

SILVERCREST®



www.lidl-service.com



ELECTRIC FRUIT PRESERVER & JAM MAKER SEAD 1800 A1

(SE)

KONSERVERINGSMASKIN

Bruksanvisning

(DE) (AT) (CH)

EINKOCHAUTOMAT

Bedienungsanleitung

(LT)

KONSERVŲ GAMYBOS APARATAS

Naudojimo instrukcija

IAN 313506

(SE)

(LT)



SE

Vik ut bildsidan och ha den till hands när du läser igenom anvisningarna och gör dig bekant med apparatens / maskinens funktioner.

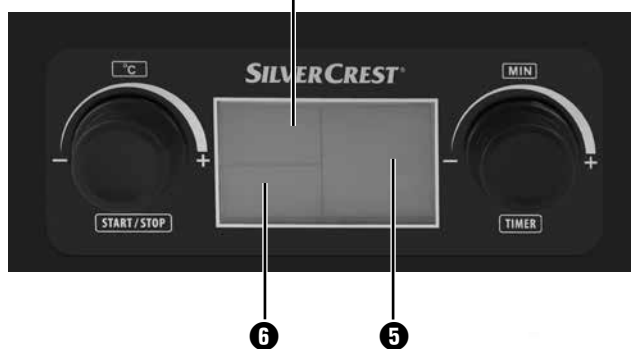
LT

Prieš skaitydami atsiverskite lapą su paveikslėliais ir susipažinkite su visomis prietaiso funkcijomis.

DE AT CH

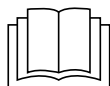
Klappen Sie vor dem Lesen die Seite mit den Abbildungen aus und machen Sie sich anschließend mit allen Funktionen des Gerätes vertraut.

SE	Bruksanvisning	Sidan	1
LT	Naudojimo instrukcija	Puslapis	21
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	41



Innehållsförteckning

Inledning	2
Information om den här bruksanvisningen	2
Upphovs rätt	2
Föreskriven användning	2
Varningar	3
Säkerhetsanvisningar	4
Leveransens innehåll	7
Komponenter	7
Uppställning och anslutning	8
Uppackning	8
Kassera förpackningen	8
Uppställning och förberedelser för drift	9
Förbereda livsmedel/glasburkar	9
Använda produkten	10
Sätta på och stänga av produkten	10
Konservering, inkokning	11
Värma och varmhålla vätskor	13
Överhettningsskydd	14
Rengöring och skötsel	14
Rengöra tappkranen	14
Avkalkning	15
Förvaring	15
Recept	16
Grovmald leverpastej	16
Sötsur pumpa	16
Karamellpäron	17
Jordgubbssylt	17
Kassera produkten	18
Tekniska data	18
Garanti från Kompernass Handels GmbH	19
Service	20
Importör	20



Läs igenom bruksanvisningen noga innan du börjar använda produkten och spara den för senare bruk. Lämna över bruksanvisningen tillsammans med produkten om du överlåter den till någon annan person.

Inledning

Information om den här bruksanvisningen

Ett stort grattis till din nyinköpta produkt.

Du har valt en produkt av hög kvalitet. Bruksanvisningen ingår som en del av leveransen. Den innehåller viktig information om säkerhet, användning och kasserings. Läs noga igenom alla användar- och säkerhetsanvisningar innan du börjar använda produkten. Använd endast produkten enligt beskrivningarna och i de syften som anges här. Lämna över all dokumentation tillsammans med produkten om du överlåter den till en annan person.

Upphovsrätt

Det här dokumentet skyddas av upphovsrätt.

För all form av mångfaldigande eller eftertryck, även delvis, samt återgivning av bilderna, även i förändrat skick, krävs tillverkarens skriftliga tillstånd.

Föreskriven användning

Konserveringsapparaten ska användas för att:

- konservera
- värma och varmhålla samt tappa ut drycker
- värma och varmhålla varmkorv och liknande
- värma och varmhålla soppa

Produkten är endast avsedd för privat bruk och ska inte användas yrkesmässigt eller industriellt.

VARNING

Fara på grund av felaktig användning!

Produkten kan vara farlig om den används på ett sätt som strider mot föreskrifterna och/eller på annat sätt än det föreskrivna.

- Använd endast produkten enligt föreskrifterna.
- Följ anvisningarna i den här bruksanvisningen.

Det finns inga som helst möjligheter att begära ersättning för skador som är ett resultat av att produkten har använts på ett sätt som strider mot föreskrifterna, felaktigt utförda reparationer, o tillåtna ändringar på produkten eller om reservdelar som inte är godkända har använts.

Allt ansvar vilar på användaren.

Varningar

I den här bruksanvisningen används följande varningar:

FARA

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

Om ingenting görs för att undvika situationen finns risk för dödsolyckor och svåra personskador.

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

VARNING

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

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

- Följ anvisningarna i varningstexten för att undvika personskador.

AKTA

En varning på den här nivån innebär risk för sakskador.

Om ingenting görs för att undvika situationen kan resultatet bli sakskador.

- Följ anvisningarna i varningstexten för att undvika sakskador.

OBSERVERA

- Under Observera finns extra information som hjälper dig att handskas med produkten.

Säkerhetsanvisningar

Det här kapitlet innehåller viktig information för säker hantering av produkten.

Den här produkten motsvarar gällande säkerhetsbestämmelser.

Om den används på fel sätt kan den orsaka person- och saksador.

Observera följande anvisningar för säker hantering av produkten:

FARA! RISK FÖR ELCHOCK!

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

⚠ VARNING! RISK FÖR PERSONSKADOR!

- ▶ Den här produkten får användas av barn som är minst 8 år och av personer med begränsad fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller bristande erfarenhet och/eller kunskap om de hålls under uppsikt eller har instruerats i hur produkten används på ett säkert sätt och inser vilka risker det innebär.
 - ▶ Barn får inte leka med produkten.
 - ▶ Produkten får inte rengöras eller servas av barn, såvida de inte är äldre än 8 år och hålls under uppsikt.
 - ▶ Barn under 8 år ska hållas på avstånd från produkten och anslutningskabeln.
 - ▶ Se noga till så att barnen inte leker med produkten.
 - ▶ Het ånga kan komma ut. Behållaren blir också mycket varm när produkten används. Använd därför grillvantar. Ta bara i produktens värmeisolerade handtag.
 - ▶ Försäkra dig om att produkten står stabilt och rakt innan du sätter på den.
 - ▶ Flytta inte på konserveringsapparaten när den är varm!
 - ▶ Kokande vatten kan stänka över behållarens kant om den är överfull.
 - ▶ Värmeelementet är fortfarande varmt utanpå efter användningen.
 - ▶ Det får inte rinna över så att vätska hamnar på produktens kontaktanslutning.
 - ▶ Om produkten används på fel sätt kan resultatet bli personskador!
- Använd alltid produkten enligt föreskrifterna!

AKTA! RISK FÖR SAKSKADOR!

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

OBSERVERA

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

Leveransens innehåll

Produkten levereras med följande delar som standard:

- Konserveringsmaskin
- Galler
- Lock
- Bruksanvisning

OBSERVERA

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

Komponenter

- ❶ Lock
- ❷ Värmeisolerade handtag
- ❸ Skruvreglage för minuter (MIN) och TIMER-knapp
- ❹ Galler
- ❺ Displayindikator för minuter (MIN)
- ❻ Displayindikator för aktuell temperatur (CURRENT TEMP)
- ❼ Displayindikator för inställd temperatur (SET TEMP)
- ❽ Kabelhållare
- ❾ Temperaturreglage (°C) och START/STOP-knapp
- ❿ Tappkran
- ⓫ Tappspak

Uppställning och anslutning

Uppackning

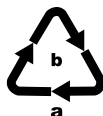
- ◆ Ta upp alla delar av produkten och bruksanvisningen ur förpackningen.
- ◆ Ta bort allt förpackningsmaterial.

Kassera förpackningen

Förpackningen ska skydda produkten från transportskador. Förpackningsmaterialet har valts med tanke på miljön och de tekniska förutsättningarna för avfallshantering och kan därför återvinnas.



Genom att återanvända förpackningsmaterialet kan vi spara på råvaror och minska sopberget. Kassera förpackningsmaterial som inte behövs längre enligt gällande lokala bestämmelser.



Observera märkningen på de olika förpackningsmaterialen så att de kan källsorteras och ev. kasseras separat. Förpackningsmaterialen är märkta med förkortningar (a) och siffror (b) som har följande betydelse:

1 - 7: Plast

20 - 22: Papper och kartong

80 - 98: Komposit.

OBSERVERA

- Spara helst originalförpackningen under garantitiden så att du kan använda den för att packa in produkten ordentligt om du skulle behöva skicka in den för att utnyttja garantin.

Uppställning och förberedelser för drift

- Linda ut hela kabeln från kabelhållaren ❸.
- Ställ produkten på en plan och halkfri yta. Kontrollera att det finns ett lättåtkomligt eluttag i närheten.
- Rengör först produkten så som beskrivs i kapitel Rengöring och skötsel.
- Sätt kontakten i ett eluttag. Displayen tänds och det hörs en signal.

AKTA! RISK FÖR SAKSKADOR!

- Använd inte produkten när den är tom! Då kan den totalförstöras!

⚠ VARNING! RISK FÖR PERSONSKADOR!

- Ta bara i produktens värmeisolerade handtag ❷ när den är varm. Risk för brännskador!
- Fyll produkten med ca 5 liter vatten och låt det koka vid 100 °C i ca 20 minuter (se avsnitt Sätta på och stänga av produkten). Häll ut vattnet efteråt.

OBSERVERA

- Första gången produkten kopplas på kan det hända att det ryker och luktar lite på grund av rester från tillverkningsprocessen. Det är fullständigt ofarligt och försvinner efter en stund. Sörj för god ventilation, t ex genom att öppna ett fönster.

Förbereda livsmedel/glasburkar

Använd helst glasburkar med gummipackning och snäpplock till inkokning/konservering. Glasburkarna får inte ha några skador.

- 1) Burkarna ska vara så rena och fria från bakterier och mögelsporer som möjligt, annars kan innehållet snabbt bli förstört. Koka helst burkarna i ca 5–7 minuter innan du fyller på dem.
- 2) Använd helst en tratt för att fylla på burkarna. Det är mycket viktigt att burkarnas kanter är rena när locken sätts på.
- 3) Förslut burkarna så snart som möjligt när de fyllts på:
 - Placera gummiringen på burkens kant och lägg glaslocket på burken. Gummiringen ska ligga mellan locket och burken.
 - Fäst glaslocket med snäpplåsets klämmor: Snäpplåsets klämmor ska alltid sitta mitt för varandra.

Burkarna är nu klara för konservering.

Använda produkten

Sätta på och stänga av produkten

- 1) Ställ in temperaturen med temperaturreglaget ⑨. Temperaturen kan ställas in med 1 °C i taget. Varje gång 5 °C ställts in hörs en signal. Den inställda temperaturen visas i displayindikatorn för inställd temperatur ⑦.
- 2) Ställ in konserveringstiden i minuter med skruvreglaget för minuter ③. Tiden kan ställas in med 1 minut i taget. Varje gång 5 minuter ställts in hörs en signal. Den inställda tiden visas i displayindikatorn för minuter ⑤.

OBSERVERA

- Displayens bakgrundsbelysning stängs av automatiskt om man inte rör något reglage på ca 5 minuter, såvida man inte startar uppvärmningsprocessen. Inställningarna syns fortfarande på displayen. Om man t ex skruvar på ett reglage tänds bakgrundsbelysningen igen.

- 3) Tryck på uppvärmningsknappen START/STOP ⑨. Produkten värms upp. Hur uppvärmningen fortskrider framgår av staplarna ||||| på displayen. Displayindikatorn för aktuell temperatur ⑥ visar den temperatur produkten har för tillfället. Så snart produkten värmts upp hörs flera signaler, X kommer upp på displayen och den tid som ställts in räknas ned i displayindikatorn för minuter ⑤.

OBSERVERA

- Displayens bakgrundsbelysning lyser hela tiden när produkten arbetar.

Så snart den inställda tiden har gått hörs flera signaler. Produkten stängs av. X och ||||| försvinner från displayen.

OBSERVERA

- Tryck på uppvärmningsknappen START/STOP ⑨ för att avbryta en uppvärmnings- eller konserveringsprocess.

- 4) Dra alltid ut kontakten ur uttaget när du inte ska använda produkten.

Konservering, inkokning

OBSERVERA

- Inkokning är detsamma som att konservera livsmedel med hjälp av värme. Beroende på vad som ska kokas in skiljer man mellan sterilisering och pastörisering. Vid sterilisering hettas livsmedel upp till minst 100 °C. För pastörisering krävs endast en temperatur på 80 °C. För husbehov räcker det att pastörisera. Man behöver också lämpliga burkar eller flaskor med skruv- eller patentlock.

OBSERVERA

- Konservera bara färska livsmedel. Övermogna frukter och grönsaker lämpar sig inte för konservering.
 - Rengör burkarna noga! Koka helst burkarna i ca 5 – 7 minuter innan du fyller på dem. Då dör alla mikrober och bakterier.
- 1) Sätt in gallret ④ i konserveringsapparaten. Akta så att gallret ④ inte stöter emot temperaturkännaren inuti produkten.
 - 2) Placera de fyllda och väl förslutna burkarna på gallret ④. Du kan stapla dem på varandra om det behövs.
 - 3) Fyll konserveringsapparaten med så mycket vatten att det täcker minst 3/4 av de översta burkarna. Fyll aldrig på mer än upp till MAX-markeringen. Kontrollera att de undre burkarna är ordentligt förslutna så att inget vatten kan tränga in.
 - 4) Stäng konserveringsapparaten med locket ❶.

WARNING! RISK FÖR PERSONSKADOR!

- Ta bara i produktens värmeisolerade handtag ❷ när den är varm. Risk för brännskador!

- 5) Ställ in temperaturen med temperaturreglaget ❸.
Ta följande tabell till hjälp för att välja temperatur:

Kött	Temperatur i °C	Tid i minuter
Stek (genomstekt/kokt)	100 (MAX)	85
Köttbuljong	100 (MAX)	60
Vilt/Fågel (genomstekt/genomkokt)	100 (MAX)	75
Gulasch, köttgryta (genomstekt/genomkokt)	100 (MAX)	75
Köttfärs/Korvsmet (rå)	100 (MAX)	110

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

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

OBSERVERA

- De tidsspann som anges i tabellen baseras på den faktiska konserverings-tiden. Tiden börjar alltså inte räknas förrän produkten kommit upp i den inställda temperaturen.
Det kan ta upp till 90 minuter att värma upp en full produkt!

- 6) Ställ in den tid som anges i tabellen med skruvreglaget för minuter **3**.
- 7) Tryck på uppvärmningsknappen START/STOP **9** för att starta.
Det hörs flera signaler och produkten börjar värmas upp. Så snart produkten värmts upp hörs flera signaler, **✕** kommer upp på displayen och den tid som ställts in räknas ned i displayindikatorn för minuter **5**.
När den inställda tiden har gått hörs flera signaler.
Produkten stängs av. **✕** och **|||||** försvinner från displayen.
- 8) Ställ ett kärl som tål värmen under tappkranen **10** och tryck ned tappspaken **11**.
Vattnet rinner ut.
- 9) När vattnet runnit ut ska du låta burkarna svalna.

Värma och varmhålla vätskor

AKTA! RISK FÖR SAKSKADOR!

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

- 1) Fyll konserveringsapparaten med vätska (t ex glögg eller chokladdryck)
- 2) Sätt på locket **1** på konserveringsapparaten.

⚠ VARNING! RISK FÖR PERSONSKADOR!

- Ta bara i produktens värmeisolerade handtag **2** när den är varm.
Risk för brännskador!

- 3) Ställ in temperaturen med temperaturreglaget **9**.
- 4) Tryck på TIMER-knappen **3**. **∞** kommer upp på displayen. Du behöver inte ställa in någon tid. Produkten fortsätter värma tills du stänger av den.
- 5) Rör om i vätskan med jämna mellanrum så att värmen fördelas jämnt.
- 6) När vätskan fått rätt temperatur hörs flera signaler.

Drycker som inte innehåller några fasta beståndsdelar kan tappas ut genom tappkranen **10**:

AKTA! RISK FÖR SAKSKADOR!

- Tappa aldrig ut några vätskor med fasta beståndsdelar som t ex soppor och liknande. De fasta beståndsdelarna täpper igen tappkranen **10**!

- 7) Håll en kopp eller liknande under tappkranen **10** och tryck på tappspaken **11** tills vätskan rinner ut genom tappkranen **10**.
- 8) Släpp spaken **11** när du tappat upp så mycket vätska du vill ha i koppen.
Då stängs tappkranen **10** igen.

OBSERVERA

- Du kan också hålla grytor och stuvningar varma i den här produkten.
Rör om grytan regelbundet så att det inte bränner fast i produktens botten.

Överhettningsskydd

Den här produkten är utrustad med ett överhettningsskydd.

Konserveringsapparaten kan överhettas om det finns för lite eller ingen vätska i den. I så fall hörs flera signaler och symbolen  blinkar på displayen. Fyll i så fall genast på mer vätska.

Om du inte fyller på mer vätska inom 5 minuter stängs produkten av automatiskt. Så snart du fyllt på mer vätska kan du starta produkten igen.

Rengöring och skötsel

WARNING! RISK FÖR PERSONSKADOR!

- Dra alltid ut kontakten ur eluttaget innan du rengör produkten! Annars finns risk för elchocker!
- Låt produkten svalna innan den rengörs. Risk för brännskador!

AKTA! RISK FÖR SAKSKADOR!



Doppa aldrig ned produkten i vatten eller andra vätskor! Då kan den bli helt förstörd!

- Produkten får inte rengöras med en vattenstråle.
- Använd inte slipande eller frätande rengöringsmedel. De kan angripa ytan och förstöra produkten fullständigt.

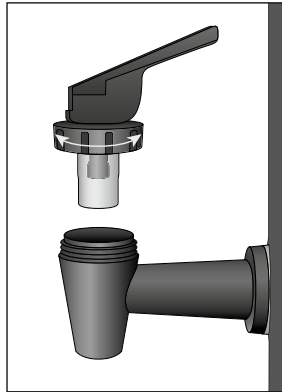
- Rengör produkten med en lätt fuktad trasa. Envisa fläckar tas bort med lite mildt diskmedel på trasan.
- Rengör displayen med en mjuk, luddfri trasa.
- Rengör gallret  i vatten och mildt diskmedel och skölj det sedan i rent vatten.

Rengöra tappkranen

För att rengöra tappkranen  ordentligt kan tappspaken  skruvas av. Själva tappkranen  kan inte skruvas av, eftersom den kanske inte skulle hålla riktigt tätt efteråt.

- 1) Skruva tappspaken  motsols för att lossa den från tappkranen .
- 2) Lägg tappspaken  i vatten med mildt diskmedel och för den fram och tillbaka i vattnet.
- 3) Skölj den i rent vatten.
- 4) Rengör tappkranen  genom att låta vatten med mildt diskmedel rinna genom den. Envis smuts inuti tappkranen  kan tas bort med en piprensare.

- 5) Låt sedan rent vatten rinna genom tappkranen 10.
- 6) Skruva tappspaken 11 medsols för att fästa den på tappkranen 10 igen.



Avkalkning

Kalkbeläggningar i botten av produkten kan leda till energiförluster och påverka produktens livslängd.

Kalka därför av produkten så snart du upptäcker några kalkbeläggningar.

- 1) Använd ett vanligt avkalkningsmedel. Följ anvisningarna för avkalkningsmedlet.
- 2) Rengör produkten med rikligt med rent vatten efter avkalkningen.

OBSERVERA

- För att få bort mindre kalkbeläggningar räcker det oftast att torka av produkten inuti med en trasa indränkt i ättika. Skölj sedan ur produkten med rent vatten och torka av den.

Förvaring

Linda upp kabeln på kabelhållaren 8 och stick in kontakten i hållaren i mitten av produktens undersida.

Förvara konserveringsapparaten på ett torrt ställe.

Recept

Grovmald leverpastej

- 2 kg sidfläsk med svål
- 500 g grislever
- 500 g lök
- 100 g ister
- 2 tsk stött kryddpeppar
- 1 msk torkad timjan och mejram
- 1 tsk vitpeppar
- 1 msk salt

Gör så här

Koka sidfläsket i saltat vatten 1,5 timme och låt det sedan svalna i spadet.

Mal det sedan medelgrovt i köttkvarnen. Mal levern med en fin hålskiva.

Tärna löken och låt den svettas i fett tills den blir genomskinlig. Blanda sedan i fläsk, lever, kryddor och 2,5 dl av spadet och rör kraftigt. Fyll omedelbart smeten i förberedda glasburkar. Fyll dem bara till en tredjedel!

Konservera burkarna ca 2 timmar i ca 98 °C.

Det här receptet kan varieras på olika sätt, till exempel med olika örter, vitlök eller skinktärningar.

Sötsur pumpa

- 2 kg pumpa
- 0,5 l ättika
- 1 l vatten
- 2,5 dl vinäger
- 1 kg socker
- Saft och skal från en citron
- 1 bit ingefära (färs skivad ingefära)
- 1 kanelstång
- några kryddnejlikor

Gör så här

Halvera pumpan och skär bort det mjuka och kärnorna i mitten. Skala och tärna pumpan. Väg upp och skölj pumpatärningarna. Lägg dem i en skål och häll ättikslösning över (0,5 liter ättika och 1 liter vatten till 2 kilo pumpa).

Låt pumpatärningarna ligga och dra i 12 timmar i vätskan. Häll ut vätskan nästa dag och låt pumpan rinna av ordentligt.

Förbered lagen:

2,5 deciliter vinäger, 1 kilo socker, saft och skal av 1 citron, 1 bit färsk skivad ingefära eller 1/2 tsk torkad, malen ingefära, 1 kanelstång, några kryddnejlikor (ca en hel matsked, eller malen kryddnejlika).

Låt lagen koka upp och koka pumpatärningarna i den tills de blir genomskinliga.

Fyll glasburkarna med pumpa. Låt lagen koka upp igen och sedan tjockna. Häll den över pumpan och stäng burklocken. Burkarna får bara fyllas till en tredjedel!

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

Karamellpäron

1,5 kg päron (fasta/mogna)

150 g socker

750 ml vatten

Gör så här

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

Karamellisera sockret i en stekpanna. Häll vattnet i pannan och låt koka tills sockret lösts upp.

Fyll de förberedda glasburkarna med päron.

Häll på sockerlösning så att det täcker päronen. Lämna kvar en bit till kanten och förslut burkarna noga.

Konservera päronen ca 30 minuter i 90 °C i konserveringsapparaten.

Jordgubbssylt

Skölj och rensa jordgubbarna. Mosa jordgubbarna. Strö syltsocker 1:1 över jordgubbsmoset (till 1000 g jordgubbar går det åt 1000 g socker). Låt det stå och dra över natten och rör sedan om.

Fyll burkarna med jordgubbssylten (bara till 2/3) och förslut noga.

Konservera sylten ca 25 minuter i 80 °C i konserveringsapparaten.

Kassera produkten



Produkten får absolut inte slängas bland de vanliga hushållssoporna. Den här produkten omfattas av det europeiska direktivet 2012/19/EU-WEEE (Waste Electrical and Electronic Equipment).

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



Fråga din kommun eller stadsdelsförvaltning om möjligheterna att lämna den uttjänta produkten till återvinning.

Tekniska data

Spänningsförsörjning	220 – 240 V ~ (växelström), 50 Hz
Märkeffekt	1 800 W
Volym	ca 27 liter
Temperaturområde	30 – 100 °C
Skyddstyp	IPX3 (stänkvattenskydd)
	Alla delar av den här produkten som kommer i kontakt med livsmedel är godkända för livsmedel.

Garanti från Kompernass Handels GmbH

Kära kund

För den här produkten lämnar vi 3 års garanti från och med inköpsdatum. Om det skulle vara något fel på produkten finns en lagstadgad reklamationsrätt från återförsäljaren. Dina lagstadgade rättigheter begränsas inte av den garanti som beskrivs i följande avsnitt.

Garantivillkor

Garantitiden börjar vid inköpsdatum. Ta väl vara på originalkvittot. Kassakvittot är ditt köpbevis.

Om ett material- eller fabrikationsfel uppstår på produkten inom tre år från inköpsdatum kommer vi, beroende på vad vi anser lämpligast, att reparera eller byta ut den gratis. En förutsättning för att utnyttja garantin är att den defekta produkten och köpbeviset (kassakvittot) uppvisas inom den treåriga garantitiden tillsammans med en kort beskrivning av felet och när det uppstod.

Om felet täcks av vår garanti kommer du att få tillbaka en reparerad eller en ny produkt. Garantitiden börjar inte om från början för en reparerad eller ny produkt.

Garantitid och lagstadgad ersättningsrätt

Garantitiden förlängs inte för att man utnyttjat garantin. Det gäller även för utbytta och reparerade delar. Eventuella skador och brister som existerar redan vid köpet måste rapporteras så snart produkten packats upp. När garantitiden är slut måste man själv betala för eventuella reparationer.

Garantins omfattning

Produkten har tillverkats med omsorg enligt stränga kvalitetskriterier och testats nogga före leveransen.

Garantin gäller bara för material- eller fabrikationsfel. Garantin täcker inte delar av produkten som utsätts för normalt slitage och därför betraktas som förslitningsdelar och inte heller skador på ömtåliga delar som t ex knappar, batterier, bakformar eller delar av glas.

Garantin upphör att gälla om produkten skadas eller används och servas på fel sätt. Alla anvisningar i bruksanvisningen måste följas exakt för att produkten ska kunna användas på rätt sätt. Produkten får aldrig användas i andra syften eller hanteras på ett sätt som man avråder från eller varnar för i bruksanvisningen.

Produkten är endast avsedd för privat bruk och ska inte användas yrkesmässigt. Garantin gäller inte vid missbruk och felaktig behandling, användande av våld och vid ingrepp som inte gjorts av vår auktoriserade servicefilial.

Behandling av garantiärenden

För att snabbt kunna behandla ditt ärende ber vi dig följa nedanstående anvisningar:

- Ha alltid kassakvittot och artikelnumret (t ex IAN 12345) i beredskap vid alla förfrågningar.
- Artikelnumret finns på typskylten, graverat på produkten, på bruksanvisningens titelblad (nere till vänster) eller på ett klistermärke på produktens bak- eller undersida.
- Vid funktionsfel eller andra defekter ber vi dig att först kontakta den serviceavdelning som anges nedan **på telefon** eller **med e-post**.
- En produkt som klassas som defekt kan tillsammans med köpbeviset (kassakvittot) och en beskrivning av felet samt när det uppstod skickas in portofritt till den angivna serviceadressen.



Dessa och många andra handböcker, produktfilmer och mjukvaror kan laddas ned på www.lidl.service.com.

Service



Service Sverige

Tel.: 0770 930739

E-Mail: kompernass@lidl.se



Service Suomi

Tel.: 010309 3582

E-Mail: kompernass@lidl.fi

IAN 313506

Importör

Observera att följande adress inte är någon serviceadress. Kontakta först det serviceställe som anges.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

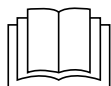
DE-44867 BOCHUM

TYSKLAND

www.kompernass.com

Turiny

Ivadas	22
Informacija apie šią naudojimo instrukciją	22
Autorių teisės	22
Naudojimas pagal paskirtį	22
Ispėjamieji nurodymai	23
Saugos nurodymai	24
Tiekiamas rinkinys	27
Valdymo elementai	27
Pastatymas ir prijungimas	28
Išpakavimas	28
Pakuotės išmetimas	28
Prietaiso pastatymas ir paruošimas naudoti	29
Maisto produktų/konservavimo stiklainių paruošimas	30
Prietaiso naudojimas	30
Prietaiso įjungimas ir išjungimas	30
Konservavimas	31
Skysčių pašildymas/laikymas šiltai	33
Apsaugos nuo perkaitimo funkcija	34
Valymas ir priežiūra	34
Čiaupo valymas	35
Kalkių šalinimas	35
Laikymas nenaudojant	35
Receptai	36
Stambiai smulkinta kepeninė dešra	36
Saldžiarūgštis moliūgas	36
Karamelinės kriaušės	37
Braškių uogienė	37
Prietaiso šalinimas	38
Techniniai duomenys	38
Kompernaß Handels GmbH garantija	39
Priežiūra	40
Importuotojas	40



Prieš pirmą kartą naudodami prietaisą, atidžiai perskaitykite naudojimo instrukciją ir ją išsaugokite, kad galėtumėte pasinaudoti vėliau. Perduodami gaminį tretiesiems asmenims, kartu perduokite ir jo instrukciją.

Įvadas

Informacija apie šią naudojimo instrukciją

Sveikiname įsigijus naują prietaisą.

Pasirinkote kokybišką gaminį. Naudojimo instrukcija yra šio gaminio dalis. Joje pateikta svarbių saugos, naudojimo ir šalinimo nurodymų. Prieš naudodami gaminį susipažinkite su visais naudojimo ir saugos nurodymais. Gaminį naudokite tik taip, kaip aprašyta, ir tik nurodytiems naudojimo tikslams. Perduodami gaminį tretiesiems asmenims, kartu perduokite visus jo dokumentus.

Autorių teisės

Šis dokumentas saugomas pagal teisės aktus, kuriais saugomos intelektinės nuosavybės teisės.

Neturint raštiško gamintojo sutikimo, draudžiama dokumentą visą arba dalimis dauginti arba perspausdinti visais įmanomais būdais, kopijuoti paveikslėlius, net ir juos pakeitus.

Naudojimas pagal paskirtį

Konservavimo prietaisu galima:

- konservuoti,
- pašildyti ir šiltai laikyti gėrimus bei išleisti juos iš prietaiso,
- pašildyti ir šiltai laikyti dešreles ir pan.,
- pašildyti ir šiltai laikyti sriubas.

Prietaisas skirtas tik asmeninėms reikmėms, jo negalima naudoti komerciniams ar pramoniniams tikslams.

ĮSPĖJIMAS

Pavojus naudojant ne pagal paskirtį!

Naudojant prietaisą ne pagal paskirtį ir (arba) kitaip, nei nurodyta, gali kilti pavojų.

- Prietaisą visada naudokite tik pagal paskirtį.
- Elkitės, kaip aprašyta šioje naudojimo instrukcijoje.

Nepriimame jokių pretenzijų dėl žalos, atsiradusios gaminį naudojant ne pagal paskirtį, netinkamai taisius, neleistinai atlikus pakeitimų arba panaudojus nesertifikuotą atsarginių dalių.

Riziką prisiima vien tik naudotojas.

Įspėjamieji nurodymai

Šioje naudojimo instrukcijoje pateikiami toliau aprašyti įspėjimai:

PAVOJUS

Šiuo pavojaus įspėjimu įspėjama apie gresiančią pavojingą situaciją.

Jei pavojingos situacijos neišvengiama, galima mirtis arba sunkūs sužalojimai.

- Laikykitės šio įspėjimo nurodymų, kad būtų išvengta mirties arba žmonių sunkių sužalojimų pavojaus.

ĮSPĖJIMAS

Šiuo pavojaus įspėjimu įspėjama apie galimą pavojingą situaciją.

Jei pavojingos situacijos neišvengiama, kyla pavojus susižaloti.

- Laikykitės šio įspėjimo nurodymų, kad nebūtų sužaloti žmonės.

DĖMESIO

Šiuo pavojaus įspėjimu įspėjama apie galimą materialinę žalą.

Jei situacijos neišvengiama, gali būti patirta materialinės žalos.

- Laikykitės šio įspėjimo nurodymų, kad išvengtumėte materialinės žalos.

NURODYMAS

- Nurodymu pateikiama papildomos informacijos, padėsiančios lengviau naudoti prietaisą.

Saugos nurodymai

Šiame skyriuje pateikta svarbių prietaiso naudojimo saugos nurodymų.

Šis prietaisas atitinka nustatytus saugos reikalavimus.

Netinkamai naudojant prietaisą gali būti sužaloti žmonės arba patirta materialinės žalos.

Norėdami saugiai naudoti prietaisą, laikykitės toliau pateiktų saugos nurodymų.

ELEKTROS SMŪGIO PAVOJUS!

- ▶ Prieš naudodami prietaisą patikrinkite, ar nėra matomų išorinių pažeidimų. Nenaudokite prietaiso, jei jis pažeistas arba nukrito.
- ▶ Kad išvengtumėte pavojų, pažeistus tinklo kištukus ar maitinimo laidus nedelsdami paveskite pakeisti įgaliotiesiems specialistams arba klientų aptarnavimo tarnybos darbuotojams.
- ▶ Taisyti prietaisą paveskite tik įgaliotiesiems specializuotiesiems įmonėms arba klientų aptarnavimo tarnybos darbuotojams. Netinkamai pataisytas prietaisas gali kelti pavojų naudotojui. Be to, prarandama garantija.
- ▶ Pasirūpinkite, kad pagrindas su elektros jungtimis niekada nesiliestų su vandeniu! Jei pagrindas netyčia sušlapo, iš pradžių leiskite jam visiškai išdžiūti.
- ▶ Pasirūpinkite, kad veikiančio prietaiso maitinimo laidas niekada nesusšlaptų ar nesudrėktų. Laidą nutieskite taip, kad jis neįstrigtų ar kitaip nebūtų galima jo pažeisti.
- ▶ Baigę naudoti prietaisą, visada iš elektros lizdo ištraukite tinklo kištuką. Kol tinklo kištukas yra elektros lizde, prietaise išlieka maitinimo įtampa, todėl vien išjungti prietaiso nepakanka.
- ▶ Patikrinkite, ar maitinimo laidas nesiliečia prie karštų prietaiso dalių.

⚠ ĮSPĖJIMAS! PAVOJUS SUSIŽALOTI!

- ▶ Šį prietaisą gali naudoti 8 metų amžiaus ir vyresni vaikai, taip pat silpnesnių fizinių, jauslinių arba protinių gebėjimų ar mažai patirties ir (arba) žinių turintys asmenys, jei jie prižiūrimi arba išmokyti saugiai naudoti prietaisą ir supranta, kokių gali kilti pavojų.
- ▶ Vaikams su prietaisu žaisti draudžiama.
- ▶ Valymo ir naudotojo atliekamų techninės priežiūros darbų neleidžiama atlikti vaikams, nebent jie yra vyresni nei 8 metų ir yra prižiūrimi.
- ▶ Pasirūpinkite, kad jaunesni nei 8 metų vaikai būtų atokiau nuo prietaiso ir jo prijungimo laido.
- ▶ Būtina prižiūrėti vaikus, kad jie nežaistų su prietaisu.
- ▶ Gali susidaryti karštų garų. Be to, kai prietaisas veikia, puodas yra labai karštas. Todėl mėvėkite virtuvines pirštines. Prietaisą imkite tik už neįkaistančių rankenų.
- ▶ Prieš įjungdami įsitikinkite, kad prietaisas stovi stabiliai ir vertikaliai.
- ▶ Nebekilnokite įkaitusio konservavimo prietaiso!
- ▶ Perpildžius vandens puodą, gali ištikšti verdančio vandens.
- ▶ Baigus naudoti prietaisą, kaitinimo elemento paviršius dar būna šiltas.
- ▶ Prietaiso kištukinės jungties negalima aplieti skysčiais.
- ▶ Netinkamai naudojant kyla pavojus susižeisti!
Prietaisą naudokite tik pagal paskirtį!

DĖMESIO! MATERIALINĖ ŽALA!

- ▶ Sugedusios dalys turi būti keičiamos tik originaliomis atsarginėmis dalimis. Tik naudojant tokias dalis vykdomi saugos reikalavimai.
- ▶ Patikrinkite, ar prietaisas, maitinimo laidas ir tinklo kištukas nesiliečia prie karščio šaltinių, pvz., kaitlenčių arba atviros liepsnos.
- ▶ Prietaisui valdyti nenaudokite išorinio laikmačio arba atskiros nuotolinio valdymo sistemos.
- ▶ Niekada nepalikite neprižiūrimo veikiančio prietaiso.
- ▶ Prietaisą draudžiama plauti vandens srove.

NURODYMAS

- ▶ Garantiniu laikotarpiu prietaisą gali taisyti tik įgaliotoji gamintojo klientų aptarnavimo tarnyba, antraip, prietaisui vėliau sugedus, garantija nebebus taikoma.

Tiekiamas rinkinys

Standartiškai tiekiamos šios prietaiso dalys:

- Konservų gamybos aparatas
- Konservavimo grotelės
- Dangtis
- Naudojimo instrukcija

NURODYMAS

- Patikrinkite, ar pristatytas visas rinkinys ir ar nėra pastebimų trūkumų.
- Jei pristatytas ne visas rinkinys arba gaminyje pažeistas dėl netinkamos pakuotės ar gabenant, kreipkitės klientų aptarnavimo tarnybos karštąja linija (žr. skyrių **Klientų aptarnavimas**).

Valdymo elementai

- ➊ dangtis
- ➋ neįkaistančios rankenos
- ➌ minučių nustatymo rankenėlė (MIN) ir kartu laikmačio mygtukas TIMER
- ➍ konservavimo grotelės
- ➎ ekrano rodmuo „minutės“ (MIN)
- ➏ ekrano rodmuo „esama temperatūra“ (CURRENT TEMP)
- ➐ ekrano rodmuo „nustatytoji temperatūra“ (SET TEMP)
- ➑ laido ritė
- ➒ temperatūros nustatymo rankenėlė (°C) ir kartu paleidimo bei sustabdymo mygtukas START/STOP
- ➔ čiaupas
- ➕ čiaupo svirtis

Pastatymas ir prijungimas

Išpakavimas

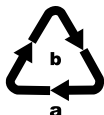
- ◆ Išimkite visas prietaiso dalis ir naudojimo instrukciją iš kartoninės dėžės.
- ◆ Pašalinkite visas pakuotės medžiagas.

Pakuotės išmetimas

Pakuotė saugo gabenamą prietaisą nuo pažeidimų. Pakuotės medžiagos parinktos atsižvelgiant į aplinkos apsaugos ir techninius utilizavimo aspektus, todėl jos yra perdirbamos.



Pakuotę grąžinus į medžiagų perdirbimo ciklą, sutaupoma žaliavų ir mažinamas išmetamų atliekų kiekis. Nereikalingas pakuotės medžiagas išmeskite laikydamiesi regione galiojančių teisės aktų.



Atsižvelkite į skirtingų pakuotės medžiagų ženklimą ir prireikus jas surūšiuokite. Pakuotės medžiagos ženklinamos šiais trumpiniais (a) ir skaičiais (b):

1–7: plastikai,
20–22: popierius ir kartonas,
80–98: sudėtinės medžiagos.

NURODYMAS

- Jei įmanoma, prietaiso garantijos galiojimo laikotarpiu išsaugokite originalią pakuotę, kad prireikus teikti garantiją galėtumėte tinkamai supakuoti prietaisą.

Prietaiso pastatymas ir paruošimas naudoti

- Nuvyniokite visą maitinimo laidą nuo laido ritės ⑧.
- Pastatykite prietaisą ant lygaus neslidaus pagrindo. Įsitikinkite, kad lengvai pasieksite elektros lizdą.
- Nuvalykite prietaisą, kaip aprašyta skyriuje „Valymas ir priežiūra“.
- Į elektros lizdą įkiškite tinklo kištuką. Sušvinta ekranas, pasigirsta garsinis signalas.

DĖMESIO! MATERIALINĖ ŽALA!

- Niekada neįjunkite tuščio prietaiso! Prietaisas gali nepataisomai sugesti!

⚠ ĮSPĖJIMAS! PAVOJUS SUSIŽALOTI!

- Įkaitusį prietaisą imkite tik už rankenų ②. Pavojus nusideginti!
- Į prietaisą įpilkite apie 5 litrus vandens ir 20 minučių jį virinkite nustatę 100 °C temperatūrą (žr. skirsnį „Prietaiso įjungimas ir išjungimas“). Virintą vandenį išpilkite.

NURODYMAS

- Pirmą kartą naudojant prietaisą dėl gamybos medžiagų likučių gali būti juntamas silpnas kvapas. Tai visiškai nepavojinga, ir kvapas po kurio laiko išnyksta. Pasirūpinkite tinkamu vėdinimu, pvz., atidarykite langą.

Maisto produktų/konservavimo stiklainių paruošimas

Konservuojant/kaitinant rekomenduojame naudoti stiklainius su guminiu tarpikliu ir spaustukais. Konservavimo stiklainiai turi būti neįskilę.

- 1) Konservavimo stiklainiuose neturėtų būti mikrobų ir bakterijų, kad konservuoti produktai greitai nesugestų. Geriausia, jei prieš sudėdami maisto produktus konservavimo stiklainius sterilizuosite apie 5 – 7 minutes.
- 2) Jei įmanoma, maisto produktus į konservavimo stiklainius sudėkite pro piltuvą. Uždarant konservavimo stiklainius jų kraštai visada turi būti švarūs.
- 3) Pripildytus stiklainius kuo greičiau uždarykite:
 - Ant konservavimo stiklainio krašto uždėkite guminį tarpiklį, o tada stiklainį uždengkite stikliniu dangteliu. Guminis tarpiklis yra per vidurį.
 - Stiklinį dangtelį prispauskite spaustukais – juos uždėkite priešingose pusėse.

Dabar konservavimo stiklainius galima kaitinti.

Prietaiso naudojimas

Prietaiso įjungimas ir išjungimas

- 1) Temperatūros nustatymo rankenėle ⑨ nustatykite norimą temperatūrą. Temperatūrą galite nustatyti 1 °C intervalais. Kas 5 °C pasigirsta garsinis signalas. Nustatyta temperatūra matoma ekrano rodmenyje „nustatytoji temperatūra“ ⑦.
- 2) Minučių nustatymo rankenėle ③ nustatykite norimą konservavimo trukmę minutėmis. Laiką galite nustatyti 1 minutės intervalais. Kas 5 minutes pasigirsta garsinis signalas. Nustatytas laikas matomas ekrano rodmenyje „minutės“ ⑤.

NURODYMAS

- Jei kaitinimo neįjungiate, praėjus maždaug 5 minutėms po paskutinio kurios nors rankenėlės nustatymo, ekrano foninis apšvietimas automatiškai išsijungia. Tačiau nuostatos ir toliau matomos ekrane. Nustatant kurią nors rankenėlę, ekrano foninis apšvietimas vėl įsijungia.
- 3) Paspauskite kaitinimo START/STOP ⑨ mygtuką. Prietaisas ima kaisti. Kaitimą rodo bėgančios juostos . Ekrano rodmenyje „esama temperatūra“ ⑥ rodoma dabartinė įkaitimo temperatūra. Prietaisui įkaitus, pasigirsta garsiniai signalai, ekrane pasirodo simbolis  ir ekrano rodmenyje „minutės“ ⑤ ima eiti nustatytas laikas.

NURODYMAS

- Prietaisui veikiant ekrano foninis apšvietimas šviečia nuolat.

Praėjus nustatytam laikui, pasigirsta garsiniai signalai. Prietaisas išsijungia. Simboliai  ir  ekrane užgesa.

NURODYMAS

- Jei kaitinimą ar konservavimą norite nutraukti, paspauskite kaitinimo START/STOP  mygtuką.

- 4) Jei prietaiso ketinate nebenaudoti, visada ištraukite tinklo kištuką iš elektros lizdo.

Konservavimas

NURODYMAS

- Konservavimas – tai maisto produktų paruošimas ilgai laikyti pirmiau juos pakaitinant. Priklausomai nuo konservuojamų produktų rūšies ir masės, jie gali būti apdorojami sterilizuojant arba pasterizuojant. Sterilizuojant konservuojami produktai įkaitinami iki mažiausiai 100 °C temperatūros. Pasterizuojant kaitinimo temperatūra yra 80 °C. Namuose pakanka konservuoti pasterizuojant. Tam reikia tinkamų konservavimo stiklainių, uždaramų užsukamais dangteliais arba dangteliais su guminiiais tarpikliais.

NURODYMAS

- Konservuokite tik šviežius maisto produktus. Pernokę vaisiai ar daržovės nėra tinkami konservuoti.
 - Pasirūpinkite, kad konservavimo stiklainiai būtų švarūs! Geriausia, jei prieš sudėdami maisto produktus konservavimo stiklainius sterilizuosite apie 5 – 7 minutes. Taip sunaikinsite visus mikrobus ir bakterijas.
- 1) Konservavimo grotelės  įdėkite į konservavimo prietaisą. Stebėkite, kad konservavimo grotelės  nesiliestų prie temperatūros jutiklio prietaiso viduje.
 - 2) Pripildytus ir gerai uždarytus konservavimo stiklainius sudėkite ant konservavimo grotelių . Prireikus konservavimo stiklainius sudėkite vieną ant kito.
 - 3) Į konservavimo prietaisą įpilkite tiek vandens, kad viršutinius konservavimo stiklainius vanduo apsemtų ne mažiau kaip 3/4 jų aukščio. Tačiau pildami vandenį neviršykite MAX žymės. Pasirūpinkite, kad apačioje esantys stiklainiai būtų gerai uždaryti ir į juos nepribėgtų vandens.
 - 4) Uždenkite konservavimo prietaisą dangčiu .

ĮSPĖJIMAS! PAVOJUS SUSIŽALOTI!

- Įkaitusį prietaisą imkite tik už rankenų  2. Pavojus nusideginti!

- 5) Temperatūros nustatymo rankenėle ❹ nustatykite norimą temperatūrą. Nustatydami temperatūrą vadovaukitės tolesnėse lentelėse pateikta informacija:

Mėsa	Temperatūra °C	Trukmė minutėmis
Kepsnio gabalas (gerai iškeptas)	100 (MAX)	85
Mėsos sultinys	100 (MAX)	60
Laukiniena/paukštiena (gerai iškepta)	100 (MAX)	75
Guliašas (gerai iškeptas)	100 (MAX)	75
Malta mėsa/dešrų įdaras (žalias)	100 (MAX)	110

Vaisai	Temperatūra °C	Trukmė minutėmis
Obuoliai minkšti/kieti	85	30/40
Obulių tyrė	90	30
Vyšnios	80	30
Kriaušės kietos/minkštos	90	30/80
Braškės/gervuogės	80	25
Rabarbarai	95	30
Avietės/agrastai	80	30
Serbentai/bruknės	90	25
Abrikosai	85	30
Mirabelės/renklodai	85	30
Persikai	85	30
Slyvos/aitriosios slyvos	90	30
Svarainiai	95	30
Mėlynės	85	25

Daržovės	Temperatūra °C	Trukmė minutėmis
Žiediniai kopūstai	100 (MAX)	90
Šparagai	100 (MAX)	120
Žirniai	100 (MAX)	120
Marinuoti agurkai	85	30
Morkos	100 (MAX)	90
Moliūgai	90	30
Ropiniai kopūstai	100 (MAX)	95
Salierai	100 (MAX)	110

Daržovės	Temperatūra °C	Trukmė minutėmis
Briuseliniai kopūstai/ raudongūžiai kopūstai	100 (MAX)	110
Grybai	100 (MAX)	110
Pupelės	100 (MAX)	120
Pomidorai/pomidorų tyrė	90	30

NURODYMAS

- Lentelėje nurodyta trukmė yra tikrasis konservavimo laikas. Laikas pradeda skaičiuoti tik tada, kai konservavimo prietaisas įkaista iki nustatytosios temperatūros.
Kai visas prietaisas užpildytas, jam įkaisti gali prireikti 90 minučių!

- Lentelėje nurodytą konservavimo trukmę nustatykite minučių nustatymo rankenėle ③.
- Ijunkite prietaisą paspausdami kaitinimo START/STOP ⑨ mygtuką. Pasigirsta garsiniai signalai ir prietaisas ima kaisti. Prietaisui įkaitus, pasigirsta garsiniai signalai, ekrane pasirodo simbolis  ir ekrano rodmenyje „minutės“ ⑤ ima eiti nustatytas laikas. Praėjus nustatytam konservavimo laikui, pasigirsta garsiniai signalai. Prietaisas išsijungia. Simboliai  ir  ekrane užgesa.
- Po čiaupu ⑩ pastatykite karščiui atsparų indą ir čiaupo svirtį ⑪ nuspauskite žemyn. Vanduo išbėga.
- Išleidę karštą vandenį, leiskite konservavimo stiklainiams atvėsti.

Skysčių pašildymas/laikymas šiltai

DĖMESIO! MATERIALINĖ ŽALA!

- Skysčių pripilkite daugiausia iki MAX žymės! Antraip skysčiai gali išbėgti!

- Supilkite skystį (pvz., karštą vyną ar kakavą) į konservavimo prietaisą.
- Uždėkite dangtį ① ant konservavimo prietaiso.

⚠ ĮSPĖJIMAS! PAVOJUS SUSIŽALOTI!

- Įkaitusį prietaisą imkite tik už rankenų ②. Pavojus nusideginti!

- Temperatūros nustatymo rankenėle ⑨ nustatykite norimą temperatūrą.
 - Paspauskite mygtuką TIMER ③. Ekrane pasirodo simbolis . Dabar konservavimo laiko nustatyti nereikia. Prietaisas kais tol, kol jį išjungsite.
 - Reguliariai pamaišykite skysčius, kad šiluma tolygiai pasiskirstytų.
 - Pasiekus norimą temperatūrą, pasigirsta garsiniai signalai.
- Skysčius be kietų sudedamųjų dalių galite išleisti pro čiaupą ⑩.

DĖMESIO! MATERIALINĖ ŽALA!

- Skysčių su kietomis sudedamosiomis dalimis, pvz., sriubų ar pan., nepilkite pro čiupą. Kietos sudedamosios dalys užkimš čiupą 10!

- 1) Po čiupu 10 laikykite puodelį ar panašų indą ir čiupo svirtį 11 spauskite žemyn, kol pro čiupą 10 ims tekėti vanduo.
- 2) Kai puodelyje bus norimas skysčio kiekis, čiupo svirtį 11 atleiskite. Čiupas 10 vėl uždarytas.

NURODYMAS

- Konservavimo prietaise šiltai galima laikyti ir troškinius. Troškinius nuolat pamaišykite, antraip jie prisivils prie prietaiso dugno.

Apsaugos nuo perkaitimo funkcija

Šis prietaisas yra su apsaugos nuo perkaitimo funkcija.

Konservavimo prietaisas gali perkaisti tada, kai jame skysčio yra per mažai arba visiškai nėra. Šiuo atveju pasigirsta garsiniai signalai ir ekrane mirksi simbolis . Tokiu atveju nedelsdami įpilkite skysčio.

Jei skysčio neįpilama, prietaisas po 5 minučių išsijungia. Prietaisą vėl galėsite įjungti, kai tik įpilsite skysčio.

Valymas ir priežiūra

ĮSPĖJIMAS! PAVOJUS SUSIŽALOTI!

- Prieš valydami prietaisą, kas kartą iš elektros lizdo ištraukite tinklo kištuką! Kitaip kyla elektros smūgio pavojus!
- Prieš valydami palaukite, kol prietaisas atvės. Pavojus nusidegini!

DĖMESIO! MATERIALINĖ ŽALA!

-  Niekada nenardinkite prietaiso į vandenį ar kitus skysčius! Antraip prietaisas nepataisomai suges!

- Prietaisą draudžiama plauti vandens srove.
- Nenaudokite šveičiamųjų ar šėdinamųjų valymo priemonių. Jos gali pažeisti paviršių ir nepataisomai sugadinti prietaisą.

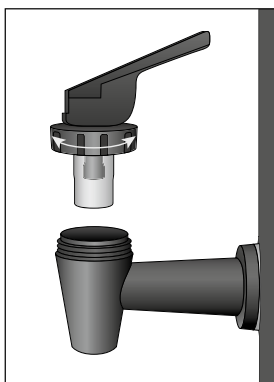
- Prietaisą valykite vos drėgna šluoste. Jei nešvarumai prikibę tvirtiau, sudrėkinkite šluostę švelniu plovikliu.
- Ekraną valykite minkšta, nesipūkuojančia šluoste.
- Konservavimo groteles 4 plaukite švelniame muilo tirpale ir nuskalaukite švarių vandeniu.

Čiaupo valymas

Norėdami kruopščiai išvalyti čiaupą ⑩, galite nusukti čiaupo svirtį ⑪.

Čiaupo ⑩ negalima nusukti, nes dėl to jis gali tapti nesandarus.

- 1) Čiaupo svirtį ⑪ nuo čiaupo ⑩ nusukite sukdami prieš laikrodžio rodyklę.
- 2) Čiaupo svirtį ⑪ pamerkite į švelnų šarminį ploviklį ir paskalaukite jame.
- 3) Nuplaukite švari vandeniu.
- 4) Čiaupą ⑩ išplaukite praleisdami pro jį švelnaus šarminio ploviklio.
Jei nešvarumai prikibę tvirtčiau, čiaupo ⑩ vidų galite išvalyti pypkių valymo šepetėliu.
- 5) Paskui pro čiaupą ⑩ išleiskite švaraus vandens.
- 6) Čiaupo svirtį ⑪ pagal laikrodžio rodyklę vėl užsukite ant čiaupo ⑩.



Kalkių šalinimas

Dėl kalkių nuosėdų ant dugno prietaisas naudoja daugiau elektros energijos ir sutrumpėja prietaiso naudojimo trukmė.

Kai tik atsiras kalkių nuosėdų, pašalinkite jas iš prietaiso.

- 1) Naudokite įprastą kalkių šalinimo priemonę. Ją naudokite, kaip aprašyta kalkių šalinimo priemonės instrukcijoje.
- 2) Pašalinę kalkes, išplaukite prietaisą dideliu kiekiu švaraus vandens.

NURODYMAS

- Jei kalkių nuosėdų nedaug, dažniausiai pakanka prietaiso vidų išvalyti actu sudrėkinta šluoste. Paskui prietaisą išskalaukite švari vandeniu ir nusauskite.

Laikymas nenaudojant

Maitinimo laidą užvyniokite ant laido ritės ⑧, o tinklo kištuką įkiškite į tinklo kištuko laikiklį prietaiso dugno viduryje.

Konservavimo prietaisą laikykite sausoje vietoje.

Receptai

Stambiai smulkinta kepeninė dešra

- 2 kg kiaulienos papilvės su oda
- 500 g kiaulės kepenų
- 500 g svogūnų
- 100 g lydytų kiaulienos taukų
- 2 a. š. grūstų raudonųjų pipirų
- 1 v. š. džiovintų čiobrelių ir mairūnų
- 1 a. š. baltųjų pipirų
- 1 v. š. druskos

Paruošimas

Kiaulienos papilvę 1,5 valandos virkite pasūdytame vandenyje ir leiskite jame ataušti.

Paskui sumalkite mėsmale, uždėję vidutinio stambumo malimo sietelį. Kepenis sumalkite smulkiu malimo sieteliu.

Svogūnus supjaustykite kubeliais ir kepinkite taukuose, kol taps skaidrūs. Tada į juos sudėkite mėsą, kepenis, prieskonius, įpilkite 1/4 litro kiaulienos papilvės sultinio ir viską gerai sumaišykite. Masę nedelsdami sudėkite į paruoštus stiklainius. Pripildykite tik 1/3 stiklainio!

Stiklainius konservuokite apie 2 valandas maždaug 98 °C temperatūroje.

Šį receptą galite įvairiai pakoreguoti, pvz., pridėti įvairių prieskoninių žolelių, česnako ar kumpio gabalėlių.

Saldžiarūgštis moliūgas

- 2 kg moliūgo
- 1/2 l acto
- 1 l vandens
- 1/4 l vyno acto
- 1 kg cukraus
- Vienos citrinos sultys ir žievelė
- Viena riekelėmis supjaustyta šviežio imbiero šaknis
- Viena cinamono lazdelė
- Keletas gvazdikėlių

Paruošimas

Moliūgą perpjaukite per pusę ir išimkite minkštimą. Moliūgą nulupkite ir supjaustykite mažais kubeliais. Moliūgo kubelius pasverkite ir nuplaukite. Dubenyje užpilkite ant jų atskiesto acto (2 kilogramams moliūgo po 1/2 litro acto ir 1 litrą vandens). Palaikykite moliūgo kubelius šiame skystyje 12 valandų. Kitą dieną vandenį nupilkite ir gerai nuvarvinkite moliūgo kubelius.

Paruoškite užpilą iš:

1/4 litro vyno acto, 1 kilogramo cukraus, 1 citrinos sulčių ir žievelės, 1 riekelėmis supjaustytos šviežio imbiero šaknies (ją galima pakeisti 1/2 arbatinio šaukštelio imbiero miltelių), 1 cinamono lazdelės, kelių gvazdikėlių (jų turi būti apie vieną valgomąjį šaukštą ir galima pakeisti maltais).

Užvirinkite užpilą ir virkite jame moliūgo kubelius, kol šie taps skaidrūs.

Moliūgo kubelius sudėkite į konservavimo stiklainius. Dar kartą užvirinkite užpilą ir leiskite jam sutirštėti. Užpilą užpilkite ant moliūgo kubelių ir uždarykite konservavimo stiklainius. Konservavimo stiklainių negalima pripildyti daugiau nei 1/3 tūrio!

Moliūgą konservavimo prietaise konservuokite 90 °C temperatūroje apie 30 minučių.

Karamelinės kriaušės

1,5 kg kriausių (kietų/prinokusių)

150 g cukraus

750 ml vandens

Paruošimas

Nulupkite kriaušes. Supjaustykite ketvirčiais ir išimkite sėklalazdžius.

Keptuvėje karamelizeuokite cukrų. Supilkite vandenį į keptuvę ir virinkite, kol cukrus ištirps.

Sudėkite kriaušes į paruoštus stiklainius.

Karamelinio sirupu užliekite kriaušes stiklainiuose. Palikite tarpelį iki stiklainių viršaus ir stiklainius gerai uždarykite.

Kriaušes konservavimo prietaise konservuokite 90 °C temperatūroje apie 30 minučių.

Braškių uogienė

Pašalinkite braškių kotelius ir jas nuplaukite. Braškes sutrinkite. Ant braškių santykiu 1:1 užberkite želės cukraus (1 000 g braškių 1 000 g cukraus). Palaikykite per naktį ir išmaišykite.

Braškes sudėkite į konservavimo stiklainius (užpildykite tik 2/3 tūrio) ir konservavimo stiklainius gerai uždarykite.

Braškes konservavimo prietaise konservuokite 80 °C temperatūroje apie 25 minutes.

Prietaiso šalinimas



Prietaiso jokia būdu neišmeskite kartu su įprastomis buitinėmis atliekomis. Šiam gaminiui taikoma Europos Sąjungos direktyva 2012/19/EU dėl elektros ir elektroninės įrangos atliekų.

Prietaisą atiduokite sertifikuotai atliekų utilizavimo įmonei arba savo komunalinei atliekų šalinimo tarnybai. Laikykitės galiojančių teisės aktų. Kilus abejonų, susisiekitė su vietine atliekų šalinimo tarnyba.



Kaip išmesti nenaudojamą gaminį, sužinosite savo savivaldybės arba miesto administracijoje.

Techniniai duomenys

Maitinimo įtampa	220 – 240 V ~ (kintamoji srovė), 50 Hz
Vardinė galia	1 800 W
Talpa	maždaug 27 litrai
Temperatūrų sritis	30 – 100 °C
Apsaugos laipsnis	IPX3 (apsaugotas nuo purškiamo vandens)
	Visos su maisto produktais besiliečiančios šio prietaiso dalys yra tinkamos liestis su maistu.

Kompernaß Handels GmbH garantija

Gerb. kliente,

Šiam prietaisui nuo įsigijimo datos suteikiama 3 metų garantija. Išryškėjus šio gaminio trūkumams, gaminio pardavėjas užtikrina jums teisės aktais reglamentuojamas teises. Toliau išdėstytos garantijos teikimo sąlygos šių jūsų teisės aktais reglamentuojamų teisių nepriboja.

Garantijos teikimo sąlygos

Garantijos teikimo laikotarpis skaičiuojamas nuo pirkimo datos. Prašome išsaugoti originalų kasos čekį. Jis reikalingas kaip pirkimo dokumentas.

Jei per trejus metus nuo šio gaminio pirkimo datos išryškėtų medžiagų ar gamybos trūkumų, gaminį savo nuožiūra nemokamai sutaisysime arba pakeisime. Norint pasinaudoti garantija, sugedusį prietaisą ir pirkimo dokumentą (kasos čekį) būtina pateikti trejų metų laikotarpiu trumpai aprašius trūkumą bei nurodžius trūkumo atsiradimo laiką.

Jei trūkumui taikoma mūsų garantija, jums grąžinsime sutaisytą arba pristatysime naują gaminį. Sutaisius ar pakeitus gaminį, garantijos teikimo laikotarpis nepratęsiamas.

Garantijos teikimo laikotarpis ir teisės aktais reglamentuojama trūkumų pašalinimo garantija

Garantijos teikimo laikotarpiu suteikus garantinių paslaugų, garantijos teikimo laikotarpis nepratęsiamas. Ta pati sąlyga taikoma ir pakeistoms bei sutaisytoms dalims. Apie įsigyto gaminio pažeidimus ir trūkumus būtina pranešti vos išpakavus gaminį. Pasibaigus garantijos teikimo laikotarpiui už remonto darbus imamas mokestis.

Garantijos aprėptis

Prietaisas kruopščiai pagamintas vadovaujantis griežtomis kokybės gairėmis ir prieš pristatant buvo išbandytas.

Garantija taikoma tik medžiagų arba gamybos trūkumams. Garantija netaikoma įprastai dylančiomis gaminio dalims, priskiriamoms susidėvinčių dalių kategorijai, arba lūžtančių (dužių) dalių, pavyzdžiui, jungiklių, akumuliatorių, kepimo formų ar iš stiklo pagamintų dalių pažeidimams.

Garantija netaikoma, jei gaminys apgadinamas, netinkamai naudojamas ar netinkamai prižiūrimas. Gaminys tinkamai naudojamas tik tada, jei tiksliai laikomasi visų naudojimo instrukcijoje pateiktų nurodymų. Gaminį draudžiama naudoti tokiems tikslams ar tokiu būdu, kurie nerekomenduojami naudojimo instrukcijoje arba dėl kurių joje įspėjama.

Gaminys skirtas tik buitinio, o ne komercinio naudojimo reikmėms. Garantija netaikoma piktnaudžiavimo, netinkamo naudojimo atvejais, jei naudojama jėga ir jei remontuoja ne mūsų įgaliotoji klientų aptarnavimo tarnyba.

Garantinių įsipareigojimų vykdymas

Kad galėtume greitai sutvarkyti jūsų prašymą, prašome vadovautis toliau nurodytais nurodymais:

- Kreipdamiesi bet kokių klausimų dėl gaminio, turėkite kasos čekį kaip pirkimo dokumentą ir gaminio numerį (pvz., IAN 12345).
- Gaminio numerį rasite prietaiso duomenų lentelėje, išgraviruotą ant naudojimo instrukcijos viršelio (apačioje kairėje) arba užklijuotą prietaiso užpakalinėje pusėje ar apačioje.
- Jei išryškėtų prietaiso veikimo ar kitokių trūkumų, pirmiausia **telefonu** arba **elektroniniu paštu** kreipkitės į toliau nurodytą klientų aptarnavimo skyrių.
- Tada sugedusiu pripažintą gaminį, pridėję pirkimo dokumentą (kasos čekį) ir nurodę trūkumą bei jo atsiradimo laiką, nemokamai galėsite išsiųsti jums nurodytu techninės priežiūros tarnybos adresu.



Svetainėje www.lidl-service.com galite atsisiųsti šį ir daugiau žinynų, gaminių vaizdo įrašų ir programinės įrangos.

Priežiūra



Priežiūra Lietuva

Tel. 880 033 144

Elektroninio pašto adresas: kompernass@lidl.lt

IAN 313506

Importuotojas

Atminkite, kad šis adresas nėra techninės priežiūros tarnybos adresas. Pirmiausia susisiekitė su nurodyta klientų aptarnavimo tarnyba.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

VOKIETIJA

www.kompernass.com

Inhaltsverzeichnis

Einführung	42
Informationen zu dieser Bedienungsanleitung	42
Urheberrecht	42
Bestimmungsgemäße Verwendung	42
Warnhinweise	43
Sicherheitshinweise	44
Lieferumfang	47
Bedienelemente	47
Aufstellen und Anschließen	48
Auspacken	48
Entsorgung der Verpackung	48
Gerät aufstellen und betriebsbereit machen	49
Lebensmittel/Einmachgläser vorbereiten	50
Gerät benutzen	50
Gerät ein- und ausschalten	50
Einkochen	51
Flüssigkeiten aufwärmen/warmhalten	53
Überhitzungsschutz	54
Reinigen und Pflegen	54
Reinigung des Zapfhahnes	55
Entkalken	55
Aufbewahren	56
Rezepte	56
Grobe Leberwurst	56
Kürbis süß-sauer	56
Karamellbirnen	57
Erdbeer-Konfitüre	57
Gerät entsorgen	58
Technische Daten	58
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	59
Service	60
Importeur	60



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

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

Aufstellen und Anschließen

Auspacken

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

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 (a) und Ziffern (b) 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 **8** ab.
- Stellen Sie das Gerät auf eine ebene und rutschfeste Fläche. Achten Sie darauf, dass die Netzsteckdose gut zu erreichen ist.
- Reinigen Sie das Gerät wie im Kapitel "Reinigen und Pflegen" beschrieben.
- Stecken Sie den Netzstecker in eine Netzsteckdose. Das Display leuchtet, ein Signalton erklingt.

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

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

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

HINWEIS

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

Lebensmittel/Einmachgläser vorbereiten

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

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

Die Einmachgläser sind nun fertig zum Einkochen.

Gerät benutzen

Gerät ein- und ausschalten

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

HINWEIS

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

Durch Betätigen eines der Drehregler schaltet sich die Hintergrundbeleuchtung des Displays wieder ein.

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

HINWEIS

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

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

HINWEIS

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

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

Einkochen

HINWEIS

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

HINWEIS

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

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

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

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

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

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

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

Gemüse	Temperatur in °C	Zeit in Minuten
Pilze	100 (MAX)	110
Bohnen	100 (MAX)	120
Tomaten/Tomatenmark	90	30

HINWEIS

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

Flüssigkeiten aufwärmen/warmhalten

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

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

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

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- Fassen Sie das Gerät im heißen Zustand nur an den Griffen **②** an. Verbrennungsgefahr!
- 3) Stellen Sie mit dem Drehregler „Temperatur“ **④** die gewünschte Temperatur ein.
- 4) Drücken Sie die Taste TIMER **③**. Es erscheint „∞“ im Display. Es muss nun keine Einkochzeit eingestellt werden. Das Gerät heizt solange, bis Sie das Gerät wieder ausschalten.
- 5) Rühren Sie die Flüssigkeiten regelmäßig um, damit sich die Wärme gleichmäßig verteilt.
- 6) Wenn die gewünschte Temperatur erreicht ist, erklingen Signaltöne.

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

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

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

- 1) Halten Sie hierzu einen Becher o. ä. unter den Zapfhahn ⑩ und drücken Sie den Zapfhebel ⑪ nach unten, bis das Wasser durch den Zapfhahn ⑩ läuft.
- 2) Wenn sich die gewünschte Flüssigkeitsmenge im Becher befindet, lösen Sie den Zapfhebel ⑪. Der Zapfhahn ⑩ ist wieder geschlossen.

HINWEIS

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

Überhitzungsschutz

Dieses Gerät ist mit einem Überhitzungsschutz ausgestattet.

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

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

Reinigen und Pflegen

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

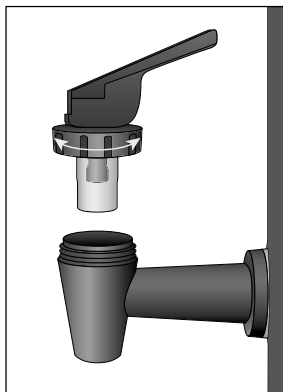
ACHTUNG! SACHSCHADEN!

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

Reinigung des Zapfhahnes

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

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



Entkalken

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

Entkalken Sie das Gerät, sobald sich Kalkablagerungen zeigen.

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

HINWEIS

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

Aufbewahren

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

Bewahren Sie den Einkochautomaten an einem 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.



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

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 Serviceanschrift 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 313506

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

Informationsstatus · Informācijas data · Stand der Informationen:

11/2018 · Ident.-No.: SEAD1800A1-092018-2

IAN 313506