automatu do gotowania słoików i weków SEAD 1800 A1 (zwanego dalej urządzeniem) i przekazuje ważne wskazówki dotyczące użytkowania zgodnego z przeznaczeniem, bezpieczeństwa, montażu i podłączania oraz obsługi urządzenia.

Instrukcję obsługi należy przechowywać stale w pobliżu urządzenia. Musi ją przeczytać, a także jej przestrzegać każdy, kto podejmuje się montażu, obsługi i usuwania usterek w urządzeniu.

Przechowuj instrukcję obsługi i w razie odsprzedaży urządzenia przekaz ją nowemu właścicielowi.

Prawo autorskie

Niniejsza dokumentacja jest prawnie chroniona. Wszelkie powielanie lub przedruk, także we fragmentach, oraz przekazywanie ilustracji, również po ich modyfikacji, jest dozwolone wyłącznie po uzyskaniu pisemnej zgody producenta.

Użycie zgodne z przeznaczeniem

Do czego można wykorzystywać garnek elektryczny:

- wygotowywanie,
- podgrzewanie i utrzymywanie ciepłoty napojów i ich nalewanie,
- podgrzewanie i utrzymywanie ciepłoty kielbasek i innych,
- podgrzewanie i utrzymywanie ciepłoty zup.

Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku w warunkach domowych z wyłączeniem celów komercyjnych i przemysłowych.



OSTRZEŻENIE

Niebezpieczeństwo spowodowane użytkowaniem niezgodnie z przeznaczeniem!

Użytkowanie urządzenia niezgodnie z jego przeznaczeniem i/lub inne wykorzystanie urządzenia może wiązać się z różnymi zagrożeniami.

- Urządzenie należy użytkować wyłącznie zgodnie z jego przeznaczeniem.
- Należy przestrzegać opisanych w niniejszej instrukcji obsługi metod postępowania.

Wyklucza się możliwość wnoszenia jakichkolwiek roszczeń z tytułu uszkodzeń spowodowanych zastosowaniem niezgodnie z przeznaczeniem, nieprawidłowymi naprawami, niedozwolonymi zmianami lub użyciem niedopuszczalnych części zamiennych.

Wszelkie ryzyko ponosi wyłącznie użytkownik.

Wskazówki ostrzegawcze

W niniejszej instrukcji obsługi zastosowano następujące wskazówki ostrzegawcze:

NIEBEZPIECZEŃSTWO

Wskazówka ostrzegawcza tego stopnia zagrożenia oznacza grożącą sytuację niebezpieczną.

Nieunikanie niebezpiecznej sytuacji może doprowadzić do śmierci lub odniesienia poważnych obrażeń.

- ▶ Przestrzegać instrukcji z tego ostrzeżenia aby zapobiec niebezpieczeństwu śmierci lub ciężkich obrażeń osób.

OSTRZEŻENIE

Wskazówka ostrzegawcza tego stopnia zagrożenia oznacza możliwą do wystąpienia sytuację niebezpieczną.

W razie braku możliwości uniknięcia niebezpiecznej sytuacji, może to doprowadzić do odniesienia obrażeń.

- ▶ Instrukcje w niniejszej wskazówce ostrzegawczej stosuje się, by uniknąć odniesienia obrażeń osób.

UWAGA

Wskazówka ostrzegawcza tego stopnia zagrożenia oznacza możliwą szkodę materialną.

W razie braku możliwości uniknięcia niebezpiecznej sytuacji, może to doprowadzić do szkód materialnych.

- ▶ Instrukcje w niniejszej wskazówce ostrzegawczej stosuje się, by uniknąć szkód materialnych.

WSKAZÓWKA

- ▶ Wskazówka oznacza dodatkowe informacje, ułatwiające korzystanie z urządzenia.

Zasady bezpieczeństwa

W tym rozdziale znajdziesz ważne wskazówki bezpieczeństwa związane z użytkowaniem urządzenia.

Niniejsze urządzenie jest zgodne z odpowiednimi przepisami bezpieczeństwa. Nieprawidłowe użycie może prowadzić do szkód osobowych i materialnych.

Mając na uwadze bezpieczne użytkowanie urządzenia, przestrzegaj następujących wskazówek bezpieczeństwa:



NIEBEZPIECZEŃSTWO - PORAŻENIE PRĄDEM ELEKTRYCZNYM!

- ▶ Przed przystąpieniem do użytkowania sprawdź, czy urządzenie nie jest nigdzie uszkodzone. Nie uruchamiaj uszkodzonego ani upuszczonego urządzenia.
- ▶ Naprawę uszkodzonej wtyczki lub kabla sieciowego zleć niezwłocznie wykwalifikowanemu personelowi lub serwisowi.
- ▶ Naprawy urządzenia zlecaj wyłącznie autoryzowanym serwisom lub obsłudze klienta. Nieprawidłowo wykonane naprawy mogą powodować zagrożenie dla użytkownika. Do tego można stracić gwarancję.
- ▶ Upewnij się, że podstawa z przyłączami elektrycznymi nie ma styku z wodą! W wypadku przypadkowego zamoczenia podstawy należy ją najpierw dokładnie osuszyć.
- ▶ Uważaj, aby w trakcie użytkowania nie zamoczyć przewodu zasilającego. Przewód układaj w taki sposób, aby nie został on zakleszczony lub uszkodzony w inny sposób.
- ▶ Po zakończeniu używania zawsze wyciągaj wtyk z gniazda. Samo wyłączenie urządzenia nie wystarczy, gdyż jest ono nadal podłączone do napięcia sieci, dopóki wtyk sieciowy znajduje się w gnieździe.
- ▶ Upewnij się, że kabel sieciowy nie dotyka gorących elementów urządzenia.

⚠ OSTRZEŻENIE – NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŻEŃ!

- ▶ Urządzenie nie jest przeznaczone do użytkowania przez osoby (w tym dzieci) z ograniczoną sprawnością fizyczną, ruchową bądź umysłową lub nieposiadające odpowiedniego doświadczenia lub wiedzy, chyba że będą one przebywały pod opieką osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo lub uzyskają od niej wskazówki dotyczące właściwego używania urządzenia.
- ▶ Nie można pozwolić dzieciom na zabawę urządzeniem.
- ▶ Z urządzenia może wydobywać się gorąca para. Pojemnik podczas pracy jest bardzo gorący. Należy stosować rękawice kuchenne.
- ▶ Przed włączeniem upewnij się, że urządzenie stoi prosto na stabilnym podłożu.
- ▶ Nie przestawiaj w inne miejsce rozgrzanego garnka elektrycznego!

UWAGA – SZKODY RZECZOWE!

- ▶ Uszkodzone elementy wymieniaj zawsze na oryginalne części zamienne. Tylko te części gwarantują odpowiednie bezpieczeństwo użytkowania urządzenia.
- ▶ Upewnij się, że urządzenie, przewód lub wtyk sieciowy nie zetkną się z gorącymi elementami jak płyty kuchenki czy nie zostaną ujęte przez płomień.
- ▶ Do sterowania pracą urządzenia nie próbuj używać żadnych zewnętrznych zegarów sterujących ani żadnego innego systemu zdalnego sterowania.
- ▶ W trakcie używania nigdy nie zostawiać urządzenia bez nadzoru.

WSKAZÓWKI

- ▶ Naprawy urządzenia w okresie trwania gwarancji zlecaj wyłącznie autoryzowanym serwisom, ponieważ w przeciwnym razie może dojść do utraty gwarancji.

Zakres dostawy

Urządzenie jest wyposażone standardowo w następujące elementy:

- garnek elektryczny
- kratka
- pokrywa
- instrukcja obsługi

WSKAZÓWKA

- Po rozpakowaniu nowego urządzenia sprawdź, czy w środku są wszystkie części.
- W przypadku stwierdzenia niekompletnej zawartości opakowania lub uszkodzeń spowodowanych nieprawidłowym opakowaniem lub transportem, skontaktuj się z infolinią obsługi klienta (patrz rozdział **Serwis**).

Elementy obsługowe

- ❶ Pokrywa
- ❷ Uchwyty chroniące przed oparzeniem
- ❸ Pokrętko regulacyjne „minuty” oraz przycisk TIMER (zegara sterującego)
- ❹ Kratka do gotowania
- ❺ Pozycja na wyświetlaczu „minuty”
- ❻ Pozycja na wyświetlaczu „aktualna temperatura”
- ❼ Pozycja na wyświetlaczu „ustawiona temperatura”
- ❽ Uchwyt na kabel
- ❾ Pokrętko regulacyjne „temperatury” oraz przycisk START/STOP
- ❿ Zawór
- ⓫ Dźwignia zaworu

Ustawianie i podłączanie

Rozpakowanie

- ◆ Wyjmij wszystkie części urządzenia i instrukcję obsługi z kartonu.
- ◆ Usuń wszystkie materiały opakowaniowe.

PL

Utylizacja opakowania

Opakowanie chroni urządzenie przed uszkodzeniami podczas transportu. W trosce o ochronę środowiska, wszystkie zastosowane elementy opakowania nadają się do ponownego przetworzenia.



Zwracanie opakowania do obiegu materiałów oszczędza surowce naturalne i zmniejsza zanieczyszczenie odpadami. Zbędne materiały opakowania utylizuj zgodnie z obowiązującymi przepisami.

WSKAZÓWKA

- W miarę możliwości zachowaj oryginalne opakowanie na czas trwania gwarancji, by w razie odsyłania urządzenia móc je prawidłowo zapakować.

Ustawianie urządzenia i przygotowywanie do pracy

- Całkowicie rozwrń przewód z uchwytu ❸.
- Postaw urządzenie na płaskiej i szorstkiej powierzchni. Zwróć uwagę, aby gniazdko było łatwo dostępne.
- Najpierw wyczyść urządzenie, patrz rozdział „Czyszczenie i konserwacja”.
- Podłącz wtyczkę do gniazdka sieciowego. Zaświeca wyświetlacz i rozbrzmiewa sygnał.

UWAGA – SZKODY RZECZOWE!

- Nigdy nie używaj urządzenia bez produktów w środku! Może dojść do uszkodzenia urządzenia!

⚠ OSTRZEŻENIE – NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŻEŃ!

- Gorące urządzenie chwytaj zawsze za uchwyty ❷.
Niebezpieczeństwo poparzenia!
- Nalej ok. 5 l wody do urządzenia i gotuj ją przez 20 minut (patrz rozdział „Włączanie i wyłączanie urządzenia”). Po zagotowaniu wylej wodę.

WSKAZÓWKA

- Przy pierwszym uruchomieniu może być wyczuwalny zapach spalenizny. Jest to spowodowane wypalaniem się pozostałości środków zastosowanych przy produkcji urządzenia. Jest to zjawisko całkowicie normalne i z czasem zniknie. Pamiętaj o zapewnieniu odpowiedniej wentylacji w pomieszczeniu, np. poprzez otwarcie okna.

Używanie urządzenia

Włączenie i wyłączenie urządzenia

- 1) Za pomocą pokrętki regulacyjnego „temperatury” ❹ ustaw odpowiednią temperaturę. Temperaturę można ustawiać w krokach po 1 °C. Co 5 °C rozbrzmiewa sygnał. Ustawiona temperatura pojawia się na wyświetlaczu „Ustawiona temperatura” ❶.
- 2) Za pomocą pokrętki regulacyjnego „minuty” ❸ ustaw wymagany czas gotowania. Czas można ustawiać w krokach po 1 minucie. Co 5 minut rozbrzmiewa sygnał. Ustawiony czas pojawia się na wyświetlaczu „Minuty” ❺.
- 3) Naciśnij przycisk START/STOP ogrzewania ❶. Rozpoczyna się nagrzewanie. Nagrzewanie jest sygnalizowane paskami „||||||”. W oknie „aktualna temperatura” ❷ wyświetlacza pokazywana jest bieżąca temperatura nagrzewania. Po zakończeniu nagrzewania rozbrzmiewa kilka sygnałów dźwiękowych, a na wyświetlaczu pojawia się „X” i zaczyna migać ustawiony czas w oknie „minuty” ❺ wyświetlacza.

WSKAZÓWKA

- Podświetlenie tła wyświetlacza jest wyłączane automatycznie po upływie ok. 5 minut od ostatniego naciśnięcia jednego z pokręteł. Aktywacja jednego z pokręteł ponownie włącza wyświetlacz.

Po upływie zaprogramowanego czasu rozbrzmiewają sygnały akustyczne. Urządzenie wyłącza się. Na wyświetlaczu znika „X” i „||||||”.

WSKAZÓWKA

- Aby przerwać proces nagrzewania lub gotowania naciśnij przycisk START/STOP ogrzewania ❶.

- 4) Na czas dłuższych przerw w użytkowaniu urządzenia zawsze wyciągać wtyczkę z gniazdka.

Wygotowywanie

PL

WSKAZÓWKA

- Pod pojęciem wygotowywania rozumiemy konserwowanie artykułów spożywczych poprzez działanie wysokiej temperatury. W zależności od rodzaju i wagi wygotowywanego produktu rozróżniamy sterylizację i pasteryzację. Podczas sterylizacji wygotowywany produkt podgrzewany jest do temperatury co najmniej 100 °C. Podczas pasteryzacji temperatura nagrzewania wynosi 80 °C. Pasteryzacja jest wystarczająca do użytku domowego. Potrzebne będą do tego odpowiednie słoiki z nakrętką lub przykrywką i gumową uszczelką.

WSKAZÓWKA

- Do konserwowania nadaje się tylko świeża żywność. Do wekowania nie nadają się zbyt dojrzałe owoce lub warzywa.
- Zwracaj uwagę na czystość słoików! Przed umieszczeniem żywności w słoikach najlepiej wygotuj je przez około 5-7 minut. Zabije to wszystkie zarazki i bakterie.

- 1) Włóż kratkę do gotowania ❹ do urządzenia.
- 2) Napelnione i dobrze zamknięte słoiki postaw na kratce ❹.

WSKAZÓWKA

- Możliwa jest równoczesna pasteryzacja bądź sterylizacja maksymalnie 14 słoików na przetwory o pojemności 1 l każdy (średnica 11,5 cm, wysokość 13,2 cm) w dwóch warstwach jedna na drugiej.
- 3) Nalej do urządzenia tyle wody, by górna warstwa słoików znalazła się co najmniej w 3/4 pod wodą. Sprawdź, czy słoiki w dolnej warstwie są dobrze zamknięte, by do środka nie przedostała się woda.
 - 4) Zamknij urządzenie pokrywką ❶.

OSTRZEŻENIE – NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŹEŃ!

- Gorące urządzenie chwytaj zawsze za uchwyty ❷. Niebezpieczeństwo poparzenia!
- 5) Za pomocą pokrętki regulacyjnego „temperatury” ❸ ustaw odpowiednią temperaturę. Przy wyborze temperatury posłuż się następującymi tabelami:

Mięso	Temperatura w °C	Czas w min.
Sztuka mięsa (przypieczona)	100 (MAKS.)	85
Rosół	100 (MAKS.)	60
Dziczyzna, drób (przypieczone)	100 (MAKS.)	75
Gulasz (przypieczony)	100 (MAKS.)	75
Mięso mielone, masa kielbasiana (surowe)	100 (MAKS.)	110

Owoce	Temperatura w °C	Czas w min.
Jabłka miękkie/twarde	85	30/40
Mus jabłkowy	90	30
Wiśnie	80	30
Gruszki miękkie/twarde	90	30/80
Truskawki, jeżyny	80	25
Rabarbar	95	30
Maliny, agrest	80	30
Porzeczki, borówki	90	25
Morele	85	30
Mirabelki, renklody	85	30
Brzoskwinie	85	30
Śliwki, węgierki	90	30
Pigwy	95	30
Czarne jagody	85	25

Warzywa	Temperatura w °C	Czas w min.
Kalafior	100 (MAKS.)	90
Szparagi	100 (MAKS.)	120
Groszek	100 (MAKS.)	120
Ogórki marynowane	85	30
Marchew, karotka	100 (MAKS.)	90
Dynia	90	30
Kalarepa	100 (MAKS.)	95
Seler	100 (MAKS.)	110
Brukselka, czerwona kapusta	100 (MAKS.)	110

Grzyby	100 (MAKS.)	110
Fasola	100 (MAKS.)	120
Pomidory, przecier pomidorowy	90	30

WSKAZÓWKA

- Podane w tabeli przedziały czasu dotyczą rzeczywistego czasu gotowania. Odliczanie czasu rozpoczyna się dopiero po osiągnięciu przez urządzenie ustawionej temperatury. Przy pełnym urządzeniu nagrzewanie może potrwać nawet do 90 minut!
- 6) Za pomocą pokrętki regulacyjnego „minuty” ❸ ustaw czas gotowania, podany w tabeli.
 - 7) Uruchom urządzenie przez naciśnięcie przycisku START/STOP ogrzewania ❾. Rozbrzmiewają sygnały akustyczne i rozpoczyna się nagrzewanie. Po zakończeniu nagrzewania rozbrzmiewa kilka sygnałów dźwiękowych, a na wyświetlaczu pojawia się „X” i zaczyna migać ustawiony czas w oknie „minuty” ❺ wyświetlacza. Po upływie zaprogramowanego czasu gotowania rozbrzmiewają sygnały akustyczne. Urządzenie wyłącza się. Na wyświetlaczu znika „X” i „|||||”.
 - 8) Pod zawór spustowy ❿ podstaw żaroodporne naczynie i naciśnij dźwignię do nalewania ❶. Woda wypływa z urządzenia.
 - 9) Po spuszczeniu gorącej wody odczekaj, aż słotki przestygną.

Podgrzewanie / utrzymywanie ciepłoty płynów

UWAGA – SZKODY RZECZOWE!

- Podczas nalewania nie przekraczaj zaznaczenia MAX! W przeciwnym razie zawartość może się przelać!

- 1) Wlej zawartość (np. wino grzane lub kakao) do urządzenia.
- 2) Załóż pokrywę ❶ na urządzenie.

⚠ OSTRZEŻENIE – NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŹEŃ!

- Gorące urządzenie chwytań zawsze za uchwyty ❷. Niebezpieczeństwo poparzenia!

- 3) Za pomocą pokrętki regulacyjnego „temperatury” ❹ ustaw odpowiednią temperaturę.
- 4) Naciśnij przycisk TIMER ❸. Na wyświetlaczu pojawia się „∞”. Nie ma teraz potrzeby ustawiania czasu gotowania. Urządzenie grzeje aż do momentu jego ponownego wyłączenia.

- 5) Od czasu do czasu mieszaj zawartość, by ciepło równomiernie się rozprowadzało.
- 6) Po osiągnięciu wymaganej temperatury rozbrzmiewają sygnały akustyczne.
- Czyste płyny możesz wylewać przez kranik 10:

UWAGA – SZKODY RZECZOWE!

- Nie nalewaj płynów zawierających stałe dodatki, np. zupy itp. Stałe dodatki mogą zatkać zawór spustowy 10!

- 1) W tym celu pod kranik 10 podstaw kubek lub inne podobne naczynie, a następnie pociągnij w dół dźwignię 11.
- 2) Gdy w naczyniu znajdzie się odpowiednia ilość płynu, puść dźwignię 11.

WSKAZÓWKA

- By nalać większą ilość podnieś dźwignię do nalewania do momentu aż zostanie zaryglowana w górnym położeniu. W tym położeniu nie trzeba przytrzymywać dźwigni 11 podczas nalewania.

WSKAZÓWKA

- W garnku elektrycznym można również podgrzewać i utrzymywać ciepłą potraw jednogarnkowych (tzw. Eintopf). Potrawę od czasu do czasu zamieszaj, by nie przypalić dna garnka.

Ochrona przed przegrzaniem

Urządzenie jest wyposażone w zabezpieczenie przed przegrzaniem.

Do przegrzania może dojść w przypadku zbyt małej ilości płynu lub jego całkowitego braku w urządzeniu. W tym przypadku rozbrzmiewają sygnały akustyczne, a na wyświetlaczu miga symbol „U”. Należy wtedy natychmiast dolać płynu.

Jeżeli płyn nie zostanie dolany, to urządzenie wyłączy się po upływie 5 minut. Gdy dolany zostanie płyn można ponownie uruchomić urządzenie.

Czyszczenie i konserwacja

PL

OSTRZEŻENIE – NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŻEŃ!

- ▶ Przed każdym czyszczeniem należy wyciągnąć wtyczkę z gniazdka sieciowego! W przeciwnym razie występuje zagrożenie porażeniem prądem elektrycznym!
- ▶ Przed czyszczeniem pozwolić na wystarczające ostygnięcie urządzenia. Niebezpieczeństwo poparzenia!

UWAGA – SZKODY RZECZOWE!



W żadnym razie nie zanurzaj urządzenia w wodzie lub w innej cieczy! Może dojść do uszkodzenia urządzenia!

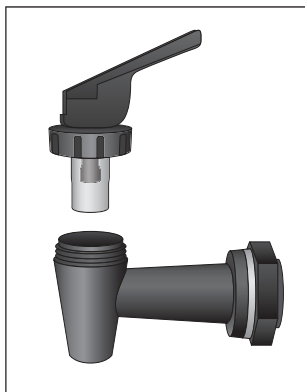
UWAGA – SZKODY RZECZOWE!

- ▶ Nie używaj środków szorujących powierzchnię ani żrących. Niszczą one powierzchnię urządzenia i mogą doprowadzić do powstania uszkodzenia, którego naprawa nie będzie wykonalna.
- Urządzenie czyść lekko zwilżoną szmatką. Do wyczyszczenia uporczywych zabrudzeń dodaj na szmatkę delikatnego środka do mycia naczyń.
- Wyświetlacz czyść wyłącznie miękką szmatką, nie pozostawiającą włókien.
- Kratkę do gotowania  czyść łagodnym płynem do mycia i wypłucz wodą.

Czyszczenie zaworu spustowego

W celu dokładnego wyczyszczenia zaworu spustowego 10 możesz odkręcić dźwignię do nalewania 11.

- 1) Odkręć dźwignię do nalewania 11.
- 2) Dźwignię 11 włóż pod wodę z płynem do mycia i poruszaj tam i z powrotem.
- 3) Następnie wypłucz je w czystej wodzie.
- 4) W celu przepłucz zaworu 10 przepłucz go wodą z dodatkiem płynu do mycia. Do usunięcia przyschniętych nieczystości z wnętrza zaworu 10 możesz użyć wyciorów do czyszczenia fajek.
- 5) Po wyczyszczeniu przepłucz zawór 10 czystą wodą.
- 6) Przykręć dźwignię 11 ponownie na zawór 10.



Usuwanie kamienia

Osady z kamienia na dnie urządzenia powodują straty energii i skracają żywotność urządzenia.

W wypadku zauważenia osadów z kamienia przeprowadź usuwanie kamienia.

- 1) Wykorzystaj do tego dostępne w sprzedaży środki do usuwania osadów z kamienia. Postępuj tak zgodnie z instrukcją podaną na opakowaniu środka do usuwania osadów z kamienia.
- 2) Po zakończeniu usuwania kamienia wypłucz urządzenie obficie pod bieżącą wodą.

Przechowywanie

Zwiń kabel z miejsca do zwijania ❸ i wtyczkę umieść w uchwycie pośrodku dna urządzenia.

Przechowuj garnek elektryczny w suchym miejscu.

PL

Przepisy

Paszтетówka grubozi mielona

- 2 kg boczku ze skórą
- 500 g wątroby wieprzowej
- 500 g cebuli
- 100 g smalcu wieprzowego
- 2 łyżeczki rozgniecionego ziela angielskiego
- 1 łyżeczka suszonego tymianku i majeranku
- 1 łyżeczka białego pieprzu
- 1 łyżka soli

Przyrządzanie

Boczek wieprzowy gotuj przez 1,5 godziny w osolonej wodzie i pozostaw do wystygnięcia.

Następnie zmiel go maszynką do mielenia mięsa ze średnią tarczką. Zmiel wątrobę przez drobną tarczkę.

Pokrój cebulę w kostkę i zeszklij ją na smalcu. Następnie dodaj mięso, wątrobę, przyprawy i 1/4 litra wywaru spod boczku i dobrze wszystko wymieszaj. Włóż masę od razu do przygotowanych słoików. Napętniaj tylko 1/3 słoika!

Gotuj słoiki przez ok. 2 godziny w temperaturze 98 °C.

Przepis można modyfikować na różne sposoby: np. dodając różne zioła, czosnek czy pokrojoną w kostkę szynkę.

Dynia słodko-kwaśna

2 kg dyni
1/2 l octu
1 l wody
1/4 l octu winnego
1 kg cukru
sok i skórka z cytryny
korzeń imbiru (pokrojony w plasterki świeży imbir)
laska cynamonu
kilka goździków

Przyrządzenie

Przepołów dynię i usuń miąższ. Obierz dynię i pokrój na małe kostki. Zważ kostki dyni i umyj je. Zalej je w misce rozrzedzonym octem (na 2 kg miąższu dyni po 1/2 l octu i 1 l wody). Pozostaw kostki dyni na 12 godzin w roztworze. Następnego dnia odlej wodę i dobrze odcedź kostki dyni.

Przygotuj zalewę z następujących składników:

1/4 l octu winnego, 1 kg cukru, sok i skórka 1 cytryny, 1 szt. (korzeń) pokrojonego na plasterki świeżego imbiru lub 1/2 łyżeczki imbiru w proszku, 1 laska cynamonu, kilka goździków (ok. jednej łyżki, ew. zmielonych).

Zagotuj zalewę i ugotuj w niej kostki dyni aż do zeszklenia.

Włóż kostki dyni do słoików na przetwory. Ponownie zagotuj zalewę i zagęść ją. Zalej nią kostki dyni i zamknij słoiki. Słoiki mogą być napełnione maksymalnie w 1/3!

Gotuj dynię w urządzeniu przez ok. 30 minut w temperaturze 90 °C.

Gruszki w karmelu

1,5 kg gruszek (twardych/dojrzałych)

150 g cukru

750 ml wody

Przygotowanie

Gruszki obrać ze skórki. Pokroić na ćwiartki i wykroić ogryzki.

Na patelni skarmelizować cukier. Wlać wodę na patelnię i gotować, aż do rozpuszczenia cukru.

Umieścić gruszki w przygotowanych słoikach.

Zalewę karmelową wlać do słoików tak, by wszystkie gruszki były w niej zatopione. Zostawić trochę wolnego miejsca przy krawędzi słoików.

Gruszki gotuj przez około 30 minut w temperaturze 90 °C.

Konfitura truskawkowa

Usun szypułki i umyj truskawki. Zetrzyj truskawki na purée. Posyp je cukrem żelującym 1:1 (1000 g cukru na 1000 g truskawek). Pozostaw je na noc do naciągnięcia i zamieszaj.

Napełnij truskawki do słoików (tylko do 2/3) i dobrze zamknij słoiki.

Gotuj truskawki przez w urządzeniu przez ok. 25 minut w temperaturze 80 °C.

Utylizacja urządzenia



W żadnym przypadku nie należy wyrzucać urządzenia do normalnych śmieci domowych. W odniesieniu do produktu ma zastosowanie dyrektywa europejska 2002/96/EC.

Urządzenie utylizuj w specjalistycznych zakładach utylizacji odpadów lub w lokalnych składowiskach odpadów. Przestrzegaj aktualnie obowiązujących przepisów. W razie pytań i wątpliwości dotyczących zasad utylizacji skontaktuj się z najbliższym zakładem utylizacji.

Dane techniczne

PL

Zasilanie	220-240 V ~ 50 Hz
Moc znamionowa	1800 W
Pojemność	około 27 litrów
Zakres temperatury	30 - 100 °C
Klasa ochrony	IPX3 (ochrona przed wodą rozpryskową)

Informacje o deklaracji zgodności WE

Niniejsze urządzenie zostało przetestowane pod względem zgodności z podstawowymi wymogami i pozostałymi ważnymi przepisami dyrektywy dotyczącej kompatybilności elektromagnetycznej 2004/108/EC oraz dyrektywy dotyczącej urządzeń niskonapięciowych 2006/95/EC i uzyskało stosowny certyfikat.



Pełny oryginalny tekst deklaracji zgodności jest dostępny u importera.

Importer

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM, NIEMCY
www.kompernass.com

Gwarancja

Urządzenie objęte jest 3-letnią gwarancją, licząc od daty zakupu. Urządzenie zostało starannie wyprodukowane i poddane skrupulatnej kontroli przed wysyłką.

Paragon należy zachować jako dowód dokonania zakupu. W przypadku roszczeń gwarancyjnych należy skontaktować się telefonicznie z serwisem. Tylko w ten sposób można zagwarantować bezpłatną wysyłkę zakupionego produktu.

WSKAZÓWKA

- Gwarancja obejmuje wyłącznie wady materiałowe i fabryczne, natomiast nie obejmuje uszkodzeń transportowych, części ulegających zużyciu ani uszkodzeń części łatwo łamliwych, np. wyłącznika lub akumulatorów.

Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytkowania w gospodarstwie domowym, a nie do celów przemysłowych. Gwarancja traci ważność w przypadku niewłaściwego używania urządzenia, używania niezgodnego z przeznaczeniem, użycia siły lub ingerencji w urządzenie dokonywanej poza autoryzowanymi punktami serwisowymi.

Niniejsza gwarancja nie ogranicza ustawowych praw nabywcy urządzenia. Okres gwarancji nie ulega przedłużeniu o czas trwania usługi gwarancyjnej. Dotyczy to również wymienionych i naprawionych części.

Ewentualne szkody i wady stwierdzone w chwili zakupu należy zgłosić niezwłocznie po rozpakowaniu urządzenia, nie później niż po upływie dwóch dni od daty zakupu.

Wszystkie naprawy wykonywane po upływie okresu gwarancji będą płatne.

Serwis

PL Serwis Polska

Tel.: 22 397 4996

E-Mail: kompernass@lidl.pl

IAN 71772

PL

Tartalomjegyzék

Bevezetés	42
Információk a jelen használati útmutatóhoz	42
Szerzői jogvédelem	42
Rendeltetésszerű használat	42
Figyelmeztető utasítások	43
Biztonsági utasítások	44
A csomag tartalma	46
Kezelőelemek	46
Felszerelés és csatlakoztatás	47
Kicsomagolás	47
A csomagolás hulladékelhelyezése	47
A készülék felállítása és beüzemelése	47
A készülék használata	48
A készülék ki- és bekapcsolása	48
Befőzés	49
Folyadék felmelegítése / melegentartása	51
Túlhevülés elleni védelem	52
Tisztítás és ápolás	53
A csap tisztítása	54
Vízköoldás	54
Tárolás	55
Receptek	55
Durva májas	55
Édes-savanyú tök	56
Karamellizált körte	57
Eperlekvár	57
A készülék ártalmatlanítása	57
Műszaki adatok	58
Tudnivalók az EK megfelelőségi nyilatkozatról	58
Gyártja	58
Garancia	59
Szerviz	59

Bevezetés

Információk a jelen használati útmutatóhoz

Ez a használati útmutató a SEAD1800 A1 befőző automata (a továbbiakban készüléknek nevezzük) része és fontos tudnivalókat tartalmaz a készülék rendeltetésszerű használatára, biztonságára, csatlakoztatására, valamint kezelésére vonatkozóan.

A használati útmutató mindig legyen a készülék közelében. Minden egyes személy olvassa el és alkalmazza, aki a készülék kezelésével és hibaelhárításával van megbízva.

Őrizze meg ezt a használati útmutatót és adja tovább a készülékkel, ha az más kézbe kerül.

Szerzői jogvédelem

Ez a dokumentáció szerzői jogvédelem alatt áll.

A sokszorosítás bármilyen formában, még utánnymásként is, kivonatos formában is, valamint az ábrák megjelentetése még módosított formában is csak a gyártó írásos engedélyével lehetséges.

Rendeltetésszerű használat

A befőző automata az alábbi dolgokra alkalmas:

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

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



FIGYELMEZTETÉS

Nem a rendeltetésnek megfelelő használatból eredő veszély!

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

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

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

A kockázatot egyedül az üzemeltető viseli.

Figyelmeztető utasítások

Az alábbi használati útmutatóban a következő figyelmeztető utasításokat használjuk:

VESZÉLY

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

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

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

FIGYELMEZTETÉS

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

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

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

FIGYELEM

Ezen veszélyességi fokozat figyelmeztető utasítása lehetséges anyagi kárt jelöl.

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

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

TUDNIVALÓ

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

HU

Biztonsági utasítások

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

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

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

VESZÉLY- ELEKTROMOS ÁRAMÜTÉS!

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

FIGYELMEZTETÉS - SÉRÜLÉS VESZÉLYE!

- ▶ A készülék nem alkalmas arra, hogy olyan személyek (ideértve a gyermekeket is) használják, akiket testi, érzékszervi vagy elmebeli képességeik vagy tapasztalatuk és ismeretük hiánya megakadályoznának abban, hogy biztonságosan használják a készüléket, kivéve, ha a biztonságukról gondoskodó felügyelettel vannak, vagy ha előtte felvilágosították őket a készülék használatáról.
- ▶ Vigyázni kell a gyermekekre, hogy ne játsszanak a készülékkel.
- ▶ Forró gőz léphet ki. A tartály üzemelés közben nagyon felforrósodik. Ezért viseljen edényfogó kesztyűt.
- ▶ Bizonyosodjon meg arról, hogy a készülék stabilan és függőlegesen áll, mielőtt bekapcsolja azt.
- ▶ Felmelegedés után ne tegye át máshova a befőző automatát!

FIGYELEM - ANYAGI KÁR!

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

TUDNIVALÓ

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

A csomag tartalma

A készüléket szabványszerűen az alábbi elemekkel szállítjuk:

- befőző automata
- befőző rács
- fedél
- Használati útmutató

TUDNIVALÓ

- ▶ Ellenőrizze a csomag tartalmát, hogy hiánytalan-e és nincs-e rajta látható sérülés.
- ▶ Forduljon az ügyfélszolgálati forródrótunkhoz (lásd a **Szerviz** fejezetben)

Kezelőelemek

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

Felszerelés és csatlakoztatás

Kicsomagolás

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

A csomagolás hulladékelhelyezése

A csomagolás védi a készüléket a szállítás közben előfordulható károktól. A csomagolóanyagok környezetbarát módon és a hulladéksztválasztás szempontja szerint kerültek kiválasztásra, ezért újrahasznosíthatóak.



Nyersanyagot takarít meg és csökkenti a hulladékmennyiséget, ha a csomagolást visszajuttatja az anyagkörülforgásba. A kislejtezett csomagolóanyagokat a helyi érvényes előírásoknak megfelelően helyezze el a hulladékban.

TUDNIVALÓ

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

A készülék felállítása és beüzemelése

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

FIGYELEM - ANYAGI KÁR!

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

⚠ FIGYELMEZTETÉS - SÉRÜLÉS VESZÉLYE!

- Ha a készülék forró, csak a nyélnél ❷ fogja meg. Megégetheti magát!
- Töltsön kb. 5 l vizet a készülékbe és forralja 20 percig (lásd "A készülék be- és kikapcsolása" részt). Ezt a vizet öntse ki forralás után.

TUDNIVALÓ

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

HU

A készülék használata

A készülék ki- és bekapcsolása

- 1) Állítsa be ezután az alkalmas „Hőmérséklet” szabályozóval **9**. A hőmérsékletet 1 °C-os lépésekben állíthatja be. 5 °C-onként hangjelzés hallatszik. A beállított hőmérséklet a „Beállított hőmérséklet” kijelzőn **7** jelenik meg.
- 2) Állítsa be a kívánt befőzési időt percekben a „Percek” szabályzóval **3**. Az időt 1 perces lépésekben állíthatja be. 5 percenként hangjelzés hallatszik. A beállított idő a „Percek” kijelzőn **5** jelenik meg.
- 3) Nyomja meg a Fűtés START/STOP gombot **9**. Megkezdődik a felmelegítés. A felmelegítést a mozgó „|||||” oszlopok jelzik. Az „aktuális hőmérséklet” kijelzésben **6** a pillanatnyi felmelegítési hőmérséklet jelenik meg. Amint befejeződik a felmelegítés, hangjelzés hallatszik és a kijelzőn „X”, valamint a „Percek” kijelzőn **5** a beállított idő elkezd visszafele számlálódni.

TUDNIVALÓ

- A kijelző háttérmegvilágítása a szabályzó átállítása után kb. 5 perccel magától kikapcsol. A szabályzó átállításával a kijelző visszakapcsol.

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

TUDNIVALÓ

- Ha meg szeretnénk szakítani a felmelegítést, vagy a befőzést, nyomjuk meg a Fűtés START/STOP gombot **9**.

- 4) Ha nem szeretné használni a készüléket, mindig húzza ki a csatlakozót a dugaszoló aljzatból.

Befőzés

TUDNIVALÓ

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

HU

TUDNIVALÓ

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

- 1) Helyezze a befőző rácsot **4** a befőző automatába.
- 2) Helyezze a megtöltött és jól lezárt befőttes üvegeket a befőző rácsra **4**.

TUDNIVALÓ

- ▶ Legfeljebb 14 db literes befőttesüveg (11,5 cm átmérőjű/13,2 cm magaságú) fér el rétegben egymáson pasztörizáláshoz, ill. sterilizáláshoz.
- 3) Öntsön annyi vizet a befőző automatába, hogy a felső befőttesüvegek 3/4 részükig vízben legyenek. Ügyeljen arra, hogy az alsó sorban lévő befőttes-üvegek jól be legyenek zárva, hogy ne mehessen beléjük víz.
 - 4) Zárja rá a befőző automatára a fedélét **1**.

FIGYELMEZTETÉS - SÉRÜLÉS VESZÉLYE!

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

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

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

Zöldség	Hőmérséklet °C-ban	Idő percekben
karfiol	100 (MAX)	90
spárga	100 (MAX)	120
borsó	100 (MAX)	120
savanyúuborka	85	30
sárgarépa	100 (MAX)	90
tök	90	30
karalábé	100 (MAX)	95

zeller	100 (MAX)	110
kelbimbó/vöröskáposzta	100 (MAX)	110
gomba	100 (MAX)	110
bab	100 (MAX)	120
paradicsom/paradicsompüré	90	30

TUDNIVALÓ

- A táblázatban megadott adatok a tényleges befőzési időre vonatkoznak. Az időtartam tehát csak akkor kezdődik, ha a befőző automata elérte a beállított hőmérsékletet. Ez telerakott készülék esetén akár 90 percig is eltarthat!
- 6) Állítsa be a táblázatban megadott befőzési időt a „Percek” szabályzóval ❸.
- 7) Indítsa el a készüléket a Fűtés START/STOP gomb ❹ megnyomásával. Hangjelzés hallatszik és a melegítés megkezdődik. Amint befejeződik a felemegítés, hangjelzés hallatszik és a kijelzőn „X”, valamint a beállított idő elkezdi visszafelé számlálódni a „Percek” kijelzőn ❺. Ha lejárt a beállított befőzési idő, hangjelzés hallatszik. A készülék magától kikapcsol. A „X” és „|||||” kialszik a kijelzőn.
- 8) Tegyen egy hőálló edényt a csap ❶ alá és nyomja le a csapoló kart ❷. A víz kifolyik.
- 9) Ha kifolyt a forró víz, hagyja kihűlni a befőttes üvegeket.

Folyadék felmelegítése / melegentartása

FIGYELEM - ANYAGI KÁR!

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

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

⚠ FIGYELMEZTETÉS - SÉRÜLÉS VESZÉLYE!

- Ha a készülék forró, csak a nyélnél ❷ fogja meg. Megégetheti magát!
- 3) Állítsa be ezután a kívánt hőmérsékletet a „Hőmérséklet” szabályzóval ❹.
- 4) Nyomja meg a TIMER gombot ❸. A kijelzőn „∞” jelenik meg. Nem kell beállítani befőzési időt. A készülék addig melegít fel, amíg a készüléket ki nem kapcsolja.

5) Rendszeresen kavargja meg a folyadékot, hogy egyenletesen oszolhasson el a hő.

6) Ha a készülék elérte a kívánt hőmérsékletet, hangjelzés hallatszik.

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

TUDNIVALÓ

- Ha nagyobb mennyiségű folyadékot szeretne lecsapolni, húzza fel a csapoló kart **11** addig a pontig, amíg meg nem áll. Ilyenkor nem kell tartani a csapoló kart **11**.

1) Ehhez tartson a csapoló 10 alá egy poharat és nyomja le a csapoló kart **11**.

2) Ha elég folyadék van a pohárban, oldja ki a csapoló kart **11**.

FIGYELEM - ANYAGI KÁR!

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

TUDNIVALÓ

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

Túlhevülés elleni védelem

A készülék túlmelegedés elleni védelemmel van ellátva!

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

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

Tisztítás és ápolás

FIGYELMEZTETÉS - SÉRÜLÉS VESZÉLYE!

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

FIGYELEM - ANYAGI KÁR!



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

FIGYELEM - ANYAGI KÁR!

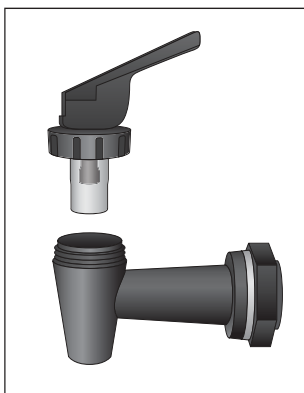
- ▶ Ne használjon súroló vagy maró hatású tisztítószert! Ez megsértheti a felületet és a készülékben helyrehozhatatlan kár keletkezhet.
- A készüléket enyhén benedvesített kendővel tisztítsa. Makacsabb szennyeződések esetén tegyen egy kis enyhe mosogatószert a kendőre.
- Puha és nem bolyhozó kendővel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

HU

A csap tisztítása

A csap ❶ alapos tisztításához le lehet csavarozni a csapoló kart ❷.

- 1) Csavarozza le a csapoló kart ❷.
- 2) Tegye a csapoló kart ❷ enyhén szappanos vízbe és mozgassa ide-oda.
- 3) Tiszta vízzel öblítse le.
- 4) A csap ❶ tisztításához enyhe szappanos vizet engedjen át rajta. Makacs szennyeződések esetén pipatisztítóval tisztíthatja meg a csap ❶ belsejét.
- 5) Ezután tiszta vizet engedjen át a csapon ❶.
- 6) Csavarozza vissza a csapra ❶ a csapoló kart ❷.



Vízköoldás

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

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

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

Tárolás

Tekerje fel a vezetéket a vezetéktartóra ❸ és dugja a csatlakozót a készülék alján lévő csatlakozótartóba.

A befőző automatát száraz helyen tárolja.

Receptek

HU

Durva májas

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

Elkészítése

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

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

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

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

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

Édes-savanyú tök

2 kg tök

1/2 l ecet

1 l víz

1/4 l borecet

1 kg cukor

egy citrom leve és héja

egy gyömbér (felszeletelt friss gyömbér)

egy rúd fahéj

pár darab szegfűszeg

Elkészítése

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

Készítsük el a levet:

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

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

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

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

Karamellizált körte

1,5 kg körte (kemény/éret)

15 dkg cukor

7,5 dl víz

Elkészítése

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

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

Töltsük bele a körtét az előkészített üvegekbe.

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

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

Eperlekvár

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

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

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

A készülék ártalmatlanítása



Semmi esetre se dobja a készüléket a háztartási hulladékba. Ez a termék a 2002/96/EC európai irányelv hatálya alá tartozik.

A készüléket engedélyezett hulladékgyűjtő helyen vagy a helyi hulladékeltávolító üzemnél tudja kidobni. Tartsa be az érvényes előírásokat. Ha kérdése merülne fel, vegye fel a kapcsolatot a hulladékfeldolgozó vállalattal.

Műszaki adatok

Feszültségellátás	220 - 240 V ~ 50 Hz
Névleges teljesítmény	1800 W
Űrtartalom	kb. 27 l
Hőtartomány	30 - 100 °C
Védelem fajtája	IPX3 (vízpermet elleni védelem)

HU

Tudnivalók az EK megfelelőségi nyilatkozatról

A készülék az elektromágneses összeférhetőségről szóló 2004/108/EC uniós irányelv, valamint az alacsonyfeszültségű berendezésekre vonatkozó 2006/95/EC irányelv alapvető elvárásainak és más vonatkozó előírásainak való megfelelés tekintetében be van vizsgálva és engedélyezve van.



A teljes eredeti megfelelőségi nyilatkozat a gyártónál szerezhető be.

Gyártja

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM, GERMANY
www.kompernass.com

Garancia

A készülékre 3 év garanciát adunk a vásárlás dátumától számítva. A készüléket gondosan gyártottuk, és szállítás előtt lelkiismeretesen ellenőriztük.

Kérjük, a vásárlás igazolására őrizze meg a pénztári blokkot. Kérjük, garanciaigény esetén vegye fel a kapcsolatot telefonon az Ön közelében lévő szervizzel. Csak ebben az esetben garantálhatjuk, hogy ingyen tudja beküldeni az árut.

TUDNIVALÓ

- A garancia csak anyag- és gyártási hibára vonatkozik, nem pedig szállítási kárra, kopó alkatrészekre vagy törékeny részek (pl. kapcsoló) sérülésére.

A termék kizárólag magánhasználatra, nem kereskedelmi használatra készült. A visszaélést jelentő és szakszerűtlen kezelés, erőszak alkalmazása és a nem feljogosított szerviztelepünk által végzett beavatkozás esetén megszűnik a garancia.

Az ön törvényes jogait ez a garancia nem korlátozza. A garancia ideje nem hosszabbodik meg a jótállással. Ez a cserélt és javított részekre is vonatkozik.

Az esetlegesen már megvételkor meglévő károkat és hiányosságokat kicsomagolás után azonnal, de legkésőbb 2 nappal a vásárlás dátuma után jelezni kell.

A garanciaidő lejártá után esedékes javítások költségtérítések.

Szerviz

HU Szerviz Magyarország

Tel.: 0640 102785

E-Mail: kompernass@lidl.hu

IAN 71772

HU

Kazalo

Uvod	62
Informacije o navodilih za uporabo	62
Avtorske pravice	62
Namenska uporaba	62
Opozorila	63
Varnostni napotki	64
Vsebina kompleta	66
Upravljalni elementi	66
Postavitev in priključitev	67
Razpakiranje	67
Odstranitev embalaže	67
Postavitev in priprava naprave za uporabo	67
Uporaba naprave	68
Vklop in izklop avtomata	68
Vkuhanje	69
Segrevanje in dogrevanje tekočin	71
Zaščita pred pregretjem	72
Čiščenje in vzdrževanje	73
Čiščenje pipe za točenje	74
Odstranjevanje vodnega kamna	74
Shranjevanje	75
Recepti	75
Velika jetrna klobasa	75
Sladkokisle buče	76
Karamelne hruške	77
Jagodov džem	77
Odstranitev naprave	77
Tehnični podatki	78
Opombe glede izjave ES o skladnosti	78
Proizvajalec	78
Garancijski list	79
Servis	79

Uvod

Informacije o navodilih za uporabo

Navodila za uporabo so sestavni del aparata za vkuhanje SEAD 1800 A1 (v nadaljevanju krajše: naprave). Njihov namen je uporabniku posredovati pomembna navodila glede namenske uporabe, varnosti, priklopa ter uporabe naprave.

Navodila za uporabo morajo zmeraj biti na razpolago v bližini naprave. Prebrati in upoštevati jih mora vsaka oseba, ki uporablja napravo ali želi odpraviti napake pri njej.

Ta navodila za uporabo dobro shranite in jih skupaj z napravo predajte naslednjemu lastniku.

Avtorske pravice

Ta dokumentacija je zaščitena z Zakonom o avtorskih in sorodnih pravicah.

Vsakršno razmnoževanje oz. ponatis, tudi deloma, ter predvajanje slik, tudi v spremenjenem stanju, so dovoljeni le s pisnim dovoljenjem proizvajalca.

Namenska uporaba

Avtomat za vkuhanje je primeren za:

- vkuhanje,
- segrevanje in dogrevanje pijač in njihovo natakanje,
- segrevanje in dogrevanje klobasic, ipd.,
- segrevanje in dogrevanje juh.

Naprava je namenjena izključno za zasebno uporabo in ne za poslovne ali industrijske namene.

OPOZORILO

Nevarnost zaradi nenamenske uporabe!

Če se naprava ne uporablja v skladu s svojo namembnostjo oziroma se uporablja na drugačen način, je lahko nevarna.

- Napravo uporabljajte izključno po navodilih in za namen, za katerega je izdelana.
- Izvajajte postopke, opisane v tem navodilu za uporabo.

Izključno je uveljavljanje kakršnih koli zahtevkov zaradi škode, nastale zaradi nenamenske uporabe, nestrokovnih popravil, nedovoljenih sprememb ali uporabe nedovoljenih nadomestnih delov.

Tveganje nosi izključno uporabnik.

Opozorila

V teh navodilih za uporabo se uporabljajo naslednja opozorila:

NEVARNOST

Opozorilo te stopnje nevarnosti označuje grozečo nevarno situacijo.

Če nevarne situacije ne preprečite, lahko povzroči smrt ali hude telesne poškodbe.

- Upoštevajte navodila v tem opozorilu, da preprečite nevarnost smrti ali hudih telesnih poškodb.

OPOZORILO

Opozorilo te stopnje nevarnosti označuje možno nevarno situacijo.

Če nevarne situacije ne preprečite, lahko povzroči telesne poškodbe.

- Upoštevajte navodila v tem opozorilu, da preprečite telesne poškodbe.

POZOR

Opozorilo te stopnje nevarnosti označuje možno materialno škodo.

Če te situacije ne preprečite, lahko povzroči materialno škodo.

- Upoštevajte navodila v tem opozorilu, da preprečite materialno škodo.

NAPOTEK

- Napotek označuje dodatne informacije, ki olajšajo uporabo naprave.

SI

Varnostni napotki

V tem poglavju najdete pomembne varnostne napotke za uporabo naprave.

Ta naprava ustreza predpisanim varnostnim določilom. Nepravilna uporaba lahko povzroči telesne poškodbe in materialno škodo.

Za varno uporabo naprave upoštevajte naslednje varnostne napotke:

NEVARNOST UDARA ELEKTRIČNEGA TOKA!

- ▶ Pred uporabo preglejte napravo, ali nima vidnih zunanjih poškodb. Ne uporabljajte poškodovane naprave ali naprave, ki je padla na tla.
- ▶ Poškodovane električne vtiče ali električne kable naj takoj zamenja pooblaščen strokovno osebje ali servisna služba, da se izognete nevarnosti.
- ▶ Popravila naprave naj izvaja le pooblaščen strokovno podjetje ali servisna služba. Zaradi nestrokovnih popravil lahko pride do nevarnosti za uporabnike. Poleg tega preneha veljati tudi garancija.
- ▶ Poskrbite, da podstavek z električnimi priključki nikoli ne pride v stik z vodo! Podstavek najprej pustite, da se posuši, če je pomotoma prišlo do njegove navlažitve.
- ▶ Pazite, da se med uporabo električni kabel nikoli ne zmoči ali navlaži. Kabel speljite tako, da se nikjer ne zatika in da se ga ne da poškodovati na kak drugačen način.
- ▶ Po uporabi vtič zmeraj potegnite iz vtičnice. Izklop sam ne zadostuje, ker je naprava pod električno napetostjo, dokler je električni vtič priključen v električno vtičnico.
- ▶ Poskrbite, da se električni kabel ne bo dotikal vročih delov naprave.

⚠ OPOZORILO - NEVARNOST TELESNIH POŠKODB!

- ▶ Ta izdelek ni namenjen temu, da bi ga uporabljale osebe (tudi otroci ne) z omejenimi telesnimi, zaznavnimi ali duševnimi sposobnostmi ali s pomanjkljivimi izkušnjami in/ali znanjem, razen pod nadzorom osebe, ki je odgovorna za njihovo varnost ali jim je dala navodila v zvezi z uporabo naprave.
- ▶ Otroke je treba nadzorovati, da se z napravo ne bi igrali.
- ▶ Iz naprave lahko uhaja vroča para. Razen tega se posoda med obratovanjem zelo segreje. Zato uporabljajte kuhinjske, na vročino odporne rokavice.
- ▶ Preverite, ali naprava stoji stabilno in navpično, preden jo vklopite.
- ▶ Ko se aparat za vkuhanje segreje, ga več ne predstavljajte!

POZOR - NEVARNOST MATERIALNE ŠKODE!

- ▶ Okvarjeni deli naprave se lahko zamenjajo le za originalne nadomestne dele. Samo pri teh delih je zagotovljeno, da izpolnjujejo varnostne zahteve.
- ▶ Poskrbite, da naprava, električni kabel in električni vtič ne bodo v stiku z vročimi predmeti, kot so kuhalne plošče ali plameni ognja.
- ▶ Za upravljanje naprave ne uporabljajte eksterne programske ure ali ločenega daljinskega sistema za upravljanje.
- ▶ Naprave med obratovanjem nikoli ne pustite brez nadzora.

NAPOTEK

- ▶ Med garancijsko dobo sme popravila naprave izvajati le servisna služba, ki jo je proizvajalec pooblastil za to, drugače v primeru nastale škode zahtevki iz naslova garancije niso več možni.

Vsebina kompleta

Napravo ob nakupu sestavljajo naslednje standardne komponente:

- avtomat za vkuhanje,
- rešetka za vkuhanje,
- pokrov,
- navodilo za uporabo.

NAPOTEK

- Preverite, ali komplet vsebuje vse dele in ali nima vidnih poškodb.
- Če v kompletu ni vseh navedenih delov ali je zaradi pomanjkljive embalaže ali transporta poškodovan, pokličite telefonsko pomoč (glejte poglavje **Servis**).

Upravljalni elementi

- ❶ pokrov
- ❷ toplotno izolirani ročaji
- ❸ vrtljiv gumb za nastavljanje minut in hkrati tipka ČASOVNIKA (TIMER)
- ❹ rešetka za vkuhanje
- ❺ prikaz minut na zaslonu
- ❻ prikaz trenutne temperature na zaslonu
- ❼ prikaz nastavljene temperature na zaslonu
- ❽ navijalo za kabel
- ❾ vrtljiv gumb za temperaturo in hkrati tipka za VKLOP/IZKLOP
- ❿ pipa za točenje
- ⓫ ročica za točenje

Postavitev in priključitev

Razpakiranje

- ♦ Vzemite vse dele naprave in navodila za uporabo iz kartona.
- ♦ Odstranite ves embalažni material.

Odstranitev embalaže

Embalaža napravo varuje pred poškodbami med transportom. Embalažni materiali so izbrani v skladu s primernostjo za varovanje okolja in odstranjevanje ter jih lahko oddate v recikliranje.



Povrnitev embalaže v krog materialov pomeni prihranek surovin in zmanjšanje količine odpadkov. Nepotreben embalažni material oddajte v skladu z lokalnimi veljavnimi predpisi.

NAPOTEK

- Če je to možno, med garancijsko dobo originalno embalažo hranite, da napravo lahko v primeru uveljavljanja garancije pravilno zapakirate.

Postavitev in priprava naprave za uporabo

- Kabel v celoti odvijte z navijala za kabel ❸.
- Napravo postavite na ravno in nedrsljivo površino. Pazite na to, da je zidna električna vtičnica dobro dosegljiva.
- Napravo očistite, kot je to opisano v poglavju Čiščenje in nega.
- Električni vtič priklopite v zidno električno vtičnico. Ko to storite, zasveti zaslon in zazveni zvočni signal.

POZOR - NEVARNOST MATERIALNE ŠKODE!

- Naprave nikoli ne uporabljajte prazne! Naprava se lahko nepopravljivo poškoduje!

⚠ OPOZORILO - NEVARNOST TELESNIH POŠKODB!

- Napravo vročo prijemajte le za ročaje ❷. Nevarnost opeklin!
- V napravo nalijte približno 5 litrov vode, ki naj vre 20 minut (glejte poglavje Vklop in izklop avtomata). Ko voda prevre, jo zlijte stran.

NAPOTEK

- Pri prvem zagonu lahko pride do rahlega neprijetnega vonja zaradi ostankov od izdelave. Ta je popolnoma neškodljiv in čez nekaj časa izgine. Poskrbite za zadostno prezračevanje, tako da na primer odprete okno.

Uporaba naprave

Vklop in izklop avtomata

- 1) Z vrtljivim gumbom za temperaturo **9** nastavite želeno temperaturo. Temperatura lahko nastavljate po 1 °C naenkrat. Na vsakih 5 °C zazveni zvočni signal. Na zaslonu za prikaz nastavljenе temperature **7** se izpiše nastavljena temperatura.
- 2) Z vrtljivim gumbom za nastavljanje minut **3** nastavite zelen čas vkuhanja v minutah. Čas lahko nastavite v korakih po 1 minuto. Vsakih 5 minut zazveni zvočni signal. Nastavljen čas se izpiše na zaslonu za prikaz minut **5**.
- 3) Pritisnite tipko za VKLOP/IZKLOP gretja **9**. Vklopi se gretje. Gretje ponazarja premikajoč znak za napredovanje **|||||**. Na zaslonu za prikaz trenutne temperature **6** se izpisuje trenutna temperatura gretja. Ko je gretje končano, zazvenijo zvočni signali in na zaslonu se prikaže **X**, nastavljen čas na zaslonu za prikaz minut **5** pa se začne odštevati.

NAPOTEK

- Osvetlitev ozadja zaslona se samodejno izklopi približno 5 minut po zadnjem nastavljanju z enim od vrtljivih gumbov. Ko se znova dotaknete vrtljivega gumba, se zaslon znova osvetli.

Ko nastavljen čas poteče, zazvenijo zvočni signali. Naprava se izklopi. Na zaslonu ugasneta **X** in **|||||**.

NAPOTEK

- Gretje ali vkuhanje prekinete s tipko za VKLOP/IZKLOP gretja **9**.

- 4) Ko naprave ne uporabljate več, električni vtič zmeraj potegnite iz električne vtičnice.

Vkuhavanje

NAPOTEK

- Pod vkuhavanjem razumemo konzerviranje živil pod vplivom vročine. Odvisno od vrste in količine živil za vkuhavanje razlikujemo postopek steriliziranja in pasterizacijo. Pri sterilizaciji se živilo za vkuhavanje segreje na najmanj 100 °C. Temperatura gretja pri pasteriziranju je 80 °C. Za domačo uporabo zadošča pasteriziranje. Potrebujete ustrezne kozarce za vlaganje z navojnimi pokrovi ali pokrove z gumijastimi tesnili.

NAPOTEK

- Konzervirajte samo sveža živila. Prezrelo sadje ali zelenjava nista primerna za vkuhavanje.
- Pazite na čistočo kozarcev za vlaganje! Najbolje bo, da kozarce za vlaganje pred dolivanjem živil približno 5–7 minut prekuhavate. Tako boste uničili vse klice in bakterije.

- 1) V avtomat za vkuhavanje položite rešetko za vkuhavanje ④.
- 2) Položite napolnjene in dobro zaprte kozarce za vlaganje na rešetko za vkuhavanje ④.

NAPOTEK

- V dveh vrstah - eno na drugi - lahko hkrati pasterizirate oziroma sterilizirate največ 14 enolitrskih kozarcev za vlaganje (premer 11,5 cm, višina 13,2 cm).
- 3) V avtomat za vkuhavanje nalijte toliko vode, da bodo v vodi najmanj tri četrtine zgornje vrste kozarcev za vlaganje. Pazite, da bodo kozarci za vlaganje v spodnji plasti dobro zaprti, da vanje ne bo mogla priteči voda.
 - 4) Avtomat za vkuhavanje zaprite s pokrovom ①.

OPOZORILO - NEVARNOST TELESNIH POŠKODB!

- Napravo vročo prijemajte le za ročaje ②. Nevarnost opeklin!
- 5) Z vrtljivim gumbom za temperaturo ⑨ nastavite želeno temperaturo. Pri izbiranju temperature upoštevajte naslednje tabele:

Meso	Temperatura v °C	Čas v minutah
Peka kosov (prepečeno)	100 (NAJVEČ)	85
Mesna juha	100 (NAJVEČ)	60
Divjačina / perutnina (prepečeno)	100 (NAJVEČ)	75
Golaž (prekuhano)	100 (NAJVEČ)	75
Mleto meso / masa za klobase (surova)	100 (NAJVEČ)	110

Sadje	Temperatura v °C	Čas v minutah
Mehka/trda jabolka	85	30/40
Jabolčna čežana	90	30
Češnje	80	30
Trde/mehke hruške	90	30/80
Jagode in robide	80	25
Rabarbara	95	30
Maline in kosmulje	80	30
Ribez in brusnice	90	25
Marelice	85	30
Mirabele in riglo	85	30
Breskve	85	30
Slive in češplje	90	30
Kutine	95	30
Borovnice	85	25

Zelenjava	Temperatura v °C	Čas v minutah
Cvetača	100 (NAJVEČ)	90
Šparglji	100 (NAJVEČ)	120
Grah	100 (NAJVEČ)	120
Kumarice	85	30
Korenje in korenček	100 (NAJVEČ)	90
Buče	90	30
Koleraba	100 (NAJVEČ)	95
Zelena	100 (NAJVEČ)	110
Brstični ohrovt in rdeče zelje	100 (NAJVEČ)	110

Gobe	100 (NAJVEČ)	110
Fižol	100 (NAJVEČ)	120
Paradižnik in paradižnikova mezga	90	30

NAPOTEK

- Časi, navedeni v tabelah, so časi dejanskega vkuhanja. Navedeni čas torej začne teči šele, ko se avtomat za vkuhanje ogreje na nastavljeno temperaturo. Ko je naprava popolnoma napolnjena, lahko ogrevanje traja do 90 minut!
- 6) Z vrtljivim gumbom za nastavljanje minut **9** nastavite čas vkuhanja, naveden v tabeli.
- 7) S tipko za VKLOP/IZKLOP gretja **9** vklopite napravo. Zazveneli bodo zvočni signali in gretje se bo začelo. Ko je gretje končano, zazvenijo zvočni signali, na zaslonu se prikaže **XX** in nastavljen čas na zaslonu za prikaz minut **5** se začne odšteti. Ko nastavljen čas vkuhanja poteče, zazvenijo zvočni signali. Naprava se izklopi. Na zaslonu ugasneta **XX** in **|||||**.
- 8) Pod pipo za točenje **10** postavite na toploto odporno posodo in ročico za točenje **11** potisnite navzdol. Vode steče ven.
- 9) Ko vroča voda odteče, počakajte, da se kozarci za vlaganje ohladijo.

Segrevanje in dogrevanje tekočin

POZOR - NEVARNOST MATERIALNE ŠKODE!

- Tekočine dolivajte samo do oznake MAX! Drugače tekočina lahko steče čez rob!
- 1) V avtomat za vkuhanje nalijte tekočino (na primer vino za kuhanje ali kakav).
- 2) Na avtomat za vkuhanje namestite pokrov **1**.

⚠ OPOZORILO - NEVARNOST TELESNIH POŠKODB!

- Napravo vročo prijemajte le za ročaje **2**. Nevarnost opeklin!
- 3) Z vrtljivim gumbom za temperaturo **9** nastavite želeno temperaturo.
- 4) Pritisnite tipko ČASOVNIKA (TIMER) **3**. Na zaslonu se prikaže **∞**. Časa vkuhanja zdaj ni treba nastavljati. Naprava greje tako dolgo, dokler je ne izklopite.

5) Tekočino redno mešajte, da se bo enakomerno porazdeljevala toplota.

6) Ko je dosežena želena temperatura, zazvenijo zvočni signali.

Tekočine brez trdnih delcev lahko natočite s pomočjo pipe za točenje ⑩:

POZOR - NEVARNOST MATERIALNE ŠKODE!

- S pipe za točenje ne natakajte tekočin s trdimi delci, kot npr. juhe ali podobno. Trdi delci bi pipe za točenje ⑩ zamašili!

1) V ta namen pod pipe za točenje ⑩ postavite lonček ipd. in potisnite ročico za točenje ⑪ navzdol.

2) Ko v lonček nateče želena količina tekočine, ročico za točenje ⑪ spustite.

NAPOTEK

- Če želite natočiti večjo količino tekočine, ročico za točenje ⑪ potegnite navzgor, dokler ne obstane. Tako vam ročice za točenje ⑪ ne bo treba držati.

NAPOTEK

- V avtomatu za vkuhanje lahko dogrevate tudi enolončnice. Enolončnico redno premešajte, drugače se bo prižgala na dno lonca.

Zaščita pred pregretjem

Naprava ima zaščito proti pregrevanju.

Do pregrevanja lahko pride, če je v avtomatu za vkuhanje premalo ali nič tekočine. V takem primeru zazvenijo zvočni signali in na zaslonu začne utripati znak . Takrat takoj dolijete tekočino.

Če tekočine ne dolijete, se naprava po 5 minutah izklopi. Napravo lahko znova vklopite takoj, ko dolijete tekočino.

Čiščenje in vzdrževanje

OPOZORILO - NEVARNOST TELESNIH POŠKODB!

- Pred vsakim čiščenjem električni vtič potegnite iz električne vtičnice. V nasprotnem primeru obstaja nevarnost udara električnega toka!
- Pred čiščenjem počakajte, da se naprava ohladi. Nevarnost opeklin!

POZOR - NEVARNOST MATERIALNE ŠKODE!



Naprave nikoli ne polagajte v vodo ali druge tekočine! Naprava se lahko nepopravljivo poškoduje!

POZOR - NEVARNOST MATERIALNE ŠKODE!

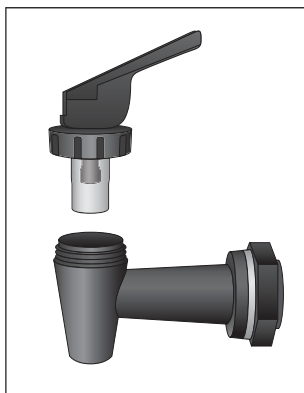
- Ne uporabljajte ostrih ali jedkih čistil. Ta lahko povzročijo razjede na površini in napravo nepopravljivo poškodujejo.
- Napravo očistite z rahlo navlaženo krpo. Pri trdovratni umazaniji na krpo dodajte blago sredstvo za pomivanje posode.
- Zaslon čistite z mehko krpo, ki ne pušča kosmičev.
- Rešetko za vkuhanje ④ čistite v blagi milnici in jo nato sperite s čisto vodo.

SI

Čiščenje pipe za točenje

Da boste lahko temeljito očistili pipo za točenje 10, lahko odvijete ročico za točenje 11.

- 1) Odvijte ročico za točenje 11.
- 2) Ročico za točenje 11 položite v blago milnico za pomivanje posode in jo po njej premikajte sem ter tja.
- 3) Nato jo sperite s čisto vodo.
- 4) Pipo za točenje 10 očistite tako, da skozi njo spustite blago milnico za pomivanje posode. Pri trdovratni umazaniji lahko notranjost pipe za točenje 10 očistite s pripravo za čiščenje pip za kajenje.
- 5) Nato skozi pipo za točenje 10 spustite čisto vodo.
- 6) Ročico za točenje 11 znova privijte na pipo za točenje 10.



Odstranjevanje vodnega kamna

Plasti vodnega kamna na dnu naprave privedejo do izgube energije in neugodno vplivajo na življenjsko dobo naprave.

Odstranite vodni kamen iz naprave, kakor hitro se vidno začne nalagati na dnu.

- 1) Uporabite običajno sredstvo za odstranjevanje vodnega kamna, ki ga je mogoče kupiti v trgovini. Postopajte, kot je opisano v navodilih sredstva za odstranjevanje vodnega kamna.
- 2) Po opravljenem čiščenju vodnega kamna napravo operite z veliko čiste vode.

Shranjevanje

Električni kabel navijite okrog navijala za kabel **8** in električni vtič vtaknite v držalo vtiča v sredini dna naprave.

Avtomat za vkuhavanje shranite na suhem kraju.

Recepti

Velika jetrna klobasa

- 2 kg svinjske potrebušine s kožo
- 500 g svinjskih jeter
- 500 g čebule
- 100 g svinjskega sala
- 2 čajni žlički zdrobljenega klinčkovega popra
- 1 jedilna žlica timijana in majarona, suhega
- 1 čajna žlička belega popra
- 1 jedilna žlica soli

Priprava

Svinjsko potrebušino kuhajte 1,5 ure v slani vodi in nato počakajte, da se v tej vodi ohladi.

Nato jo zmeljite v mesoreznici z luknjičasto ploščo srednje velikosti. Jetra zmeljite z drobno luknjičasto ploščo.

Na kocke narežite čebulo in jo dušite na masti, dokler ne postekleni. Nato ji dodajte meso, jetra, začimbe in 1/4 litra vode, v kateri se je kuhala potrebušina, in mešanico dobro premešajte. Maso takoj naložite v že pripravljene kozarce. Napolnite le 1/3 posameznega kozarca!

Kozarce približno 2 uri vkuhavajte na približno 98 °C.

Ta recept lahko različno prilagajate, na primer tako, da dodate različne začimbe, česen ali kocke šunke.

Sladkokisle buče

2 kg buč

1/2 l kisa

1 l vode

1/4 l vinskega kisa

1 kg sladkorja

sok in lupina ene limone

korenina ingverja (na rezine narezan svež ingver)

vejica cimeta

nekaj nageljnovih žbic (klinčkov)

Priprava

Bučo prerežite na pol in odstranite sredico. Nato jo olupite in narežite na drobne kocke. Kocke buč stehtajte in operite. V skledi jih prelijte z razredčenim kisom (na 2 kilograma buč, narezanih na kocke, dodajte 1/2 litra kisa in 1 liter vode). Nato kocke buč 12 ur pustite v tej zmesi. Naslednji dan odlijte vodo in na kocke narezane buče dobro odcedite.

Iz naslednjih sestavin pripravite prevretek:

1/4 litra vinskega kisa, 1 kilogram sladkorja, sok in lupina 1 limone, 1 kos (korenina) na rezine narezanega svežega ingverja - ali namesto njega 1/2 čajne žličke ingverja v prahu, 1 vejica cimeta, nekaj nageljnovih žbic - klinčkov (približno ena polna jedilna žlica, namesto tega lahko uporabite mlete klinčke).

Prevretek kuhajte do vrenja in v njem na kocke narezane buče kuhajte, dokler ne posteklenijo.

Z bučami, narezanimi na kocke, napolnite kozarce za vlaganje. Prevretek še enkrat skuhajte do vrenja in nato počakajte, da se zgosti. Nato z njim prelijte na kocke narezane buče in zaprite kozarce za vlaganje. Kozarci za vlaganje so lahko polni le do 1/3!

Buče v avtomatu za vkuhanje vkuhavajte na temperaturi 90 °C približno 30 minut.

Karamelne hruške

1,5 kg hrušk (trdih/zrelih)

150 g sladkorja

750 ml vode

Priprava

Hruške olupite. Razrežite jih na četrtine in odstranite sredico s peškami.

Sladkor karamelizirajte v ponvi. V ponev dolijte vodo in vse skupaj kuhajte, dokler se sladkor ne raztopi.

Hruške dajte v pripravljene kozarce.

V kozarce nalijte karamelni sirup, tako da ta hruške prekrije. Do roba kozarcev pustite malce prostora in kozarce dobro zaprite.

Hruške pribl. 30 minut kuhajte v avtomatu za vkuhanje pri 90° C .

Jagodov džem

Z jagod odstranite peclje in jagode operite. Jagode pretlačite, da nastane pireju podobna masa. Potresajte jih z želiirnim sladkorjem v razmerju 1:1 (na 1000 g jagod 1000 g sladkorja). Vse skupaj pustite počivati eno noč in nato premešajte.

Z jagodami napolnite kozarce za vlaganje (napolnite jih le do 2/3) in nato kozarce dobro zaprite.

Jagode v avtomatu za vkuhanje vkuhavajte na temperaturi 80 °C približno 25 minut.

Odstranitev naprave



Naprave v nobenem primeru ne odlagajte med običajne gospodinjske odpadke. Za ta izdelek velja evropska direktiva 2002/96/EC.

Napravo oddajte pri podjetju, registriranem za predelavo odpadkov, ali pri krajevnem komunalnem podjetju za odvoz odpadkov. Upoštevajte trenutno veljavne predpise. V primeru dvoma se obrnite na najbližje podjetje za odvoz odpadkov.

Tehnični podatki

Električno napajanje	220 - 240 V ~ 50Hz
Nazivna moč	1800 W
Prostornina	pribl. 27 litrov
Temperaturni razpon	30 - 100 °C
Vrsta zaščite	IPX3 (zaščita pred pršečo vodo)

SI

Opombe glede izjave ES o skladnosti

Ta naprava glede skladnosti z osnovnimi zahtevami in drugimi ustreznimi predpisi ustreza evropski direktivi o elektromagnetni združljivosti 2004/108/EC ter direktivi o nizkonapetostnih napravah 2006/95/EC.



Popolna in izvirna različica izjave o skladnosti je na voljo pri uvozniku.

Proizvajalec

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM, GERMANY
www.kompernass.com

Garancijski list

1. S tem garancijskim listom jamčimo Kompernass GmbH, da bo izdelek v garancijskem roku ob normalni in pravilni uporabi brezhibno deloval in se zavezuje, da bomo ob izpolnjenih spodaj navedenih pogojih odpravili morebitne pomanjkljivosti in okvare zaradi napak v materialu ali izdelavi oz. po svoji presoji izdelek zamenjali ali vrnili kupnino.
2. Garancijski rok za proizvod je 3 leta od dneva nabave.
3. Kupec je dolžan okvaro javiti pooblaščenemu servisu oz. se informirati o nadaljnjih postopkih na zgoraj navedeni telefonski številki. Svetujemo vam, da pred tem natančno preberete navodila o sestavi in uporabi izdelka.
4. Kupec je dolžan pooblaščenemu servisu predložiti garancijski list in račun, kot potrdilo in dokazilo o nakupu.
5. V primeru, da proizvod popravlja nepooblaščen servis ali oseba, kupec ne more uveljavljati zahtevkov iz te garancije.
6. Vzroki za okvaro oz. nedelovanje izdelka morajo biti lastnosti stvari same, in ne vzroki, ki so zunaj proizvajalčeve oz. prodajalčeve sfere. Kupec ne more uveljavljati zahtevkov iz te garancije, če se ni držal priloženih navodil za sestavo in uporabo izdelka ali, če je izdelek kakorkoli spremenjen ali nepravilno vzdrževan.
7. Jamčimo servisiranje in rezervne dele za dobo, ki je minimalno zahtevana s strani zakonodaje.
8. Obrabni deli oz. potrošni material so izvzeti iz garancije.
9. Vsi potrebni podatki za uveljavljanje garancije se nahajajo na dveh ločenih dokumentih (garancijski list, račun).

Prodajalec:

Lidl d.o.o.k.d., Žeje pri Komendi 100, SI-1218 Komenda

Servis

SI**Servis Slovenija**

Tel.: 080080917

E-Mail: kompernass@lidl.si

IAN 71772

SI

Obsah

Úvod	82
Informace k tomuto návodu k obsluze	82
Autorské právo	82
Použití dle předpisů	82
Výstražná upozornění	83
Bezpečnostní pokyny	84
Rozsah dodávky	86
Ovládací prvky	86
Instalace a připojení	87
Vybalení	87
Likvidace obalu	87
Postavení a příprava přístroje k provozu	87
Použití přístroje	88
Zapnutí a vypnutí přístroje	88
Zavařování	89
Zahřívání tekutin / udržování teploty	91
Ochrana proti přehřátí	92
Čištění a údržba	93
Čištění kohoutu	94
Odvápňování	94
Uložení	95
Recepty	95
Hrubá paštika	95
Dýně na sladko-kyselo	96
Karamelové hrušky	97
Jahodová marmeláda	97
Likvidace přístroje	97
Technická data	98
Upozornění k ES prohlášení o shodě	98
Dovozce	98
Záruka	99
Servis	99

Úvod

Informace k tomuto návodu k obsluze

Tento návod k obsluze je součástí zavařovacího automatu SEAD 1800 A1 (dále označeno pouze jako přístroj) a podá Vám důležité instrukce a informace vzhledem na řádné použití, bezpečnost, zabudování a připojení, jakož i obsluhu přístroje.

Návod k obsluze musí být neustále k dispozici v blízkosti přístroje. Musí si jej přečíst a se podle něj řídit každá osoba, která přístroj obsluhuje a odstraňuje poruchy přístroje.

Tento návod k obsluze dobře uschovejte a dejte jej následníkovi spolu s přístrojem.

Autorské právo

Tato dokumentace je chráněná autorským právem.

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

Použití dle předpisů

Zavařovací automat je vhodný na:

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

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

VÝSTRAHA

Nebezpečí na základě použití ne dle předpisů!

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

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

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

Riziko nese sám v plném rozsahu provozovatel.

Výstražná upozornění

V předloženém návodu k obsluze jsou použita následující výstražná upozornění:

NEBEZPEČÍ

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

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

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

VÝSTRAHA

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

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

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

POZOR

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

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

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

UPOZORNĚNÍ

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

Bezpečnostní pokyny

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

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

Pro bezpečnou manipulaci s přístrojem dodržujte následující bezpečnostní pokyny:

NEBEZPEČÍ ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM!

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

⚠ VÝSTRAHA - NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- ▶ Tento přístroj není určen pro používání osobami (včetně dětí), které mají omezené fyzické, senzorické nebo duševní schopnosti či nedostatek zkušeností a/nebo znalostí, ledaže by jej používaly pod bezpečnostním dohledem zodpovědné osoby nebo by od ní obdržely pokyny, jak přístroj používat.
- ▶ Dohlížejte na děti, aby si nehráli s tímto přístrojem.
- ▶ Může dojít k úniku horké páry. Nádobka je navíc během provozu velmi horká. Používejte proto ochranné kuchyňské rukavice.
- ▶ Před tím, než přístroj zapnete, tak se ujistěte, zda je přístroj umístěn stabilně a ve vertikální poloze.
- ▶ Po zahřátí zavařovacího automatu už jej nepřemísťujte!

POZOR - VĚCNÉ ŠKODY!

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

UPOZORNĚNÍ

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

Rozsah dodávky

přístroj se standardně dodává s následujícími komponenty:

- zavařovací automat
- zavařovací mřížka
- víko
- návod k obsluze

UPOZORNĚNÍ

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

Ovládací prvky

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

Instalace a připojení

Vybalení

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

Likvidace obalu

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



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

UPOZORNĚNÍ

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

Postavení a příprava přístroje k provozu

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

POZOR - VĚCNÉ ŠKODY!

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

⚠ VÝSTRAHA - NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- Je-li přístroj horký, dotýkejte se ho pouze na úchytech **2**. Nebezpečí popálení!
- Nalijte cca. 5 litrů vody do přístroje a nechte tuto vařit 20 minut (viz odstavec "Zapnutí a vypnutí přístroje"). Poté tuto vodu vylijte.

UPOZORNĚNÍ

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

Použití přístroje

Zapnutí a vypnutí přístroje

- 1) Otočným ovladačem „teplota“ ④ nastavte požadovanou teplotu. Můžete nastavit teplotu v krocích po 1 °C. Každých 5 °C zazní signál. Nastavená teplota se objeví v displejové indikaci „nastavená teplota“ ⑦.
- 2) Požadovanou zavařovací dobu nastavte v minutách otočným ovladačem „minuty“ ③. Tuto dobu můžete nastavit v 1 minutových krocích. Každých 5 minut zazní signál. nastavená doba se zobrazí v displejové indikaci „minuty“ ⑤.
- 3) Stiskněte tlačítko ohřívání START/STOP ⑨. Přístroj se začne ohřívát. Ohřívání se zobrazí zvyšujícím se sloupcem „||||||“. V displejové indikaci „aktuální teplota“ ⑥ se zobrazí momentálně aktuální ohřívací teplota. Jakmile je ohřívání ukončeno, zazní signál, na displeji se zobrazí „X“ a začne běžet nastavený čas v displejové indikaci „minuty“ ⑤.

UPOZORNĚNÍ

- Osvětlení pozadí displeje se po cca. 5 minutách automaticky vypne po posledním otočení jednoho z otočných ovladačů. Otočením otočného ovladače se displej opět zapne.

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

UPOZORNĚNÍ

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

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

Zavařování

UPOZORNĚNÍ

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

UPOZORNĚNÍ

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

- 1) Zavařovací mřížku ④ vložte do zavařovacího automatu.
- 2) Naplněné a dobře uzavřené zavařovací sklenice postavte na mřížku zavařovacího přístroje ④.

UPOZORNĚNÍ

- Maximálně lze pasterizovat/sterilizovat 14 1 litrových zavařovacích sklenic (o průměru 11,5 cm /výšce 13,2 cm) ve dvou vrstvách nad sebou.

- 3) Do zavařovacího automatu nalijte tolik vody, aby horní vrstva zavařovacích sklenic stála ve vodě alespoň do 3/4. Dbejte na to, aby zavařovací sklenice ve spodní vrstvě byly dobře uzavřeny a nemohla do nich proniknout voda.
- 4) Zavařovací automat uzavřete víkem ①.

VÝSTRAHA - NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

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

- 5) Otočným ovladačem „teplota“ ⑨ nastavte požadovanou teplotu.
Při volbě teploty se orientujte podle následujících tabulek:

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

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

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

Houby	100 (MAX)	110
Fazole	100 (MAX)	120
Rajčata/rajčatový protlak	90	30

UPOZORNĚNÍ

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

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

Zahřívání tekutin / udržování teploty

POZOR - VĚCNÉ ŠKODY!

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

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

⚠ VÝSTRAHA - NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

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

- 3) Otočným ovladačem „teplota“ ④ nastavte požadovanou teplotu.
- 4) Stiskněte tlačítko TIMER ③. Na displeji se objeví „∞“. Nyní se nemusí nastavovat zavařovací doba. Přístroj vyhřívá tak dlouho, dokud se opět nevypne.

5) Tekutiny pravidelně míchejte, aby se teplota rovnoměrně rozšířila.

6) Jakmile se dosáhne požadovaná teplota, zazní signál.

Tekutiny bez tuhých součástí můžete odebírat pomocí odebíracího kohoutku 10:

POZOR - VĚCNÉ ŠKODY!

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

1) Za tím účelem podržte pohár nebo pod. pod odběracím kohoutkem 10 a zatlačte odběrací páčku 11 směrem dolů.

2) Jakmile je pohár naplněn požadovaným množstvím tekutiny, tak odběrací páčku 11 opět pusťte 11.

UPOZORNĚNÍ

- Chcete-li odčerpávat větší množství tekutin, vytáhněte páčku 11 nahoru, dokud se nezafixuje. Poté už páčku 11 nemusíte držet.

UPOZORNĚNÍ

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

Ochrana proti přehřátí

Tento přístroj je vybaven ochranou před přehřátím.

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

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

Čištění a údržba

VÝSTRAHA - NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

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

POZOR - VĚCNÉ ŠKODY!



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

POZOR - VĚCNÉ ŠKODY!

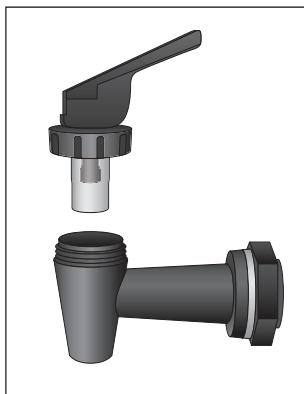
- ▶ Nepoužívejte abrazivní ani leptavé čisticí prostředky. Mohly by narušit povrch přístroje a způsobit jeho nenávratné poškození.
- Zařízení čistěte lehce navlhčeným hadříkem. Na těžce odstranitelné nečistoty použijte jemný čisticí prostředek nanesený na hadříku.
- Displej otřete měkkým, nechlupatým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

CZ

Čištění kohoutu

Chcete-li kohoutek ⑩ důkladně vyčistit, můžete odšroubovat páčku ⑪.

- 1) Odšroubujte páčku ⑪.
- 2) Páčku ⑪ vložte do jemné mýdlové vody a pohybujte s ní oběma směry.
- 3) Opláchněte ji v čisté vodě.
- 4) Pro vyčištění kohoutu ⑩ jím nechte protékat jemný čistící louh. V případě těžce odstranitelných nečistot můžete vnitřek kohoutu ⑩ vyčistit drátky na čištění dýmek.
- 5) Nechte poté kohoutem ⑩ protékat čistou vodu.
- 6) Páčku ⑪ znovu našroubujte na kohout ⑩.



Odvápňování

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

Jakmile zpozorujete vápenaté usazeniny, okamžitě je z přístroje odstraňte.

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

Uložení

Síťový kabel navíjíte kolem navíjení kabelu ❸ a síťovou zástrčku zasuníte do držáku zástrčky uprostřed dna přístroje.

Zavařovací automat uchovávejte na suchém místě.

Recepty

Hrubá paštika

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

Příprava

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

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

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

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

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

Dýně na sladko-kyselo

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

Příprava

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

Připravte nálev z:

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

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

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

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

Karamelové hrušky

1,5 kg hrušek (tuhé/zralé)

150 g cukru

750 ml vody

Příprava

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

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

Oloupané hrušky dejte do připravených zavařovacích sklenic.

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

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

Jahodová marmeláda

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

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

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

Likvidace přístroje



V žádném případě nevyhazujte přístroj do normálního domovního odpadu. Tento výrobek podléhá evropské směrnici 2002/96/EC.

Přístroj likvidujte v autorizovaném likvidačním provozu nebo v místním komunálním zařízení pro likvidaci. Dodržujte aktuálně platné předpisy. V případě pochybností kontaktujte příslušnou firmu, která se zabývá likvidací odpadu.

Technická data

Přívod napětí	220 - 240 V ~ 50 Hz
Jmenovitý výkon	1800 W
Objem	cca. 27 litrů
Teplotní rozsah	30 - 100 °C
Typ ochrany	IPX3 (Ochrana proti stříkající vodě)

CZ

Upozornění k ES prohlášení o shodě

Tento přístroj odpovídá vzhledem ke shodě základním požadavkům a jiným relevantním předpisům evropské směrnice pro elektromagnetickou kompatibilitu č. 2004/108/EC a směrnicí o nízkém napětí č. 2006/95/EC.



Kompletní originál Prohlášení o shodě lze dostat u dovozce.

Dovozce

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM, GERMANY
www.Kompernass.com

Záruka

Na tento přístroj platí tříletá záruka od data zakoupení. Přístroj byl vyroben s nejvyšší pečlivostí a před odesláním prošel výstupní kontrolou.

Uchovejte si, prosím, pokladní lístek jako doklad o nákupu. Budete-li uplatňovat záruku, spojte se prosím telefonicky se servisní provozovnou. Pouze tak Vám můžeme zajistit bezplatné zaslání Vašeho zboží.

UPOZORNĚNÍ

- Poskytnutí záruky platí pouze na závady materiálu nebo výrobní chyby, ne však na škody, způsobené při dopravě, a také ne na díly podléhající opotřebení nebo na poškození křehkých dílů, jako jsou např. vypínače.

Výrobek je určen výhradně pro soukromé použití, nikoliv pro podnikatelské účely. Při nesprávném a neodborném využívání, při použití násilí a při zásazích, které nebyly provedeny našimi autorizovanými servisními provozovnami, záruční nároky zanikají.

Vaše práva vyplývající ze zákona touto zárukou nejsou omezena. Záruční doba se záručním plněním neprodlouží. To platí jak pro nahrazené, tak i pro opravené díly.

Poškození a závady, existující a zjištěné už při koupě výrobku, se musí hlásit okamžitě po jeho vybalení, nejpozději však do dvou dnů od data nákupu.

Po uplynutí záruční doby podléhají veškeré opravy poplatkům.

Servis



Servis Česko

Tel.: 800143873

E-Mail: kompernass@idl.cz

IAN 71772

Obsah

Úvod	102
Informácie k tomuto návodu na používanie	102
Autorské práva	102
Používanie primerané účelu	102
Varovania	103
Bezpečnostné pokyny	104
Obsah dodávky	106
Ovládacie prvky	106
Umiestnenie a pripojenie	107
Vybalenie	107
Likvidácia obalových materiálov	107
Umiestnenie a príprava prístroja	107
Používanie prístroja	108
Zapnutie a vypnutie prístroja	108
Zaváranie	109
Ohrievanie a udržiavanie tekutín v teple	111
Ochrana pred prehriatím	112
Čistenie a údržba	113
Čistenie kohútika	114
Odvápňovanie	114
Uskladnenie	115
Recepty	115
Hrubá pečeňovka	115
Sladkokyslá tekvica	116
Karamelové hrušky	117
Jahodový džem	117
Likvidácia prístroja	117
Technické údaje	118
Vyhlásenie o zhode s predpismi ES	118
Dovozca	118
Záruka	119
Servis	119

Úvod

Informácie k tomuto návodu na používanie

Tento návod na používanie je súčasťou zaváracieho automatu SEAD 1800 A1 (ďalej uvedený len ako prístroj) a poskytuje dôležité pokyny pre používanie v súlade s jeho určením, pre bezpečnosť, zabudovanie a pripojenie, ako aj pre obsluhu prístroja.

Návod na používanie musí byť trvale k dispozícii v blízkosti prístroja. Musí si ho prečítať a riadiť sa ním každá osoba, ktorá obsluhuje a odstraňuje poruchy prístroja.

Uchovajte si tento návod na používanie a odovzdajte ho ďalšiemu majiteľovi spolu s prístrojom.

Autorské práva

Táto dokumentácia je chránená podľa zákona o autorských právach.

Akékoľvek rozmnožovanie alebo dotlač, aj čiastočná, ako aj reprodukcia obrázkov, aj v upravenom stave, je povolená len s písomným súhlasom výrobcu.

Používanie primerané účelu

Zavárací automat je vhodný na:

- zaváranie
- zohrievanie a udržiavanie nápojov v teple, a ich odber
- zohrievanie a udržiavanie párkov a pod. v teple
- zohrievanie a udržiavanie polievok v teple

Prístroj je určený len na používanie v domácnostiach. Nie je vhodný na komerčné a priemyselné účely.

VAROVANIE

Nebezpečenstvo spôsobené používaním mimo rámca určenia!

Prístroj je pri používaní mimo rámca určenia alebo pri inom používaní nebezpečný.

- Tento prístroj používajte výlučne v zmysle jeho určenia.
- Dodržte v tomto návode na používanie opísané postupy obsluhy.

Nároky akéhokoľvek druhu za škody spôsobené nesprávnym používaním, neodbornými opravami, nepovolenými úpravami alebo použitím nepovolených náhradných dielov, sú vylúčené.

Riziko znáša výlučne prevádzkovateľ.

Varovania

V tomto návode na používanie sú uvedené nasledujúce varovania:



NEBEZPEČENSTVO

Varovanie s týmto stupňom nebezpečenstva označuje hroziacu nebezpečnú situáciu.

Ak nezabráňte tejto nebezpečnej situácii, môže to viesť k smrti alebo ťažkým poraneniam.

- Riadťe sa pokynmi v tomto varovaní, aby ste zabránili nebezpečenstvu smrti alebo ťažkého poranenia osôb.



VAROVANIE

Varovanie s týmto stupňom nebezpečenstva označuje možnú nebezpečnú situáciu.

Ak sa nevyhnete nebezpečnej situácii, môže to viesť k úrazu.

- Riadťe sa pokynmi v tomto varovaní, aby ste zabránili úrazom osôb.

POZOR

Varovanie s týmto stupňom nebezpečenstva označuje možné vecné škody.

Ak sa nevyhnete nebezpečnej situácii, môže to viesť k vecným škodám.

- Riadťe sa pokynmi v tomto varovaní, aby ste zabránili vecným škodám.

UPOZORNENIE

- Pokyn označuje dodatočné informácie, ktoré uľahčujú zaobchádzanie s prístrojom.

SK

Bezpečnostné pokyny

V tejto kapitole sa dozviete dôležité bezpečnostné pokyny o zaobchádzaní s prístrojom.

Tento prístroj zodpovedá príslušným bezpečnostným predpisom. Jeho neodborné používanie však môže viesť k poraneniu osôb a k vecným škodám.

Pre bezpečné zaobchádzanie s prístrojom dodržujte nasledujúce bezpečnostné pokyny:

NEBEZPEČENSTVO ÚRAZU ELEKTRICKÝM PRÚDOM!

- ▶ Skontrolujte prístroj pred použitím, či nemá zvonka viditeľné poškodenia. Poškodený alebo spadnutý prístroj neuvádzajte do prevádzky.
- ▶ Poškodenú sieťovú šnúru alebo zástrčku nechajte ihneď vymeniť oprávnenému odborníkovi alebo v zákazníckom servise, aby ste sa vyhlí ohrozeniu zdravia.
- ▶ Opravy prístroja zverte len autorizovaným odborníkom alebo zákazníckemu servisu. Pri neodborných opravách môže pre používateľa vzniknúť veľké nebezpečenstvo. Okrem toho zaniknú nároky na záruku.
- ▶ Zabezpečte, aby sa podstavec s elektrickými kontaktmi nikdy nedostal do kontaktu s vodou! Nechajte podstavec najprv úplne vyschnúť, ak bol neúmyselne navlhčený.
- ▶ Dbajte na to, aby počas prevádzky nemohol prírodný kábel nikdy zvlhnúť. Umiestnite ho tak, aby sa nemohol priškrpnúť ani inak poškodiť.
- ▶ Po použití sieťovú zástrčku vždy vytiahnite z elektrickej zásuvky. Len vypnutie nie je dostatočné, pretože pokiaľ je zástrčka v zásuvke, v prístroji je stále ešte napätie.
- ▶ Zabezpečte, aby sa sieťová šnúra nemohla dostať do styku s horúcimi časťami prístroja.

⚠ VAROVANIE - NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

- ▶ Tento prístroj nie je určený na to, aby ho používali osoby (vrátane detí) s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami, alebo s nedostatkom skúseností alebo nedostatkom znalostí, len za predpokladu, že budú pod dohľadom osoby zodpovednej za ich bezpečnosť, alebo od nej dostanú pokyny, ako sa má prístroj používať.
- ▶ Na deti treba dohliadať, aby sa zabezpečilo, že sa nebudú hrať s prístrojom.
- ▶ Môžu unikáť horúce pary. Okrem toho je nádoba počas prevádzky veľmi horúca. Preto používajte „chňapky“ - kuchynské ochranné rukavice..
- ▶ Skôr než prístroj zapnete, zabezpečte, aby bol v stabilnej a zvislej polohe.
- ▶ Po zohriatí už nepremiestňujte zavárací automat!

POZOR - VECNÉ ŠKODY!

- ▶ Chybné diely sa smú vymeniť len za originálne náhradné diely. Len pri takýchto dieloch je zabezpečené, že budú splnené požiadavky na bezpečnosť.
- ▶ Zabezpečte, aby prístroj, sieťová šnúra a zástrčka nemohli prísť do styku so zdrojmi tepla. ako sú varné dosky alebo otvorený oheň.
- ▶ Na zapínanie a vypínanie prístroja nepoužívajte žiadne externé spínacie hodiny ani samostatný systém diaľkového ovládania.
- ▶ Počas činnosti nenechávajte prístroj nikdy bez dozoru.

UPOZORNENIE

- ▶ Opravy prístroja v priebehu záručnej doby smie vykonávať len výrobcom autorizovaný zákaznícky servis, inak pri následných škodách záruka stráca platnosť.

Obsah dodávky

Prístroj sa štandardne dodáva s nasledujúcou výbavou:

- Zavárací automat
- Zaváracia mriežka
- Veko
- Návod na používanie

UPOZORNENIE

- Skontrolujte dodávku, či je kompletná a bez viditeľných poškodení.
- V prípade nekompletnej dodávky alebo poškodení spôsobených zlým balením alebo prepravou sa obráťte na hotline servisu (pozri kapitolu **Servis**).

SK

Ovládacie prvky

- 1 Veko
- 2 Tepelne izolované rukoväte
- 3 Otočný regulátor „Minúty“ a zároveň tlačidlo TIMER (časovač)
- 4 Zaváracia mriežka
- 5 Údaj displeja „minúty“
- 6 Údaj displeja „aktuálna teplota“
- 7 Údaj displeja „nastavená teplota“
- 8 Príchytka na navíjanie kábla
- 9 Otočný regulátor „Teplota“ a zároveň tlačidlo START/STOP
- 10 Kohútik
- 11 Páčka kohútika

Umiestnenie a pripojenie

Vybalenie

- ♦ Vyberte z obalu všetky diely prístroja a návod na používanie.
- ♦ Odstráňte všetok baliaci materiál.

Likvidácia obalových materiálov

Obal chráni prístroj pred poškodením pri preprave. Voľba obalových materiálov zohľadňuje ekologické a likvidačno-technické hľadiská, a preto sú tieto materiály recyklovateľné.



Vrátenie obalových materiálov späť do obehu šetrí surovinami a znižuje náklady na odpad. Nepotrebné obalové materiály zlikvidujte podľa miestne platných predpisov.

UPOZORNENIE

- Podľa možnosti si odložte obalové materiály počas záručnej doby prístroja, aby ste mohli prístroj v prípade uplatňovania záruky správne zabaliť.

SK

Umiestnenie a príprava prístroja

- Odviňte celý sieťový šnúru z príchytiek na navíjanie kábla ⑧.
- Postavte prístroj na rovný a nešmyklavý podklad. Dbajte na to, aby bola sieťová zástrčka ľahko dostupná.
- Prístroj čistite tak, ako je uvedené v kapitole „Čistenie a údržba”.
- Zasuňte sieťovú zástrčku do zásuvky. Displej sa rozsvieti a zaznie akustický signál.

POZOR - VECNÉ ŠKODY!

- Nikdy nenechajte prístroj bežať v prázdnom stave! Prístroj by sa mohol neopraviteľne poškodiť!

⚠ VAROVANIE - NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

- Keď je prístroj v horúcom stave, chytajte ho len za rukoväť ②. Nebezpečenstvo popálenia!
- Dajte asi 5 l vody do prístroja a nechajte ju asi 20 minút vriť (pozri časť „Zapínanie a vypínanie prístroja”). Po zovretí túto vodu vylejte.

UPOZORNENIE

- Pri prvom uvedení do prevádzky môže dôjsť k miernemu zápachu spôsobenému zvyškami z výroby. Je to celkom neškodné a po určitom čase to zmizne. Zabezpečte dostatočné vetranie, napr. otvorte okno.

Používanie prístroja

Zapnutie a vypnutie prístroja

- 1) Otočným regulátorom „Teplota“ **9** nastavte požadovanú teplotu. Teplota sa dá nastaviť v krokoch po 1 °C. Pri každých 5 °C zaznie akustický signál. Nastavená teplota sa zobrazí na displeji v údají „nastavená teplota“ **7**.
- 2) Požadovanú dobu varenia v minútach nastavte otočným regulátorom „Minúty“ **3**. Čas sa dá nastaviť v krokoch po 1 minúte. Každých 5 minút zaznie akustický signál. Nastavený čas sa zobrazí na displeji v údají „minúty“ **5**.
- 3) Stlačte tlačidlo START/STOP **9** ohrevu. Začne zohrievanie. Ohrev je indikovaný bežiacim pruhom „|||||“. Na displeji sa v údají „aktuálna teplota“ **6** zobrazuje vnútorná teplota v danom momente. Len čo skončí zohrievanie, zaznie pípnutie, na displeji sa zobrazí „X“ a čas nastavený na displeji v údají „minúty“ **5** začne plynúť.

UPOZORNENIE

- Podsvietenie displeja sa vypne asi 5 minút po poslednom ovládaní otočného regulátora automaticky. Po dotyku otočného regulátora sa displej znova zapne.

Ak uplynie nastavená doba, zaznie akustický signál. Prístroj sa vypne. „X“ a „|||||“ na displeji zmiznú.

UPOZORNENIE

- Ak chcete zohrievania lebo varenie prerušiť, stlačte tlačidlo ohrevu START/STOP **9**.

- 4) Keď prístroj nepoužívate, vždy vytiahnite zástrčku zo sieťovej zásuvky.

Zaváranie

UPOZORNENIE

- Pod zaváraním sa rozumie konzervácia potravín pôsobením tepla. Podľa druhu a hmotnosti zaváraných potravín sa rozlišuje medzi sterilizáciou a pasterizáciou. Pri sterilizácii sa zaváranina zohreje na minimálne 100 °C. Pri pasterizácii je teplota ohrevu 80 °C. Pre domáce použitie je takáto pasterizácia postačujúca.
Sú na to potrebné príslušné zaváraninové poháre so skrutkovým uzáverom alebo viečkami s gumovými krúžkami.

UPOZORNENIE

- Konzervujte len čerstvé potraviny. Prezreté ovocie a zelenina nie sú vhodné na zaváranie.
- Dbajte na čistotu zaváracích pohárov! Najlepšie je pred vložením potravín variť zaváracie poháre asi 5 - 7 minút. Tým sa zničia všetky zárodky a baktérie.

- 1) Vložte zaváraciu mriežku ❹ do zaváracieho automatu.
- 2) Naplnené a dobre uzavreté zaváracie poháre postavte na zaváraciu mriežku ❹.

UPOZORNENIE

- Najviac 14 jednolitrových zaváraninových pohárov (priemer 11,5 cm, výška 13,2 cm) možno v dvoch vrstvách nad sebou sterilizovať alebo pasterizovať.

- 3) Dajte do zaváracieho automatu toľko vody, aby horné zaváraninové poháre stáli aspoň do 3/4 vo vode. Dajte pozor na to, aby zaváraninové poháre v spodnej vrstve boli dobre zatvorené, aby sa do nich nemohla dostať žiadna voda.
- 4) Zatvorte zavárací automat vekom ❶.

VAROVANIE - NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

- Keď je prístroj v horúcom stave, chytajte ho len za rukoväť ❷.
Nebezpečenstvo popálenia!
- 5) Otočným regulátorom „Teplota“ ❸ nastavte požadovanú teplotu.
Pri voľbe teploty sa riadte podľa nasledujúcej tabuľky:

SK

Mäso	Teplota v °C	Čas v minútach
Pečené mäso vcelku (prepečené)	100 (max.)	85
Mäsový vývar	100 (max.)	60
Divina, hydina (prepečená)	100 (max.)	75
Guláš	100 (max.)	75
Mleté mäso, klobásová zmes (surová)	100 (max.)	110

Ovocie	Teplota v °C	Čas v minútach
Jablká mäkké, tvrdé	85	30/40
Jablková kaša	90	30
Čerešne	80	30
Hrušky tvrdé, mäkké	90	30/80
Jahody, černice	80	25
Rebarbora	95	30
Maliny, egreše	80	30
Ríbezle, brusnice	90	25
Marhule	85	30
Mirabelky, ringloty	85	30
Broskyne	85	30
Slivky, slivy	90	30
Dule	95	30
Borievky	85	25

Zelenina	Teplota v °C	Čas v minútach
Karfiol	100 (max.)	90
Špargľa	100 (max.)	120
Hrášok	100 (max.)	120
Nakladané uhorky	85	30
Mrkva, karotka	100 (max.)	90
Tekvica	90	30
Kaleráb	100 (max.)	95
Zeler	100 (max.)	110
Ružičkový kel, červená kapusta	100 (max.)	110
Hríby	100 (max.)	110

Fazuľa	100 (max.)	120
Rajčiny, rajčinový pretlak	90	30

UPOZORNENIE

- V tabuľke uvedené doby znamenajú skutočnú dobu zavárania. Táto doba začína až vtedy, keď zavárací automat dosiahne nastavenú teplotu. To môže pri celkom naplnenom zaváracom automate trvať až 90 minút!
- 6) Nastavte v tabuľke uvedenú dobu zavárania otočným regulátorom „Minúty“ **3**.
- 7) Spustíte prístroj stlačením tlačidla ohrevu START/STOP **9**. Zaznie pípnutie a začne ohrev. Len čo skončí zohrievanie, zaznie pípnutie, na displeji sa zobrazí „“ a čas nastavený na displeji v údají „minúty“ **5** začne plynúť. Ak uplynie nastavená doba, zaznie akustický signál. Prístroj sa vypne. „“ a „“ na displeji zmiznú.
- 8) Postavte tepelne odolnú nádobu pod kohútik **10** a stlačte páku kohútika **11** nadol. Voda začne vytekať.
- 9) Keď horúca voda vytečie, nechajte zavárací automat vychladnúť.

Ohrievanie a udržiavanie tekutín v teple

POZOR - VECNÉ ŠKODY!

- Tekutinu dávajte nanajvýš po značku MAX! Inak by mohla z pohára vytiecť!

- 1) Dajte tekutinu (napríklad varené víno alebo kakao) do zaváracieho automatu.
- 2) Nasadzte veko **1** na zavárací automat.

VAROVANIE - NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

- Keď je prístroj v horúcom stave, chytajte ho len za rukoväť **2**. Nebezpečenstvo popálenia!
- 3) Otočným regulátorom „Teplota“ **9** nastavte požadovanú teplotu.
- 4) Stlačte tlačidlo TIMER **3**. Na displeji sa zobrazí „“. Teraz netreba nastavovať dobu zavárania. Prístroj bude zohrievať dovtedy, kým ho nevypnete.

- 5) Pravidelne miešajte tekutinu, aby sa teplo rovnomerne rozdelilo.
- 6) Po dosiahnutí požadovanej teploty zaznie pípnutie.

Tekutiny bez pevných častíc môžete čapovať cez kohút 10:

POZOR - VECNÉ ŠKODY!

- Nečapujte tekutiny obsahujúce tuhé časti, ako sú napríklad polievky a pod. Tuhé častice upchajú kohútik 10!

- 1) Podržte pohár alebo podobnú nádobku pod kohútom 10 a stlačte páčku 11 nadol.
- 2) Keď máte v pohári požadované množstvo tekutiny, pusťte páčku 11.

UPOZORNENIE

- Keď chcete načapovať väčšie množstvo tekutiny, vytiahnite páku kohútika 11 nahor, do stojacej polohy. Potom nemusíte držať páku kohútika 11 stlačenú.

UPOZORNENIE

- Aj husté polievky môžete v zaváracom automate držať teplé. Pravidelne miešajte husté polievky, inak sa na dne prístroja pripália.

SK

Ochrana pred prehriatím

Tento prístroj má zabudovanú ochranu pred prehriatím.

K prehriatiu môže dôjsť, keď je v zaváracom automate príliš málo alebo žiadna tekutina. V takom prípade zaznie pípnutie a symbol „U” bliká na displeji. Ak k tomu dôjde, ihneď doplňte tekutinu.

Ak nedoplňte tekutinu, po 5 minútach sa prístroj vypne. Len čo doplníte tekutinu, môžete prístroj znova zapnúť.

Čistenie a údržba

VAROVANIE - NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

- Pred každým čistením vytiahnite sieťovú zástrčku z elektrickej zásuvky!
Inak hrozí nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!
- Pred čistením nechajte prístroj vychladnúť. Nebezpečenstvo popálenia!

POZOR - VECNÉ ŠKODY!

-  Nikdy neponárajte prístroj do vody ani do iných tekutín!
Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!

POZOR - VECNÉ ŠKODY!

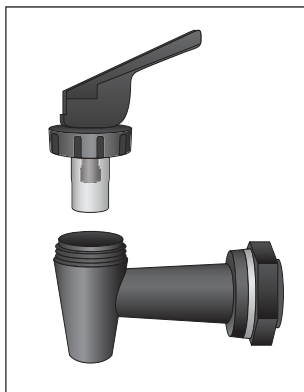
- Nepoužívajte žiadne drhúce ani leptajúce čistiace prostriedky.
Tieto reagujú s povrchom a môžu prístroj neopraviteľne poškodiť.
- Prístroj čistíte mierne navlhčenou utierkou. V prípade odolnejších nečistôt môžete pridať na utierku jemný prostriedok na umývanie.
- Displej čistíte len mäkkou utierkou, ktorá nepúšťa vlákna.
- Zaváracu mriežku  čistíte v jemnom mydlovom roztoku a opláchnite ju čistou vodou.

SK

Čistenie kohútika

Ak chcete kohútik **10** poriadne vyčistiť, môžete odskrutkovať páku kohútika **11**.

- 1) Odskrutkujte páku kohútika **11**.
- 2) Dajte páku kohútika **11** do jemného mydlového roztoku a pohybujte ňou sem a tam.
- 3) Potom ho opláchnite čistou vodou.
- 4) Ak chcete vyčistiť kohútik **10**, nechajte cezeň pretiecť jemný mydlový roztok. Pri odolávajúcich nečistotách môžete vnútrojšok kohútika **10** vyčistiť čističom fajok.
- 5) Potom nechajte kohútikom **10** pretekať čistú vodu.
- 6) Znova naskrutkujte páku kohútika **11** na kohútik **10**.



Odvápňovanie

Vápenné usadeniny na dne prístroja spôsobujú straty energie a skracujú životnosť prístroja.

Odvápnite prístroj, len čo uvidíte vápenné usadeniny.

- 1) Používajte bežne dostupné odvápnovacie prostriedky. Postupujte tak, ako je uvedené v návode na používanie odvápňovača.
- 2) Po každom odvápnovaní vyčistite prístroj množstvom čistej vody.

Uskladnenie

Naviňte sieťový šnúru okolo príchytiek na navíjanie kábla ❸ a zasuňte zástrčku do držiaka zástrčky v strede dna prístroja.

Zavárací automat uskladnite na suchom mieste.

Recepty

Hrubá pečeňovka

- 2 kg bravčového bôčika s kožou
- 500 g bravčovej pečene
- 500 g cibule
- 100 g bravčovej masti
- 2 ČL mletého nového korenia
- 1 PL sušeného tymiánu a majoránu
- 1 ČL bieleho korenia
- 1 PL soli

Príprava

Bravčový bôčik varíme 1,5 hodiny v slanej vode a potom ho v nej necháme vychladnúť.

Potom ho pomelieme cez stredný kotúč mlynčeka na mäso. Pečeň pomelieme cez jemný kotúč s otvormi.

Pokrájame cibuľu a na masť ju udusíme do sklovita. Pridáme mäso, pečeň, korenie a 1/4 l vývaru z bôčika a silno pomiešame. Hmotu ihneď naplníme do pripravených pohárov. Poháre naplníme len do 1/3!

Varíme ich asi 2 hodiny pri teplote asi 98 °C.

Tento recept môžete rôzne obmieňať: napríklad pridať rôzne bylinky, cesnak alebo kocky šunky.

Sladkokyslá tekvica

2 kg tekvice

1/2 l octu

1 l vody

1/4 l vínneho octu

1 kg cukru

šľava a kôra z citróna

koreň zázvoru (na plátky pokrájaný čerstvý zázvor)

tyčinka škoric

pár klinčekov

Príprava

Tekvice rozrežeme na polovice a vyberieme dreň. Olúpeme tekvice a pokrájame ich na malé kocky. Kocky odvážíme a umyjeme. V mise ich polejeme rozriedeným octom (na 2 kg tekvicovej masy 1/2 l octu a 1 l vody). Tam ich necháme stáť 12 hodín. Na druhý deň vylejeme vodu a necháme kocky poriadne odkvapkať.

Pripravíme mäsový vývar:

1/4 l vínneho octu, 1 kg cukru, šľava a kôra z citróna, 1 (koreň) na plátky pokrájaný čerstvý zázvor - alebo 1/2 ČL sušeného zázvoru, 1 tyčinka škoric, pár klinčekov (asi 1 PL celých, v nůdzi mletých).

Uvaríme mäsový vývar a v ňom uvaríme tekvicové kocky do sklovita.

Tekvicové kocky dáme do zaváraninových pohárov. Necháme mäsový vývar znova zovrieť a potom zhutnúť. Nalejeme ho na tekvicové kocky a zatvoríme poháre. Zaváraninové poháre smú byť len do 1/3 naplnené!

Tekvice necháme zavárať v automate pri 90°C asi 30 minút.

Karamelové hrušky

1,5 kg hrušiek (tvrdé/zrelé)

150 g cukru

750 ml vody

Príprava

Olúpte hrušky. Rozkrojte ich na štvrtky a vyberte z nich jaderník.

Na panvici nechajte skaramelizovať cukor. Nalejte do panvice vodu a varte dovtedy, kým sa cukor nerozpustí.

Dajte hrušky do pripravených pohárov.

nalejte do pohárov karamelovú šľavu tak, aby boli hrušky celkom zakryté. nechajte trochu miesta po okraj pohárov a dobre ich zatvorte.

Zavárajte hrušky v automate pri 90°C asi 30 minút.

Jahodový džem

Odstránime stonky a umyjeme jahody. Urobíme z nich pyré. Posypeme želírovacím cukrom 1:1 (na 1000 g jahôd 1000 g cukru). Necháme stáť celú noc a potom ich pomiešame.

Jahody dáme do zaváraninových pohárov (len do 2/3) a poháre dobre zatvoríme.

Jahody necháme zavárať v automate pri 80°C asi 25 minút.

SK

Likvidácia prístroja



Prístroj v žiadnom prípade nevyhadzujte do bežného domového odpadu. Tento výrobok podlieha európskej smernici 2002/96/EC.

Prístroj nechajte zlikvidovať v príslušnom zariadení (firme) na likvidáciu odpadu.

Dodržiňte pritom aktuálne platné predpisy. V prípade pochybností sa obráťte na zariadenia na odstraňovanie odpadu.

Technické údaje

Napájanie	220 - 240 V ~ 50 Hz
Menovitý výkon	1 800 W
Kapacita	asi 27 l
Rozsah teplôt	30 - 100 °C
Trieda ochrany	IPX3 (ochrana pred striekajúcou vodou)

Vyhlásenie o zhode s predpismi ES

Tento prístroj bol odskúšaný a spĺňa základné požiadavky a iné relevantné predpisy smernice 2004/108/EC, ako aj smernice pre nízkonapäťové zariadenia 2006/95/EC.



Kompletný originál Vyhlásenia o zhode je k dispozícii u dovozcu.

Dovozca

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM, GERMANY
www.kompernass.com

Záruka

Na tento prístroj máte záruku počas troch rokov od dátumu nákupu. Výrobok bol starostlivo vyrobený a pred expedíciou dôkladne vyskúšaný.

Uchovajte si, prosím, účtenku ako doklad o nákupe. V prípade uplatňovania záruky sa spojte so servisom telefonicky. Len tak sa dá zabezpečiť bezplatné zaslanie výrobku.

UPOZORNENIE

- Záruka platí len na chyby materiálu a výroby, nie na opotrebenie, škody spôsobené prepravou, ani na poškodenia krehkých častí, ako sú spínače.

Výrobok je určený len na súkromné používanie a nie na podnikateľské účely. Záruka stráca platnosť pri zaobchádzaní nezodpovedajúcim účelu, pri nepriemeranom zaobchádzaní, pri použití násilia a pri zásahoch, ktoré neurobil nami autorizovaný servis.

Práva vyplývajúce zo zákona nie sú touto zárukou obmedzené. Záručná doba sa nepredlžuje o dobu záručných opráv. To platí aj na vymenené alebo opravené diely.

Prípadné už pri kúpe zistené poškodenia a nedostatky treba nahlásiť ihneď po vybalení, najneskoršie však do dvoch dní po dátume kúpy.

Opravy spadajúce do obdobia po skončení záruky si musíte zaplatiť.

Servis



Servis Slovensko

Tel. 0850 232001

E-Mail: kompernass@lidl.sk

IAN 71772

SK

Inhaltsverzeichnis

Einführung	122
Informationen zu dieser Bedienungsanleitung	122
Urheberrecht	122
Bestimmungsgemäße Verwendung	122
Warnhinweise	123
Sicherheitshinweise	124
Lieferumfang	126
Bedienelemente	126
Aufstellen und Anschließen	127
Auspacken	127
Entsorgung der Verpackung	127
Gerät aufstellen und betriebsbereit machen	127
Gerät benutzen	128
Gerät ein- und ausschalten	128
Einkochen	129
Flüssigkeiten aufwärmen / warmhalten	131
Überhitzungsschutz	132
Reinigen und Pflegen	133
Reinigung des Zapfhahnes	134
Entkalken	134
Aufbewahren	135
Rezepte	135
Grobe Leberwurst	135
Kürbis süß-sauer	136
Karamellbirnen	137
Erdbeer-Konfitüre	137
Gerät entsorgen	137
Technische Daten	138
Hinweise zur EG-Konformitätserklärung	138
Importeur	138
Garantie	139
Service	139

Einführung

Informationen zu dieser Bedienungsanleitung

Diese Bedienungsanleitung ist Bestandteil des Einkochautomaten SEAD 1800 A1 (nachfolgend als Gerät bezeichnet) und gibt Ihnen wichtige Hinweise für den bestimmungsgemäßen Gebrauch, die Sicherheit, den Anschluss sowie die Bedienung des Gerätes.

Die Bedienungsanleitung muss ständig in der Nähe des Gerätes verfügbar sein. Sie ist von jeder Person zu lesen und anzuwenden, die mit der Bedienung und Störungsbehebung des Gerätes beschäftigt ist.

Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung auf und geben Sie diese mit dem Gerät an Nachbesitzer weiter.

Urheberrecht

Diese Dokumentation ist urheberrechtlich geschützt.

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

Bestimmungsgemäße Verwendung

Der Einkochautomat eignet sich zum:

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

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

WARNUNG

Gefahr durch nicht bestimmungsgemäße Verwendung!

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

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

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

Das Risiko trägt allein der Betreiber.

Warnhinweise

In der vorliegenden Bedienungsanleitung werden folgende Warnhinweise verwendet:

GEFAHR

Ein Warnhinweis dieser Gefahrenstufe kennzeichnet eine drohende gefährliche Situation.

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

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

WARNUNG

Ein Warnhinweis dieser Gefahrenstufe kennzeichnet eine mögliche gefährliche Situation.

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

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

ACHTUNG

Ein Warnhinweis dieser Gefahrenstufe kennzeichnet einen möglichen Sachschaden.

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

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

HINWEIS

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

Sicherheitshinweise

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

Dieses Gerät entspricht den vorgeschriebenen Sicherheitsbestimmungen.

Ein unsachgemäßer Gebrauch kann zu Personen- und Sachschäden führen.

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



GEFAHR - ELEKTRISCHER SCHLAG!

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

⚠️ WARNUNG - VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.
- ▶ 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.
- ▶ Stellen Sie sicher, dass das Gerät stabil und senkrecht steht, bevor Sie dieses einschalten.
- ▶ Versetzen Sie nach dem Erhitzen den Einkochautomaten nicht mehr!

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.

HINWEIS

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

Lieferumfang

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

- Einkochautomat
- Einkochgitter
- Deckel
- Bedienungsanleitung

HINWEIS

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

Bedienelemente

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

Aufstellen und Anschließen

Auspacken

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

Entsorgung der Verpackung

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



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

HINWEIS

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

Gerät aufstellen und betriebsbereit machen

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

ACHTUNG - SACHSCHADEN!

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

⚠ WARNUNG - VERLETZUNGSGEFAHR!

- Fassen Sie das Gerät im heißen Zustand nur an den Griffen **2** an. Verbrennungsgefahr!
- Füllen Sie ca. 5 Liter Wasser in das Gerät und lassen Sie es für 20 Minuten 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.

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 im 1-Minuten-Schritten einstellen. Alle 5 Minuten ertönt ein Signalton. Die eingestellte Zeit erscheint in der Displayanzeige „Minuten“ **5**.
- 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 schaltet sich ca. 5 Minuten nach der letzten Betätigung eines Drehreglers automatisch aus. Durch Betätigen des Drehreglers schaltet sich das Display wieder ein.

Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, ertönen Signaltöne. Das Gerät schaltet sich aus. „X“ und „|||||“ erlöschen im Display.

HINWEIS

- Um einen Aufheizvorgang oder einen Einkochvorgang abzubrechen, drücken Sie die Taste Heizen START/STOP **9**.

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

Einkochen

HINWEIS

- Unter Einkochen versteht man die Konservierung von Lebensmitteln durch 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.
- 2) Stellen Sie die befüllten und gut verschlossenen Einmachgläser auf das Einkochgitter **4**.

HINWEIS

- Es können maximal 14 1-Liter-Einmachgläser (Durchmesser 11,5 cm / Höhe 13,2 cm) in zwei Lagen übereinander pasteurisiert/sterilisiert werden.
- 3) Füllen Sie so viel Wasser in den Einkochautomaten, bis die oberen Einmachgläser mindestens zu 3/4 im Wasser stehen. Achten Sie darauf, dass die Einmachgläser in der unteren Lage gut verschlossen sind, damit kein Wasser eindringen kann.
 - 4) Schließen Sie den Einkochautomaten mit dem Deckel **1**.

WARNUNG - VERLETZUNGSGEFAHR!

- Fassen Sie das Gerät im heißen Zustand nur an den Griffen **2** an. Verbrennungsgefahr!
- 5) Stellen Sie mit dem Drehregler „Temperatur“ **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 hart/weich	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 im 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.

DE
AT
CH

Flüssigkeiten aufwärmen / warmhalten

ACHTUNG - SACHSCHADEN!

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

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

⚠️ WARNUNG - VERLETZUNGSGEFAHR!

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

- 3) Stellen Sie mit dem Drehregler „Temperatur“ **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 solange, bis Sie das Gerät wieder ausschalten.

5) Rühren Sie die Flüssigkeiten regelmäßig um, damit sich die Wärme gleichmäßig verteilt.

6) Wenn die gewünschte Temperatur erreicht ist, erklingen Signaltöne.

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

ACHTUNG - SACHSCHADEN!

► Zapfen Sie keine Flüssigkeiten mit festen Bestandteilen, wie zum Beispiel Suppen o.ä.. Die festen Bestandteile verstopfen den Zapfhahn **10**!

1) Halten Sie hierzu einen Becher o.ä. unter den Zapfhahn **10** und drücken Sie den Zapfhebel **11** nach unten.

2) Wenn sich die gewünschte Flüssigkeitsmenge im Becher befindet, lösen Sie den Zapfhebel **11**.

HINWEIS

► Wenn Sie größere Flüssigkeitsmengen zapfen wollen, ziehen Sie den Zapfhebel **11** nach oben, bis er fest steht. Dann müssen Sie den Zapfhebel **11** nicht festhalten.

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 zuwenig 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!

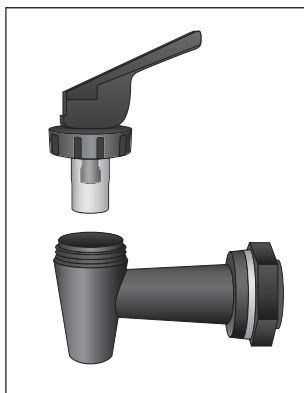
ACHTUNG - SACHSCHADEN!

- ▶ 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  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.

- 1) Schrauben Sie den Zapfhebel 11 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 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.

Aufbewahren

Wickeln Sie das Netzkabel um die Kabelaufwicklung ❸ und stecken Sie den Netzstecker in den Netzsteckerhalter in der Mitte des Gerätebodens.

Bewahren Sie den Einkochautomaten an einem trockenem 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

DE
AT
CH

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.

Karamelisieren Sie den Zucker in einer Pfanne. Schütten Sie das Wasser in die Pfanne und kochen Sie es solange auf, bis der Zucker gelöst ist.

Füllen Sie die Birnen in die vorbereiteten Gläser.

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

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

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

Erdbeer-Konfitüre

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

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

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

DE
AT
CH

Gerät entsorgen



**Werfen Sie das Gerät keinesfalls in den normalen Hausmüll.
Dieses Produkt unterliegt der europäischen Richtlinie
2002/96/EC.**

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

Technische Daten

Spannungsversorgung	220 - 240 V ~ 50 Hz
Nennleistung	1800 W
Fassungsvermögen	ca. 27 Liter
Temperaturbereich	30 - 100 °C
Schutzart	IPX3 (Schutz gegen Sprühwasser)

Hinweise zur EG-Konformitätserklärung

Dieses Gerät entspricht hinsichtlich Übereinstimmung mit den grundlegenden Anforderungen und den anderen relevanten Vorschriften der europäischen Richtlinie für elektromagnetische Verträglichkeit 2004/108/EC sowie der Niederspannungsrichtlinie 2006/95/EC.



Die vollständige Original-Konformitätserklärung ist beim Importeur erhältlich.

Importeur

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM, GERMANY
www.kompernass.com

DE
AT
CH

Garantie

Sie erhalten auf dieses Gerät 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Das Gerät wurde sorgfältig produziert und vor Anlieferung gewissenhaft geprüft.

Bitte bewahren Sie den Kassenbon als Nachweis für den Kauf auf. Bitte setzen Sie sich im Garantiefall mit Ihrer Servicestelle telefonisch in Verbindung. Nur so kann eine kostenlose Einsendung Ihrer Ware gewährleistet werden.

HINWEIS

- Die Garantieleistung gilt nur für Material- oder Fabrikationsfehler, nicht aber für Transportschäden, Verschleißteile oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter.

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

Ihre gesetzlichen Rechte werden durch diese Garantie nicht eingeschränkt. 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, spätestens aber zwei Tage nach Kaufdatum.

Nach Ablauf der Garantiezeit anfallende Reparaturen sind kostenpflichtig.

DE
AT
CH

Service

DE Service Deutschland

Tel.: 01805 772 033 (0,14 EUR/Min. aus dem dt. Festnetz,

Mobilfunk max. 0,42 EUR/Min.)

E-Mail: kompernass@idl.de

IAN 71772

AT Service Österreich

Tel.: 0820 201 222 (0,15 EUR/Min.)

E-Mail: kompernass@idl.at

IAN 71772

CH Service Schweiz

Tel.: 0842 665566 (0,08 CHF/Min., Mobilfunk max. 0,40 CHF/Min.)

E-Mail: kompernass@idl.ch

IAN 71772