

SILVERCREST®

KITCHEN TOOLS

Electric Fruit Preserver & Jam Maker SEAD 1800 A1

DK



GB **Electric Fruit Preserver &**
IE **Jam Maker**
Operating instructions

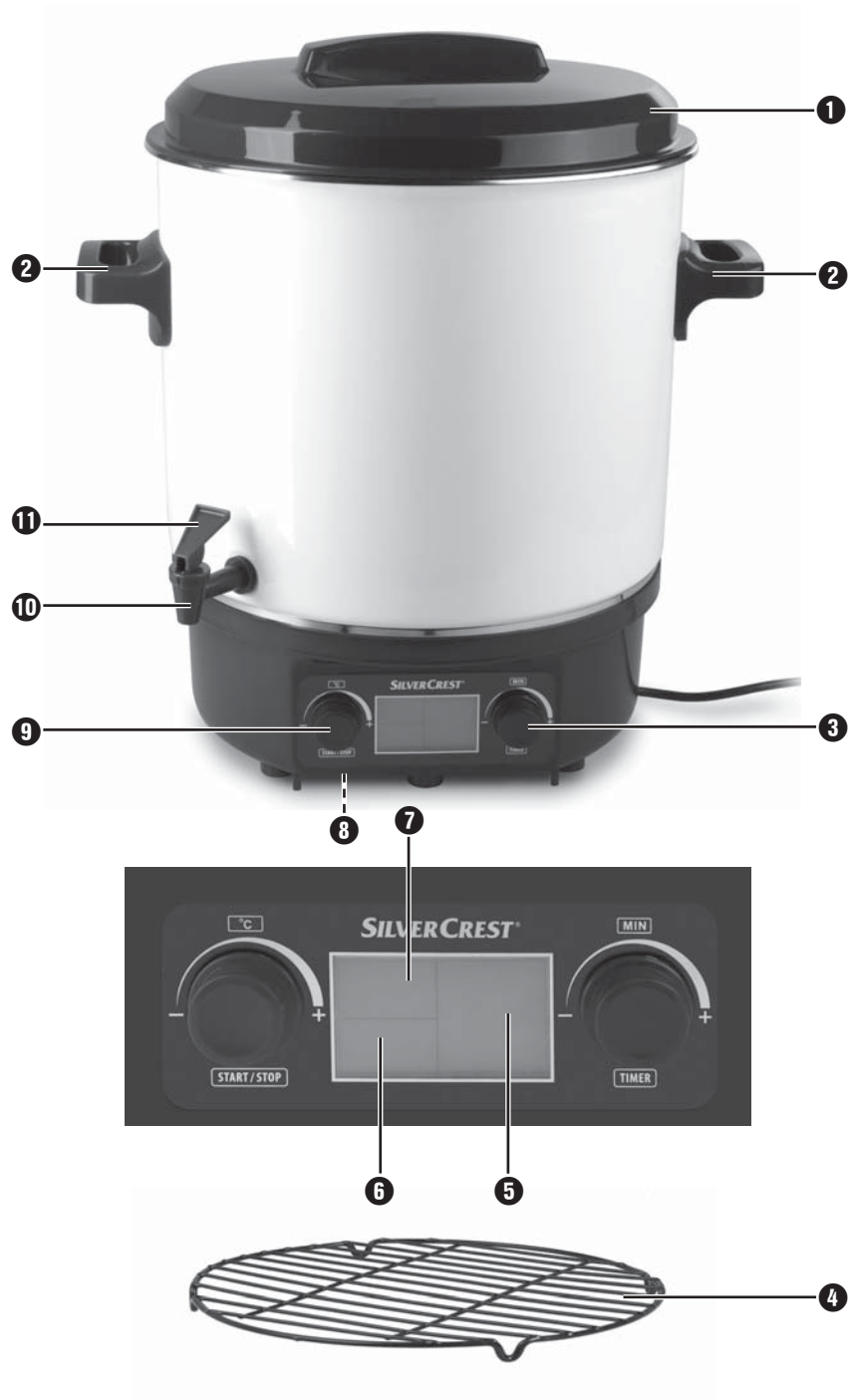
FI **Säilöntäkone**
Käyttöohje

SE **Konserveringsautomat**
Bruksanvisning

DK **Henkogningsgryde/
saftgryde**
Betjeningsvejledning

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

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21 · D-44867 BOCHUM
www.kompernass.com
ID-Nr.: SEAD 1800 A1-09/11-V2
IAN: 71772



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 **9** 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 **9** button.

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

Preserving

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!

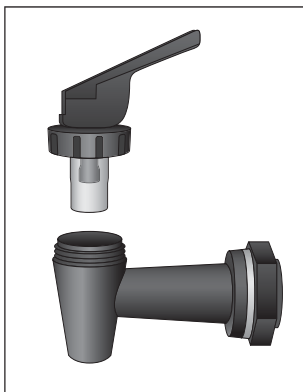
WARNING - PROPERTY DAMAGE!

- ▶ 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

GB
IE

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

IE Service Ireland

Tel.: 1890 930 034

(0,08 EUR/Min., (peak))

(0,06 EUR/Min., (off peak))

E-Mail: kompernass@lidl.ie

IAN 71772

Sisällysluettelo

Johdanto	22
Tietoja tästä käyttöohjeesta	22
Tekijänoikeus	22
Määräystenmukainen käyttö	22
Varoitukset	23
Turvaohjeet	24
Toimituslaajuus	26
Osat	26
Pystytys ja liittäminen	27
Purkaminen pakkauksesta	27
Pakkauksen hävittäminen	27
Laitteen pystytys ja käyttökuntoon saattaminen	27
Laitteen käyttö	28
Laitteen päällekytkentä ja sammutus	28
Säilöntä	29
Nesteiden lämmittäminen / lämpimänä pitäminen	31
Ylikuumenemissuoja	32
Puhdistus ja hoito	33
Hanan puhdistaminen	34
Kalkinpoisto	34
Säilytys	35
Reseptejä	35
Karkea maksapasteija	35
Hapanimelä kurpitsa	36
Karamellipäärynät	37
Mansikkahillo	37
Laitteen hävittäminen	37
Tekniset tiedot	38
EY-vaatimustenmukaisuusvakuutusta koskevia ohjeita	38
Maahantuoja	38
Takuu	39
Huolto	39

Johdanto

FI

Tietoja tästä käyttöohjeesta

Tämä käyttöohje on säilöntäkeittimen SEAD 1800 A1 (jatkossa "laite") osa ja antaa tärkeitä ohjeita laitteen määräystenmukaisesta käytöstä, turvallisuudesta, liitännästä sekä hallinnasta.

Käyttöohjeen on oltava jatkuvasti saatavilla laitteen läheisyydessä. Jokaisen laitteen käytön ja häiriöiden poistamisen kanssa tekemisissä olevan henkilön on luettava se ja noudatettava sitä.

Säilytä tämä käyttöohje ja luovuta se laitteen mukana seuraavalle omistajalle.

Tekijänoikeus

Tämä asiakirja on suojattu tekijänoikeuden nojalla.

Kaikenlainen monistaminen, esim. kaikenlainen jälkipainanta, myös osittain, sekä kuvien toistaminen, myös muutetussa muodossa, on sallittua ainoastaan valmistajan kirjallisella suostumuksella.

Määräystenmukainen käyttö

Säilöntäkeitin soveltuu:

- säilöntään
- juomien lämmitykseen ja lämpimänä pitämiseen sekä niiden tarjoiluun
- makkaroiden ym. lämmitykseen ja lämpimänä pitämiseen
- keittojen lämmitykseen ja lämpimänä pitämiseen

Laite on tarkoitettu ainoastaan yksityiseen käyttöön, eikä se sovellu kaupallisiin tai teollisiin tarkoituksiin.

VAROITUS

Muun kuin määräystenmukaisen käytön aiheuttama vaara!

Laite saattaa aiheuttaa vaaraa, jos sitä käytetään määräystenvastaisesti ja/tai muulla tavalla.

- Käytä laitetta ainoastaan määräystenmukaisesti.
- Noudata tässä käyttöohjeessa kuvattuja toimintatapoja.

Valmistaja ei vastaa minkäänlaisista määräystenvastaisesta käytöstä, virheellisesti suoritetuista korjauksista, luvattomista muutostöistä tai muiden kuin hyväksytyjen varaosien käytöstä aiheutuvista vahingoista.

Vastuu on yksinomaan käyttäjällä.

Varoitukset

Tässä käyttöohjeessa käytetään seuraavia varoituksia:



VAARA

Tämän vaaratason varoitus on merkinä uhkaavasta vaarallisesta tilanteesta.

Jos vaarallista tilannetta ei vältetä, se saattaa johtaa kuolemaan tai vakaviin vammoihin.

- Noudata tämän varoituksen ohjeita välttääksesi kuoleman tai vakavien henkilövammojen vaaran.



VAROITUS

Tämän vaaratason varoitus on merkinä mahdollisesta vaarallisesta tilanteesta.

Jos vaarallista tilannetta ei vältetä, se voi johtaa loukkaantumisiin.

- Noudata tämän varoituksen ohjeita välttääksesi henkilövammat.

HUOMIO

Tämän vaaraluokan varoitus on merkinä mahdollisesta aineellisesta vahingosta.

Jos tilannetta ei vältetä, se voi johtaa aineellisiin vahinkoihin.

- Noudata tämän varoituksen ohjeita välttääksesi aineelliset vahingot.

OHJE

- Ohje on merkinä lisätiedoista, jotka helpottavat laitteen käsittelyä.

Turvaohjeet

FI

Tässä luvussa annetaan tärkeitä turvaohjeita laitteen käsittelyyn.

Tämä laite on turvallisuusmääräysten mukainen. Asiaton käyttö voi johtaa henkilövahinkoihin ja aineellisiin vahinkoihin.

Noudata seuraavia turvaohjeita, jotta laitteen käyttö olisi turvallista:

VAARA - SÄHKÖISKU!

- ▶ Tarkasta laite ennen käyttöä ulkoisten näkyvien vaurioiden varalta. Älä ota viallista tai pudonnutta laitetta käyttöön.
- ▶ Anna vialliset verkkopistokkeet tai virtajohtot heti valtuutetun ammattihenkilöstön tai huoltopalvelun vaihdettavaksi vaarojen välttämiseksi.
- ▶ Anna korjaukset ainoastaan valtuutettujen ammattiliikkeiden tai huolto liikkeen suoritettavaksi. Virheellisesti suoritettut korjaukset voivat aiheuttaa käyttäjälle vaaroja. Lisäksi takuu raukeaa.
- ▶ Varmista, ettei elektronisia liitäntöjä sisältävä jalusta joudu milloinkaan kosketuksiin veden kanssa! Anna jalustan kuivua ensin täysin, jos se on kastunut vahingossa.
- ▶ Varmista, ettei virtajohto pääse koskaan kostumaan tai kastumaan käytössä. Vedä virtajohto siten, ettei se tartu, puristu tai vaurioidu muulla tavalla.
- ▶ Vedä käytön jälkeen verkkopistoke aina pistorasiasta. Pelkästään virran katkaiseminen ei riitä, koska laitteessa on virta niin kauan, kunnes pistoke irrotetaan pistorasiasta.
- ▶ Varmista, ettei virtajohto joudu kosketuksiin kuumien laitteen osien kanssa.

⚠ VAROITUS - LOUKKAANTUMISVAARA!

- ▶ Tätä laitetta ei ole tarkoitettu sellaisten henkilöiden (mukaan lukien lapset) käyttöön, joiden rajoitetut, fyysiset, aistilliset tai henkiset kyvyt tai kokemuksen ja/tai tiedon puute estävät käytön, lukuun ottamatta tilanteita, joissa heitä valvoo turvallisuudesta vastaava henkilö tai joissa he ovat saaneet tältä ohjeita laitteen käytöstä.
- ▶ Lapsia on valvottava, jotta varmistettaisiin, etteivät he leiki laitteella.
- ▶ Laitteesta voi purkautua kuumaa vesihöyryä. Säiliö on lisäksi käytössä erittäin kuuma. Käytä siksi patakintaita.
- ▶ Varmista, että laite on tukevasti paikallaan pystysuorassa asennossa, ennen kuin kytket sen päälle.
- ▶ Älä siirrä säilöntäkeitintä enää sen lämmittyä!

HUOMIO - AINEELLISET VAHINGOT!

- ▶ Vialliset rakenneosat saa vaihtaa ainoastaan alkuperäisiin varaosiin. Ainoastaan näillä osilla on taattua, että turvallisuusvaatimukset täyttyvät.
- ▶ Varmista, ettei laite, virtajohto tai verkkopistoke joudu kosketuksiin keittolevyjen tai avotulen kaltaisten kuumien lähteiden kanssa.
- ▶ Älä käytä laitetta ulkoisen ajastimen tai erillisen kaukovaikutusjärjestelmän avulla.
- ▶ Älä jätä laitetta käytön aikana ilman valvontaa.

OHJE

- ▶ Laitteen korjauksen takuuaikana saa suorittaa ainoastaan valmistajan valtuuttama huoltoliike, muutoin takuu ei ole enää voimassa seuraavien vaurioiden sattuessa.

Toimituslaajuus

Laite toimitetaan vakiona seuraavilla osilla varustettuna:

- Säilöntäkeitin
- Säilöntäritilä
- Kansi
- Käyttöohje

OHJE

- Tarkista toimituksen täydellisyys ja osat näkyvien vaurioiden varalta.
- Jos toimitus on puutteellinen tai havaitset puutteellisesta pakkauksesta johtuvia tai kuljetuksesta aiheutuneita vaurioita, ota yhteyttä huollon palvelunumeroon (katso luku **Huolto**).

Osat

- ❶ Kansi
- ❷ Lämpöeristetyt kahvat
- ❸ Kiertosäädin "Minuutit" ja samalla painike TIMER
- ❹ Säilöntäritilä
- ❺ Näyttö "Minuutit"
- ❻ Näyttö "Vallitseva lämpötila"
- ❼ Näyttö "Asetettu lämpötila"
- ❽ Johtopidike
- ❾ Kiertosäädin "Lämpötila" ja samalla painike kuumennus START/STOP
- ❿ Hana
- ⓫ Hanavipu

Pystytys ja liittäminen

Purkaminen pakkauksesta

- ♦ Ota kaikki laitteen osat ja käyttöohje laatikosta.
- ♦ Poista koko pakkausmateriaali

FI

Pakkauksen hävittäminen

Pakkaus suojaa laitetta kuljetusvaurioilta. Pakkausmateriaalit on valittu ympäristöystävällisyys ja kierrätystekniset näkökulmat huomioden ja siksi ne voidaan kierrättää.



Pakkausten palauttaminen takaisin materiaalikiertoon säästää raaka-aineita ja vähentää jätteiden muodostumista. Hävitä tarpeettomat pakkausmateriaalit voimassa olevien paikallisten määräysten mukaisesti.

OHJE

- Säilytä alkuperäispakkaus mahdollisuuksien mukaan laitteen takuuajan, jotta voit pakata laitteen asianmukaisesti, jos takuukorjaus on tarpeen.

Laitteen pystytys ja käyttökuntoon saattaminen

- Kiedo virtajohto kokonaan johtokelalta ❶.
- Aseta laite tasaiselle ja liukumattomalle pinnalle. Varmista, että verkkopistorasia on helposti ulottuvilla.
- Puhdista laite luvussa "Puhdistus ja hoito" kuvatulla tavalla.
- Työnnä verkkopistoke verkkopistorasiaan. Näytössä palaa valo, kuuluu merkkiääni.

HUOMIO - AINEELLISET VAHINGOT!

- Älä koskaan käytä laitetta tyhjänä! Laite voi vaurioitua lopullisesti!



VAROITUS - LOUKKAANTUMISVAARA!

- Koske ainoastaan laitteen kahvoihin ❷ laitteen ollessa kuuma. Palovammojen vaara!
- Täytä laitteeseen n. 5 litraa vettä ja anna veden kiehua 20 minuuttia (katso kohta "Laitteen kytkeminen päälle ja pois päältä"). Kaada vesi pois kiehauttamisen jälkeen.

OHJE

- Ensimmäisellä käyttökerralla saattaa valmistusteknisistä jäämistä johtuen esiintyä lievää hajua. Se on täysin vaaratonta ja häviää jonkin ajan kuluttua. Huolehdi riittävästä ilmanvaihdosta, avaa esimerkiksi ikkuna.

Laitteen käyttö

FI

Laitteen päällekytkentä ja sammutus

- 1) Aseta haluttu lämpötila kiertosäätimellä "Lämpötila" ⑨. Voit asettaa lämpötilan 1 °C:n välein. 5 °C:n välein kuuluu merkkiäni. Asetettu lämpötila näkyy näytössä "Asetettu lämpötila" ⑦.
- 2) Aseta haluttu säilöntäaika minuutteina kiertosäätimellä "Minuutit" ③. Voit asettaa ajan 10 sekunnin välein. 5 minuutin välein kuuluu merkkiäni. Asetettu aika näkyy näytössä "Minuutit" ⑤.
- 3) Paina painiketta Kuumennus START/STOP ⑨. Kuumennus alkaa. Kuumennus esitetään juoksevilla pylväillä "|||||". Näytössä "Vallitseva lämpötila" ⑥ näytetään ajankohtainen kuumennuslämpötila. Heti, kun kuumennus on suoritettu, kuuluu merkkiäni, näytössä näkyy "X" ja asetettu aika näytössä "Minuutit" ⑤ alkaa käydä.

OHJE

- Näytön taustavalaistus sammuu n. 5 minuutin kuluttua kiertosäätimen viimeisestä käytöstä lukien automaattisesti. Näyttö kytkeytyy uudelleen päälle, kun kiertosäädintä käytetään.

Kun asetettu aika on kulunut, kuuluu merkkiäni. Laite sammuu. "X" ja "|||||" sammuvat näytöstä.

OHJE

- Voit keskeyttää kuumennustapahtuman tai säilönnän painamalla painiketta Kuumennus START/STOP ⑨.

- 4) Jos et käytä laitetta enää, irrota verkkopistoke aina verkkopistorasiasta.

Säilöntä

OHJE

- Säilönnällä tarkoitetaan elintarvikkeiden säilöntää lämmön vaikutuksella. Aina säilöttävän tuotteen laadun ja määrän mukaan erotetaan toimenpiteet sterilointi ja pastörointi. Steriloinnissa säilöttävä tuote kuumennetaan vähintään 100 °C:seen. Pastöroinnissa kuumennuslämpötila on 80 °C. Kotikäyttöön pastörointi on riittävää. Tähän tarvitaan vastaavia kierrekannellisia tai kumirengaskannellisia säilöntätölkköjä.

OHJE

- Säilö vain tuoreita elintarvikkeita. Ylikypsät hedelmät tai vihannekset eivät sovellu säilöntään.
- Huolehdi säilöntätölkkien puhtaudesta. Keitä säilöntätölkköjä mieluiten ennen elintarvikkeiden täyttämistä n. 5 - 7 minuuttia. Silloin kaikki basillit ja bakteerit ovat kuolleet.

- 1) Aseta säilöntäritilä ④ säilöntäkeittimeen.
- 2) Aseta täytetyt ja hyvin suljetut säilöntätölkit umpiointiritilälle ④.

OHJE

- Korkeintaan 14 kpl 1 litran säilöntätölkköjä (halkaisija 11,5 cm /korkeus 13,2 cm) voidaan pastöroida/steriloida kahdessa päällekkäisessä kerroksessa.
- 3) Täytä säilöntäkeittimeen niin paljon vettä, että vähintään 3/4 ylemmistä säilöntätölkeistä on vedessä. Varmista, että alemman kerroksen säilöntätölkit on suljettu hyvin, jotta niihin ei pääse vettä.
 - 4) Sulje säilöntäkeitin kannella ①.

VAROITUS - LOUKKAANTUMISVAARA!

- Koske ainoastaan laitteen kahvoihin ② laitteen ollessa kuuma. Palovammojen vaara!
- 5) Aseta haluttu lämpötila kiertosäätimellä "Lämpötila" ⑨. Valitse lämpötila seuraavien taulukoiden mukaisesti:

Liha	Lämpötila [°C]	Aika minuutteina
Paisti palana (läpikypsä)	100 (MAX)	85
Lihaliemi	100 (MAX)	60
Riista / linnut (läpikypsä)	100 (MAX)	75
Palapaisti (läpikypsä)	100 (MAX)	75
Jauheliha / makkaramassa (raaka)	100 (MAX)	110

Hedelmät	Lämpötila [°C]	Aika minuutteina
Omena pehmeä/kova	85	30/40
Omenasose	90	30
Kirsikka	80	30
Päärynä kova/pehmeä	90	30/80
Mansikka/karhunvatukka	80	25
Raparperi	95	30
Vadelma/karviainen	80	30
Viinimarja/puolukka	90	25
Aprikoosi	85	30
Mirabelle-/viherluumu	85	30
Persikka	85	30
Luumu	90	30
Kvitteni	95	30
Mustikka	85	25

Vihannekset	Lämpötila [°C]	Aika minuutteina
Kukkakaali	100 (MAX)	90
Parsa	100 (MAX)	120
Herneet	100 (MAX)	120
Maustekurkku	85	30
Porkkana	100 (MAX)	90
Kurpitsa	90	30
Kyssäkaali	100 (MAX)	95
Selleri	100 (MAX)	110
Ruusukaali/punakaali	100 (MAX)	110

Sienet	100 (MAX)	110
Pavut	100 (MAX)	120
Tomaatit/tomaattipyree	90	30

OHJE

- Taulukossa ilmoitetut ajat tarkoittavat todellista säilöntäaikaa. Aika alkaa siis vasta, kun säilöntäkeitin on saavuttanut asetetun lämpötilan. Kuumentuminen voi kestää jopa 90 minuuttia laitteen ollessa täynnä!

- 6) Aseta taulukossa annettu säilöntäaika kiertosäätimellä "Minuutit" ❸.
- 7) Käynnistä laite painamalla painiketta Kuumennus START/STOP ❹. Kuuluu merkkiäni ja kuumennus alkaa. Heti, kun kuumennus on suoritettu, kuuluu merkkiäni, näytössä näkyy "X" ja asetettu aika näytössä "Minuutit" ❺ alkaa käydä. Kun asetettu säilöntäaika on kulunut, kuuluu merkkiäni. Laite sammuu. "X" ja "|||||" sammuvat näytöstä.
- 8) Aseta lämpöä kestävä astia hanan ❽ alle ja paina hanavipua ❾ alaspäin. Vesi virtaa ulos.
- 9) Anna säilöntätölkkien jäähtyä, kun kuuma vesi on valunut ulos.

Nesteiden lämmittäminen / lämpimänä pitäminen

HUOMIO - AINEELLISET VAHINGOT!

- Täytä nesteitä korkeintaan MAX-merkintään asti! Muuten neste voi valua yli!

- 1) Täytä neste (esimerkiksi glögi tai kawakao) säilöntäkeittimeen.
- 2) Aseta kansi ❶ säilöntäkeittimelle.

⚠ VAROITUS - LOUKKAANTUMISVAARA!

- Koske ainoastaan laitteen kahvoihin ❷ laitteen ollessa kuuma. Palovammojen vaara!

- 3) Aseta haluttu lämpötila kiertosäätimellä "Lämpötila" ❹.
- 4) Paina painiketta TIMER ❸. Näyttöön tulee "∞". Nyt ei tarvitse asettaa säilöntäaikaa. Laite kuumentaa niin kauan, kunnes laite jälleen sammutetaan.

5) Sekoita nesteitä säännöllisesti, jotta lämpö jakautuu tasaisesti.

6) Kun haluttu lämpötila on saavutettu, kuuluu merkkiääni.

Voit poistaa nesteet, joissa ei ole kiinteitä aineksia, hanan 10 kautta:

HUOMIO - AINEELLISET VAHINGOT!

- Älä valuta mitään kiinteitä ainesosia sisältäviä nesteitä, kuten esim. keittoja ja vastaavia. Kiinteät ainesosat tukkivat hanan 10!

1) Pidä sitä varten kuppi tai vastaava hanan 10 alla ja paina hanavipu 11 alas.

2) Kun kupissa on haluttu määrä nestettä, vapauta hanavipu 11.

OHJE

- Jos haluat valuttaa suurempia määriä nestettä, vedä hanavipua 11 ylöspäin, kunnes se lukittuu. Tällöin hanavivusta 11 ei tarvitse pitää kiinni.

OHJE

- Voit myös lämmittää patoja säilöntäkeittimessä. Sekoita patoja säännöllisesti, muuten ne palavat kiinni laitteen pohjaan.

Ylikuumenemissuoja

Tämä laite on varustettu ylikuumenemissuojalla.

Ylikuumenemistä voi esiintyä, jos säilöntäkeittimessä on liian vähän nestettä tai nestettä ei ole lainkaan. Tässä tapauksessa kuuluu merkkiääni ja näytössä vilkkuu symboli "U". Täytä tässä tapauksessa nestettä välittömästi lisää.

Jos nestettä ei täytetä lisää, laite sammuu 5 minuutin kuluttua. Heti, kun nestettä on täytetty lisää, laite voidaan käynnistää uudelleen.

Puhdistus ja hoito



VAROITUS - LOUKKAANTUMISVAARA!

- Vedä aina ennen puhdistusta verkkopistoke pois verkkopistorasiasta! Muutoin on olemassa sähköiskun vaara!
- Anna laitteen jäähtyä ennen puhdistamista. Palovammojen vaara!

HUOMIO - AINEELLISET VAHINGOT!



Älä koskaan upota laitetta veteen tai muihin nesteisiin! Laitte voi vaurioitua korjauskelvottomaksi!

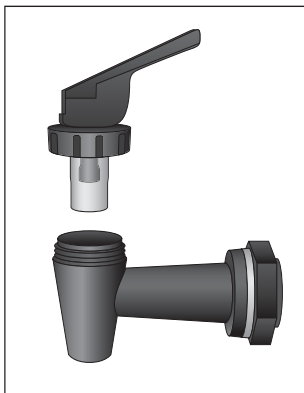
HUOMIO - AINEELLISET VAHINGOT!

- Älä käytä hankaavia tai syövyttäviä puhdistusaineita. Nämä voivat vahingoittaa pintaa ja vaurioittaa laitteen korjauskelvottomaan kuntoon.
- Puhdista laite kevyesti kostutetulla liinalla. Jos lika on kovapintaista, lisää liinaan laimeaa astianpesuainetta.
- Puhdista näyttö pehmeällä, nukkaamattomalla liinalla.
- Puhdista säilöntäritilä ④ miedossa saippuavedessä ja huuhtelee se puhtaalla vedellä.

Hanan puhdistaminen

Voit kiertää hanavivun **11** irti voidaksesi puhdistaa hanan **10** perusteellisesti.

- 1) Kierrä hanavipu **11** irti.
- 2) Aseta hanavipu **11** mietoon saippuaveteen ja liikuttele sitä edestakaisin.
- 3) Huuhtelee se puhtaalla vedellä.
- 4) Laske hanan **10** läpi mietoa saippualliuosta sen puhdistamiseksi.
Kovapintaiset liat voit puhdistaa hanan **10** sisäosista piipunpuhdistajalla.
- 5) Laske sen jälkeen hanan **10** läpi puhdasta vettä.
- 6) Kierrä hanavipu **11** jälleen hanaan **10**.



Kalkinpoisto

Kalkin kertyminen laitteen pohjaan aiheuttaa energiahukkaa ja vaikuttaa laitteen käyttöikään.

Poista kalkki laitteesta heti, kun huomaat kalkkikertymiä.

- 1) Käytä tavanomaista kalkinpoistoainetta. Toimi kalkinpoistoaineen ohjeiden mukaisesti.
- 2) Puhdista laite kalkinpoiston jälkeen runsaalla puhtaalla vedellä.

Säilytys

Kiedo virtajohto johtokelan ⑧ ympärille ja työnnä verkkopistoke laitteen pohjassa keskellä olevaan verkkopistokepidikkeeseen.

Säilytä säilöntäkeitintä viileässä ja kuivassa paikassa.

FI

Reseptejä

Karkea maksapasteija

- 2 kg porsaankylkeä nahkoineen
- 500 g porsaanmaksaa
- 500 g sipulia
- 100 g sianihraa
- 2 tl murskattua maustepippuria
- 1 rkl timjamia ja meiramia, kuivattuna
- 1 tl valkopippuria
- 1 rkl suolaa

Valmistus

Keitä porsaankylkeä suolavedessä 1,5 tuntia ja anna sen jäähtyä vedessä.

Hienonna kylki sitten lihamyllyn keskikokoisen levyn läpi. Hienonna maksa hienon reikälevyn läpi.

Kuutioi sipulit ja kuullota ne ihrassa. Lisää sitten liha, maksa, mausteet ja /4 litraa porsaankyljen keitinvedestä ja sekoita voimakkaasti. Täytä massa heti esivalmistuihin tölkkeihin. Täytä vain 1/3 tölkestä!

Säilö tölkkejä n. 2 tuntia n. 98 °C:ssa.

Tätä reseptiä voidaan muunnella eri tavoin: Lisää esimerkiksi erilaisia yrttejä, valkosipulia tai kinkkuuutioita.

Hapanimelä kurpitsa

2 kg kurpitsaa

1/2 l etikkaa

1 l vettä

1/4 l viinietikkaa

1 kg sokeria

yhden sitruunan mehu ja kuori

yksi inkiväärin juuri (viipaloitua tuoretta inkivääriä)

yksi kanelitanko

muutama neilikka

Valmistus

Halkaise kurpitsa ja poista sisus. Kuori kurpitsa ja leikkaa se pieniksi kuutioiksi. Punnitse kurpitsakuutiot ja pese ne. Kaada kuutioiden päälle kulhoon laimennettua etikkaa (2 kurpitsan hedelmälihakiloa kohti 1/2 litraa etikkaa ja 1 litra vettä). Anna kurpitsakuutioiden liota seoksessa 12 tunnin ajan. Kaada vesi pois seuraavana päivänä ja valuta kurpitsakuutiot hyvin.

Valmistelee liemi:

1/4 litraa viinietikkaa, 1 kilo sokeria, 1 sitruunan mehu ja kuoret, 1 kpl (juuri) viipaloitua tuoretta inkivääriä - korvaavasti 1/2 teelusikallista inkiväärijauhetta, - 1 kanelitanko, muutama neilikka (n. ruokalusikallinen, korvaavasti jauhattuna).

Keitä liemi ja keitä kurpitsakuutiot liemessä läpinäkyviksi.

Täytä kurpitsakuutiot säilöntätölkkeihin. Anna liemen kiehtausta vielä kerran ja keitä sitä sitten kokoon. Kaada liemi kurpitsakuutioiden päälle ja sulje säilöntätölkit. Säilöntätölkit saa täyttää ainoastaan 1/3 verran!

Säilö kurpitsaa 90 °C:ssa n. 30 minuuttia.

Karamellipäärynät

1,5 kg päärynöitä (kiinteitä/kypsiä)

150 g sokeria

750 ml vettä

Valmistus

Kuori päärynät. Leikkaa ne neljään osaan ja poista siemenkoti.

Karamelisoï sokeri paistinpannulla. Kaada vesi pannulle ja keitä niin kauan, kunnes sokeri on liennut.

Täytä päärynät esivalmisteltuihin tölkkeihin.

Kaada karamellimehu tölkkeihin niin, että päärynät peittyvät. Jätä tölkkien reunaan hieman tilaa ja sulje tölkit hyvin.

Keitä päärynöitä 90 °C:ssa n. 30 minuuttia säilöntäkeittimessä

Mansikkahillo

Poista kannat ja pese mansikat. Soseuta mansikat. Ripottele päälle 1:1 hyytelösokeria (1000 g:lle mansikoita 1000 g sokeria). Anna vetäytyä yön yli ja sekoita.

Täytä mansikat säilöntätölkkeihin (täytä vain 2/3) ja sulje säilöntätölkit hyvin.

Säilö mansikoita säilöntäkeittimessä n. 80 °C:ssa n. 25 minuuttia.

Laitteen hävittäminen



Älä missään tapauksessa heitä laitetta tavallisen talousjätteen sekaan. Tämä tuote on eurooppalaisen direktiivin 2002/96/EC alainen.

Anna laite hyväksytyn jätehuoltoyrityksen tai kunnallisen jätelaitoksen hävitettäväksi. Noudata voimassa olevia määräyksiä. Ota epäselvissä tilanteissa yhteyttä paikalliseen jätehuoltoviranomaiseen.

Tekniset tiedot

FI

Jännitelähde	220 - 240 V ~ 50Hz
Nimellisteho	1800 W
Tilavuus	n. 27 litraa
Lämpötila-alue	30 - 100 °C
Kotelointiluokka	IPX3 (suoja roiskevettä vastaan)

EY-vaatimustenmukaisuusvakuutusta koskevia ohjeita

Tämä laite vastaa perustavien vaatimusten ja muiden tärkeiden määräysten vastaavuuden suhteen eurooppalaista sähkömagneettista yhteensopivuutta käsittelevää direktiiviä 2004/108/EC sekä pienjännitelaitedirektiiviä 2006/95/EC.



Täydellinen alkuperäinen vaatimustenmukaisuusvakuutus on saatavana maahantuojaalta.

Maahantuoja

KOMPERNASS GmbH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM, SAKSA
www.kompernass.com

Takuu

Laitteen takuu on 3 vuotta ostopäivästä lukien. Laite on valmistettu huolellisesti ja tarkistettu tarkasti ennen toimitusta.

Säilytä ostokuitti tositteeksi ostosta. Ota takuutapauksessa puhelimitse yhteyttä lähimpään huoltopisteeseen. Vain näin voidaan taata tuotteesi maksuton lähettäminen huoltoon.

OHJE

- Takuu koskee ainoastaan materiaali- tai valmistusvirheitä. Takuu ei korvaa kuljetusvahinkoja, kuluvia osia tai mahdollisesti viallisten osien, esimerkiksi kytkimen aiheuttamia vahinkoja.

Tuote on tarkoitettu ainoastaan yksityiseen käyttöön, eikä sitä saa käyttää kaupallisiin tarkoituksiin. Väärä tai asiaton käyttö, väkivallan käyttö ja muiden kuin valtuutetun huoltopisteen suorittamat korjaukset aiheuttavat takuun raukeamisen.

Tämä takuu ei rajoita kuluttajan lakisääteisiä oikeuksia. Takuutoimi ei pidennä takuuaikaa. Tämä koskee myös vaihdettuja ja korjattuja osia.

Mahdollisesti jo ostettaessa olemassa olevista vahingoista ja puutteista on ilmoitettava välittömästi pakkauksen avaamisen jälkeen, viimeistään kuitenkin kahden päivän sisällä ostopäiväyksestä.

Takuuajan päättymisen jälkeen suoritettavat korjaustyöt ovat maksullisia.

Huolto

FI

Huolto Suomi

Tel.: 010309 3582

E-Mail: kompernass@lidl.fi

IAN 71772

FI

Innehållsförteckning

Introduktion	42
Information om den här bruksanvisningen	42
Upphovs rätt	42
Föreskriven användning	42
Varningar	43
Säkerhetsanvisningar	44
Leveransens innehåll	46
Komponenter	46
Uppställning och anslutning	47
Uppackning	47
Kassera förpackningen	47
Ställa upp och göra apparaten klar för användning	47
Använda apparaten	48
Sätta på och stänga av apparaten	48
Konservering	49
Värma upp och hålla vätskor varma	51
Överhettningsskydd	52
Rengöring och skötsel	53
Rengöra tappkranen	54
Avkalka	54
Förvaring	55
Recept	55
Grovmalen leverpastej	55
Sötsur pumpa	56
Karamellpäron	57
Jordgubbsmarmelad	57
Kassera apparaten	57
Tekniska data	58
Information om EG-överensstämmelse	58
Importör	58
Garanti	59
Service	59

Introduktion

Information om den här bruksanvisningen

Den här bruksanvisningen ingår som en del i leveransen av konserveringsapparat SEAD 1800 A1 (hädanefter kallad "apparaten") och den innehåller viktig information om föreskriven användning, säkerhet, anslutning och användning av apparaten.

Bruksanvisningen måste alltid förvaras nära till hands i närheten av apparaten. Den ska läsas och följas av alla som använder eller åtgärdar fel på apparaten.

Ta väl vara på bruksanvisningen och lämna över den tillsammans med apparaten om du överlåter den till någon annan person.

Upphovsrätt

Det här dokumentet skyddas av upphovsrätt.

All form av mångfaldigande eller eftertryck, även delvis, samt återgivning av bilderna, även i förändrat tillstånd, är endast tillåten med tillverkarens skriftliga godkännande.

Föreskriven användning

Den här apparaten ska användas för att:

- konservera inläggningar
- värma, varmhålla och tappa ut drycker
- värma och hålla korvar varma.
- värma och hålla soppor varma.

Den här apparaten är endast avsedd för privat bruk och får inte användas yrkesmässigt eller industriellt.

VARNING

Fara på grund av felaktig användning!

Apparaten kan vara farlig om den används annat sätt och/eller på ett sätt som strider mot föreskrifterna.

- Använd endast apparaten enligt föreskrifterna.
- Följ de instruktioner som ingår i den här bruksanvisningen när du använder apparaten.

Det finns inga som helst möjligheter att ställa krav på ersättning för skador som är ett resultat av att apparaten använts på ett sätt som strider mot föreskrifterna, felaktigt utförda reparationer, otillåtna ändringar på apparaten eller för att reservdelar som inte är godkända använts.

Det är användaren själv som bär hela ansvaret.

Varningar

I den här bruksanvisningen används följande varningar:

FARA

En varning på den här nivån innebär att en akut farlig situation hotar.

Om ingenting görs för att åtgärda situationen kan resultatet bli dödsolyckor eller svåra personskador.

- Följ anvisningarna i varningstexten för att undvika dödsolyckor och svåra personskador.

VARNING

En varning på den här nivån innebär att en farlig situation kan komma att uppstå.

Om ingenting görs för att åtgärda situationen kan resultatet bli personskador.

- Följ anvisningarna i varningstexten för att undvika personskador.

AKTA

En varning på den här nivån innebär risk för materialskador.

Om ingenting görs för att åtgärda situationen kan resultatet bli materialskador.

- Följ anvisningarna i varningstexten för att undvika materialskador.

OBSERVERA

- Under Observera finns extra information som ska hjälpa dig att handskas med apparaten.

SE

Säkerhetsanvisningar

Det här kapitlet innehåller viktig information om säker hantering av apparaten.

Den här apparaten motsvarar gällande säkerhetsbestämmelser. Om den används på fel sätt kan den ändå orsaka skador på person och material.

Observera följande föreskrifter för säker hantering av apparaten:

FARA - RISK FÖR LIVSFARLIGA ELCHOCKER!

- ▶ Kontrollera om apparaten har några synliga skador innan du använder den. Om apparaten är skadad eller har fallit i golvet får den inte användas.
- ▶ Låt omedelbart en auktoriserad fackverkstad eller vår kundtjänst byta ut skadade elkontakter och kablar för att undvika olyckor.
- ▶ Låt endast en auktoriserad fackverkstad eller vår kundtjänst göra reparationer på apparaten. Felaktigt utförda reparationer kan innebära en risk för användaren. Dessutom upphör garantin att gälla.
- ▶ Försäkra dig om att sockeln med de elektriska anslutningarna aldrig kan komma i kontakt med vatten! Låt sockeln bli helt torr om den råkat bli fuktig innan du använder apparaten igen.
- ▶ Akta så att strömkabeln aldrig blir våt eller fuktig när apparaten används. Lägg den så att den inte kan klämmas fast eller skadas på annat sätt.
- ▶ Dra alltid ut kontakten ur uttaget när du inte ska använda apparaten. Det räcker inte att bara stänga av den, eftersom det finns spänning kvar i apparaten så länge kontakten sitter i uttaget.
- ▶ Försäkra dig om att strömkabeln inte kan komma i kontakt med apparatens heta delar.

⚠ VARNING - RISK FÖR PERSONSKADOR!

- Den här produkten ska inte användas av personer (inklusive barn) med begränsad fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller bristande erfarenhet och kunskap om de inte först övervakats eller instruerats av någon ansvarig person.
- Passa barnen och se till så att de inte leker med apparaten.
- Heta ångor kan tränga ut ur apparaten. Dessutom är behållaren mycket varm när apparaten används. Använd därför grillhandskar.
- Försäkra dig om att apparaten står stabilt och lodrätt innan du sätter på den.
- Flytta inte på apparaten när den är varm!

AKTA - RISK FÖR MATERIALSKADOR!

- Defekta delar får endast bytas ut mot reservdelar i original. Det är endast originaldelarna som uppfyller säkerhetskraven.
- Försäkra dig om att apparaten, strömkabeln och kontakten aldrig kommer i kontakt med värmekällor som t ex spisplattor eller öppna lågor.
- Använd ingen extern timer eller separat fjärrkontroll för att styra apparaten.
- Lämna inte apparaten helt utan uppsikt när den används.

OBSERVERA

- Endast en kundtjänst som auktoriserats av tillverkaren får utföra reparationer på apparaten under garantitiden, annars gäller inte garantin för ev. senare skador.

Leveransens innehåll

Apparaten levereras med följande delar som standard:

- Konserveringsapparat
- Galler
- Lock
- Bruksanvisning

OBSERVERA

- Kontrollera att leveransen är komplett och inte har några synliga skador.
- Om någonting saknas eller om leveransen skadats på grund av bristfällig förpackning eller i transporten ska du kontakta vår Service Hotline (se kapitel **Service**).

Komponenter

- ❶ Lock
- ❷ Värmeisolerade handtag
- ❸ Minutreglage och TIMER-knapp samtidigt
- ❹ Galler
- ❺ Displayvisning "minuter"
- ❻ Displayvisning "aktuell temperatur"
- ❼ Displayvisning "inställd temperatur"
- ❽ Kabelvinda
- ❾ Temperaturreglage och START/STOP-knapp samtidigt
- ❿ Tappkran
- ⓫ Tappspak

Uppställning och anslutning

Uppackning

- ◆ Ta upp alla apparatens delar och bruksanvisningen ur förpackningen.
- ◆ Ta bort allt förpackningsmaterial.

Kassera förpackningen

Förpackningen ska skydda apparaten mot transportskador. Förpackningsmaterial har valts med tanke på vår miljö och de tekniska förutsättningarna för avfallshantering och kan därför återvinnas.



Genom att återföra förpackningen till kretsloppet kan vi spara på råvaror och minska sopberget. Kassera förpackningar som inte behövs längre enligt gällande lokala bestämmelser.

OBSERVERA

- Spara helst originalförpackningen under garantitiden så att du kan använda den om du skulle behöva skicka in apparaten för att utnyttja garantiförmåner.

Ställa upp och göra apparaten klar för användning

- Linda ut hela strömkabeln från kabelvindan ❸.
- Ställ apparaten på en plan och halkfri yta. Se till så att eluttaget är lättåtkomligt.
- Rengör apparaten så som beskrivs i kapitel Rengöring och skötsel.
- Sätt kontakten i ett eluttag. Displayen tänds och det hörs en signal.

AKTA - RISK FÖR MATERIALSKADOR!

- Sätt aldrig på apparaten när den är tom! Då kan den bli totalförstörd!

⚠ VARNING - RISK FÖR PERSONSKADOR!

- Ta bara i handtagen ❷ när apparaten är varm. Annars finns för brännskador!
- Fyll på ca 5 liter vatten i apparaten och låt det koka i 20 minuter (se avsnitt Sätta på och stänga av apparaten). Håll sedan ut det här vattnet.

OBSERVERA

- Första gången apparaten sätts på kan det uppstå en viss lukt när rester från tillverkningsprocessen blir varma. Det är helt ofarligt och försvinner efter en stund. Sörj för god ventilation, t ex genom att öppna fönstret.

Använda apparaten

Sätta på och stänga av apparaten

- 1) Ställ in rätt temperatur med skruvreglaget ⑨. Temperaturen ställs in med 1 °C i taget. Varje gång temperaturen ändrats med 5 °C hörs en signal. Temperaturen kan avläsas i displayvisningen "inställd temperatur" ⑦.
- 2) Ställ in önskad tid i minuter med minutreglaget ③. Tiden ställs in med 1 minut i taget. Var femte minut hörs en signal. Den inställda tiden kan avläsas i displayvisningen "minuter" ⑤.
- 3) Tryck på uppvärmningsknappen START/STOP ⑨. Apparaten börjar värmas upp. Upphettningsprocessen visas av staplarna "|||||". I displayvisningen "aktuell temperatur" ⑥ kan man se vilken temperatur apparaten har för tillfället. Så snart den kommit upp i den inställda temperaturen hörs flera signaler, "X" kommer upp på displayen och den inställda tiden börjar räknas ner i displayvisningen "minuter" ⑤.

OBSERVERA

- Displayens bakgrundsbelysning släcks automatiskt ca 5 minuter efter att man senast skruvat på ett reglage. Skruva lite på reglaget för att tända displayen igen.

När den inställda tiden är slut hörs flera signaler. Apparaten stängs av. "X" och "|||||" försvinner från displayen.

OBSERVERA

- Om du vill avbryta en upphettnings- eller konserveringsprocess trycker du på knappen för uppvärmning START/STOP ⑨.

- 4) Dra alltid ut kontakten när du inte ska använda apparaten.

Konservering

OBSERVERA

- Konservering innebär här att livsmedel konserveras med hjälp av värme. Beroende på typ och mängd av livsmedel skiljer man mellan sterilisering och pastörisering. Vid sterilisering hettas livsmedel upp till minst 100°C. Vid pastörisering hettas livsmedel upp till en temperatur på 80°C. Det räcker att pastörisera för hemmabruk. Man behöver riktiga inläggningsburkar med skruvlock eller lock med gummiringar.

SE

OBSERVERA

- Konservera bara färska, fräscha livsmedel. Övermogen frukt och övermogna grönsaker lämpar sig inte för inkokning.
- Det är viktigt att de burkar som används är riktigt rena! Helst bör burkarna kokas i ca 5 - 7 minuter innan man fyller dem med livsmedel. Då dör alla mikrober och bakterier.

- 1) Lägg in gallret ④ i apparaten.
- 2) Ställ de fyllda och väl förslutna burkarna på gallret ④.

OBSERVERA

- Apparaten klarar att pastörisera/sterilisera max 14 enlitersburkar (diameter 11,5 cm /höjd 13,2 cm) i två lager ovanpå varandra.
- 3) Fyll apparaten med så mycket vatten att det övre lagret burkar täcks till 3/4. Se noga till att burkarna i det undre lagret är ordentligt stängda så att det inte kommer in vatten i dem.
 - 4) Stäng apparatens lock ①.

⚠ VARNING - RISK FÖR PERSONSKADOR!

- Ta bara i handtagen ② när apparaten är varm. Annars finns för brännskador!
- 5) Ställ in rätt temperatur med skruvreglaget ③.
Riktlinjer för val av temperatur finns i följande tabeller:

Kött	Temperatur i °C	Tid i minuter
Grytbitar (genomstekta)	100 (MAX)	85
Köttbuljong	100 (MAX)	60
Vilt/Fågel (genomstekt)	100 (MAX)	75
Gulasch (genomstekt)	100 (MAX)	75
Köttfärs/Korvsmet (rå)	100 (MAX)	110

Frukt	Temperatur i °C	Tid i minuter
Äpplen mjuka/hårda	85	30/40
Äppelmos	90	30
Körsbär	80	30
Päron mjuka/hårda	90	30/80
Jordgubbar/Björnbär	80	25
Rabarber	95	30
Hallon/Krusbär	80	30
Svarta vinbär/Lingon	90	25
Aprikoser	85	30
Mirabeller/Reine claudie	85	30
Persikor	85	30
Plommon	90	30
Kvitten	95	30
Blåbär	85	25

Grönsaker	Temperatur i °C	Tid i minuter
Blomkål	100 (MAX)	90
Sparris	100 (MAX)	120
Ärtor	100 (MAX)	120
Inläggninggurka	85	30
Morötter	100 (MAX)	90
Pumpa	90	30
Kålrabbi	100 (MAX)	95
Selleri	100 (MAX)	110
Brysselkål/Rödkål	100 (MAX)	110
Svamp	100 (MAX)	110

Bönor	100 (MAX)	120
Tomater/Tomatpuré	90	30

OBSERVERA

- De tider som anges i tabellerna baseras på den faktiska konserveringstiden. Den tiden börjar alltså inte förrän apparaten kommit upp i rätt temperatur. Det kan ta upp till 90 minuter för apparaten att hettas upp om den är full!

- 6) Ställ in den tid som anges i tabellen med minutreglaget ③.
- 7) Starta apparaten med upphettningsknappen START/STOP ⑨. Signalerna talar om att upphettningsfasen börjar. Så snart apparaten hettats up till rätt temperatur hörs flera signaler, "X" kommer upp på displayen och den tid som ställts in börjar räknas ner i displayvisningen "minuter" ⑤. När den inställda tiden är slut hörs flera signaler. Apparaten stängs av. "X" och "|||||" försvinner från displayen.
- 8) Ställ ett kärl som tål höga temperaturer under tappkranen ⑩ och tryck ner spaken ①. Nu rinner vattnet ut.
- 9) När allt varmvatten runnit ut ur apparaten ska du låta burkarna stå kvar och kallna.

Värma upp och hålla vätskor varma

AKTA - RISK FÖR MATERIALSKADOR!

- Fyll aldrig på vätska över MAX-markeringen! Annars kan det koka över!

- 1) Fyll den vätska du vill värma (t ex glögg eller choklad) i apparaten.
- 2) Sätt på locket ①.

⚠ VARNING - RISK FÖR PERSONSKADOR!

- Ta bara i handtagen ② när apparaten är varm. Annars finns risk för brännskador!

- 3) Ställ in rätt temperatur med skruvreglaget ④.
- 4) Tryck på TIMER-knappen ③ "∞" kommer upp på displayen. Nu behöver man inte ställa in någon konserveringstid. Apparaten fortsätter att värmas upp ända tills du stänger av den.

5) Rör om i vätskan med jämna mellanrum så att värmen blir jämnt fördelad.

6) När vätskan fått rätt temperatur hörs flera signaler.

Du kan tappa ut vätskor utan fasta beståndsdelar genom kranen ⑩.

AKTA - RISK FÖR MATERIALSKADOR!

- Tappa inte ut några vätskor med fasta beståndsdelar, som t ex soppor och liknande. Då kan det bli stopp i kranen ⑩!

1) Håll då en mugg eller liknande under kranen ⑩ och tryck ned spaken ⑪.

2) När det finns tillräckligt mycket vätska i muggen släpper du spaken ⑪.

OBSERVERA

- Om du ska tappa ut större mängder vätska drar du tappspaken ⑪ uppåt tills den fastnar. Då behöver du inte hålla i spaken ⑪ hela tiden.

OBSERVERA

- Du kan också hålla stuvningar och grytor varma i konserveringsmaskinen. Rör om i grytan regelbundet så att det inte bränner fast i apparatens botten.

Överhettningsskydd

Den här apparaten är utrustad med ett överhettningsskydd.

Om apparaten överhettas kan det bero på att det finns för lite eller ingen vätska alls i den. I så fall hörs flera signaler och symbolen "U" blinkar på displayen. Fyll i så fall genast på vätska i apparaten.

Om man inte håller på någon vätska inom 5 minuter stängs apparaten av. Så snart man fyllt på vätska kan den sättas på igen.

Rengöring och skötsel



VARNING - RISK FÖR PERSONSKADOR!

- Dra alltid ut kontakten ur eluttaget innan du rengör apparaten! Annars finns risk för elchocker!
- Låt apparaten bli helt kall innan den rengörs. Annars finns risk för brännskador!

AKTA - RISK FÖR MATERIALSKADOR!



Doppa aldrig ner apparaten i vatten eller andra vätskor! Produkten kan totalförstöras!

AKTA - RISK FÖR MATERIALSKADOR!

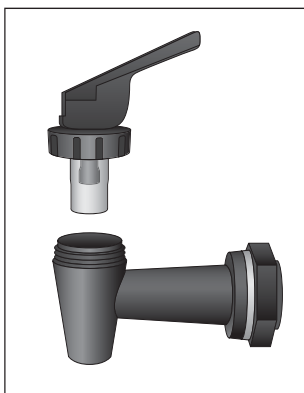
- Använd inga slipande eller frätande rengöringsmedel. Då kan ytan skadas och apparaten kan totalförstöras.
- Rengör apparaten med en lätt fuktad trasa. Envis smuts tar du bort med lite milt diskmedel på trasan.
- Rengör displayen med en mjuk, luddfri trasa.
- Rengör gallret ④ i vatten och ett milt rengöringsmedel och skölj det i rent vatten.

SE

Rengöra tappkranen

För att rengöra tappkranen ⑩ ordentligt kan du skruva av tappspaken ⑪.

- 1) Skruva av tappspaken ⑪.
- 2) Lägg spaken ⑪ i vatten och ett mildt diskmedel och rör den fram och tillbaka.
- 3) Skölj den med rent vatten.
- 4) Låt vatten och ett mildt diskmedel rinna igenom kranen ⑩ för att rengöra den. Envis smuts inuti kranen ⑩ kan tas bort med en piprensare.
- 5) Spola sedan ur kranen ⑩ med rent vatten.
- 6) Skruva fast spaken ⑪ på kranen ⑩ igen.



Avkalka

Kalkavlagringar i apparatens botten gör att energin utnyttjas sämre och att apparatens livslängd förkortas.

Kalka därför av apparaten så snart du upptäcker några kalkbeläggningar.

- 1) Använd ett vanligt avkalkningsmedel som kan köpas i handeln. Följ anvisningarna för avkalkningsmedlet.
- 2) Rengör apparaten i rikligt med rent vatten efter avkalkningen.

Förvaring

Linda upp kabeln på kabelvindan **8** och sätt kontakten i hållaren mitt under apparaten.

Förvara konserveringsapparaten på ett torrt ställe.

Recept

SE

Grovmalen leverpastej

2 kg sidfläsk med svål

500 g grislever

500 g lök

100 g ister

2 tsk malen pimento

1 msk torkad timjan och mejram

1 tsk vitpeppar

1 msk salt

Tillagning

Koka sidfläsket i 1,5 timme i saltat vatten och låt det ligga kvar och kallna i spadet.

Kör det sedan genom köttkvarnen med en medelgrov skiva. Kör levern genom en fin hålskiva.

Tärna löken och låt den svettas tills den blir genomskinlig i ister. Tillsätt fläsk, lever, kryddor och 1/4 liter fläskbuljong och rör massan kraftigt. Fyll genast smeten i förberedda burkar. Fyll dem bara till 1/3!

Konservera burkarna i ca 2 timmar i ca 98°C.

Det här receptet kan varieras på olika sätt. Man kan t ex tillsätta olika örter kryddor, vitlök eller skinktärningar.

Sötsur pumpa

2 kg pumpa

1/2 l ättika

1 l vatten

1/4 l vinäger

1 kg socker

Saft och skalet av en citron

En bit ingefära (skivad, färsk ingefära)

En kanelstång

Några kryddnejlikor

Tillagning

Halvera pumpan och ta bort innanmätet med fröna. Skala pumpan och skär den i små tärningar. Väg pumpan och skölj den. Häll över en skål utspädd ättika (en halv liter ättika och en liter vatten till 2 kilo pumpa). Låt pumpatärningarna ligga kvar i ättikslagen i 12 timmar. Häll ut vätskan och låt pumpan rinna av ordentligt nästa dag.

Koka lagen så här:

1/4 liter vinäger, 1 kilo socker, saft och skal av 1 citron, 1 bit skivad färsk ingefära (ingefärsrot) eller 1/2 tesked malen ingefära, 1 kanelstång, några kryddnejlikor (ca en full tesked, alternativt malen kryddnejlika).

Koka upp lagen, lägg i pumpatärningarna och låt dem koka i lagen tills de blir genomskinliga.

Fyll burkarna med den inlagda pumpan. Låt spadet koka upp igen och sedan stå och puttra tills det tjocknar. Häll lagen över pumpan och stäng locket på burkarna. Burkarna får bara fyllas till 1/3!

Konservera pumpan i ca 90°C ca 30 minuter i apparaten.

Karamellpäron

1,5 kg päron (fasta/mogna)

150 g socker

750 ml vatten

Tillagning

Skala päronen. Dela dem i fyra bitar och ta bort kärnhuset.

Karamellisera sockret i en stekpanna. Tillsätt vattnet och låt det koka tills sockret löst sig.

Fyll de förberedda burkarna med päronbitarna.

Fyll på karamellsaft tills päronen täcks. Fyll inte burkarna ända upp, utan lämna en liten bit kvar till kanten och förslut dem väl.

Låt päronen konserveras i 90°C i ca 30 minuter i konserveringsmaskinen.

SE

Jordgubbsmarmelad

Rensa och skölj jordgubbarna. Mosa dem sedan. Strö gelésocker (1:) över jordgubbarna (1 kg socker till 1 kg jordgubbar). Låt det stå och dra över natten och rör sedan om.

Fyll burkarna med jordgubbsmarmeladen (bara till 2/3) och stäng dem ordentligt.

Konservera jordgubbsmarmeladen i ca 80°C ca 25 minuter i apparaten.

Kassera apparaten



**Produkten får absolut inte kastas bland hushållssoporna.
Den här produkten faller under EU-direktiv 2002/96/EC.**

Lämna in den till ett godkänt återvinningsföretag eller till din kommunala avfallsanläggning för kassering. Följ gällande föreskrifter. Kontakta din avfallsanläggning om du har några frågor.

Tekniska data

Spänningsförsörjning	220 - 240 V ~ 50 Hz
Nominell effekt	1800 W
Volym	ca 27 liter
Temperatur	30 - 100 °C
Skyddstyp	IPX3 (sprutvattenskydd)

SE

Information om EG-överensstämmelse

Den här apparaten uppfyller de grundläggande kraven samt övriga relevanta föreskrifter i EU-direktivet för elektromagnetisk tolerans 2004/108/EC samt lågspänningsdirektiv 2006/95/EC.



En fullständig försäkran om överensstämmelse i original kan beställas av importören.

Importör

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

Garanti

För den här apparaten lämnar vi 3 års garanti från och med inköpsdatum. Den här apparaten har tillverkats med omsorg och genomgått en noggrann kontroll innan leveransen.

Var god bevara kassakvittot som köpbevis. Vi ber dig ta kontakt med ditt service-ställe per telefon vid garantifall. Bara då kan du skicka in produkten utan kostnad.

OBSERVERA

- Garantin gäller endast för material- eller fabrikationsfel, den täcker inte transportskador, förslitningsdelar eller skador på ömtåliga delar som t ex brytare.

Den här produkten är endast avsedd för privat bruk och får inte användas yrkesmässigt. Vid missbruk och felaktig behandling, användande av våld och vid ingrepp som inte gjorts av vår auktoriserade servicefilial upphör garantin att gälla.

Den lagstadgade garantin begränsas inte av denna garanti. Garantitiden förlängs inte för att man utnyttjat garantin. Det gäller även för utbytta och reparerade delar.

Eventuella skador och brister som existerar redan vid köpet måste rapporteras så snart apparaten packats upp, dock senast två dagar efter köpet.

När garantitiden är slut kostar det pengar att reparera apparaten.

Service

SE**Service Sverige**

Tel.: 0770 930739

E-Mail: kompernass@lidl.se

IAN 71772

FI**Service Suomi**

Tel.: 010309 3582

E-Mail: kompernass@lidl.fi

IAN 71772

SE

Indholdsfortegnelse

Introduktion	62
Informationer til denne betjeningsvejledning	62
Ophavsret	62
Anvendelsesområde	62
Advarselsinfo	63
Sikkerhedsanvisninger	64
Medfølger ved køb	66
Betjeningselementer	66
Opstilling og tilslutning	67
Udpakning	67
Bortskaffelse af emballagen	67
Opstilling og klargøring til brug	67
Anvendelse af henkogningsautomaten	68
Tænd og sluk for henkogningsautomaten	68
Henkogning	69
Opvarmning / varmholdning af væsker	71
Overophedningsbeskyttelse	72
Rengøring og vedligeholdelse	73
Rengøring af tappehanen	74
Afkalkning	74
Opbevaring	75
Opskrifter	75
Grov leverpølse	75
Sur-sød græskar	76
Karamelpærer	77
Jordbærsyltetøj	77
Bortskaffelse af henkogningsautomaten	77
Tekniske data	78
Info vedrørende EC-overensstemmelseserklæringen	78
Importør	78
Garanti	79
Service	79

Introduktion

Informationer til denne betjeningsvejledning

Denne betjeningsvejledning er del af henkogningsautomaten SEAD 1800 A1 (efterfølgende kaldet henkogningsautomaten) og giver vigtige informationer om anvendelsesområdet, sikkerheden, tilslutning og og betjening af denne.

Betjeningsvejledningen skal altid opbevares i nærheden af henkogningsautomaten. Den skal læses og anvendes af alle personer, som skal betjene og reparere henkogningsautomaten.

Opbevar denne betjeningsvejledning, og lad den følge med henkogningsautomaten, hvis du giver den videre til andre.

Ophavsret

Denne dokumentation er ophavsretligt beskyttet.

Enhver form for kopiering eller eftertryk - også i uddrag - samt videregivelse af billederne - også i ændret tilstand - er kun tilladt efter skriftlig aftale med producenten.

Anvendelsesområde

Henkogningsautomaten egner sig til:

- Henkogning
- Opvarmning og varmholdning af drikkevarer og aftapning af dem
- Opvarmning og varmholdning af pølser og lign.
- Opvarmning og varmholdning af supper

Henkogningsautomaten er kun beregnet til privat brug og ikke til erhvervsmæssige eller industrielle formål.



ADVARSEL

Fare på grund af anvendelse uden for anvendelsesområdet!

Der kan være farer forbundet med henkogningsautomaten, hvis den anvendes til områder, den ikke er beregnet til.

- Brug kun henkogningsautomaten til det anvendelsesområde, den er beregnet til.
- Følg fremgangsmåden, som er beskrevet i denne betjeningsvejledning.

Krav af enhver art i forbindelse med skader på grund af anvendelse uden for anvendelsesområdet, forkert udførte reparationer og ændringer eller brug af reservedele, som ikke er tilladt, er udelukkede.

Ejeren bærer alene risikoen.

Advarselsinfo

I denne betjeningsvejledning anvendes følgende advarselsinformationer:

FARE

Advarselsinfo på dette faretrin markerer en truende farlig situation.

Hvis den farlige situation ikke undgås, kan den medføre død eller alvorlige kvæstelser.

- Følg anvisningerne i denne advarselsinfo, så faren for død eller alvorlige personskader undgås.

ADVARSEL

Advarselsinfo på dette faretrin markerer en mulig farlig situation.

Hvis den farlige situation ikke undgås, kan den føre til personskader.

- Følg anvisningerne i denne advarselsinfo for at undgå, at personer kommer til skade.

OBS

Advarselsinfo på dette faretrin markerer en mulig materiel skade.

Hvis den farlige situation ikke undgås, kan det føre til materielle skader.

- Følg anvisningerne i denne advarselsinfo for at undgå materielle skader.

BEMÆRK

- En bemærk-info markerer ekstra informationer, som gør brugen af henkogningsautomaten lettere.

DK

Sikkerhedsanvisninger

I dette kapitel får du vigtige sikkerhedsanvisninger til brug af henkogningsautomaten.

Denne henkogningsautomat overholder de foreskrevne sikkerhedsbestemmelser. Forkert brug kan dog føre til personskader og materielle skader.

Overhold de følgende sikkerhedsanvisninger for sikker brug af henkogningsautomaten:

FARE - ELEKTRISK STØD!

- ▶ Kontrollér henkogningsautomaten for udvendige, synlige skader før brug. Tænd ikke for henkogningsautomaten, hvis den er beskadiget eller falder ned.
- ▶ Lad omgående defekte stik eller kabler udskifte af en reparatør eller kundeservice, så farlige situationer undgås.
- ▶ Lad kun henkogningsautomaten reparere af autoriserede specialforretninger eller kundeservice. Hvis reparationerne udføres forkert, kan der opstå fare for brugeren. Endvidere ophæves alle garantikrav.
- ▶ Sørg for, at soklen med de elektriske tilslutninger aldrig kommer i kontakt med vand! Lad først soklen tørre helt, hvis den ved en fejltagelse er blevet fugtig.
- ▶ Sørg for, at strømledningen aldrig bliver våd eller fugtig under brug. Læg ledningen, så den ikke kan komme i klemme eller på anden måde beskadiges.
- ▶ Træk strømstikket ud af stikkontakten efter brug. Det er ikke tilstrækkeligt at slukke for henkogningsautomaten, fordi der stadig er netspænding på den, så længe stikket sidder i stikkontakten.
- ▶ Sørg for, at ledningen ikke kommer i berøring med henkogningsautomatens varme dele.

ADVARSEL - FARE FOR PERSONSKADER!

- ▶ Denne henkogningsautomat må ikke benyttes af personer (inklusive børn) med begrænsede fysiske, sensoriske eller psykiske evner eller med manglende erfaringer og/eller manglende viden, medmindre en ansvarlig person holder opsyn med dem og giver dem anvisninger til, hvordan henkogningsautomaten skal benyttes.
- ▶ Børn skal være under opsyn, så det sikres, at de ikke leger med henkogningsautomaten.
- ▶ Der kan komme varme dampe ud. Beholderen er endvidere meget varm under brug. Brug derfor køkkenhandsker.
- ▶ Sørg for, at henkogningsautomaten står stabilt og lodret, før du tænder for den.
- ▶ Flyt ikke henkogningsautomaten efter opvarmning!

OBS - MATERIELLE SKADER!

- ▶ Defekte komponenter må kun udskiftes med originale reservedele. Sikkerhedskravene kan kun garanteres, hvis der anvendes disse dele.
- ▶ Sørg for, at henkogningsautomaten, strømledningen og strømskiktet ikke kommer i kontakt med varmekilder eller åben ild.
- ▶ Brug aldrig et eksternt tænd-sluk-ur eller et separat fjernbetjeningsystem til at styre henkogningsautomaten med.
- ▶ Lad aldrig henkogningsautomaten være uden opsyn under brug.

BEMÆRK

- ▶ Reparation af henkogningsautomaten i løbet af garantiperioden må kun foretages af en kundeservice, som er autoriseret af producenten, da der ellers ikke kan stilles garantikrav ved efterfølgende skader.

DK

Medfølger ved køb

Henkogningsautomaten leveres standardmæssigt med følgende komponenter:

- Henkogningsautomat
- Henkogningsgitter
- Låg
- Betjeningsvejledning

BEMÆRK

- Kontrollér, at alle dele er leveret med, og at de ikke har synlige skader.
- Hvis der mangler dele, eller hvis der findes skader på grund af mangelfuld emballage eller på grund af transporten, bedes du henvende dig til vores service-hotline (se kapitlet **Service**).

Betjeningselementer

- ❶ Låg
- ❷ Varmeisolerende håndtag
- ❸ Drejeregulator "minutter" og samtidig knappen TIMER
- ❹ Henkogningsgitter
- ❺ Displayvisning "minutter"
- ❻ Displayvisning "aktuel temperatur"
- ❼ Displayvisning "indstillet temperatur"
- ❽ Ledningsopvikling
- ❾ Drejeregulator "temperatur" og samtidig knappen START/STOP
- ❿ Tappehane
- ⓫ Tappearms

Opstilling og tilslutning

Udpakning

- ◆ Tag alle henkogningsautomatens dele og betjeningsvejledningen ud af kassen.
- ◆ Fjern alt emballeringsmaterialet.

Bortskaffelse af emballagen

Emballagen beskytter henkogningsautomaten mod transportskader. Emballeringsmaterierne er valgt ud fra kriterier som miljøforligelighed og bortskaffelsesteknik og kan derfor genbruges.



Returnering af emballagen til materialelegenbrug sparer råstoffer og reducerer affaldsmængden. Bortskaf emballeringsmaterierne, som ikke skal bruges mere, i henhold til de gældende lokale forskrifter.

BEMÆRK

- Opbevar den originale emballage i løbet af henkogningsautomatens garantiperiode, hvis det er muligt, så du kan pakke henkogningsautomaten ordentligt ind, hvis du skal gøre brug af garantien.

Opstilling og klargøring til brug

- Vikl strømledningen helt af ledningsopviklingen ❸.
- Stil henkogningsautomaten på en jævn og skridsikker overflade. Sørg for, at det er nemt at komme til stikkontakten.
- Rengør henkogningsautomaten som beskrevet i kapitlet "Rengøring og vedligeholdelse".
- Sæt elstikket i en stikkontakt. Displayet lyser, og der lyder en signaltone.

OBS - MATERIELLE SKADER!

- Brug aldrig henkogningsautomaten, når den er tom! Henkogningsautomaten kan beskadiges, så den ikke længere kan repareres!



ADVARSEL - FARE FOR PERSONSKADER!

- Hold kun på håndtagene ❷, hvis henkogningsautomaten er varm. Forbrændingsfare!
- Fyld ca. 5 liter vand i henkogningsautomaten, og lad det koge i 20 minutter (se afsnittet "tænd og sluk for henkogningsautomaten"). Hæld vandet væk efter opkogning.

BEMÆRK

- Når henkogningsautomaten bruges første gang, kan der udvikles lugt på grund af rester i forbindelse med produktionsteknikken. Det er fuldstændigt uskadeligt og forsvinder efter noget tid. Sørg for tilstrækkelig udluftning, og åbn for eksempel et vindue.

Anvendelse af henkogningsautomaten

Tænd og sluk for henkogningsautomaten

- 1) Indstil den ønskede temperatur med temperaturregulatoren **9**. Du kan indstille temperaturen i trin på 1 °C. For hver 5 °C lyder der en signaltone. Den indstillede temperatur vises i displayvisningen "indstillet temperatur" **7**.
- 2) Indstil den ønskede henkogningstid i minutter på drejeregulatoren "minutter" **3**. Du kan indstille tiden i trin på 1 minut. For hver 5. minut lyder der en signaltone. Den indstillede tid vises i displayvisningen "minutter" **5**.
- 3) Tryk på knappen START/STOP opvarmning **9**. Opvarmningen begynder. Opvarmningen vises med de løbende bjælker "||||||". I displayvisningen "aktuel temperatur" **6** vises den aktuelle opvarmningstemperatur. Så snart opvarmningen er afsluttet, lyder signaltonerne, og "X" vises i displayet, og den indstillede tid i displayvisningen "minutter" **5** begynder at gå.

BEMÆRK

- Displayets baggrundsbelysning slukkes automatisk ca. 5 minutter efter, at en af drejeregulatorerne sidst er aktiveret. Ved aktivering af drejeregulatoren tændes displayet igen.

Når den indstillede tid er gået, lyder signaltonerne. Henkogningsautomaten slukkes. "X" og "||||||" slukkes i displayet.

BEMÆRK

- For at afbryde opvarmningen eller henkogningen skal du trykke på knappen START/STOP opvarmning **9**.

- 4) Når henkogningsautomaten ikke bruges, skal stikket altid tages ud af stikkontakten.

Henkogning

BEMÆRK

- Ved henkogning forstår man konservering af fødevarer ved varmepåvirkning. Afhængigt af henkogningsmaterialets type og masse skelner man mellem sterilisering og pasteurisering. Ved sterilisering varmes fødevarerne mindst op til 100°C.
Ved pasteurisering ligger opvarmningstemperaturen på 80°C.
Til almindeligt husholdningsbrug er pasteurisering tilstrækkelig.
Hertil skal man bruge særlige henkogningsglas med skruelukning eller låg med gummiringe.

BEMÆRK

- Henkog kun friske fødevarer. Overmoden frugt eller grøntsager egner sig ikke til henkogning.
- Henkogningsglassene skal være helt rene! Kog henkogningsglassene ca. 5 - 7 minutter, før der fyldes fødevarer i. Derved dræbes alle sygdomskim og bakterier.

- 1) Sæt henkogningsgitteret ④ ind i henkogningsautomaten.
- 2) Stil de fyldte og lukkede henkogningsglas på henkogningsgitteret ④.

BEMÆRK

- Der kan maksimalt pasteuriseres/steriliseres 14 1-liter-henkogningsglas (diameter 11,5 cm /højde 13,2 cm) i to lag oven på hinanden.

- 3) Fyld så meget vand i henkogningsautomaten, at de øverste henkogningsglas er dækket mindst 3/4 med vand. Sørg for, at henkogningsglassene i det nederste lag er lukket tæt, så der ikke kan komme vand ind.
- 4) Luk henkogningsautomaten med låget ①.

⚠ ADVARSEL - FARE FOR PERSONSKADER!

- Hold kun på håndtagene ②, hvis henkogningsautomaten er varm. Forbrændingsfare!

- 5) Indstil så den ønskede temperatur med drejeregulatoren ⑨.
Gå frem efter følgende tabeller ved valg af temperatur:

DK

Kød	Temperatur i °C	Tid i minutter
Steg (gennemstegt)	100 (MAKS)	85
Kødsuppe	100 (MAKS)	60
Vildt / fjerkræ (gennemstegt)	100 (MAKS)	75
Gullasch (gennemstegt)	100 (MAKS)	75
Hakket kød, pølsemasse (rå)	100 (MAKS)	110

Frugt	Temperatur i °C	Tid i minutter
Æbler bløde/hårde	85	30/40
Æblemos	90	30
Kirsebær	80	30
Pærer hårde/bløde	90	30/80
Jordbær/brombær	80	25
Rabarber	95	30
Hindbær/stikkelsbær	80	30
Solbær/tyttebær	90	25
Abrikoser	85	30
Mirabeller/reineclaudes	85	30
Ferskner	85	30
Blommer/svesker	90	30
Kvæder	95	30
Blåbær	85	25

Grøntsager	Temperatur i °C	Tid i minutter
Blomkål	100 (MAKS)	90
Asparges	100 (MAKS)	120
Ærter	100 (MAKS)	120
Syltede agurker	85	30
Gulerødder/karotter	100 (MAKS)	90
Græskar	90	30
Kålrami	100 (MAKS)	95
Selleri	100 (MAKS)	110
Rosenkål/rødkål	100 (MAKS)	110
Svampe	100 (MAKS)	110

Bønner	100 (MAKS)	120
Tomater/tomatpuré	90	30

BEMÆRK

- Tiden, som er angivet i tabellerne, er den faktiske henkogningstid. Tiden begynder altså først, når henkogningsautomaten har nået den indstillede temperatur. Opvarmningen kan vare op til 90 minutter, hvis henkogningsautomaten er fuld!

- 6) Indstil henkogningstiden, som er angivet i tabellen, med drejeregulatoren "minutter" ③.
- 7) Start henkogningsautomaten ved at trykke på knappen START/STOP opvarmning ⑨. Signaltonerne lyder, og opvarmningen begynder. Så snart opvarmningen er afsluttet, lyder signaltonerne, og "X" vises i displayet, og den indstillede tid i displayvisningen "minutter" ⑤ begynder at gå. Når den indstillede henkogningstid er gået, lyder signaltonerne. Henkogningsautomaten slukkes. "X" og "|||||" slukkes i displayet.
- 8) Stil en temperaturrestant beholder under tappehanen ⑩, og tryk tappehåndtaget ① ned. Vandet løber ud.
- 9) Når det varme vand er løbet ud, afkøles henkogningsglassene.

Opvarmning / varmholdning af væsker

OBS - MATERIELLE SKADER!

- Fyld væske på til MAKS-markeringen! Ellers kan væsken løbe over!

- 1) Fyld væsken (f.eks. gløgg eller kakao) i henkogningsautomaten.
- 2) Sæt låget ① på henkogningsautomaten.

⚠ ADVARSEL - FARE FOR PERSONSKADER!

- Hold kun på håndtagene ②, hvis henkogningsautomaten er varm. Forbrændingsfare!

- 3) Indstil den ønskede temperatur med temperaturregulatoren ⑨.
- 4) Tryk på knappen TIMER ③. I displayet vises "∞". Nu skal der ikke indstilles henkogningstid. Henkogningsautomaten varmer op, indtil der slukkes igen.

5) Rør regelmæssigt i væskerne, så varmen fordeles ensartet.

6) Når den ønskede temperatur er nået, lyder signaltonerne.

Du kan tappe væske uden faste dele af gennem tappehanen ⑩.

OBS - MATERIELLE SKADER!

- Tap ikke væsker med faste dele som for eksempel supper og lign. De faste dele stopper tappehanen ⑩ til!

- 1) Hold et krus eller lignende under tappehanen ⑩ og tryk tappehåndtaget ⑪ ned.
- 2) Når den ønskede mængde væske er løbet ned i kruset, slipper du tappehåndtaget ⑪.

BEMÆRK

- Hvis du vil tappe større væskemængder, skal du stille tappearmen ⑪ op, indtil den står fast. Derefter er det ikke nødvendigt at holde på tappearmen ⑪ mere.

BEMÆRK

- Du kan også holde sammenkogte retter varme i henkogningsautomaten. Rør med jævne mellemrum i maden, så den ikke brænder på.

Overophedningsbeskyttelse

Denne henkogningsautomat er udstyret med et overophedningsværn.

For lidt eller for meget væske i henkogningsautomaten kan føre til overophedning. I dette tilfælde lyder signaltonerne, og symbolet "U" blinker i displayet. Fyld så straks mere væske på.

Hvis der ikke fyldes væske på, slukkes henkogningsautomaten efter 5 minutter. Når du har fyldt væske på, kan du starte henkogningsautomaten igen.

Rengøring og vedligeholdelse



ADVARSEL - FARE FOR PERSONSKADER!

- Tag altid stikket ud af stikkontakten før rengøring! Ellers er der fare for elektrisk stød!
- Lad henkogningsautomaten køle godt af, før den rengøres. Forbrændingsfare!

OBS - MATERIELLE SKADER!



Læg aldrig henkogningsautomaten ned i vand eller andre væsker!

OBS - MATERIELLE SKADER!

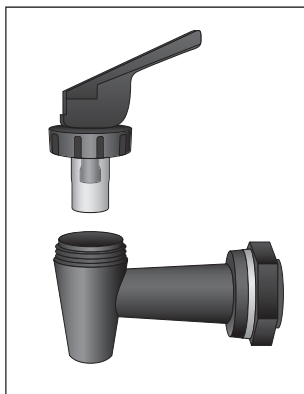
- Brug ikke skurende eller ætsende rengøringsmidler. De kan angribe overfladen og beskadige henkogningsautomaten, så den ikke kan repareres.
- Rengør henkogningsautomaten med en let fugtet klud. Hvis snavset sidder meget fast, kan du komme lidt mildt opvaskemiddel på kluden.
- Rengør displayet med en blød, trævlefri klud.
- Rengør henkogningsgitteret ④ i mildt sæbevand, og skyl det med rent vand.

DK

Rengøring af tappehanen

For at rengøre tappehanen ⑩ grundigt kan du skru tappearmen ⑪ af.

- 1) Skru tappearmen ⑪ af.
- 2) Læg tappearmen ⑪ i mildt sæbevand, og flyt den frem og tilbage.
- 3) Skyl den af med rent vand.
- 4) Lad mildt sæbevand løbe igennem tappehanen ⑩ for at rengøre den. Hvis snavset sidder meget fast, kan du rengøre det indvendige af tappehanen ⑩ med en piberenser.
- 5) Lad derefter rent vand løbe gennem tappehanen ⑩.
- 6) Skru tappearmen ⑪ på tappehanen ⑩ igen.



Afkalkning

Kalkaflejringer på bunden af henkogningsautomaten fører til energitab og forkorter dens levetid.

Afkalk henkogningsautomaten, så snart der er tegn på kalkaflejringer.

- 1) Brug et almindeligt afkalkningsmiddel. Gå frem som angivet i afkalkningsmidlets vejledning.
- 2) Rengør henkogningsautomaten med rent vand efter afkalkning.

Opbevaring

Vikl ledningen omkring ledningsopviklingen ❸, og sæt stikket ind i stikholderen i midten af henkogningsautomatens bund.

Opbevar henkogningsautomaten på et tørt sted.

Opskrifter

Grov leverpølse

2 kg svinebug med svær

500 g svinelever

500 g løg

100 g svinefedt

2 tsk stødt allehånde

1 spsk timian og merian, tørret

1 tsk hvid peber

1 spsk. salt

Tilberedning

Kog svinebugen halvanden time i vand tilsat salt, og lad den afkøle deri.

Hak den derefter i kødhakkemaskinen med en mellemstor hulske. Hak derefter leveren gennem en fin hulske.

Skær løgene i firkanter, og steg dem i fedt, til de er gennemsigtige. Tilsæt så kød, lever, krydderier og 1/4 liter af det vand, svinebugen blev kogt i, og rør det godt sammen. Fyld massen i forberedte glas. Fyld kun glasset 1/3!

Kog glassene ca. 2 timer ved ca. 98°C.

Denne opskrift kan varieres på mange måder: for eksempel ved tilsætning af forskellige krydderurter, hvidløg eller skinketern.

DK

Sur-sød græskar

2 kg græskar

1/2 l eddike

1 l vand

1/4 l vineddike

1 kg sukker

Saft og skal af en citron

en ingefærknold (frisk ingefær skåret i skiver)

en stang hel kanel

nogle nelliker

Tilberedning

Halver græskarret og fjern kernerne. Skræl græskarret, og skær det i små terninger. Vej græskarterningerne, og vask dem. Hæld fortyndet eddike over græskarterningerne i en skål (1/2 liter eddike og 1 liter vand for hver 2 kilogram græskar). Lad græskarterningerne trække i det i 12 timer. Hæld vandet ud næste dag, og lad græskarterningerne dryppe godt af.

Tilbered lagen:

1/4 liter vineddike, 1 kilo sukker, saften og skallen af 1 citron, 1 stykke frisk ingefær skåret i terninger - eventuelt 1/2 teske ingefærpulver, 1 stang hel kanel, nogle nelliker (ca en hel teskefuld, evt. stødt).

Kog lagen op, og kog græskarterningerne deri, til de er gennemsigtige.

Hæld græskarterningerne i henkogningsglas. Kog lagen op igen, og lad den koge ind. Hæld den over græskarterningerne, og luk henkogningsglassene. Henkogningsglassene må kun fyldes 1/3!

Lad græskarret koge i henkogningsautomaten ved 90°C i ca. 30 minutter.

Karamelpærer

1,5 kg pærer (faste/modne)

150 g sukker

750 ml vand

Tilberedning

Skræl pærerne. Del dem i kvarte, og fjern kernehuset.

Karamelliser sukkeret i en pande. Hæld vandet i panden, og kog det op, til sukkeret er opløst.

Fyld pærerne i de forberedte glas.

Hæld karamelsaften i glassene, så pærerne er dækket helt. Lad der være lidt plads til kanten af glassene, og luk glassene godt.

Lad pærerne henkoge i ca. 30 minutter ved 90 °C i henkogningsautomaten.

DK

Jordbærsyltetøj

Fjern det grønne og vask jordbærrene. Purer jordbærrene. Strø gelesukker over 1:1 (1000 g sukker til 1000 g jordbær). Lad dem trække natten over, og rør rundt i dem.

Fyld jordbærrene i henkogningsglas (må kun fyldes 2/3), og luk henkogningsglassene godt.

Kog jordbærrene i henkogningsautomaten ved 80 °C i ca. 25 minutter.

Bortskaffelse af henkogningsautomaten



Smid aldrig henkogningsautomaten ud sammen med det almindelige husholdningsaffald. Dette produkt er underlagt det europæiske direktiv 2002/96/EC.

Bortskaf henkogningsautomaten via en autoriseret destruktionsvirksomhed eller via den kommunale genbrugsplads. Overhold de aktuelt gældende regler. Kontakt genbrugspladsen, hvis du er i tvivl.

Tekniske data

Spændingsforsyning	220 - 240 V ~ 50Hz
Nominel effekt	1800 W
Volumen	ca. 27 liter
Temperaturområde	30 - 100°C
Beskyttelsesart	IPX3 (beskyttelse mod vandsprøjt)

DK

Info vedrørende EC-overensstemmelseserklæringen

Denne henkogningsautomat er i overensstemmelse med de grundlæggende krav og øvrige relevante forskrifter i det europæiske direktiv for elektromagnetisk kompatibilitet 2004/108/EC samt lavspændingsdirektivet 2006/95/EC.



Den komplette, originale overensstemmelseserklæring kan rekvireres hos importøren.

Importør

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

Garanti

Der er tre års garanti på denne henkogningsautomat fra købsdatoen. Henkogningsautomaten er produceret omhyggeligt og er inden levering afprøvet samvittighedsfuldt.

Opbevar kassebonen som bevis for købet. Hvis du ønsker at gøre brug af garantien, bedes du kontakte dit servicested telefonisk. På denne måde garanteres det, at varen kan indsendes gratis.

BEMÆRK

- Garantien gælder kun for materiale- eller fabrikationsfejl, men ikke for transportkader, sliddele eller skader på skrøbelige dele som f.eks. kontakter.

Produktet er kun beregnet til privat og ikke til erhvervsmæssigt brug. Ved misbrug og uhensigtsmæssig behandling, anvendelse af vold og ved indgreb, som ikke er foretaget af vores autoriserede service-afdeling, ophører garantien.

Dine juridiske rettigheder begrænses ikke af denne garanti. Garantiperioden forlænges ikke, hvis der gøres brug af garantien. Det gælder også for udskiftede og reparererede dele.

Skader og mangler, der eventuelt allerede fandtes ved køb, skal omgående anmeldes efter udpakningen og senest to dage efter købsdatoen.

Når garantiperioden er gået, er eventuelle reparationer betalingspligtige.

Service

DK Service Danmark

Tel.: 32 710005

E-Mail: kompernass@idl.dk

IAN 71772

DK

Inhaltsverzeichnis

Einführung	82
Informationen zu dieser Bedienungsanleitung	82
Urheberrecht	82
Bestimmungsgemäße Verwendung	82
Warnhinweise	83
Sicherheitshinweise	84
Lieferumfang	86
Bedienelemente	86
Aufstellen und Anschließen	87
Auspacken	87
Entsorgung der Verpackung	87
Gerät aufstellen und betriebsbereit machen	87
Gerät benutzen	88
Gerät ein- und ausschalten	88
Einkochen	89
Flüssigkeiten aufwärmen / warmhalten	91
Überhitzungsschutz	92
Reinigen und Pflegen	93
Reinigung des Zapfhahnes	94
Entkalken	94
Aufbewahren	95
Rezepte	95
Grobe Leberwurst	95
Kürbis süß-sauer	96
Karamellbirnen	97
Erdbeer-Konfitüre	97
Gerät entsorgen	97
Technische Daten	98
Hinweise zur EG-Konformitätserklärung	98
Importeur	98
Garantie	99
Service	99

Einführung

Informationen zu dieser Bedienungsanleitung

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

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

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

Urheberrecht

Diese Dokumentation ist urheberrechtlich geschützt.

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

Bestimmungsgemäße Verwendung

Der Einkochautomat eignet sich zum:

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

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



WARNUNG

Gefahr durch nicht bestimmungsgemäße Verwendung!

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

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

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

Das Risiko trägt allein der Betreiber.

Warnhinweise

In der vorliegenden Bedienungsanleitung werden folgende Warnhinweise verwendet:

GEFAHR

Ein Warnhinweis dieser Gefahrenstufe kennzeichnet eine drohende gefährliche Situation.

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

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

WARNUNG

Ein Warnhinweis dieser Gefahrenstufe kennzeichnet eine mögliche gefährliche Situation.

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

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

ACHTUNG

Ein Warnhinweis dieser Gefahrenstufe kennzeichnet einen möglichen Sachschaden.

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

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

HINWEIS

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

Sicherheitshinweise

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

Dieses Gerät entspricht den vorgeschriebenen Sicherheitsbestimmungen.

Ein unsachgemäßer Gebrauch kann zu Personen- und Sachschäden führen.

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



GEFAHR - ELEKTRISCHER SCHLAG!

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

⚠️ WARNUNG - VERLETZUNGSGEFAHR!

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

ACHTUNG - SACHSCHADEN!

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

HINWEIS

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

Lieferumfang

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

- Einkochautomat
- Einkochgitter
- Deckel
- Bedienungsanleitung

HINWEIS

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

Bedienelemente

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

Aufstellen und Anschließen

Auspacken

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

Entsorgung der Verpackung

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



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

DE
AT
CH

HINWEIS

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

Gerät aufstellen und betriebsbereit machen

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

ACHTUNG - SACHSCHADEN!

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

⚠ WARNUNG - VERLETZUNGSGEFAHR!

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

HINWEIS

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

Gerät benutzen

Gerät ein- und ausschalten

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

HINWEIS

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

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

HINWEIS

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

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

Einkochen

HINWEIS

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

HINWEIS

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

- 1) Legen Sie das Einkochgitter **4** in den Einkochautomaten.
- 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 „U“ blinkt im Display. Füllen Sie in diesem Fall sofort Flüssigkeit nach.

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

Reinigen und Pflegen

WARNUNG - VERLETZUNGSGEFAHR!

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

ACHTUNG - SACHSCHADEN!



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

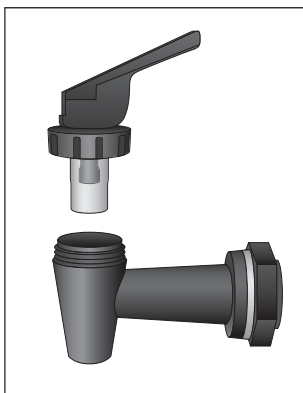
ACHTUNG - SACHSCHADEN!

- ▶ 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.

DE
AT
CH

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

