

Electric Fruit Preserver & Jam Maker SEAD 1800 A1



GB **Electric Fruit Preserver &**
CY **Jam Maker**

Operating instructions

RO **Oală electrică**
Instrucțiuni de utilizare

GR **Συσκευή**
CY **κονσερβοποίησης**
Οδηγίες χρήσης

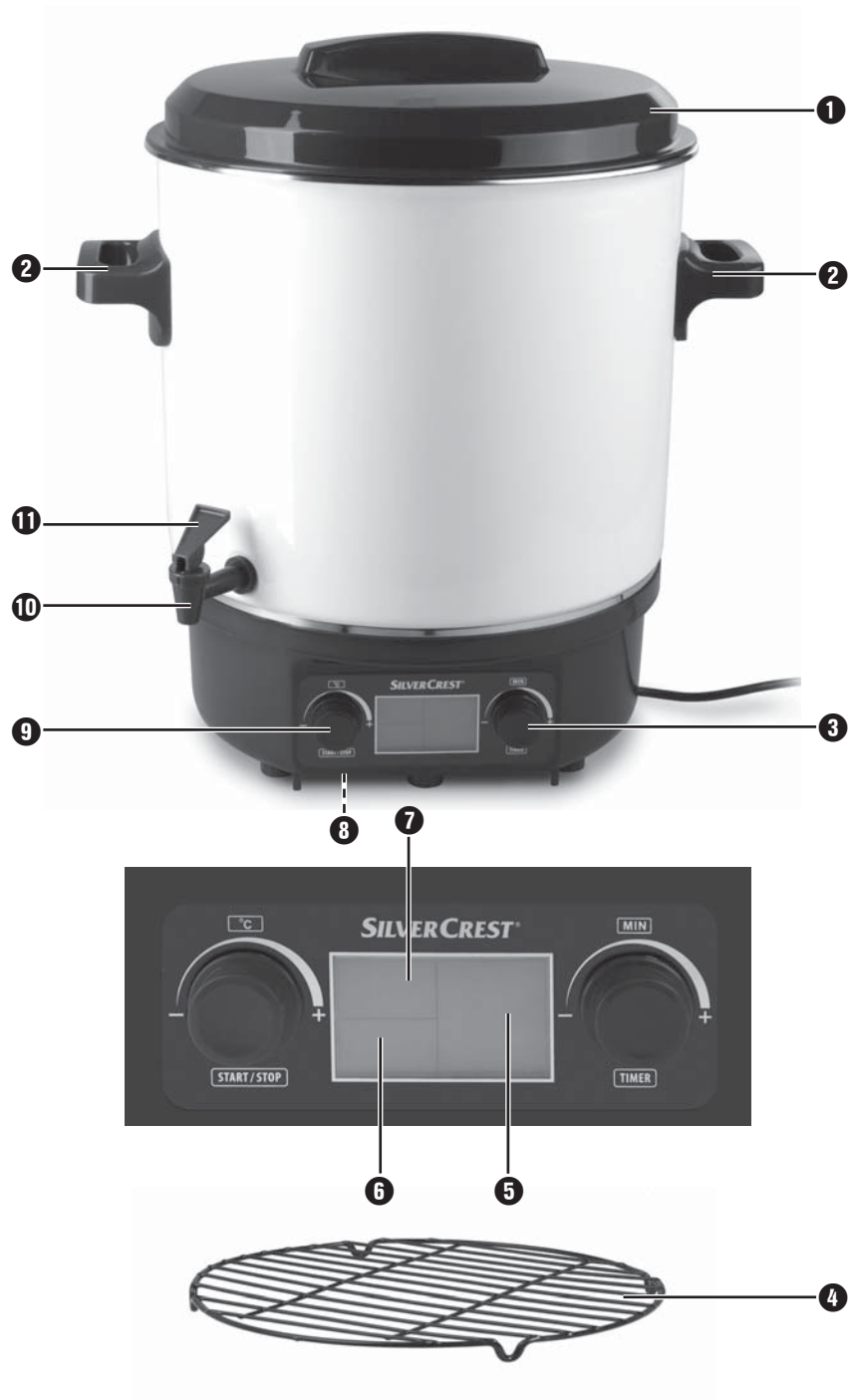
HR **Aparat za ukuhavanje**

Upute za upotrebu

BG **Автомат за варене**
Ръководство за експлоатация

DE **Einkochautomat**
AT **Bedienungsanleitung**
CH





Index

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

Introduction

Information for these operating instructions

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

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

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

Copyright

This documentation is copyright protected.

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

Proper use

This Preserving Boiler is suitable for:

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

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

WARNING

Risks from unintended use!

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

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

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

The operator alone bears liability.

Warnings

In these operating instructions the following warnings are used:

DANGER

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

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

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

WARNING

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

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

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

IMPORTANT

A warning at this danger level signifies possible property damage.

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

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

NOTICE

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

Safety instructions

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

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

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

RISK - ELECTRIC SHOCK!

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

WARNING - RISK OF INJURY!

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

WARNING - PROPERTY DAMAGE!

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

NOTICE

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

Items supplied

The appliance is delivered with the following components as standard:

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

NOTICE

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

Operating elements

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

Setting up and connecting to the mains power supply

Unpacking

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

Disposal of the packaging

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



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

NOTICE

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

Appliance set up and making ready for use

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

WARNING - PROPERTY DAMAGE!

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

⚠ WARNING - RISK OF INJURY!

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

NOTICE

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

Using the appliance

Switching the appliance on and off

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

NOTICE

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

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

NOTICE

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

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

Preserving

GB
CY

NOTICE

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

NOTICE

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

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

NOTICE

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

WARNING - RISK OF INJURY!

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

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

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

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

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

NOTICE

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

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

Heating and keeping liquids warm

WARNING - PROPERTY DAMAGE!

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

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

⚠ WARNING - RISK OF INJURY!

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

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

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

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

WARNING - PROPERTY DAMAGE!

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

NOTICE

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

NOTICE

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

Overheating protection

This appliance is fitted with an overheating protector.

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

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

Cleaning and Care

WARNING - RISK OF INJURY!

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

WARNING - PROPERTY DAMAGE!



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

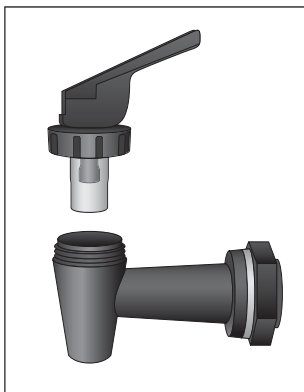
WARNING - PROPERTY DAMAGE!

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

Cleaning the pouring tap

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

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



Scale removal

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

Descale the appliance as soon as scale deposits become apparent.

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

Storage

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

Store the preserving boiler at a cool and dry location.

Recipes

Coarse liver sausage

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

Preparation

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

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

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

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

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

Pumpkin, sweet and sour

2 kg Pumpkin

1/2 l Vinegar

1 l Water

1/4 l Wine vinegar

1 kg Sugar

Juice and rind of one Lemon

a Ginger root (fresh ginger cut into slices)

a stick of Cinnamon

a few Cloves

Preparation

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

Prepare the decoction out of:

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

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

Fill the pumpkin cubes into preserving jars. Bring the decoction to the boil and then thicken it. Pour it over the pumpkin cubes and seal the preserving jars. The preserving jars may only be filled to 1/3!

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

Caramel Pears

1.5 kg pears (firm/ripe)

150 g sugar

750 ml water

Preparation

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

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

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

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

Strawberry Jam

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

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

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

Disposing of the appliance



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

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

Technical data

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

Notes on the EC Declaration of Conformity

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



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

Importer

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

Warranty

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

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

NOTICE

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

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

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

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

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

Service

GB Service Great Britain

Tel.: 0871 5000 720 (£ 0.10/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.co.uk

IAN 71772

CY Service Cyprus

Tel.: 8009 4409

E-Mail: kompernass@lidl.com.cy

IAN 71772

Sadržaj

HR

Uvod	22
Informacije u vezi sa ovim uputama za rukovanje	22
Autorsko pravo	22
Uporaba u skladu sa namjenom	22
Upozoravajuće napomene	23
Sigurnosne napomene	24
Obim isporuke	26
Elementi za posluživanje	26
Postavljanje i priključivanje	27
Raspakiranje	27
Zbrinjavanje pakiranja	27
Postavljanje uređaja i dovođenje uređaja u stanje pripravnosti za rad	27
Uporaba uređaja	28
Uključivanje i isključivanje uređaja	28
Ukuhavanje	29
Zagrijavanje/održavanje temperature tekućina	31
Zaštita od pregrijavanja	32
Čišćenje i održavanje	33
Čišćenje slavine za točenje	34
Odstranjivanje vapnenih naslaga	34
Čuvanje	35
Recepti	35
Gruba jetrena pašeta	35
Bundeva na slatko-kiseli način	36
Karamelizirane kruške	37
Konfitira od jagoda	37
Zbrinjavanje uređaja	37
Tehnički podaci	38
Napomene u vezi sa EU-izjavom o konformitetu	38
Uvoznik	38
Jamstvo	39
Servis	39

Uvod

HR

Informacije u vezi sa ovim uputama za rukovanje

Ove upute za rukovanje predstavljaju sastavni dio automata za ukuhanje SEAD 1800 A1 (u nastavku označen kao uređaj) i daju Vam važne napomene za namjensku uporabu, sigurnost, priključivanje i posluživanje uređaja.

Upute za rukovanje moraju stalno stajati na raspolaganju u blizini uređaja. Ove upute moraju pročitati i primijeniti sve osobe zadužene za posluživanje uređaja i uklanjanje smetnji.

Sačuvajte ove upute za rukovanje i zajedno sa uređajem ih predajte slijedećem vlasniku.

Autorsko pravo

Ova dokumentacija je zaštićena autorskim pravima.

Svako umnožavanje, odnosno svako tiskanje, čak i djelomično, kao i reprodukcija slika - i u promijenjenom obliku - dopušteni su isključivo uz prethodno pismeno odobrenje proizvođača.

Uporaba u skladu sa namjenom

Uređaj je prikladan za:

- Ukuhanje
- Zagrijavanje i održavanje temperature pića i njihovo uzimanje
- Zagrijavanje i održavanje temperature hrenovki i sl.
- Zagrijavanje i održavanje temperature juhe

Uređaj je namijenjen isključivo za privatnu uporabu i nije prikladan za obrtnu ili industrijske namjene.

UPOZORENJE

Opasnost uslijed nenamjenske uporabe!

Uređaj u slučaju nenamjenske uporabe i/ili drugih vrsti uporabe može predstavljati uzrok opasnosti.

- Uređajem rukujte isključivo na namjenski način.
- Pridržavajte se načina rukovanja opisanih u ovim uputama.

Potraživanja svake vrste na ime štete nastale uslijed nenamjenske uporabe, nestručno izvedenih popravki, nedopuštenih prepravljanja ili korištenja nedopuštenih zamjenskih dijelova su isključena.

Rizik nosi isključivo korisnik uređaja.

Upozoravajuće napomene

U slijedećim uputama za rukovanje korištene su slijedeće upozoravajuće napomene:

OPASNOST

Upozoravajuća napomena ovog stupnja opasnosti označava prijeteću opasnu situaciju.

Ukoliko ne izbjegnute opasnu situaciju, to može dovesti do smrti ili do teških ozljeda.

- Slijedite upute navedene u ovim upozoravajućim napomenama, kako biste izbjegli opasnost nastupanja smrti ili teških ozljeda osoba.

UPOZORENJE

Upozoravajuća napomena ovog stupnja opasnosti označava moguću opasnu situaciju.

Ako ne izbjegnute opasnu situaciju, to može dovesti do ozljeda osoba.

- Slijedite naputke navedene u ovoj upozoravajućoj napomeni, da biste izbjegli ozljede osoba.

PAŽNJA

Upozoravajuća napomena ovog stupnja opasnosti označava mogući nastanak predmetne štete.

Ako ne izbjegnute opasnu situaciju, to može dovesti do nastanka predmetne štete.

- Slijedite naputke navedene u ovoj upozoravajućoj napomeni, kako biste izbjegli nastanak predmetne štete.

NAPOMENA

- Napomena označava dodatne informacije, koje olakšavaju rukovanje uređajem.

Sigurnosne napomene

HR

U ovom poglavlju ćete primiti važne sigurnosne napomene u vezi rukovanja uređajem.

Ovaj uređaj odgovara propisanim sigurnosnim odredbama. Nenamjenska uporaba može dovesti do ozljeda osoba i do nastanka predmetne štete.

Za sigurno rukovanje uređajem obratite pažnju na slijedeće sigurnosne napomene:

OPASNOST - STRUJNI UDAR!

- ▶ Uređaj prije uporabe kontrolirajte i ustanovite da li postoje vidljiva vanjska oštećenja. Uređaj koji je oštećen ili je pao ne pustite u rad.
- ▶ Oštećene mrežne utikače i kablove neizostavno dajte zamijeniti od strane autoriziranog stručnog osoblja ili od servisa za kupce, kako biste izbjegli nastanak opasnosti.
- ▶ Popravke uređaja smiju vršiti isključivo autorizirani stručni pogoni ili servis za kupce. Nestručno izvedene popravke mogu uzrokovati opasnosti za korisnika. Osim toga pravo na jamstvo prestaje važiti.
- ▶ Osigurajte, da postolje sa električnim priključcima nikad ne dođe u dodir s vodom! Pustite postolje da se u potpunosti osuši, ako je slučajno postao vlažan.
- ▶ Obratite pažnju na to, da u radu uređaja mrežni kabel nikada ne bude vlažan ili mokar. Provodite ga na taj način, da ne može biti ugnječen ili oštećen na drugi način.
- ▶ Nakon uporabe uređaja uvijek izvucite mrežni utikač iz utičnice. Samo isključivanje uređaja nije dovoljno, jer je još uvijek prisutan mrežni napon u uređaju, dok se mrežni utikač nalazi u utičnici.
- ▶ Osigurajte, da mrežni kabel ne dođe u dodir sa vrućim dijelovima uređaja.

⚠ UPOZORENJE - OPASNOST OD OZLJEDA!

- ▶ Ovaj uređaj nije namijenjen da bude korišten od osoba (uključujući djecu) sa ograničenim fizičkim, senzoričkim ili duševnim sposobnostima ili od osoba sa pomanjkanjem znanja i/ili iskustva, osim ako ove osobe stoje pod nadzorom druge osobe zadužene za njihovu sigurnost ili ako im takva osoba daje naputke u vezi načina rukovanja uređajem.
- ▶ Djeca bi trebala biti pod nadzorom, čime treba biti osigurano da se ne mogu igrati ovim uređajem.
- ▶ Može doći do istupanja vrućih oblaka pare. Spremnik se osim toga tijekom pogona uređaja jako zagrijava. Zbog toga nosite kuhinjske zaštitne rukavice.
- ▶ Osigurajte da uređaj stoji stabilno i okomito, prije nego što ga uključujete.
- ▶ Nakon zagrijavanja uređaj više ne premještajte!

PAŽNJA - PREDMETNA ŠTETA!

- ▶ Defektni gradbeni dijelovi smiju biti zamijenjeni isključivo originalnim zamjenskim dijelovima. Samo kod takvih dijelova je zajamčeno ispunjenje sigurnosnih zahtjeva.
- ▶ Osigurajte da uređaj, mrežni kabel ili mrežni utikač ne dođu u dodir sa izvorima topline poput ploča štednjaka ili otvorenih plamena.
- ▶ Ne koristite eksterni rasklopni sat ili odvojeni daljinski sustav za rad sa uređajem.
- ▶ Uređaj za vrijeme rada nikada ne ostavite bez nadzora.

NAPOMENA

- ▶ Popravak uređaja za vrijeme trajanja jamstvenog roka smije izvršiti isključivo servis za kupce autoriziran od proizvođača, jer u protivnom kod nastupajućih šteta uređaja više ne postoji važeće pravo na jamstvo.

Obim isporuke

Uređaj se standardno isporučuje sa slijedećim komponentama:

- Automat za ukuhavanje
- Rešetka za ukuhavanje
- Poklopac
- Upute za uporabu

NAPOMENA

- Provjerite cjelovitost obima isporuke i kontrolirajte, da li postoje vidljiva oštećenja.
- U slučaju nepotpune isporuke ili šteta uslijed oskudnog pakiranja ili transportnih oštećenja molimo da se obratite dežurnoj servisnoj telefonskoj liniji (vidi poglavlje **Servis**).

Elementi za posluživanje

- ❶ Poklopac
- ❷ toplinsko izolirani rukohvati
- ❸ Okretni regulator „Minute“ i istovremeno tipka TIMER
- ❹ Rešetka za ukuhavanje
- ❺ Prikaz na displayu „Minute“
- ❻ Prikaz na displayu „aktualna temperatura“
- ❼ Prikaz na displayu „podešena temperatura“
- ❽ Kabelski namatač
- ❾ Okretni regulator „Temperatura“ i istovremeno tipka START/STOP
- ❿ Slavina ta točenje
- ⓫ Poluga za točenje

Postavljanje i priključivanje

Raspakiranje

- ◆ Izvadite sve dijelove uređaja i upute za rukovanje iz kartona.
- ◆ Odstranite sav materijal pakiranja.

Zbrinjavanje pakiranja

Pakiranje štiti uređaj od transportnih oštećenja. Materijali pakiranja su izabrani prema ekološkim kriterijima i prema kriterijima mogućnosti zbrinjavanja i stoga mogu biti reciklirani.



Vraćanje pakiranja u kružni tok materijala štedi sirovine i umanjuje količinu otpada. Materijale pakiranja koji Vam više nisu potrebni zbrinite u skladu sa mjesnim važećim propisima.

NAPOMENA

- Po mogućnosti za vrijeme važenja jamstvenog roka uređaja sačuvajte originalno pakiranje, kako biste uređaj u slučaju korištenja prava na jamstvo mogli uredno zapakirati.

Postavljanje uređaja i dovođenje uređaja u stanje pripravnosti za rad

- Mrežni kabel potpuno odmotajte sa kablenskog namatača ⑧.
- Uređaj postavite na ravnu površinu koja ne klizi. Obratite pažnju na to, da mrežna utičnica bude lako dostupna.
- Očistite uređaj na način opisan u poglavlju "Čišćenje i održavanje".
- Mrežni utikač utaknite u utičnicu. Display svijetli i oglašava se signalni zvuk.

PAŽNJA - PREDMETNA ŠTETA!

- Uređaj nikada ne pogonite, kada je prazan! Uređaj u tom slučaju može biti nepopravljivo oštećen!

⚠ UPOZORENJE - OPASNOST OD OZLJEDA!

- Uređaj u vrućem stanju hvatajte isključivo za rukohvate ②. Opasnost od opekline!
- Napunite ca. 5 litara vode u uređaj i pustite da kuha 20 minuta (vidi poglavlje "Uključivanje i isključivanje uređaja"). Vodu nakon prokuhavanja odlijte.

NAPOMENA

- Prilikom prvog puštanja uređaja u pogon uslijed tvari preostalih nakon procesa izrade može doći do razvijanja blagog mirisa. To je potpuno bezopasna pojava, koja nakon nekog vremena nestaje. Osigurajte dostatno prozračivanje, primjerice otvorite jedan prozor.

Uporaba uređaja

Uključivanje i isključivanje uređaja

- 1) Pomoću okretnog regulatora „Temperatura“ **9** podesite željenu temperaturu. Temperaturu možete podesiti u koracima od po 1 °C. Svakih 5 °C se oglašava signalni zvuk. Podešena temperatura se pojavljuje u obliku prikaza „podešena temperatura“ **7**.
- 2) Željeno vrijeme ukuhavanja u minutama podesite preko okretnog regulatora „Minute“ **3**. Vrijeme možete podesiti u koracima od po 1 minute. Svakih 5 minuta se oglašava signalni zvuk. Podešeno vrijeme se pojavljuje u obliku prikaza na displayu „Minute“ **5**.
- 3) Pritisnite tipku za grijanje START/STOP **9**. Zagrijavanje započinje. Grijanje prikazuju pokretne površine „|||||“. Na prikazu displaya „aktuelna temperatura“ **6** se pokazuje trenutna temperatura zagrijavanja. Čim je zagrijavanje okončano, oglašavaju se signalni zvukovi i na displayu se pojavljuje „X“, a podešeno vrijeme prikazano na displayu pod „Minute“ **5** počinje teći.

NAPOMENA

- Pozadinsko osvjtljenje displaya se ca. 5 minuta nakon zadnjeg aktiviranja okretnog regulatora automatski isključuje. Aktiviranjem okretnog regulatora display se ponovo uključuje.

Nakon što istekne podešeno vrijeme, oglašavaju se signalni zvukovi.

Uređaj se isključuje. „X“ i „|||||“ se gase na displayu.

NAPOMENA

- Za prekidanje postupka zagrijavanja ili ukuhavanja pritisnite tipku za grijanje START/STOP **9**.

- 4) Kada uređaj ne koristite, uvijek izvucite mrežni utikač iz utičnice.

Ukuhavanje

HR

NAPOMENA

- Pod ukuhavanjem podrazumijevamo konzerviranje namirnica uz utjecaj visoke temperature. Ovisno o vrsti i količini namirnica za ukuhavanje razlikujemo postupke steriliziranja i pasteriziranja. Prilikom steriliziranja namirnica se zagrijavaju na najmanje 100 °C. Prilikom pasteriziranja temperature zagrijavanja se kreću oko 80 °C. Za potrebe domaćinstva pasteriziranje je dovoljno. U tu svrhu potrebne su odgovarajuće staklenke za ukuhavanje namirnica sa zatvaračem na zavrtnje ili sa kapama sa gumenim prstenima.

NAPOMENA

- Konzervirajte isključivo svježe namirnice. Prezrelo voće i povrće nije prikladno za ukuhavanje.
- Obratite pažnju na čistoću staklenki za ukuhavanje! Najbolje staklenke 5 - 7 minuta prije umetanja namirnica prokuhajte. Time će biti uništene sve klice i bakterije.

- 1) Umetnite rešetku za ukuhavanje ④ u automat za ukuhavanje.
- 2) Postavite napunjene i dobro zatvorene staklenke na rešetku za ukuhavanje ④.

NAPOMENA

- Pasterizirati/sterilizirati možete maksimalno 14 litarske staklenke (promjera 11,5 cm /visine 13,2 cm) u dva reda jedan iznad drugog.

- 3) Napunite toliko vode u uređaj, da najmanje 3/4 gornjeg reda staklenki stoji u vodi. Obratite pažnju na to, da staklenke u donjem redu budu dobro zatvorene, tako da voda ne može prodirati unutra.
- 4) Zatvorite uređaj sa poklopcem ①.

⚠ UPOZORENJE - OPASNOST OD OZLJEDA!

- Uređaj u vrućem stanju hvatajte isključivo za rukohvate ②. Opasnost od opekline!
- 5) Pomoću okretnog regulatora „Temperatura“ ⑨ podesite željenu temperaturu. Prilikom odabira temperature trebate se ravnati prema slijedećim tablicama:

Meso	Temperatura u °C	Vrijeme u minutama
Pečenje u jednom komadu (pečeno)	100 (MAX)	85
Mesni bujon	100 (MAX)	60
Divljač / perad (pečena)	100 (MAX)	75
Gulaš (pečen)	100 (MAX)	75
Mljeveno meso/masa za kobasice (prijesna)	100 (MAX)	110

Voće	Temperatura u °C	Vrijeme u minutama
Jabuke meke/tvrde	85	30/40
Kaša od jabuka	90	30
Trešnje	80	30
Kruške tvrde/meke	90	30/80
Jagode/kupine	80	25
Rabarber	95	30
Maline/ogrozd	80	30
Ribizle/brusnice	90	25
Marelice	85	30
Mirabele/reneklode	85	30
Breskve	85	30
Šljive	90	30
Dunje	95	30
Borovnice	85	25

Povrće	Temperatura u °C	Vrijeme u minutama
Cvjetača	100 (MAX)	90
Šparoga	100 (MAX)	120
Grašak	100 (MAX)	120
Začinski krastavčići	85	30
Mrkva	100 (MAX)	90
Bundeva	90	30
Koraba	100 (MAX)	95
Celer	100 (MAX)	110

Kelj pupčar/crveno zelje	100 (MAX)	110
Gljive	100 (MAX)	110
Grah	100 (MAX)	120
Rajčica/pasirana rajčica	90	30

NAPOMENA

- U tablicama navedeni vremenski rasponi se odnose na stvarno vrijeme ukuhavanja. Vremenski raspon dakle započinje tek onda, kada je automat za ukuhavanje dostigao podešenu temperaturu. Zagrijavanje punog uređaja može trajati i do 90 minuta!

- 6) Podesite vrijeme ukuhavanja navedeno u tablici pomoću okretnog regulatora „Minute“ ③.
- 7) Pokrenite uređaj tako, što ćete tipku za grijanje START/STOP ⑨ pritisnuti. Signalni zvukovi se oglašavaju i zagrijavanje počinje. Čim je zagrijavanje okončano, oglašavaju se signalni zvukovi i na displayu se pojavljuje „X“, a podešeno vrijeme prikazano na displayu pod „Minute“ ⑤ počinje teći. Nakon što podešeno vrijeme ukuhavanja istekne, oglašavaju se signalni zvukovi. Uređaj se isključuje. „X“ i „|||||“ se gase na displayu.
- 8) Postavite posudu otpornu na visoke temperature ispod slavine za točenje ⑩ i pritisnite polugu za točenje ⑪ prema dolje. Voda će curiti van.
- 9) Kada je vruća voda otekla, ostavite staklenke da se ohlade.

Zagrijavanje/održavanje temperature tekućina

PAŽNJA - PREDMETNA ŠTETA!

- Umetnite tekućine tako, da ne prelaze oznaku MAX! U protivnom može doći do prelijevanja tekućine!

- 1) Napunite tekućinu (na primjer kuhano vino ili kakao) u automat za ukuhavanje.
- 2) Postavite poklopac ① na automat za ukuhavanje.

⚠ UPOZORENJE - OPASNOST OD OZLJEDA!

- Uređaj u vrućem stanju hvatajte isključivo za rukohvate ②. Opasnost od opekline!
- 3) Pomoću okretnog regulatora „Temperatura“ ⑨ podesite željenu temperaturu.
 - 4) Pritisnite tipku TIMER ③. Pojavljuje se dojava „∞“ na displayu. Sada ne morate podesiti vrijeme ukuhavanja. Uređaj zagrijava toliko dugo, dok ga ponovo ne isključite.

5) Tekućine redovno miješajte, da bi se toplina mogla ravnomjerno rasporediti.

6) Kada je dostignuta željena temperatura, oglašavaju se signalni zvukovi.

Tekućine bez čvrstih sastojaka možete istakati kroz slavinu ⑩:

PAŽNJA - PREDMETNA ŠTETA!

- Ne točite tekućine sa čvrstim sastojcima, kao na primjer juhe ili sl. Čvrsti sastojci će začeptiti slavinu za točenje ⑩!

1) U tu svrhu držite čašu ili sl. pod slavinu ⑩ i pritisnite polugu za istakanje ⑪ prema dolje.

2) Kada se željena količina tekućine nalazi u čaši, otpustite polugu za točenje ⑪.

NAPOMENA

- Kada želite točiti veće količine tekućine, povucite polugu za točenje ⑪ prema gore, dok ne ostane čvrsto na svom mjestu. Onda polugu za točenje ⑪ ne morate držati.

NAPOMENA

- U uređaju možete održati temperaturu skuhanog variva. Morate pritom redovno vršiti miješanje variva, kako ona ne bi zagorjela na dnu uređaja.

Zaštita od pregrijavanja

Ovaj uređaj je opremljen zaštitom od pregrijavanja.

Do pregrijavanja može doći, kada se u uređaju nalazi premala količina tekućine ili kada tekućina potpuno nedostaje. U tom slučaju se oglašavaju signalni zvukovi i simbol „U” trepti na displayu. U tom slučaju odmah dopunite tekućinu.

Ukoliko ne dopunite tekućinu, uređaj se isključuje nakon 5 minuta. Čim ste dopunili tekućinu, možete ponovo pokrenuti uređaj.

Čišćenje i održavanje

HR

UPOZORENJE - OPASNOST OD OZLJEDA!

- ▶ Prije svakoga čišćenja izvucite mrežni utikač iz mrežne utičnice! U protivnom postoji opasnost od strujnog udara!
- ▶ Uređaj prije čišćenja ostavite da se ohladi. Opasnost od opekline!

PAŽNJA - PREDMETNA ŠTETA!



Uređaj nikada ne zaronite u vodu ili u druge tekućine! Opasnost od strujnog udara!

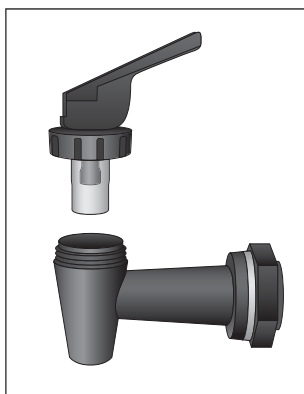
PAŽNJA - PREDMETNA ŠTETA!

- ▶ Ne koristite ribajuća ili jetkajuća sredstva za čišćenje. Takva sredstva mogu napasti površinu i uređaj nepopravljivo oštetiti.
- Očistite uređaj pomoću blago navlažene krpe. U slučaju tvrdokornih onečišćenja dodajte blago sredstvo za pranje suđa na krpu.
- Display očistite uz pomoć meke krpe, koja ne ispušta vlakna.
- Očistite rešetku za ukuhavanje  u blagoj sapunskoj lužini i isperite je bistrom vodom.

Čišćenje slavine za točenje

Da biste slavinu za točenje **10** temeljito očistili, možete polugu za točenje **11** odvrnuti.

- 1) Odvrnite polugu za točenje **11**.
- 2) Stavite polugu za točenje **11** u blagu sapunsku lužinu i pomičite je lijevo-desno.
- 3) Isperite je sa bistrom vodom.
- 4) Za čišćenje slavine za točenje **10** pustite da kroz nju protiče blaga sapunska lužina. U slučaju tvrdokornih onečišćenja možete unutrašnjost slavine za točenje **10** očistiti pomoću uređaja za čišćenje lule.
- 5) Nakon toga pustite da bistra voda kroz slavinu za točenje **10** protiče.
- 6) Zavrtanjem polugu za točenje **11** ponovo pričvrstite na slavinu za točenje **10**.



Odstranjivanje vapnenih naslaga

Vapnene naslage na dnu uređaja dovode do gubitka energije i utječu na vijek trajanja uređaja.

Odstranite vapnene naslage, čim ih uočite na dnu uređaja.

- 1) Koristite uobičajeno sredstvo za odstranjivanje vapnenih naslaga. Postupite na način opisan u uputama za uporabu sredstva za odstranjivanje vapnenih naslaga.
- 2) Nakon odstranjivanja vapnenih naslaga uređaj očistite pomoću velike količine bistre vode.

Čuvanje

Namotajte mrežni kabel na kabelski namatač **8** i utaknite mrežni utikač u držač na sredini dna uređaja.

Automat za ukuhavanje čuvajte na suhom mjestu.

HR

Recepti

Gruba jetrena pašteta

2 kg svinjska potrbušina sa kožicom

500 g svinjske jetre

500 g luka

100 g svinjske masti

2 TL usitnjenog pimenta

1 VŽ timijana i majorana, u sušenom stanju

1 MŽ bijelog papra

1 VŽ soli

Pripravljanje

Kuhajte potrbušinu 1,5 sati u slanoj vodi i u istoj vodi ostavite da se ohladi.

Nakon toga je sameljite uz pomoć srednje grube ploče za mljevenje mesa.

Jetru propustite kroz finu ploču sa otvorima za mljevenje.

Luk izrežite u kockice i pirajte ga u masnoći dok ne poprimi stakleni izgled.

Zatim dodajte meso, jetru, začine i 1/4 litre mesne juhe, te sve zajedno dobro promiješajte. Nastalu masu umetnite u pripremljene staklenke. Napunite samo 1/3 staklenke!

Ukuhajte staklenke u trajanju od ca. 2 sata na temperaturi od 98°C.

Ovaj recept možete na razne načine varirati: primjerice sa raznim začinskim biljkama, češnjakom ili dodavanjem šunke narezane na kockice.

Bundeva na slatko-kiseli način

2 kg bundeve

1/2 l octa

1 l vode

1/4 l vinskog octa

1 kg šećera

Sok i koru jednog limuna

Jedan korijen đumbira (svježi đumbir narezan na ploške)

Jedan prutić cimeta

nekoliko klinčića

Pripravljanje

Raspolovite bundevu i izvadite srž. Oljuštite bundevu i izrežite je na sitne kockice. Izvažite kockice bundeve i operite ih. U jednoj zdjeli ih prelijte sa razrijeđenim octom (na 2 kile mesa bundeve po pola litre octa i jedna litra vode). Ostavite kockice bundeve da u ovoj mješavini stoje 12 sati. Narednog dana odlijte vodu i dobro ocijedite kockice od bundeve.

Pripremite juhu:

1/4 litre vinskog octa, 1 kila šećera, sok i koru od jednog limuna, 1 komad (korijen) izrezanog svježeg đumbira - alternativno pola male žlice đumbira u prahu, 1 prutić cimeta, nekoliko klinčića (ca. jedna velika žlica, alternativno mljeveni).

Prokuhajte juhu i u njoj kuhajte kockice bundeve, dok ne poprime staklasti izgled.

Napunite kockice bundeve u staklenke. Juhu još jednom prokuhajte i zatim zgusnite. Prelijte juhu preko kockica bundeve i zatvorite staklenke. Staklenke smiju biti napunjene samo do 1/3 zapremine!

Ostavite bundevu da se na 90°C ca. 30 minuta ukuhava u automatu za ukuhanje.

Karamelizirane kruške

1,5 kg krušaka (čvrste/zrele)

150 g šećera

750 ml vode

Pripravljanje

Ogulite kruške. Izrežite ih na četvrtine i odstranite kućice sa košticama.

Karamelizirajte šećer u tavi. Ulijte vodu u tavu i toliko je dugo prokuhajte, dok se šećer ne rastopi.

Umetnite kruške u pripremljene staklenke.

Ulijete karameliziran sok u staklenke, tako da kruške budu prekrivene. Ostavite nešto mjesta do ruba staklenki i staklenke dobro zatvorite.

Kruške na temperaturi od 90°C ca. 30 minuta ukuhajte u automatu za ukuhavanje.

Konfitira od jagoda

Odstranite peteljke i operite jagode. Pirajte jagode. Pospite jagode sa šećerom za želiranje u omjeru 1:1 (na 1000 g jagoda 1000 g šećera). Ostavite jagode da stoje jednu noć i promiješajte ih.

Napunite jagode u staklenke (samo do 2/3 zapremine) i dobro zatvorite staklenke.

Kuhajte jagode na 80°C ca. 25 minuta u automatu za ukuhavanje.

Zbrinjavanje uređaja



**Uređaj niukom slučaju ne bacajte u obično kućno smeće.
Ovaj proizvod podliježe europskoj smjernici 2002/96/EC.**

Uređaj zbrinite preko autoriziranog poduzeća za zbrinjavanje otpada ili preko Vaše komunalne ustanove za zbrinjavanje. Pritom obratite pažnju na aktualno važeće propise. U slučaju dvojbe se povežite sa Vašom ustanovom za zbrinjavanje.

Tehnički podaci

HR

Napajanje	220 - 240 V ~ 50 Hz
Nominalna snaga	1800 W
Kapacitet	ca. 27 litre
Područje temperature	30 - 100 °C
Vrsta zaštite	IPX3 (zaštita od rasprskavajuće vode)

Izjava o sukladnosti za ovaj proizvod dostupna je na internet stranici www.lidl.hr.

Napomene u vezi sa EU-izjavom o konformitetu

Ovaj uređaj odgovara osnovnim zahtjevima i drugim propisima europske smjernice za elektromagnetnu podnošljivost 2004/108/EC i smjernici za niskonaponske uređaje 2006/95/EC.



Cjelokupnu originalnu izjavu o konformitetu možete nabaviti kod uvoznika.

Uvoznik

Lidl Hrvatska d.o.o. k.d.,
p.p. 61
10020 Novi Zagreb

Proizvođač:

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
D-44867 BOCHUM, Njemačka
www.kompernass.com

Jamstvo

Na ovaj uređaj dobivate 3 godine jamstva od dana kupnje. Uređaj je pažljivo proizveden i prije isporuke brižljivo kontroliran.

Molimo sačuvajte blagajnički račun kao dokaz o kupnji. Molimo vas, da se u slučaju garancije telefonski povežete sa svojom servisnom ispostavom. Samo na taj način vaša roba može biti besplatno uručena.

HR

NAPOMENA

- Pravo na jamstvo vrijedi samo za greške materijala i greške u izradi, a ne za transportne štete, potrošne dijelove ili oštećenja lomljivih dijelova, na primjer prekidača.

Proizvod je namijenjen isključivo za privatnu, a ne za gospodarsku uporabu. U slučaju zlorabnog i nestručnog rukovanja, primjene sile i zahvata koji nisu izvršeni od strane naše autorizirane servisne ispostave, pravo na jamstvo prestaje važiti.

Vaša zakonska prava ovim jamstvom neće biti ograničena. Jamstveni rok neće biti produžen iskorištavanjem prava na jamstvo. To vrijedi i za zamijenjene i popravljene dijelove.

Eventualno već prilikom kupnje postojeće štete i nedostaci moraju biti javljeni odmah nakon raspakiranja uređaja, najkasnije međutim dva dana nakon datuma kupnje.

Popravke izvršene nakon isteka jamstvenog roka podliježu obavezi plaćanja.

Servis

**Servis Hrvatska**

Tel.: 0800 777 999

E-Mail: kompernass@lidl.hr

IAN 71772

Cuprins

Introducere	42
Informații despre acest manual de utilizare	42
Drepturile de autor	42
Utilizarea conform destinației	42
Avertizări	43
Indicații de siguranță	44
Furnitura	46
Elemente de operare	46
Amplasarea și conectarea	47
Dezambalarea	47
Eliminarea ambalajelor	47
Amplasarea și pregătirea aparatului pentru utilizare	47
Utilizarea aparatului	48
Pornirea și oprirea aparatului	48
Fierberea	49
Încălzirea/păstrarea caldă a lichidelor	51
Protecția contra supraîncălzirii	52
Curățarea și îngrijirea	53
Curățarea robinetului	54
Îndepărtarea calcarului	54
Depozitarea	55
Rețete	55
Caltaboș	55
Dovleac dulce-acrișor	56
Pere caramelizate	57
Dulceață de căpșuni	57
Eliminarea aparatului	57
Date tehnice	58
Indicații privind declarația de conformitate CE	58
Importator	58
Garanția	59
Service	59

Introducere

Informații despre acest manual de utilizare

Acest manual de utilizare face parte din aparatul automat de fiert SEAD 1800 A1 (numit în continuare aparat) și vă oferă indicații importante despre utilizarea conform destinației, despre siguranță, precum și despre conectarea și operarea aparatului.

Acest manual trebuie să fie disponibil în orice moment în apropierea aparatului. Informațiile conținute trebuie citite și aplicate de fiecare persoană care va utiliza aparatul sau de către persoanele însărcinate cu remedierea defecțiunilor.

Păstrați acest manual de utilizare și predăți-l posesorilor ulteriori ai aparatului.

Drepturile de autor

Această documentație este protejată de legea privind drepturile de autor.

Multiplicarea, respectiv copierea inclusiv în extras, precum și reproducerea imaginilor, fie acestea și modificate, sunt permise numai cu acordul scris al producătorului.

Utilizarea conform destinației

Aparatul se utilizează pentru:

- fierbere;
- încălzirea și păstrarea caldă a băuturilor;
- încălzirea și păstrarea caldă a cârnăciorilor;
- încălzirea și păstrarea caldă a supelor.

Aparatul este destinat exclusiv uzului particular; utilizarea în scopuri industriale sau economice este interzisă.

AVERTIZARE

Pericol din cauza utilizării neconforme!

Aparatul prezintă pericol în cazul în care este utilizat contravențional.

- Utilizați aparatul în conformitate cu destinația de utilizare.
- Respectați procedurile de lucru descrise în acest manual de utilizare.

Sunt excluse pretențiile la despăgubire pentru daunele provocate în urma utilizării neconforme, a reparațiilor necorespunzătoare și nespecializate, a modificărilor realizate fără autorizație sau a utilizării de piese de schimb neaprobate.

Riscul este suportat în exclusivitate de către beneficiar.

Avertizări

În prezentul manual de utilizare sunt folosite următoarele avertizări:

PERICOL

Avertizările pentru acest grad de pericol marchează o situație periculoasă iminentă.

Dacă situația periculoasă nu este evitată, aceasta poate provoca moartea sau leziuni grave.

- Respectați indicațiile din această avertizare pentru a evita pericolul de moarte și de rănire a persoanelor.

AVERTIZARE

Avertizările pentru acest grad de pericol marchează o situație potențial periculoasă.

Dacă situația periculoasă nu este evitată, aceasta poate provoca răni.

- Respectați indicațiile din această avertizare pentru a evita rănirea persoanelor.

ATENȚIE

Avertizările pentru acest grad de pericol marchează potențiale pagube materiale.

Dacă situația periculoasă nu este evitată, aceasta poate provoca pagube materiale.

- Respectați indicațiile din această avertizare pentru a evita pagubele materiale.

INDICAȚIE

- Indicațiile marchează informații suplimentare care ușurează lucrul cu aparatul.

Indicații de siguranță

În acest capitol sunt prezentate indicații de siguranță importante pentru utilizarea acestui aparat.

Acest aparat corespunde dispozițiilor de siguranță prescrise. Utilizarea necorespunzătoare poate provoca daune umane și materiale.

Pentru utilizarea în siguranță a aparatului, respectați următoarele indicații de siguranță:

PERICOL DE ELECTROCUTARE!

- ▶ Înainte de utilizare verificați dacă aparatul prezintă defecțiuni exterioare vizibile. Nu puneți în funcțiune aparatul, dacă este defect sau dacă a căzut jos.
- ▶ Dacă ștecărul sau cablul de alimentare se defectează, solicitați imediat repararea de către personal specializat sau de către serviciul clienți pentru a evita periclitările.
- ▶ Reparația aparatului trebuie realizată numai de către un specialist sau de către serviciul pentru clienți. În urma reparațiilor necorespunzătoare pot apărea pericole pentru beneficiar. În plus, se pierde garanția.
- ▶ Asigurați-vă că suportul, care conține conexiunile electrice, nu intră în contact cu apa! Dacă, din greșeală suportul s-a udat, așteptați să se usuce.
- ▶ Asigurați-vă că în timpul funcționării cablul de alimentare nu se va uda niciodată. Ghidați cablul astfel încât să nu se blocheze sau să se deterioreze într-un alt mod.
- ▶ După utilizare, scoateți totdeauna cablul din priză. Simpla oprire nu este suficientă, deoarece în aparat mai există încă tensiune, atât timp cât ștecărul este în priză.
- ▶ Asigurați-vă că nu va exista în niciun moment contact între cablul de alimentare și componentele fierbinți ale aparatului.

AVERTIZARE - PERICOL DE RĂNIRE!

- ▶ Acest aparat nu este destinat utilizării de către persoane (inclusiv copii) cu abilități fizice, senzoriale sau mentale limitate sau cu experiență și/sau cunoștințe limitate, cu excepția cazului în care sunt supravegheate de către o persoană responsabilă cu siguranța lor sau au primit instrucțiuni de la aceasta privind modul de utilizare a aparatului.
- ▶ Supravegheați copiii pentru a vă asigura că nu se joacă cu aparatul.
- ▶ Se pot degaja aburi fierbinți. În plus, vasul este foarte fierbinte în timpul funcționării. De aceea se recomandă purtarea de mănuși de bucătărie.
- ▶ Înainte de a porni aparatul, asigurați-vă că aparatul este așezat într-o poziție stabilă și verticală.
- ▶ După încălzire, nu mai mișcați aparatul din loc!

ATENȚIE - PAGUBE MATERIALE!

- ▶ Componentele defecte trebuie înlocuite numai cu piese de schimb originale. Numai prin utilizarea acestor piese este garantată îndeplinirea cerințelor de siguranță.
- ▶ Asigurați-vă că aparatul, cablul de alimentare sau ștecărul nu se vor atinge de suprafețe fierbinți precum plite și că nu vor intra în contact cu flăcări.
- ▶ Nu utilizați temporizatoare externe sau sisteme separate de comandă de la distanță pentru a opera aparatul.
- ▶ Nu lăsați aparatul să funcționeze nesupravegheat.

INDICAȚIE

- ▶ În timpul perioadei de garanție, repararea aparatului trebuie realizată numai de către serviciul clienți autorizat de către producător. Dacă nu se respectă această prevedere, nu se mai acordă garanție pentru defecțiunile ulterioare.

Furnitura

Standard, aparatul este livrat împreună cu următoarele componente:

- Aparat automat de fiert
- Grilaj de fiert
- Capac
- Instrucțiuni de utilizare

INDICAȚIE

- Verificați dacă au fost livrate toate componentele și dacă există defecțiuni vizibile.
- În cazul în care furnitura nu este completă sau în caz de pagube din cauza ambalării necorespunzătoare sau a transportului, apălați numărul de telefon pentru service (a se vedea capitolul **Service**).

Elemente de operare

- ❶ Capac
- ❷ Mânere termoizolate
- ❸ Buton de reglare „Minute” și, concomitent, tastă TIMER
- ❹ Grilaj de fiert
- ❺ Afișaj „Minute”
- ❻ Afișaj „Temperatură actuală”
- ❼ Afișaj „Temperatură setată”
- ❽ Măsurător de cablu
- ❾ Buton de reglare „Temperatură” și, concomitent, tastă START/STOP
- ❿ Robinet
- ⓫ Manetă robinet

Amplasarea și conectarea

Dezambalarea

- ◆ Scoateți toate componentele aparatului și instrucțiunile de utilizare din ambalaj.
- ◆ Îndepărtați toate ambalajele.

Eliminarea ambalajelor

Ambalajul protejează aparatul împotriva daunelor din timpul transportului. Materialele de ambalare au fost selectate ținând seama de compatibilitatea cu mediul înconjurător și de aspectele tehnice de eliminare, putând fi astfel reciclate.



Reintroducerea ambalajelor în circuitul de materiale contribuie la economia de materie primă și reduce cantitatea de deșeuri. Eliminați ambalajele de care nu mai aveți nevoie conform prevederilor locale în vigoare.

INDICAȚIE

- Păstrați ambalajul original pe toată perioada de garanție, pentru a putea ambala corespunzător aparatul în cazul în care trebuie expediat pentru reparație.

Amplasarea și pregătirea aparatului pentru utilizare

- Desfășurați complet cablul de alimentare de pe mosorul de cablu ❸.
- Așezați aparatul pe o suprafață plană și care nu alunecă. Asigurați-vă că priza este ușor accesibilă.
- Curățați aparatul în modul descris în capitolul „Curățarea și îngrijirea”.
- Introduceți ștecărul în priză. Ecranul se aprinde; se aude un semnal sonor.

ATENȚIE - PAGUBE MATERIALE!

- Nu utilizați aparatul dacă este gol! Aparatul se poate defecta iremediabil!



AVERTIZARE - PERICOL DE RĂNIRE!

- Când este cald, prindeți aparatul numai de mână ❷. Pericol de arsuri!
- Turnați cca 5 litri de apă în aparat și așteptați 20 de minute să fiarbă (a se vedea secțiunea „Pornirea și oprirea aparatului”). Aruncați apa după ce a fiert.

INDICAȚIE

- La prima punere în funcțiune, din cauza reziduurilor din fabricație, se poate forma un miros ușor. Acesta nu este deloc dăunător și dispare după scurt timp. Asigurați aerisirea suficientă a încăperii, de exemplu, prin deschiderea ferestrei.

RO

Utilizarea aparatului

Pornirea și oprirea aparatului

- 1) Cu ajutorul butonului de reglare „Temperatură” ⑨, setați temperatura dorită. Temperatura poate fi setată în trepte de câte 1 °C. La fiecare 5 °C se aude un semnal. Temperatura setată apare în afișajul „Temperatură setată” ⑦.
- 2) Setați timpul de fierbere dorit, în minute, de la butonul de reglare „Minute” ③. Timpul poate fi setat în trepte de câte 1 minut. La fiecare 5 minute se aude un semnal. Timpul setat apare în afișajul „Minute” ⑤.
- 3) Apăsăți tasta de încălzire START/STOP ⑨. Începe procesul de încălzire. Acesta este indicat prin barele derulante „|||||”. Pe afișajul „Temperatură actuală” ⑥ este indicată temperatura de încălzire curentă. Imediat după terminarea încălzirii, se aud semnalele sonore, pe ecran apare „X”, iar timpul setat începe să se deruleze în afișajul „Minute” ⑤.

INDICAȚIE

- Lumina de fundal a ecranului se stinge automat după cca 5 minute de la ultima acționare a unuia dintre butoanele de reglare. Prin acționarea butonului de reglare, ecranul se aprinde din nou.

După expirarea timpului setat, se aud semnale sonore. Aparatul se oprește. „X” și „|||||” dispar de pe ecran.

INDICAȚIE

- Pentru întreruperea unui proces de încălzire sau de fierbere, apăsați tasta încălzire START/STOP ⑨.

- 4) Dacă nu utilizați aparatul, scoateți totdeauna ștecărul din priză.

Fierberea

INDICAȚIE

- Prin fierbere se înțelege conservarea alimentelor sub acțiunea căldurii. În funcție de timpul și de greutatea produsului se disting procedurile de sterilizare și de pasteurizare. În cazul sterilizării, produsul este încălzit la cel puțin 100 °C.
Pentru pasteurizare temperatura este de 80 °C. Pentru utilizarea casnică, este suficientă pasteurizarea.
În acest scop, sunt necesare borcane de conservare cu capac filetat sau cu inele de cauciuc.

INDICAȚIE

- Conservați numai alimente proaspete. Fructele sau legumele prea coapte nu sunt potrivite pentru fierbere.
- Atenție la curățenia borcanelor pentru conservare! Preferabil ca înainte de umplere să fierbeți borcanele pentru conservare timp de cca 5-7 minute. Astfel sunt distruși germenii și bacteriile.

- 1) Introduceți grilajul de fierț ❹ în aparat.
- 2) Așezați borcanele umplute și bine închise pe grătarul de fierbere ❹.

INDICAȚIE

- O dată, se pot pasteuriza/steriliza maxim 14 borcane de 1 litru (diametru 11,5 cm/înălțime 13,2 cm) așezate în două straturi unul peste celălalt.
- 3) Turnați apă în aparat până când borcanul de sus este în apă în proporție de 3/4. Asigurați-vă că borcanele de pe rândul de jos sunt închise bine, pentru a evita intrarea apei de fierț în acestea.
 - 4) Închideți aparatul cu capacul ❶.

AVERTIZARE - PERICOL DE RĂNIRE!

- Când este cald, prindeți aparatul numai de mână ❷. Pericol de arsuri!
- 5) Cu ajutorul butonului de reglare „Temperatură” ❸, setați temperatura dorită. La selectarea temperaturii, orientați-vă după următoarele valori:

Carne	Temperatura în °C	Timpul în minute
Friptură, bucăți (rumenă)	100 (MAX)	85
Supă de carne	100 (MAX)	60
Vânat/carne de pasăre (rumenă)	100 (MAX)	75
Gulaș (preparat)	100 (MAX)	75
Carne tocată/compoziție pentru cârnați (crud)	100 (MAX)	110

Fructe	Temperatura în °C	Timpul în minute
Mere moi/tari	85	30/40
Piure de mere	90	30
Cireșe	80	30
Pere tari/moi	90	30/80
Căpșuni/mure	80	25
Rubarbă	95	30
Zmeură/agrișe	80	30
Coacăze/merișoare	90	25
Caise	85	30
Corcodușe/renglote	85	30
Piersici	85	30
Prune	90	30
Gutui	95	30
Afine	85	25

Legume	Temperatura în °C	Timpul în minute
Conopidă	100 (MAX)	90
Sparanghel	100 (MAX)	120
Mazăre	100 (MAX)	120
Castraveți murați	85	30
Morcovi	100 (MAX)	90
Dovleac	90	30
Gulie	100 (MAX)	95
Țelină	100 (MAX)	110
Varză roșie	100 (MAX)	110

Ciuperci	100 (MAX)	110
Fasole	100 (MAX)	120
Tomate/suc de tomate	90	30

INDICAȚIE

- Duratele indicate în tabel se referă la timpul efectiv de fierbere. Durata de fierbere începe în momentul în care s-a atins temperatura setată. Dacă aparatul este plin, încălzirea poate dura până la 90 de minute!
- 6) Setează timpul de fierbere indicat în tabel cu ajutorul butonului de reglare „Minute” ③.
- 7) Porniți aparatul prin apăsarea tastei START/STOP ⑨. Se aud semnalele sonore și începe procesul de încălzire. Imediat după terminarea încălzirii, se aud semnalele sonore, pe ecran apare „X”, iar timpul setat începe să se deruleze în afișajul „Minute” ⑤. După expirarea timpului de fierbere setat, se aud semnale sonore. Aparatul se oprește. „X” și „|||||” dispar de pe ecran.
- 8) Așezați un vas rezistent la temperatură sub robinet ⑩ și apăsați maneta ⑪ în jos. Apa se scurge.
- 9) După ce s-a scurs apa fierbinte, așteptați să se răcească borcanele.

Încălzirea/păstrarea caldă a lichidelor

ATENȚIE - PAGUBE MATERIALE!

- Turnați lichid cel mult până la marcajul MAX! Altfel se poate ca lichidul să dea peste!

- 1) Turnați lichidul (de exemplu vinul fierț sau laptele cu cacao) în aparat.
- 2) Închideți capacul ① aparatului.

⚠️ AVERTIZARE - PERICOL DE RĂNIRE!

- Când este cald, prindeți aparatul numai de mână ②. Pericol de arsuri!
- 3) Cu ajutorul butonului de reglare „Temperatură” ⑨, setați temperatura dorită.
- 4) Apăsați tasta TIMER ③. Pe ecran apare „∞”. Acum nu trebuie setat niciun timp de fierbere. Aparatul se încălzește, până în momentul în care îl opriți.

5) Amestecați regulat lichidul, pentru a repartiza uniform căldura.

6) Când s-a atins temperatura dorită, se aud semnalele sonore.

Puteți extrage lichidele fără conținut solid prin intermediul robinetului de golire ⑩:

ATENȚIE - PAGUBE MATERIALE!

- Nu goliți prin robinet lichide care conțin ingrediente solide, de exemplu supe. Ingredientele solide obturează robinetul ⑩!

1) În acest scop țineți un pahar sau un recipient similar sub robinetul de golire ⑩ și apăsați în jos pârghia ⑪.

2) Când ați colectat cantitatea dorită de lichid, eliberați pârghia ⑪.

INDICAȚIE

- Dacă doriți să scoateți cantități mai mari de lichide, trageți maneta ⑪ în sus până rămâne fixă. Maneta ⑪ nu trebuie ținută cu mâna.

INDICAȚIE

- În aparat pot fi menținute calde și tocănițele. Amestecați tocănițele regulat, altfel se vor prinde de fundul aparatului.

Protecția contra supraîncălzirii

Acest aparat este prevăzut cu o siguranță de protecție împotriva temperaturilor ridicate.

Aparatul se supraîncălzește dacă în el există o cantitate prea mică de lichide sau dacă este gol. În acest caz, se aud semnalele sonore, iar pe ecran apare simbolul „L”. Umpleți imediat aparatul cu lichid.

Dacă nu turnați lichid, aparatul se oprește după 5 minute. Puteți porni din nou aparatul imediat ce l-ați umplut cu lichid.

Curățarea și îngrijirea

AVERTIZARE - PERICOL DE RĂNIRE!

- ▶ Înainte de fiecare curățare scoateți ștecărul din priză. Altfel există pericol de electrocutare!
- ▶ Înainte de curățare, așteptați ca aparatul să se răcească. Pericol de arsuri!

ATENȚIE - PAGUBE MATERIALE!



Nu introduceți niciodată aparatul în apă sau în alte lichide! Aparatul se poate defecta iremediabil.

ATENȚIE - PAGUBE MATERIALE!

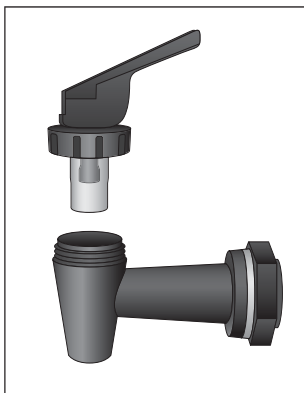
- ▶ Nu utilizați substanțe de curățare corozive sau abrazive. Acestea pot ataca suprafața și pot deteriora ireparabil aparatul.
- Curățați aparatul cu un prosop ușor umed. În cazul depunerilor persistente turnați un detergent moale pe prosop.
- Curățați ecranul cu un material moale care nu lasă scame.
- Curățați grilajul de fierbere  în apă cu detergent și clătiți-l cu apă curată.

RO

Curățarea robinetului

Pentru curățarea temeinică a robinetului 10, maneta 11 poate fi deșurubată.

- 1) Deșurubați maneta robinetului 11.
- 2) Introduceți maneta 11 în apă cu detergent și mișcați-o dintr-o parte și în cealaltă.
- 3) Clătiți-o cu apă curată.
- 4) Pentru curățare, prin robinet 10 trebuie să treacă apă cu detergent. În cazul murdăriei persistente, puteți curăța interiorul robinetului 10 cu o sfoară de curățat.
- 5) Apoi, lăsați să curgă apă curată prin robinet 10.
- 6) Înșurubați maneta 11 din nou pe robinet 10.



Îndepărtarea calcarului

Depunerile de calcar de pe fundul aparatului provoacă pierderi de energie și reduc durata de viață a aparatului.

Îndepărtați calcarul din aparat, imediat ce se observă depuneri de calcar.

- 1) Utilizați o soluție obișnuită de îndepărtare a calcarului. Procedați în modul descris în instrucțiunile agentului de îndepărtare a calcarului.
- 2) După aceasta, spălați aparatul cu apă curată din abundență.

Depozitarea

Înfășurați cablul pe mosor ❸ și așezați ștecărul în suportul de sub aparat.

Păstrați aparatul într-un loc uscat.

Rețete

RO

Caltaboș

2 kg de burtă de porc cu șoric

500 g de ficat de porc

500 g de ceapă

100 g de untură de porc

2 lingurițe de ienibahar pisat

1 lingură de cimbru uscat

1 linguriță de piper

1 lingură de sare

Mod de preparare

Fierbeți burta de porc timp de 1,5 ore în apă cu sare și lăsați-o să se răcească în apa în care a fiert.

Apoi, tocați-o prin mașina de carne cu un disc cu orificii medii. Tocați ficatul printr-un disc mai fin.

Tăiați ceapa cuburi și distuiți-o în untură. Adăugați apoi carnea, ficatul, condimentele și 1/4 litri de supă de carne de pe burta de porc și amestecați bine. Umpleți compoziția în borcanele pregătite. Umpleți numai 1/3 din capacitatea borcanului

Fierbeți borcanele cca 2 ore la aprox. 98 °C.

Această rețetă poate fi modificată și variată: de exemplu, puteți adăuga verdețuri, usturoi sau cuburi de șuncă.

Dovleac dulce-acrișor

2 kg de dovleac

1/2 l de oțet

1 l de apă

1/4 l de oțet de vin

1 kg de zahăr

Sculul și coaja de pe o lămâie

O rădăcină de ghimbir (ghimbir proaspăt tăiat rondele)

Un băț de scorțișoară

Niște cuișoare

Mod de preparare

Tăiați dovleacul în două și îndepărtați sâmburii. Curățați coaja de pe dovleac și tăiați-l cuburi mici. Cântăriți cuburile de dovleac și spălați-le. Vărsați cuburile de dovleac într-un castron cu oțet diluat (pentru 2 kg de dovleac câte 1/2 l oțet și 1 l de apă). Lăsați cuburile de dovleac să stea în apă cu oțet timp de 12 ore. În ziua următoare vărsați apa și lăsați cuburile de dovleac să se scurgă bine.

Pregătirea marinadei:

1/4 l de oțet de vin, 1 kg de zahăr, suc și coaja unei lămâi, 1 bucată (rădăcină) de ghimbir proaspăt tăiat rondele - sau 1/2 lingurițe de praf de ghimbir, 1 băț de scorțișoară, niște cuișoare (cca o lingură de oțet).

Aduceți marinada la temperatura de fierbere și fierbeți cuburile de dovleac până devin sticloase.

Puneți acum cuburile de dovleac în borcane. Mai lăsați marinada să mai fiarbă o dată și apoi să se îngroașe. Turnați-o peste cuburile de dovleac și închideți borcanele. Borcanele trebuie umplute doar 1/3!

Lăsați dovleacul cca 30 de minute în aparat la o temperatură de 90 °C.

Pere caramelizate

1,5 kg pere (tari/coapte)

150 g zahăr

750 ml apă

Preparare

Decojiți perele. Tăiați-le în sferturi și îndepărtați semințele și cotorul.

Caramelizați zahărul într-o tigaie. Turnați apa în tigaie și fierbeți până când zahărul s-a topit.

Așezați perele în borcanele pregătite.

Turnați siropul caramel în borcane, astfel încât perele să fie acoperite. Lăsați puțin loc liber până la marginea borcanelor și închideți-le bine.

Lăsați perele să fiarbă la 90 °C timp de cca 30 minute în automatul pentru fierbere.

Dulceață de căpșuni

Îndepărtați codițele și spălați căpșunii. Zdrobiți căpșunile. Presărați-le cu zahăr 1:1 (la 1000 g de căpșuni 1000 g de zahăr). Lăsați-le să stea cu zahăr o noapte și amestecați.

Umpleți căpșunii în borcane (numai 2/3) și închideți borcanele.

Lăsați căpșunile cca 25 de minute în aparat la o temperatură de 80 °C.

Eliminarea aparatului



Nu aruncați aparatul sub nicio formă în gunoiul menajer obișnuit. Acest produs cade sub incidența directivei europene 2002/96/EC.

Eliminați aparatul prin intermediul unei firme specializate și autorizate sau prin intermediul serviciului local de eliminare a deșeurilor. Respectați reglementările actuale în vigoare. Dacă aveți nelămuriri, contactați serviciul dumneavoastră local de eliminare a deșeurilor.

Date tehnice

Alimentare cu tensiune	220 - 240 V ~ 50Hz
Putere nominală	1800 W
Capacitate	cca 27 litri
Domeniu de temperatură	30 - 100 °C
Tip protecție	IPX3 (protecție contra apei stropite)

Indicații privind declarația de conformitate CE

Acest aparat corespunde cu cerințele fundamentale și cu alte prevederi relevante ale Directivei europene privind compatibilitatea electromagnetică 2004/108/EC, precum și cu Directiva privind echipamentele de joasă tensiune 2006/95/EC.

Declarația de conformitate în original este disponibilă la sediul importatorului.



Importator

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

Garanția

Pentru acest aparat, se acordă o garanție de 3 ani începând cu data cumpărării. Aparatul a fost produs cu grijă și verificat cu scrupulozitate înaintea livrării.

Păstrați bonul de casă pentru a dovedi cumpărarea. Dacă aveți solicitări privind garanția, contactați telefonic centrul dumneavoastră de service. Numai astfel poate fi asigurată o expediere gratuită a produsului dumneavoastră.

INDICAȚIE

- Garanția se acordă numai pentru defectele de material sau de fabricație, nu și pentru pagube de transport, componentele de uzură sau pentru deteriorările componentelor fragile, de exemplu, comutatoare.

Aparatul este destinat numai pentru uz privat și nu pentru o utilizare profesională. În cazul manevrării abuzive sau necorespunzătoare, uzului de forță și intervențiilor care nu au fost realizate de către filiala noastră autorizată de service, garanția își pierde valabilitatea.

Drepturile dumneavoastră legale nu sunt limitate prin această garanție. Perioada de garanție obligatorie, prevăzută de lege, este inclusă în această garanție. Acest lucru este valabil și pentru piesele înlocuite și reparate.

Dacă la cumpărare se constată deteriorări sau vicii, acestea trebuie anunțate cel târziu în două zile de la data cumpărării.

Reparațiile necesare după expirarea perioadei de garanție se efectuează contra cost.

Service

RO**Service România**

Tel.: 0800896637

E-Mail: kompernass@lidl.ro

IAN 71772

RO

Съдържание

Въведение	62
Информация към това ръководство за експлоатация	62
Авторски права	62
Употреба по предназначение	62
Предупредителни указания	63
Указания за безопасност	64
Окомплектовка на доставката	66
Елементи на обслужване	66
Монтаж и свързване	67
Разопаковане	67
Рециклиране на опаковката	67
Монтаж на уреда и неговото привеждане в експлоатационна готовност	67
Използване на уреда	68
Включване и изключване на уреда	68
Консервиране	69
Нагряване / поддържане в топло състояние на течности	71
Защита от прегряване	72
Почистване и поддържане	73
Почистване на крана	74
Почистване на котлен камък	74
Съхранение	75
Рецепти	75
Лебервурст на едро	75
Сладко-кисела тиква	76
Карамелизирани круши	77
Конфитюр от ягоди	77
Рециклиране на уреда	77
Технически характеристики	78
Указания относно декларацията за съответствие на ЕО	78
Вносител	78
Гаранция	79
Сервиз	79

Въведение

Информация към това ръководство за експлоатация

Това ръководство за експлоатация е съставна на част на автомата за консервиране SEAD 1800 A1 (наричан па-долу уред) и Ви дава важни указания за употребата по предназначение, безопасността, включването и обслужването на уреда.

Ръководството за експлоатация трябва винаги да се съхранява в близост до уреда. То трябва да бъде прочетено от всеки, на когото е възложено обслужването и отстраняването на повреди на уреда.

Запазете ръководството за експлоатация и го предайте на следващия притежател на уреда.

Авторски права

Тази документация е защитена с авторски права.

Всяко размножаване респ. допълнително отпечатване, дори и само на части от него, както и възпроизвеждане на фигурите, дори и в променено състояние, е разрешено само с писменото разрешение на производителя.

Употреба по предназначение

Автоматът за консервиране е годен за:

- консервиране
- затопляне и поддържане в топло състояние на напитки и тяхното разливане
- затопляне и поддържане в топло състояние на наденички или подобни
- затопляне и поддържане в топло състояние на супи

Уредът е предназначен само за частна употреба и не е годен за стопански или промишлени цели.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Опасност поради употреба, неотговаряща на предназначението

При употреба на уреда , неотговаряща на предназначението и/или друг вид използване могат да възникнат опасности.

- Използвайте уреда единствено по предназначение.
- Спазвайте методите на действие, описани в това ръководство за експлоатация.

Претенции от всякакъв вид за щети, произтичащи от употреба, неотговаряща на предназначението, неправилни ремонти, неправилно направени промени или използване на неразрешени резервни части са изключени.

Рискът се поема единствено от потребителя.

Предупредителни указания

В настоящото ръководство за експлоатация са използвани следните предупредителни указания:

ОПАСНОСТ

Предупредително указание с тази степен на опасност обозначава застрашаваща опасна ситуация.

Ако не се предотврати опасната ситуация, това може да доведе до смърт или тежки наранявания.

- Следвайте инструкциите в това предупредително указание, за да предотвратите опасността от смърт или тежки наранявания на лицата.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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

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

- Спазвайте инструкциите на това предупредително указание, за да избегнете наранявания на лицата.

ВНИМАНИЕ

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

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

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

УКАЗАНИЕ

- Указание обозначава допълнителна информация, която ще облекчи боравенето с уреда.

Указания за безопасност

В тази глава ще получите важни указания за безопасност при боравене с уреда.

Този уред отговаря на валидните разпоредби за безопасност. Неправилното му използване може да доведе до персонални и материални щети.

За сигурното боравене с уреда спазвайте следните указания за безопасност:

ОПАСНОСТ - ЕЛЕКТРИЧЕСКИ УДАР!

- ▶ Проверявайте уреда преди използване за видими външни щети. Не използвайте уреда, ако той е повреден или е паднал.
- ▶ Веднага ангажирайте оторизиран електротехник или сервиз със смяната на повредения щепсел или кабел, за да предотвратите наличието на опасности.
- ▶ Възлагайте ремонтите на уреда само на оторизирани специализирани фирми или на сервиз. При некомпетентни ремонти могат да възникнат опасности за потребителя. Освен това се заличава правото на гаранция.
- ▶ Уверете се, че основата с електрическите връзки никога не влиза в контакт с вода! Ако по невнимание основата се навлажни, оставете я първо да изсъхне напълно.
- ▶ По време на работа внимавайте мрежовият кабел никога да не се мокри или навлажнява. Прекарайте го така, че никога да не се притиска или поврежда по друг начин.
- ▶ След употреба изключвайте винаги щепсела от контакта. Не е достатъчно само да изключите, тъй като в уреда все още има мрежово напрежение, докато щепселът е включен в контакта.
- ▶ Уверете се, че кабелът не се допира до горещите части на уреда.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ - ОПАСНОСТ ОТ НАРАНЯВАНЕ!

- ▶ Този уред не е предвиден да се използва от лица (включително и деца) с ограничени физически, органолептични или умствени способности или от лица, които не притежават необходимия опит и/или знания, освен ако те го правят под надзора на лица, отговорни за тяхната безопасност или са получили от тях указания, как да използват уреда.
- ▶ Децата трябва да останат под наблюдение, за да се гарантира, че не играят с машината.
- ▶ Възможно е да излизат горещи пари. Освен това по време на експлоатация уредът се нагорещява силно. Затова е необходимо да използвате готварски ръкавици.
- ▶ Уверете се, че уредът е поставен стабилно и във вертикално положение, преди да го включите.
- ▶ Не премествайте автомата за консервиране след като се е нагрял!

ВНИМАНИЕ - МАТЕРИАЛНИ ЩЕТИ!

- ▶ Смяната на дефектни детайли е позволена само с оригинални резервни части. Само при тези части може да се гарантира, че ще бъдат спазени изискванията за безопасност.
- ▶ Уверете се, че уредът, кабелът или щепселът не се докосват до горещи източници като котлони или открити пламъци.
- ▶ Не използвайте външно реле за време или отделна телемеханична система за експлоатация на уреда.
- ▶ Не оставяйте уреда никога без наблюдение по време на експлоатация!

УКАЗАНИЕ

- ▶ Извършването на ремонти по уреда в гаранционния срок са позволени само от оторизиран от производителя сервиз, в противен случай при следващи щети се губи правото на гаранция.

Окомплектовка на доставката

Стандартно уредът се доставя със следните компоненти:

- Автомат за консервиране
- Сито
- Капак
- Ръководство за обслужване

УКАЗАНИЕ

- Проверете целостта на доставката и контролирайте за видими щети.
- При непълна доставка или при щети в следствие на недостатъчно опаковане или поради транспортиране се обърнете към сервизната гореща линия (виж глава **Сервизно обслужване**).

Елементи на обслужване

- ❶ капак
- ❷ топлоизолационни дръжки
- ❸ регулатор „минути“ и едновременно с това бутон ТАЙМЕР
- ❹ сито
- ❺ индикация на дисплея „минути“
- ❻ индикация на дисплея „актуална температура“
- ❼ индикация на дисплея „настроена температура“
- ❽ място за завиване на кабела
- ❾ регулатор „температура“ и едновременно с това бутон СТАРТ/СТОП
- ❿ кран
- ⓫ лост

Монтаж и свързване

Разопаковане

- ◆ Извадете от картоната всички части на уреда и ръководството за обслужване.
- ◆ Отстранете всички опаковъчни материали.

Рециклиране на опаковката

Опаковката защитава уреда от транспортни щети. Опаковъчните материали са избрани от гледна точка на екологично безвредното им и съответстващо на техниката отстраняване като отпадъци и поради това могат да бъдат рециклирани.



Предаването на опаковката на вторични суровини пести суровините и намалява количеството на отпадъци. Рециклирайте ненужните опаковки в съответствие с валидните местни разпоредби.

УКАЗАНИЕ

- Ако е възможно, запазете оригиналната опаковка по време на гаранционния срок на уреда, за да можете в случай на гаранция да опаковате уреда съобразно с изискванията.

Монтаж на уреда и неговото привеждане в експлоатационна готовност

- Развийте изцяло кабела от мястото за завиване ⑧.
- Поставете уреда на равна и нехлъзгаща се повърхност. Обърнете внимание на това контактът да е добре достъпен.
- Почиствайте уреда така, както е описано в глава „Почистване и поддържане“.
- Поставете щепсела в контакта. Дисплей светва и прозвучава сигнален звук.

ВНИМАНИЕ - МАТЕРИАЛНИ ЩЕТИ!

- Не оставяйте уредът да работи в празно състояние! Уредът може да се повреди непоправимо!



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ - ОПАСНОСТ ОТ НАРАНЯВАНЕ!

- Хващайте уреда само за дръжките ②, когато е горещ. Опасност от изгаряне!
- Налейте в уреда около 5 литра вода и я оставете да ври 20 минути (вижте раздел “Включване и изключване на уреда”). Излейте водата след като заври.

УКАЗАНИЕ

- При първото пускане е възможно да замирише леко поради наличието на остатъци от производството. Това е напълно безвредно и преминава след известно време. Осигурете достатъчно проветрение, отворете например прозореца.

Използване на уреда

Включване и изключване на уреда

- 1) С регулатора „температура“ **9** настройте желаната температура. Можете да настроите температурата на интервали от 1 °C. На всеки 5 °C прозвучава сигнален звук. Настроената температура се появява на дисплея „настроена температура“ **7**.
- 2) Настройте желаното време за консервиране на регулатора „минути“ **3**. Вие можете да настроите времето на интервали от 1 минута. На всеки 5 минути прозвучава сигнален звук. Настроеното време се появява на дисплея „минути“ **5**.
- 3) Натиснете бутона за гръване СТАРТ/СТОП **9**. Загръването започва. Загръването може да се види по движещите се ленти „|||||“. На дисплея „актуална температура“ **6** се показва температурата на гръване в момента. Веднага щом приключи процеса на гръване, на дисплея се появява „X“ и настроеното време на дисплея „минути“ **5** започва да тече.

УКАЗАНИЕ

- Фоновото осветление на дисплея се изключва автоматично горе-долу 5 минути след последното действие на регулатора. Дисплеят се включва отново, след като се задейства регулаторът.

След изтичане на настроеното време прозвучават сигнални звуци. Уредът се изключва. „X“ и „|||||“ на дисплея изгасват.

УКАЗАНИЕ

- За да прекъснете процеса на гръване или консервиране, натиснете бутон за гръване СТАРТ/СТОП **9**.

- 4) Винаги изключвайте щепсела от контакта, когато не използвате уреда.

Консервиране

УКАЗАНИЕ

- Под консервиране се разбира консервиране на хранителни продукти чрез топлинно въздействие. В зависимост от вида и теглото на продуктите за консервиране се различават два метода - стерилизиране и пастъоризиране. При стерилизирането продуктите се нагряват на най-малко 100°C.

При пастъоризирането температурата на загряване е 80°C. За домашна употреба е напълно достатъчно пастъоризиране на продуктите.

За целта са необходими съответни буркани с капачки, които се завиват или такива с гумирани пръстени.

BG

УКАЗАНИЕ

- Консервирайте само пресни хранителни продукти. Презрели плодове и зеленчуци не са подходящи за консервиране
- Бурканите за консерви трябва да са чисти! Най-добре е да изварите бурканите за консерви 5-7 минути, преди да ги напълните с хранителни продукти. Така ще бъдат унищожени всички бактерии и други микроорганизми.

- 1) Поставете ситото ④ в автомата за консервиране.
- 2) Поставете напълнените и добре затворени буркани върху решетката за консервиране ④.

УКАЗАНИЕ

- Едновременно е възможно пастъоризирането/стерилизирането на най-много 14 буркана от по 1 литър (диаметър 11,5 см. /височина 13,2 см.), поставени на два реда.

- 3) Налейте вода в автомата за консервиране, така че горните буркани да са покрити поне 3/4 с вода. Обърнете внимание на това бурканите в долния ред да са добре затворени, за да не може в тях да проникне вода.
- 4) Затворете автомата за консервиране с капака ①.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ - ОПАСНОСТ ОТ НАРАНЯВАНЕ!

- Хващайте уреда само за дръжките ②, когато е горещ. Опасност от изгаряне!

- 5) С регулатора „температура“ ⑨ настройте желаната температура. При настройване на температурата се ориентирайте според следната таблица:

месо	температура в °C	време в минути
печено (добре изпечено)	100 (МАКС.)	85
месен бульон	100 (МАКС.)	60
дивеч / птиче месо (добре изпечено)	100 (МАКС.)	75
гулаш (добре изпечен)	100 (МАКС.)	75
кайма / маса за наденици (сурова)	100 (МАКС.)	110

плодове	температура в °C	Време в минути
ябълки меки/твърди	85	30/40
ябълково пюре	90	30
череша	80	30
круши твърди/меки	90	30/80
ягоди/къпини	80	25
ревен	95	30
малини/цариградско грозде	80	30
френско грозде/червена боровинка	90	25
кайсии	85	30
джанки/ренготи	85	30
праскови	85	30
сливи	90	30
дюли	95	30
черни боровинки	85	25

зеленчуци	температура в °C	време в минути
цветно зеле	100 (МАКС.)	90
аспержи	100 (МАКС.)	120
грах	100 (МАКС.)	120
краставички	85	30
моркови	100 (МАКС.)	90
тиква	90	30
алабаш	100 (МАКС.)	95
целина	100 (МАКС.)	110

брюкселско/цветно зеле	100 (МАКС.)	110
Гъби	100 (МАКС.)	110
боб	100 (МАКС.)	120
домати/доматено пюре	90	30

УКАЗАНИЕ

- Посочените в таблиците интервали се отнасят до действителното време за консервиране. Интервалът започва да се отчита тогава, когато автоматът за консервиране достигне настроената температура. При пълен уред нагряването може да продължи до 90 минути!

- 6) Настройте посоченото в таблицата време за регулатора „минути“ ❸.
- 7) Стартирайте уреда като натиснете бутон загряване СТАРТ/СТОП ❹. Прозвучават сигнални звуци и загряването започва. Веднага щом приключи процеса на загряване, на дисплея се появява „X“ и настроеното време на дисплея „минути“ ❺ започва да тече. След изтичане на настроеното време за консервиране прозвучават сигнални звуци. Уредът се изключва. „X“ и „|||||“ на дисплея изгасват.
- 8) Поставете под кранчето ❿ топлоустойчив съд и натиснете лоста ⓫ надолу. От кранчето изтича вода.
- 9) След като се оттече горещата вода, оставете бурканите да се охладят.

Нагряване / поддържане в топло състояние на течности

ВНИМАНИЕ - МАТЕРИАЛНИ ЩЕТИ!

- Наливайте течности най-много до маркировката MAX! В противен случай течността може да прелее!

- 1) Налейте течността (например греяно вино или какао) в автомата за консервиране.
- 2) Поставете капака ❶ върху автомата.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ - ОПАСНОСТ ОТ НАРАНЯВАНЕ!

- Хващайте уреда само за дръжките ❷, когато е горещ. Опасност от изгаряне!

- 3) С регулатора „температура“ ❹ настройте желаната температура.
- 4) Натиснете бутон ТАЙМЕР ❸. На дисплея се появява „∞“. Не е необходимо да се настрои време за консервиране. Уредът се нагрява, докато той се изключи отново.

- 5) Бъркайте непрекъснато течността, за да може топлината да се разпредели равномерно.
- 6) Когато се достигне желаната температура, прозвучават сигнални звуци. Течности без твърди съставки можете да източвате през канелката 10:

ВНИМАНИЕ - МАТЕРИАЛНИ ЩЕТИ!

- Не източвайте течности с твърди съставни части, напр. супи или подобни. Твърдите частички ще запушат кранчето 10!

- 1) За целта дръжте чаша или подобен съд под канелката 10 и натиснете лостчето 11 надолу.
- 2) След като източите желаното количество течност в съда, отпуснете лостчето 11.

УКАЗАНИЕ

- Ако желаете да източвате по-големи количества течност, издърпайте лоста 11 нагоре, докато той се намира почти изцяло в изправено положение. В такъв случай не е необходимо да държите лоста 11.

УКАЗАНИЕ

- В автомата за консервиране можете да поддържате и супи в топло състояние. Бъркайте супите непрекъснато, в противен случай те могат да загорят на дъното на уреда.

Защита от прегряване

Този уред е оборудван със защита от прегряване.

До прегряване може да се стигне, ако в автомата за консервиране има твърде малко или изобщо няма течност. В такъв случай прозвучават сигнални звуци и на дисплея мига символът „U“. Налейте веднага течност.

Ако не се долее течност, уредът се изключва след 5 минути. Веднага след като бъде долята течността, уредът може да се стартира.

Почистване и поддържане



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ - ОПАСНОСТ ОТ НАРАНЯВАНЕ!

- Изключвайте щепсела от контакта преди всяко почистване!
В противен случай има опасност от електрически удар!
- Оставете уреда да се охлади, преди да го почистете. Опасност от изгаряне!

ВНИМАНИЕ - МАТЕРИАЛНИ ЩЕТИ!



Никога не потапяйте уреда във вода или други течности! Уредът може да се повреди непоправимо.

ВНИМАНИЕ - МАТЕРИАЛНИ ЩЕТИ!

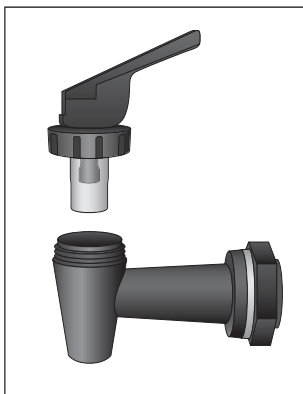
- Не използвайте търкащи или разяждащи препарати за почистване.
Те могат да разядат повърхността и да повредят уреда непоправимо.
- Почиствайте уреда с леко навлажнена кърпа. При упорити замърсявания върху кърпата поставете мек миеш препарат.
- Почиствайте дисплея с мека кърпа без власинки.
- Почиствайте ситото ④ с мека сапунена луга и го изплакнете с чиста вода.

BG

Почистване на крана

За да почистите основно кранчето 10, можете да развийте лоста 11.

- 1) Развийте лоста 11.
- 2) Поставете лоста 11 в мека сапунена луга и го разтърсете.
- 3) Измийте го с чиста вода.
- 4) За да почистите кранчето 10, изплакнете го с мека сапунена луга.
При упорити замърсявания можете да почистите вътрешната страна на кранчето 10 с четка за почистване на лули.
- 5) След това пуснете чиста вода през кранчето 10.
- 6) Завийте отново лоста 11 на кранчето 10.



Почистване на котлен камък

Отлаганията от варовик на дъното на уреда могат да доведат до загуба на енергия и оказват влияние върху продължителността на експлоатация на уреда.

Почиствайте котления камък, веднага щом забележите такива отлагания.

- 1) Използвайте стандартен препарат за почистване на варовик. Следвайте ръководството на препарата за отстраняване на варовика.
- 2) След отстраняване на варовика изплакнете уреда обилно с чиста вода.

Съхранение

Завийте кабела на определеното за това място за завиване ⑧ и поставете щепсела в държача в средата на дъното на уреда.

Съхранявайте автомата за консервиране на сухо място.

Рецепти

Лебервурст на едро

BG

- 2 кг. свинско шкембе с кожата
- 500 гр. свински черен дроб
- 500 гр. лук
- 100 гр. свинска мас
- 2 ч. л. раздробен бахар
- 1 ч. л. мащерка и риган, изсушени
- 1 ч. л. бял пипер
- 1 с. л. сол

Приготвяне

Сварете 1,5 часа шкембето в подсолена вода и го оставете да се охлади в нея.

След това го смелете през средното сито на кафемелачката. Смелете черния дроб през финото сито.

Нарежете лука на кубчета и ги запържете в маста, докато станат прозрачни. Прибавете след това месото, черния дроб и 1/4 литра от бульона на шкембето и разбъркайте силно. След това напълнете веднага масата в подготвените буркани. Запълнете само 1/3 от буркана!

Варете бурканите около 2 часа при ок. 98°C.

Тази рецепта може да се варира по най-разнообразни начини: например можете да прибавите различни подправки, чесън или шунка, нарязана на кубчета.

Сладко-кисела тиква

2 кг. тиква

1/2 л. оцет

1 л. вода

1/4 л. винен оцет

1 кг. захар

сокът и кората на един лимон

корен от джинджифил (нарязан на парченца пресен джинджифил)

канелена пръчица

няколко карамфила

Приготвяне

Отрежете тиквата на половина и отстранете семената. Обелете тиквата и я нарежете на малки кубчета. Претеглете тиквените кубчета и ги измийте. Залейте ги в съд с разредения оцет (на 2 кг. тиква се прибавят по 1/2 литър оцет и 1 литър вода). Оставете тиквените кубчета да престоят 12 часа в сместа. На следващия ден излейте водата и оставете тиквените кубчета да се изцедят.

Подгответе бульона от:

1/4 литра винен оцет, 1 килограм захар, сока и кората на 1 лимон, 1 парче (корен) нарязан пресен джинджифил - ако нямате пресен, можете да вземете 1/2 чаена лъжичка джинджифил на прах, 1 канелена пръчица, няколко карамфила (ако нямате, пълна супена лъжица смлян джинджифил).

Оставете бульона да заври и тиквените кубчета да се варят, докато станат прозрачни.

Напълнете тиквените парченца в бурканите. Оставете бульона да заври още веднъж и след това го съгстете. Залейте с него тиквените парченца и затворете бурканите. Бурканите трябва да са запълнени само 1/3!

Оставете тиквата да се консервира в автомата около 30 минути при 90°C.

Карамелизирани круши

1,5 кг круши (твърди/узрели)

150 г захар

750 мл вода

Приготвяне

Обелете крушите. Нарежете ги на четвъртини и отстранете семенниците.

Карамелизирайте захарта в тиган. Сипете водата в тигана и я оставете да ври, докато захарта се отдели.

Сложете крушите в подготвените буркани.

Сипете карамеления сироп в бурканите така, че крушите да се покрият. Оставете малко разстояние до ръба на бурканите и ги затворете добре.

Оставете крушите да се варят около 30 минути при 90 °C в автомата за консервиране.

BG

Конфитюр от ягоди

Почистете дръжките и измийте ягодите. Пюрирайте ягодите. Поръсете ги с желираща захар 1:1 (на 1000 гр. ягоди 1000 гр. захар). Оставете ги да престоят една нощ и ги разбъркайте.

Напълнете ягодите в бурканите (пълнете само 2/3) и ги затворете добре.

Консервирайте ягодите в автомата около 25 минути при 80 °C.

Рециклиране на уреда



Не изхвърляйте в никакъв случай уреда с битовите отпадъци. Този уред подлежи на европейската Директива 2002/96/ЕС.

Рециклирайте уреда чрез лицензирана фирма за рециклиране на отпадъци или общинския пункт за рециклиране. Спазвайте валидните актуални разпоредби. В случай на съмнение се свържете с Вашия пункт за рециклиране на отпадъци.

Технически характеристики

Източник на захранване	220 - 240 V ~ 50Hz
Номинална мощност	1800 W
Вместимост	около 27 литра
Температурен обхват	30 - 100 °C
Степен на защита	IPX3 (защита срещу водни пръски)

BG

Указания относно декларацията за съответствие на ЕО

Този уред съответства на принципните изисквания и другите важни разпоредби на европейската директива за електромагнитна съвместимост 2004/108/EC, както и на директивата за ниско напрежение 2006/95/EC.



Пълният текст на оригиналната декларация за съответствие можете да получите при вносителя.

Вносител

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

Гаранция

За този уред Вие получавате гаранция от 3 години от датата на закупуване. Уредът е произведен старателно и е проверен добросъвестно преди доставката.

Запазете касовата бележка като доказателство за покупката. В гаранционен случай се свържете по телефона с Вашия сервиз. Само по този начин може да се осигури безплатното връщане на Вашата стока.

УКАЗАНИЕ

- Гаранцията важи само за материални или фабрични дефекти, но не и за транспортни щети, износващи се части или при повреда на лесно чупливи части, напр. прекъсвачи.

Продуктът е предназначен единствено за домашна, а не за стопанска употреба. При непозволена и неправилна употреба, при прилагане на сила или интервенции, които не са извършени от нашия оторизиран сервизен филиал, гаранцията отпада.

Законните Ви права не се ограничават от тази гаранция. Гаранционният срок не се удължава от гаранцията. Това важи и за сменени и ремонтирани части.

За евентуалните, налични още при закупуването повреди и недостатъци трябва да се съобщи веднага след разопаковането, но най-късно два дена след датата на закупуване.

След като изтече гаранционният срок, ремонтите трябва да се заплащат.

Сервиз

BG Сервизно обслужване България

Тел.: 00800 111 4920

Е-мейл: kompernass@lidl.bg

IAN 71772

BG

Περιεχόμενα

Εισαγωγή	82
Πληροφορίες για αυτές τις οδηγίες χειρισμού	82
Πνευματικά δικαιώματα	82
Χρήση σύμφωνα με τους κανονισμούς	82
Υποδείξεις προειδοποίησης	83
Υποδείξεις ασφαλείας	84
Σύνολο αποστολής	86
Στοιχεία χειρισμού	86
Τοποθέτηση και σύνδεση	87
Αποσυσκευασία	87
Απόρριψη της συσκευασίας	87
Τοποθέτηση συσκευής και δημιουργία ετοιμότητας λειτουργίας	87
Χρήση της συσκευής	88
Ενεργοποίηση και απενεργοποίηση συσκευής	88
Συντήρηση	89
Ζέσταμα υγρών / Διατήρηση ζεστών	91
Προστασία υπερθέρμανσης	92
Καθαρισμός και φροντίδα	93
Καθαρισμός του κρουνού	94
Αφαίρεση αλάτων	94
Φύλαξη	95
Συνταγές	95
Χοντρό λουκάνικο από συκώτι	95
Γλυκόξινη κολοκύθα	96
Καραμελωμένα αχλάδια	97
Μαρμελάδα φράουλα	97
Απόρριψη συσκευής	97
Τεχνικές πληροφορίες	98
Υποδείξεις για τη Δήλωση συμμόρφωσης Ε.Ε.	98
Εισαγωγέας	98
Εγγύηση	99
Σέρβις	99

Εισαγωγή

Πληροφορίες για αυτές τις οδηγίες χειρισμού

Αυτές οι Οδηγίες χειρισμού αποτελούν τμήμα της Συσκευής συντήρησης τροφίμων SEAD 1800 A1 (ακολουθώντας θα περιγράφεται ως συσκευή) και σας δίνει σημαντικές υποδείξεις για τη σύμφωνη με τους κανονισμούς χρήση, την ασφάλεια, τη σύνδεση καθώς και το χειρισμό της συσκευής.

Οι οδηγίες χρήσης πρέπει να είναι διαθέσιμες συνεχώς κοντά στη συσκευή. Πρέπει να διαβάζονται και να εφαρμόζονται από κάθε άτομο το οποίο ασχολείται με το χειρισμό και την αντιμετώπιση βλαβών της συσκευής.

Φυλάτε αυτές τις οδηγίες χειρισμού και παραδίδετε τις μαζί με τη συσκευή εάν τη δώσετε σε τρίτο άτομο.

Πνευματικά δικαιώματα

Αυτές οι οδηγίες έχουν προστασία πνευματικών δικαιωμάτων.

Κάθε ανατύπωση ή κάθε επανέκδοση ακόμα και τμηματικά, καθώς και η αναπαραγωγή των απεικονίσεων, ακόμα και σε τροποποιημένη κατάσταση, επιτρέπεται μόνο με γραπτή έγκριση του κατασκευαστή.

Χρήση σύμφωνα με τους κανονισμούς

Η συσκευή συντήρησης τροφίμων ενδείκνυται για:

- Συντήρηση
- Ζέσταμα, διατήρηση ζεστών ποτών και λήψη τους
- Ζέσταμα και διατήρηση ζεστών λουκάνικων ή παρόμοιων
- Ζέσταμα και διατήρηση ζεστής σούπας

Η συσκευή προορίζεται μόνο για ιδιωτική χρήση και όχι για επαγγελματικούς ή βιομηχανικούς σκοπούς.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Κίνδυνος μέσω μη σύμφωνης με τους κανονισμούς χρήσης!

Μπορεί να προκύψουν κίνδυνοι από τη συσκευή σε μη σύμφωνη με τους κανονισμούς χρήση και/ή άλλου είδους χρήση.

- Χρησιμοποιείτε αποκλειστικά τη συσκευή με τρόπο σύμφωνο με τους κανονισμούς.
- Τηρείτε τις περιγραφόμενες διαδικασίες σε αυτές τις οδηγίες χειρισμού.

Απαιτήσεις οποιουδήποτε είδους λόγω ζημιών από χρήση μη σύμφωνα με τους κανονισμούς, από ακατάλληλες επισκευές, από μη επιτρεπόμενες τροποποιήσεις ή από χρήση μη επιτρεπόμενων ανταλλακτικών, αποκλείονται.

Την ευθύνη φέρει αποκλειστικά ο χρήστης.

Υποδείξεις προειδοποίησης

Στις παρούσες οδηγίες χειρισμού χρησιμοποιούνται οι εξής υποδείξεις προειδοποίησης:

ΚΙΝΔΥΝΟΣ

Μία προειδοποίηση υπόδειξης αυτού του βαθμού κινδύνου χαρακτηρίζει μία επικείμενη επικίνδυνη κατάσταση.

Στην περίπτωση που δεν μπορεί να αποφευχθεί η επικίνδυνη κατάσταση, αυτό μπορεί να οδηγήσει σε θάνατο ή σε βαριούς τραυματισμούς.

- Ακολουθείτε τις οδηγίες σε αυτή την προειδοποιητική υπόδειξη, ώστε να αποφεύγετε κίνδυνο θανάτου ή βαριούς τραυματισμούς από μόνων.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Μία προειδοποίηση υπόδειξης αυτού του βαθμού κινδύνου χαρακτηρίζει μία πιθανή επικίνδυνη κατάσταση.

Στην περίπτωση που δεν μπορεί να αποφευχθεί μία επικίνδυνη κατάσταση, μπορεί να συμβούν τραυματισμοί.

- Οι οδηγίες σε αυτή την υπόδειξη προειδοποίησης πρέπει να τηρούνται, ώστε να αποφεύγονται τραυματισμοί στα άτομα.

ΠΡΟΣΟΧΗ

Μία υπόδειξη προειδοποίησης αυτού του βαθμού κινδύνου χαρακτηρίζει μία πιθανή εμπράγματη ζημιά.

Στην περίπτωση που δεν μπορεί να αποφευχθεί αυτή η κατάσταση, μπορεί να συμβεί εμπράγματη ζημιά.

- Οι οδηγίες σε αυτή την υπόδειξη προειδοποίησης πρέπει να τηρούνται, ώστε να αποφεύγονται εμπράγματα ζημιές.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

- Μία υπόδειξη χαρακτηρίζει επιπλέον πληροφορίες που διευκολύνουν τον χειρισμό της συσκευής.

Υποδείξεις ασφαλείας

Σε αυτό το κεφάλαιο λαμβάνετε σημαντικές υποδείξεις ασφαλείας για το χειρισμό της συσκευής.

Αυτή η συσκευή αντιστοιχεί στους προδιαγεγραμμένους κανόνες ασφαλείας. Μια ακατάλληλη χρήση μπορεί να οδηγήσει σε ζημιές σε άτομα και αντικείμενα.

Προσέξτε τις εξής υποδείξεις ασφαλείας για έναν ασφαλή χειρισμό της συσκευής:

ΚΙΝΔΥΝΟΣ - ΗΛΕΚΤΡΟΠΛΗΞΙΑ!

- ▶ Πριν από τη χρήση ελέγχετε τη συσκευή ως προς εξωτερικές εμφανείς φθορές. Μην θέτετε σε λειτουργία μία συσκευή που έχει φθορές ή που έχει πέσει κάτω.
- ▶ Τα βύσματα ή καλώδια δικτύου με βλάβη πρέπει να αντικαθίστανται αμέσως από εξουσιοδοτημένο ειδικό προσωπικό ή από το τμήμα εξυπηρέτησης πελατών, ώστε να αποφεύγονται κίνδυνοι.
- ▶ Επιτρέπεται η επισκευή της συσκευής μόνο από εξουσιοδοτημένα συνεργεία ή από το τμήμα εξυπηρέτησης πελατών. Μέσω ακατάλληλων επισκευών μπορεί να δημιουργηθούν κίνδυνοι για το χρήστη. Επίσης ακυρώνεται η απαίτηση της εγγύησης.
- ▶ Εξασφαλίστε ότι η υποδοχή με τις ηλεκτρικές συνδέσεις δεν θα έρχεται ποτέ σε επαφή με νερό! Αφήνετε πρώτα τη βάση να στεγνώσει πλήρως εάν έχει βραχεί κατά λάθος.
- ▶ Να προσέχετε το καλώδιο τροφοδοσίας να μην βρέχεται ή υγραίνεται ποτέ κατά τη διάρκεια λειτουργίας. Να το τοποθετείτε έτσι, ώστε να μην υφίσταται περίπτωση να μαγκωθεί ή να υποστεί άλλου είδους ζημιά.
- ▶ Μετά τη χρήση τραβάτε πάντα το βύσμα από την πρίζα. Η απενεργοποίηση δεν αρκεί διότι υπάρχει ακόμα τάση στη συσκευή, όσο το βύσμα βρίσκεται στην υποδοχή.
- ▶ Βεβαιώστε ότι το καλώδιο δικτύου δεν έρχεται σε επαφή με καυτά τμήματα της συσκευής.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ - ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟΥ!

- ▶ Αυτή η συσκευή δεν προορίζεται για χρήση από άτομα (συμπεριλαμβανομένων παιδιών) με περιορισμένες φυσικές, αισθητηριακές ή πνευματικές δυνατότητες ή με έλλειψη εμπειρίας και/ ή με έλλειψη γνώσεων, εκτός εάν επιτηρούνται μέσω ενός υπεύθυνου ατόμου για την ασφάλειά τους ή εάν έχουν λάβει υποδείξεις για το πώς χρησιμοποιείται η συσκευή.
- ▶ Τα παιδιά πρέπει να επιτηρούνται ώστε να εξασφαλίζεται ότι δεν παίζουν με τη συσκευή.
- ▶ Ίσως διαφύγουν καυτοί ατμοί. Επίσης το δοχείο είναι πολύ καυτό κατά τη λειτουργία. Για το λόγο αυτό φοράτε γάντια κουζίνας.
- ▶ Εξασφαλίζετε ότι η συσκευή στέκεται σταθερά και όρθια, προτού την ενεργοποιήσετε.
- ▶ Μετά το ζέσταμα μην μετακινείτε άλλο τη συσκευή!

ΠΡΟΣΟΧΗ - ΕΜΠΡΑΓΜΑΤΕΣ ΖΗΜΙΕΣ!

- ▶ Τα ελαττωματικά μέρη κατασκευής επιτρέπεται να αντικαθίστανται μόνο από γνήσια ανταλλακτικά. Μόνο με αυτά τα ανταλλακτικά εξασφαλίζεται ή πλήρωση των απαιτήσεων ασφάλειας.
- ▶ Εξασφαλίστε ότι η συσκευή, το καλώδιο δικτύου ή το βύσμα δικτύου δεν έρχονται σε επαφή με καυτές πηγές όπως ηλεκτρικά μάτια ή εμφανείς φλόγες.
- ▶ Μη χρησιμοποιείτε εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή ξεχωριστό τηλεχειριστήριο για να λειτουργήσετε τη συσκευή.
- ▶ Ποτέ μην αφήνετε τη συσκευή ανεπιτήρητη κατά τη διάρκεια της λειτουργίας.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

- ▶ Μία επισκευή της συσκευής κατά το χρόνο της εγγύησης επιτρέπεται να γίνεται μόνο από το εξουσιοδοτημένο από τον κατασκευαστή τμήμα εξυπηρέτησης πελατών, αλλιώς δεν ισχύει η απαίτηση της εγγύησης σε επακόλουθες φθορές.

Σύνολο αποστολής

Η συσκευή παραδίδεται κανονικά με τα εξής στοιχεία:

- Συσκευή συντήρησης τροφίμων
- Σχάρα συσκευής συντήρησης τροφίμων
- Καπάκι
- Οδηγίες χρήσης

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

- Ελέγχετε την παράδοση ως προς την πληρότητα και εμφανείς φθορές.
- Σε μία ελλιπή παράδοση ή σε φθορές από ελλιπή συσκευασία ή από τη μεταφορά απευθυνθείτε στη γραμμή του σέρβις (δείτε το Κεφάλαιο **Σέρβις**).

Στοιχεία χειρισμού

- ❶ Καπάκι
- ❷ Θερμομονωμένες λαβές
- ❸ Περιστρεφόμενος ρυθμιστής „Λεπτά” και ταυτόχρονα πλήκτρο TIMER
- ❹ Σχάρα βρασμού
- ❺ Ένδειξη οθόνης „Λεπτά”
- ❻ Ένδειξη οθόνης „τρέχουσα θερμοκρασία”
- ❼ Ένδειξη οθόνης „ρυθμισμένη θερμοκρασία”
- ❽ Διάταξη τύλιξης καλωδίου
- ❾ Περιστρεφόμενος ρυθμιστής „Θερμοκρασία” και ταυτόχρονα Πλήκτρο START/STOP
- ❿ Κρουνός
- ⓫ Μοχλός στρόφιγγας

Τοποθέτηση και σύνδεση

Αποσυσκευασία

- ♦ Απομακρύνετε όλα τα τμήματα της συσκευής και τις Οδηγίες χρήσης από το κουτί.
- ♦ Αφαιρέστε όλα τα υλικά της συσκευασίας.

Απόρριψη της συσκευασίας

Η συσκευασία προστατεύει τη συσκευή από φθορές κατά τη μεταφορά. Τα υλικά συσκευασίας έχουν επιλεγεί σύμφωνα με τους οικολογικούς παράγοντες και τους παράγοντες της τεχνικής απόρριψης και για το λόγο αυτό είναι ανακυκλώσιμα.



Η επιστροφή της συσκευασίας στη ροή υλικών εξοικονομεί πρώτες ύλες και μειώνει τη συσσώρευση απορριμμάτων. Απορρίπτετε τα υλικά συσκευασίας που δεν χρησιμοποιούνται πλέον σύμφωνα με τις τοπικές ισχύουσες προδιαγραφές.

GR
CY

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

- Εάν είναι δυνατό φυλάξτε τη γνήσια συσκευασία κατά τη διάρκεια της εγγύησης, για να μπορείτε σε περίπτωση εγγύησης να συσκευάσετε τη συσκευή σωστά.

Τοποθέτηση συσκευής και δημιουργία ετοιμότητας λειτουργίας

- Ξετυλίξτε το καλώδιο δικτύου πλήρως από τη διάταξητύλιξης καλωδίου ⑧.
- Τοποθετήστε τη συσκευή επάνω σε μια ίσια και αντιολισθητική επιφάνεια. Προσέχετε ώστε η πρίζα να είναι εύκολα προσβάσιμη.
- Καθαρίστε τη συσκευή όπως περιγράφεται στο Κεφάλαιο “Καθαρισμός και φροντίδα”.
- Βάλτε το φιλς στην πρίζα. Η οθόνη ανάβει, ακούγεται ένας ήχος σήματος.

ΠΡΟΣΟΧΗ - ΕΜΠΡΑΓΜΑΤΕΣ ΖΗΜΙΕΣ!

- Ποτέ μη λειτουργείτε τη συσκευή όταν είναι άδεια! Η συσκευή μπορεί να πάθει ανεπανόρθωτη βλάβη!

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ - ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟΥ!

- Όταν η συσκευή είναι καυτή πιάνετε την μόνο από τις λαβές ②. Κίνδυνος εγκαύματος!
- Γεμίστε με περ. 5 λίτρα νερό τη συσκευή και αφήστε το να βράσει για 20 λεπτά (δείτε το Απόσπασμα “Ενεργοποίηση και απενεργοποίηση της συσκευής”). Μετά το βράσιμο πετάξτε το νερό.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

- Κατά την πρώτη θέση σε λειτουργία μπορεί να δημιουργηθεί κάποια οσμή λόγω υπολειμμάτων από την κατασκευή. Αυτό είναι εντελώς ακίνδυνο και εξαφανίζεται μετά από λίγο χρόνο. Φροντίζετε για επαρκή αερισμό, για παράδειγμα ανοίξτε ένα παράθυρο.

Χρήση της συσκευής

Ενεργοποίηση και απενεργοποίηση συσκευής

- 1) Στη συνέχεια ρυθμίστε την επιθυμητή θερμοκρασία με τον περιστροφικό ρυθμιστή για τη «Θερμοκρασία» ⑨. Μπορείτε να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία σε βήματα του 1 °C. Κάθε 5 °C ακούγεται ένας ήχος σήματος. Η ρυθμισμένη θερμοκρασία εμφανίζεται στην ένδειξη οθόνης „ρυθμισμένη θερμοκρασία” ⑦.
- 2) Ρυθμίστε τον επιθυμητό χρόνο βρασμού σε λεπτά στον περιστροφικό ρυθμιστή „Λεπτά” ③. Μπορείτε να ρυθμίσετε το χρόνο σε βήματα του 1 λεπτού. Κάθε 5 λεπτά ακούγεται ένας ήχος σήματος. Ο ρυθμισμένος χρόνος εμφανίζεται στην ένδειξη οθόνης „Λεπτά” ⑤.
- 3) Πιέστε το πλήκτρο Θέρμανση START/STOP ⑨. Ξεκινά το ζέσταμα. Το ζέσταμα προβάλλεται μέσω της μπάρας „|||||”. Στην ένδειξη οθόνης „τρέχουσα θερμοκρασία” ⑥ προβάλλεται η τρέχουσα θερμοκρασία ζεστάματος. Μόλις ολοκληρωθεί το ζέσταμα, ακούγονται ήχοι σήματος, στην οθόνη εμφανίζεται „X” και ο ρυθμισμένος χρόνος στην ένδειξη οθόνης „Λεπτά” ⑤ αρχίζει να τρέχει.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

- Ο φωτισμός φόντου της οθόνης απενεργοποιείται αυτόματα μετά από περ. 5 λεπτά μετά την τελευταία ενεργοποίηση ενός περιστροφικού ρυθμιστή. Μέσω ενεργοποίησης του περιστροφικού ρυθμιστή, η οθόνη ενεργοποιείται πάλι.

Μόλις ολοκληρωθεί ο ρυθμισμένος χρόνος, ακούγονται ήχοι σήματος. Η συσκευή απενεργοποιείται. Τα „X” και „|||||” σβήνουν στην οθόνη.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

- Για να διακόψετε μια διαδικασία ζεστάματος ή βρασμού, πιέστε το πλήκτρο Θέρμανση START/STOP ⑨.

- 4) Όταν δε χρησιμοποιείτε τη συσκευή, τραβάτε πάντα το βύσμα από την πρίζα δικτύου.

Συντήρηση

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

- Με τη συντήρηση τροφίμων εννοείται η διατήρηση τους μέσω της επίδρασης της θερμότητας. Ανάλογα με το είδος και τον όγκο του προϊόντος διατήρησης ξεχωρίζουμε τη διαδικασία αποστείρωσης και παστερίωσης. Κατά την αποστείρωση το προϊόν διατήρησης ζεσταίνεται τουλάχιστο στους 100°C. Κατά την παστερίωση η θερμοκρασία θέρμανσης βρίσκεται στους 80°C. Για την οικιακή χρήση, επαρκεί η παστερίωση. Για αυτό χρειάζεται κανείς αντίστοιχα δοχεία συντήρησης με βιδωτό καπάκι ή με πώματα με ελαστικούς δακτύλιους.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

- Συντηρείτε μόνο φρέσκα τρόφιμα. Φρούτα ή λαχανικά τα οποία έχουν ωριμάσει υπερβολικά δεν ενδείκνυνται για συντήρηση σε βάζο.
- Προσέχετε για την καθαριότητα στα βάζα. Είναι καλύτερο να βράζετε τα βάζα πριν από την πλήρωση των τροφίμων για περ. 5 - 7 λεπτά. Έτσι εξοντώνονται όλα τα μικρόβια και βακτηρίδια.

- 1) Τοποθετήστε τη σχάρα βρασμού ❹ στη συσκευή συντήρησης τροφίμων.
- 2) Τοποθετήστε τα γεμισμένα και καλά κλεισμένα βάζα στη σχάρα συντήρησης ❹.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

- Μπορεί να γίνει παστερίωση/αποστείρωση 14 δοχείων συντήρησης του 1 λίτρου (διάμετρος 11,5 εκ./Ύψος 13,2 εκ.) σε δύο στρώσεις, η μια επάνω στην άλλη.

- 3) Γεμίστε με τόσο νερό τη συσκευή συντήρησης τροφίμων, έως ότου τα επάνω δοχεία συντήρησης να στέκονται τουλάχιστο στα 3/4 στο νερό. Προσέχετε ώστε τα δοχεία συντήρησης να είναι καλά σφραγισμένα στην κάτω θέση ώστε να μη μπορεί να διεισδύσει καθόλου νερό.
- 4) Κλείστε τη συσκευή συντήρησης με το καπάκι ❶.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ - ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟΥ!

- Όταν η συσκευή είναι καυτή πιάνετέ την μόνο από τις λαβές ❷. Κίνδυνος εγκαύματος!

- 5) Ρυθμίστε με τον περιστροφικό ρυθμιστή „Θερμοκρασία“ ❸ την επιθυμητή θερμοκρασία. Κατά την επιλογή θερμοκρασίας συμβουλευτείτε τους ακόλουθους πίνακες:

Κρέας	Θερμοκρασία σε °C	Χρόνος σε λεπτά
Ψητό σε κομμάτια (καλοψημένα)	100 (ΜΕΓ.)	85
Ζωμός κρέατος	100 (ΜΕΓ.)	60
Κυνήγι / Πουλερικά (καλοψημένα)	100 (ΜΕΓ.)	75
Γκούλας (καλοψημένο)	100 (ΜΕΓ.)	75
Κιμάς / Μάζα για λουκάνικα (ωμά)	100 (ΜΕΓ.)	110

Φρούτα	Θερμοκρασία σε °C	Χρόνος σε λεπτά
Μήλα μαλακά/σκληρά	85	30/40
Πουρές μήλων	90	30
Κεράσια	80	30
Αχλάδια σκληρά/μαλακά	90	30/80
Φράουλες/Βατόμουρα	80	25
Ρήα	95	30
Σμέουρα/Λαγοκέρασα	80	30
Σταφίδες/Μύρτιλλα	90	25
Βερίκοκα	85	30
Τζάνερα/Ρεγκλότες	85	30
Ροδάκινα	85	30
Δαμάσκηνα/Άγρια κορόμηλα	90	30
Κυδώνια	95	30
Μυρτίδια	85	25

Λαχανικά	Θερμοκρασία σε °C	Χρόνος σε λεπτά
Κουνουπίδι	100 (ΜΕΓ.)	90
Σπαράγγια	100 (ΜΕΓ.)	120
Μπιζέλια	100 (ΜΕΓ.)	120
Αγγουράκια	85	30
Άγρια καρότα/Καρότα	100 (ΜΕΓ.)	90
Κολοκύθα	90	30
Γογγύλια	100 (ΜΕΓ.)	95
Σέλινο	100 (ΜΕΓ.)	110

Λαχανάκι Βρυξελλών/Κόκκινο λάχανο	100 (ΜΕΓ.)	110
Μανιτάρια	100 (ΜΕΓ.)	110
Φασόλια	100 (ΜΕΓ.)	120
Τομάτες/Πελτές τομάτας	90	30
Κιμάς / Μάζα για λουκάνικα (ωμά)	100 (ΜΕΓ.)	110

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

- Οι δοθείσες στους πίνακες χρονικές περίοδοι αναφέρονται στον πραγματικό χρόνο βρασμού. Η χρονική περίοδος ξεκινά δηλαδή όταν η συσκευή συντήρησης έχει φτάσει στη ρυθμισμένη θερμοκρασία. Το ζέσταμα μπορεί σε γεμάτη συσκευή να διαρκεί έως και 90 λεπτά!
- 6) Ρυθμίστε τον δοθέντα στον πίνακα χρόνο βρασμού με τον περιστροφικό ρυθμιστή «Λεπτά» ❸.
- 7) Εκκινήστε τη συσκευή, πιέζοντας το πλήκτρο Θέρμανση START/STOP ❹. Ακούγονται ηχητικά σήματα και ξεκινά το ζέσταμα. Μόλις ολοκληρωθεί το ζέσταμα, ακούγονται ήχοι σήματος, στην οθόνη εμφανίζεται „X” και ο ρυθμισμένος χρόνος στην ένδειξη οθόνης „Λεπτά” ❺ αρχίζει να τρέχει. Μόλις ολοκληρωθεί ο ρυθμισμένος χρόνος βρασμού, ακούγονται ήχοι σήματος. Η συσκευή απενεργοποιείται. Τα „X” και „|||||” σβήνουν στην οθόνη.
- 8) Τοποθετήστε ένα θερμαντικό δοχείο κάτω από τον κρουνό ❶ και πατήστε το μοχλό στρόφιγγας ❶ προς τα κάτω. Το νερό τρέχει προς τα έξω.
- 9) Μόλις εκ φύγει το καυτό νερό, αφήστε τα δοχεία συντήρησης να κρυώσουν.

Ζέσταμα υγρών / Διατήρηση ζεστών

ΠΡΟΣΟΧΗ - ΕΜΠΡΑΓΜΑΤΕΣ ΖΗΜΙΕΣ!

- Γεμίζετε με υγρό το ανώτερο έως τη σήμανση MAX (Μέγιστο)! Αλλιώς μπορεί να υπερχειλίσει υγρό!

- 1) Γεμίστε το υγρό (για παράδειγμα ζεστό κρασί ή κακάο) στη συσκευή συντήρησης.
- 2) Τοποθετήστε το καπάκι ❶ επάνω στη συσκευή συντήρησης.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ - ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟΥ!

- Όταν η συσκευή είναι καυτή πιάνετε την μόνο από τις λαβές ❷. Κίνδυνος εγκαύματος!

- 3) Στη συνέχεια ρυθμίστε την επιθυμητή θερμοκρασία με τον περιστροφικό ρυθμιστή για τη «Θερμοκρασία» ❹.
- 4) Πιέστε το πλήκτρο TIMER ❸. Εμφανίζεται το „∞” στην οθόνη. Τώρα δεν πρέπει να ρυθμιστεί χρόνος βρασμού. Η συσκευή ζεσταίνει τόσο έως ότου απενεργοποιηθεί πάλι τη συσκευή.

5) Ανακατεύετε τα υγρά τακτικά ώστε η θερμότητα να κατανέμεται ομοιόμορφα.

6) Μόλις επιτευχθεί η επιθυμητή θερμοκρασία, ακούγονται ηχητικά σήματα.

Μπορείτε να αντλήσετε υγρά χωρίς στερεά συστατικά μέσω της κάνουλας 10:

ΠΡΟΣΟΧΗ - ΕΜΠΡΑΓΜΑΤΕΣ ΖΗΜΙΕΣ!

► Μην αντλείτε υγρά με στερεά στοιχεία, όπως για παράδειγμα σούπες ή παρόμοια. Τα στερεά στοιχεία βουλώνουν τον κρουνό 10!

1) Για αυτό κρατήστε ένα δοχείο ή παρόμοιο κάτω από την κάνουλα 10 και πιέστε το μοχλό άντλησης 11 προς τα κάτω.

2) Εάν η επιθυμητή ποσότητα υγρού βρίσκεται στο δοχείο, λασκάρετε το μοχλό άντλησης 11.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

► Όταν θέλετε να αντλήσετε μεγαλύτερες ποσότητες υγρού, τραβήξτε το μοχλό στρόφιγγας 11 προς τα επάνω, έως ότου στέκεται σταθερά. Στη συνέχεια δεν πρέπει να κρατάτε σφιχτά το μοχλό στρόφιγγας 11.

ΠΡΟΣΟΧΗ - ΕΜΠΡΑΓΜΑΤΕΣ ΖΗΜΙΕΣ!

► Μην αντλείτε υγρά με στερεά στοιχεία, όπως για παράδειγμα σούπες ή παρόμοια. Τα στερεά στοιχεία βουλώνουν τον κρουνό 10!

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

► Στη συσκευή συντήρησης μπορείτε επίσης να διατηρήσετε ζεστά φαγητά. Ανακατεύετε τα φαγητά τακτικά, αλλιώς αυτά καίγονται στον πάτο της συσκευής.

Προστασία υπερθέρμανσης

Αυτή η συσκευή είναι εξοπλισμένη με μια προστασία υπερθέρμανσης.

Μπορεί να συμβεί υπερθέρμανση, εάν υπάρχει πολύ λίγο ή καθόλου υγρό στη συσκευή συντήρησης. Σε αυτή την περίπτωση ακούγονται ηχητικά σήματα και το σύμβολο „U” αναβοσβήνει στην οθόνη. Σε αυτή την περίπτωση γεμίστε αμέσως με υγρό.

Εάν δεν γεμίσετε με υγρό, η συσκευή απενεργοποιείται μετά από 5 λεπτά.

Μόλις γεμίσετε με υγρό, μπορεί να εκκινήσετε πάλι τη συσκευή.

Καθαρισμός και φροντίδα

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ - ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟΥ!

- Πριν από κάθε καθαρισμό αποσυνδέετε το φις από την πρίζα! Αλλιώς υπάρχει κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!
- Αφήστε την συσκευή να κρυώσει πριν τον καθαρισμό. Κίνδυνος εγκαύματος!

ΠΡΟΣΟΧΗ - ΕΜΠΡΑΓΜΑΤΕΣ ΖΗΜΙΕΣ!



Ποτέ μη βυθίζετε τη συσκευή σε νερό ή σε άλλα υγρά! Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

ΠΡΟΣΟΧΗ - ΕΜΠΡΑΓΜΑΤΕΣ ΖΗΜΙΕΣ!

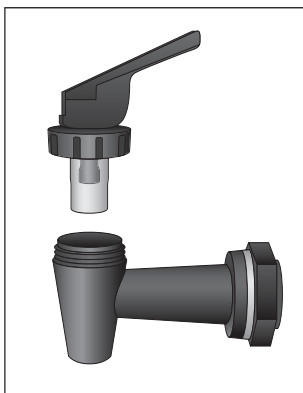
- Μη χρησιμοποιείτε τριβικά ή ερεθιστικά απορρυπαντικά. Αυτά μπορεί να προσβάλουν την επιφάνεια και να προκαλέσουν ανεπανόρθωτη βλάβη στη συσκευή.
- Καθαρίζετε τη συσκευή με ένα ελαφρώς νωπό πανί. Σε σκληρές ακαθαρσίες ρίξτε λίγο ήπιο απορρυπαντικό επάνω στο πανί.
- Καθαρίζετε την οθόνη με ένα μαλακό πανί χωρίς χνούδια.
- Καθαρίζετε τη σχάρα βρασμού  σε ήπιο διάλυμα σαπουνάδας και ξεπλένετε την με καθαρό νερό.

GR
CY

Καθαρισμός του κρουνού

Για να καθαρίσετε λεπτομερώς τον κρουνό 10, μπορείτε να ξεβιδώσετε το μοχλό στρόφιγγας 11.

- 1) Ξεβιδώστε το μοχλό στρόφιγγας 11.
- 2) Τοποθετήστε το μοχλό στρόφιγγας 11 σε ήπια σαπουνάδα και μετακινήστε τον πέρα - δώθε.
- 3) Ξεπλύνετε τον με καθαρό νερό.
- 4) Για να καθαρίσετε τον κρουνό 10, αφήστε να περάσει ήπιο διάλυμα σαπουνάδας. Σε σκληρές ακαθαρσίες μπορείτε να καθαρίσετε το εσωτερικό του κρουνού 10 με έναν καθαριστή για πίπα.
- 5) Στη συνέχεια αφήστε να τρέξει καθαρό νερό μέσα από τον κρουνό 10.
- 6) Βιδώστε πάλι τον μοχλό στρόφιγγας 11 στον κρουνό 10.



Αφαίρεση αλάτων

Αποθέσεις αλάτων στο δάπεδο της συσκευής οδηγούν σε απώλειες ισχύος και επηρεάζουν τη διάρκεια ζωής της συσκευής.

Απομακρύνετε τα άλατα από τη συσκευή μόλις εμφανίζονται αποθέσεις.

- 1) Χρησιμοποιείτε ένα προϊόν απομάκρυνσης αλάτων του εμπορίου. Ακολουθείτε τη διαδικασία όπως περιγράφεται στην οδηγία του προϊόντος απομάκρυνσης αλάτων.
- 2) Μετά την απομάκρυνση των αλάτων καθαρίζετε τη συσκευή με πολύ καθαρό νερό.

Φύλαξη

Τυλίξτε το καλώδιο δικτύου γύρω από τη διάταξη τύλιξης καλωδίου ❸ και εισάγετε το βύσμα δικτύου στο συγκρατητήρα βύσματος δικτύου στο κέντρο του κάτω μέρους της συσκευής.

Φυλάτε τη συσκευή συντήρησης τροφίμων σε ένα στεγνό σημείο.

Συνταγές

Χοντρό λουκάνικο από συκώτι

- 2 κιλά χοιρινή κοιλιά με δέρμα
- 500 γρ. χοιρινό συκώτι
- 500 γρ. κρεμμύδια
- 100 γρ. χοιρινό λίπος
- 2 κ.τσ. χτυπημένο μπαχάρι
- 1 ΚΣ θυμάρι και μαντζουράνα, ξερά
- 1 κ.τσ. λευκό πιπέρι
- 1 ΚΣ αλάτι

Ετοιμασία

Βράζετε την χοιρινή κοιλιά για 1,5 ώρα σε νερό με αλάτι και την αφήνετε να κρυώσει εκεί.

Στη συνέχεια την περνάτε μέσα από έναν μεσαίο δίσκο κρεατομηχανής. Περνάτε το συκώτι μέσα από έναν λεπτό διάτρητο δίσκο.

Τεμαχίζετε τα κρεμμύδια και τα γιαχνίζετε στο λίπος έως ότου γίνουν διαφανή. Στη συνέχεια προσθέτετε το κρέας, το συκώτι, τα καρυκεύματα και 1/4 λίτρου του ζωμού της χοιρινής κοιλιάς και τα αναμειγνύετε όλα δυνατά. Γεμίζετε αμέσως τα προετοιμασμένα δοχεία με τη μάζα. Γεμίζετε μόνο μέχρι το 1/3 του δοχείου!

Αφήστε τα δοχεία να βράσουν για περ. 2 ώρες στους 98°C.

Αυτή η συνταγή μπορεί να γίνει με διαφορετικούς τρόπους: για παράδειγμα προσθέτοντας διαφορετικά βότανα, σκόρδο ή κομμάτια ζαμπόν.

Γλυκόξινη κολοκύθα

2 κιλά κολοκύθα

1/2 λ. ξίδι

1 λ νερό

1/4 λ. ξίδι κρασιού

1 κιλό ζάχαρη

Χυμός και φλούδα ενός λεμονιού

μια πιπερόριζα (φρέσκια πιπερόριζα κομμένη σε φέτες)

μια ράβδο κανέλα

λίγα γαρίφαλα

Ετοιμασία

Κόψτε στη μέση την κολοκύθα και απομακρύνετε τον πολτό. Καθαρίστε την κολοκύθα και κόψτε την σε μικρούς κύβους. Ζυγίστε τους κύβους κολοκύθας και πλύντε τους. Σε ένα μπολ τους περιχύνετε με διαλυμένο ξίδι (σε 2 κιλά κολοκύθας αντιστοιχούν σε κάθε κιλό από 1/2 λίτρου ξίδι και 1 λίτρο νερό). Αφήστε τους κύβους κολοκύθας εκεί μέσα για 12 ώρες. Την επόμενη ημέρα πετάξτε το νερό και αφήστε τους κύβους να στραγγίξουν καλά.

Ετοιμασία του ζωμού:

1/4 λίτρου ξίδι κρασιού, 1 κιλό ζάχαρη, χυμός και φλούδα από 1 λεμόνι, 1 τεμάχιο (ρίζα) φρέσκιας πιπερόριζας κομμένο σε φέτες - ή αντ' αυτού 1/2 κουταλάκι τσαγιού σκόνη πιπερόριζας, 1 ράβδος κανέλας, λίγα γαρίφαλα (περ. ένα κουτάλι σούπας γεμάτο, ή και αλεσμένα).

Βράστε το ζωμό και μαγειρέψτε εκεί μέσα τους κύβους κολοκύθας έως ώτου γίνουν διαφανείς.

Γεμίστε τους κύβους κολοκύθας σε δοχεία συντήρησης. Αφήστε το ζωμό να βράσει άλλη μια φορά και στη συνέχεια πήξτε τον. Ρίξτε τον πάνω από τους κύβους κολοκύθας και σφραγίστε τα δοχεία συντήρησης. Τα δοχεία συντήρησης επιτρέπεται να είναι γεμάτα μόνο στο 1/3!

Αφήστε την κολοκύθα να βράσει στους 90°C περ. για 30 λεπτά στη συσκευή συντήρησης.

Καραμελωμένα αχλάδια

1,5 κιλό αχλάδια (σκληρά/ ώριμα)

150 γρ. ζάχαρη

750 ml νερό

Παρασκευή

Καθαρίστε τα αχλάδια. Κόψτε στα τέσσερα και απομακρύνετε την καρδιά.

Καραμελώστε τη ζάχαρη σε ένα τηγάνι. Ρίξτε το νερό στο τηγάνι και μαγειρέψτε τόσο, έως ότου διαλυθεί η ζάχαρη.

Γεμίστε με τα αχλάδια τα προετοιμασμένα δοχεία.

Ρίξτε το χυμό καραμελωμένης ζάχαρης στα δοχεία έτσι ώστε να καλύπτονται τα αχλάδια. Αφήστε στο χέλος των δοχείων λίγο χώρο και κλείστε τα δοχεία καλά.

Αφήστε τα αχλάδια να βράσουν στους 90°C για περ. 30 λεπτά στον αυτόματο βραστήρα συντήρησης.

Μαρμελάδα φράουλα

Απομακρύνετε τα κοτσάνια και πλύντε τις φράουλες. Πολτοποιήστε τις φράουλες. Επιστρώστε τις με ζάχαρη ζελατινοποίησης 1:1 (σε 1000 γρ. φράουλες 1000 γρ. ζάχαρη). Αφήστε τις ένα βράδυ εκεί μέσα και ανακατέψτε τις.

Βάλτε τις φράουλες στα δοχεία συντήρησης (γεμίστε μόνο στα 2/3) και σφραγίστε τα δοχεία συντήρησης καλά.

Βράστε τις φράουλες στους 80°C περ. για 25 λεπτά στη συσκευή συντήρησης.

Απόρριψη συσκευής



Σε καμία περίπτωση μην απορρίψετε τη συσκευή στα φυσιολογικά οικιακά απορρίμματα. Αυτό το προϊόν υπόκειται στην Ευρωπαϊκή Οδηγία 2002/96/EC.

Απορρίψτε τη συσκευή μέσω μιας εγκεκριμένης επιχείρησης απόρριψης ή μέσω της κοινοτικής επιχείρησης απόρριψης. Να τηρείτε τις τρέχουσες, ισχύουσες προδιαγραφές. Επικοινωνήστε σε περίπτωση αμφιβολιών με την επιχείρηση απομάκρυνσης.

Τεχνικές πληροφορίες

Παροχή τάσης	220 - 240 V ~ 50 Hz
Ονομαστική απόδοση	1800 W
Χωρητικότητα	περ. 27 λίτρα
Τομέας θερμοκρασίας	30 - 100 °C
Είδος προστασίας	IPX3 (προστασία έναντι ψεκαζόμενου νερού)

Υποδείξεις για τη Δήλωση συμμόρφωσης Ε.Ε.

Αυτή η συσκευή αντιστοιχεί αναφορικά με τη συμφωνία, στις βασικές απαιτήσεις και στις άλλες σχετικές προδιαγραφές της Οδηγίας περί Ηλεκτρομαγνητικής συμβατότητας 2004/108/EC, καθώς και της Οδηγίας περί χαμηλής τάσης 2006/95/EC.

Η πλήρης και πρωτότυπη Δήλωση Συμμόρφωσης διατίθεται από τον κατασκευαστή.



Εισαγωγέας

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

Εγγύηση

Έχετε για αυτή τη συσκευή 3 χρόνια εγγύηση από την ημερομηνία αγοράς. Η συσκευή κατασκευάστηκε και ελέγχθηκε προσεκτικά πριν από την αποστολή.

Παρακαλούμε φυλάξτε την απόδειξη ταμείου ως απόδειξη για την αγορά. Σε περίπτωση εγγύησης ελάτε σε επικοινωνία με το τμήμα του σέρβις τηλεφωνικά. Μόνο έτσι μπορεί να εξασφαλιστεί μια δωρεάν αποστολή του εμπορεύματός σας.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

- Η απόδοση εγγύησης ισχύει μόνο για σφάλματα υλικού ή κατασκευής, όχι ωστόσο για ζημιές από τη μεταφορά, για εξαρτήματα φθοράς ή για ζημιές σε εύθραυστα τμήματα, π.χ. διακόπτες.

Το προϊόν προορίζεται μόνο για την ιδιωτική και όχι για την επαγγελματική χρήση. Σε περίπτωση κακής μεταχείρισης και ακατάλληλης χρήσης, σε χρήση βίας και σε παρεμβάσεις οι οποίες δεν διεξήχθησαν από το εξουσιοδοτημένο μας τμήμα σέρβις, η εγγύηση παύει να ισχύει.

Τα νομικά σας δικαιώματα δεν περιορίζονται μέσω αυτής της εγγύησης. Ο χρόνος εγγύησης δεν επιμηκύνεται μέσω της εγγύησης. Αυτό ισχύει επίσης για εξαρτήματα τα οποία έχουν αντικατασταθεί και επισκευαστεί.

Ενδεχόμενες ήδη από την αγορά υπάρχουσες ζημιές και ελλείψεις πρέπει να ανακοινώνονται αμέσως μετά την αποσυσκευασία, το αργότερο ωστόσο δύο ημέρες μετά την ημερομηνία αγοράς.

Μετά τη λήξη του χρόνου εγγύησης, οι εμφανιζόμενες επισκευές χρεώνονται.

GR
CY

Σέρβις

GR Σέρβις Ελλάδα
Tel.: 801 5000 019 (0,03 EUR/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.gr
IAN 71772

CY Σέρβις Κύπρος
Tel.: 8009 4409
E-Mail: kompernass@lidl.com.cy
IAN 71772

Inhaltsverzeichnis

Einführung	102
Informationen zu dieser Bedienungsanleitung	102
Urheberrecht	102
Bestimmungsgemäße Verwendung	102
Warnhinweise	103
Sicherheitshinweise	104
Lieferumfang	106
Bedienelemente	106
Aufstellen und Anschließen	107
Auspacken	107
Entsorgung der Verpackung	107
Gerät aufstellen und betriebsbereit machen	107
Gerät benutzen	108
Gerät ein- und ausschalten	108
Einkochen	109
Flüssigkeiten aufwärmen / warmhalten	111
Überhitzungsschutz	112
Reinigen und Pflegen	113
Reinigung des Zapfhahnes	114
Entkalken	114
Aufbewahren	115
Rezepte	115
Grobe Leberwurst	115
Kürbis süß-sauer	116
Karamellbirnen	117
Erdbeer-Konfitüre	117
Gerät entsorgen	117
Technische Daten	118
Hinweise zur EG-Konformitätserklärung	118
Importeur	118
Garantie	119
Service	119

Einführung

Informationen zu dieser Bedienungsanleitung

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

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

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

Urheberrecht

Diese Dokumentation ist urheberrechtlich geschützt.

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

Bestimmungsgemäße Verwendung

Der Einkochautomat eignet sich zum:

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

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

WARNUNG

Gefahr durch nicht bestimmungsgemäße Verwendung!

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

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

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

Das Risiko trägt allein der Betreiber.

Warnhinweise

In der vorliegenden Bedienungsanleitung werden folgende Warnhinweise verwendet:

GEFAHR

Ein Warnhinweis dieser Gefahrenstufe kennzeichnet eine drohende gefährliche Situation.

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

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

WARNUNG

Ein Warnhinweis dieser Gefahrenstufe kennzeichnet eine mögliche gefährliche Situation.

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

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

ACHTUNG

Ein Warnhinweis dieser Gefahrenstufe kennzeichnet einen möglichen Sachschaden.

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

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

HINWEIS

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

Sicherheitshinweise

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

Dieses Gerät entspricht den vorgeschriebenen Sicherheitsbestimmungen.

Ein unsachgemäßer Gebrauch kann zu Personen- und Sachschäden führen.

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



GEFAHR - ELEKTRISCHER SCHLAG!

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

⚠️ WARNUNG - VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.
- ▶ Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- ▶ Es können heiße Dampfschwaden entweichen. Der Behälter ist zudem im Betrieb sehr heiß. Tragen Sie daher Topf-Handschuhe.
- ▶ Stellen Sie sicher, dass das Gerät stabil und senkrecht steht, bevor Sie dieses einschalten.
- ▶ Versetzen Sie nach dem Erhitzen den Einkochautomaten nicht mehr!

ACHTUNG - SACHSCHADEN!

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

HINWEIS

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

Lieferumfang

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

- Einkochautomat
- Einkochgitter
- Deckel
- Bedienungsanleitung

HINWEIS

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

DE
AT
CH

Bedienelemente

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

Aufstellen und Anschließen

Auspacken

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

Entsorgung der Verpackung

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



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

HINWEIS

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

DE
AT
CH

Gerät aufstellen und betriebsbereit machen

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

ACHTUNG - SACHSCHADEN!

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



WARNUNG - VERLETZUNGSGEFAHR!

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

HINWEIS

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

Gerät benutzen

Gerät ein- und ausschalten

- 1) Stellen Sie mit dem Drehregler „Temperatur“ **9** die gewünschte Temperatur ein. Sie können die Temperatur in 1 °C-Schritten einstellen. Alle 5 °C ertönt ein Signalton. Die eingestellte Temperatur erscheint in der Displayanzeige „eingestellte Temperatur“ **7**.
- 2) Stellen Sie die gewünschte Einkochzeit in Minuten am Drehregler „Minuten“ **3** ein. Sie können die Zeit im 1-Minuten-Schritten einstellen. Alle 5 Minuten ertönt ein Signalton. Die eingestellte Zeit erscheint in der Displayanzeige „Minuten“ **5**.
- 3) Drücken Sie die Taste Heizen START/STOP **9**. Das Aufheizen beginnt. Das Aufheizen wird durch die laufenden Balken „|||||“ angezeigt. In der Displayanzeige „aktuelle Temperatur“ **6** wird die momentane Aufheiztemperatur angezeigt. Sobald das Aufheizen abgeschlossen ist, erklingen Signaltöne, im Display erscheint „X“ und die eingestellte Zeit in der Displayanzeige „Minuten“ **5** beginnt abzulaufen.

HINWEIS

- Die Hintergrundbeleuchtung des Displays schaltet sich ca. 5 Minuten nach der letzten Betätigung eines Drehreglers automatisch aus. Durch Betätigen des Drehreglers schaltet sich das Display wieder ein.

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

HINWEIS

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

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

Einkochen

HINWEIS

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

HINWEIS

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

- 1) Legen Sie das Einkochgitter ④ in den Einkochautomaten.
- 2) Stellen Sie die befüllten und gut verschlossenen Einmachgläser auf das Einkochgitter ④.

HINWEIS

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

WARNUNG - VERLETZUNGSGEFAHR!

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

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

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

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

Bohnen	100 (MAX)	120
Tomaten/Tomatenmark	90	30

HINWEIS

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

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

DE
AT
CH

Flüssigkeiten aufwärmen / warmhalten

ACHTUNG - SACHSCHADEN!

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

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

⚠️ WARNUNG - VERLETZUNGSGEFAHR!

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

- 3) Stellen Sie mit dem Drehregler „Temperatur“ **9** die gewünschte Temperatur ein.
- 4) Drücken Sie die Taste TIMER **3**. Es erscheint „∞“ im Display. Es muss nun keine Einkochzeit eingestellt werden. Das Gerät heizt solange, bis Sie das Gerät wieder ausschalten.

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

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

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

ACHTUNG - SACHSCHADEN!

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

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

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

HINWEIS

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

HINWEIS

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

Überhitzungsschutz

Dieses Gerät ist mit einem Überhitzungsschutz ausgestattet.

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

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

Reinigen und Pflegen

WARNUNG - VERLETZUNGSGEFAHR!

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

ACHTUNG - SACHSCHADEN!



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

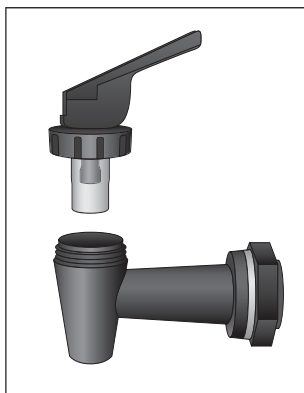
ACHTUNG - SACHSCHADEN!

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

Reinigung des Zapfhahnes

Um den Zapfhahn ⑩ gründlich zu reinigen, können Sie den Zapfhebel ⑪ abschrauben.

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



Entkalken

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

Entkalken Sie das Gerät, sobald sich Kalkablagerungen zeigen.

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

Aufbewahren

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

Bewahren Sie den Einkochautomaten an einem trockenem Ort auf.

Rezepte

Grobe Leberwurst

2 kg Schweinebauch mit Schwarte

500 g Schweineleber

500 g Zwiebeln

100 g Schweineschmalz

2 TL zerstoßener Piment

1 EL Thymian und Majoran, getrocknet

1 TL weißer Pfeffer

1 EL Salz

Zubereitung

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

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

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

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

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

Kürbis süß-sauer

2 kg Kürbis

1/2 l Essig

1 l Wasser

1/4 l Weinessig

1 kg Zucker

Saft und Schale von einer Zitrone

eine Ingwerwurzel (in Scheiben geschnittener frischer Ingwer)

eine Stange Zimt

einige Nelken

Zubereitung

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

Bereiten Sie den Sud aus:

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

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

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

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

Karamellbirnen

1,5 kg Birnen (fest/reif)

150 g Zucker

750 ml Wasser

Zubereitung

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

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

Füllen Sie die Birnen in die vorbereiteten Gläser.

Schütten Sie den Karamellsaft in die Gläser, so dass die Birnen bedeckt sind. Lassen Sie zum Rand der Gläser etwas Platz und verschließen Sie die Gläser gut.

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

Erdbeer-Konfitüre

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

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

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

Gerät entsorgen



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

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

Technische Daten

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

Hinweise zur EG-Konformitätserklärung

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



Die vollständige Original-Konformitätserklärung ist beim Importeur erhältlich.

Importeur

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

Garantie

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

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

HINWEIS

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

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

Ihre gesetzlichen Rechte werden durch diese Garantie nicht eingeschränkt. Die Garantiezeit wird durch die Gewährleistung nicht verlängert. Dies gilt auch für ersetzte und reparierte Teile.

Eventuell schon beim Kauf vorhandene Schäden und Mängel müssen sofort nach dem Auspacken gemeldet werden, spätestens aber zwei Tage nach Kaufdatum.

Nach Ablauf der Garantiezeit anfallende Reparaturen sind kostenpflichtig.

DE
AT
CH

Service

DE Service Deutschland

Tel.: 01805 772 033 (0,14 EUR/Min. aus dem dt. Festnetz,
Mobilfunk max. 0,42 EUR/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.de

IAN 71772

AT Service Österreich

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

E-Mail: kompernass@lidl.at

IAN 71772

CH Service Schweiz

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

E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 71772