SILVERCREST®

ELECTRIC FRUIT PRESERVER & JAM MAKER
SEAD 1800 A1

(HU)
BEFŐZŐ AUTOMATA
Használati utasítás

(CZ)
ZAVAŘOVACÍ HRNEC
Návod k obsluze

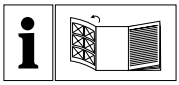
(DE) (AT) (CH)
EINKOCHAUTOMAT
Bedienungsanleitung

(SI)
AVTOMAT ZA VKUHAVANJE
Navodila za uporabo

(SK)
AUTOMAT NA ZAVÁRANIE
Návod na obsluhu

IAN 290455

(HU) (SI)
(CZ) (SK)



(HU)

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

(SI)

Pred branjem odprite stran s slikami in se nato seznanite z vsemi funkcijami naprave.

(CZ)

Před čtením si otevřete stranu s obrázky a potom se seznamte se všemi funkcemi přístroje.

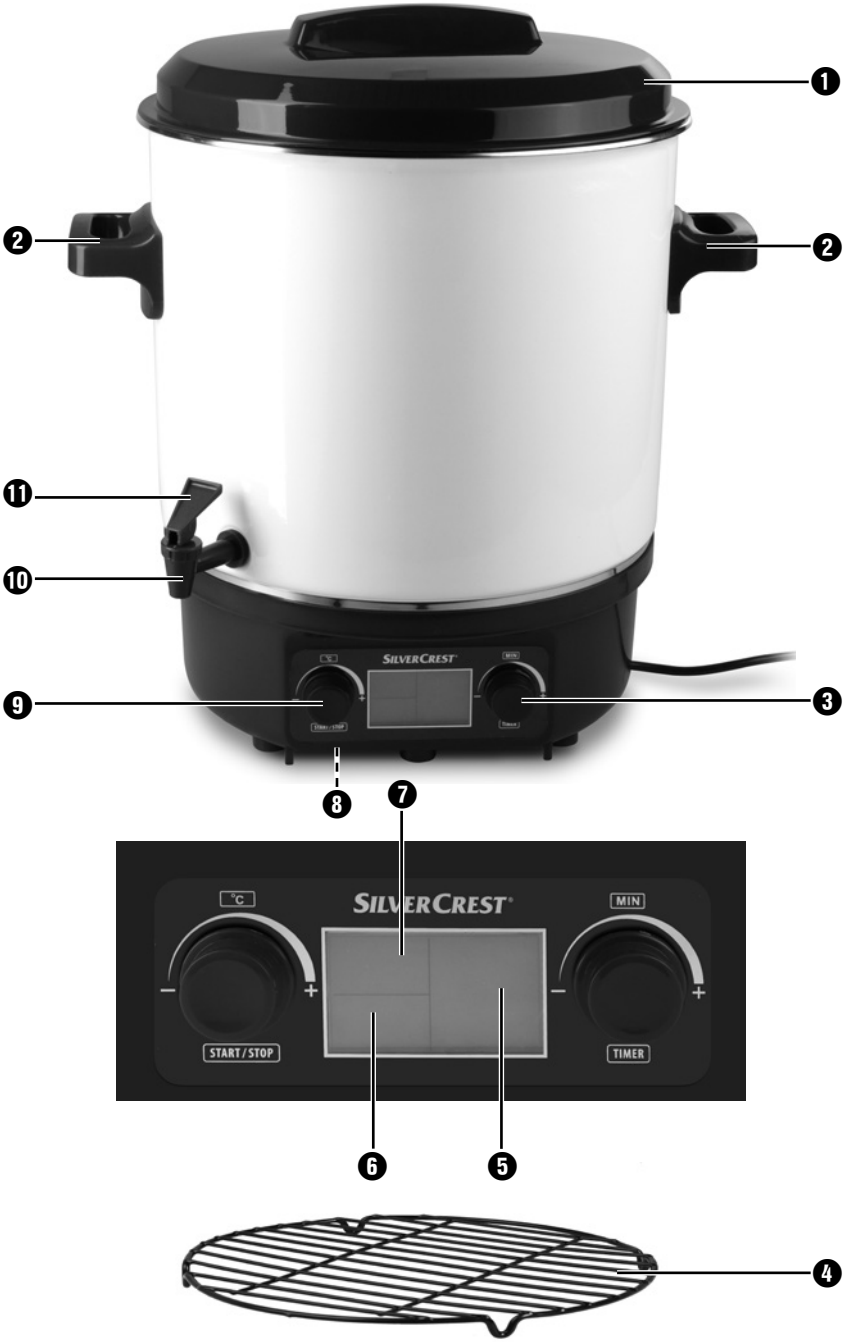
(SK)

Pred čítaním si odklopte stranu s obrázkami a potom sa oboznámte so všetkými funkciami prístroja.

(DE) (AT) (CH)

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

HU	Használati utasítás	Oldal	1
SI	Navodila za uporabo	Stran	23
CZ	Návod k obsluze	Strana	45
SK	Návod na obsluhu	Strana	67
DE / AT / CH	Bedienungsanleitung	Seite	89


1
2
2
11
10
9
3
8
7
SILVERCREST
°C
MIN
START/STOP
TIMER
6
5
4

Tartalomjegyzék

Bevezetés. 2
Információk a jelen használati útmutatóhoz 2
Szerzői jogvédelem 2
Rendeltetésszerű használat 2
Figyelmeztető utasítások 3
Biztonsági utasítások 4
A csomag tartalma 7
Kezelőelemek 7
Felszerelés és csatlakoztatás 8
Kicsomagolás 8
A csomagolás hulladékelhelyezése 8
A készülék felállítása és beüzemelése 9
Az élelmiszer/befőttesüvegek előkészítése 9
A készülék használata 10
A készülék ki- és bekapcsolása 10
Befőzés 11
Folyadék felmelegítése / melegentartása 13
Túlhevülés elleni védelem 14
Tisztítás és ápolás 14
A csap tisztítása 15
Vízkőoldás 16
Tárolás 16
Receptek 17
Durva májas 17
Édes-savanyú tök 18
Karamellizált körte 19
Eperlekvár 19
A készülék ártalmatlanítása 19
Műszaki adatok 20
Jótállási tájékoztató 21

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

Bevezetés

Információk a jelen használati útmutatóhoz

Gratulálunk új készüléke megvásárlásához.

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

Szerzői jogvédelem

Ez a dokumentáció szerzői jogvédelem alatt áll.

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

Rendeltetésszerű használat

A befőző automata az alábbi dolgokra alkalmas:

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

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

⚠ FIGYELMEZTETÉS

Nem a rendeltetésnek megfelelő használatból eredő veszély!

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

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

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

A kockázatot egyedül az üzemeltető viseli.

Figyelmeztető utasítások

Az alábbi használati útmutatóban a következő figyelmeztető utasításokat használjuk:

⚠ VESZÉLY

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

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

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

⚠ FIGYELMEZTETÉS

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

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

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

FIGYELEM

Ezen veszélyességi fokozat figyelmeztető utasítása lehetséges anyagi kárt jelöl.

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

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

TUDNIVALÓ

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

Biztonsági utasítások

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

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

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

⚠ VESZÉLY- ELEKTROMOS ÁRAMÜTÉS!

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

⚠ FIGYELMEZTETÉS - SÉRÜLÉS VESZÉLYE!

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

FIGYELEM - ANYAGI KÁR!

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

TUDNIVALÓ

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

A csomag tartalma

A készüléket szabványszerűen az alábbi elemekkel szállítjuk:

- befőző automata
- befőző rács
- fedél
- Használati útmutató

TUDNIVALÓ

- ► Ellenőrizze a csomag tartalmát, hogy hiánytalan-e és nincs-e rajta látható sérülés.
- ► Forduljon az ügyfélszolgálati forródrótunkhoz.

Kezelőelemek

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

Felszerelés és csatlakoztatás

Kicsomagolás

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

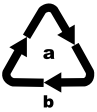
A csomagolás hulladékelhelyezése

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

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

TUDNIVALÓ

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



Vegye figyelembe a különböző csomagolóanyagokon lévő jelzéseket és adott esetben válassza külön azokat. A csomagolóanyagok rövidítésekkel (b) és számjegyekkel (a) vannak megjelölve, az alábbi jelentéssel:

1–7: Műanyag

20–22: Papír és karton

80–98: Kompozit anyagok

A készülék felállítása és beüzemelése

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

FIGYELEM - ANYAGI KÁR!

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

⚠ FIGYELMEZTETÉS - SÉRÜLÉS VESZÉLYE!

► Ha a készülék forró, csak a nyélnél ❷ fogja meg. Megégetheti magát!

- Töltsön kb. 5 liter vizet a készülékbe és hagyja 20 percig 100 °C-on forrni (lásd a "Készülék be- és kikapcsolása" fejezetet). Felforrás után öntse ki a vizet.

TUDNIVALÓ

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

Az élelmiszer/befőttesüvegek előkészítése

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

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

A befőttesüvegeket ezzel készek a befőzésre.

A készülék használata

A készülék ki- és bekapcsolása

1) Állítsa be ezután az alkalmas „Hőmérséklet" szabályozóval ❾. A hőmérsékletet 1 °C-os lépésekben állíthatja be. 5 °C-onként hangjelzés hallatszik. A beállított hőmérséklet a „Beállított hőmérséklet" kijelzőn ❼ jelenik meg.

2) Állítsa be a kívánt befőzési időt percekben a „Percek" szabályzóval ❸. Az időt 1 perces lépésekben állíthatja be. 5 percenként hangjelzés hallatszik. A beállított idő a „Percek" kijelzőn ❺ jelenik meg.

TUDNIVALÓ

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

3) Nyomja meg a Fűtés START/STOP gombot ❾. Megkezdődik a felmelegítés. A felmelegítést a mozgó „▮▮▮▮▮▮" oszlopok jelzik. Az „aktuális hőmérséklet" kijelzésben ❻ a pillanatnyi felmelegítési hőmérséklet jelenik meg. Amint befejeződik a felemegítés, hangjelzés hallatszik és a kijelzőn „⧗", valamint a „Percek" kijelzőn ❺ a beállított idő elkezd visszafele számlálódni.

TUDNIVALÓ

► A képernyő háttérvilágítása a készülék működése közben folyamatosan világít.

Ha lejárt a beállított idő, hangjelzés hallatszik. A készülék magától kikapcsol. A „⧗" és „▮▮▮▮▮▮" kialszik a kijelzőn.

TUDNIVALÓ

► Ha meg szeretnénk szakítani a felmelegítést, vagy a befőzést, nyomjuk meg a Fűtés START/STOP gombot ❾.

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

Befőzés

TUDNIVALÓ

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

TUDNIVALÓ

► Csak friss élelmiszereket tartósítson! A túlérett zöldség és gyümölcs nem alkalmas befőzésre.

► Ügyeljen arra, hogy a befőttes üvegek tiszták legyenek! Főzze ki a befőttes üvegeket kb. 5-7 perccel azelőtt, hogy bele töltené az élelmiszert. Így valamennyi csíra és baktérium elpusztul.

1) Helyezze a befőző rácsot ❹ a befőző automatába. Ügyeljen arra, hogy a befőzőrács ❹ ne érjen a készülékben lévő hőmérsékletérzékelőhöz.

2) Helyezze a megtöltött és jól lezárt befőttes üvegeket a befőző rácsra ❹. Adott esetben rakja egymás tetejére a befőttesüvegeket.

3) Töltsön annyi vizet a befőzőautomatába, hogy a felső befőttesüvegek legalább 3/4 részig vízben álljanak. Ne lépje túl a MAX jelzést. Ügyeljen arra, hogy az alsó sorban lévő befőttesüvegek jól le legyenek zárva, hogy ne menjen az üvegekbe víz.

4) Zárja rá a befőző automatára a fedélét ❶.

⚠ FIGYELMEZTETÉS - SÉRÜLÉS VESZÉLYE!

► Ha a készülék forró, csak a nyélnél ❷ fogja meg. Megégetheti magát!

5) Állítsa be ezután a „Hőmérséklet" szabályozóval ❾ a megfelelő hőmérsékletet. A hőmérséklet kiválasztásakor az alábbi táblázathoz igazodjon:

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

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

Zöldség	Hőmérséklet °C-ban	Idő percekben
karfiol	100 (MAX)	90
spárga	100 (MAX)	120
borsó	100 (MAX)	120
savanyúuborka	85	30
sárgarépa	100 (MAX)	90
tök	90	30
karalábé	100 (MAX)	95
zeller	100 (MAX)	110
kelbimbó/vöröskáposzta	100 (MAX)	110

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

TUDNIVALÓ

► A táblázatban megadott adatok a tényleges befőzési időre vonatkoznak. Az időtartam tehát csak akkor kezdődik, ha a befőző automata elérte a beállított hőmérsékletet. Ez telerakott készülék esetén akár 90 percig is eltarthat!

6) Állítsa be a táblázatban megadott befőzési időt a „Percek" szabályzóval ❸.

7) Indítsa el a készüléket a Fűtés START/STOP gomb ❾ megnyomásával. Hangjelzés hallatszik és a melegítés megkezdődik. Amint befejeződik a felemegítés, hangjelzés hallatszik és a kijelzőn „⧗", valamint a beállított idő elkezd visszafele számlálódni a „Percek" kijelzőn ❺. Ha lejárt a beállított befőzési idő, hangjelzés hallatszik. A készülék magától kikapcsol. A „⧗" és „▮▮▮▮▮▮" kialszik a kijelzőn.

8) Tegyen egy hőálló edényt a csap ❿ alá és nyomja le a csapoló kart ⓫. A víz kifolyik.

9) Ha kifolyt a forró víz, hagyja kihűlni a befőttes üvegeket.

Folyadék felmelegítése / melegentartása

FIGYELEM - ANYAGI KÁR!

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

1) Töltse bele a folyadékot (például forraltbort vagy kakaót) a befőző automatába.

2) Tegye rá a befőző automatára a fedelét ❶ .

⚠ FIGYELMEZTETÉS - SÉRÜLÉS VESZÉLYE!

► Ha a készülék forró, csak a nyélnél ❷ fogja meg. Megégetheti magát!

3) Állítsa be ezután a kívánt hőmérsékletet a „Hőmérséklet" szabályozóval ❾.

4) Nyomja meg a TIMER gombot ❸. A kijelzőn „∞" jelenik meg. Nem kell beállítani befőzési időt. A készülék addig melegít fel, amíg a készüléket ki nem kapcsolja.

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

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

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

FIGYELEM - ANYAGI KÁR!

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

1) Ehhez tartson a csapoló ⑩ alá egy poharat és nyomja le a csapoló kart ⑪.
2) Ha elég folyadék van a pohárban, oldja ki a csapoló kart ⑪. Ismét zárja el a csapot ⑩.

TUDNIVALÓ

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

Túlhevülés elleni védelem

A készülék túlmelegedés elleni védelemmel van ellátva!

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

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

Tisztítás és ápolás

⚠ FIGYELMEZTETÉS - SÉRÜLÉS VESZÉLYE!

► Tisztítás előtt húzza ki a konnektorból a csatlakozót. Máskülönben áramütés veszélye állhat fenn!

► A tisztítás előtt hagyja a készüléket megfelelően lehűlni. Megégetheti magát!

FIGYELEM - ANYAGI KÁR!

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

► A készüléket nem szabad vízsugárral tisztítani.

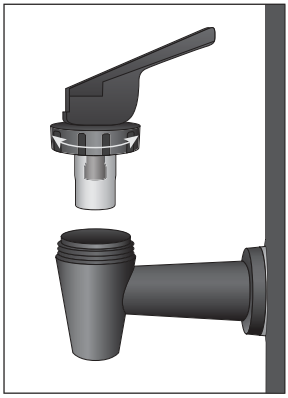
► Ne használjon súroló vagy maró hatású tisztítószert! Ez megsértheti a felületet és a készülékben helyrehozhatatlan kár keletkezhet.

- A készüléket enyhén benedvesített kendővel tisztítsa. Makacsabb szennyeződések esetén tegyen egy kis enyhe mosogatószert a kendőre.
- Puha és nem bolyhozó kendővel tisztítsa meg a készüléket.
- Enyhén szappanos vízben mossa el a befőző automatát ❹, majd tiszta vízzel öblítse le.

A csap tisztítása

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

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



Vízkőoldás

A készülék alján lévő vízkőlerakódás energiaveszteséget okozhat és csökkenti a készülék élettartamát.
Oldja le a készülékben lévő vízkövet, ha ilyet tapasztal rajta.

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

TUDNIVALÓ

► Kisebb vízkövesedés esetén legtöbbször elegendő, ha a készülék belsejét egy ecettel átitatott törlőkendővel kitörli. Ezután öblítse le tiszta vízzel a készüléket és törölje szárazra.

Tárolás

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

A befőző automatát száraz helyen tárolja.

Receptek

Durva májas

2 kg császárszalonna bőrével

50 dkg sertésmáj

50 dkg hagyma

10 dkg sertészsír

2 tk. zúzott szegfűbors

1 ek. szárított kakukkfű és majoranna

1 tk. fehérbors

1 ek. só

Elkészítése

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

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

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

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

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

Édes-savanyú tök

2 kg tök

1/2 l ecet

1 l víz

1/4 l borecet

1 kg cukor

egy citrom leve és héja

egy gyömbér (felszeletelt friss gyömbér)

egy rúd fahéj

pár darab szegfűszeg

Elkészítése

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

Készítsük el a levet:

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

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

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

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

Karamellizált körte

1,5 kg körte (kemény/éret)

15 dkg cukor

7,5 dl víz

Elkészítése

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

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

Töltsük bele a körtét az előkészített üvegekbe.

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

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

Eperlekvár

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

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

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

A készülék ártalmatlanítása

Semmi esetre se dobja a készüléket a háztartási hulladékba. A termék az európai 2012/19/EU WEEE (Waste Electrical and Electronic Equipment) irányelv hatálya alá tartozik.

A készüléket kizárólag engedélyezett hulladékkezelő üzemben vagy a kommunális hulladékkezelő létesítményben ártalmatlanítsa. Vegye figyelembe a hatályos előírásokat. Ha bizonytalan, vegye fel a kapcsolatot a hulladékkezelővel.

Műszaki adatok

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

(HU) JÓTÁLLÁSI TÁJÉKOZTATÓ

A termék megnevezése: Befőző	Gyártási szám: 290455
A termék típusa: SEAD 1800 A1	A termék azonosításra alkalmas részeinek meghatározása:
A gyártó cégneve és címe: KOMPERNASS HANDELS GMBH BURGSTRASSE 21 DE-44867 BOCHUM NÉMETORSZÁG	A szerviz neve, címe és telefonszáma: Szerviz Magyarország / Hornos Ltd. Zrinyi Utca 39, 2600 Vac, Tel.: 06800 21225
Az importáló és forgalmazó cégneve és címe: Lidl Magyarország Kereskedelmi Bt., H-1037 Budapest, Rádl árok 6.	

1. A jótállási idő a Magyar Köztársaság területén, Lidl Magyarország Kereskedelmi Bt. üzletében történt vásárlás napjától számított 3 év.
2. A jótállási igény a jótállási jeggyel érvényesíthető. A jótállási jegy szabálytalan kiállítása, vagy átadásának elmaradása nem érinti a jótállási kötelezettség-vállalás érvényességét. Kérjük, hogy a vásárlás tényének és időpontjának bizonyítására őrizze meg a pénztári fizetésnél kapott jótállási jegyet (nyugtát).
3. A vásárlástól számított három napon belül érvényesített csereigény esetén a forgalmazó köteles a terméket kicserélni, feltéve ha a hiba a rendeltetésszerű használatot akadályozza. A jótállási jogokat a termék tulajdonosaként a fogyasztó érvényesítheti az áruházakban, valamint a jótállási tájékoztatóban feltüntetett szervizekben.

   A fogyasztó jótállási kifogásáról a forgalmazó (szerviz) jegyzőkönyvet köteles felvenni, amelyben rögzíteni kell a fogyasztó nevét, címét, a fogyasztási cikk (termék) megnevezését, vételárát, a vásárlás időpontját, a hiba bejelentésének időpontját, a hiba leírását, a fogyasztó által érvényesíteni kívánt igényt, a kifogás rendezésének módját. Amennyiben a kifogás rendezésének módja a fogyasztó igényétől eltér, ennek indokolását a jegyzőkönyvben meg kell adni. A jegyzőkönyv másolatát a fogyasztónak át kell adni. Ha a kötelezett a fogyasztó igényének teljesíthetőségéről annak bejelentésekor nem tud nyilatkozni, álláspontjáról legkésőbb három munkanapon belül köteles értesíteni a fogyasztót.

   A jótállás ideje alatt a fogyasztó kérheti a termék kijavítását, kicserélését, vagy ha a termék nem javítható vagy cserélhető, árleszállítást kérhet, vagy elállhat a szerződéstől és visszakérheti a vételárat. Ha a forgalmazó, vagy szerviz a termék kijavítását megfelelő határidőre nem vállalja, vagy nem végzi el, a fogyasztó a hibát a forgalmazó költségére kijavíthatja, vagy mással kijavíttathatja. A kijavítás során a termékbe csak új alkatrész kerülhet beépítésre.

4. A fogyasztó a hiba felfedezése után a lehető legrövidebb időn belül köteles a hibát bejelenteni és a terméket a jótállási jogok érvényesítése céljából átadni. A hiba felfedezésétől számított két hónapon belül bejelentett jótállási igényt időben közöltnek kell tekinteni. A közlés elmaradásából eredő kárért a fogyasztó felelős. A jótállási igény érvényesíthetőségének határideje a termék, vagy fődarabjának kicserélése, kijavítása esetén a kicserélt, vagy kijavított termékre, illetve alkatrészre újra kezdődik.
5. A rögzített bekötésű, illetve a 10 kg-nál súlyosabb, vagy tömegközlekedési eszközön nem szállítható terméket az üzemeltetés helyén kell megjavítani. Abban az esetben, ha a javítás a helyszínen nem végezhető el, a termék ki- és visszaszereléséről, valamint szállításáról a forgalmazónak kell gondoskodnia.
6. A jótállás nem áll fenn, ha a hiba a nem rendeltetésszerű használatból, átalakításból, helytelen tárolásból, vagy a használati utasítástól eltérő kezelésből, vagy bármely a vásárlást követő behatásból fakad, vagy elemi kár okozta, és azt a forgalmazó, vagy a szerviz bizonyítja. A jótállás nem vonatkozik a mozgó kopó alkatrészek (világítótestek, gumiabroncsok stb.) rendeltetésszerű elhasználódására. A szerviz és a forgalmazó a kijavítás során nem felel a terméken a fogyasztó vagy harmadik személyek által tárolt adatokért vagy beállításokért.

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

A jótállási igény bejelentésének és javításra átvételi időpontja:	A hiba oka:
A fogyasztó részére történő visszaadás időpontja:	A hiba javításának módja:
A szerviz bélyegzője, kelt és aláírása:	A javításra tekintettel a jótállás új határideje:

Kazalo

Uvod. 24
Informacije o navodilih za uporabo 24
Avtorske pravice 24
Namenska uporaba. 24
Opozorila 25
Varnostni napotki 26
Vsebina kompleta. 29
Upravljalni elementi 29
Postavitev in priključitev 30
Razpakiranje 30
Odstranitev embalaže 30
Postavitev in priprava naprave za uporabo. 31
Priprava živila/kozarcev za vkuhavanje 31
Uporaba naprave 32
Vklop in izklop avtomata 32
Vkuhavanje 33
Segrevanje in dogrevanje tekočin 35
Zaščita pred pregretjem. 36
Čiščenje in vzdrževanje 36
Čiščenje pipe za točenje 37
Odstranjevanje vodnega kamna 38
Shranjevanje 38
Recepti 39
Velika jetrna klobasa 39
Sladkokisle buče 40
Karamelne hruške 41
Jagodov džem 41
Odstranitev naprave 41
Tehnični podatki 42
Proizvajalec. 42
Pooblaščeni serviser. 42
Garancijski list. 43

Pred prvo uporabo ta navodila za uporabo skrbno preberite in jih shranite za poznejšo uporabo. Ob predaji naprave tretji osebi zraven priložite tudi ta navodila.

Uvod

Informacije o navodilih za uporabo

Iskrene čestitke ob nakupu vaše nove naprave.

Odločili ste se za kakovosten izdelek. Navodila za uporabo so sestavni del izdelka. Vsebujejo pomembna navodila za varnost, uporabo in odlaganje naprave med odpadke. Preden začnete izdelek uporabljati, se seznanite z vsemi navodili za uporabo in varnost. Izdelek uporabljajte le tako, kot je opisano, in samo za navedena področja uporabe. Ob predaji izdelka tretji osebi zraven priložite vso dokumentacijo.

Avtorske pravice

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

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

Namenska uporaba

Avtomat za vkuhavanje je primeren za:

- vkuhavanje,

- segrevanje in dogrevanje pijač in njihovo natakanje,

- segrevanje in dogrevanje klobasic, ipd.,

- segrevanje in dogrevanje juh.

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

⚠ OPOZORILO

Nevarnost zaradi nenamenske uporabe!

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

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

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

Tveganje nosi izključno uporabnik.

Opozorila

V teh navodilih za uporabo se uporabljajo naslednja opozorila:

⚠ NEVARNOST

Opozorilo te stopnje nevarnosti označuje grozečo nevarno situacijo.

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

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

⚠ OPOZORILO

Opozorilo te stopnje nevarnosti označuje možno nevarno situacijo.

Če nevarne situacije ne preprečite, lahko povzroči telesne poškodbe.

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

POZOR

Opozorilo te stopnje nevarnosti označuje možno materialno škodo.

Če te situacije ne preprečite, lahko povzroči materialno škodo.

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

NAPOTEK

► Napotek označuje dodatne informacije, ki olajšajo uporabo naprave.

Varnostni napotki

V tem poglavju najdete pomembne varnostne napotke za uporabo naprave.

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

Za varno uporabo naprave upoštevajte naslednje varnostne napotke:

⚠ NEVARNOST UDARA ELEKTRIČNEGA TOKA!

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

⚠ OPOZORILO - NEVARNOST TELESNIH POŠKODB!

- Otroci od 8. leta starosti naprej in osebe z zmanjšanimi fizičnimi, zaznavnimi ali duševnimi sposobnostmi ali s pomanjkljivimi izkušnjami in znanjem lahko to napravo uporabljajo le, če jih pri tem nekdo nadzoruje ali jih je poučil o varni uporabi naprave in so razumeli nevarnosti, ki izhajajo iz uporabe naprave.
- Otroci se ne smejo igrati z napravo.
- Otroci ne smejo naprave čistiti ali je vzdrževati kot uporabniki, razen če so starejši od 8 let in dela izvajajo pod nadzorom.
- Otrokom, ki so mlajši od 8 let, približevanje napravi in priključni napeljavi ni dovoljeno.
- Otroke je treba nadzorovati, da preprečite igro z napravo.
- Iz naprave lahko uhaja vroča para. Poleg tega je posoda med delovanjem naprave zelo vroča. Zato uporabljajte prijemalke za lonec. Napravo prijemajte samo na toplotno izoliranih ročajih.
- Pred vklopom naprave preverite, ali je postavljena stabilno in pokončno.
- Po začetku segrevanja avtomata za vkuhavanje ne premikajte več!
- Če je vodni kotel preveč napolnjen, lahko iz njega brizga vrela voda.
- Po koncu uporabe je površina grelnega elementa še nekaj časa topla.
- Na vtični spoj naprave ne sme nikoli steči tekočina.
- Pri napačni uporabi lahko pride do telesnih poškodb! Napravo vedno uporabljajte v predvidene namene!

POZOR - NEVARNOST MATERIALNE ŠKODE!

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

NAPOTEK

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

Vsebina kompleta

Napravo ob nakupu sestavljajo naslednje standardne komponente:

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

NAPOTEK

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

Upravljalni elementi

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

Postavitev in priključitev

Razpakiranje

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

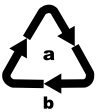
Odstranitev embalaže

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

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

NAPOTEK

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



Upoštevajte oznake na različnih embalažnih materialih in te po potrebi ločite. Embalažni materiali so označeni s kraticami (b) in številkami (a) z naslednjim pomenom:

1–7: umetne snovi

20–22: papir in karton

80–98: kompozitni materiali

Postavitev in priprava naprave za uporabo

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

POZOR - NEVARNOST MATERIALNE ŠKODE!

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

⚠ OPOZORILO - NEVARNOST TELESNIH POŠKODB!

► Napravo vročo prijemajte le za ročaje ❷. Nevarnost opeklin!

- V napravo nalijte pribl. 5 litrov vode in jo pri 100 °C pustite kuhati 20 minut (glejte poglavje »Vklop in izklop naprave«). Ko voda zavre, jo odlijte vstran.

NAPOTEK

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

Priprava živila/kozarcev za vkuhavanje

Za vlaganje/vkuhavanje bo najbolje, da uporabite kozarce z gumijastim obročem in zapono. Kozarci za vlaganje ne smejo biti poškodovani.

1) Na kozarcih za vlaganje po možnosti ne sme biti klic in bakterij, saj se drugače lahko vloženo živilo prehitro pokvari. Najbolje bo, da kozarce za vlaganje pred dodajanjem živila pribl. 5–7 minut prekuhavate.
2) Za dolivanje živila v kozarce za vlaganje po možnosti uporabite lijak. Ko kozarce za vlaganje zapirate, morajo biti njihovi robovi obvezno čisti.
3) Napolnjene kozarce zaprite čim prej po koncu polnjenja:
   - Položite gumijasti obroč na rob kozarca za vlaganje in nanj namestite stekleni pokrov. Gumijasti obroč naj bo med kozarcem in pokrovom.
   - Pritrdite stekleni pokrov z zaponami: zapnite zaponi na obeh straneh.

Kozarci za vlaganje so zdaj pripravljeni za vkuhavanje.

Uporaba naprave

Vklop in izklop avtomata

1) Z vrtljivim gumbom za temperaturo ❾ nastavite želeno temperaturo. Temperaturo lahko nastavljate po 1 °C naenkrat. Na vsakih 5 °C zazveni zvočni signal. Na zaslonu za prikaz nastavljene temperature ❼ se izpiše nastavljena temperatura.

2) Z vrtljivim gumbom za nastavljanje minut ❸ nastavite želen čas vkuhavanja v minutah. Čas lahko nastavite v korakih po 1 minuto. Vsakih 5 minut zazveni zvočni signal. Nastavljen čas se izpiše na zaslonu za prikaz minut ❺.

NAPOTEK

► Osvetlitev ozadja zaslona se približno 5 minut po zadnji uporabi vrtljivega gumba samodejno izklopi, če ne zaženete postopka segrevanja. Nastavitve na zaslonu so vidne še naprej.
Ob sprožitvi enega od vrtljivih gumbov se osvetlitev ozadja zaslona znova vklopi.

3) Pritisnite tipko za VKLOP/IZKLOP gretja ❾. Vklopi se gretje. Gretje ponazarja premikajoč znak za napredovanje ▮▮▮▮▮▮. Na zaslonu za prikaz trenutne temperature ❻ se izpisuje trenutna temperatura gretja. Ko je gretje končano, zazvenijo zvočni signali in na zaslonu se prikaže ⧗, nastavljen čas na zaslonu za prikaz minut ❺ pa se začne odštevati.

NAPOTEK

► Med delovanjem naprave osvetlitev ozadja zaslona sveti trajno.

Ko nastavljen čas poteče, zazvenijo zvočni signali. Naprava se izklopi.
Na zaslonu ugasneta ⧗ in ▮▮▮▮▮▮.

NAPOTEK

► Gretje ali vkuhavanje prekinete s tipko za VKLOP/IZKLOP gretja ❾.

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

Vkuhavanje

NAPOTEK

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

NAPOTEK

► Konzervirajte samo sveža živila. Prezrelo sadje ali zelenjava nista primerna za vkuhavanje.

► Pazite na čistočo kozarcev za vlaganje! Najbolje bo, da kozarce za vlaganje pred dolivanjem živil približno 5–7 minut prekuhavate. Tako boste uničili vse klice in bakterije.

1) V avtomat za vkuhavanje položite rešetko za vkuhavanje ❹. Pazite, da se rešetka za vkuhavanje ❹ ne dotika temperaturnega tipala v notranjosti naprave.

2) Položite napolnjene in dobro zaprte kozarce za vlaganje na rešetko za vkuhavanje ❹. Po potrebi kozarce za vlaganje naložite enega na drugega.

3) V avtomat za vkuhavanje dolijte toliko vode, da bodo zgornji kozarci za vlaganje najmanj do 3/4 v vodi. Pri tem pa ne smete preseči oznake MAX. Pazite, da so kozarci za vlaganje v spodnji vrsti dobro zaprti, da vanje ne more priteči voda.

4) Avtomat za vkuhavanje zaprite s pokrovom ❶.

⚠ OPOZORILO - NEVARNOST TELESNIH POŠKODB!

► Napravo vročo prijemajte le za ročaje ❷. Nevarnost opeklin!

5) Z vrtljivim gumbom za temperaturo ❾ nastavite želeno temperaturo. Pri izbiranju temperature upoštevajte naslednje tabele:

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

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

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

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

NAPOTEK

► Časi, navedeni v tabelah, so časi dejanskega vkuhavanja. Navedeni čas torej začne teči šele, ko se avtomat za vkuhavanje ogreje na nastavljeno temperaturo. Ko je naprava popolnoma napolnjena, lahko ogrevanje traja do 90 minut!

6) Z vrtljivim gumbom za nastavljanje minut ❸ nastavite čas vkuhavanja, naveden v tabeli.

7) S tipko za VKLOP/IZKLOP gretja ❾ vklopite napravo. Zazveneli bodo zvočni signali in gretje se bo začelo. Ko je gretje končano, zazvenijo zvočni signali, na zaslonu se prikaže ⧗ in nastavljen čas na zaslonu za prikaz minut ❺ se začne odštevati. Ko nastavljen čas vkuhavanja poteče, zazvenijo zvočni signali. Naprava se izklopi. Na zaslonu ugasneta ⧗ in ▮▮▮▮▮▮.

8) Pod pipo za točenje ❿ postavite na toploto odporno posodo in ročico za točenje ⓫ potisnite navzdol. Vode steče ven.

9) Ko vroča voda odteče, počakajte, da se kozarci za vlaganje ohladijo.

Segrevanje in dogrevanje tekočin

POZOR - NEVARNOST MATERIALNE ŠKODE!

► Tekočine dolivajte samo do oznake MAX! Drugače tekočina lahko steče čez rob!

1) V avtomat za vkuhavanje nalijte tekočino (na primer vino za kuhanje ali kakav).

2) Na avtomat za vkuhavanje namestite pokrov ❶.

⚠ OPOZORILO - NEVARNOST TELESNIH POŠKODB!

► Napravo vročo prijemajte le za ročaje ❷. Nevarnost opeklin!

3) Z vrtljivim gumbom za temperaturo ❾ nastavite želeno temperaturo.

4) Pritisnite tipko ČASOVNIKA (TIMER) ❸. Na zaslonu se prikaže ∞. Časa vkuhavanja zdaj ni treba nastavljati. Naprava greje tako dolgo, dokler je ne izklopite.

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

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

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

POZOR - NEVARNOST MATERIALNE ŠKODE!

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

1) V ta namen pod pipo za točenje ⑩ postavite lonček ipd. in potisnite ročico za točenje ⑪ navzdol.
2) Ko v lonček nateče želena količina tekočine, ročico za točenje ⑪ spustite. Pipa za točenje ⑩ se spet zapre.

NAPOTEK

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

Zaščita pred pregretjem

Naprava ima zaščito proti pregrevanju.

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

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

Čiščenje in vzdrževanje

⚠ OPOZORILO - NEVARNOST TELESNIH POŠKODB!

► Pred vsakim čiščenjem električni vtič potegnite iz električne vtičnice. V nasprotnem primeru obstaja nevarnost udara električnega toka!

► Pred čiščenjem počakajte, da se naprava ohladi. Nevarnost opeklin!

POZOR - NEVARNOST MATERIALNE ŠKODE!

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

► Naprave ni dovoljeno čistiti z vodnim curkom.

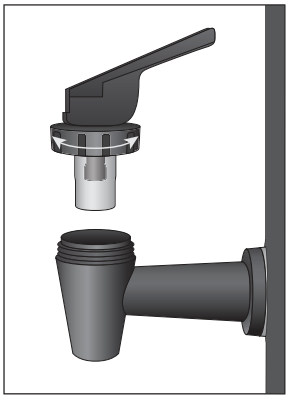
► Ne uporabljajte ostrih ali jedkih čistil. Ta lahko povzročijo razjede na površini in napravo nepopravljivo poškodujejo.

- Napravo očistite z rahlo navlaženo krpo. Pri trdovratni umazaniji na krpo dodajte blago sredstvo za pomivanje posode.
- Zaslon čistite z mehko krpo, ki ne pušča kosmičev.
- Rešetko za vkuhavanje ❹ čistite v blagi milnici in jo nato sperite s čisto vodo.

Čiščenje pipe za točenje

Za temeljito čiščenje pipe za točenje ⑩ lahko ročico za točenje ⑪ odvijete. Pipe za točenje ⑩ ni mogoče odviti, ker se sicer lahko pojavijo težave s tesnjenjem.

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



Odstranjevanje vodnega kamna

Plasti vodnega kamna na dnu naprave privedejo do izgube energije in neugodno vplivajo na življenjsko dobo naprave.
Odstranite vodni kamen iz naprave, kakor hitro se vidno začne nalagati na dnu.

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

NAPOTEK

► V primeru manjšega pojava vodnega kamna večinoma zadostuje, da notranjost naprave obrišete s krpo, prepojeno s kisom. Nato napravo sperite s čisto vodo in jo osušite.

Shranjevanje

Električni kabel navijte okrog navijala za kabel ❽ in električni vtič vtaknite v držalo vtiča v sredini dna naprave.

Avtomat za vkuhavanje shranite na suhem kraju.

Recepti

Velika jetrna klobasa

2 kg svinjske potrebušine s kožo

500 g svinjskih jeter

500 g čebule

100 g svinjskega sala

2 čajni žlički zdrobljenega klinčkovega popra

1 jedilna žlica timijana in majarona, suhega

1 čajna žlička belega popra

1 jedilna žlica soli

Priprava

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

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

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

Kozarce približno 2 uri vkuhavajte na približno 98 °C.

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

Sladkokisle buče

2 kg buč

1/2 l kisa

1 l vode

1/4 l vinskega kisa

1 kg sladkorja

sok in lupina ene limone

korenina ingverja (na rezine narezan svež ingver)

vejica cimeta

nekaj nageljnovih žbic (klinčkov)

Priprava

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

Iz naslednjih sestavin pripravite prevretek:

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

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

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

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

Karamelne hruške

1,5 kg hrušk (trdih/zrelih)

150 g sladkorja

750 ml vode

Priprava

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

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

Hruške dajte v pripravljene kozarce.

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

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

Jagodov džem

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

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

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

Odstranitev naprave

Naprave nikakor ne odvrzite med običajne gospodinjske odpadke. Za ta izdelek velja evropska direktiva 2012/19/EU-WEEE (angl. Waste Electrical and Electronic Equipment).

Napravo oddajte pri podjetju, registriranem za odstranjevanje odpadkov, ali pri svojem komunalnem podjetju za odstranjevanje odpadkov. Upoštevajte trenutno veljavne predpise. Če o čem niste prepričani, se obrnite na svoje podjetje za odstranjevanje odpadkov.

Tehnični podatki

Električno napajanje	220 - 240 V ~ 50Hz
Nazivna moč	1800 W
Prostornina	pribl. 27 litrov
Temperaturni razpon	30 - 100 °C
Vrsta zaščite	IPX3 (zaščita pred pršečo vodo)
	Vsi deli te naprave, ki pridejo v stik z živili, so primerni za živila.

Proizvajalec

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

NEMČIJA

www.kompernass.com

Pooblaščeni serviser

(SI) **Servis Slovenija**
Tel.: 080080917
E-Mail: kompernass@lidl.si

IAN 290455

Garancijski list

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

Prodajalec:
Lidl Slovenija d.o.o. k.d., Pod lipami 1, SI-1218 Komenda

Obsah

Úvod 46
Informace k tomuto návodu k obsluze 46
Autorské právo 46
Použití dle předpisů 46
Výstražná upozornění 47
Bezpečnostní pokyny 48
Rozsah dodávky 51
Ovládací prvky 51
Instalace a připojení 52
Vybalení 52
Likvidace obalu 52
Postavení a příprava přístroje k provozu 53
Příprava potraviny / zavařovacích sklenic 54
Použití přístroje 54
Zapnutí a vypnutí přístroje 54
Zavařování 55
Zahřívání tekutin / udržování teploty 57
Ochrana proti přehřátí 58
Čištění a údržba 58
Čištění kohoutu 59
Odvápňování 60
Uložení 60
Recepty 61
Hrubá paštika 61
Dýně na sladko-kyselo 62
Karamelové hrušky 63
Jahodová marmeláda 63
Likvidace přístroje 63
Technická data 64
Záruka společnosti Kompernass Handels GmbH 65
Servis 66
Dovozce 66

Před prvním použitím si pozorně přečtěte návod k obsluze a uschovejte jej pro pozdější potřebu. V případě předání přístroje třetí osobě předejte také tento návod.

Úvod

Informace k tomuto návodu k obsluze

Blahopřejeme vám k zakoupení vašeho nového přístroje.

Rozhodli jste se tím pro vysoce kvalitní výrobek. Návod k obsluze je součástí tohoto výrobku. Obsahuje důležité informace o bezpečnosti, použití a likvidaci. Před použitím výrobku se seznamte se všemi obslužnými a bezpečnostními pokyny. Výrobek používejte pouze předepsaným způsobem a pro uvedené oblasti použití. Při předávání výrobku třetím osobám předejte spolu s ním i tyto podklady.

Autorské právo

Tato dokumentace je chráněná autorským právem.

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

Použití dle předpisů

Zavařovací automat je vhodný na:

- zavařování

- ohřívání a udržování teploty nápojů a jejich odběr

- ohřívání a udržování teploty klobás apod.

- ohřívání a udržování teploty polévek

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

⚠ VÝSTRAHA

Nebezpečí na základě použití ne dle předpisů!

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

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

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

Riziko nese sám v plném rozsahu provozovatel.

Výstražná upozornění

V předloženém návodu k obsluze jsou použita následující výstražná upozornění:

⚠ NEBEZPEČÍ

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

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

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

⚠ VÝSTRAHA

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

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

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

POZOR

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

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

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

UPOZORNĚNÍ

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

Bezpečnostní pokyny

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

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

Pro bezpečnou manipulaci s přístrojem dodržujte následující bezpečnostní pokyny:

⚠ NEBEZPEČÍ ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM!

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

⚠ VÝSTRAHA - NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- Děti od 8 let a osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi či nedostatkem zkušeností a/nebo znalostí mohou používat tento přístroj pouze tehdy, pokud jsou pod dohledem nebo pokud byly poučeny o bezpečném používání přístroje a pokud porozuměly nebezpečí, které vyplývá z jeho použití.
- Děti se nesmí hrát s přístrojem.
- Čištění a uživatelskou údržbu nesmí provádět děti, pokud jsou starší než 8 let a jsou pod dohledem.
- Děti mladší než 8 let nesmí mít přístup k přístroji a přívodnímu kabelu.
- Děti musí být pod dohledem, aby se zajistilo, že si s přístrojem nehrají.
- Může dojít k úniku horké páry. Nádobka je mimoto za provozu velice horká. Používejte proto kuchyňské chňapky. Uchopte přístroj pouze za tepelně izolované rukojeti.
- Dříve než přístroj zapnete, ujistěte se, zda je umístěn stabilně a ve svislé poloze.
- Po zahřátí zavařovací automat už nepřesouvejte!
- Je-li vodní kotel přeplněn, může vystřikovat voda.
- Po použití je na povrchu topného prvku ještě zbytkové teplo.
- Na konektor přístroje nesmí přetéct žádná kapalina.
- V případě chybného použití může dojít ke zranění! Přístroj používejte výlučně v souladu s určením!

POZOR - VĚCNÉ ŠKODY!

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

UPOZORNĚNÍ

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

Rozsah dodávky

přístroj se standarně dodává s následujícími komponenty:

- zavařovací hrnec
- zavařovací mřížka
- víko
- návod k obsluze

UPOZORNĚNÍ

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

Ovládací prvky

❶ víko
❷ tepelně odizolované úchyty
❸ otočný ovladač „minuty“ (MIN) a současně tlačítko TIMER
❹ zavařovací mřížka
❺ displejová indikace „minuty“ (MIN)
❻ displejová indikace „aktuální teplota“ (CURRENT TEMP)
❼ displejová indikace „nastavená teplota“ (SET TEMP)
❽ navíjení kabelu
❾ otočný ovladač „teplota“ (°C) a současně tlačítko START/STOP
❿ odběrný kohout
⓫ odběrná páčka

Instalace a připojení

Vybalení

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

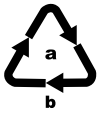
Likvidace obalu

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

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

UPOZORNĚNÍ

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



Dbejte na označení na různých obalových materiálech a v případě potřeby tyto obaly roztřiďte. Obalové materiály jsou označeny zkratkami (b) a číslicemi (a) s následujícím významem:

1–7: plasty

20–22: papír a lepenka

80–98: kompozitní materiály

Postavení a příprava přístroje k provozu

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

POZOR - VĚCNÉ ŠKODY!

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

⚠ VÝSTRAHA - NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

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

- Nalijte cca 5 litrů vody do přístroje a nechte jej po dobu 20 minut při teplotě 100° C vařit (viz část "Zapnutí a vypnutí přístroje"). Po převaření vodu vylijte.

UPOZORNĚNÍ

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

Příprava potraviny / zavařovacích sklenic

K zavařování / konzervování použijte nejlépe sklenice s gumovým kroužkem a svorkami. Zavařovací sklenice nesmí být poškozené.

1) Zavařovací sklenice musí být zbavené choroboplodných zárodků a bakterií, jinak se předčasně mohou zkazit zavařené potraviny. Před naplněním potravin do zavařovacích sklenic je nejlépe vyvařujte cca po dobu 5 - 7 minut.
2) Za účelem naplnění potravin do zavařovacích sklenic případně použijte trychtýř. Okraje zavařovacích sklenic musí být bezpodmínečně čisté, když se zavařovací sklenice uzavře.
3) Po naplnění případně rychle uzavřete sklenice:
   - Položte gumový kroužek na okraj zavařovací sklenice a nasaďte také skleněné víko na zavařovací sklenici. Gumový kroužek leží pod víkem.
   - Upevněte víko sklenice uzavíracími svorkami: Připevněte uzavírací svorky vždy proti sobě.

Zavařovací sklenice jsou nyní připraveny k zavařování.

Použití přístroje

Zapnutí a vypnutí přístroje

1) Otočným ovladačem „teplota“ ❾ nastavte požadovanou teplotu. Můžete nastavit teplotu v krocích po 1 °C. Každých 5 °C zazní signál. Nastavená teplota se obejví v displejové indikaci „nastavená teplota“ ❼.
2) Požadovanou zavařovací dobu nastavte v minutách otočným ovladačem „minuty“ ❸. Tuto dobu můžete nastavit v 1 minutových krocích.
   Každých 5 minut zazní signál. nastavená doba se zobrazí v displejové indikaci „minuty“ ❺.

UPOZORNĚNÍ

► Podsvícení displeje se automaticky vypne cca 5 minut po posledním stisknutí otočného regulátoru, pokud nespustíte proces ohřívání. Nastavení na displeji jsou i nadále viditelná.
Otočením jednoho otočného regulátoru se podsvícení displeje opět zapne.

3) Stiskněte tlačítko ohřívání START/STOP ❾. Přístroj se začne ohřívat. Ohřívání se zobrazí zvyšujícím se sloupcem „▮▮▮▮▮▮“. V displejové indikaci „aktuální teplota“ ❻ se zobrazí momentálně aktuální ohřívací teplota. Jakmile je ohřívání ukončeno, zazní signál, na displeji se zobrazí „⧗“ a začne běžet nastavený čas v displejové indikaci „minuty“ ❺.

UPOZORNĚNÍ

► Během provozu přístroje podsvícení displeje trvale svítí.

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

UPOZORNĚNÍ

► Pro zrušení ohřevu nebo zavařování stiskněte tlačítko ohřívání START/ STOP ❾.

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

Zavařování

UPOZORNĚNÍ

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

UPOZORNĚNÍ

► Zavařujte a konzervujte pouze čerstvé potraviny . Přezrálé ovoce a přezrálá zelenina nejsou vhodné k zavařování.

► Dbejte na čisté zavařovací sklenice! Ještě před naplněním zavařovacích sklenic potravinami je nechte vyvařit nejlépe cca 5 - 7 minut. Pak jsou všechny choroboplodné zárobky a bakterie usmrcené.

1) Zavařovací mřížku ❹ vložte do zavařovacího automatu. Dbejte na to, aby zavařovací mřížka ❹ nebyla v kontaktu s teplotním čidlem uvnitř přístroje.

2) Naplněné a dobře uzavřené zavařovací sklenice postavte na mřížku zavařovacího přístroje ❹. Případně zavařovací sklenice postavte nad sebe.

3) Nalijte do zavařovacího automatu tolik vody, dokud horní zavařovací sklenice nebude stát minimálně ze 3/4 ve vodě. Nikdy však přitom nepřekračujte značku MAX. Dbejte na to, aby zavařovací sklenice byly v dolní poloze těsně uzavřeny, aby do nich nemohla vniknout voda.

4) Zavařovací automat uzavřete víkem ❶.

⚠ VÝSTRAHA - NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

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

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

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

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

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

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

UPOZORNĚNÍ

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

6) Nastavte v tabulce uvedený zavařovací čas otočným ovladačem „minuty" ❸.

7) Stisknutím tlačítka ohřívání START/STOP ❾ přístroj zapněte a uveďte do provozu. Zazní signál a začne ohřívání. Jakmile je ohřívání ukončeno, zazní signál, na displeji se zobrazí „⧗" a začne běžet nastavený čas v displejové indikaci „minuty" ❺. Po uplynutí nastaveného zavařovací doby zazní signál. Přístroj se vypne. „⧗" a „▮▮▮▮▮▮" na displeji zhasnou.

8) Pod odběrný kohout ❿ postavte tepelně odolnou nádobu a stiskněte odběrnou páčku ⓫ směrem dolů. Voda vyteče ven.

9) Po odtečení horké vody nechte zavařovací sklenice vychladnout.

Zahřívání tekutin / udržování teploty

POZOR - VĚCNÉ ŠKODY!

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

1) Do zavařovacího automatu nalijte tekutinu (např. svařené víno nebo kakao).

2) Na zavařovací automat nasaďte víko ❶ .

⚠ VÝSTRAHA - NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

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

3) Otočným ovladačem „teplota" ❾ nastavte požadovanou teplotu.

4) Stiskněte tlačítko TIMER ❸. Na displeji se objeví „∞". Nyní se nemusí nastavovat zavařovací doba. Přístroj vyhřívá tak dlouho, dokud se opět nevypne.

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

6) Jakmile se dosáhne požadovaná teplota, zazní signál.

Tekutiny bez tuhých součástí můžete odebírat pomocí odebíracího kohoutku ❿:

POZOR - VĚCNÉ ŠKODY!

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

1) Za tím účelem podržte pohár nebo pod. pod odběracím kohoutkem ⑩ a zatlačte odběrací páčku ⑪ směrem dolů.
2) Jakmile je pohár naplněn požadovaným množstvím tekutiny, tak odběrací páčku ⑪ opět pusťte. Odběrný kohout ⑩ je opět uzavřen.

UPOZORNĚNÍ

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

Ochrana proti přehřátí

Tento přístroj je vybaven ochranou před přehřátím.

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

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

Čištění a údržba

⚠ VÝSTRAHA - NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

► Vytáhněte před každým čištěním zástrčku ze zásuvky!
V opačném případě hrozí nebezpečí zranění elektrickým proudem!

► Před začátkem čištění nechte přístroj zchladit. Nebezpečí popálení!

POZOR - VĚCNÉ ŠKODY!

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

► Přístroj se nesmí čistit proudem vody.

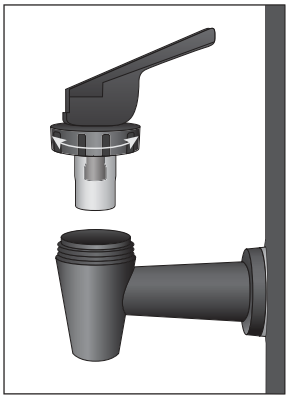
► Nepoužívejte abrazivní ani leptavé čisticí prostředky. Mohly by narušit povrch přístroje a způsobit jeho nenávratné poškození.

- Zařízení čistěte lehce navlhčeným hadříkem. Na těžce odstranitelné nečistoty použijte jemný čisticí prostředek nanesený na hadříku.
- Displej otřete měkkým, nechlupatým hadříkem.
- Zavařovací mřížku ❹ čistěte v jemné mýdlové vodě a opláchněte ji čistou vodou.

Čištění kohoutu

K důkladnému vyčištění čepovacího kohoutku ⑩ můžete odšroubovat čepovací páčku ⑪. Výtokový kohoutek ⑩ nelze vyšroubovat, protože jinak by mohlo dojít k problémům s těsností.

1) Odšroubujte čepovací páčku ⑪ proti směru hodinových ručiček z čepovacího kohoutku ⑩.
2) Páčku ⑪ vložte do jemné mýdlové vody a pohybujte s ní oběma směry.
3) Opláchněte ji v čisté vodě.
4) Pro vyčištění kohoutu ⑩ jím nechte protékat jemný čisticí louh. V případě těžce odstranitelných nečistot můžete vnitřek kohoutu ⑩ vyčistit drátky na čištění dýmek.
5) Nechte poté kohoutem ⑩ protékat čistou vodu.
6) Našroubujte čepovací páčku ⑪ ve směru hodinových ručiček opět na čepovací kohoutek ⑩.



Odvápňování

Vápenaté usazeniny na dně přístroje vedou k energetickým ztrátám a snižují životnost přístroje.
Jakmile zpozorujete vápenaté usazeniny, okamžitě je z přístroje odstraňte.

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

UPOZORNĚNÍ

► V případě nižšího zvápenatění je obvykle dostačující vytřít vnitřek přístroje hadříkem namočeným v octě. Přístroj poté vypláchněte čistou vodou a dobře ho vytřete do sucha.

Uložení

Síťový kabel naviňte kolem navíjení kabelu ❽ a síťovou zástrčku zasuňte do držáku zástrčky uprostřed dna přístroje.

Zavařovací automat uchovávejte na suchém místě.

Recepty

Hrubá paštika

2 kg vepřového bůčku s kůží

500 g vepřových jater

500 g cibule

100 g vepřového sádla

2 ČL drceného nového koření

1 PL sušeného tymiánu a majoránky

1 ČL bílého pepře

1PL soli

Příprava

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

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

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

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

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

Dýně na sladko-kyselo

2 kg dýně

1/2 l octu

1 l vody

1/4 l vinného octu

1 kg cukru

šťáva a kůra z jednoho citronu

kořen zázvoru (plátky čerstvého zázvoru)

skořice

několik hřebíčků

Příprava

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

Připravte nálev z:

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

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

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

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

Karamelové hrušky

1,5 kg hrušek (tuhé/zralé)

150 g cukru

750 ml vody

Příprava

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

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

Oloupané hrušky dejte do připravených zavařovacích sklenic.

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

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

Jahodová marmeláda

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

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

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

Likvidace přístroje

V žádném případě nevhazujte přístroj do běžného domovního odpadu. Tento výrobek podléhá evropské směrnici č. 2012/19/EU (WEEE, Waste Electrical and Electronic Equipment).

Nechte přístroj zlikvidovat ve schváleném sběrném dvoře nebo ve vašich komunálních sběrných surovinách. Dodržujte aktuálně platné předpisy. V případě pochybností se informujte ve sběrném dvoře.

Technická data

Přívod napětí	220 - 240 V ~ 50 Hz
Jmenovitý výkon	1800 W
Objem	cca. 27 litrů
Teplotní rozsah	30 - 100 °C
Typ ochrany	IPX3 (Ochrana proti stříkající vodě)
	Všechny části tohoto přístroje, které přicházejí do styku s potravinami, jsou bezpečné pro potraviny.

Záruka společnosti Kompernass Handels GmbH

Vážená zákaznice, vážený zákazníku,

na tento přístroj získáváte záruku v trvání 3 let od data zakoupení. V případě závad tohoto výrobku máte zákonná práva vůči prodejci výrobku. Tato zákonná práva nejsou omezena naší níže uvedenou zárukou.

Záruční podmínky

Záruční doba začíná plynout dnem nákupu. Dobře uschovejte originál pokladního lístku. Tento doklad je potřebný jako důkaz o koupi.

Pokud do tří let od data zakoupení tohoto výrobku dojde k vadě materiálu nebo výrobní závadě, pak Vám podle našeho uvážení výrobek zdarma opravíme nebo vyměníme. Předpokladem této záruky je, že bude během tříleté lhůty předložen vadný přístroj a doklad o koupi (pokladní lístek) a stručně se popíše v čem závada spočívá a kdy se vyskytla.

Vztahuje-li se na závadu naše záruka, obdržíte zpět buď opravený nebo nový produkt. Opravou nebo výměnou výrobku nezačne plynout nová záruční doba.

Záruční doba a zákonné nároky vyplývající ze závad

Záručním plněním se záruční doba neprodlužuje. To platí i pro vyměněné a opravené součásti. Poškození nebo vady vyskytující se případně již při nákupu se musí oznámit ihned po vybalení. Po uplynutí záruční doby podléhají veškeré opravy zpoplatnění.

Rozsah záruky

Přístroj byl vyroben pečlivě podle přísných směrnic kvality a před expedicí byl svědomitě vyzkoušen.

Záruka se vztahuje na materiálové nebo výrobní vady. Tato záruka se nevztahuje na součásti produktu, které jsou vystaveny normálnímu opotřebení, a proto je lze považovat za opotřebovatelné díly nebo za poškození křehkých součástí jako jsou např. spínače, akumulátory, formy na pečení nebo části, které jsou vyrobeny ze skla.

Tato záruka zaniká, pokud je výrobek poškozen, nebyl řádně používán nebo udržován. Pro zajištění správného používání výrobku se musí přesně dodržovat všechny pokyny uvedené v návodu k obsluze. Účelům použití a úkonům, které se v návodu k obsluze nedoporučují nebo se před nimi varuje, je třeba se bezpodmínečně vyhnout.

Výrobek je určen pouze pro soukromé účely a ne pro komerční použití. Při nesprávném a neodborném používání, při použití násilí a při zásazích, které nebyly provedeny našimi autorizovanými servisními provozovnami, záruční nároky zanikají.

Vyřízení v případě záruky

Pro zajištění rychlého Vaší žádosti postupujte podle následujících pokynů:

- Pro všechny dotazy mějte připraven pokladní lístek a číslo výrobku (např. IAN 12345) jako doklad o koupi.
- Číslo výrobku naleznete na typovém štítku, rytině, na titulní straně svého návodu (vlevo dole) nebo jako nálepku na zadní nebo spodní straně.
- Pokud by se měly vyskytovat funkční vady nebo jiné závady, kontaktujte nejprve níže uvedené servisní oddělení **telefonicky** nebo **e-mailem**.
- Výrobek, zaevidovaný jako vadný výrobek pak můžete při přiložení dokladu o nákupu (pokladní lístek) a při uvedení, v čem spočívá vada a kdy k ní došlo, poslat výrobek pro Vás bez poštovného na adresu, kterou Vám oznámí servis.

Na webových stránkách www.lidl-service.com si můžete stáhnout tyto a mnoho dalších příruček, videí o výrobku a software.

Servis

CZ **Servis Česko**
Tel.: 800143873
E-Mail: kompernass@lidl.cz

IAN 290455

Dovozce

Dbejte prosím na to, že následující adresa není adresou servisu. Kontaktujte nejprve uvedený servis.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

NĚMECKO

www.kompernass.com

Obsah

Úvod. 68
Informácie k tomuto návodu na používanie. 68
Autorské práva. 68
Používanie primerané účelu. 68
Varovania 69
Bezpečnostné pokyny 70
Obsah dodávky 73
Ovládacie prvky 73
Umiestnenie a pripojenie 74
Vybalenie. 74
Likvidácia obalových materiálov 74
Umiestnenie a príprava prístroja 75
Príprava potravín/zaváracích pohárov 75
Používanie prístroja 76
Zapnutie a vypnutie prístroja 76
Zaváranie 77
Ohrievanie a udržiavanie tekutín v teple 79
Ochrana pred prehriatím 80
Čistenie a údržba 80
Čistenie kohútika 81
Odvápňovanie. 82
Uskladnenie 82
Recepty 83
Hrubá pečeňovka 83
Sladkokyslá tekvica 84
Karamelové hrušky. 85
Jahodový džem 85
Likvidácia prístroja 85
Technické údaje. 86
Záruka spoločnosti Kompernass Handels GmbH 87
Servis 88
Dovozca 88

Pred prvým použitím si pozorne prečítajte návod na obsluhu a uschovajte ho pre neskoršie použitie. Pri odovzdávaní prístroja tretej osobe odovzdajte aj tento návod.

Úvod

Informácie k tomuto návodu na používanie

Srdečne Vám gratulujeme ku kúpe Vášho nového prístroja.

Touto kúpou ste sa rozhodli pre výrobok vysokej kvality. Návod na obsluhu je súčasťou tohto výrobku. Obsahuje dôležité upozornenia týkajúce sa bezpečnosti, používania a likvidácie. Pred používaním výrobku sa oboznámte so všetkými pokynmi na obsluhu a bezpečnostnými pokynmi. Výrobok používajte iba podľa popisu a v uvedených oblastiach použitia. Pri postúpení výrobku tretej osobe odovzdajte spolu s ním aj všetky dokumenty.

Autorské práva

Táto dokumentácia je chránená podľa zákona o autorských právach.

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

Používanie primerané účelu

Zavárací automat je vhodný na:

- zaváranie

- zohrievanie a udržiavanie nápojov v teple, a ich odber

- zohrievanie a udržiavanie párkov a pod. v teple

- zohrievanie a udržiavanie polievok v teple

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

⚠ VAROVANIE

Nebezpečenstvo spôsobené používaním mimo rámca určenia!

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

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

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

Riziko znáša výlučne prevádzkovateľ.

Varovania

V tomto návode na používanie sú uvedené nasledujúce varovania:

⚠ NEBEZPEČENSTVO

Varovanie s týmto stupňom nebezpečenstva označuje hroziacu nebezpečnú situáciu.

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

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

⚠ VAROVANIE

Varovanie s týmto stupňom nebezpečenstva označuje možnú nebezpečnú situáciu.

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

► Riaďte sa pokynmi v tomto varovaní, aby ste zabránili úrazom osôb.

POZOR

Varovanie s týmto stupňom nebezpečenstva označuje možné vecné škody.

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

► Riaďte sa pokynmi v tomto varovaní, aby ste zabránili vecným škodám.

UPOZORNENIE

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

Bezpečnostné pokyny

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

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

Pre bezpečné zaobchádzanie s prístrojom dodržujte nasledujúce bezpečnostné pokyny:

⚠ NEBEZPEČENSTVO ÚRAZU ELEKTRICKÝM PRÚDOM!

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

⚠ VAROVANIE - NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

- Tento prístroj môžu používať deti staršie ako 8 rokov, ako aj osoby so zníženými fyzickými, senzorickými alebo mentálnymi schopnosťami, prípadne s nedostatočnými skúsenosťami a/alebo znalosťami, ak sú pod dohľadom alebo boli dostatočne poučené o bezpečnom používaní prístroja a pochopili z toho vyplývajúce riziká.
- Deti sa nesmú hrať s prístrojom.
- Čistenie a užívateľskú údržbu nesmú vykonávať deti, ibaže, ak sú staršie ako 8 rokov a sú pod dozorom.
- Deti mladšie ako 8 rokov nesmú mať prístup k prístroju ani k pripojovaciemu káblu.
- Deti by mali byť pod dohľadom, aby sa zaistilo, že sa s prístrojom nehrajú.
- Môžu unikať horúce pary. Okrem toho je nádoba počas prevádzky veľmi horúca. Používajte preto kuchynskú rukavicu. Prístroj chytajte iba za tepelne izolované úchytky.
- Skôr než prístroj zapnete, sa uistite, či je v stabilnej a zvislej polohe.
- Zavárací automat po zohriatí viac nepremiestňujte!
- Keď sa varný kotol preplní, môže vystreknúť vriaca voda.
- Na povrchu výhrevného prvku je po použití ešte zvyškové teplo.
- Na zásuvné spojenie prístroja nesmie pretiecť žiadna kvapalina.
- Pri chybnom použití môže dôjsť k úrazom! Prístroj používajte vždy na určený účel!

POZOR - VECNÉ ŠKODY!

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

UPOZORNENIE

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

Obsah dodávky

Prístroj sa štandardne dodáva s nasledujúcou výbavou:

- Automat na zováranie
- Zováracia mriežka
- Veko
- Návod na používanie

UPOZORNENIE

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

Ovládacie prvky

❶ Veko
❷ Tepelne izolované rukoväte
❸ Otočný regulátor „Minúty“ (MIN) a zároveň tlačidlo TIMER (časovač)
❹ Zováracia mriežka
❺ Údaj displeja „minúty“ (MIN)
❻ Údaj displeja „aktuálna teplota“ (CURRENT TEMP)
❼ Údaj displeja „nastavená teplota“ (SET TEMP)
❽ Príchytky na navíjanie kábla
❾ Otočný regulátor „Teplota“ (°C) a zároveň tlačidlo START/STOP
❿ Kohútik
⓫ Páčka kohútika

Umiestnenie a pripojenie

Vybalenie

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

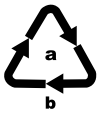
Likvidácia obalových materiálov

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

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

UPOZORNENIE

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



Dbajte na označenie na rozličných obalových materiáloch a tieto prípadne zvlášť roztrieďte. Obalové materiály sú označené skratkami (b) a číslicami (a) s nasledujúcim významom:

1 – 7: plasty

20 – 22: papier a lepenka

80 – 98: kompozitné materiály

Umiestnenie a príprava prístroja

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

POZOR - VECNÉ ŠKODY!

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

⚠ VAROVANIE - NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

► Keď je prístroj v horúcom stave, chytajte ho len za rukoväte ❷. Nebezpečenstvo popálenia!

- Nalite ca. 5 litrov vody do prístroja a nechajte ju variť 20 minút pri 100 °C (pozri časť “Zapnutie a vypnutie prístroja”). Po zvarení vodu vylejte.

UPOZORNENIE

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

Príprava potravín/zaváracích pohárov

Na zaváranie/konzervovanie používajte najlepšie poháre s gumovým krúžkom a svorkami. Zaváracie poháre musia byť bez poškodení.

1) Zaváracie poháre musia byť podľa možnosti bez zárodkov a baktérií, inak sa môže zaváranina predčasne pokaziť. Zaváracie poháre vyvarte najlepšie pred naplnením potravinou ca. 5 – 7 minút.
2) Na naplnenie potravín do zaváracích pohárov použite podľa možnosti lievik. Keď sa zavárací pohár uzatvára, musia byť okraje zaváracích pohárov bezpodmienečne čisté.
3) Po naplnení poháre podľa možnosti rýchlo uzatvorte:
   - Položte gumový krúžok na okraj zaváracieho pohára a súčasne položte sklenené veko na zavárací pohár. Medzi tým leží gumový krúžok.
   - Upevnite sklenené veko pomocou uzatváracích svoriek: Uzatváracie svorky vždy upevnite naproti sebe.

Zaváracie poháre sú teraz pripravené na zaváranie.

Používanie prístroja

Zapnutie a vypnutie prístroja

1) Otočným regulátorom „Teplota“ ❾ nastavte požadovanú teplotu. Teplota sa dá nastaviť v krokoch po 1 °C. Pri každých 5 °C zaznie akustický signál. Nastavená teplota sa zobrazí na displeji v údaji „nastavená teplota“ ❼.

2) Požadovanú dobu varenia v minútach nastavte otočným regulátorom „Minúty“ ❸. Čas sa dá nastaviť v krokoch po 1 minúte. Každých 5 minút zaznie akustický signál. Nastavený čas sa zobrazí na displeji v údaji „minúty“ ❺.

UPOZORNENIE

► Osvetlenie pozadia displeja sa automaticky vypne ca. 5 minút po poslednom otočení otočného regulátora, keď ešte nespustíte proces zohrievania. Nastavenia na displeji sú viditeľné i naďalej. Otočením otočného regulátora sa osvetlenie displeja opäť zapne.

3) Stlačte tlačidlo START/STOP ❾ ohrevu. Začne zohrievanie. Ohrev je indikovaný bežiacim pruhom „▮▮▮▮▮▮“. Na displeji sa v údaji „aktuálna teplota“ ❻ zobrazuje vnútorná teplota v danom momente. Len čo skončí zohrievanie, zaznie pípnutie, na displeji sa zobrazí „⧗“ a čas nastavený na displeji v údaji „minúty“ ❺ začne plynúť.

UPOZORNENIE

► Osvetlenie pozadia displeja počas prevádzky prístroja svieti trvalo.

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

UPOZORNENIE

► Ak chcete zohrievania lebo varenie prerušiť, stlačte tlačidlo ohrevu START/STOP ❾.

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

Zaváranie

UPOZORNENIE

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

UPOZORNENIE

► Konzervujte len čerstvé potraviny. Prezreté ovocie a zelenina nie sú vhodné na zaváranie.

► Dbajte na čistotu zaváracích pohárov! Najlepšie je pred vložením potravín variť zaváracie poháre asi 5 - 7 minút. Tým sa zničia všetky zárodky a baktérie.

1) Vložte zaváraciu mriežku ❹ do zaváracieho automatu. Dávajte pozor na to, aby zavarovacia mriežka ❹ sa nedotýkala snímača teploty vo vnútri prístroja.

2) Naplnené a dobre uzavreté zaváracie poháre postavte na zaváraciu mriežku ❹. Prípadne zaváracie poháre postavte nad seba.

3) Nalite do zaváracieho automatu toľko vody, dokiaľ horné zaváracie poháre nestoja minimálne do 3/4 vo vode. Neprekročte však pritom značku MAX. Dávajte pozor na to, aby boli zaváracie poháre v dolnej polohe dobre uzatvorené tak, aby do nich nemohla vniknúť žiadna voda.

4) Zatvorte zavárací automat vekom ❶.

⚠ VAROVANIE - NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

► Keď je prístroj v horúcom stave, chytajte ho len za rukoväte ❷. Nebezpečenstvo popálenia!

5) Otočným regulátorom „Teplota“ ❾ nastavte požadovanú teplotu. Pri voľbe teploty sa riaďte podľa nasledujúcej tabuľky:

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

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

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

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

UPOZORNENIE

► V tabuľke uvedené doby znamenajú skutočnú dobu zavárania. Táto doba začína až vtedy, keď zavárací automat dosiahne nastavenú teplotu. To môže pri celkom naplnenom zaváracom automate trvať až 90 minút!

6) Nastavte v tabuľke uvedenú dobu zavárania otočným regulátorom „Minúty" ❸.

7) Spusťte prístroj stlačením tlačidla ohrevu START/STOP ❾. Zaznie pípnutie a začne ohrev. Len čo skončí zohrievanie, zaznie pípnutie, na displeji sa zobrazí „⧗" a čas nastavený na displeji v údaji „minúty" ❺ začne plynúť. Ak uplynie nastavená doba, zaznie akustický signál. Prístroj sa vypne. „⧗" a „▮▮▮▮▮▮" na displeji zmiznú.

8) Postavte tepelne odolnú nádobu pod kohútik ⓾ a stlačte páku kohútika ⓫ nadol. Voda začne vytekať.

9) Keď horúca voda vytečie, nechajte zaváracím automat vychladnúť.

Ohrievanie a udržiavanie tekutín v teple

POZOR - VECNÉ ŠKODY!

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

1) Dajte tekutinu (napríklad varené víno alebo kakao) do zaváracieho automatu.

2) Nasaďte veko ❶ na zaváracím automat.

⚠ VAROVANIE - NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

► Keď je prístroj v horúcom stave, chytajte ho len za rukoväte ❷. Nebezpečenstvo popálenia!

3) Otočným regulátorom „Teplota" ❾ nastavte požadovanú teplotu.

4) Stlačte tlačidlo TIMER ❸. Na displeji sa zobrazí „∞". Teraz netreba nastavovať dobu zavárania. Prístroj bude zohrievať dovtedy, kým ho nevypnete.

5) Pravidelne miešajte tekutinu, aby sa teplo rovnomerne rozdelilo.

6) Po dosiahnutí požadovanej teploty zaznie pípnutie.

Tekutiny bez pevných častíc môžete čapovať cez kohút ⓾:

POZOR - VECNÉ ŠKODY!

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

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

UPOZORNENIE

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

Ochrana pred prehriatím

Tento prístroj má zabudovanú ochranu pred prehriatím.

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

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

Čistenie a údržba

⚠ VAROVANIE - NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

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

POZOR - VECNÉ ŠKODY!

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

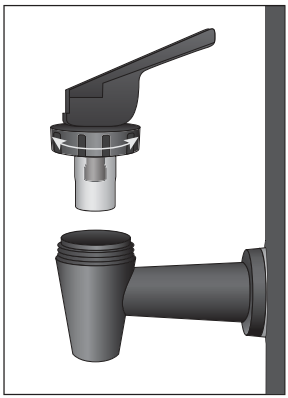
► Prístroj sa nesmie čistiť prúdom vody.
► Nepoužívajte žiadne drhnúce ani leptajúce čistiace prostriedky. Tieto reagujú s povrchom a môžu prístroj neopraviteľne poškodiť.

- Prístroj čistite mierne navlhčenou utierkou. V prípade odolnejších nečistôt môžete pridať na utierku jemný prostriedok na umývanie.
- Displej čistite len mäkkou utierkou, ktorá nepúšťa vlákna.
- Zváraciu mriežku ④ čistite v jemnom mydlovom roztoku a opláchnite ju čistou vodou.

Čistenie kohútika

Na dôkladné vyčistenie výpustného kohútika ⑩ môžete odskrutkovať výpustnú páčku ⑪. Vylievací kohútik ⑩ sa nemôže vyskrutkovať, pretože inak by mohli vzniknúť problémy s tesnosťou.

1) Odskrutkujte výpustnú páčku ⑪ z výpustného kohútika ⑩ proti smeru hodinových ručičiek.
2) Dajte páku kohútika ⑪ do jemného mydlového roztoku a pohybujte ňou sem a tam.
3) Potom ho opláchnite čistou vodou.
4) Ak chcete vyčistiť kohútik ⑩, nechajte cezeň pretiecť jemný mydlový roztok. Pri odolávajúcich nečistotách môžete vnútrajšok kohútika ⑩ vyčistiť čističom fajok.
5) Potom nechajte kohútikom ⑩ pretekať čistú vodu.
6) Výpustnú páčku ⑪ opäť naskrutkujte na výpustný kohútik ⑩ v smere hodinových ručičiek.



Odvápňovanie

Vápenné usadeniny na dne prístroja spôsobujú straty energie a skracujú životnosť prístroja.
Odvápnite prístroj, len čo uvidíte vápenné usadeniny.

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

UPOZORNENIE

► Pri malom množstve vodného kameňa väčšinou postačuje, vytrieť vnútro prístroja handrou nasiaknutou octom. Prístroj potom vypláchnite čistou vodou a vysušte ho.

Uskladnenie

Naviňte sieťovú šnúru okolo príchytiek na navíjanie kábla ❽ a zasuňte zástrčku do držiaka zástrčky v strede dna pristroja.

Zavárací automat uskladnite na suchom mieste.

Recepty

Hrubá pečeňovka

2 kg bravčového bôčika s kožou

500 g bravčovej pečene

500 g cibule

100 g bravčovej masti

2 ČL mletého nového korenia

1 PL sušeného tymiánu a majoránu

1 ČL bieleho korenia

1 PL soli

Príprava

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

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

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

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

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

Sladkokyslá tekvica

2 kg tekvice

1/2 l octu

1 l vody

1/4 l vínneho octu

1 kg cukru

šťava a kôra z citróna

koreň zázvora (na plátky pokrájaný čerstvý zázvor)

tyčinka škorice

pár klinčekov

Príprava

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

Pripravíme mäsový vývar:

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

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

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

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

Karamelové hrušky

1,5 kg hrušiek (tvrdé/zrelé)

150 g cukru

750 ml vody

Príprava

Olúpte hrušky. Rozkrojte ich na štvrťky a vyberte z nich jadrník.

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

Dajte hrušky do pripravených pohárov.

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

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

Jahodový džem

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

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

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

Likvidácia prístroja

Prístroj v žiadnom prípade nevyhadzujte do bežného komunálneho odpadu. Na tento výrobok sa vzťahuje európska smernica č. 2012/19/EU-WEEE o odpade z elektrických a elektronických zariadení (Waste Electrical and Electronic Equipment).

Prístroj zlikvidujte v autorizovanej prevádzke na likvidáciu odpadov alebo vo Vašom miestnom zbernom dvore na likvidáciu odpadov. Dodržiavajte pritom aktuálne platné predpisy. V prípade pochybností kontaktujte Váš miestny zberný dvor.

Technické údaje

Napájanie	220 - 240 V ~ 50 Hz
Menovitý výkon	1800 W
Kapacita	asi 27 l
Rozsah teplôt	30 - 100 °C
Trieda ochrany	IPX3 (ochrana pred striekajúcou vodou)
	Všetky diely tohto prístroja, ktoré prichádzajú do styku s potravinami, sú bezpečné z hľadiska použitia s potravinami.

Záruka spoločnosti Kompernass Handels GmbH

Vážená zákazníčka, vážený zákazník,

na tento prístroj máte záruku 3 roky od dátumu zakúpenia. V prípade nedostatkov tohto výrobku máte práva vyplývajúce zo zákona voči predajcovi tohto výrobku. Tieto Vaše práva vyplývajúce zo zákona nie sú obmedzené našou zárukou, uvedenou nižšie.

Záručné podmienky

Záručná doba začína plynúť dátumom nákupu. Prosím, uschovajte si originálny pokladničný blok. Tento doklad slúži ako doklad o zakúpení.

Ak v priebehu troch rokov od dátumu zakúpenia tohto výrobku dôjde k chybe materiálu alebo výrobnej chybe, výrobok Vám podľa nášho uváženia bezplatne opravíme alebo vymeníme. Podmienkou tohto záručného plnenia je, že počas trojročnej lehoty sa poškodený prístroj a doklad o zakúpení (pokladničný blok) predložia so stručným popisom, v čom spočíva chyba prístroja a kedy k nej došlo.

Ak je chyba pokrytá našou zárukou, zašleme Vám späť opravený alebo nový výrobok. Opravou alebo výmenou výrobku nezačína plynúť žiadna nová záručná doba.

Záručná doba a zákonné nároky na odstránenie chýb

Záručná doba sa záručným plnením nepredĺži. To platí aj pre vymenené a opravené diely. Poškodenia a chyby zistené prípadne už pri kúpe, sa musia hlásiť okamžite po vybalení. Po uplynutí záručnej doby podliehajú prípadné opravy poplatku.

Rozsah záruky

Prístroj bol starostlivo vyrobený v súlade s prísnymi smernicami kvality a pred dodaním bol svedomito preskúšaný.

Záručné plnenie sa vzťahuje na chyby materiálu a výrobné chyby. Táto záruka sa nevzťahuje na časti výrobku, ktoré sú vystavené bežnému opotrebovaniu, a preto ich možno pokladať za opotrebované diely alebo za poškodenia krehkých dielov, ako sú napríklad spínače, akumulátory, formy na pečenie alebo diely vyrobené zo skla.

Táto záruka zaniká v prípade poškodenia výrobku neodborným používaním alebo neodbornou údržbou. Na správne používanie výrobku sa musia presne dodržiavať všetky pokyny, uvedené v návode na obsluhu. Bezpodmienečne sa musí zabrániť použitiu alebo úkonom, ktoré sa v návode na obsluhu neodporúčajú alebo pred ktorými sa varuje.

Výrobok je určený len na súkromné použitie a nie na priemyselné používanie. Záruka zaniká pri nesprávnom a neodbornom zaobchádzaní, pri použití násilia a pri zásahoch, ktoré neboli vykonané naším autorizovaným servisom.

Vybavenie v prípade záruky

Na zaručenie rýchleho vybavenia Vašej žiadosti postupujte podľa nasledujúcich pokynov:

- Na všetky otázky majte pripravený pokladničný doklad a číslo výrobku (napr. IAN 12345) ako doklad o nákupe.
- Číslo výrobku nájdete na výrobnom štítku, gravúre, na titulnej stránke Vášho návodu na obsluhu (dole vľavo) alebo ako nálepku na zadnej alebo spodnej strane.
- Ak dôjde k funkčným poruchám alebo iným nedostatkom, kontaktujte najprv nižšie uvedené servisné oddelenie **telefonicky** alebo **e-mailom**.
- Výrobok, zaevidovaný ako poruchový, môžete potom spolu s dokladom o nákupe (pokladničný blok) a uvedením popisu chyby a dátumu, kedy k nej došlo, bezplatne odoslať na adresu servisného strediska, ktorá Vám bude oznámená.

Na webových stránkach www.lidl-service.com si môžete stiahnuť tieto a mnoho ďalších príručok, videá o výrobkoch a softvéry.

Servis

SK **Servis Slovensko**
Tel. 0850 232001
E-Mail: kompernass@lidl.sk

IAN 290455

Dovozca

Majte na pamäti, že nižšie uvedená adresa nie je adresou servisného strediska. Najprv kontaktujte uvedené servisné stredisko.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

NEMECKO

www.kompernass.com

Inhaltsverzeichnis

Einführung 90
Informationen zu dieser Bedienungsanleitung 90
Urheberrecht 90
Bestimmungsgemäße Verwendung 90
Warnhinweise 91
Sicherheitshinweise 92
Lieferumfang 95
Bedienelemente 95
Aufstellen und Anschließen 96
Auspacken 96
Entsorgung der Verpackung 96
Gerät aufstellen und betriebsbereit machen 97
Lebensmittel/Einmachgläser vorbereiten 98
Gerät benutzen 98
Gerät ein- und ausschalten 98
Einkochen 99
Flüssigkeiten aufwärmen / warmhalten 102
Überhitzungsschutz 103
Reinigen und Pflegen 103
Reinigung des Zapfhahnes 104
Entkalken 105
Aufbewahren 105
Rezepte 106
Grobe Leberwurst 106
Kürbis süß-sauer 107
Karamellbirnen 108
Erdbeer-Konfitüre 108
Gerät entsorgen 108
Technische Daten 109
Garantie der Kompernaß Handels GmbH 110
Service 111
Importeur 111

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

Einführung

Informationen zu dieser Bedienungsanleitung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes.

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

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

ACHTUNG - SACHSCHADEN!

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

HINWEIS

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

Lieferumfang

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

- Einkochautomat
- Einkochgitter
- Deckel
- Bedienungsanleitung

HINWEIS

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

Bedienelemente

1. Deckel
2. wärmeisolierte Griffe
3. Drehregler „Minuten“ (MIN) und zugleich Taste TIMER
4. Einkochgitter
5. Displayanzeige „Minuten“ (MIN)
6. Displayanzeige „aktuelle Temperatur“ (CURRENT TEMP)
7. Displayanzeige „eingestellte Temperatur“ (SET TEMP)
8. Kabelaufwicklung
9. Drehregler „Temperatur“ (°C) und zugleich Taste START/STOP
10. Zapfhahn
11. Zapfhebel

Aufstellen und Anschließen

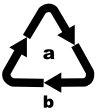
Auspacken

- 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.



Beachten Sie die Kennzeichnung auf den verschiedenen Verpackungsmaterialien und trennen Sie diese gegebenenfalls gesondert. Die Verpackungsmaterialien sind gekennzeichnet mit Abkürzungen (b) und Ziffern (a) mit folgender Bedeutung:

1–7: Kunststoffe

20–22: Papier und Pappe

80–98: Verbundstoffe

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

ACHTUNG - SACHSCHADEN!

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

⚠ WARNUNG - VERLETZUNGSGEFAHR!

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

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

HINWEIS

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

Lebensmittel/Einmachgläser vorbereiten

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

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

Die Einmachgläser sind nun fertig zum Einkochen.

Gerät benutzen

Gerät ein- und ausschalten

1) Stellen Sie mit dem Drehregler „Temperatur“ ❾ 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“ ❼.
2) Stellen Sie die gewünschte Einkochzeit in Minuten am Drehregler „Minuten“ ❸ ein. Sie können die Zeit in 1-Minuten-Schritten einstellen. Alle 5 Minuten ertönt ein Signalton. Die eingestellte Zeit erscheint in der Displayanzeige „Minuten“ ❺.

HINWEIS

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

3) Drücken Sie die Taste Heizen START/STOP ❾. Das Aufheizen beginnt. Das Aufheizen wird durch die laufenden Balken „▮▮▮▮▮▮" angezeigt. In der Displayanzeige „aktuelle Temperatur" ❻ wird die momentane Aufheiztemperatur angezeigt. Sobald das Aufheizen abgeschlossen ist, erklingen Signaltöne, im Display erscheint „⧗" und die eingestellte Zeit in der Displayanzeige „Minuten" ❺ beginnt abzulaufen.

HINWEIS

► Die Hintergrundbeleuchtung des Displays leuchtet dauerhaft während das Gerät arbeitet.

Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, ertönen Signaltöne. Das Gerät schaltet sich aus. „⧗" und „▮▮▮▮▮▮" erlöschen im Display.

HINWEIS

► Um einen Aufheizvorgang oder einen Einkochvorgang abzubrechen, drücken Sie die Taste Heizen START/STOP ❾.

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 Lebenmittel. 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 Minten ab. Dann sind alle Keime und Bakterien abgetötet.

1) Legen Sie das Einkochgitter ❹ in den Einkochautomaten. Achten Sie darauf, dass das Einkochgitter ❹ nicht den Temperaturfühler im Inneren des Gerätes berührt.

2) Stellen Sie die befüllten und gut verschlossenen Einmachgläser auf das Einkochgitter ❹. Stapeln Sie die Einmachgläser gegebenenfalls übereinander.

3) Füllen Sie so viel Wasser in den Einkochautomaten, bis die oberen Einmachgläser mindestens zu 3/4 im Wasser stehen. Überschreiten Sie jedoch dabei nicht die Markierung MAX. Achten Sie darauf, dass die Einmachgläser in der unteren Lage gut verschlossen sind, damit kein Wasser eindringen kann.

4) Schließen Sie den Einkochautomaten mit dem Deckel ❶.

⚠ WARNUNG - VERLETZUNGSGEFAHR!

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

5) Stellen Sie mit dem Drehregler „Temperatur" ❾ die gewünschte Temperatur ein.
Richten Sie sich bei der Temperaturauswahl 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“ ❸ ein.

7) Starten Sie das Gerät, indem Sie die Taste Heizen START/STOP ❾ drücken. Signaltöne erklingen und das Aufheizen beginnt. Sobald das Aufheizen abgeschlossen ist, erklingen Signaltöne, im Display erscheint „⧗“ und die eingestellte Zeit in der Displayanzeige „Minuten“ ❺ beginnt abzulaufen. Wenn die eingestellte Einkochzeit abgelaufen ist, erklingen Signaltöne. Das Gerät schaltet sich aus. „⧗“ und „▮▮▮▮▮▮“ erlöschen im Display.

8) Stellen Sie ein temperaturresistentes Gefäß unter den Zapfhahn ❿ und drücken Sie den Zapfhebel ⓫ nach unten. Das Wasser läuft heraus.

9) Wenn das heiße Wasser abgelaufen ist, lassen Sie die Einmachgläser abkühlen.

Flüssigkeiten aufwärmen / warmhalten

ACHTUNG - SACHSCHADEN!

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

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

⚠ WARNUNG - VERLETZUNGSGEFAHR!

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

3) Stellen Sie mit dem Drehregler „Temperatur" ❾ die gewünschte Temperatur ein.
4) Drücken Sie die Taste TIMER ❸. Es erscheit „∞" 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 ❿ abzapfen:

ACHTUNG - SACHSCHADEN!

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

1) Halten Sie hierzu einen Becher o. ä. unter den Zapfhahn ❿ und drücken Sie den Zapfhebel ⓫ nach unten, bis das Wasser durch den Zapfhahn ❿ läuft.
2) Wenn sich die gewünschte Flüssigkeitsmenge im Becher befindet, lösen Sie den Zapfhebel ⓫. Der Zapfhahn ❿ ist wieder geschlossen.

HINWEIS

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

Überhitzungsschutz

Dieses Gerät ist mit einem Überhitzungsschutz ausgestattet.

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

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

Reinigen und Pflegen

⚠ WARNUNG - VERLETZUNGSGEFAHR!

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

ACHTUNG - SACHSCHADEN!

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

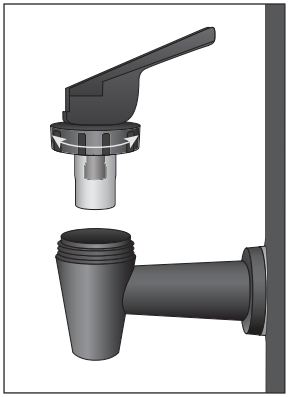
- ► Das Gerät darf nicht mit einem Wasserstrahl gereinigt werden.
- ► Benutzen Sie keine scheuernden oder ätzenden Reinigungsmittel. Diese können die Oberfläche angreifen und das Gerät irreparabel beschädigen.

- ■ Reinigen Sie das Gerät mit einem leicht angefeuchteten Tuch. Bei hartnäckigeren Verschmutzungen geben Sie ein mildes Spülmittel auf das Tuch.
- ■ Reinigen Sie das Display mit einem weichen, fusselfreien Tuch.
- ■ Reinigen Sie das Einkochgitter ❹ in milder Seifenlauge und spülen Sie es mit klarem Wasser ab.

Reinigung des Zapfhahnes

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

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



Entkalken

Kalkablagerungen am Geräteboden führen zu Energieverlusten und beeinträchtigen die Lebensdauer des Gerätes.
Entkalken Sie das Gerät, sobald sich Kalkablagerungen zeigen.

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

HINWEIS

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

Aufbewahren

Wickeln Sie das Netzkabel um die Kabelaufwicklung ❽ 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.

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

Füllen Sie die Birnen in die vorbereiteten Gläser.

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

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

Erdbeer-Konfitüre

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

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

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

Gerät entsorgen

Werfen Sie das Gerät keinesfalls in den normalen Hausmüll. Dieses Produkt unterliegt der europäischen Richtlinie 2012/19/EU-WEEE (Waste Electrical and Electronic Equipment).

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 ~ (Wechselstrom) 50 Hz
Nennleistung	1800 W
Fassungsvermögen	ca. 27 Liter
Temperaturbereich	30 - 100 °C
Schutzart	IPX3 (Schutz gegen Sprühwasser)
	Alle Teile dieses Gerätes, welche mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind lebensmittelecht.

Garantie der Kompernaß Handels GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

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

Garantiebedingungen

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

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

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

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

Garantieumfang

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

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

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

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

Abwicklung im Garantiefall

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

- Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenbon und die Artikelnummer (z. B. IAN 12345) als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild, einer Gravur, auf dem Titelblatt Ihrer Anleitung (unten links) oder als Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite.
- Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, kontaktieren Sie zunächst die nachfolgend benannte Serviceabteilung **telefonisch** oder per **E-Mail**.
- Ein als defekt erfasstes Produkt können Sie dann unter Beifügung des Kaufbelegs (Kassenbon) und der Angabe, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist, für Sie portofrei an die Ihnen mitgeteilte Service-Anschrift übersenden.

Auf www.lidl-service.com können Sie diese und viele weitere Handbücher, Produktvideos und Software herunterladen.

Service

(DE) **Service Deutschland**
Tel.: 0800 5435 111 (Kostenfrei aus dem dt. Festnetz/Mobilfunknetz)
E-Mail: kompernass@lidl.de

(AT) **Service Österreich**
Tel.: 0820 201 222 (0,15 EUR/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.at

(CH) **Service Schweiz**
Tel.: 0842 665566 (0,08 CHF/Min., Mobilfunk max. 0,40 CHF/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 290455

Importeur

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND

www.kompernass.com

KOMPERNASS HANDELS GMBH
BURGSTRASSE 21
DE-44867 BOCHUM
GERMANY
www.kompernass.com

Információk állása · Stanje informacij · Stav informací
Stav informácií · Stand der Informationen:
12/2017 · Ident.-No.: SEAD1800A1-102017-2

IAN 290455