

# SILVERCREST®



## ELECTRIC FRUIT PRESERVER & JAM MAKER SEAD 1800 B1

RS

**UREĐAJ ZA KONZERVIRANJE VOĆA**

Uputstvo za upotrebu

DE AT CH

**EINKOCHAUTOMAT**

Bedienungsanleitung

BG

**УРЕД ЗА ВАРЕНЕ**

Ръководство за експлоатация

IAN 444431\_2307

RS

BG



RS

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

---

BG

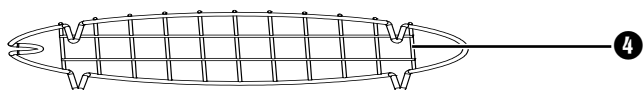
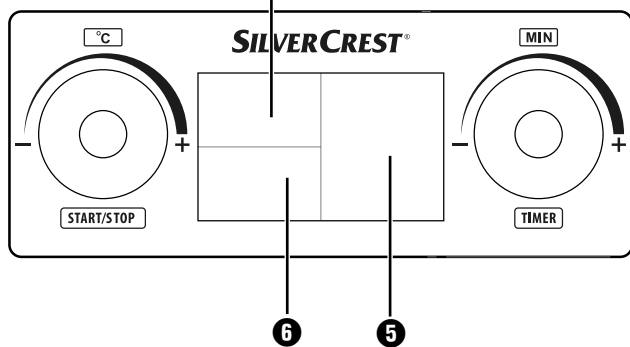
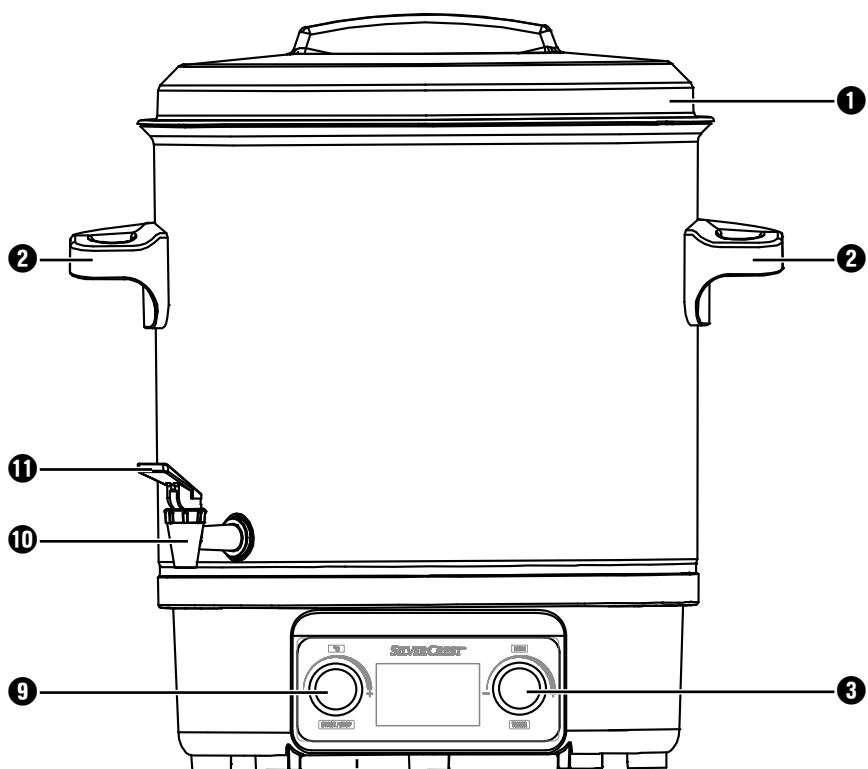
Преди да прочетете отворете страницата с фигурите и след това се запознайте с всички функции на уреда.

---

DE AT CH

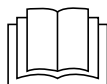
Klappen Sie vor dem Lesen die Seite mit den Abbildungen aus und machen Sie sich anschließend mit allen Funktionen des Gerätes vertraut.

|          |                             |          |    |
|----------|-----------------------------|----------|----|
| RS       | Uputstvo za upotrebu        | Strana   | 1  |
| BG       | Ръководство за експлоатация | Страница | 21 |
| DE/AT/CH | Bedienungsanleitung         | Seite    | 41 |



# Sadržaj

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



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

## Uvod

### Informacije o ovom uputstvu za upotrebu

Čestitamo Vam na kupovini Vašeg novog aparata.

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

### Namenska upotreba

Parokuvač je pogodan za:

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

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

#### **UPOZORENJE**

##### **Opasnost usled nenamenske upotrebe!**

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

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

## Upozorenja

U ovom uputstvu za upotrebu se koriste sledeća upozorenja:

### **OPASNOST**

**Napomena upozorenja ovog stepena opasnosti označava preteću opasnu situaciju.**

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

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

### **UPOZORENJE**

**Upozorenje ovog stepena opasnosti označava moguću opasnu situaciju.**

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

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

### **PAŽNJA**

**Napomena upozorenja ovog stepena opasnosti označava moguću materijalnu štetu.**

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

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

### **NAPOMENA**

- ▶ Napomena označava dodatne informacije koje olakšavaju rukovanje uređajem.

## Bezbednosne napomene

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

Ovaj aparat je u skladu sa propisanim bezbednosnim odredbama.

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

Pridržavajte se sledećih bezbednosnih napomena za bezbedno rukovanje aparatom:

### OPASNOST OD ELEKTRIČNOG UDARA!

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

**⚠ UPOZORENJE! OPASNOST OD POVREDA!**

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

## PAŽNJA! MATERIJALNA ŠTETA!

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

## NAPOMENA

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

## Obim isporuke

Aparat se standardno isporučuje sa sledećim delovima:

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

## NAPOMENA

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

## Upravljački elementi

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

## Postavljanje i priključivanje

### Raspakivanje

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

### Postavljanje aparata i priprema za rad

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

#### **PAŽNJA! MATERIJALNA ŠTETA!**

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

#### **⚠ UPOZORENJE! OPASNOST OD POVREDA!**

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

#### **NAPOMENA**

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

## Namirnice/priprema tegli

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

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

Tegle su sada spremne za kuvanje na pari.

## Korišćenje aparata

### Uključivanje i isključivanje aparata

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

#### NAPOMENA

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

**NAPOMENA**

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

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

**NAPOMENA**

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

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

## Kuvanje na pari

**NAPOMENA**

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

**NAPOMENA**

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

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

**⚠ UPOZORENJE! OPASNOST OD POVREDA!**

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

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

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

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

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

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

## NAPOMENA

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

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

## Zagrevanje tečnosti/održavanje toplote

### PAŽNJA! MATERIJALNA ŠTETA!

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

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

### ⚠ UPOZORENJE! OPASNOST OD POVREDA!

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

## PAŽNJA! MATERIJALNA ŠTETA!

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

## NAPOMENA

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

## Zaštita od pregrevanja

Ovaj aparat je opremljen zaštitom od pregrevanja.

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

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

## Čišćenje i nega

### UPOZORENJE! OPASNOST OD POVREDA!

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

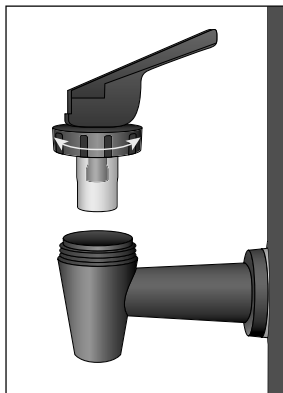
### PAŽNJA! MATERIJALNA ŠTETA!

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

## Čišćenje slavine za točenje

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

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



## Skidanje kamenca

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

Skinite kamenac sa aparata, čim se pojave naslage kamenca.

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

### NAPOMENA

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

## Čuvanje

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

Čuvajte parokuvač na suvom mestu.

## Recepti

### Gruba džigernjača

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

#### Priprema

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

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

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

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

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

### Slatko-kisela bundeva

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

**Priprema**

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

**Pripremite bujon od:**

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

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

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

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

**Karamelizirane kruške**

1,5 kg krušaka (čvrste/zrele)

150 g šećera

750 ml vode

**Priprema**

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

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

Stavite kruške u pripremljene tegle.

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

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

**Džem od jagoda**

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

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

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

## Odlaganje

### Odlaganje aparata



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

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

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

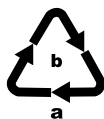


O mogućnostima za odlaganje dotrajalih proizvoda saznaćete u Vašoj opštinskoj ili gradskoj upravi.

### Odlaganje ambalaže



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



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

## Tehnički podaci

|                                                                                     |                                                                                        |
|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|
| Električni napon                                                                    | 220 – 240 V ~ (naizmenična struja) 50 Hz                                               |
| Nazivna snaga                                                                       | 1 800 W                                                                                |
| Ulazna snaga u isključenom stanju                                                   | 0,4 W                                                                                  |
| Zapremina                                                                           | oko 27 litara                                                                          |
| Opseg temperature                                                                   | 30 – 100 °C                                                                            |
| Vrsta zaštite                                                                       | IPX3 (zaštita od vode koja se raspršava)                                               |
|  | Svi delovi ovog aparata koji dolaze u dodir sa hranom, ne ugrožavaju njenu bezbednost. |

**NAPOMENA**

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

## Servis



Na stranici [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) možete preuzeti ovaj i mnoge druge priručnike, video-snimke o proizvodu i softver.

Pomoću ovog QR koda možete otići direktno na Lidlovu servisnu stranicu ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) i uneti broj proizvoda (IAN) 444431\_2307 da biste otvorili uputstvo za upotrebu.

## Kako izjaviti reklamaciju?

Molimo Vas:

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

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

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

## GARANCIJA I GARANTNI LIST

Poštovani kupci,

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

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

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

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

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

Ukupan rok garancije je 3 godine.

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

Garancija važi na teritoriji Republike Srbije.

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

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

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

## Garantni uslovi:

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

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

## Popravke u roku garancije:

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

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

**Garancija ne važi u sledećim slučajevima:**

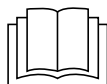
1. Ukoliko prodavcu uz uređaj nije priložen fiskalni račun ili drugi dokaz o kupovini koji sadrži datum prodaje.
2. Ukoliko je kvar prouzrokovan udarom groma, strujnim udarom ili sličnim delovanjem spoljne sile na sam uređaj (požar, poplava, naponski udar...).
3. Ukoliko su nastali kvarovi i oštećenja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

|                               |                                                                                                                                                            |
|-------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Naziv proizvoda:              | Uređaj za konzerviranje voća                                                                                                                               |
| Model:                        | SEAD 1800 B1                                                                                                                                               |
| IAN/Serijski broj:            | 444431_2307                                                                                                                                                |
| Proizvođač:                   | KOMPERNASS HANDELS GMBH,<br>BURGSTRASSE 21, 44867 BOCHUM,<br>NEMAČKA<br>www.kompernass.com                                                                 |
| Ovlašćeni serviser:           | ICOM COMMUNICATIONS doo,<br>Novosadski put 68, 21203 Veternik,<br>Republika Srbija,<br>tel. 021 3000 151, mob. 060 4800 473,<br>e-mail: kompernass@lidl.rs |
| Datum predaje robe potrošaču: | datum sa fiskalnog računa                                                                                                                                  |
| Uvozi i stavlja u promet:     | Lidl Srbija KD, Prva južna radna 3,<br>22330 Nova Pazova, Republika Srbija,<br>tel. 0800-300-180, e-mail: kontakt@lidl.rs                                  |



# Съдържание

|                                                                      |           |
|----------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>Въведение</b>                                                     | <b>22</b> |
| Информация относно това ръководство за потребителя                   | 22        |
| Употреба по предназначение                                           | 22        |
| Предупредителни указания                                             | 23        |
| <b>Указания за безопасност</b>                                       | <b>23</b> |
| <b>Окомплектовка на доставката</b>                                   | <b>26</b> |
| <b>Елементи за обслужване</b>                                        | <b>27</b> |
| <b>Инсталиране и свързване</b>                                       | <b>27</b> |
| Разопаковане                                                         | 27        |
| Инсталиране и подготовка на уреда за експлоатация                    | 27        |
| <b>Подготовка на хранителните продукти/бурканите за консервиране</b> | <b>28</b> |
| <b>Употреба на уреда</b>                                             | <b>28</b> |
| Включване и изключване на уреда                                      | 28        |
| Варене на буркани                                                    | 29        |
| Притопяване/Поддържане в топло състояние на течности                 | 32        |
| <b>Защита от прегряване</b>                                          | <b>33</b> |
| <b>Почистване и поддръжка</b>                                        | <b>33</b> |
| Почистване на канелката                                              | 33        |
| Почистване на котлен камък                                           | 34        |
| <b>Съхранение</b>                                                    | <b>34</b> |
| <b>Рецепти</b>                                                       | <b>35</b> |
| Лебервурст на едро                                                   | 35        |
| Сладкокисела тиква                                                   | 35        |
| Карамелени круши                                                     | 36        |
| Конфитюр от ягоди                                                    | 36        |
| <b>Предаване за отпадъци</b>                                         | <b>37</b> |
| Предаване на уреда за отпадъци                                       | 37        |
| Предаване на опаковката за отпадъци                                  | 37        |
| <b>Технически данни</b>                                              | <b>37</b> |
| <b>Гаранция</b>                                                      | <b>38</b> |
| Сервизно обслужване                                                  | 40        |
| Вносител                                                             | 40        |



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

## Въведение

### Информация относно това ръководство за потребителя

Поздравяваме ви за покупката на вашия нов уред.

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

### Употреба по предназначение

Автоматичният уред за варене на буркани е подходящ за:

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

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

#### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

##### **Опасност в резултат на нецелесъобразна употреба!**

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

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

## Предупредителни указания

В настоящото ръководство за потребителя се използват следните предупредителни указания:

### **ОПАСНОСТ**

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

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

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

### **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**

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

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

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

### **ВНИМАНИЕ**

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

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

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

### **УКАЗАНИЕ**

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

## Указания за безопасност

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

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

За безопасна работа с уреда спазвайте следните указания за безопасност:

**⚠ ОПАСНОСТ ОТ ТОКОВ УДАР!**

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

**⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ НАРАНЯВАНЕ!**

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

## ВНИМАНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ МАТЕРИАЛНИ ЩЕТИ!

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

## УКАЗАНИЕ

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

## Окомплектовка на доставката

Стандартната окомплектовка на доставката включва следните компоненти:

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

### УКАЗАНИЕ

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

## Елементи за обслужване

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

## Инсталиране и свързване

### Разопаковане

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

### Инсталиране и подготовка на уреда за експлоатация

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

#### **ВНИМАНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ МАТЕРИАЛНИ ЩЕТИ!**

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

#### **⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ НАРАНЯВАНЕ!**

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

## УКАЗАНИЕ

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

## Подготовка на хранителните продукти/ бурканите за консервиране

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

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

Сега бурканите за консервиране са готови за варене.

## Употреба на уреда

### Включване и изключване на уреда

- 1) Настройте желаната температура с въртящия се регулатор „Температура“ **9**. Можете да настроите температурата на стъпки от 1 °C. На всеки 5 °C се чува звуков сигнал. Настроената температура се появява в показанието на дисплея „Настроена температура“ **7**.
- 2) Настройте желаното време на варене в минути с въртящия се регулатор „Минути“ **6**. Можете да настроите времето на стъпки от 1 минута. На всеки 5 минути се чува звуков сигнал. Настроеното време се появява в показанието на дисплея „Минути“ **5**.

## УКАЗАНИЕ

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

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

## УКАЗАНИЕ

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

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

## УКАЗАНИЕ

- За прекратяване на процес на загряване или варене натиснете бутона Загряване START/STOP **9**.

- 4) Когато не използвате уреда, винаги изключвайте щепсела от контакта.

## Варене на буркани

## УКАЗАНИЕ

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

## УКАЗАНИЕ

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

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

## ⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ НАРАНЯВАНЕ!

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

- 5) Настройте желаната температура с въртящия се регулатор „Температура“ ⑨.

При избора на температура се ориентирайте по следните таблици:

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

| Плодове            | Температура в °C | Време в минути |
|--------------------|------------------|----------------|
| Ябълки меки/твърди | 85               | 30/40          |
| Ябълков мус        | 90               | 30             |
| Череша             | 80               | 30             |
| Круши меки/твърди  | 90               | 30/80          |

| Плодове                          | Температура в °C | Време в минути |
|----------------------------------|------------------|----------------|
| Ягоди/Къпини                     | 80               | 25             |
| Ревен                            | 95               | 30             |
| Малини/Цариградско грозде        | 80               | 30             |
| Френско грозде/Червени боровинки | 90               | 25             |
| Кайсии                           | 85               | 30             |
| Сливи сорт мирабела/ренклюд      | 85               | 30             |
| Праскови                         | 85               | 30             |
| Сливи/Сини сливи                 | 90               | 30             |
| Дюли                             | 95               | 30             |
| Черни боровинки                  | 85               | 25             |

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

## УКАЗАНИЕ

- Посочените в таблиците периоди от време се отнасят за действителното време на варене. Следователно периодът от време започва едва когато автоматичният уред за варене на буркани е достигнал настроената температура.

При пълен уред загряването може да продължи до 90 минути!

- Настройте посоченото в таблицата време на варене с въртящия се регулатор „Минути“ ❸.

- 7) Включете уреда, като натиснете бутона Загриване START/STOP ⑨. Чуват се звукови сигнали и загряването започва. След като завърши загряването, се чуват звукови сигнали, на дисплея се появява „X“ и започва отброяване на настроеното време в показанието на дисплея „Минути“ ⑤. След отброяване на настроеното време на варене се чуват звукови сигнали. Уредът се изключва. „X“ и „|||||“ угасват на дисплея.
- 8) Поставете температуроустойчив съд под канелката ⑩ и натиснете лоста на канелката ⑪ надолу. Водата изтича.
- 9) След като горещата вода изтече, оставете бурканите за консервиране да се охладят.

## Притопляне/Поддържане в топло състояние на течности

### ВНИМАНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ МАТЕРИАЛНИ ЩЕТИ!

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

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

### ⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ НАРАНЯВАНЕ!

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

- 3) Настройте желаната температура с въртящия се регулатор „Температура“ ⑨.
- 4) Натиснете бутона TIMER ③. На дисплея се появява „∞“. Сега не е необходимо да се настройва време на варене. Уредът загрява, докато го изключите отново.
- 5) Разбърквайте периодично течностите, за да се разпределя равномерно топлината.
- 6) Когато е достигната желаната температура, се чуват звукови сигнали. Течности без твърди съставки можете да източвате през канелката ⑩:

### ВНИМАНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ МАТЕРИАЛНИ ЩЕТИ!

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

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

## УКАЗАНИЕ

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

## Защита от прегряване

Уредът е оборудван със защита от прегряване.

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

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

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

## Почистване и поддръжка

### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ НАРАНЯВАНЕ!

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

### ВНИМАНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ МАТЕРИАЛНИ ЩЕТИ!



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

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

■ Почистете уреда с леко навлажнена кърпа. При упорити замърсявания използвайте мек миеш препарат върху кърпата.

■ Почистете дисплея с мека, немъхеста кърпа.

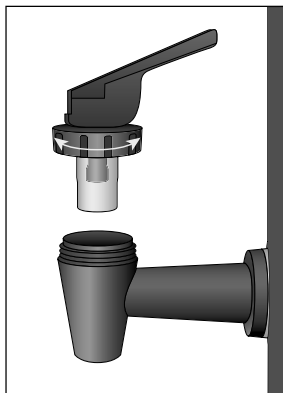
■ Измийте решетката за варене на буркани  в мек сапунен разтвор и я изплакнете с чиста вода.

## Почистване на канелката

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

- 1) Отвинтете лоста на канелката  обратно на часовниковата стрелка от канелката .
- 2) Поставете лоста на канелката  в мек сапунен разтвор и го движете напред-назад.

- 3) Изплакнете го с чиста вода.
- 4) За да почистите канелката 10, пуснете мек сапунен разтвор да тече през нея. При упорити замърсявания можете да почистите вътрешността на канелката 10 с шомпол.
- 5) След това пуснете да тече чиста вода през канелката 10.
- 6) Завинтете лоста на канелката 11 по часовниковата стрелка отново на канелката 10.



## Почистване на котлен камък

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

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

### УКАЗАНИЕ

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

## Съхранение

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

Съхранявайте автоматичния уред за варене на буркани на сухо място.

## Рецепти

### Лебервурст на едро

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

#### Приготвяне

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

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

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

Варете бурканите около 2 часа на около 98 °C.

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

### Сладкокисела тиква

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

#### Приготвяне

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

Пригответе соса от:

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

Кипнете соса и сварете в него кубчетата тиква до прозрачност.

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

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

## Карамелени круши

1,5 kg круши (твърди/зрели)

150 g захар

750 ml вода

Приготвяне

Обелете крушите. Разрежете ги на четвъртини и отстранете семенника.

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

Сипете крушите в подготвените буркани.

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

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

## Конфитюр от ягоди

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

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

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

## Предаване за отпадъци

### Предаване на уреда за отпадъци



Показаният встрани символ на зачеркнат контейнер за отпадъци на коелета показва, че този уред подлежи на Директивата 2012/19/EU. Съгласно тази Директива, след изтичане на срока на ползване, уредът не трябва да се изхвърля с обикновените битови отпадъци, а да се предаде в специален събирателен пункт, депо за обработка и рециклиране на отпадъци или във фирма за управление на отпадъци.

**Това предаване за отпадъци е безплатно за вас. Пазете околната среда и предавайте отпадъците според правилата.**

В случай че вашият излязъл от употреба уред съдържа лични данни, вие носите отговорност за изтриването им, преди да го върнете.

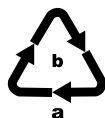


Информация относно възможностите за предаване за отпадъци на излезлия от употреба продукт можете да получите от Вашата общинска или градска управа.

### Предаване на опаковката за отпадъци



Опаковъчните материали са подбрани от гледна точка на екологичната съвместимост и утилизацията и затова могат да се рециклират. Предайте ненужните ви вече опаковъчни материали за отпадъци съгласно действащите местни разпоредби.



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

## Технически данни

|                                                                                     |                                                                                                                              |
|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Захранване с напрежение                                                             | 220 – 240 V ~ (променлив ток), 50 Hz                                                                                         |
| Номинална мощност                                                                   | 1800 W                                                                                                                       |
| Консумирана мощност в изключено състояние                                           | 0,4 W                                                                                                                        |
| Вместимост                                                                          | около 27 l                                                                                                                   |
| Температурен диапазон                                                               | 30 – 100 °C                                                                                                                  |
| Степен на защита                                                                    | IPX3 (защита срещу пръскаща вода)                                                                                            |
|  | Всички влизащи в контакт с хранителни продукти части на този уред са от материал, разрешен за контакт с хранителни продукти. |

## Гаранция

Уважаеми клиенти, за този уред получавате 3 години гаранция от датата на покупката. В случай на несъответствие на продукта с договора за продажба Вие имате законно право да представите рекламация пред продавача на продукта при условията и в сроковете, определени в глава трета, раздел II и III и глава четвърта от Закона за предоставяне на цифрово съдържание и цифрови услуги и за продажба на стоки (ЗПЦСЦУПС) \*.

Вашите права, произтичащи от посочените разпоредби, не се ограничават от нашата по-долу представена търговска гаранция, не са свързани с разходи за потребителите и независимо от нея продавачът на продукта отговаря за липсата на съответствие на потребителската стока с договора за продажба съгласно ЗПЦСЦУПС.

### Гаранционни условия

Гаранционният срок е 3 години от датата на получаване на стоката. Пазете добре оригиналната касова бележка. Този документ е необходим като доказателство за покупката. Ако в рамките на три години от датата на закупуване на този продукт се появи дефект на материала или производствен дефект, продуктът ще бъде безплатно ремонтиран или заменен. Гаранцията предполага в рамките на тригодишния гаранционен срок да се представят дефектният уред, касовата бележка (касовият бон), както и всички други документи, установяващи наличието на дефект и писмено да се обясни в какво се състои дефектът и кога е възникнал. Ако дефектът е покрит от нашата гаранция, Вие ще получите обратно ремонтирания или нов продукт. В случай на замяна на дефектна стока първоначалните гаранционен срок и гаранционни условия се запазват. В случай на ремонт на дефектна стока, срокът на ремонта се прибавя към гаранционния срок. За евентуално наличните и установени повреди и дефекти още при покупката трябва да се съобщи веднага след разопаковането. Евентуалните ремонти след изтичане на гаранционния срок са срещу заплащане.

Ремонтът или замяната на продукта не пораждат нова гаранция.

### Обхват на гаранцията

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

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

## **Процедура при гаранционен случай**

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

- За всички запитвания подгответе касовата бележка и идентификационния номер (IAN 444431\_2307) като доказателство за покупката.
- Вземете артикулния номер от фабричната табелка.
- При възникване на функционални или други дефекти първо се свържете по телефона или чрез имейл с долупосочения сервизен отдел. След това ще получите допълнителна информация за уреждането на Вашата reclamaция.
- След съгласуване с нашия сервиз можете да изпратите дефектния продукт на посочения Ви адрес на сервиза безплатно за Вас, като приложите касовата бележка (касовия бон) и посочите писмено в какво се състои дефектът и кога е възникнал. За да се избегнат проблеми с приемането и допълнителни разходи, задължително използвайте само адреса, който Ви е посочен. Осигурете изпращането да не е като експресен товар или като друг специален товар. Изпратете уреда заедно с всички принадлежности, доставени при покупката, и осигурете достатъчно сигурна транспортна опаковка.

## **Ремонтен сервиз / извънгаранционно обслужване**

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

**Внимание:** Изпратете Вашия уред на клона на нашия сервиз почистен и с указание за дефекта.

Уредите, предмет на извънгаранционно обслужване, изпратени с неплатени транспортни разходи – с наложен платеж, като експресен или друг специален товар – не се приемат.

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

## Сервизно обслужване

**BG** България  
Тел.: 00800 111 4920  
Е-мейл: [kompernass@idl.bg](mailto:kompernass@idl.bg)

IAN 444431\_2307

## Вносител

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

КОМПЕРНАС ХАНДЕЛС ГМБХ

БУРГЦРАСЕ 21

44867 БОХУМ

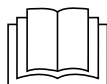
ГЕРМАНИЯ

[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)

\* Като физическо лице – потребител, независимо от настоящата търговска гаранция, Вие се ползвате от правата на законовата гаранция, предоставена от Закона за предоставяне на цифрово съдържание и цифрови услуги и за продажбата на стоки /ЗПЦСЦУПС/. По-специално Вие имате право при несъответствие на стоката да бъде извършен ремонт или замяна по Ваш избор, освен ако това е невъзможно или е свързано с непропорционално големи разходи за продавача. Вие имате право на пропорционално намаляване на цената или на разваляне на договора при наличие на условията на чл. 33, ал. 3 от ЗПЦСЦУПС. Условията и сроковете на законовата гаранция са регламентирани в глава трета, раздел II и III и в глава четвърта на ЗПЦСЦУПС

# Inhaltsverzeichnis

|                                                     |           |
|-----------------------------------------------------|-----------|
| <b>Einführung</b> .....                             | <b>42</b> |
| Informationen zu dieser Bedienungsanleitung .....   | 42        |
| Bestimmungsgemäße Verwendung .....                  | 42        |
| Warnhinweise .....                                  | 43        |
| <b>Sicherheitshinweise</b> .....                    | <b>44</b> |
| <b>Lieferumfang</b> .....                           | <b>46</b> |
| <b>Bedienelemente</b> .....                         | <b>47</b> |
| <b>Aufstellen und Anschließen</b> .....             | <b>47</b> |
| Auspacken .....                                     | 47        |
| Gerät aufstellen und betriebsbereit machen .....    | 47        |
| <b>Lebensmittel/Einmachgläser vorbereiten</b> ..... | <b>48</b> |
| <b>Gerät benutzen</b> .....                         | <b>48</b> |
| Gerät ein- und ausschalten .....                    | 48        |
| Einkochen .....                                     | 49        |
| Flüssigkeiten aufwärmen/warmhalten .....            | 51        |
| <b>Überhitzungsschutz</b> .....                     | <b>52</b> |
| <b>Reinigen und Pflegen</b> .....                   | <b>52</b> |
| Reinigung des Zapfhahnes .....                      | 53        |
| Entkalken .....                                     | 54        |
| <b>Aufbewahren</b> .....                            | <b>54</b> |
| <b>Rezepte</b> .....                                | <b>54</b> |
| Grobe Leberwurst .....                              | 54        |
| Kürbis süß-sauer .....                              | 55        |
| Karamellbirnen .....                                | 56        |
| Erdbeer-Konfitüre .....                             | 56        |
| <b>Entsorgung</b> .....                             | <b>56</b> |
| Gerät entsorgen .....                               | 56        |
| Verpackung entsorgen .....                          | 57        |
| <b>Technische Daten</b> .....                       | <b>57</b> |
| <b>Garantie der Kompernaß Handels GmbH</b> .....    | <b>58</b> |
| Service .....                                       | 59        |
| Importeur .....                                     | 59        |



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

## Einführung

### Informationen zu dieser Bedienungsanleitung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes.

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

### 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.

## Warnhinweise

In der vorliegenden Bedienungsanleitung werden folgende Warnhinweise verwendet:

### **GEFAHR**

**Ein Warnhinweis dieser Gefahrenstufe kennzeichnet eine drohende gefährliche Situation.**

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

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

### **WARNUNG**

**Ein Warnhinweis dieser Gefahrenstufe kennzeichnet eine mögliche gefährliche Situation.**

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

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

### **ACHTUNG**

**Ein Warnhinweis dieser Gefahrenstufe kennzeichnet einen möglichen Sachschaden.**

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

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

### **HINWEIS**

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

## Sicherheitshinweise

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

Dieses Gerät entspricht den vorgeschriebenen Sicherheitsbestimmungen.

Ein unsachgemäßer Gebrauch kann zu Personen- und Sachschäden führen.

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

## **GEFAHR! ELEKTRISCHER SCHLAG!**

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

**⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!**

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

## ACHTUNG! SACHSCHADEN!

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

## HINWEIS

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

## Lieferumfang

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

- Einkochautomat
- Einkochgitter
- Deckel
- Bedienungsanleitung

## HINWEIS

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

## Bedienelemente

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

## Aufstellen und Anschließen

### Auspacken

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

## Gerät aufstellen und betriebsbereit machen

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

### **ACHTUNG! SACHSCHADEN!**

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

### **⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!**

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

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

## HINWEIS

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

## Lebensmittel/Einmachgläser vorbereiten

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

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

Die Einmachgläser sind nun fertig zum Einkochen.

## Gerät benutzen

### Gerät ein- und ausschalten

- 1) Stellen Sie mit dem Drehregler „Temperatur“ **⑨** die gewünschte Temperatur ein. Sie können die Temperatur in 1-°C-Schritten einstellen. Alle 5 °C ertönt ein Signalton. Die eingestellte Temperatur erscheint in der Displayanzeige „eingestellte Temperatur“ **⑦**.
- 2) Stellen Sie die gewünschte Einkochzeit in Minuten am Drehregler „Minuten“ **③** ein. Sie können die Zeit in 1-Minuten-Schritten einstellen. Alle 5 Minuten ertönt ein Signalton. Die eingestellte Zeit erscheint in der Displayanzeige „Minuten“ **⑤**.

**HINWEIS**

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

- 3) Drücken Sie die Taste Heizen START/STOP **9**. Das Aufheizen beginnt. Das Aufheizen wird durch die laufenden Balken „|||||“ angezeigt. In der Displayanzeige „aktuelle Temperatur“ **6** wird die momentane Aufheiztemperatur angezeigt. Sobald das Aufheizen abgeschlossen ist, erklingen Signaltöne, im Display erscheint „X“ und die eingestellte Zeit in der Displayanzeige „Minuten“ **5** beginnt abzulaufen.

**HINWEIS**

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

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

**HINWEIS**

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

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

## Einkochen

**HINWEIS**

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

**HINWEIS**

- Konservieren Sie nur frische Lebensmittel. Überreifes Obst oder Gemüse ist zum Einkochen nicht geeignet.
- Achten Sie auf Sauberkeit bei den Einmachgläsern! Kochen Sie die Einmachgläser am besten vor dem Einfüllen der Lebensmittel ca. 5 - 7 Minuten ab. Dann sind alle Keime und Bakterien abgetötet.

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

## **WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!**

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

- 5) Stellen Sie mit dem Drehregler „Temperatur“ ⑨ die gewünschte Temperatur ein. Richten Sie sich bei der Temperatúrauswahl nach folgenden Tabellen:

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

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

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

## HINWEIS

- Die in den Tabellen angegebenen Zeitspannen beziehen sich auf die tatsächliche Einkochzeit. Die Zeitspanne beginnt also erst, wenn der Einkochautomat die eingestellte Temperatur erreicht hat. Das Aufheizen kann bei vollem Gerät bis zu 90 Minuten dauern!
- 6) Stellen Sie die in der Tabelle angegebene Einkochzeit mit dem Drehregler „Minuten“ **3** ein.
  - 7) Starten Sie das Gerät, indem Sie die Taste Heizen START/STOP **9** drücken. Signaltöne erklingen und das Aufheizen beginnt. Sobald das Aufheizen abgeschlossen ist, erklingen Signaltöne, im Display erscheint „X“ und die eingestellte Zeit in der Displayanzeige „Minuten“ **5** beginnt abzulaufen. Wenn die eingestellte Einkochzeit abgelaufen ist, erklingen Signaltöne. Das Gerät schaltet sich aus. „X“ und „|||||“ erlöschen im Display.
  - 8) Stellen Sie ein temperaturresistentes Gefäß unter den Zapfhahn **10** und drücken Sie den Zapfhebel **11** nach unten. Das Wasser läuft heraus.
  - 9) Wenn das heiße Wasser abgelaufen ist, lassen Sie die Einmachgläser abkühlen.

## Flüssigkeiten aufwärmen/warmhalten

### ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- Füllen Sie Flüssigkeiten höchstens bis zur MAX-Markierung ein! Ansonsten kann die Flüssigkeit überlaufen!
- 1) Füllen Sie die Flüssigkeit (zum Beispiel Glühwein oder Kakao) in den Einkochautomaten.
  - 2) Setzen Sie den Deckel **1** auf den Einkochautomaten.

## **WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!**

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

- 3) Stellen Sie mit dem Drehregler „Temperatur“ **9** die gewünschte Temperatur ein.
- 4) Drücken Sie die Taste TIMER **3**. Es erscheint „∞“ im Display. Es muss nun keine Einkochzeit eingestellt werden. Das Gerät heizt so lange, bis Sie das Gerät wieder ausschalten.
- 5) Rühren Sie die Flüssigkeiten regelmäßig um, damit sich die Wärme gleichmäßig verteilt.
- 6) Wenn die gewünschte Temperatur erreicht ist, erklingen Signaltöne.

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

## **ACHTUNG! SACHSCHADEN!**

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

## **HINWEIS**

- Sie können auch Eintöpfe im Einkochautomaten warmhalten. Rühren Sie die Eintöpfe regelmäßig um, ansonsten brennen diese am Geräteboden an.

## Überhitzungsschutz

Dieses Gerät ist mit einem Überhitzungsschutz ausgestattet.

Zu einer Überhitzung kann es kommen, wenn sich zu wenig oder keine Flüssigkeit im Einkochautomat befindet. In diesem Fall erklingen Signaltöne und das Symbol „U“ blinkt im Display. Füllen Sie in diesem Fall sofort Flüssigkeit nach.

Wenn keine Flüssigkeit nachgefüllt wird, schaltet sich das Gerät nach 5 Minuten aus. Sobald Sie Flüssigkeit nachgefüllt haben, können Sie das Gerät wieder starten.

## Reinigen und Pflegen

### **WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!**

- Ziehen Sie vor jeder Reinigung den Netzstecker aus der Netzsteckdose! Ansonsten besteht Gefahr eines elektrischen Schlages!
- Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung abkühlen. Verbrunnungsgefahr!

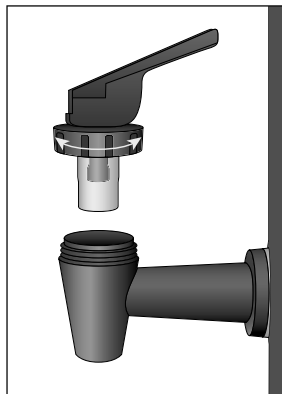
**ACHTUNG! SACHSCHADEN!**

-  Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten! Ansonsten wird das Gerät irreparabel beschädigt!
  - Das Gerät darf nicht mit einem Wasserstrahl gereinigt werden.
  - Benutzen Sie keine scheuernden oder ätzenden Reinigungsmittel. Diese können die Oberfläche angreifen und das Gerät irreparabel beschädigen.
- Reinigen Sie das Gerät mit einem leicht angefeuchteten Tuch. Bei hartnäckigeren Verschmutzungen geben Sie ein mildes Spülmittel auf das Tuch.
  - Reinigen Sie das Display mit einem weichen, fusselfreien Tuch.
  - Reinigen Sie das Einkochgitter **4** in milder Seifenlauge und spülen Sie es mit klarem Wasser ab.

## Reinigung des Zapfhahnes

Um den Zapfhahn **10** gründlich zu reinigen, können Sie den Zapfhebel **11** abschrauben. Der Zapfhahn **10** kann nicht abgeschraubt werden, da es ansonsten Probleme mit der Dichtigkeit geben kann.

- 1) Schrauben Sie den Zapfhebel **11** gegen den Uhrzeigersinn vom Zapfhahn **10** ab.
- 2) Legen Sie den Zapfhebel **11** in milde Spüllauge und bewegen Sie ihn hin und her.
- 3) Spülen Sie ihn mit klarem Wasser ab.
- 4) Lassen Sie, um den Zapfhahn **10** zu reinigen, milde Spüllauge durchlaufen. Bei hartnäckigen Verschmutzungen können Sie das Innere des Zapfhahnes **10** mit einem Pfeifenputzer reinigen.
- 5) Lassen Sie danach klares Wasser durch den Zapfhahn **10** laufen.
- 6) Schrauben Sie den Zapfhebel **11** im Uhrzeigersinn wieder auf den Zapfhahn **10**.



## Entkalken

Kalkablagerungen am Geräteboden führen zu Energieverlusten und beeinträchtigen die Lebensdauer des Gerätes.

Entkalken Sie das Gerät, sobald sich Kalkablagerungen zeigen.

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

### HINWEIS

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

## Aufbewahren

Wickeln Sie das Netzkabel um die Kabelaufwicklung **8** und stecken Sie den Netzstecker in den Netzsteckerhalter in der Mitte des Gerätebodens.

Bewahren Sie den Einkochautomaten an einem trockenen Ort auf.

## Rezepte

### Grobe Leberwurst

2 kg Schweinebauch mit Schwarte

500 g Schweineleber

500 g Zwiebeln

100 g Schweineschmalz

2 TL zerstoßener Piment

1 EL Thymian und Majoran, getrocknet

1 TL weißer Pfeffer

1 EL Salz

#### Zubereitung

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

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

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

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

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

## **Kürbis süß-sauer**

2 kg Kürbis

1/2 l Essig

1 l Wasser

1/4 l Weinessig

1 kg Zucker

Saft und Schale von einer Zitrone

eine Ingwerwurzel (in Scheiben geschnittener frischer Ingwer)

eine Stange Zimt

einige Nelken

### **Zubereitung**

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

Bereiten Sie den Sud aus:

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

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

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

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

## Karamellbirnen

1,5 kg Birnen (fest/reif)

150 g Zucker

750 ml Wasser

### Zubereitung

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

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

Füllen Sie die Birnen in die vorbereiteten Gläser.

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

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

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

## Erdbeer-Konfitüre

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

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

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

## Entsorgung

### Gerät entsorgen



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

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

### Für den deutschen Markt gilt:

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

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



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

## Verpackung entsorgen



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



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

## Technische Daten

|                                                                                     |                                                                                                 |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Spannungsversorgung                                                                 | 220 – 240 V ~ (Wechselstrom), 50 Hz                                                             |
| Nennleistung                                                                        | 1800 W                                                                                          |
| Leistungsaufnahme im Bereitschaftszustand                                           | 0,4 W                                                                                           |
| Fassungsvermögen                                                                    | ca. 27 Liter                                                                                    |
| Temperaturbereich                                                                   | 30 – 100 °C                                                                                     |
| Schutzart                                                                           | IPX3 (Schutz gegen Sprühwasser)                                                                 |
|  | Alle Teile dieses Gerätes, welche mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind lebensmittelecht. |

## Garantie der Kompernaß Handels GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

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

### Garantiebedingungen

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

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

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

### Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

### Garantieumfang

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

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

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

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

## Abwicklung im Garantiefall

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

- Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenbon und die Artikelnummer (IAN) 444431\_2307 als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild am Produkt, einer Gravur am Produkt, dem Titelblatt der Bedienungsanleitung (unten links) oder dem Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite des Produktes.
- Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, kontaktieren Sie zunächst die nachfolgend benannte Serviceabteilung **telefonisch** oder per **E-Mail**.
- Ein als defekt erfasstes Produkt können Sie dann unter Beifügung des Kaufbelegs (Kassenbon) und der Angabe, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist, für Sie portofrei an die Ihnen mitgeteilte Serviceanschrift übersenden.



Auf [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) können Sie diese und viele weitere Handbücher, Produktvideos und Installationssoftware herunterladen.

Mit diesem QR-Code gelangen Sie direkt auf die Lidl-Service-Seite ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) und können durch die Eingabe der Artikelnummer (IAN) 444431\_2307 Ihre Bedienungsanleitung öffnen.

## Service

### DE Service Deutschland

Tel.: 0800 5435 111 (kostenfrei aus dem dt. Festnetz / Mobilfunknetz)

E-Mail: [kompernass@lidl.de](mailto:kompernass@lidl.de)

### AT Service Österreich

Tel.: 0800 447 744

E-Mail: [kompernass@lidl.at](mailto:kompernass@lidl.at)

### CH Service Schweiz

Tel.: 0800 56 44 33

E-Mail: [kompernass@lidl.ch](mailto:kompernass@lidl.ch)

IAN 444431\_2307

## Importeur

Bitte beachten Sie, dass die folgende Anschrift keine Serviceanschrift ist. Kontaktieren Sie zunächst die benannte Servicestelle.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND

[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)



**KOMPERNASS HANDELS GMBH**

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)

Stanje informacija · Актуалност на информацията

Stand der Informationen: 10/2023 · Ident.-No.: SEAD1800B1-092023-1

IAN 444431\_2307