

SILVERCREST®



www.lidl-service.com



ELECTRIC FRUIT PRESERVER & JAM MAKER SEAD 1800 A1

(RS)

UREĐAJ ZA KONZERVIRANJE VOĆA I PRIPREMU MARMELADE

Uputstvo za upotrebu

(BG)

УРЕД ЗА ВАРЕНЕ

Ръководство за експлоатация

(RO)

OALĂ MULTIFUNCȚIONALĂ

Instrucțiuni de utilizare

(DE)

(AT)

(CH)

EINKOCHAUTOMAT

Bedienungsanleitung

IAN 313506

(RS) (RO) (BG)



RS

Pre čitanja rasklopite stranu sa slikama te se upoznaćite sa svim funkcijama uređaja.

RO

Înainte de a citi instrucțiunile, priviți imaginile și familiarizați-vă cu toate funcțiile aparatului.

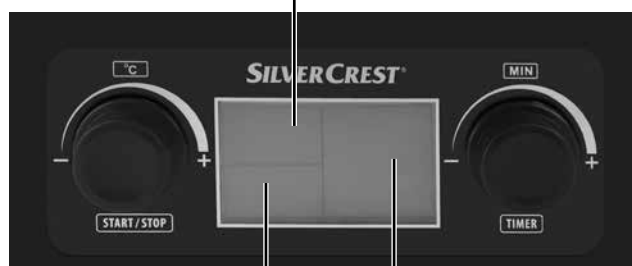
BG

Преди да прочетете отворете страницата с фигурите и след това се запознайте с всички функции на уреда.

DE AT CH

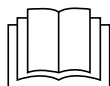
Klappen Sie vor dem Lesen die Seite mit den Abbildungen aus und machen Sie sich anschließend mit allen Funktionen des Gerätes vertraut.

RS	Uputstvo za upotrebu	Strana	1
RO	Instrucțiuni de utilizare	Pagina	21
BG	Ръководство за експлоатация	Страница	41
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	63



Sadržaj

Uvod	2
Informacije o ovom uputstvu za upotrebu	2
Autorsko pravo	2
Namenska upotreba	2
Upozorenja	3
Bezbednosne napomene	4
Obim isporuke	7
Upravljački elementi	7
Postavljanje i priključivanje	8
Raspakivanje	8
Odlaganje ambalaže	8
Postavljanje aparata i priprema za rad	9
Namirnice/priprema tegli	10
Korišćenje aparata	10
Uključivanje i isključivanje aparata	10
Kuvanje na pari	11
Zagrevanje tečnosti/održavanje toplote	13
Zaštita od pregrevanja	14
Čišćenje i nega	14
Čišćenje slavine za točenje	15
Skidanje kamenca	15
Čuvanje	16
Recepti	16
Gruba džigernjača	16
Slatko-kisela bundeva	16
Karamelizirane kruške	17
Džem od jagoda	17
Odlaganje aparata	18
Tehnički podaci	18
Garancija i garantni list	19



Pazljivo pročitajte uputstvo za upotrebu pre prve upotrebe i čuvajte ga za kasniju upotrebu. Predajte ga prilikom prosleđivanja aparata trećim licima.

Uvod

Informacije o ovom uputstvu za upotrebu

Čestitamo Vam na kupovini Vašeg novog aparata.

Time ste se odlučili za savremen i kvalitetan proizvod. Uputstvo za upotrebu je sastavni deo ovog proizvoda. Ono sadrži važne napomene o bezbednosti, upotrebi i odlaganju. Pre korišćenja proizvoda, upoznajte se sa svim napomenama vezanim za rukovanje i bezbednost. Koristite proizvod samo na opisani način i u navedene svrhe. Predajte svu dokumentaciju prilikom prosleđivanja proizvoda trećim licima.

Autorsko pravo

Ova dokumentacija je zaštićena autorskim pravom.

Swako umnožavanje odn. prešampavanje, čak i delimično, kao i prosleđivanje slika, i u izmenjenom obliku, dozvoljeno je samo uz pisanu saglasnost proizvođača.

Namenska upotreba

Parokuvач je pogodan za:

- kuvanje na pari
- grejanje i održavanje toplote napitaka i njihovo vađenje
- grejanje i održavanje toplote viršli i sl.
- grejanje i održavanje toplote supa

Aparat je isključivo namenjen za korišćenje u domaćinstvu i nije dizajniran u komercijalne ili industrijske svrhe.



UPOZORENJE

Opasnost usled nenamenske upotrebe!

Od aparata mogu da proizadu opasnosti prilikom nenamenske upotrebe i/ili drugačije upotrebe.

- Koristite aparat isključivo za namensku upotrebu.
- Pridržavajte se postupaka koji su opisani u ovom uputstvu za upotrebu.

Isključena su potraživanja bilo koje vrste zbog oštećenja usled nenamenske upotrebe, nestručnih popravki, nedozvoljenih preduzetih izmena ili korišćenja neodobrenih rezervnih delova.

Rizik snosi isključivo korisnik.

Upozorenja

U ovom uputstvu za upotrebu se koriste sledeća upozorenja:

OPASNOST

Napomena upozorenja ovog stepena opasnosti označava preteću opasnu situaciju.

Opasna situacija može da dovede do smrti ili teških povreda, ako se ne izbegne.

- Sledite uputstva u ovom upozorenju, da bi se izbegla opasnost od smrti ili teških povreda.

UPOZORENJE

Upozorenje ovog stepena opasnosti označava moguću opasnu situaciju.

Opasna situacija može da dovede do povreda, ako se ne izbegne.

- Sledite uputstva u ovom upozorenju da bi se izbegle telesne povrede.

PAŽNJA

Napomena upozorenja ovog stepena opasnosti označava moguću materijalnu štetu.

Opasna situacija može da dovede do materijalnih šteta, ako se ne izbegne.

- Sledite uputstva u ovom upozorenju da bi se izbegla materijalna šteta.

NAPOMENA

- Napomena označava dodatne informacije koje olakšavaju rukovanje uređajem.

Bezbednosne napomene

U ovom poglavlju se nalaze važne bezbednosne napomene u vezi sa rukovanjem aparatom.

Ovaj aparat je u skladu sa propisanim bezbednosnim odredbama.

Nestručna upotreba može da dovede do telesnih povreda i materijalnih šteta.

Pridržavajte se sledećih bezbednosnih napomena za bezbedno rukovanje aparatom:

OPASNOST OD ELEKTRIČNOG UDARA!

- ▶ Kontrolišite aparat pre upotrebe na spoljna vidljiva oštećenja. Ne puštajte u rad aparat koji je oštećen ili je pao.
- ▶ U svrhu izbegavanja opasnosti, pobrinite se da ovlašćeno stručno osoblje što pre zameni oštećeni mrežni utikač ili električni kabl ili se obratite korisničkom servisu.
- ▶ Popravke na aparatu treba da obavlja ovlašćene specijalizovane radnje ili korisnička služba. Za korisnika mogu da nastanu opasnosti usled nestručnih popravki. Osim toga, potraživanje garancije prestaje da važi.
- ▶ Obezbedite da postolje sa električnim priključcima nikada ne dođe u dodir sa vodom! Ostavite postolje da se potpuno osuši, ako se slučajno navlažilo.
- ▶ Vodite računa da se električni kabl nikada ne pokvasi ili navlaži za vreme rada aparata. Postavite kabl tako da ne može da se uklešti ili na neki drugi način oštetiti.
- ▶ Uvek izvucite mrežni utikač iz utičnice nakon upotrebe. Samo isključivanje aparata nije dovoljno, jer je još uvek pod mrežnim naponom, dokle god je mrežni utikač u utičnici.
- ▶ Osigurajte da električni kabl ne dođu u dodir sa vrućim delovima aparata.

** UPOZORENJE! OPASNOST OD POVREDA!**

- ▶ Ovim aparatom smeju da rukuju deca starija od 8 godina, kao i osobe sa smanjenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima ili sa nedostatkom iskustva i/ili znanja, ako su pod nadzorom ili su im data uputstva za rukovanje aparatom na bezbedan način i ukoliko razumeju opasnosti do kojih može da dođe.
- ▶ Deca ne smeju da koriste uređaj kao igračku.
- ▶ Deca ne smeju da čiste i obavljaju korisničko održavanje aparata, osim ako su starija od 8 godina i pod nadzorom.
- ▶ Držite decu mlađu od 8 godina podalje od aparata i priključnog voda.
- ▶ Deca treba da budu pod nadzorom, da bi se osiguralo da se ne igraju aparatom.
- ▶ Mogu da se oslobode vreli oblaci pare. Osim toga, posuda je veoma vruća tokom rada aparata. Zbog toga nosite kuhinjske rukavice. Hvatajte aparat samo za toplotno izolovane drške.
- ▶ Obezbedite da aparat stoji stabilno i uspravno, pre nego što ga uključite.
- ▶ Nakon zagrevavanja, više ne pomerajte parokuvач!
- ▶ Može da dođe do prskanja kipuće vode, ako se prepuni posuda za vodu.
- ▶ Nakon primene, na površini grejača ima još zaostale toplote.
- ▶ Tečnost ne sme da se prelije preko utičnog spoja aparata.
- ▶ Pogrešna upotreba može da dovede do povreda!
Koristite aparat uvek namenski!

PAŽNJA! MATERIJALNA ŠTETA!

- ▶ Neispravni delovi smeju da se zamene samo originalnim rezervnim delovima. Samo je kod ovih delova zagarantovano da su ispunjeni zahtevi za bezbednost.
- ▶ Osigurajte da aparat, električni kabl ili mrežni utikač ne dođu u dodir sa izvorima toplote, kao što su ploče za kuvanje ili otvoreni plamen.
- ▶ Za upravljanje aparatom ne koristite spoljašnji tajmer ili zasebni sistem za daljinsko upravljanje.
- ▶ Nikada ne ostavljajte aparat bez nadzora tokom rada.
- ▶ Aparat ne sme da se pere mlazom vode.

NAPOMENA

- ▶ Aparat za vreme važenja garancije sme da popravlja samo korisnička služba koju je ovlastio proizvođač, jer u suprotnom, potraživanja na osnovu garancije više ne važe u slučaju posledičnih oštećenja.

Obim isporuke

Aparat se standardno isporučuje sa sledećim delovima:

- Uređaj za konzerviranja voća i pripremu marmelade
- Rešetke
- Poklopac
- Uputstvo za upotrebu

NAPOMENA

- Proverite da li je sadržaj isporuke potpun i da li ima vidljivih oštećenja.
- Obratite se servisnoj službi u slučaju nepotpunog sadržaja isporuke ili oštećenja izazvanih lošom ambalažom ili transportom (pogledajte poglavlje **Servis**).

Upravljački elementi

- ❶ Poklopac
- ❷ Toplotno izolovane drške
- ❸ Regulator „Minute“ (MIN) i istovremeno taster TIMER
- ❹ Rešetka
- ❺ Pokazivač na displeju „Minute“ (MIN)
- ❻ Pokazivač na displeju „Trenutna temperatura“ (CURRENT TEMP)
- ❼ Pokazivač na displeju „Podešena temperatura“ (SET TEMP)
- ❽ Kalem za namotavanje kabla
- ❾ Regulator „Temperatura“ (°C) i istovremeno taster START/STOP
- ❿ Slavina za točenje
- ⓫ Poluga za točenje

Postavljanje i priključivanje

Raspakivanje

- ◆ Izvadite sve delove aparata i uputstvo za upotrebu iz kutije.
- ◆ Uklonite sav ambalažni materijal.

Odlaganje ambalaže

Ambalaža štiti aparat od transportnih oštećenja. Ambalažni materijali su izabrani prema svojoj ekološkoj prihvatljivosti i jednostavnosti odlaganja, te su zato podobni za reciklažu.



Vraćanjem ambalaže u proces kruženja materijala se štede sirovine i smanjuje gomilanje otpada. Odložite nepotrebne ambalažne materijale u skladu sa važećim lokalnim propisima.



Odložite ambalažu na ekološki prihvatljiv način.

Obratite pažnju na oznaku na različitim ambalažnim materijalima i, ako je potrebno, odvojite ambalažne materijale zasebno. Ambalažni materijali su označeni skraćenicama (a) i brojevima (b) sa sledećim značenjem:

1–7: Plastika,

20–22: Hartija i karton,

80–98: Kompozitni materijali.

NAPOMENA

- Ako je moguće, sačuvajte originalnu ambalažu za vreme važenja garancije aparata, da biste ga mogli propisno zapakovati u slučaju potraživanja na osnovu garancije.

Postavljanje aparata i priprema za rad

- Odmotajte kompletan električni kabl sa kalema ⑧.
- Postavite aparat na ravnu i neklizajuću površinu. Vodite računa da mrežna utičnica bude lako pristupačna.
- Očistite aparat kao što je opisano u poglavlju "Čišćenje i nega".
- Uključite mrežni utikač u utičnicu. Displej svetli, čuje se zvučni signal.

PAŽNJA – MATERIJALNA ŠTETA!

- Nikada ne koristite aparat kada je prazan! Aparat može nepopravljivo da se ošteti!

⚠ UPOZORENJE! OPASNOST OD POVREDA!

- Kada je aparat vreo, hvatajte ga samo za drške ②. Opasnost od opekotina!
- Uspite oko 5 litara vode u aparat i ostavite da kuva 20 minuta na 100 °C (vidi poglavlje "Uključivanje i isključivanje aparata"). Prolijte tu vodu nakon što prokuva.

NAPOMENA

- Prilikom prvog puštanja u rad može da se oseti blagi miris, zbog ostataka materijala prilikom obrade. To je potpuno neškodljivo i nestaje posle izvesnog vremena. Pobrinite se za dovoljno provetravanje. Otvorite, na primer, prozor.

Namirnice/priprema tegli

Za konzerviranje/kuvanje na pari najbolje je da koristite tegle sa gumenim prstenom i stezaljkama. Tegle ne smeju da budu oštećene.

- 1) U teglama ne sme da bude klica i bakterija, inače će se sadržaj pokvariti pre vremena. Pre stavljanja namirnica u tegle, najbolje je da tegle otkuvate oko 5 – 7 minuta.
- 2) Za stavljanje namirnica u tegle, koristite, ako je moguće, levak. Ivice tegli moraju obavezno da budu čiste, kada se tegle zatvaraju.
- 3) Nakon punjenja, brzo zatvorite tegle:
 - Stavite gumeni prsten na ivicu tegle, a posle toga stavite stakleni poklopac. Gumeni prsten se nalazi između.
 - Učvrstite stakleni poklopac stezaljkama: stezaljke treba da stoje jedna nasuprot druge.

Tegle su sada spremne za kuvanje na pari.

Korišćenje aparata

Uključivanje i isključivanje aparata

- 1) Podesite željenu temperaturu regulatorom „Temperatura“ **9**. Temperaturu možete da podešavate u koracima po 1 °C. Na svakih 5 °C oglašava se signalni ton. Podešena temperatura se pojavljuje na displeju kao „Podešena temperatura“ **7**.
- 2) Željeno vreme ukuvavanja u minutima podesite na regulatoru „Minute“ **3**. Vreme možete da podešavate u intervalima od po 1 minut. Signalni ton se oglašava na svakih 5 minuta. Podešeno vreme se pojavljuje na displeju kao „Minute“ **5**.

NAPOMENA

- Pozadinsko osvetljenje displeja se automatski isključuje oko 5 minuta nakon poslednjeg aktiviranja nekog regulatora, ako ne pokrenete postupak zagrevanja. Podešavanja na displeju su i dalje vidljiva. Aktiviranjem nekog regulatora, ponovo se uključuje pozadinsko svetlo na displeju.
- 3) Pritisnite taster za zagrevanje START/STOP **9**. Počinje proces zagrevanja. Proces zagrevanja se prikazuje na displeju u vidu stuba „||||||“. Na delu displeja „Trenutna temperatura“ **6** se prikazuje trenutna temperatura zagrevanja. Čim se zagrevanje završi, signalni ton se oglašava, na displeju se pojavljuje „X“ i podešeno vreme na delu displeja „Minute“ **5** počinje da se smanjuje.

NAPOMENA

- Dok aparat radi, pozadinsko svetlo na displeju neprekidno svetli.

Kada je podešeno vreme isteklo, oglašava se signalni ton. Aparat se isključuje. „X” i „|||||” se gasi na displeju.

NAPOMENA

- Da biste prekinuli postupak kuvanja na pari, pritisnite taster za zagrevanje START/STOP ⑨.

4) Uvek izvucite mrežni utikač iz utičnice kada ne koristite aparat.

Kuvanje na pari

NAPOMENA

- Pod kuvanjem na pari se podrazumeva konzerviranje namirnica delovanjem toplote. Postupak sterilizacije i pasterizacije se razlikuje u zavisnosti od vrste i namirnica za kuvanje na pari.
Prilikom sterilizacije, namirnice se zagrevaju na najmanje 100 °C. Prilikom pasterizacije, zagrevanje se vrši na temperaturi od 80 °C. Za kućnu upotrebu je dovoljna pasterizacija.
Za ovaj postupak su potrebne odgovarajuće tegle sa zatvaračima na zavrtanje ili poklopci sa gumenim prstenovima.

NAPOMENA

- Konzervirajte samo sveže namirnice. Prezrelo voće ili povrće nije pogodno za kuvanje na pari.
- Obratite pažnju na čistoću tegli! Pre stavljanja namirnica u tegle, najbolje je da tegle otkuvate oko 5 – 7 minuta. To uništava sve klice i bakterije.

- 1) Stavite rešetku ④ u parokvač. Vodite računa da rešetka ④ ne dodiruje temperaturni senzor u unutrašnjosti aparata.
- 2) Stavite napunjene i dobro zatvorene tegle na rešetku ④. Ako je potrebno, stavite tegle jednu na drugu.
- 3) Sipajte vodu u parokvač, dok gornje tegle ne budu najmanje 3/4 u vodi. Međutim, pritom ne smete da prekoračite oznaku MAX. Vodite računa da su tegle u donjem redu dobro zatvorene, da voda ne bi prodrla u njih.
- 4) Zatvorite parokvač poklopcem ①.

⚠ UPOZORENJE! OPASNOST OD POVREDA!

- Kada je aparat vreo, hvatajte ga samo za drške ②. Opasnost od opekotina!

Podesite željenu temperaturu regulatorom „Temperatura“ ⑨.

Prilikom izbora temperature, orijentišite se prema sledećoj tabeli:

Meso	Temperatura u °C	Vreme u minutima
Pečenje u komadu (dobro pečeno)	100 (MAX)	85
Čorba	100 (MAX)	60
Divljač/perad (dobro pečena)	100 (MAX)	75
Gulaš (dobro pečeno)	100 (MAX)	75
Mleveno meso/masa za kobasicu (sirovo)	100 (MAX)	110

Voće	Temperatura u °C	Vreme u minutima
Jabuke mekane/tvrde	85	30/40
Pire od jabuke	90	30
Trešnje	80	30
Kruške tvrde/meke	90	30/80
Jagode/kupine	80	25
Rabarbara	95	30
Maline/ogrozd	80	30
Ribizle/brusnica	90	25
Kajsije	85	30
Mirabele/reneklode	85	30
Breskve	85	30
Šljive	90	30
Dunje	95	30
Borovnice	85	25

Povrće	Temperatura u °C	Vreme u minutima
Karfiol	100 (MAX)	90
Šparoge	100 (MAX)	120
Grašak	100 (MAX)	120
Kiseli krastavac	85	30
Šargarepa	100 (MAX)	90
Bundeva	90	30
Keleraba	100 (MAX)	95
Celer	100 (MAX)	110

Povrće	Temperatura u °C	Vreme u minutima
Prokula/kupus	100 (MAX)	110
Pečurke	100 (MAX)	110
Pasulj	100 (MAX)	120
Paradajz/pire od paradajza	90	30

NAPOMENA

- Vremenski intervali navedeni u tabelama se odnose na stvarno vreme kuvanja na pari. Dakle, vremenski interval počinje tek kada parokuvač dostigne podešenu temperaturu.
Kada je aparat pun, zagrevanje može da traje do 90 minuta!

- 5) Podesite vreme kuvanja na pari navedeno u tabeli regulatorom „Minute“ ③.
- 6) Pokrenite aparat pritiskom na taster za zagrevanje START/STOP ⑨. Signalni ton se oglašava i proces zagrevanja počinje. Čim se zagrevanje završi, signalni ton se oglašava, na displeju se pojavljuje „X“ i podešeno vreme na delu displeja „Minute“ ⑤ počinje da se smanjuje. Kada je podešeno vreme kuvanja na pari isteklo, oglašava se signalni ton. Aparat se isključuje. „X“ i „|||||“ se gase na displeju.
- 7) Postavite posudu otpornu na temperaturu ispod slavine za točenje ⑩ i pritisnite polugu za točenje ① nadole. Voda teče iz aparata.
- 8) Kada vrela voda izađe, ostavite parokuvač da se ohladi.

Zagrevanje tečnosti/održavanje toplote

PAŽNJA! MATERIJALNA ŠTETA!

- Sipajte tečnost maksimalno do oznake MAX! Inače će se tečnost preliti!

- 1) Uspite tečnost (npr. kuvano vino ili kakao) u parokuvač.
- 2) Stavite poklopac ① na parokuvač.

⚠ UPOZORENJE! OPASNOST OD POVREDA!

- Kada je aparat vreo, hvatajte ga samo za drške ②. Opasnost od opekotina!

- 3) Podesite željenu temperaturu regulatorom „Temperatura“ ⑨.
- 4) Pritisnite taster TIMER ⑤. Na displeju se pojavljuje „∞“. Sada vreme kuvanja na pari ne mora da se podešava. Aparat se zagreva dok se ponovo ne isključi.
- 5) Redovno mešajte tečnost, da bi se toplota ravnomerno rasporedila.
- 6) Kada je dostignuta željena temperatura, oglašava se signalni ton.

Tečnosti bez čvrstog sadržaja možete da ispustite kroz slavinu za točenje ⑩:

PAŽNJA! MATERIJALNA ŠTETA!

- ▶ Ne ispuštajte tečnosti sa čvrstim sadržajem, kao npr. supe i sl. Čvrsti sastojci će začepiti slavinu za točenje 10!
- 1) U tu svrhu, postavite posudu ili slično ispod slavine za točenje 10 i pritisnite polugu za točenje 11 nadole, dok voda ne poteče kroz slavinu za točenje 10.
- 2) Kada se u posudi nalazi željena količina tečnosti, otpustite polugu za točenje 11. Slavina za točenje 10 je ponovo zatvorena.

NAPOMENA

- ▶ U parovukaču možete da održavate toplotu kuvanih jela. Ravnomerno mešajte jelo, inače će zagoreti na dnu aparata.

Zaštita od pregrevanja

Ovaj aparat je opremljen zaštitom od pregrevanja.

Do pregrevanja može da dođe kada u parokuvaju ima premalo tečnosti ili uopšte nema tečnosti. U tom slučaju se oglašava signalni ton i na displeju treperi simbol „U“. U tom slučaju, odmah dospite tečnost.

Ako ne dospete tečnost, aparat se isključuje posle 5 minuta. Čim dospete tečnost, aparat možete ponovo da pokrenete.

Čišćenje i nega

UPOZORENJE! OPASNOST OD POVREDA!

- ▶ Pre svakog čišćenja izvucite mrežni utikač iz mrežne utičnice! U suprotnom, postoji opasnost od električnog udara!
- ▶ Ostavite aparat da se ohladi pre nego što ga očistite. Opasnost od opekotina!

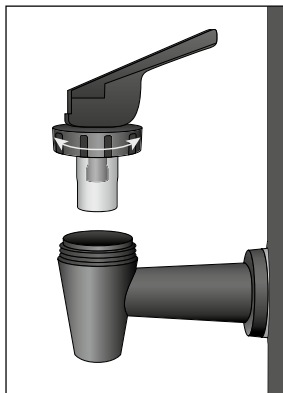
PAŽNJA! MATERIJALNA ŠTETA!

-  Nikada ne potapajte aparat u vodu ili druge tečnosti! U suprotnom, aparat može nepopravljivo da se ošteti!
- ▶ Aparat ne sme da se pere mlazom vode.
- ▶ Ne koristite abrazivna ili nagrizajuća sredstva za čišćenje. Ona mogu da nagrizu površinu i nepopravljivo oštete aparat.
- Čistite aparat blago navlaženom krpom. Kod tvrdokornijih zaprljanja stavite blagi deterdžent za pranje posuđa na krpu.
- Čistite displej samo mekom krpom, bez vlakana.
- Operite rešetku 4 u blagoj sapunici i isperite je čistom vodom.

Čišćenje slavine za točenje

Da biste temeljno očistili slavinu za točenje 10, možete da odvrnete polugu za točenje 11. Slavina za točenje 10 ne može da se odvrne, jer mogu da se pojave problemi sa zapitvanjem.

- 1) Odvrnite polugu za točenje 11 od slavine za točenje 10 u smeru suprotno od kretanja kazaljki na satu.
- 2) Stavite polugu za točenje 11 u blagu sapunicu i provlačite je levo-desno.
- 3) Isperite je čistom vodom.
- 4) Da biste očistili slavinu za točenje 10, pustite da kroz nju teče blaga sapunica. Kod tvrdokorne prljavštine, unutrašnjost slavine za točenje 10 možete da očistite četkom za čišćenje flaša.
- 5) Posle toga pustite čistu vodu kroz slavinu za točenje 10.
- 6) Zavrnite polugu za točenje 11 na slavinu za točenje 10 u smeru kretanja kazaljki na satu.



Skidanje kamenca

Naslage kamenca dovode do gubitka energije i negativno utiču na vek trajanja aparata.

Skinite kamenac sa aparata, čim se pojave naslage kamenca.

- 1) Koristite komercijalno sredstvo za skidanje kamenca. Postupajte kako je opisano u uputstvu sredstva za skidanje kamenca.
- 2) Nakon skidanja kamenca, operite aparat sa mnogo čiste vode.

NAPOMENA

- Ako ima malo kamenca, uglavnom je dovoljno da se unutrašnjost aparata obriše krpom natopljenom sirćetom. Posle toga isperite aparat čistom vodom i osušite ga.

Čuvanje

Namotajte električni kabl na kalem za namotavanje kabla **8** i utaknite utikač u držač utikača na sredini donje strane postolja aparata.

Čuvajte parokuvač na suvom mestu.

Recepti

Gruba džigernjača

- 2 kg svinjskog stomaka sa kožom
- 500 g svinjske džigerice
- 500 g crnog luka
- 100 g svinjske masti
- 2 kašičice usitnjenog pimenta
- 1 kašika timijana i majorana, osušenog
- 1 kašika belog bibera
- 1 kašičica soli

Priprema

Kuvajte svinjski stomak 1,5 časa u slanoj vodi i ostavite ga da se ohladi u toj vodi.

Posle toga, sameljite ga u mašini za meso kroz srednju rešetku. Sameljite džigericu kroz sitnu rešetku.

Isecite crni luk na kocke i dinstajte ga na masti dok ne bude providan. Dodajte meso, džigericu, začine i 1/4 litra čorbe u kojoj se kuvao svinjski stomak i snažno promešajte. Sipajte masu odmah u pripremljene tegle. Napunite samo 1/3 tegle!

Kuvajte na pari oko 2 časa na oko 98 °C.

Ovaj recept može da varira: na primer možete da dodate razne začine, beli luk ili kockice šunke.

Slatko-kisela bundeva

- 2 kg bundeve
- 1/2 l sirćeta
- 1 l vode
- 1/4 l vinskog sirćeta
- 1 kg šećera
- Sok i kora od jednog limuna
- Koren đumbira (svež đumbir isečen na kolutove)
- Jedna šipka cimeta
- Nekoliko karanfilića

Priprema

Prepolovite bundevu i izvadite sredinu. Ogulite bundevu i isecite je na kockice. Izvagajte kockice bundeve i operite ih. Prelijte ih razređenim sirćetom (na 2 kilograma bundeve nasuti 1/2 litra sirćeta i 1 litar vode) u posudi. Ostavite kockice bundeve da odstoje 12 časova u tom rastvoru. Sledećeg dana prolijte vodu i ostavite kockice bundeve da se dobro iscede.

Pripremite bujon od:

1/4 litra vinskog sirćeta, 1 kilograma šećera, soka i kore od 1 limuna, 1 komada (koren) svežeg đumbira, isečenog na kolutove - kao zamena može da posluži 1/2 kašičice praha od đumbira, 1 šipke cimeta, nekoliko karanfilića (otprilike jedna puna kašika ili mleven).

Kuvajte bujon i kockice bundeve u njemu, dok ne postanu staklaste.

Uspite kockice bundeve u tegle. Neka bujon još jednom prokuva i onda neka se zgusne. Prelijte ga preko kockica bundeve i zatvorite tegle. Tegle smeju da budu napunjene samo do 1/3!

Pustite da se bundeva kuva u parokuvачu na 90 °C oko 30 minuta.

Karamelizirane kruške

1,5 kg krušaka (čvrste/zrele)

150 g šećera

750 ml vode

Priprema

Ogulite kruške. Isecite ih na četvrtine i odstranite sredinu sa semenkama.

Karamelizujte šećer u tiganju. Naspite vodu u tiganj i kuvajte dok se šećer ne rastvori.

Stavite kruške u pripremljene tegle.

Naspite karamel u tegle, tako da pokrije kruške. Ostavite malo mesta uz ivicu tegli i dobro zatvorite tegle.

Pustite da se kruške kuvaju u parokuvачu na 90 °C oko 30 minuta.

Džem od jagoda

Odstranite peteljke i operite jagode. Napravite pire od jagoda. Pospite ih šećerom za želatiniranje u odnosu 1:1 (na 1000 g jagoda ide 1000 g šećera). Ostavite preko noći i promešajte smesu.

Sipajte jagode u tegle (samo do 2/3 tegle) i dobro zatvorite tegle.

Kuvajte jagode u parokuvачu na 80 °C oko 25 minuta.

Odlaganje aparata



Nipošto ne odlažite aparat u uobičajeni kućni otpad. Ovaj proizvod podleže Evropskoj direktivi 2012/19/EU-WEEE (Waste Electrical and Electronic Equipment).

Predajte aparat ovlašćenom preduzeću za upravljanje otpadom ili svom komunalnom preduzeću za sakupljanje i odlaganje otpada. Poštujte trenutno važeće propise. U slučaju nedoumica, obratite se svom komunalnom preduzeću za sakupljanje i odlaganje otpada.



O mogućnostima za odlaganje trajalnih proizvoda saznate u vašoj opštinskoj ili gradskoj upravi.

Tehnički podaci

Električni napon	220 – 240 V ~ (naizmenična struja) 50 Hz
Nazivna snaga	1800 W
Zapremina	oko 27 litara
Opseg temperature	30 – 100 °C
Vrsta zaštite	IPX3 (zaštita od vode koja se raspršava)
	Svi delovi ovog aparata koji dolaze u dodir sa hranom, ne ugrožavaju njenu bezbednost.

NAPOMENA



Ovim znakom se potvrđuje, da je ovaj uređaj u skladu sa srpskim zahtevima za bezbednost proizvoda.

GARANCIJA I GARANTNI LIST

Poštovani,

Ovim putem Vas upoznajemo sa Vašim pravima i obavezama koje proističu iz Zakona o zaštiti potrošača, a u pogledu ostvarivanja prava iz garancije.

Ova garancija ni na koji način ne utiče, niti isključuje prava koja kupac ima u skladu sa važećim Zakonom o zaštiti potrošača po osnovu zakonske odgovornosti prodavca za nesaobraznost robe ugovoru koja traje 2 godine od dana kada je roba predata kupcu.

Davalac garancije ovom izjavom preuzima obavezu da kupcima svojih aparata, a pod uslovima definisanim u ovoj izjavi, obezbedi:

- besplatno otklanjanje kvarova u garantnom roku, koji bi nastali kod uobičajene upotrebe ili zbog grešaka u proizvodnji i materijalu, ili
- zamenu aparata, u garantnom roku predviđenim ovom garancijskom izjavom, u slučaju da opravka nije moguća, ili
- ako otklanjanje kvara nije moguće, kupac ima pravo da zahteva od prodavca povrat novca.

Ukupan rok garancije je 3 godina.

Garantni rok počinje da važi od datuma kupovine proizvoda, odnosno od prijema istog od strane kupca, a što se dokazuje fiskalnim računom.

Garancija važi na teritoriji Republike Srbije.

Kupac može da izjavi reklamaciju usmeno u nekom od prodajnih objekata Lidl Srbija KD, odnosno telefonom, pisanim putem ili elektronskim putem na kontakte kompanije Lidl Srbija KD, uz dostavu fiskalnog računa na uvid.

U cilju ispravnog funkcionisanja proizvod se koristi u skladu sa njegovom namenom i Uputstvom za upotrebu.

Na zahtev kupca, koji je izjavljen u garantnom roku, prodavac će izvršiti otklanjanje kvarova i nedostataka na proizvodu u roku predviđenim Zakonom.

Garantni uslovi:

Pre obraćanja prodavcu za tehničku pomoć, potrebno je proveriti ispravnost instalacije i ostalih potrebnih uslova naznačenih u Uputstvu za upotrebu.

Kupac je dužan da prodavcu preda sve pripadajuće delove proizvoda koje je preuzeo u trenutku kupovine.

Popravke u roku garancije:

Garancija važi počev od dana kada je roba predana kupcu, a na osnovu fiskalnog odsečka. U istom periodu davalac garancije, odnosno prodavac je u obavezi da otkloni sve tehničke kvarove bez naknade, u zakonskom roku.

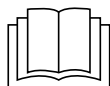
Garancija ne važi u sledećim slučajevima:

1. Ukoliko prodavcu uz aparat nije priložen fiskalni račun sa datumom prodaje.
2. Ukoliko je kvar prouzrokovan udarom groma, strujnim udarom ili sličnim delovanjem spoljne sile na sam uređaj (požar, poplava, naponski udar...).
3. Ukoliko su nastali kvarovi i oštećenja na uređaju posledica delovanja spoljnih uticaja, kao što su: velika vlaga, previsoka i suviše niska temperatura (pucanje cevi usled smrzavanja, oštećenja gumenih delova, rđanje, itd.)
4. Ukoliko proizvod nije korišćen u skladu sa Uputstvom za upotrebu.
5. Ukoliko je proizvod pokušalo da popravi treće neovlašćeno lice.
6. Ukoliko proizvod nije korišćen u skladu sa namenom.
7. Ukoliko je čišćenje i održavanje uređaja urađeno protivno Uputstvu za upotrebu.
8. Ukoliko je proizvod korišćen u profesionalne svrhe.

Naziv proizvoda:	Uređaj za konzerviranja voća i pripremu marmelade
Model:	SEAD 1800 A1
IAN/Serijski broj:	313506
Proizvođač:	KOMPERNASS HANDELS GMBH, BURGSTRASSE 21, DE-44867 BOCHUM, NEMAČKA www.kompernass.com
Ovlašćeni serviser:	ICOM COMMUNICATIONS doo, Dragoslava Srejićevića 39b, 21203 Veternik, Republika Srbija, tel. 0800-191-191, e-mail: kompernass@lidl.rs
Datum predaje robe potrošaču:	datum sa fiskalnog računa
Uvozi i stavlja u promet:	Lidl Srbija KD, Prva južna radna 3, 22330 Nova Pazova, Republika Srbija, tel. 0800-191-199, e-mail: kontakt@lidl.rs

Cuprins

Introducere	22
Informații privind aceste instrucțiuni de utilizare.	22
Dreptul de autor.	22
Utilizarea conform destinației	22
Avertizări	23
Indicații de siguranță	24
Furnitura	27
Elemente de operare	27
Amplasarea și conectarea	28
Dezambalarea.	28
Eliminarea ambalajului	28
Amplasarea și pregătirea pentru funcționare a aparatului	29
Pregătirea alimentelor/borcanelor de conserve	30
Utilizarea aparatului	30
Pornirea și oprirea aparatului	30
Conservare	31
Încălzirea/păstrarea la cald a lichidelor.	33
Protecția la supraîncălzire	34
Curățarea și îngrijirea	34
Curățarea robinetului.	35
Îndepărtarea calcarului	35
Depozitarea	36
Rețete	36
Caltaboș neprelucrat	36
Dovleac dulce-acrișor	36
Pere caramelizate	37
Dulceață de căpșuni	37
Eliminarea aparatului	38
Date tehnice	38
Garanția Kompernass Handels GmbH	39
Service-ul	40
Importator	40



Citiți cu atenție instrucțiunile înainte de prima utilizare și păstrați-le pentru consultarea ulterioară. În cazul transmiterii aparatului unei alte persoane, predați-i și instrucțiunile de utilizare.

Introducere

Informații privind aceste instrucțiuni de utilizare

Felicitări pentru cumpărarea noului dvs. aparat.

Ați decis să alegeți un produs de calitate superioară. Instrucțiunile de utilizare fac parte integrantă din acest produs. Acestea cuprind informații importante privind siguranța, utilizarea și eliminarea. Înainte de utilizarea produsului, familiarizați-vă cu toate indicațiile privind utilizarea și siguranța. Utilizați produsul numai în modul descris și numai în domeniile de utilizare menționate. În cazul transmiterii produsului unei alte persoane, predați-i toate documentele aferente acestuia.

Dreptul de autor

Această documentație este protejată prin drepturi de autor.

Reproducerea, respectiv retipărirea, chiar și numai parțială, precum și redarea imaginilor, chiar și modificate, sunt permise numai cu acordul scris al producătorului.

Utilizarea conform destinației

Oala electrică pentru conservare este adecvată pentru:

- Conservare
- Încălzirea și păstrarea la cald a băuturilor și scoaterea acestora
- Încălzirea și păstrarea la cald a cârnăciorilor ș.a.
- Încălzirea și păstrarea la cald a supelor

Aparatul este destinat numai pentru uz privat și nu pentru utilizări în scopuri comerciale sau industriale.

AVERTIZARE

Pericol cauzat de utilizarea neconformă!

În cazul utilizării aparatului în mod necorespunzător și/sau în alt fel decât cel prevăzut, pot apărea pericole.

- Utilizați aparatul numai în conformitate cu destinația.
- Respectați procedeele descrise în aceste instrucțiuni de utilizare.

Sunt excluse pretențiile de orice natură pentru pagubele rezultate în urma utilizării neconforme cu destinația, a reparațiilor necorespunzătoare, a modificărilor nepermise sau a utilizării de piese de schimb neautorizate.

Riscul este suportat în exclusivitate de către beneficiar.

Avertizări

În cadrul acestor instrucțiuni de utilizare sunt folosite următoarele avertizări:

PERICOL

O avertizare pentru acest grad de pericol marchează o situație periculoasă iminentă.

Dacă nu se va evita situația periculoasă, aceasta poate provoca moartea sau rănirea gravă.

- Respectați instrucțiunile prezentate în această avertizare pentru a evita pericolul de moarte sau rănire gravă a persoanelor.

AVERTIZARE

O avertizare pentru acest grad de pericol marchează o situație potențial periculoasă.

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

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

ATENȚIE

O avertizare pentru acest grad de pericol marchează posibile pagube materiale.

În cazul în care situația respectivă nu este evitată, aceasta poate provoca pagube materiale.

- Respectați instrucțiunile prezentate în această avertizare pentru a evita pagubele materiale.

INDICAȚIE

- O indicație marchează informații suplimentare care facilitează manipularea aparatului.

Indicații de siguranță

În acest capitol sunt cuprinse indicații importante privind siguranța în manipularea aparatului.

Acest aparat corespunde dispozițiilor obligatorii cu privire la siguranță. Utilizarea necorespunzătoare a aparatului poate provoca rănirea persoanelor și pagube materiale.

Respectați următoarele indicații de siguranță pentru o manipulare sigură a aparatului:



PERICOL DE ELECTROCUTARE!

- ▶ Înainte de utilizare verificați dacă aparatul prezintă deteriorări exterioare vizibile. Nu puneți aparatul în funcțiune dacă este deteriorat sau dacă a căzut.
- ▶ Pentru a evita pericolele, solicitați imediat înlocuirea de către specialiști autorizați sau de către serviciul clienți a ștecărelor sau a cablurilor de alimentare deteriorate.
- ▶ Reparația aparatului trebuie realizată numai într-un atelier de specialitate autorizat sau de către serviciul clienți. În urma reparațiilor necorespunzătoare pot apărea pericole pentru utilizatorul aparatului. În plus, se anulează garanția.
- ▶ Asigurați-vă că suportul care conține conexiunile electrice nu intră niciodată în contact cu apa! Dacă, din întâmplare, suportul s-a umezit, lăsați-l să se usuce complet.
- ▶ Nu permiteți contactul cablului de alimentare cu lichide sau umezirea acestuia în timp ce aparatul este în funcțiune. Ghidați cablul astfel încât să nu se blocheze sau să se deterioreze într-un alt mod.
- ▶ După utilizare, scoateți întotdeauna ștecărul din priză. Simpla oprire nu este suficientă, deoarece în aparat mai există încă tensiune cât timp ștecărul este în priză.
- ▶ Asigurați-vă că nu intră în contact cablul de alimentare cu componentele fierbinți ale aparatului.

⚠️ AVERTIZARE! PERICOL DE RĂNIRE!

- ▶ Acest aparat poate fi utilizat de copii începând cu vârsta de 8 ani, cât și de persoane cu abilități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau fără experiență și/sau fără cunoștințe necesare, dacă sunt supravegheați sau dacă au fost instruiți cu privire la utilizarea sigură a acestui aparat și au înțeles pericolele cu privire la acesta.
- ▶ Copiilor le este interzis să se joace cu aparatul.
- ▶ Curățarea și acțiunile de întreținere destinate utilizatorului nu se vor efectua de către copii, cu excepția cazului în care aceștia au vârsta peste 8 ani și sunt supravegheați.
- ▶ Copiii cu vârsta sub 8 ani nu trebuie să se afle în apropierea aparatului și a cablului de conexiune.
- ▶ Copiii trebuie supravegheați pentru a vă asigura că nu se joacă cu aparatul.
- ▶ Se pot degaja aburi fierbinți. În plus, recipientul este foarte fierbinte în timpul funcționării. De aceea, purtați mănuși de bucătărie. Apucați aparatul numai de mânerele termoizolante.
- ▶ Înainte de a porni aparatul, asigurați-vă că este așezat într-o poziție stabilă și verticală.
- ▶ Nu mai deplasați oala electrică pentru conservare după încălzire!
- ▶ În cazul umplerii excesive a recipientului de apă este posibilă împrăștierea cu apă clocotită.
- ▶ După utilizare, suprafața elementului de încălzire continuă să prezinte căldură reziduală.
- ▶ Lichidele nu trebuie să se reverse peste elementul de cuplare a aparatului.
- ▶ În cazul utilizării eronate este posibilă rănirea!
Utilizați aparatul întotdeauna conform destinației acestuia!

ATENȚIE! PAGUBE MATERIALE!

- ▶ Componentele defecte trebuie înlocuite numai cu piese de schimb originale. Numai utilizând aceste piese este garantată respectarea dispozițiilor de siguranță.
- ▶ Asigurați-vă că aparatul, cablul de alimentare sau ștecărul nu vor intra în contact cu suprafețe fierbinți ca plite sau cu flăcări deschise.
- ▶ Nu utilizați temporizatoare externe sau sisteme separate de comandă de la distanță pentru a opera aparatul.
- ▶ În timpul funcționării nu lăsați niciodată aparatul nesupravegheat.
- ▶ Aparatul nu trebuie curățat cu jet de apă.

INDICAȚIE

- ▶ În perioada de garanție, lucrările de reparație ale aparatului trebuie efectuate numai de către serviciul pentru clienți autorizat de producătorul aparatului. În caz contrar, nu va mai fi acordată garanția pentru defecțiunile ulterioare.

Furnitura

În mod standard, aparatul este livrat cu următoarele componente:

- Oală multifuncțională
- Grătar suport
- Capac
- Instrucțiuni de utilizare

INDICAȚIE

- Verificați dacă furnitura este completă și dacă prezintă deteriorări vizibile.
- În cazul în care furnitura este incompletă sau componentele sunt deteriorate din cauza ambalajului precar sau a transportului, apălați linia telefonică directă de service (a se vedea capitolul **Service**).

Elemente de operare

- ❶ Capac
- ❷ Mânere termoizolante
- ❸ Buton rotativ „Minute” (MIN) și totodată tasta TIMER
- ❹ Grătar suport
- ❺ Afișajul ecranului „Minute” (MIN)
- ❻ Afișajul ecranului „Temperatura actuală” (CURRENT TEMP)
- ❼ Afișajul ecranului „Temperatura setată” (SET TEMP)
- ❽ Suport înfășurare cablu
- ❾ Buton rotativ „Temperatură” (°C) și totodată tasta START/STOP
- ❿ Robinet
- ⓫ Manetă

Amplasarea și conectarea

Dezambalarea

- ◆ Scoateți din cutie toate componentele aparatului și instrucțiunile de utilizare.
- ◆ Îndepărtați toate materialele de ambalare.

Eliminarea ambalajului

Ambalajul protejează aparatul împotriva deteriorărilor ce pot apărea în timpul transportului. Materialele de ambalare sunt alese conform compatibilității acestora cu mediul înconjurător și aspectelor tehnice privind eliminarea, fiind astfel reciclabile.



Reintroducerea ambalajelor în circuitul materialelor contribuie la economisirea materiilor prime și la reducerea cantității de deșeuri. Eliminați materialele de ambalare de care nu mai aveți nevoie, conform prevederilor locale în vigoare.



Eliminați ambalajul în mod ecologic.

Respectați marcajul de pe diferitele materiale de ambalare și separați-le dacă este cazul. Materialele de ambalare sunt marcate cu abrevieri (a) și cifre (b) cu următoarea semnificație:

1 - 7: materiale plastice,

20 - 22: hârtie și carton,

80 - 98: materiale compozite.

INDICAȚIE

- Dacă este posibil, păstrați ambalajul original pe durata perioadei de garanție a aparatului, pentru a-l putea ambala corespunzător în caz de utilizare a garanției.

Amplasarea și pregătirea pentru funcționare a aparatului

- Desfășurați complet cablul de alimentare de pe suportul de înfășurare a cablului ❸.
- Așezați aparatul pe o suprafață plană și antiderapantă. Aveți în vedere ca priza utilizată să fie ușor accesibilă.
- Curățați aparatul în modul descris în capitolul „Curățarea și îngrijirea”.
- Introduceți ștecărul într-o priză. Ecranul luminează constant, se aude un semnal sonor.

ATENȚIE! PAGUBE MATERIALE!

- Nu utilizați niciodată aparatul fără ingrediente! Aparatul se poate defecta iremediabil!

AVERTIZARE! PERICOL DE RĂNIRE!

- Când este fierbinte, apucați aparatul numai de mână ❷. Pericol de arsuri!
- Umpleți aparatul cu cca 5 litri de apă și lăsați-l să fiarbă timp de 20 de minute la 100 °C (a se vedea capitolul „Pornirea și oprirea aparatului”). Aruncați apa după ce a fiert.

INDICAȚIE

- La prima punere în funcțiune, din cauza resturilor tehnice de fabricație se poate simți un miros ușor. Acest lucru este complet inofensiv și dispare după puțin timp. Asigurați aerisirea suficientă a încăperii, de exemplu prin deschiderea unei ferestre.

Pregătirea alimentelor/borcanelor de conserve

Pentru prepararea conservelor se vor utiliza, preferabil, borcane cu garnitură de cauciuc și cleme. Borcanele de conserve nu trebuie să prezinte deteriorări.

- 1) Pe cât posibil, borcanele de conserve nu trebuie să prezinte germeni și bacterii, în caz contrar conservele putându-se altera prematur. Este preferabil să fierbeți cca 5 – 7 minute borcanele de conserve înainte de a le umple cu alimente.
- 2) Dacă este posibil, pentru umplerea cu alimente a borcanelor de conserve utilizați o pâlnie. Marginile borcanelor de conserve trebuie să fie neapărat curate la închiderea borcanului.
- 3) După umplere închideți borcanele cât mai repede posibil:
 - Poziționați garnitura de cauciuc pe marginea borcanului de conserve și apoi așezați capacul pe borcan. Garnitura de cauciuc se află între acestea.
 - Fixați capacul borcanului cu clemele de închidere: Așezați clemele de închidere față în față.

Acum borcanele de conserve sunt pregătite pentru conservare.

Utilizarea aparatului

Pornirea și oprirea aparatului

- 1) Reglați temperatura dorită cu ajutorul butonului rotativ „Temperatura” ⑨. Puteți seta temperatura în pași de 1 °C. La fiecare 5 °C este emis un semnal sonor. Temperatura setată apare pe afișajul ecranului „Temperatura setată” ⑦.
- 2) Setezi în minute timpul de pregătire dorit de la butonul rotativ „Minute” ③. Puteți seta timpul în pași de 1 minut. La fiecare 5 minute este emis un semnal sonor. Timpul setat apare pe afișajul ecranului „Minute” ⑤.

INDICAȚIE

- Iluminarea de fundal a ecranului se oprește automat după cca 5 minute de la ultima acționare a unui buton rotativ dacă nu începeți procedeul de încălzire. Setările de pe ecran sunt vizibile în continuare. Acționarea unuia dintre butoanele rotative determină pornirea iluminării de fundal a ecranului.

- 3) Apăsăți tasta START/STOP încălzire ⑨. Începe încălzirea. Încălzirea este afișată pe barele aflate în mișcare „|||||”. Pe afișajul ecranului „Temperatura actuală” ⑥ este indicată temperatura momentană de încălzire. De îndată ce s-a încheiat încălzirea, se aud semnale sonore, pe ecran apare „X” și timpul setat pe afișajul ecranului „Minute” ⑤ începe să expire.

INDICAȚIE

- Iluminarea de fundal a ecranului este activă permanent pe durata funcționării aparatului.

La expirarea timpului setat sunt emise semnale sonore. Aparatul se oprește. De pe ecran dispar „X” și „|||||”.

INDICAȚIE

- Pentru a întrerupe un proces de încălzire sau un proces de conservare, apăsați tasta START/STOP încălzire ⑨.

4) Scoateți întotdeauna ștecărul din priză atunci când nu utilizați aparatul.

Conservare

INDICAȚIE

- Prin conservare se înțelege pregătirea alimentelor sub formă de conserve sub efectul căldurii. În funcție de tipul și greutatea alimentului care trebuie conservat, se face o distincție între procedeele de sterilizare și pasteurizare. În cazul sterilizării, alimentul care trebuie conservat este încălzit la minimum 100 °C. În cazul pasteurizării, temperatura de încălzire se află la 80 °C. Pentru uz casnic, pasteurizarea este suficientă. Pentru aceasta aveți nevoie de borcane de conserve adecvate cu bușon filetat sau capace cu garnituri de cauciuc.

INDICAȚIE

- Conservați numai alimente proaspete. Fructele sau legumele prea coapte nu sunt adecvate pentru conservat.
- Acordați atenție curățeniei borcanelor de conserve! Este preferabil să fierbeți borcanele de conserve timp de cca 5 – 7 minute înainte de a le umple cu alimente. Astfel sunt uciși toți germenii și toate bacteriile.

- 1) Introduceți grătarul suport ④ în oala electrică pentru conservare. Aveți grijă ca grătarul suport ④ să nu intre în contact cu senzorul de temperatură din interiorul aparatului.
- 2) Așezați borcanele de conserve umplute și bine închise pe grătarul suport ④. Dacă este necesar, așezați borcanele de conserve unul peste celălalt.
- 3) Umpleți oala electrică pentru conservare cu apă până când borcanele de conserve de deasupra se află cel puțin 3/4 în apă. Cu toate acestea nu depășiți marcajul MAX. Se va avea în vedere ca borcanele de conserve de pe rândul inferior să fie bine închise pentru a evita pătrunderea apei în acestea.
- 4) Acoperiți oala electrică pentru conservare cu capacul ①.

⚠️ AVERTIZARE! PERICOL DE RĂNIRE!

- Când este fierbinte, apucați aparatul numai de mână ②. Pericol de arsuri!

5) Setați temperatura dorită cu ajutorul butonului rotativ „Temperatura” ⑨.

Pentru selectarea temperaturii consultați următoarele tabele:

Carne	Temperatură în °C	Timpul în minute
Prăjirea sub formă de bucăți (bine preparat)	100 (MAX)	85
Zeamă de carne	100 (MAX)	60
Vânat/pasăre (bine preparat)	100 (MAX)	75
Gulaș (bine preparat)	100 (MAX)	75
Carne tocată/compoziție pentru cârnăciori (crudă)	100 (MAX)	110

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

Legume	Temperatură în °C	Timpul în minute
Conopidă	100 (MAX)	90
Sparanghel	100 (MAX)	120
Mazăre	100 (MAX)	120
Castraveți murați	85	30
Morcovi	100 (MAX)	90
Dovleac	90	30
Gulie	100 (MAX)	95

Legume	Temperatură în °C	Tempul în minute
Țelină	100 (MAX)	110
Varză de Bruxelles/varză roșie	100 (MAX)	110
Ciuperci	100 (MAX)	110
Fasole	100 (MAX)	120
Roșii/pastă de roșii	90	30

INDICAȚIE

- Timpii indicați în tabele reprezintă timpul efectiv de conservare. Timpul începe abia atunci când oala electrică pentru conservare a atins temperatura setată. Încălzirea poate dura până la 90 de minute dacă aparatul este plin!

- 6) Setati timpul de conservare indicat în tabel cu ajutorul butonului rotativ „Minute” ③.
- 7) Porniți aparatul apăsând tasta START/STOP încălzire ①. Sunt emise semnale sonore și începe încălzirea. De îndată ce s-a încheiat încălzirea, se aud semnale sonore, pe ecran apare „X” și timpul setat pe afișajul ecranului „Minute” ⑤ începe să expire. La expirarea timpului setat sunt emise semnale sonore. Aparatul se oprește. De pe ecran dispar „X” și „|||||”.
- 8) Așezați un recipient termorezistent sub robinet ⑩ și apăsați maneta ⑪ în jos. Apa se scurge.
- 9) După scurgerea apei fierbinți, lăsați borcanele să se răcească.

Încălzirea/păstrarea la cald a lichidelor

ATENȚIE! PAGUBE MATERIALE!

- Introduceți lichide cel mult până la marcajul MAX! În caz contrar, lichidul se poate revărsa!

- 1) Introduceți lichidul (de exemplu, vin fierț sau cacao) în oala electrică pentru conservare.
- 2) Așezați capacul ① pe oala electrică pentru conservare.

⚠️ AVERTIZARE! PERICOL DE RĂNIRE!

- Când este fierbinte, apucați aparatul numai de mână ②. Pericol de arsuri!

- 3) Reglați temperatura dorită cu ajutorul butonului rotativ „Temperatura” ⑧.
- 4) Apăsați tasta TIMER ④. Pe ecran apare „∞”. Acum nu trebuie setat niciun timp de conservare. Aparatul încălzește până când îl opriți din nou.
- 5) Amestecați lichidele în mod periodic, astfel încât căldura să fie distribuită uniform.

6) La atingerea temperaturii dorite se aud semnale sonore.

Puteți scurge lichide fără părți componente solide prin robinet ⑩:

ATENȚIE! PAGUBE MATERIALE!

- Nu scurgeți lichide cu părți componente solide, cum ar fi supe etc. Componentele solide înfundă robinetul ⑩!

- 1) Țineți în acest scop un pahar sub robinet ⑩ și apăsați maneta ⑪ în jos până când curge apa prin robinet ⑩.
- 2) Dacă în pahar se află cantitatea de lichid dorită, eliberați maneta ⑪. Robinetul ⑩ este din nou închis.

INDICAȚIE

- Puteți păstra la cald și tocănițe în oala electrică pentru conserve. Amestecați periodic tocănița, în caz contrar aceasta se arde pe fundul aparatului.

Protecția la supraîncălzire

Acest aparat este prevăzut cu un sistem de protecție la supraîncălzire.

Se poate ajunge la supraîncălzire dacă în oala electrică pentru conserve se află prea puțin lichid sau dacă acesta nu există. În acest caz se aud semnale sonore și pe ecran luminează intermitent simbolul „J”. În acest caz adăugați imediat lichid.

Dacă nu este adăugat lichid, aparatul se oprește după 5 minute. De îndată ce ați adăugat lichid, puteți reporni aparatul.

Curățarea și îngrijirea

⚠️ AVERTIZARE! PERICOL DE RĂNIRE!

- Înainte de fiecare curățare scoateți ștecărul din priză! În caz contrar există pericol de electrocutare!
- Lăsați aparatul să se răcească înainte de curățare. Pericol de arsuri!

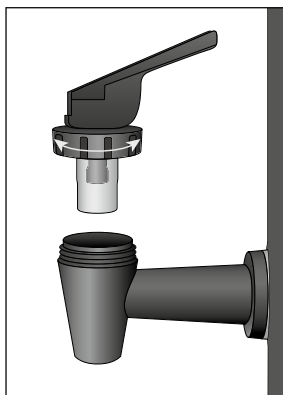
ATENȚIE! PAGUBE MATERIALE!

- ⚡ Nu introduceți niciodată aparatul în apă sau în alte lichide! În caz contrar aparatul se poate defecta iremediabil!
- Aparatul nu trebuie curățat cu jet de apă.
- Nu utilizați substanțe de curățare corozive sau abrazive. Acestea pot ataca suprafața și pot deteriora ireparabil aparatul.
- Curățați aparatul cu o lavetă ușor umezită. În cazul unor impurități persistente, adăugați pe lavetă un detergent delicat.
- Curățați ecranul cu o lavetă moale, fără scame.
- Curățați grătarul suport ④ în apă cu detergent și clătiți-l cu apă curată.

Curățarea robinetului

Pentru curățarea temeinică a robinetului 10 este posibilă deșurubarea manetei 11. Robinetul 10 nu poate fi deșurubat, deoarece, în caz contrar, pot exista probleme cu etanșeitatea.

- 1) Deșurubați maneta 11 în sens antiorar de la robinet 10.
- 2) Așezați maneta 11 în apă cu detergent și deplasați-o înainte și înapoi.
- 3) Clătiți-o cu apă curată.
- 4) Pentru a curăța robinetul 10 lăsați să curgă apă cu detergent prin acesta. În cazul murdăriei persistente puteți curăța interiorul robinetului 10 cu o perie pentru curățat pipa.
- 5) Apoi lăsați să curgă apă curată prin robinet 10.
- 6) Înșurubați maneta 11 în sens orar din nou la robinet 10.



Îndepărtarea calcarului

Depunerile de calcar de pe fundul aparatului duc la pierderi de energie și influențează negativ durata de viață a aparatului.

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

- 1) Utilizați o substanță pentru decalcifiere obișnuită, din comerț. Procedați conform descrierii din instrucțiunile substanței de decalcifiere.
- 2) După îndepărtarea calcarului, curățați aparatul cu apă curată din abundență.

INDICAȚIE

- De regulă, în cazul depunerilor minore de calcar este suficientă ștergerea interiorului aparatului cu o lavetă umezită cu oțet. Apoi clătiți aparatul cu apă curată și uscați-l temeinic.

Depozitarea

Înfășurați cablul de alimentare pe suportul de înfășurare cablu ⑧ și introduceți ștecărul în suportul situat în mijloc, pe fundul aparatului.

Depozitați oala electrică pentru conservare într-un loc uscat.

Rețete

Caltaboș neprelucrat

2 kg burtă de porc cu șorici
500 g ficat de porc
500 g ceapă
100 g untură de porc
2 lgț ienibahar zdrobit
1 lg cimbru și măghiran, uscat
1 lgț piper alb
1 lg sare

Prepararea

Fierbeți burta timp de 1,5 ore în apă cu sare și lăsați-o să se răcească în aceasta. Apoi tocați-o printr-o sită medie a mașinii de tocat. Tocați ficatul printr-o sită fină. Tăiați ceapa în cuburi și căliți-o în untură până când devine sticloasă. Adăugați apoi carne, ficat, condimente și 1/4 litri de zeamă de burtă fiartă și amestecați bine. Puneți imediat compoziția în borcanele pregătite. Umpleți numai 1/3 din borcan!

Fierbeți borcanele timp de cca 2 ore la cca 98 °C.

Puteți modifica această rețetă în diferite feluri: de exemplu, adăugând diferite ierburi aromatice, usturoi sau cuburi de șuncă.

Dovleac dulce-acrișor

2 kg dovleac
1/2 l oțet
1 l apă
1/4 l oțet de vin
1 kg zahăr
sucul și coaja de ală o lămâie
o rădăcină de ghimbir (ghimbir proaspăt tăiat în felii)
un baton de scorțișoară
câteva cuișoare

Prepararea

Tăiați dovleacul pe jumătate și îndepărtați miezul. Decojiți dovleacul și tăiați-l în cuburi mici. Cântăriți cuburile de dovleac și spălați-le. Puneți-le într-un castron cu oțet diluat (la 2 kilograme de pulpă de dovleac câte 1/2 litru de oțet și 1 litru de apă). Lăsați cuburile de dovleac în acesta timp de 12 ore. În ziua următoare vărsați apa și scurgeți bine cuburile de dovleac.

Pregătiți decoctul:

1/4 litru oțet de vin, 1 kilogram zahăr, sucul și coaja de la 1 lămâie, 1 bucată (rădăcină) de ghimbir tăiat în felii, proaspăt – ca substitut, 1/2 linguriță de pudră de ghimbir, 1 baton de scorțișoară, câteva cuișoare (cca o lingură plină, ca substitut, măcinată).

Dați în clocot decoctul și fierbeți în acesta cuburile de dovleac până devin sticloase.

Puneți cuburile de dovleac în borcane. Dați încă o dată în clocot decoctul și apoi îngroșați-l. Turnați-l peste cuburile de dovleac și închideți borcanele. Borcanele trebuie umplute numai 1/3!

Lăsați dovleacul să fiarbă la 90 °C timp de cca 30 de minute în oala electrică pentru conservare.

Pere caramelizate

1,5 kg pere (tari/coapte)

150 g zahăr

750 ml apă

Prepararea

Descojiți perele. Tăiați-le în patru și îndepărtați cotorul.

Caramelizați zahărul într-o tigaie. Puneți apa în tigaie și fierbeți până când s-a dizolvat zahărul.

Puneți perele în borcanele pregătite.

Turnați sucul de caramel în borcane, astfel încât perele să fie acoperite. Lăsați puțin loc până la marginea borcanelor și închideți bine borcanele.

Lăsați perele să fiarbă la 90 °C timp de cca 30 de minute în oala electrică pentru conservare.

Dulceață de căpșuni

Îndepărtați tulpinile și spălați căpșunile. Pasați căpșunile. Presărați cu zahăr gelifiant 1:1 (1000 g de zahăr la 1000 g de căpșuni). Lăsați-le o noapte la macerat și amestecați.

Puneți căpșunile în borcane (umpleți numai 2/3) și închideți bine borcanele.

Lăsați căpșunile să fiarbă la 80 °C timp de cca 25 de minute în oala electrică pentru conservare.

Eliminarea aparatului



În niciun caz nu aruncați aparatul în gunoiul menajer obișnuit. Acest produs face obiectul Directivei europene 2012/19/EU DEEE (Deșeuri de echipamente electrice și electronice).

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



Informații despre posibilitățile de eliminare a produsului scos din uz pot fi obținute de la administrația locală.

Date tehnice

Alimentare cu tensiune	220 – 240 V ~ (curent alternativ), 50 Hz
Putere nominală	1800 W
Capacitate	cca 27 litri
Interval de temperatură	30 – 100 °C
Tip de protecție	IPX3 (protecție împotriva apei pulverizate)
	Toate componentele acestui aparat care intră în contact cu alimentele sunt adecvate pentru uz alimentar.

Garanția Kompernass Handels GmbH

Stimate client,

Pentru acest aparat se acordă o garanție de 3 ani de la data cumpărării. În cazul în care produsul prezintă defecte, beneficiați de drepturi legale față de vânzătorul produsului. Aceste drepturi legale nu sunt limitate prin garanția noastră prezentată în cele ce urmează.

Condiții de garanție

Perioada de garanție începe de la data cumpărării. Păstrați cu grijă bonul fiscal original. Acesta este necesar pentru a dovedi cumpărarea.

Dacă în decurs de trei ani de la data cumpărării acestui produs apare un defect de material sau de fabricație, produsul va fi reparat sau înlocuit de către noi – la alegerea noastră – în mod gratuit. Garanția presupune ca în timpul perioadei de trei ani să se prezinte aparatul defect și dovada cumpărării (bonul fiscal), precum și o scurtă descriere în scris, în care să se specifice în ce constă defectul și când a apărut acesta.

Dacă defectul este acoperit de garanția noastră, veți primi înapoi produsul reparat sau unul nou. Odată cu reparația sau înlocuirea produsului nu începe o nouă perioadă de garanție.

Perioada de garanție și pretențiile legale privind defectele

Perioada de garanție nu este prelungită după efectuarea reparațiilor realizate în perioada de garanție. Acest lucru este valabil și pentru piesele înlocuite și reparate. Eventualele deteriorări și deficiențe prezente deja la cumpărare trebuie semnalate imediat după dezambalarea produsului. Reparațiile necesare după expirarea perioadei de garanție se efectuează contra cost.

Domeniul de aplicare a garanției

Aparatul a fost produs cu grijă, în conformitate cu orientările stricte privind calitatea și verificat cu rigurozitate înaintea livrării.

Garanția se acordă în caz de defecte de material sau de fabricație. Această garanție nu se extinde asupra componentelor produsului care sunt expuse uzurii normale și care, prin urmare, pot fi considerate piese de uzură sau asupra deteriorărilor apărute la componentele fragile, de exemplu comutatoare, acumulatori, forme de copt sau componente realizate din sticlă.

Această garanție se pierde în cazul în care produsul a fost deteriorat, a fost utilizat sau întreținut în mod necorespunzător. Pentru utilizarea corespunzătoare a produsului trebuie respectate cu strictețe toate indicațiile prezentate în instrucțiunile de utilizare. Trebuie evitate în mod obligatoriu utilizările și acțiunile nerecomandate sau care fac obiectul unor avertizări în cadrul instrucțiunilor de utilizare.

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

Procedura de acordare a garanției

Pentru a se asigura prelucrarea rapidă a solicitării dvs., urmați instrucțiunile de mai jos:

- Pentru toate solicitările păstrați la îndemână bonul fiscal și numărul articolului (de exemplu IAN 12345) ca dovadă a cumpărării.
- Numărul articolului poate fi consultat pe plăcuța de caracteristici, pe o gravură, pe coperta instrucțiunilor (în partea stângă, jos) sau pe autocolantul de pe partea din spate sau de jos.
- În cazul în care apar defecte funcționale sau alte defecțiuni, contactați mai întâi **telefonic** sau **prin e-mail** departamentul de service menționat în continuare.
- Apoi puteți expedia produsul înregistrat ca fiind defect la adresa de service care v-a fost comunicată, fără a plăti taxe poștale, anexând dovada cumpărării (bonul fiscal) și indicând în ce constă defectul și când a apărut acesta.



Acest manual, precum și multe altele, videoclipuri cu produsele și software-uri pot fi descărcate de pe www.lidl-service.com.

Service-ul



Service România

Tel.: 0800896637

E-Mail: kompernass@lidl.ro

IAN 313506

Importator

Vă rugăm să aveți în vedere faptul că următoarea adresă nu reprezintă o adresă pentru service. Contactați mai întâi centrul de service indicat.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

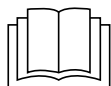
DE-44867 BOCHUM

GERMANIA

www.kompernass.com

Съдържание

Въведение	42
Информация относно това ръководство за потребителя	42
Авторско право	42
Употреба по предназначение	42
Предупредителни указания	43
Указания за безопасност	44
Окомплектовка на доставката	46
Елементи за обслужване	47
Инсталиране и свързване	47
Разопаковане	47
Изхвърляне на опаковката	47
Инсталиране и подготовка на уреда за експлоатация	48
Подготовка на хранителните продукти/бурканите за консервиране	48
Употреба на уреда	49
Включване и изключване на уреда	49
Варене на буркани	50
Притопяне/Поддържане в топло състояние на течности	52
Защита от прегряване	53
Почистване и поддръжка	53
Почистване на канелката	54
Почистване на котлен камък	55
Съхранение	55
Рецепти	56
Лебервурст на едро	56
Сладкоисела тиква	56
Карамелени круши	57
Конфитюр от ягоди	57
Предаване на уреда за отпадъци	58
Технически данни	58
Гаранция	59
Сервизно обслужване	61
Вносител	61



Преди да използвате уреда за пръв път, прочетете внимателно ръководството за потребителя и го запазете за по-късна справка. Предавайте уреда на трети лица заедно с това ръководство.

Въведение

Информация относно това ръководство за потребителя

Поздравяваме ви за покупката на вашия нов уред.

Избрали сте висококачествен продукт. Ръководството за потребителя е неразделна част от този продукт. То съдържа важни указания относно безопасността, употребата и предаването за отпадъци. Преди да използвате продукта, се запознайте с всички указания за обслужване и безопасност. Използвайте продукта единствено според описанието и за указаните области на приложение. Предавайте продукта на трети лица заедно с цялата документация.

Авторско право

Тази документация е защитена от Закона за авторското право.

Всяко размножаване респ. препечатване на ръководството или на части от него, както и възпроизвеждане на фигурите, също и с извършени промени в тях, е разрешено единствено с писменото съгласие на производителя.

Употреба по предназначение

Автоматичният уред за варене на буркани е подходящ за:

- варене на буркани за консервиране
- затопляне и поддържане в топло състояние на напитки и сипване на напитки
- затопляне и поддържане в топло състояние на наденички или др.п.
- затопляне и поддържане в топло състояние на супи

Уредът е предназначен само за лична употреба и не е подходящ за професионални или промишлени цели.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Опасност в резултат на нецелесъобразна употреба!

Употреба на уреда не по предназначение и/или друг вид използване могат да представляват опасност.

- Използвайте уреда единствено по предназначение.
- Спазвайте начините на процедиране, описани в това ръководство за потребителя.

Претенции от всякакъв вид за щети, произтичащи от неотговаряща на предназначението употреба, неправилни ремонти, извършени без разрешение изменения или използване на неодобри резервни части, са изключени.

Рискът се носи единствено от потребителя.

Предупредителни указания

В настоящото ръководство за потребителя се използват следните предупредителни указания:

ОПАСНОСТ

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

Ако опасната ситуация не бъде избегната, тя може да доведе до смърт или тежки наранявания.

- ▶ Спазвайте инструкциите в това предупредително указание, за да избегнете опасността от смърт или тежки наранявания на хора.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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

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

- ▶ Спазвайте инструкциите в това предупредително указание, за да избегнете наранявания на хора.

ВНИМАНИЕ

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

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

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

УКАЗАНИЕ

- ▶ Указанието дава допълнителна информация, която улеснява работата с уреда.

Указания за безопасност

Тази глава съдържа важни указания за безопасност при работа с уреда.

Този уред отговаря на предписаните правила за техническа безопасност. Неправилна употреба може да доведе до телесни увреждания и материални щети.

За безопасна работа с уреда спазвайте следните указания за безопасност:

ОПАСНОСТ ОТ ТОКОВ УДАР!

- ▶ Преди употреба проверявайте уреда за видими външни повреди. Не използвайте уреда, ако е повреден или е паднал.
- ▶ Повредени щепсели или кабели трябва незабавно да се сменят от оторизирани специалисти или сервизната служба, за да се избегнат опасности.
- ▶ Възлагайте ремонтите на уреда само на оторизирани специализирани фирми или на сервизната служба. При некомпетентно извършени ремонти могат да възникнат опасности за потребителя. Освен това отпада правото за изискване на гаранция.
- ▶ Уверете се, че основата с електрическите връзки никога не влиза в съприкосновение с вода! Ако по невнимание основата се навлажни, първо я оставете да изсъхне напълно.
- ▶ По време на работа не допускате мрежовият кабел да се намокри или навлажни. Прокарайте го така, че да не се притиска или поврежда по друг начин.
- ▶ След употреба изключвайте винаги щепсела от контакта. Само изключване на уреда не е достатъчно, тъй като той все още се намира под напрежение, докато щепселът е включен в контакта.
- ▶ Уверете се, че мрежовият кабел не влиза в съприкосновение с горещи части на уреда.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ НАРАНЯВАНЕ!

- ▶ Този уред може да се използва от деца на възраст над 8 години, както и от лица с намалени физически, сетивни или умствени възможности или без опит и/или знания, ако са под наблюдение или са инструктирани по отношение на безопасната употреба на уреда и са разбрали опасностите, произтичащи от работата с него.
- ▶ Не допускайте деца да играят с уреда.
- ▶ Почистването и поддръжката от страна на потребителя не трябва да се извършват от деца, освен ако не са на възраст над 8 години и под наблюдение.
- ▶ Дръжте уреда и захранващия кабел далеч от деца на възраст под 8 години.
- ▶ Наблюдавайте децата, за да сте сигурни, че не играят с уреда.
- ▶ Възможно е отделяне на облаци от гореща пара. Освен това по време на работа съдът се нагорещява силно. Затова е необходимо да използвате готварски ръкавици. Хващайте уреда само за топлоизолираните дръжки.
- ▶ Уверете се, че уредът е разположен стабилно и във вертикално положение, преди да го включите.
- ▶ След загряване повече не премествайте автоматичния уред за варене на буркани!
- ▶ При препълване на водния казан е възможно да пръска вряла вода.
- ▶ След употреба повърхността на нагревателя разполага с още остатъчна топлина.
- ▶ По щепселното съединение на уреда не трябва да прелива течност.
- ▶ При неправилна употреба са възможни наранявания! Използвайте уреда винаги по предназначение!

ВНИМАНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ МАТЕРИАЛНИ ЩЕТИ!

- ▶ Повредени части трябва да се сменят само с оригинални резервни части. Само за тези части е гарантирано, че отговарят на изискванията за безопасност.
- ▶ Уверете се, че уредът, мрежовият кабел или щепселът не влизат в съприкосновение с източници на топлина, като котлони или открит огън.
- ▶ За работа с уреда не използвайте външен таймер или отделна система за дистанционно управление.
- ▶ По време на работа никога не оставяйте уреда без наблюдение.
- ▶ Уредът не трябва да се почиства с водна струя.

УКАЗАНИЕ

- ▶ Ремонт на уреда по време на гаранционния срок трябва да се извършва само от оторизиран от производителя сервиз, в противен случай при последващи повреди не може да се предявява гаранционен иск.

Окомплектовка на доставката

Стандартната окомплектовка на доставката включва следните компоненти:

- уред за барене
- решетка за варене на буркани
- капак
- ръководство за потребителя

УКАЗАНИЕ

- ▶ Проверете доставката за комплектност и видими повреди.
- ▶ При непълна доставка или повреди поради лоша опаковка или щети, получени при транспорта, се обърнете към горещата линия на сервиза (вж. глава **Сервиз**).

Елементи за обслужване

- ❶ Капак
- ❷ Топлоизолирани дръжки
- ❸ Въртящ се регулатор „Минути“ (MIN) и същевременно бутон TIMER
- ❹ Решетка за варене на буркани
- ❺ Показание на дисплея „Минути“ (MIN)
- ❻ Показание на дисплея „Текуща температура“ (CURRENT TEMP)
- ❼ Показание на дисплея „Настроена температура“ (SET TEMP)
- ❽ Място за навиване на кабела
- ❾ Въртящ се регулатор „Температура“ (°C) и същевременно бутон START/STOP
- ❿ Канелка
- ⓫ Лост на канелката

Инсталиране и свързване

Разопаковане

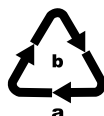
- ◆ Извадете всички части на уреда и ръководството за потребителя от кутията.
- ◆ Отстранете всички опаковъчни материали.

Изхвърляне на опаковката

Опаковката предпазва уреда от повреди по време на транспортиране. Опаковъчните материали са подбрани от гледна точка на екологичната съвместимост и утилизацията и затова могат да се рециклират.



Връщането на опаковката в системата за циркулация на материалите спестява суровини и намалява количеството отпадъци. Предавайте ненужните ви вече опаковъчни материали за отпадъци съгласно действащите местни разпоредби.



Предавайте опаковката за отпадъци в съответствие с екологичните изисквания. Вземете под внимание обозначението върху различните опаковъчни материали и при необходимост ги събирайте разделно. Опаковъчните материали са обозначени със съкращения (a) и цифри (b) със следното значение:

1–7: пластмаси,
20–22: хартия и картон,
80–98: композитни материали

УКАЗАНИЕ

- По възможност запазете оригиналната опаковка за времето на гаранционния срок, за да можете да опаковате правилно уреда, ако се наложи да се възползвате от гаранцията.

Инсталиране и подготовка на уреда за експлоатация

- Развийте изцяло мрежовия кабел от мястото за навиване на кабела ⑧.
- Поставете уреда на равна и устойчива на плъзгане повърхност. Осигурете лесен достъп до електрически контакт.
- Почистете уреда съгласно описанието в глава „Почистване и поддръжка“.
- Включете щепсела в контакт. Дисплейт свети, чува се звуков сигнал.

ВНИМАНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ МАТЕРИАЛНИ ЩЕТИ!

- Никога не оставяйте уреда да работи в празно състояние! Уредът може да се повреди непоправимо!

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ НАРАНЯВАНЕ!

- В горещо състояние хващайте уреда само за топлоизолираните дръжки ②. Опасност от изгаряне!
- Налейте около 5 литра вода в уреда и я оставете да ври 20 минути на 100 °C (вж. раздел „Включване и изключване на уреда“). След изваряването изхвърлете водата.

УКАЗАНИЕ

- При първото пускане в експлоатация е възможно обусловено от производствени остатъци образуване на лека миризма. Тя е напълно безвредна и изчезва след известно време. Осигурете достатъчно проветряване на помещението, напр. отворете прозорец.

Подготовка на хранителните продукти/бурканите за консервиране

За консервиране/стерилизиране препоръчваме да използвате буркани с гумен пръстен и скоби. По бурканите за консервиране не трябва да има повреди.

- 1) Бурканите за консервиране трябва да са почистени от микроорганизми и бактерии, в противен случай е възможно консервираните продукти да се развалят преждевременно. Препоръчваме преди напълване с хранителни продукти да изварите бурканите за консервиране около 5–7 минути.
- 2) По възможност използвайте фуния, за да напълните бурканите за консервиране с хранителни продукти. Когато затваряте бурканите за консервиране, ръбовете им задължително трябва да са чисти.
- 3) След напълване затворете бурканите възможно най-бързо:
 - Поставете гумения пръстен по ръба на буркана за консервиране и след това стъкления капак върху буркана за консервиране. Гуменият пръстен трябва да се намира между ръба и капака.
 - Затегнете стъкления капак със скобите: Поставете скобите една срещу друга.

Сега бурканите за консервиране са готови за варене.

Употреба на уреда

Включване и изключване на уреда

- 1) Настройте желаната температура с въртящия се регулатор „Температура“ ⑨. Можете да настроите температурата на стъпки от 1 °C. На всеки 5 °C се чува звуков сигнал. Настроената температура се появява в показанието на дисплея „Настроена температура“ ⑦.
- 2) Настройте желаното време на варене в минути с въртящия се регулатор „Минути“ ⑤. Можете да настроите времето на стъпки от 1 минута. На всеки 5 минути се чува звуков сигнал. Настроеното време се появява в показанието на дисплея „Минути“ ⑤.

УКАЗАНИЕ

- Фоновото осветление на дисплея се изключва автоматично около 5 минути след последното задействане на въртящия се регулатор, ако не стартирате загреването. Настройките продължават да се виждат на дисплея.

При задействане на един от въртящите се регулатори фоновото осветление на дисплея се включва отново.

- 3) Натиснете бутона Загреване START/STOP ⑨. Загреването започва. Загреването се показва с бягащата лента „|||||“. В показанието на дисплея „Текуща температура“ ⑥ се показва текущата температура на загреване. След като завърши загреването, се чуват звукови сигнали, на дисплея се появява „X“ и започва отброяване на настроеното време в показанието на дисплея „Минути“ ⑤.

УКАЗАНИЕ

- По време на работа на уреда фоновото осветление на дисплея свети постоянно.

След отброяване на настроеното време се чуват звукови сигнали.

Уредът се изключва. „X“ и „|||||“ угасват на дисплея.

УКАЗАНИЕ

- За прекратяване на процес на загреване или варене натиснете бутона Загреване START/STOP ⑨.

- 4) Когато не използвате уреда, винаги изключвайте щепсела от контакта.

Варене на буркани

УКАЗАНИЕ

- Под „варене на буркани“ се разбира консервиране на хранителни продукти чрез топлинно въздействие. В зависимост от вида и масата на продуктите за консервиране се прави разлика между методите стерилизиране и пастьоризиране.
При стерилизирането продуктите за консервиране се загряват до минимум 100 °C. При пастьоризирането температурата на загряване е 80 °C. За домашна употреба е достатъчно пастьоризиране.
За целта са необходими подходящи буркани за консервиране с винтови капачки или капачки с гумени пръстени.

УКАЗАНИЕ

- Консервирайте само пресни хранителни продукти. Презрели плодове или зеленчуци не са подходящи за консервиране.
- Следете за чистота на бурканите за консервиране! Препоръчваме преди напълване с хранителни продукти да изварите бурканите за консервиране около 5 – 7 минути. Тогава всички микроорганизми и бактерии са унищожени.

- 1) Поставете решетката за варене на буркани ④ в автоматичния уред за варене на буркани. Внимавайте решетката за варене на буркани ④ да не допира до температурния датчик вътре в уреда.
- 2) Поставете напълнените и добре затворени буркани за консервиране върху решетката за варене на буркани ④. При необходимост подредете бурканите за консервиране един върху друг.
- 3) В автоматичния уред за варене на буркани налейте количеството вода, необходимо за потапяне на горните буркани за консервиране минимум до 3/4 от височината им. Но не превишавайте маркировката MAX. Внимавайте бурканите за консервиране от долния ред да са добре затворени, за да не може да проникне вода в тях.
- 4) Затворете автоматичния уред за варене на буркани с капака ①.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ НАРАНЯВАНЕ!

- В горещо състояние хващайте уреда само за топлоизолираните дръжки ②. Опасност от изгаряне!

Настройте желаната температура с въртящия се регулатор „Температура“ ⑨.
При избора на температура се ориентирайте по следните таблици:

Месо	Температура в °C	Време в минути
Парчета месо (добре изпечено)	100 (MAX)	85
Месен бульон	100 (MAX)	60
Дивечово/Птиче (добре изпечено)	100 (MAX)	75
Гулаш (добре изпечен)	100 (MAX)	75
Кайма/Смес за наденица (сурова)	100 (MAX)	110

Плодове	Температура в °C	Време в минути
Ябълки меки/твърди	85	30/40
Ябълков мус	90	30
Череша	80	30
Круши твърди/меки	90	30/80
Ягоди/Къпини	80	25
Ревен	95	30
Малини/Цариградско грозде	80	30
Френско грозде/Червени боровинки	90	25
Кайсии	85	30
Сливи сорт мирабела/ренклед	85	30
Праскови	85	30
Сливи/Сини сливи	90	30
Дюли	95	30
Черни боровинки	85	25

Зеленчуци	Температура в °C	Време в минути
Цветно зеле	100 (MAX)	90
Аспержи	100 (MAX)	120
Грах	100 (MAX)	120
Кисели краставички	85	30
Моркови	100 (MAX)	90
Тиква	90	30
Алабаш	100 (MAX)	95
Целина	100 (MAX)	110
Брюкселско зеле/Червено зеле	100 (MAX)	110

Зеленчуци	Температура в °C	Време в минути
Гъби	100 (MAX)	110
Боб	100 (MAX)	120
Домати/Доматена паста	90	30

УКАЗАНИЕ

- Посочените в таблиците периоди от време се отнасят за действителното време на варене. Следователно периодът от време започва едва когато автоматичният уред за варене на буркани е достигнал настроената температура.
При пълнен уред загряването може да продължи до 90 минути!

- 5) Настройте посоченото в таблицата време на варене с въртящия се регулатор „Минути“ ❸.
- 6) Включете уреда, като натиснете бутона Загряване START/STOP ❹. Чуват се звукови сигнали и загряването започва. След като завърши загряването, се чуват звукови сигнали, на дисплея се появява „X“ и започва отброяване на настроеното време в показанието на дисплея „Минути“ ❺. След отброяване на настроеното време на варене се чуват звукови сигнали. Уредът се изключва. „X“ и „|||||“ угасват на дисплея.
- 7) Поставете температуроустойчив съд под канелката ❿ и натиснете лоста на канелката ⓫ надолу. Водата изтича.
- 8) След като горещата вода изтече, оставете бурканите за консервиране да се охладят.

Притопяне/Поддържане в топло състояние на течности

ВНИМАНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ МАТЕРИАЛНИ ЩЕТИ!

- Пълнете с течности максимум до маркировката MAX! В противен случай течността може да прелее!

- 1) Налейте течността (напр. греяно вино или какао) в автоматичния уред за варене на буркани.
- 2) Поставете капака ❶ върху автоматичния уред за варене на буркани.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ НАРАНЯВАНЕ!

- В горещо състояние хващайте уреда само за топлоизолираните дръжки ❷. Опасност от изгаряне!

- 3) Настройте желаната температура с въртящия се регулатор „Температура“ ❹.
- 4) Натиснете бутона TIMER ❸. На дисплея се появява „∞“. Сега не е необходимо да се настройва време на варене. Уредът загрява, докато го изключите отново.

5) Разбърквайте периодично течностите, за да се разпределя равномерно топлината.

6) Когато е достигната желаната температура, се чуват звукови сигнали.

Течности без твърди съставки можете да източвате през канелката 10:

ВНИМАНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ МАТЕРИАЛНИ ЩЕТИ!

► Не източвайте течности с твърди съставки, като например супи или др.п. Твърдите съставки запушват канелката 10!

1) За целта поставете чаша или др.п. под канелката 10 и натискайте лоста на канелката 11 надолу, докато през канелката 10 потече вода.

2) След като източите желаното количество течност в чашата, отпуснете лоста на канелката 11. Канелката 10 е затворена отново.

УКАЗАНИЕ

► В автоматичния уред за варене на буркани можете да поддържате в топло състояние също и яхнии. Периодично разбърквайте яхниите, в противен случай те загарят на дъното на уреда.

Защита от прегряване

Уредът е оборудван със защита от прегряване.

Прегряване може да се получи, когато в автоматичния уред за варене на буркани се намира твърде малко или няма течност. В такъв случай се чуват звукови сигнали и символът „U“ мига на дисплея. В такъв случай допълнете незабавно течност.

Ако не бъде допълнена течност, уредът се изключва след 5 минути.

След като сте допълнили течност, можете да включите отново уреда.

Почистване и поддръжка

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ НАРАНЯВАНЕ!

- Преди почистване винаги изключвайте щепсела от контакта! В противен случай съществува опасност от токов удар!
- Преди почистване оставете уреда да се охлади. Опасност от изгаряне!

ВНИМАНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ МАТЕРИАЛНИ ЩЕТИ!



Никога не потапяйте уреда във вода или други течности!

В противен случай уредът се поврежда непоправимо!

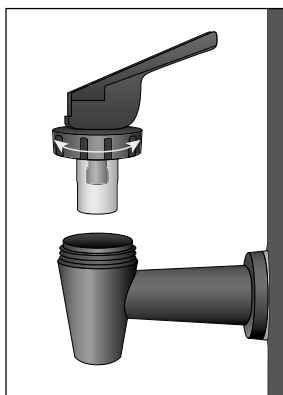
- Уредът не трябва да се почиства с водна струя.
- Не използвайте абразивни или разяждащи препарати за почистване. Те могат да разядат повърхността и да повредят непоправимо уреда.

- Почистете уреда с леко навлажнена кърпа. При упорити замърсявания използвайте мек миещ препарат върху кърпата.
- Почистете дисплея с мека, немъхеста кърпа.
- Измийте решетката за варене на буркани ④ в мек сапунен разтвор и я изплакнете с чиста вода.

Почистване на канелката

За основно почистване на канелката ⑩ можете да отвинтите лоста на канелката ⑪. Канелката ⑩ не може да се отвинтва, тъй като в противен случай са възможни проблеми с уплътнеността.

- 1) Отвинтете лоста на канелката ⑪ обратно на часовниковата стрелка от канелката ⑩.
- 2) Поставете лоста на канелката ⑪ в мек сапунен разтвор и го движете напред-назад.
- 3) Изплакнете го с чиста вода.
- 4) За да почистите канелката ⑩, пуснете мек сапунен разтвор да тече през нея. При упорити замърсявания можете да почистите вътрешността на канелката ⑩ с шомпол.
- 5) След това пуснете да тече чиста вода през канелката ⑩.
- 6) Завинтете лоста на канелката ⑪ по часовниковата стрелка отново на канелката ⑩.



Почистване на котлен камък

Отлаганията от котлен камък по дъното на уреда водят до загуба на електроенергия и съкращават експлоатационния срок на уреда. Почиствайте котления камък, веднага щом се появят отлагания от котлен камък.

- 1) Използвайте обикновен препарат за отстраняване на котлен камък. Постъпете, както е описано в упътването на препарата за отстраняване на котлен камък.
- 2) След отстраняване на котления камък изплакнете уреда с обилно количество чиста вода.

УКАЗАНИЕ

- При слабо отлагане на котлен камък обикновено е достатъчно избърсване на вътрешността на уреда с напоена с оцет кърпа. След това изплакнете уреда с чиста вода и го подсушете.

Съхранение

Навийте мрежовия кабел на мястото за навиване на кабела **8** и поставете щепсела в държача за щепсела в средата на дъното на уреда.

Съхранявайте автоматичния уред за варене на буркани на сухо място.

Рецепти

Лебервурст на едро

- 2 kg свинско шкембе с кожа
- 500 g свински черен дроб
- 500 g лук
- 100 g свинска мас
- 2 ч.л. счукан бахар
- 1 с.л. мащерка и майоран, сушени
- 1 ч.л. бял пипер
- 1 с.л. сол

Приготвяне

Варете свинското шкембе 1,5 часа в подсолена вода и го оставете да се охлади в нея.

След това го смелете през средна решетка на месомелачка. Смелете черния дроб през решетка за ситно мелене.

Нарежете лука на кубчета и го задушете до прозрачност в масата. След това прибавете месото, черния дроб, подправките и 1/4 литър от бульона от свинското шкембе и разбъркайте енергично. Незабавно сипете сместа в подготвени буркани. Пълнете само 1/3 на буркана!

Варете бурканите около 2 часа на около 98 °C.

Можете да промените тази рецепта по различни начини: например да добавите други подправки, чесън или кубчета шунка.

Сладкоисела тиква

- 2 kg тиква
- 1/2 l оцет
- 1 l вода
- 1/4 l винен оцет
- 1 kg захар
- сок и кора на един лимон
- един корен джинджифил (нарязан на филийки пресен джинджифил)
- една пръчка канела
- няколко зърна карамфил

Приготвяне

Разрежете тиквата на половини и отстранете вътрешността. Обелете тиквата и я нарежете на малки кубчета. Претеглете кубчетата тиква и ги измийте. Залейте ги в купа с разреден оцет (на 2 килограма тиквено месо по 1/2 литър оцет и 1 литър вода). Оставете кубчетата тиква да престоят там 12 часа. На следващия ден изсипете водата и оставете кубчетата тиква да се отцедят добре.

Пригответе соса от:

1/4 литър оцет, 1 килограм захар, сока и кората на 1 лимон, 1 брой (корен) нарязан за филийки пресен джинджирил или 1/2 чаена лъжичка джинджирил на прах, 1 пръчка канела, няколко зърна (или около една пълна супена лъжица смлян) карамфил.

Кипнете соса и сварете в него кубчетата тиква до прозрачност.

Сипете купчетата тиква в буркани за консервиране. Кипнете още веднъж соса и след това го състете. Залейте с него кубчетата тиква и затворете бурканите за консервиране. Бурканите за консервиране трябва да са пълни само до 1/3!

Варете тиквата около 30 минути на 90 °C в автоматичния уред за варене на буркани.

Карамелени круши

1,5 kg круши (твърди/зрели)

150 g захар

750 ml вода

Приготвяне

Обелете крушите. Разрежете ги на четвъртини и отстранете семенника.

Карамелизирайте захарта в тиган. Налейте водата в тигана и варете, докато захарта се разтвори.

Сипете крушите в подготвените буркани.

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

Варете крушите около 30 минути на 90 °C в автоматичния уред за варене на буркани.

Конфитюр от ягоди

Отстранете зелената част и измийте ягодите. Пюрирайте ягодите. Поръсете ги с желираща захар 1:1 (на 1000 g ягоди 1000 g захар). Оставете ги да киснат една нощ и ги разбъркайте.

Сипете ягодите в буркани за консервиране (пълнете само до 2/3) и затворете добре бурканите за консервиране.

Варете ягодите около 25 минути на 80 °C в автоматичния уред за варене на буркани.

Предаване на уреда за отпадъци



В никакъв случай не изхвърляйте уреда с обикновените битови отпадъци. Този продукт подлежи на европейската директива 2012/19/EU WEEE (Waste Electrical and Electronic Equipment – Директива за отпадъци от електрическо и електронно оборудване).

Предайте уреда за отпадъци чрез лицензирана фирма за управление на отпадъци или общинската служба за управление на отпадъците. Спазвайте действащите в момента разпоредби. В случай на съмнение се обърнете към местния пункт за събиране на отпадъци.



Информация относно възможностите за предаване за отпадъци на излезлия от употреба продукт можете да получите от вашата общинска или градска управа.

Технически данни

Захранване с напрежение	220 – 240 V ~ (променлив ток), 50 Hz
Номинална мощност	1800 W
Вместимост	около 27 l
Температурен диапазон	30 – 100 °C
Степен на защита	IPX3 (защита срещу пръскаща вода)
	Всички влизащи в контакт с хранителни продукти части на този уред са от материал, разрешен за контакт с хранителни продукти.

Гаранция

Уважаеми клиенти,

за този уред получавате 3 години гаранция от датата на покупката. В случай на несъответствие на продукта с договора за продажба Вие имате законно право да предявите рекламация пред продавача на продукта при условията и в сроковете, определени в чл.112-115* от Закона за защита на потребителите. Вашите права, произтичащи от посочените разпоредби, не се ограничават от нашата по-долу представена търговска гаранция и независимо от нея продавачът на продукта отговаря за липсата на съответствие на потребителската стока с договора за продажба съгласно Закона за защита на потребителите.

Гаранционни условия

Гаранционният срок започва да тече от датата на покупката. Пазете добре оригиналната касова бележка. Този документ е необходим като доказателство за покупката. Ако в рамките на три години от датата на закупуване на този продукт се появи дефект на материала или производствен дефект, продуктът ще бъде безплатно ремонтиран или заменен – по наш избор. Гаранцията предполага в рамките на тригодишния гаранционен срок да се представят дефектния уред и касовата бележка (касовият бон) и писмено да се обясни в какво се състои дефектът и кога е възникнал. Ако дефектът е покрит от нашата гаранция, Вие ще получите обратно ремонтирания или нов продукт. С ремонта или смяната на продукта не започва да тече нов гаранционен срок.

Гаранционен срок и законови претенции при дефекти

Гаранционната услуга не удължава гаранционния срок. Това важи също и за сменените и ремонтирани части. За евентуално наличните повреди и дефекти още при покупката трябва да се съобщи веднага след разопаковането. Евентуалните ремонти след изтичане на гаранционния срок са срещу заплащане.

Обхват на гаранцията

Уредът е произведен грижливо според строгите изисквания за качество и добросъвестно изпитан преди доставка. Гаранцията важи за дефекти на материала или производствени дефекти. Гаранцията не обхваща частите на продукта, които подлежат на нормално износване, поради което могат да бъдат разглеждани като бързо износващи се части (например филтри или приставки) или повредите на чупливи части (например прекъсвачи, батерии или такива произведени от стъкло). Гаранцията отпада, ако уредът е повреден поради неправилно използване или в резултат на неосъществяване на техническа поддръжка. За правилната употреба на продукта трябва точно да се спазват всички указания в упътването за обслужване.

Предназначение и действия, които не се препоръчват от упътването за експлоатация или за които то предупреждава, трябва задължително да се избягват. Продуктът е предназначен само за частна, а не за стопанска употреба. При злоупотреба и неправилно третиране, употреба на сила и при интервенции, които не са извършени от клона на нашия оторизиран сервиз, гаранцията отпада.

Процедура при гаранционен случай

За да се гарантира бърза обработка на Вашия случай, следвайте следните указания:

- За всички запитвания подгответе касовата бележка и идентификационния номер (IAN **313506**) като доказателство за покупката.
- Вземете артикулния номер от фабричната табелка.
- При възникване на функционални или други дефекти първо се свържете по телефона или чрез имейл с долупосочения сервизен отдел. След това ще получите допълнителна информация за уреждането на Вашата рекламация.
- След съгласуване с нашия сервиз можете да изпратите дефектния продукт на посочения Ви адрес на сервиза безплатно за Вас, като приложите касовата бележка (касовия бон) и посочите в какво се състои дефектът и кога е възникнал. За да се избегнат проблеми с приемането и допълнителни разходи, задължително използвайте само адреса, който Ви е посочен. Осигурете изпращането да не е като експресен товар или като друг специален товар. Изпратете уреда заедно с всички принадлежности, доставени при покупката, и осигурете достатъчно сигурна транспортна опаковка.

Ремонтен сервиз / извънгаранционно обслужване

Ремонти извън гаранцията можете да възложите на клона на нашия сервиз срещу заплащане. Той с удоволствие ще Ви направи предварителна калкулация. Можем да обработваме само уреди, които са достатъчно опаковани и изпратени с платени транспортни разходи.

Внимание: Изпратете Вашия уред на клона на нашия сервиз почистен и с указание за дефекта. Уредите, изпратени с неплатени транспортни разходи – с наложен платеж, като експресен или друг специален товар – не се приемат.

Ние ще извършим безплатно изхвърлянето на изпратените от Вас дефектни уреди.

Сервизно обслужване

BG България
Тел.: 00800 111 4920
Е-мейл: kompernass@lidl.bg

IAN 313506

Вносител

Моля, обърнете внимание, че следващият адрес не е адрес на сервиза.
Първо се свържете с горепосочения сервизен център.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

ГЕРМАНИЯ

www.kompernass.com

* Чл. 112.

- (1) При несъответствие на потребителската стока с договора за продажба потребителята има право да предяви рекламация, като поиска от продавача да приведе стоката в съответствие с договора за продажба. В този случай потребителят може да избира между извършване на ремонт на стоката или замяната ѝ с нова, освен ако това е невъзможно или изборият от него начин за обезщетение е непропорционален в сравнение с другия.
- (2) Смята се, че даден начин за обезщетяване на потребителя е непропорционален, ако неговото използване налага разходи на продавача, които в сравнение с другия начин на обезщетяване са неразумни, като се вземат предвид:
1. стойността на потребителската стока, ако нямаше липса на несъответствие;
 2. значимостта на несъответствието;
 3. възможността да се предложи на потребителя друг начин на обезщетяване, който не е свързан със значителни неудобства за него.

Чл. 113.

- (1) Когато потребителската стока не съответства на договора за продажба, продавачът е длъжен да я приведе в съответствие с договора за продажба.
- (2) Привеждането на потребителската стока в съответствие с договора за продажба трябва да се извърши в рамките на един месец, считано от предявяването на рекламацията от потребителя.
- (3) След изтичането на срока по ал. 2 потребителят има право да развали договора и да му бъде възстановена заплатената сума или да иска намаляване на цената на потребителската стока съгласно чл. 114.

- (4) Привеждането на потребителската стока в съответствие с договора за продажба е бесплатно за потребителя. Той не дължи разходи за експедиране на потребителската стока или за материали и труд, свързани с ремонта ѝ, и не трябва да понесе значителни неудобства.
- (5) Потребителят може да иска и обезщетение за претърпените вследствие на несъответствието вреди.

Чл. 114.

- (1) При несъответствие на потребителската стока с договора за продажба и когато потребителят не е удовлетворен от решаването на рекламацията по чл. 113, той има право на избор между една от следните възможности: 1. разваляне на договора и възстановяване на заплатената от него сума; 2. намаляване на цената.
- (2) Потребителят не може да претендира за възстановяване на заплатената сума или за намаляване цената на стоката, когато търговецът се съгласи да бъде извършена замяна на потребителската стока с нова или да се поправи стоката в рамките на един месец от предявяване на рекламацията от потребителя.
- (3) Търговецът е длъжен да удовлетвори искане за разваляне на договора и да възстанови заплатената от потребителя сума, когато след като е удовлетворил три рекламации на потребителя чрез извършване на ремонт на една и съща стока, в рамките на срока на гаранцията по чл. 115, е налице следваща поява на несъответствие на стоката с договора за продажба. (4) (Предидшна ал. 3 - ДВ, бр. 61 от 2014 г., в сила от 25.07.2014 г.) Потребителят не може да претендира за разваляне на договора, ако несъответствието на потребителската стока с договора е незначително.

Чл. 115.

- (1) Потребителят може да упражни правото си по този раздел в срок до две години, считано от доставянето на потребителската стока.
- (2) Срокът по ал. 1 спира да тече през времето, необходимо за поправката или замяната на потребителската стока или за постигане на споразумение между продавача и потребителя за решаване на спора.
- (3) Упражняването на правото на потребителя по ал. 1 не е обвързано с никакъв друг срок за предявяване на иск, различен от срока по ал. 1.

Inhaltsverzeichnis

Einführung	64
Informationen zu dieser Bedienungsanleitung	64
Urheberrecht	64
Bestimmungsgemäße Verwendung	64
Warnhinweise	65
Sicherheitshinweise	66
Lieferumfang	69
Bedienelemente	69
Aufstellen und Anschließen	70
Auspacken	70
Entsorgung der Verpackung	70
Gerät aufstellen und betriebsbereit machen	71
Lebensmittel/Einmachgläser vorbereiten	72
Gerät benutzen	72
Gerät ein- und ausschalten	72
Einkochen	73
Flüssigkeiten aufwärmen/warmhalten	75
Überhitzungsschutz	76
Reinigen und Pflegen	76
Reinigung des Zapfhahnes	77
Entkalken	77
Aufbewahren	78
Rezepte	78
Grobe Leberwurst	78
Kürbis süß-sauer	78
Karamellbirnen	79
Erdbeer-Konfitüre	79
Gerät entsorgen	80
Technische Daten	80
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	81
Service	82
Importeur	82



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 abubrechen, drücken Sie die Taste Heizen START/STOP ❸.

- 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 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“ 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!

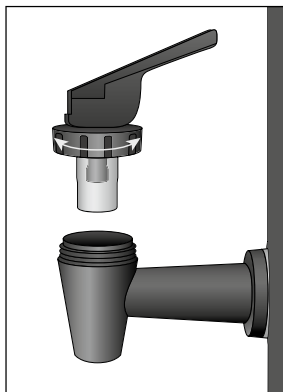
-  Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten! Ansonsten wird das Gerät irreparabel beschädigt!
- ▶ Das Gerät darf nicht mit einem Wasserstrahl gereinigt werden.
- ▶ Benutzen Sie keine scheuernden oder ätzenden Reinigungsmittel. Diese können die Oberfläche angreifen und das Gerät 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

Stanje informacija · Versiunea informațiilor · Актуалност на информацията

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

IAN 313506