

# SILVERCREST®



## ELECTRIC FRUIT PRESERVER & JAM MAKER SEAD 1800 B2

(HU)

**BEFŐZŐ AUTOMATA**

Használati utasítás

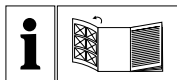
(DE) (AT) (CH)

**EINKOCHAUTOMAT**

Bedienungsanleitung

IAN 472575\_2407

(HU)



(HU)

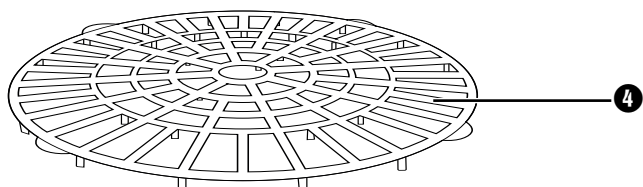
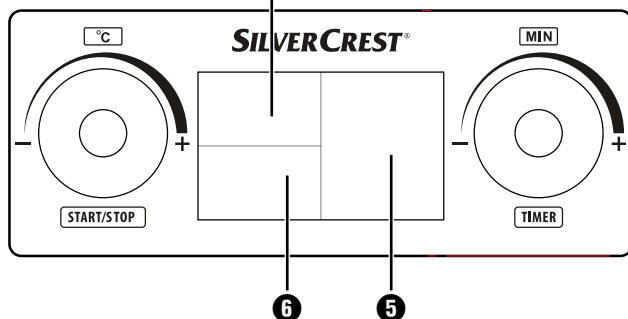
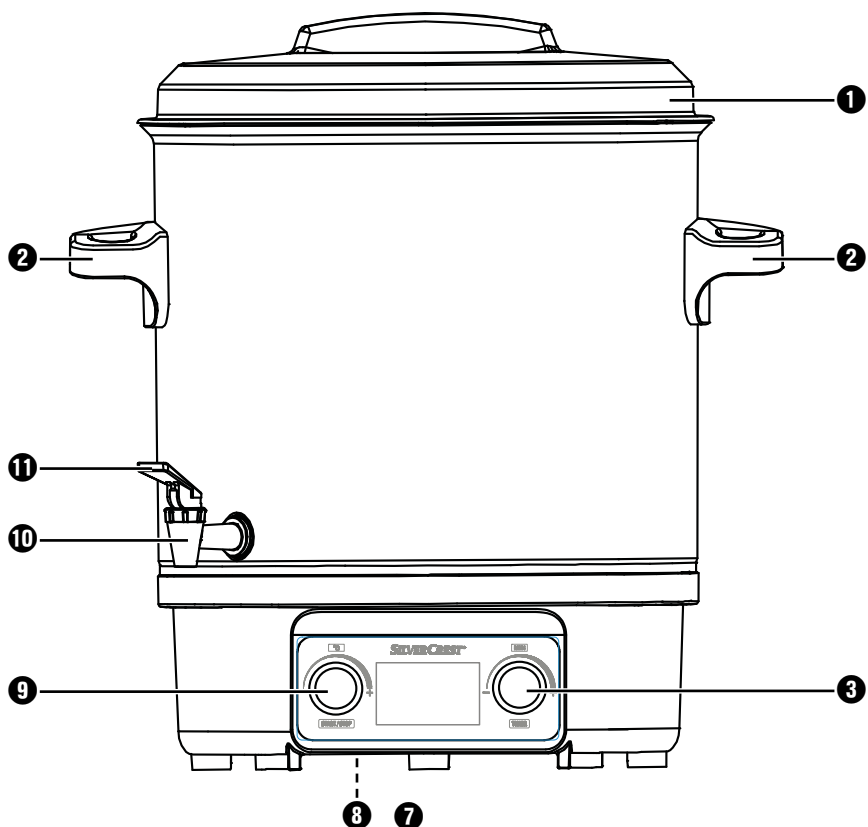
Olvasás előtt kattintson az ábrát tartalmazó oldalra és végezetül ismerje meg a készülék mindegyik funkcióját.

---

(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.

|          |                     |       |    |
|----------|---------------------|-------|----|
| HU       | Használati utasítás | Oldal | 1  |
| DE/AT/CH | Bedienungsanleitung | Seite | 15 |



# Tartalomjegyzék

|                                                          |           |
|----------------------------------------------------------|-----------|
| <b>Bevezetés</b>                                         | <b>2</b>  |
| Információk a jelen használati útmutatóhoz               | 2         |
| Rendeltetésszerű használat                               | 2         |
| <b>Felhasznált figyelmeztető jelzések és szimbólumok</b> | <b>2</b>  |
| <b>Biztonsági utasítások</b>                             | <b>3</b>  |
| <b>A csomag tartalma</b>                                 | <b>5</b>  |
| <b>Kezelőelemek</b>                                      | <b>5</b>  |
| <b>Felszerelés és csatlakoztatás</b>                     | <b>6</b>  |
| Kicsomagolás                                             | 6         |
| A készülék felállítása és beüzemelése                    | 6         |
| <b>Az élelmiszer/befőttesüvegek előkészítése</b>         | <b>6</b>  |
| <b>A készülék használata</b>                             | <b>6</b>  |
| A készülék ki- és bekapcsolása                           | 6         |
| Befőzés                                                  | 7         |
| Folyadék felmelegítése/melegentartása                    | 9         |
| <b>Túlhevülés elleni védelem</b>                         | <b>9</b>  |
| <b>Tisztítás és ápolás</b>                               | <b>9</b>  |
| A csap tisztítása                                        | 10        |
| Vízkezelés                                               | 10        |
| <b>Tárolás</b>                                           | <b>10</b> |
| <b>Receptek</b>                                          | <b>11</b> |
| Durva májas                                              | 11        |
| Édes-savanyú tök                                         | 11        |
| Karamellizált körte                                      | 12        |
| Eperlekvár                                               | 12        |
| <b>Ártalmatlanítás</b>                                   | <b>12</b> |
| A készülék ártalmatlanítása                              | 12        |
| A csomagolás ártalmatlanítása                            | 12        |
| <b>Műszaki adatok</b>                                    | <b>12</b> |
| <b>Jótállási tájékoztató</b>                             | <b>13</b> |



Az első használat előtt figyelmesen olvassa el a használati útmutatót és tegye el későbbi használatra. A termék harmadik személynek történő továbbadása esetén adja át a használati útmutatót is.

## Bevezetés

### Információk a jelen használati útmutatóhoz

Gratulálunk új készüléke megvásárlásához.

Vásárlásával kiváló minőségű termék mellett döntött. A használati útmutató a termék része. Fontos tudnivalókat tartalmaz a biztonságra, használatra és ártalmatlanításra vonatkozóan. A termék használata előtt ismerkedjen meg valamennyi használati és biztonsági utasítással. Csak a leírtak szerint és a megadott célokra használja a készüléket. A termék harmadik személynek történő továbbadása esetén adja át a készülékhez tartozó valamennyi leírást is.

### Rendeltetésszerű használat

A befőző automata az alábbi dolgokra alkalmas:

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

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

#### FIGYELMEZTETÉS

#### Nem a rendeltetésnek megfelelő használatból eredő veszély!

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

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

## Felhasznált figyelmeztető jelzések és szimbólumok

Ebben a használati útmutatóban, a csomagoláson és a készüléken, a következő figyelmeztető jelzéseket és szimbólumokat használjuk (ha alkalmazható):

|                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                            |
|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | <b>VESZÉLY!</b> Az ezzel a szimbólummal és a „VESZÉLY” figyelmeztető szóval ellátott figyelmeztető utasítás olyan közvetlen veszélyes helyzetre figyelmeztet, amely halált vagy súlyos sérülést okoz, ha nem előzik meg.                   |
|    | <b>FIGYELMEZTETÉS!</b> Az ezzel a szimbólummal és a „FIGYELMEZTETÉS” figyelmeztető szóval ellátott figyelmeztető utasítás olyan lehetséges veszélyes helyzetre figyelmeztet, amely halált vagy súlyos sérülést okozhat, ha nem előzik meg. |
|    | <b>VIGYÁZAT!</b> Az ezzel a szimbólummal és a „VIGYÁZAT” figyelmeztető szóval ellátott figyelmeztető utasítás olyan lehetséges veszélyes helyzetre figyelmeztet, amely csekély vagy enyhe sérülést okozhat, ha nem előzik meg.             |
|   | <b>FIGYELEM!</b> Az ezzel a szimbólummal és a „FIGYELEM” figyelmeztető szóval ellátott figyelmeztető utasítás olyan lehetséges helyzetre figyelmeztet, amely anyagi károkat okozhat, ha nem előzik meg.                                    |
|  | Tudnivaló jelöli a kiegészítő információkat, amelyek megkönnyítik a készülék használatát.                                                                                                                                                  |
|  | Olvassa el az útmutatót.                                                                                                                                                                                                                   |
|  | Váltóáram/-feszültség                                                                                                                                                                                                                      |
|  | Ne merítse vízbe!                                                                                                                                                                                                                          |
|  | A készülék élelmiszerekkel érintkező részei élelmiszerbiztosak.                                                                                                                                                                            |

## Biztonsági utasítások

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

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

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

### **VESZÉLY! ÁRAMÜTÉS!**

- Használat előtt ellenőrizze a készüléket, hogy nincsen-e rajta szemmel látható kár. Ne működtessen hibás vagy leesett készüléket.
- A veszélyek megelőzése érdekében a sérült hálózati csatlakozódugót vagy hálózati kábelt azonnal cseréltesse ki erre felhatalmazott szakemberrel, vagy az ügyfélszolgálattal vagy hasonlóan képzett személlyel.
- Csak engedélyezett szakemberrel vagy az ügyfélszolgáltassa javíttassa a készüléket. Szakszerűtlen javítások jelentős veszélyt jelenthetnek a használó számára. Ezenkívül a garancia is megszűnik.
- Biztosítsa, hogy az elektromos csatlakozóval felszerelt alapkészülék soha ne érintkezessen vízzel! Hagyja a talpat teljesen megszáradni, ha az véletlenül nedves lett!
- Ügyeljen rá, hogy a hálózati kábel ne legyen vizes vagy nedves üzemeltetés közben. Tárolja úgy, hogy ne szorulhasson be és más módon se sérülhessen meg.
- Használat után mindig húzza ki a hálózati csatlakozót a dugaszoló aljzatból. A kikapcsolás magában nem elegendő, mert a készülékben hálózati feszültség van, amíg a csatlakozó dugó be van dugva a dugaszoló aljba.
- Győződjön meg arról, hogy a vezeték ne érjen hozzá a forró készülékrészekhez.
-  Soha ne merítse a készüléket vízbe vagy más folyadékba! A készülékben helyrehozhatatlan kár keletkezhet!

## **⚠ FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉS VESZÉLYE!**

- A készüléket 8 éves kor feletti gyermekek és csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességű vagy tapasztalattal és/vagy tudással nem rendelkező személyek csak felügyelet mellett használhatják, vagy ha felvilágosították őket a készülék biztonságos használatáról és megértették az ebből eredő veszélyeket.
- Gyermekek nem játszhatnak a készülékkel.
- Tisztítást és a felhasználói karbantartást 8 évesnél fiatalabb vagy felügyelet nélküli gyermekek nem végezhetnek.
- Ne engedjen 8 évesnél fiatalabb gyerekeket a készülék és a csatlakozóvezeték közelébe.
- Ügyeljen a gyermekekre, hogy ne játsszanak a készülékkel.
- Forró gőz léphet ki. Működés közben az edény nagyon forró. Ezért viseljen edényfogó kesztyűt. A készüléket csak a hőszigetelt fogóknál markolja meg.
- Bekapcsolás előtt győződjön meg arról, hogy a készülék stabilan és függőlegesen áll.
- A felmelegítés után ne mozgassa el a befőzőautomatát!
- Forrásban lévő víz fröccsenhet ki, ha a víztartály túlságosan tele van.
- A fűtőelem felülete használat után még meleg.
- Nem kerülhet folyadék a készülék dugós csatlakozásába.
- A hibás használat sérülést okozhat! A készüléket mindig a rendeltetésnek megfelelően használja!

## ❗ FIGYELEM! ANYAGI KÁR!

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

## i TUDNIVALÓ

- A készüléket a garanciaidő alatt csak a gyártó által engedélyezett ügyfélszolgálat javíthatja, különben az utána előforduló kár esetén már nem érvényes a garancia.
- Ügyeljen arra, hogy a befőzőrács ne érjen élelmiszerekhez.

## A csomag tartalma

A készüléket szabványszerűen az alábbi elemekkel szállítjuk:

- befőző automata
- befőző rács
- fedél
- használati útmutató

### i Tudnivaló

- Ellenőrizze a csomag tartalmát, hogy hiánytalan-e és nincs-e rajta látható sérülés.
- Hiányos szállítás vagy a nem megfelelő csomagolásból eredő, illetve a szállítás során keletkezett károk esetén forduljon az ügyfélszolgálathoz (lásd a **Jótállási tájékoztató** fejezetet).

## Kezelőelemek

- ❶ fedél
- ❷ hőszigetelt nyelvek
- ❸ „Percek” (MIN) szabályzó és egyben TIMER gomb
- ❹ befőző rács
- ❺ „Percek” (MIN) kijelző
- ❻ „aktuális hőmérséklet” (CURRENT TEMP) kijelző
- ❼ „beállított hőmérséklet” (SET TEMP) kijelző
- ❽ vezetéktartó
- ❾ „Hőmérséklet” (°C) szabályzó és egyben START/STOP gomb
- ❿ csap
- ⓫ csap kar



## Felszerelés és csatlakoztatás

### Kicsomagolás

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

### A készülék felállítása és beüzemelése

- ◆ Tekerje le teljesen a vezetékét a vezetéktartóról **8**.
- ◆ Helyezze a készüléket sík és csúszásmentes felületre. Ügyeljen arra, hogy a csatlakozó aljzat könnyen hozzáférhető legyen.
- ◆ Tisztítsa meg a készüléket a "Tisztítás és ápolás" fejezetben leírtak szerint.
- ◆ Dugja a hálózati csatlakozót egy konnektorba. A kijelző világít, hangjelzés hallatszik.

#### **! FIGYELEM! ANYAGI KÁR!**

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

#### **⚠ FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉS VESZÉLYE!**

- Ha a készülék forró, csak a nyélnél **2** fogja meg. Megégetheti magát!
- ◆ Töltsön kb. 5 liter vizet a készülékbe és hagyja 20 percig 100°C-on forni (lásd a "Készülék be- és kikapcsolása" fejezetet). Felforrás után öntse ki a vizet.

#### **i Tudnivaló**

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

## Az élelmiszer/befőttesüvegek előkészítése

A befőzéshez/eltevéshez a gumigyűrűs és csatos üvegek a legalkalmasabbak. A befőttesüvegeknek épeknek kell lenniük.

- 1) A befőttesüvegeknek lehetőleg csíra- és baktérium-mentesnek kell lenni, ellenkező esetben a befőzött élelmiszer gyorsan megromlik. Legjobb, ha a befőttesüvegeket az élelmiszer betöltése előtt kb. 5 –7 percre kifőzi.
- 2) Az élelmiszert lehetőleg tölséren keresztül töltsse a befőttesüvegekbe. A befőttesüvegek peremének lezáráskor feltétlenül tisztának kell lenniük.
- 3) A megtöltés után lehetőleg hamar zárja le az üvegeket:
  - Tegyen gumigyűrűt a befőttesüveg szélére és tegye az üvegfedelelet is a befőttesüvegre. A gumigyűrűnek közöttük kell lenni.
  - Rögzítse az üvegfedelelet a lezárócsatokkal: A lezárócsatokat mindig az ellenkező oldalra tegye.

A befőttesüvegeket ezzel készek a befőzésre.

## A készülék használata

### A készülék ki- és bekapcsolása

- 1) Állítsa be ezután az alkalmas „Hőmérséklet” szabályozóval **9**. A hőmérsékletet 1 °C-os lépésekben állíthatja be. 5 °C-onként hangjelzés hallatszik. A beállított hőmérséklet a „Beállított hőmérséklet” kijelzőn **7** jelenik meg.
- 2) Állítsa be a kívánt befőzési időt percekben a „Percek” szabályozóval **3**. Az időt 1 perces lépésekben állíthatja be. 5 percenként hangjelzés hallatszik. A beállított idő a „Percek” kijelzőn **5** jelenik meg.

## i Tudnivaló

- A képernyő háttérvilágítása kb. 5 perccel a forgószabályozó utolsó működtetése után automatikusan kikapcsol, ha nem indítja el a felfelemelegítő folyamatot. A képernyőn lévő beállítások továbbra is láthatók. Az egyik forgószabályozó működtetése révén ismét bekapcsolódik a képernyő háttérvilágítása.

- 3) Nyomja meg a Fűtés START/STOP gombot 9. Megkezdődik a felfelemelegítés. A felfelemelegítést a mozgó „|||||” oszlopok jelzik. Az „aktuális hőmérséklet” kijelzésben 6 a pillanatnyi felfelemelegítési hőmérséklet jelenik meg. Amint befejeződik a felfelemelegítés, hangjelzés hallatszik és a kijelzőn „X”, valamint a „Percek” kijelzőn 5 a beállított idő elkezd visszafele számlálódni.

## i Tudnivaló

- A képernyő háttérvilágítása a készülék működése közben folyamatosan világít.

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

## i Tudnivaló

- Ha meg szeretnénk szakítani a felfelemelegítést, vagy a befőzést, nyomjuk meg a Fűtés START/STOP gombot 9.
- 4) Ha nem szeretné használni a készüléket, mindig húzza ki a csatlakozót a dugaszoló aljzatból.

## Befőzés

### i Tudnivaló

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

### i Tudnivaló

- Csak friss élelmiszereket tartósítson! A túlérlett zöldség és gyümölcs nem alkalmas befőzésre.
- Ügyeljen arra, hogy a befőttes üvegek tiszták legyenek! Főzze ki a befőttes üvegeket kb. 5 – 7 perccel azelőtt, hogy bele töltené az élelmiszert. Így valamennyi csíra és baktérium elpusztul.
- Ügyeljen arra, hogy a befőzőrács 4 ne érjen élelmiszerekhez.

- 1) Helyezze a befőző rácsot 4 a befőző automatába. Ügyeljen arra, hogy a befőzőrács 4 ne érjen a készülékben lévő hőmérsékletérzékelőhöz.
- 2) Helyezze a megtöltött és jól lezárt befőttes üvegeket a befőző rácsra 4. Adott esetben rakja egymás tetejére a befőttesüvegeket.
- 3) Töltsön annyi vizet a befőzőautomatába, hogy a felső befőttesüvegek legalább 3/4 részig vízben álljanak. Ne lépje túl a MAX jelzést. Ügyeljen arra, hogy az alsó sorban lévő befőttesüvegek jól le legyenek zárva, hogy ne menjen az üvegekbe víz.
- 4) Zárja rá a befőző automatára a fedélét 1.

## ⚠ FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉS VESZÉLYE!

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

| Hús                                        | Hőmérséklet<br>°C-ban | Idő per-<br>cekben |
|--------------------------------------------|-----------------------|--------------------|
| sült egészben meg-<br>sütve (átsütve)      | 100 (MAX)             | 85                 |
| húsleves                                   | 100 (MAX)             | 60                 |
| vad/szárnycs<br>(átsütve)                  | 100 (MAX)             | 75                 |
| pörkölt (átfőzve)                          | 100 (MAX)             | 75                 |
| darált hús, kolbász-<br>töltelék (nyersen) | 100 (MAX)             | 110                |

| Gyümölcs                    | Hőmérséklet<br>°C-ban | Idő per-<br>cekben |
|-----------------------------|-----------------------|--------------------|
| alma puha/ke-<br>mény       | 85                    | 30/40              |
| almaszósz                   | 90                    | 30                 |
| cseresznye/<br>meggy        | 80                    | 30                 |
| körte puha/ke-<br>mény      | 90                    | 30/80              |
| eper/szeder                 | 80                    | 25                 |
| rebarbara                   | 95                    | 30                 |
| málna/egres                 | 80                    | 30                 |
| ribizli/áfonya              | 90                    | 25                 |
| sárgabarack                 | 85                    | 30                 |
| mirabella szilva/<br>ringló | 85                    | 30                 |
| őszibarack                  | 85                    | 30                 |
| szilva                      | 90                    | 30                 |
| birsalma                    | 95                    | 30                 |
| áfonya                      | 85                    | 25                 |

| Zöldség                        | Hőmérséklet<br>°C-ban | Idő per-<br>cekben |
|--------------------------------|-----------------------|--------------------|
| karfiol                        | 100 (MAX)             | 90                 |
| spárga                         | 100 (MAX)             | 120                |
| borsó                          | 100 (MAX)             | 120                |
| savanyúuborka                  | 85                    | 30                 |
| sárgarépa                      | 100 (MAX)             | 90                 |
| tök                            | 90                    | 30                 |
| karalábé                       | 100 (MAX)             | 95                 |
| zeller                         | 100 (MAX)             | 110                |
| kelbimbó/vörös-<br>káposzta    | 100 (MAX)             | 110                |
| gomba                          | 100 (MAX)             | 110                |
| bab                            | 100 (MAX)             | 120                |
| paradicsom/para-<br>dicsompüré | 90                    | 30                 |

## i Tudnivaló

- A táblázatban megadott adatok a tényleges befőzési időre vonatkoznak. Az időtartam tehát csak akkor kezdődik, ha a befőző automata elérte a beállított hőmérsékletet. Ez telerakott készülék esetén akár 90 percig is eltarthat!
- 6) Állítsa be a táblázatban megadott befőzési időt a „Percek” szabályzóval **3**.
- 7) Indítsa el a készüléket a Fűtés START/STOP gomb **9** megnyomásával. Hangjelzés hallatszik és a melegítés megkezdődik. Amint befejeződik a felemegítés, hangjelzés hallatszik és a kijelzőn „X”, valamint a beállított idő elkezd visszafelé számlálódni a „Percek” kijelzőn **5**. Ha lejárt a beállított befőzési idő, hangjelzés hallatszik. A készülék magától kikapcsol. A „X” és „|||||” kialszik a kijelzőn.
- 8) Tegyen egy hőálló edényt a csap **10** alá és nyomja le a csapoló kart **11**. A víz kifolyik.
- 9) Ha kifolyt a forró víz, hagyja kihűlni a befőt-  
tes üvegeket.

## Folyadék felmelegítése/ melegentartása

### ❗ FIGYELEM! ANYAGI KÁR!

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

### i Tudnivaló

- ▶ Távolítsa el a befőzőrácsot ❹, mielőtt folyadékokat vagy egytálételeket tölt be. Ügyeljen arra, hogy a befőzőrács ❹ ne érjen élelmiszerekhez.

- 1) Töltsse bele a folyadékot (például forraltbort vagy kakaót) a befőző auto-matába.
- 2) Tegye rá a befőző automatára a fedelét ❶.

### ⚠ FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉS VESZÉLYE!

- ▶ Ha a készülék forró, csak a nyélnél ❷ fogja meg. Megégetheti magát!
- 3) Állítsa be ezután a kívánt hőmérsékletet a „Hőmérséklet” szabályozóval ❸.
- 4) Nyomja meg a TIMER gombot ❸. A kijelzőn „∞” jelenik meg. Nem kell beállítani befőzési időt. A készülék addig melegít fel, amíg a készüléket ki nem kapcsolja.
- 5) Rendszeresen kavarja meg a folyadékot, hogy egyenletesen oszolhasson el a hő.
- 6) Ha a készülék elérte a kívánt hőmérsékletet, hangjelzés hallatszik.

A darabos részek nélküli folyadékot a csapolón ❷ keresztül is lecsapolhatja:

### ❗ FIGYELEM! ANYAGI KÁR!

- ▶ Ne csapoljon szilárd darabkákat tartalmazó folyadékot, mint pl. levest, stb. A szilárd darabkák eltömíthetik a csapot ❷!
- 1) Ehhez tartson a csapoló ❷ alá egy poharat és nyomja le a csapoló kart ❶.
- 2) Ha elég folyadék van a pohárban, oldja ki a csapoló kart ❶. Ismét zárja el a csapot ❷.

### i Tudnivaló

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

## Túlhevülés elleni védelem

A készülék túlmelegedés elleni védelemmel van ellátva!

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

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

## Tisztítás és ápolás

### ⚠ FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉS VESZÉLYE!

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

### ❗ FIGYELEM! ANYAGI KÁR!

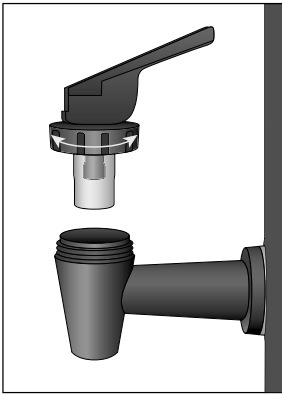
❗ Soha ne merítse a készüléket vízbe vagy más folyadékba! A készülékben helyrehozhatatlan kár keletkezhet!

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

## A csap tisztítása

A lefolyócsap 10 alapos tisztításához csavarozza le a lefolyókart 11. A lefolyócsapot 10 nem lehet lecsavarni, mert ellenkező esetben szivárgási probléma adódhat.

- 1) Csavarozza le a lefolyókart 11 a lefolyócsapról 10 az óramutató járásával ellentétes irányban.
- 2) Tegye a csapoló kart 11 enyhén szappanos vízbe és mozgassa ide-oda.
- 3) Tiszta vízzel öblítse le.
- 4) A csap 10 tisztításához enyhe szappanos vizet engedjen át rajta. Makacs szennyeződések esetén pipatisztítóval tisztíthatja meg a csap 10 belsejét.
- 5) Ezután tiszta vizet engedjen át a csapon 10.
- 6) Csavarozza fel a lefolyókart 11 a lefolyócsapra 10 az óramutató járásával megegyező irányban.



## Vízkezelés

A készülék alján lévő vízkőlerakódás energia-vesztéséget okozhat és csökkenti a készülék élettartamát. Oldja le a készülékben lévő vízkövet, ha ilyen tapasztal rajta.

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

### i Tudnivaló

- Kiseb vízkövesedés esetén legtöbbször elegendő, ha a készülék belsejét egy ecettel átitatott törölkendővel kitörli. Ezután öblítse le tiszta vízzel a készüléket és törölje szárazra.

## Tárolás

Tekerje fel a vezetékét a vezetékertartóra 8 és dugja a csatlakozót a készülék alján lévő csatlakozóertartóba.

A befűző automatát száraz helyen tárolja.

## Receptek

### Durva májas

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

#### Elkészítése

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

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

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

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

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

### Édes-savanyú tök

2 kg tök  
1/2 l ecet  
1 l víz  
1/4 l borecet  
1 kg cukor  
egy citrom leve és héja  
egy gyömbér (felszeletelt friss gyömbér)  
egy rúd fahéj  
pár darab szegfűszeg

#### Elkészítése

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

#### Készítsük el a levet:

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

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

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

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

## Karamellizált körte

1,5 kg körte (kemény/éret)

15 dkg cukor

7,5 dl víz

### Elkészítése

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

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

Töltsük bele a körtét az előkészített üvegekbe.

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

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

## Eperlekvár

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

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

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

## Ártalmatlanítás

### A készülék ártalmatlanítása



Az áthúzott kerekesebb szeméttároló itt látható szimbóluma azt jelzi, hogy ez a készülék a 2012/19/EU irányelv hatálya alá tartozik. Ez az irányelv azt mondja ki, hogy a készüléket életciklusa végén nem szabad a szokásos háztartási hulladékkal ártalmatlanítani, hanem külön létrehozott gyűjtőhelyen, újrahasznosító központokban vagy hulladékkezelő üzemben kell leadni.

### Ez az ártalmatlanítás az Ön számára díjtalan. Kímélje a környezetet és ártalmatlanítson szakszerűen.

Ha hulladékká vált készüléke személyes adatokat tartalmaz, akkor az Ön felelőssége ezeket törölni, mielőtt a készüléket visszaadja.



Az elhasznált termék ártalmatlanításának lehetőségeiről tájékozódjon települése vagy városa önkormányzatánál.

## A csomagolás ártalmatlanítása



A csomagolóanyagokat környezetbarát és hulladék-ártalmatlanítási szempontok szerint választottuk ki és ezért újrahasznosíthatók. Ártalmatlanítsa a feleslegessé vált csomagolóanyagokat a hatályos helyi előírásoknak megfelelően.



Ártalmatlanítsa a csomagolást környezetbarát módon. Vegye figyelembe a különböző csomagolóanyagokon lévő jelzéseket és adott esetben válassza külön azokat. A csomagolóanyagok rövidítésekkel (a) és számjegyekkel (b) vannak megjelölve, az alábbi jelentéssel: 1–7: műanyagok; 20–22: papír és karton, 80–98: kompozit anyagok.

## Műszaki adatok

|                       |                                 |
|-----------------------|---------------------------------|
| Feszültségellátás     | 220 – 240 V ~, 50 Hz            |
| Névleges teljesítmény | 1800 W                          |
| Űrtartalom            | ca. 27 Liter                    |
| Hőtartomány           | 30 – 100 °C                     |
| Védelem fajtája       | IPX3 (Schutz gegen Sprühwasser) |

**HU**

## JÓTÁLLÁSI TÁJÉKOZTATÓ

|                                                                                                                                        |                                                                                                                               |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| A termék megnevezése:<br>befőző automata                                                                                               | Gyártási szám:<br>IAN 472575_2407                                                                                             |
| A termék típusa:<br>SEAD 1800 B2                                                                                                       |                                                                                                                               |
| A gyártó cégneve, címe és e-mail címe:<br>KOMPERNASS HANDELS GMBH<br>BURGSTRASSE 21<br>44867 BOCHUM/ NÉMETORSZÁG<br>info@kompernass.de | A szervíz neve, címe és telefonszáma:<br>Szervíz Magyarország / Hornos Ltd.<br>Zrinyi Utca 39, 2600 Vac,<br>Tel.: 06800 21225 |
| Az importáló/ forgalmazó neve és címe:<br>Lidl Magyarország Kereskedelmi Bt., H-1037 Budapest, Rádl árok 6.                            |                                                                                                                               |

1. A jótállási idő a Magyarország területén, Lidl Magyarország Kereskedelmi Bt. üzletében történt vásárlás napjától számított 3 év, amely jogvesztő. A jótállási idő a fogyasztó részére történő átadással, vagy ha az üzembe helyezést a forgalmazó, vagy annak megbízottja végzi, az üzembe helyezés napjával kezdődik.
2. A jótállási igény a jótállási jeggyel és/vagy a vásárlást igazoló blokkal érvényesíthető. A jótállási jegy szabálytalan kiállítása, vagy átadásának elmaradása nem érinti a jótállási kötelezettség-vállalás érvényességét. Kérjük, hogy a vásárlás tényének és időpontjának bizonyítására őrizze meg a pénztári fizetésnél kapott jótállási jegyet és a vásárlást igazoló blokkot.
3. A vásárlástól számított három munkanapon belül érvényesített csereigény esetén a forgalmazó köteles a terméket kicserélni, feltéve ha a hiba a rendeltetésszerű használatot akadályozza. A jótállási jogokat a termék tulajdonosaként a fogyasztó érvényesítheti az áruházakban, valamint a jótállási tájékoztatóban feltüntetett szervizekben. (A magyar Polgári Törvénykönyv alapján fogyasztónak minősül a szakmája, önálló foglalkozása vagy üzleti tevékenysége körén kívül eljáró természetes személy.)  
A jótállás ideje alatt a fogyasztó hibás teljesítés esetén kérheti a termék kijavítását, kicserélését, vagy ha a termék nem javítható vagy cserélhető, vagy az a forgalmazónak aránytalan többlet-költséggel járna, illetve a fogyasztó kijavításhoz, kicseréléshez fűződő érdeke alapos ok miatt megszűnt, árleszállítást kérhet, vagy elállhat a szerződéstől és visszakérheti a vételárat. A kijavítás során a termékbe csak új alkatrész kerülhet beépítésre.
4. A fogyasztó a hiba felfedezése után a lehető legrövidebb időn belül köteles a hibát bejelenteni és a terméket a jótállási jogok érvényesítése céljából átadni. A hiba felfedezésétől számított két hónapon belül bejelentett jótállási igényt időben közöltnek kell tekinteni. A közlés elmaradásából eredő kárért a fogyasztó felelős. A jótállási igény érvényesíthetőségének határideje a termék, vagy fődarabjának kicserélése esetén a csere napján újraindul.



5. A rögzített bekötésű, illetve a 10 kg-nál súlyosabb, vagy tömegközlekedési eszközön nem szállítható terméket az üzemeltetés helyén kell megjavítani. Abban az esetben, ha a javítás a helyszínen nem végezhető el, a termék ki- és visszaszereléséről, valamint szállításáról a forgalmazónak kell gondoskodnia.
6. A jótállás nem áll fenn, ha a hiba a nem rendeltetésszerű használatból, átalakításból, helytelen tárolásból, vagy a használati utasítástól eltérő kezelésből, vagy bármely a vásárlást követő behatásból fakad, vagy elemi kár okozta, és azt a forgalmazó, vagy a szerviz bizonyítja. A jótállás nem vonatkozik a mozgó kopó alkatrészek (világítótestek, gumibroncsok stb.) rendeltetésszerű elhasználódására. A szerviz és a forgalmazó a kijavítás során nem felel a terméken a fogyasztó vagy harmadik személyek által tárolt adatokért vagy beállításokért.
7. Fogyasztói jogvita esetén a fogyasztó a megyei (fővárosi) kereskedelmi és iparkamarák mellett működő békéltető testület eljárását is kezdeményezheti.

A jótállás a fogyasztó törvényből eredő szavatossági jogait és azok érvényesíthetőségét nem érinti.

Kijavítást ellenőrző szelvény:

|                                                   |                           |
|---------------------------------------------------|---------------------------|
| A jótállási igény bejelentésének időpontja:       | A hiba oka:               |
| Javításra átvétel időpontja:                      | A hiba javításának módja: |
| A fogyasztó részére történő visszaadás időpontja: |                           |
| A szerviz bélyegzője, kelt és aláírása:           |                           |

Kicserélést ellenőrző szelvény:

|                                             |
|---------------------------------------------|
| A jótállási igény bejelentésének időpontja: |
| Kicserélés időpontja:                       |
| A cserélő bolt bélyegzője, kelt és aláírás: |

# Inhaltsverzeichnis

|                                               |           |
|-----------------------------------------------|-----------|
| <b>Einführung</b>                             | <b>16</b> |
| Informationen zu dieser Bedienungsanleitung   | 16        |
| Bestimmungsgemäße Verwendung                  | 16        |
| <b>Verwendete Warnhinweise und Symbole</b>    | <b>16</b> |
| <b>Sicherheitshinweise</b>                    | <b>17</b> |
| <b>Lieferumfang</b>                           | <b>19</b> |
| <b>Bedienelemente</b>                         | <b>19</b> |
| <b>Aufstellen und Anschließen</b>             | <b>20</b> |
| Auspacken                                     | 20        |
| Gerät aufstellen und betriebsbereit machen    | 20        |
| <b>Lebensmittel/Einmachgläser vorbereiten</b> | <b>20</b> |
| <b>Gerät benutzen</b>                         | <b>20</b> |
| Gerät ein- und ausschalten                    | 20        |
| Einkochen                                     | 21        |
| Flüssigkeiten aufwärmen/warmhalten            | 23        |
| <b>Überhitzungsschutz</b>                     | <b>23</b> |
| <b>Reinigen und Pflegen</b>                   | <b>23</b> |
| Reinigung des Zapfhahnes                      | 24        |
| Entkalken                                     | 24        |
| <b>Aufbewahren</b>                            | <b>24</b> |
| <b>Rezepte</b>                                | <b>25</b> |
| Grobe Leberwurst                              | 25        |
| Kürbis süß-sauer                              | 25        |
| Karamellbirnen                                | 26        |
| Erdbeer-Konfitüre                             | 26        |
| <b>Entsorgung</b>                             | <b>26</b> |
| Gerät entsorgen                               | 26        |
| Verpackung entsorgen                          | 27        |
| <b>Technische Daten</b>                       | <b>27</b> |
| <b>Garantie der Kompernaß Handels GmbH</b>    | <b>27</b> |
| Service                                       | 28        |
| Importeur                                     | 28        |



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 deren 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.

Verwendete Warnhinweise und Symbole

In der vorliegenden Bedienungsanleitung, auf der Verpackung und dem Gerät werden folgende Warnhinweise und Symbole verwendet (falls zutreffend):

|                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                        |
|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | <b>GEFAHR!</b> Ein Warnhinweis mit diesem Symbol und dem Signalwort „GEFAHR“ kennzeichnet eine unmittelbar bevorstehende Gefährdungssituation, die, wenn sie nicht vermieden wird, den Tod oder eine schwere Verletzung zur Folge hat. |
|    | <b>WARNUNG!</b> Ein Warnhinweis mit diesem Symbol und dem Signalwort „WARNUNG“ kennzeichnet eine mögliche Gefährdungssituation, die, wenn sie nicht vermieden wird, den Tod oder eine schwere Verletzung zur Folge haben könnte.       |
|    | <b>VORSICHT!</b> Ein Warnhinweis mit diesem Symbol und dem Signalwort „VORSICHT“ kennzeichnet eine mögliche Gefährdungssituation, die, wenn sie nicht vermieden wird, eine geringfügige oder mäßige Verletzung zur Folge haben könnte. |
|   | <b>ACHTUNG!</b> Ein Warnhinweis mit diesem Symbol und dem Signalwort „ACHTUNG“ kennzeichnet eine mögliche Situation, die, wenn sie nicht vermieden wird, einen Sachschaden zur Folge haben könnte.                                     |
|  | Ein Hinweis kennzeichnet zusätzliche Informationen, die den Umgang mit dem Gerät erleichtern.                                                                                                                                          |
|  | Anleitung lesen.                                                                                                                                                                                                                       |
|  | Wechselstrom/-spannung                                                                                                                                                                                                                 |
|  | Nicht in Wasser tauchen!                                                                                                                                                                                                               |
|  | Alle Teile dieses Gerätes, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind lebensmittelecht.                                                                                                                                           |

## 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 Fernwirsystem, um das Gerät zu betreiben.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs niemals unbeaufsichtigt.
- Das Gerät darf nicht mit einem Wasserstrahl gereinigt werden.

## i **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.
- Achten Sie darauf, dass das Einkochgitter nicht mit Lebensmitteln in Kontakt kommt.

## **Lieferumfang**

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

- Einkochautomat
- Einkochgitter
- Deckel
- Bedienungsanleitung

### i **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 **8** ab.
- ◆ Stellen Sie das Gerät auf eine ebene und rutschfeste Fläche. Achten Sie darauf, dass die Netzsteckdose gut zu erreichen ist.
- ◆ Reinigen Sie das Gerät wie im Kapitel „Reinigen und Pflegen“ beschrieben.
- ◆ Stecken Sie den Netzstecker in eine Netzsteckdose. Das Display leuchtet, ein Signalton erklingt.

#### **! ACHTUNG! SACHSCHADEN!**

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

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

- Fassen Sie das Gerät im heißen Zustand nur an den Griffen **2** an. Verbrennungsgefahr!
- ◆ Füllen Sie ca. 5 Liter Wasser in das Gerät und lassen Sie es für 20 Minuten bei 100 °C kochen (siehe Abschnitt „Gerät ein- und ausschalten“). Gießen Sie das Wasser nach dem Aufkochen weg.

#### **i 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**.

## **i 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“ **3** beginnt abzulaufen.

## **i 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.

## **i 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

### **i 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.

### **i 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.
- Achten Sie darauf, dass das Einkochgitter **4** nicht mit Lebensmitteln in Kontakt kommt.

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



## ⚠ **WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!**

- Fassen Sie das Gerät im heißen Zustand nur an den Griffen **2** an. Verbrennungsgefahr!
- 5) Stellen Sie mit dem Drehregler „Temperatur“ **9** die gewünschte Temperatur ein.  
Richten Sie sich bei der Temperature Auswahl nach folgenden Tabellen:

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

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

| Gemüse                  | Temperatur<br>in °C | Zeit in<br>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/<br>Tomatenmark | 90                  | 30                 |

## **i 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 „|||||“ ertönen 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!

### i **Hinweis**

- Entnehmen Sie das Einkochgitter ④ bevor Sie Flüssigkeiten oder Eintöpfe einfüllen. Achten Sie darauf, dass das Einkochgitter ④ nicht mit Lebensmitteln in Kontakt kommt.
- 1) Füllen Sie die Flüssigkeit (zum Beispiel Glühwein oder Kakao) in den Einkochautomaten.
- 2) Setzen Sie den Deckel ① auf den Einkochautomaten.

### ⚠ **WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!**

- Fassen Sie das Gerät im heißen Zustand nur an den Griffen ② an. Verbrennungsgefahr!
- 3) Stellen Sie mit dem Drehregler „Temperatur“ ⑨ die gewünschte Temperatur ein.
- 4) Drücken Sie die Taste TIMER ③. Es erscheint „∞“ im Display. Es muss nun keine Einkochzeit eingestellt werden. Das Gerät heizt 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.

### i **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 Einkochautomaten 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. Verbrennungsgefahr!

### ❗ **ACHTUNG! SACHSCHADEN!**



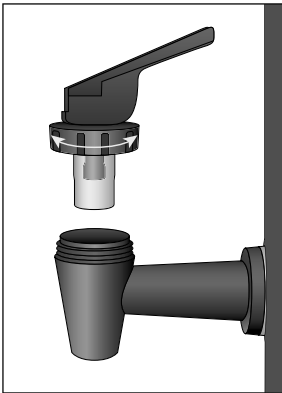
- Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten! Ansonsten wird das Gerät irreparabel beschädigt!

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

## Reinigung des Zapfhahnes

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

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



## Entkalken

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

Entkalken Sie das Gerät, sobald sich Kalkablagerungen zeigen.

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

### ① 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 Fleischwolscheibe. 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.

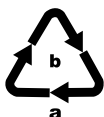


Weitere Möglichkeiten zur Entsorgung des ausgedienten Produkts erfahren Sie bei Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

## 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 ~, 50 Hz            |
| Nennleistung        | 1800 W                          |
| Fassungsvermögen    | ca. 27 Liter                    |
| Temperaturbereich   | 30 – 100 °C                     |
| Schutzart           | IPX3 (Schutz gegen Sprühwasser) |

## Garantie der Kompernaß Handels GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

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

### Garantiebedingungen

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

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

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

### Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

## Garantieumfang

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

Die Garantieleistung gilt für Material- oder Fabrikationsfehler. Diese Garantie erstreckt sich nicht auf Produktteile, die normaler Abnutzung ausgesetzt sind und daher als Verschleißteile angesehen werden können oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter 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) 472575\_2407 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) 472575\_2407 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 472575\_2407

## 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)

Információk állása · Stand der Informationen:

10/2024 · Ident.-No.: SEAD1800B2-072024-1

IAN 472575\_2407

