SILVERCREST®

PDF ONLINE
www.lidl-service.com

ELECTRIC FRUIT PRESERVER & JAM MAKER
SEAD 1800 B2

GB CY
ELECTRIC FRUIT PRESERVER & JAM MAKER
Operating instructions

SI
AVTOMAT ZA VKUHAVANJE
Navodila za uporabo

SK
AUTOMAT NA ZAVÁRANIE
Návod na obsluhu

RS
UREĐAJ ZA KONZERVIRANJE VOĆA
Uputstvo za upotrebu

AL
MAKINË KONSERVIMI
Udhëzime përdorimi

BG
УРЕД ЗА ВАРЕНЕ
Ръководство за експлоатация

HU
BEFŐZŐ AUTOMATA
Használati utasítás

CZ
ZAVAŘOVACÍ HRNEC
Návod k obsluze

HR
APARAT ZA UKUHAVANJE
Upute za upotrebu

MK
МАШИНА ЗА КОНЗЕРВИРАЊЕ
Упатства за работа

RO
OALĂ MULTIFUNCȚIONALĂ
Instrucțiuni de utilizare

GR CY
ΑΥΤΟΜΑΤΟΣ ΒΡΑΣΤΗΡΑΣ ΜΕ ΒΡΥΣΑΚΙ
Οδηγίες χρήσης

IAN 506470_2507

HU SI CZ SK HR
RS MK RO BG GR

GB CY

Before reading, unfold the page containing the illustrations and familiarise yourself with all functions of the device.

HU

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

SI

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

CZ

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

SK

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

HR

Prije nego što pročitate tekst, otvorite stranicu sa slikama i upoznajte se na osnovu toga sa svim funkcijama uređaja.

RS

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

MK

Пред да читате, одвиткајте ја страницата со илустрациите, а потоа запознајте се со сите функции на уредот.

AL

Para se të lexoni, hapni faqen me ilustrime dhe më pas njihuni me të gjitha funksionet e pajisjes.

RO

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

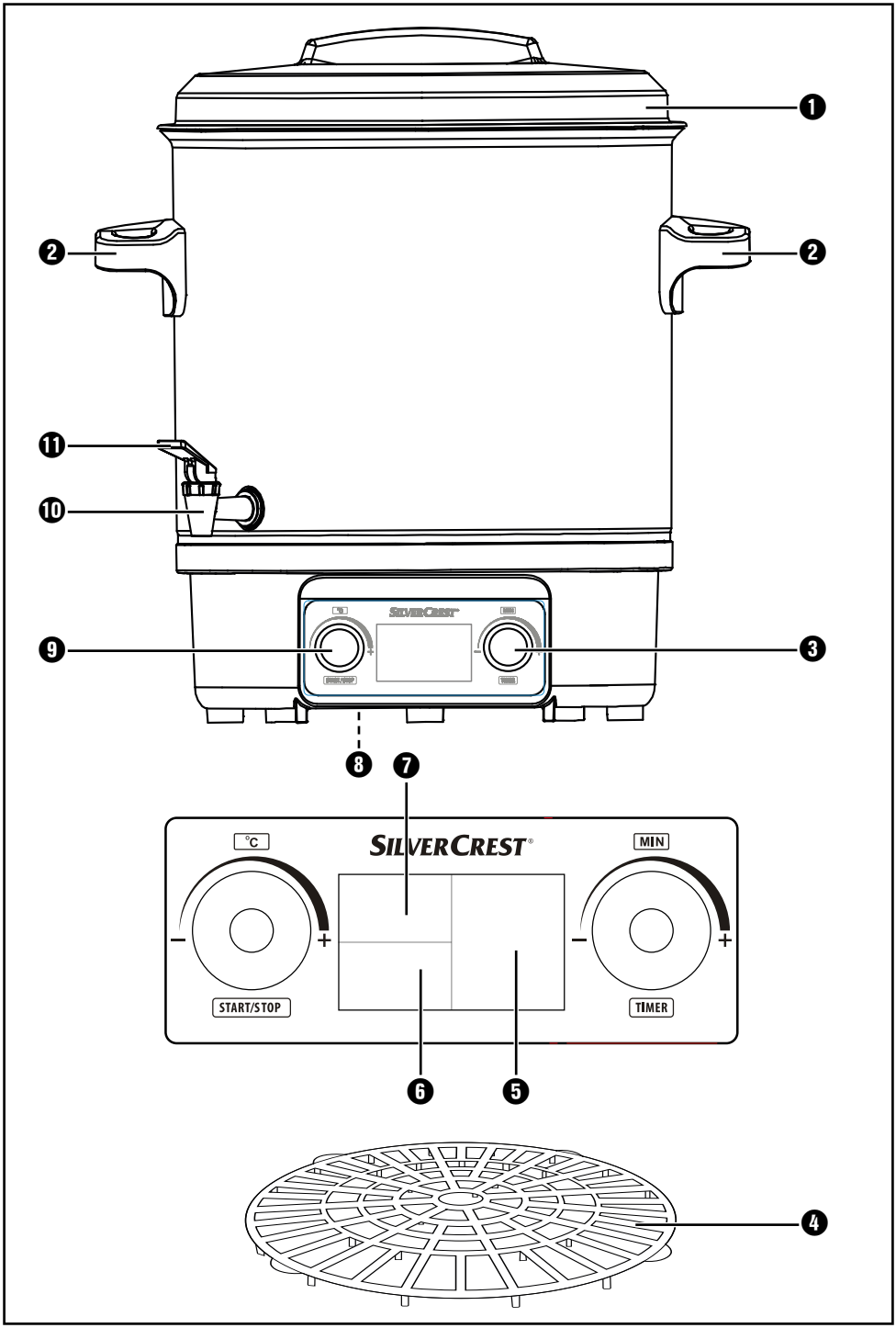
BG

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

GR CY

Πριν ξεκινήσετε την ανάγνωση, ανοίξτε τη σελίδα με τις εικόνες και εξοικειωθείτε με όλες τις λειτουργίες της συσκευής.

English	Operating instructions	Page	1
Magyar	Használati utasítás	Oldal	15
Slovenščina	Navodila za uporabo	Stran	29
Češky	Návod k obsluze	Strana	43
Slovenčina	Návod na obsluhu	Strana	57
Hrvatski	Upute za upotrebu	Stranica	71
Srpski	Uputstvo za upotrebu	Strana	85
Македонски	Упатства за работа	Страница	99
Shqip	Udhëzime përdorimi	Faqe	113
Română	Instrucțiuni de utilizare	Pagina	127
Български	Ръководство за експлоатация	Страница	141
Ελληνικά	Οδηγίες χρήσης	Σελίδα	155


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

Index

1. Introduction **2**
1.1. Information for these operating instructions 2
1.2. Proper use 2
2. Warnings and symbols used **2**
3. Safety instructions **3**
4. Items supplied **6**
5. Operating elements **6**
6. Setting up and connecting to the mains power supply **6**
6.1. Unpacking 6
6.2. Appliance set up and making ready for use 6
7. Preparing food/preserve jars **7**
8. Using the appliance **7**
8.1. Switching the appliance on and off 7
8.2. Preserving 8
8.3. Heating and keeping liquids warm 9
9. Overheating protection **10**
10. Cleaning and Care **10**
10.1. Cleaning the pouring tap 10
10.2. Scale removal 10
11. Storage **11**
12. Recipes **11**
12.1. Coarse liver sausage 11
12.2. Pumpkin, sweet and sour 11
12.3. Caramel Pears 12
12.4. Strawberry Jam 12
13. Disposal **12**
14. Technical data **12**
15. Kompernass Handels GmbH warranty **13**
15.1. Service 14
15.2. Importer 14
16. Ordering replacement parts **14**

Read these operating instructions carefully before using the appliance for the first time and retain them for future reference. Please pass these operating instructions for the appliance on to any future owner(s).

1. Introduction

1.1. Information for these operating instructions

Congratulations on the purchase of your new appliance.

You have selected a high-quality product. The operating instructions are part of this product. They contain important information about safety, use and disposal. Before using the product, please familiarise yourself with all operating and safety instructions. Use the product only as described and for the range of applications specified. Please also pass these operating instructions on to any future owner

1.2. Proper use

This Preserving Boiler is suitable for:

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

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

⚠ WARNING

Risks from unintended use!

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

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

2. Warnings and symbols used

The following warnings and symbols are used in these operating instructions, on the packaging and on the appliance (where applicable):

⚠	**DANGER!** A warning with this symbol and the signal word „DANGER“ indicates an imminently hazardous situation that will result in death or serious injury if not avoided.
⚠	**WARNING!** A warning with this symbol and the signal word „WARNING“ indicates a potentially hazardous situation that could result in death or serious injury if not avoided.
⚠	**CAUTION!** A warning with this symbol and the signal word „CAUTION“ indicates a potentially hazardous situation that could result in a minor or moderate injury if not avoided.
!	**ATTENTION!** A warning with this symbol and the signal word „ATTENTION“ indicates a potential situation that could result in property damage if not avoided.
i	A note identifies additional information that facilitates the use of the appliance.
	Read the instructions.
~	AC current/voltage
	Do not immerse in water!
	All of the parts of this appliance that come into contact with food are food-safe.

	This product satisfies the requirements of the applicable European and national regulations.
	Do not dispose of electrical appliances in the household waste!
	Dispose of the packaging in an environmentally-responsible manner.

	The packaging is made of recyclable materials. Observe the labelling on the packaging material when sorting for disposal: The material is labelled with abbreviations (a) and numbers (b) with the following meanings: 1–7: plastics, 20–22: paper and cardboard, 80–98: composites.
	This mark confirms that the product complies with the product safety requirements applicable in the Republic of Serbia.

3. Safety instructions

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

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

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

⚠ DANGER! ELECTRIC SHOCK!

- Before taking it into use, check the appliance for signs of visible external damage. Do not take into operation an appliance that is damaged or has been dropped.
- To prevent accidents, have defective plugs and/or power cables replaced immediately by an authorised specialist, or our Customer Service or a similarly qualified person.
- Repairs should only be carried out by authorized specialist companies or by the Customer Service Department. Incorrect and/or incompetent repairs can result in significant risks for the user. In addition, warranty claims will become void.
- Ensure that the base with the electrical connections NEVER comes into contact with water! If it has unintentionally come into contact with water, first allow it to dry out completely before taking it into use.
- Ensure that the power cable NEVER becomes wet or damp during operation. Lay the cable so that it cannot become trapped or damaged in any way.

- Always remove the plug from the mains power socket after use. Simply switching the appliance off is not sufficient, because the appliance remains under power for as long as the plug is connected to the mains power socket.
- Ensure that the power cable does not come into contact with parts of the appliance that are hot.
- NEVER submerse the appliance in water or other liquids!
  The appliance could bve irreparably damaged!

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

- This appliance may be used by children over the age of 8 and by persons with reduced physical, sensory or mental abilities or by those without experience and/or knowledge, if they are supervised or have been instructed in the safe use of the appliance and have understood the potential risks.
- Children must not play with the appliance.
- Cleaning and user maintenance should not be performed by children unless they are older than 8 years of age and are supervised.
- Children younger than 8 should be kept away from the device and the mains cable.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the device.
- Bursts of hot steam may be released. The container also becomes extremely hot during use. Therefore, wear heat-resistant gloves. Touch the appliance only on the heat-insulated handles.
- Ensure that the appliance is stable and vertical before switching it on.
- Do not move the preserve maker after it has heated up!

- Boiling water could splash out if the water boiler is overfilled.
- After use, the surfaces of the heating element will still have some residual heat.
- Do not allow any liquid to run over the appliance connector.
- Misuse may result in physical injury! Use the appliance only as described in the instructions!

ⓘ ATTENTION! PROPERTY DAMAGE!

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

ⓘ NOTE

- A repair to the appliance during the warranty period may only be carried out by a customer service department authorised by the manufacturer, non-compliance will mean that successional warranty claims for subsequent damages cannot be considered.
- Ensure that the preserving grill does not come into contact with foods.

4. Items supplied

The appliance is delivered with the following components as standard:

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

Note

► Check the contents to make sure everything is there and for visible damage.

► If the contents are incomplete or have been damaged due to defective packaging or through transportation, contact the Service Hotline (see chapter ***15.1. Service***).

5. Operating elements

❶ Lid

❷ Heat insulated handles

❸ Control dial for "Minutes" (MIN) and, at the same time, TIMER button

❹ Preserving grill

❺ Display indicator "Minutes" (MIN)

❻ Display indicator "Current Temperature" (CURRENT TEMP)

❼ Display indicator "Set Temperature" (SET TEMP)

❽ Cable storage

❾ Control dial for "Temperature" (°C) and, at the same time, START/STOP button

❿ Pouring tap

⓫ Tap lever

6. Setting up and connecting to the mains power supply

6.1. Unpacking

♦ Remove all parts of the appliance and the operating instructions from the packaging.

♦ Remove all packing material.

6.2. Appliance set up and making ready for use

♦ Completely unwind the power cable from the cable storage ❽.

♦ Place the appliance on a level and slip-free surface. Ensure that a mains power socket is easily accessible.

♦ Clean the appliance as described in the chapter ***10. Cleaning and Care***.

♦ Insert the plug into a mains power socket. The display lights up, a signal tone is heard.

ATTENTION! PROPERTY DAMAGE!

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

WARNING! RISK OF INJURY!

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

♦ Add about 5 litres of water to the appliance and leave it to boil at 100 °C for 20 minutes (see section ***8.1. Switching the appliance on and off***). After the water has boiled, pour it away.

Note

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

7. Preparing food/preserve jars

Preferably use preserving jars with a rubber seal and a lever clamp. The preserving jars must be free of damage.

1) The preserving jars must be free of germs and bacteria, otherwise the preserve could spoil prematurely. Preferably, boil the preserving jars for 5 – 7 minutes before adding the food.
2) Use a funnel when filling the preserving jars, if available. The edges of the preserving jars must be clean when the jars are sealed.
3) Seal the jars as quickly as possible after filling:
   – Place the rubber seal on the upper rim of the preserving jar and place the glass lid on the preserving jar. The rubber seal is between them.
   – Fasten the glass lid with the clamps: Fit the locking clamps opposite each other.

The preserving jars are now ready for preserving.

8. Using the appliance

8.1. Switching the appliance on and off

1) Using the control dial "Temperature" ❾, set the desired temperature. You can set the temperature in 1 °C steps. A signal tone sounds for every 5 °C. The set temperature appears in the display indicator "Set Temperature" ❼.
2) Using the control dial "Minutes" ❸ set the desired cooking time in minutes. You can set the time in 1 minute steps. A signal tone sounds for every 5 minutes. The set time appears in the display indicator "Minutes" ❺.

Note

► The background lighting of the display goes out after about 5 minutes after the last activation of one of the dials if you do not start the heating process. The settings on the display remain visible. Turning one of the dials will reactivate the background lighting in the display.

3) Press the START/STOP ❾ heating button. The heating begins. The heating progress in indicated through the continous beam "▌▌▌▌▌▌". The momentary heating temperature is shown in the display indicator "Current Temperature" ❻. Once the heating up is complete, signal tones sound, "⧗" appears in the display and the time set in the display indicator "Minutes" ❺ begins to count down.

Note

► The background lighting in the display remains switched on while the appliance is working.

As soon as the set time period has expired, signal tones sound. The appliance switches itself off. "⧗" and "▌▌▌▌▌▌" extinguish in the display.

Note

► To stop a heating process or a boiling process, press the heating START/STOP ❾ button.

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

8.2. Preserving

ⓘ Note

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

ⓘ Note

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

1) Place the preserving grill ❹ in the preserving boiler. Ensure that the preserving grill ❹ does not come into contact with the temperature sensor inside the appliance.
2) Place the filled and tightly sealed jars on the preserving grill ❹. Stack the preserving jars on top of each other if required.
3) Add water to the preserve maker until the upper preserving jars are around 3/4 covered. However, do not exceed the MAX marking. Ensure that the preserving jars on the lower level are properly closed so that no water can get in.
4) Close the preserving boiler with the lid ❶.

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

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

5) Using the control dial "Temperature" ❾, set the desired temperature.
   Use the following tables when selecting a temperature setting:

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

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

Vegetables	Temperature in °C	Time in minutes
Cauliflower	100 (MAX)	90
Asparagus	100 (MAX)	120
Peas	100 (MAX)	120
Pickled gherkin	85	30
Carrots/ Baby carrots	100 (MAX)	90
Pumpkin	90	30
Kohlrabi	100 (MAX)	95
Celeriac	100 (MAX)	110
Brussel sprouts/ Red cabbage	100 (MAX)	110
Mushrooms	100 (MAX)	110
Beans	100 (MAX)	120
Tomatoes/Tomato puree	90	30

Note

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

6) Using the control dial "Minutes" ❸, set the cooking time specified in the table.

7) Start the appliance by pressing the heating START/STOP ❾ button. Signal tones sound and the heating begins. Once the heating up is complete, signal tones sound, "⧗" appears in the display and the time set in the display indicator "Minutes" ❺ begins to count down. As soon as the set time period has expired, signal tones sound. The appliance switches itself off. "⧗" and "▮▮▮▮▮▮" extinguish in the display.

8) Position a heat resistent container under the pouring tap ❿ and press the pouring lever ⓫ down. The water drains itself.

9) When the water has drained away allow the preserving jars to cool down.

8.3. Heating and keeping liquids warm

ATTENTION! PROPERTY DAMAGE!

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

Note

► Remove the preserving grill ❹ before adding liquids or stews.
Ensure that the preserving grill ❹ does not come into contact with foods.

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

2) Place the lid ❶ onto the preserving boiler.

WARNING! RISK OF INJURY!

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

3) Using the control dial "Temperature" ❾, set the desired temperature.

4) Press the button TIMER ❸. "∞" appears in the display. It now not necessary to set a cooking time. The appliance heats up continuously until it is switched off.

5) Regularly stir the liquid so that the heat is evenly distributed.

6) When the desired temperature has been reached, signal tones will sound.

You can drain off liquids without solid particles through the tap ❿.

ATTENTION! PROPERTY DAMAGE!

► Do not pour off liquids with solid constituents, for example, soups. The solids will block the pouring tap ❿!

1) To do so, hold a cup or similar under the tap ❿ and press the dispensing lever ⓫ downwards.

2) When the desired amount of liquid is in the cup, release the dispensing lever ⓫. The pouring tap ❿ is now closed.

Note

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

9. Overheating protection

This appliance is fitted with an overheating protector.

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

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

10. Cleaning and Care

WARNING! RISK OF INJURY!

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

ATTENTION! PROPERTY DAMAGE!

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

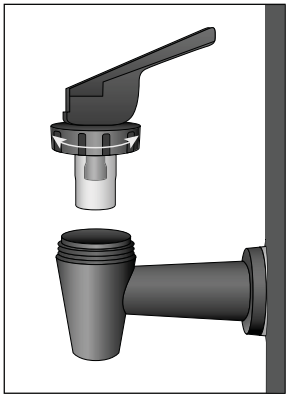
- The appliance must not be cleaned using a water jet.
- Do not use abrasive or aggressive cleaning materials. These could attack the upper surfaces and irreparably damage the appliance.

- Clean the appliance with a lightly moist cloth. For stubborn soiling use a mild detergent on the cloth.
- Clean the display with a soft, lint-free cloth.
- Clean the preserving grill ❹ in a mild soapy solution and rinse it well with clear water.

10.1. Cleaning the pouring tap

To clean the tap ❿ thoroughly, you can unscrew the tap lever ⓫. The tap ❿ cannot be unscrewed as this could lead to problems with the seal.

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



10.2. Scale removal

Deposits of scale on the bottom of the appliance lead to increased energy consumption and reduce the service life of the appliance.
Descale the appliance as soon as scale deposits become apparent.

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

Note

- At a low level of calcification (limescale), it is usually sufficient to wipe out the inside of the appliance with a cloth soaked with vinegar. Afterwards, rinse out the appliance with clean water and dry it.

11. Storage

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

Store the preserving boiler at a cool and dry location.

12. Recipes

12.1. Coarse liver sausage

2 kg Bellypork with rind

500 g Pig liver

500 g Onions

100 g Pork dripping

2 Tsp crushed Allspice

1 Tbsp Thyme and Marjoram, dried

1 Tsp white Pepper

1 Tbsp Salt

Preparation

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

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

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

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

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

12.2. Pumpkin, sweet and sour

2 kg Pumpkin

1/2 l Vinegar

1 l Water

1/4 l Wine vinegar

1 kg Sugar

Juice and rind of one Lemon

a Ginger root (fresh ginger cut into slices)

a stick of Cinnamon

a few Cloves

Preparation

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

Prepare the decoction out of:

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

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

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

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

12.3. Caramel Pears

1.5 kg pears (firm/ripe)

150 g sugar

750 ml water

Preparation

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

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

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

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

12.4. Strawberry Jam

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

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

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

13. Disposal

The symbol of the crossed-out wheelie bin means that this appliance may not be disposed of in regular household waste at the end of its service life. The appliance must be deposited at an established collection point, recycling centre or disposal company.

Please erase all personal data before returning an appliance.

The packaging is made from environmentally friendly material which can be disposed of at your local recycling plant.

Dispose of the packaging in an environmentally friendly manner.

14. Technical data

Power supply	220 – 240 V ~, 50 Hz
Nominal power	1800 W
Power consumption in off mode	0.41 W
Capacity	ca. 27 Liter
Temperature range	30 – 100 °C
Protection type	IPX3 (protection against water spray)

15. Kompernass Handels GmbH warranty

Dear Customer,

This appliance has a 3-year warranty valid from the date of purchase. If this product has any faults, you, the buyer, have certain statutory rights. Your statutory rights are not restricted in any way by the warranty described below.

Warranty conditions

The warranty period starts on the date of purchase. Please keep your receipt in a safe place. This will be required as proof of purchase.

If any material or manufacturing fault occurs within three years of the date of purchase of the product, we will either repair or replace the product for you or refund the purchase price (at our discretion). This warranty service requires that you present the defective appliance and the proof of purchase (receipt) within the three-year warranty period, along with a brief written description of the fault and of when it occurred.

If the defect is covered by the warranty, your product will either be repaired or replaced by us. The repair or replacement of a product does not signify the beginning of a new warranty period.

Warranty period and statutory claims for defects

The warranty period is not prolonged by repairs effected under the warranty. This also applies to replaced and repaired components. Any damage and defects present at the time of purchase must be reported immediately after unpacking. Repairs carried out after expiry of the warranty period shall be subject to a fee.

Scope of the warranty

This appliance has been manufactured in accordance with strict quality guidelines and inspected meticulously prior to delivery.

The warranty covers material faults or production faults. The warranty does not extend to product parts subject to normal wear and tear or to fragile parts which could be considered as consumable parts such as switches or parts made of glass.

The warranty does not apply if the product has been damaged, improperly used or improperly maintained. The directions in the operating instructions for the product regarding proper use of the product are to be strictly followed. Uses and actions that are discouraged in the operating instructions or which are warned against must be avoided.

This product is intended solely for private use and not for commercial purposes. The warranty shall be deemed void in cases of misuse or improper handling, use of force and modifications / repairs which have not been carried out by one of our authorised Service centres.

Warranty claim procedure

To ensure quick processing of your case, please observe the following instructions:

- Please have the till receipt and the item number (IAN) 506470_2507 available as proof of purchase.
- You will find the item number on the type plate on the product, an engraving on the product, on the front page of the operating instructions (below left) or on the sticker on the rear or bottom of the product.
- If functional or other defects occur, please contact the service department listed either by **telephone** or by **e-mail**.

- You can return a defective product to us free of charge to the service address that will be provided to you. Ensure that you enclose the proof of purchase (till receipt) and information about what the defect is and when it occurred.

PDF ONLINE
www.lidl-service.com

You can download these instructions along with many other manuals, product videos and installation software at www.lidl-service.com.

This QR code will take you directly to the Lidl service page (www.lidl-service.com) where you can open your operating instructions by entering the item number (IAN) 506470_2507.

15.1. Service

GB **Service Great Britain**
Tel.: 0800 404 7657
E-Mail: kompernass@lidl.co.uk

CY **Service Cyprus**
Tel.: 8009 4241
E-Mail: kompernass@lidl.com.cy

IAN 506470_2507

15.2. Importer

Please note that the following address is not the service address. Please use the service address provided in the operating instructions.

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

16. Ordering replacement parts

You can order replacement parts for this product on the Internet at **www.kompernass.com**.

Scan the QR code with your smartphone/tablet. You can use this QR code to go directly to our website to view and order the available spare parts.

Note

- If you have problems with your online order, you can contact our service centre by phone or e-mail.
- Always quote the article number (IAN) 506470_2507 in your order.
- Please note that online ordering of replacement parts is not possible for all countries.

Tartalomjegyzék

1. Bevezetés **2**
1.1. Információk a jelen használati útmutatóhoz 2
1.2. Rendeltetésszerű használat 2
2. Felhasznált figyelmeztető jelzések és szimbólumok **2**
3. Biztonsági utasítások **3**
4. A csomag tartalma **6**
5. Kezelőelemek **6**
6. Felszerelés és csatlakoztatás **6**
6.1. Kicsomagolás 6
6.2. A készülék felállítása és beüzemelése 6
7. Az élelmiszer/befőttesüvegek előkészítése **6**
8. A készülék használata **7**
8.1. A készülék ki- és bekapcsolása 7
8.2. Befőzés 7
8.3. Folyadék felmelegítése/melegentartása 9
9. Túlhevülés elleni védelem **9**
10. Tisztítás és ápolás **9**
10.1. A csap tisztítása 9
10.2. Vízkőoldás 10
11. Tárolás **10**
12. Receptek **10**
12.1. Durva májas 10
12.2. Édes-savanyú tök 10
12.3. Karamellizált körte 11
12.4. Eperlekvár 11
13. Ártalmatlanítás **11**
14. Műszaki adatok **11**
15. Jótállási tájékoztató **12**
16. Pótalkatrészek rendelése **14**

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

1. Bevezetés

1.1. Információk a jelen használati útmutatóhoz

Gratulálunk új készüléke megvásárlásához.

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

1.2. Rendeltetésszerű használat

A befőző automata az alábbi dolgokra alkalmas:

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

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

⚠ FIGYELMEZTETÉS

Nem a rendeltetésnek megfelelő használatból eredő veszély!

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

► A készüléket csak rendeltetésének megfelelően szabad használni.

► Be kell tartani a jelen használati útmutatóban leírt eljárási módot.

2. Felhasznált figyelmeztető jelzések és szimbólumok

Ebben a használati útmutatóban, a csomagoláson és a készüléken, a következő figyelmeztető jelzéseket és szimbólumokat használjuk (ha alkalmazható):

⚠	**VESZÉLY!** Az ezzel a szimbólummal és a „VESZÉLY” figyelmeztető szóval ellátott figyelmeztető utasítás olyan közvetlen veszélyes helyzetre figyelmeztet, amely halált vagy súlyos sérülést okoz, ha nem előzik meg.
⚠	**FIGYELMEZTETÉS!** Az ezzel a szimbólummal és a „FIGYELMEZTETÉS” figyelmeztető szóval ellátott figyelmeztető utasítás olyan lehetséges veszélyes helyzetre figyelmeztet, amely halált vagy súlyos sérülést okozhat, ha nem előzik meg.
⚠	**VIGYÁZAT!** Az ezzel a szimbólummal és a „VIGYÁZAT” figyelmeztető szóval ellátott figyelmeztető utasítás olyan lehetséges veszélyes helyzetre figyelmeztet, amely csekély vagy enyhe sérülést okozhat, ha nem előzik meg.
!	**FIGYELEM!** Az ezzel a szimbólummal és a „FIGYELEM” figyelmeztető szóval ellátott figyelmeztető utasítás olyan lehetséges helyzetre figyelmeztet, amely anyagi károkat okozhat, ha nem előzik meg.
i	Tudnivaló jelöli a kiegészítő információkat, amelyek megkönnyítik a készülék használatát.
	Olvassa el az útmutatót.
~	Váltóáram/-feszültség
	Ne merítse vízbe!

	A készülék élelmiszerekkel érintkező részei élelmiszerbiztosak.
	Ez a termék megfelel a vonatkozó európai és nemzeti irányelvek követelményeinek.
	Ne dobjon elektromos készülékeket a háztartási hulladékba!
	Ártalmatlanítsa a csomagolóanyagot környezetbarát módon.

	A csomagolás újrahasznosított anyagból készült. A hulladékok szétválogatásánál vegye figyelembe a csomagolóanyagokon lévő jelölést: Ezek rövidítésekkel (a) és számjegyekkel (b) vannak megjelölve, amelyek jelentése a következő: 1–7: műanyagok, 20–22: papír és karton, 80–98: kompozit anyagok.
	Ez a termék megfelel a Szerb Köztársaság nemzeti irányelveiben rögzített követelményeknek.

3. Biztonsági utasítások

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

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

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

⚠ VESZÉLY! ÁRAMÜTÉS!

- Használat előtt ellenőrizze a készüléket, hogy nincsen-e rajta szemmel látható kár. Ne működtessen hibás vagy leesett készüléket.
- A veszélyek megelőzése érdekében a sérült hálózati csatlakozódugót vagy hálózati kábelt azonnal cseréltesse ki erre felhatalmazott szakemberrel, vagy az ügyfélszolgálattal vagy hasonlóan képzett személlyel.
- Csak engedélyezett szakemberrel vagy az ügyfélszolgáltassa javíttassa a készüléket. Szakszerűtlen javítások jelentős veszélyt jelethetnek a használó számára. Ezenkívül a garancia is megszűnik.
- Biztosítsa, hogy az elektromos csatlakozóval felszerelt alapkészülék soha ne érintkezhessen vízzel! Hagyja a talpat teljesen megszáradni, ha az véletlenül nedves lett!
- Ügyeljen rá, hogy a hálózati kábel ne legyen vizes vagy nedves üzemeltetés közben. Tárolja úgy, hogy ne szorulhasson be és más módon se sérülhessen meg.

- Használat után mindig húzza ki a hálózati csatlakozót a dugaszoló aljzatból. A kikapcsolás magában nem elegendő, mert a készülékben hálózati feszültség van, amíg a csatlakozó dugó be van dugva a dugaszoló aljba.
- Győződjön meg arról, hogy a vezeték ne érjen hozzá a forró készülékrészekhez.
- Soha ne merítse a készüléket vízbe vagy más folyadékba! A készülékben helyrehozhatatlan kár keletkezhet!

⚠ FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉS VESZÉLYE!

- A készüléket 8 éves kor feletti gyermekek és csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességű vagy tapasztalattal és/vagy tudással nem rendelkező személyek csak felügyelet mellett használhatják, vagy ha felvilágosították őket a készülék biztonságos használatáról és megértették az ebből eredő veszélyeket.
- Gyermekek nem játszhatnak a készülékkel.
- Tisztítást és a felhasználói karbantartást 8 évesnél fiatalabb vagy felügyelet nélküli gyermekek nem végezhetnek.
- Ne engedjen 8 évesnél fiatalabb gyerekeket a készülék és a csatlakozóvezeték közelébe.
- Ügyeljen a gyermekekre, hogy ne játsszanak a készülékkel.
- Forró gőz léphet ki. Működés közben az edény nagyon forró. Ezért viseljen edényfogó kesztyűt. A készüléket csak a hőszigetelt fogóknál markolja meg.

- Bekapcsolás előtt győződjön meg arról, hogy a készülék stabilan és függőlegesen áll.
- A felmelegítés után ne mozdítsa el a befőzőautomatát!
- Forrásban lévő víz fröccsenhet ki, ha a víztartály túlságosan tele van.
- A fűtőelem felülete használat után még meleg.
- Nem kerülhet folyadék a készülék dugós csatlakozásába.
- A hibás használat sérülést okozhat! A készüléket mindig a rendeltetésnek megfelelően használja!

ⓘ FIGYELEM! ANYAGI KÁR!

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

ⓘ TUDNIVALÓ

- A készüléket a garanciaidő alatt csak a gyártó által engedélyezett ügyfélszolgálat javíthatja, különben az utána előforduló kár esetén már nem érvényes a garancia.
- Ügyeljen arra, hogy a befőzőrács ne érjen élelmiszerekhez.

4. A csomag tartalma

A készüléket szabványszerűen az alábbi elemekkel szállítjuk:

- befőző automata
- befőző rács
- fedél
- használati útmutató

Tudnivaló

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

► Hiányos szállítás vagy a nem megfelelő csomagolásból eredő, illetve a szállítás során keletkezett károk esetén forduljon az ügyfélszolgálathoz (lásd a ***15. Jótállási tájékoztató*** fejezetet).

5. Kezelőelemek

❶ fedél

❷ hőszigetelt nyelek

❸ „Percek" (MIN) szabályzó és egyben TIMER gomb

❹ befőző rács

❺ „Percek" (MIN) kijelző

❻ „aktuális hőmérséklet" (CURRENT TEMP) kijelző

❼ „beállított hőmérséklet" (SET TEMP) kijelző

❽ vezetéktartó

❾ „Hőmérséklet" (°C) szabályzó és egyben START/STOP gomb

❿ csap

⓫ csap kar

6. Felszerelés és csatlakoztatás

6.1. Kicsomagolás

♦ Vegye ki a dobozból a készülék részeit és a használati útmutatót.

♦ Távolítsa el az összes csomagolóanyagot!

6.2. A készülék felállítása és beüzemelése

♦ Tekerje le teljesen a vezetéket a vezetéktartóról ❽.

♦ Helyezze a készüléket sík és csúszásmentes felületre. Ügyeljen arra, hogy a csatlakozó aljzat könnyen hozzáférhető legyen.

♦ Tisztítsa meg a készüléket a ***10. Tisztítás és ápolás*** fejezetben leírtak szerint.

♦ Dugja a hálózati csatlakozót egy konnektorba. A kijelző világít, hangjelzés hallatszik.

FIGYELEM! ANYAGI KÁR!

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

⚠ FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉS VESZÉLYE!

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

♦ Töltsön kb. 5 liter vizet a készülékbe és hagyja 20 percig 100°C-on forrni (lásd a ***8.1. A készülék ki- és bekapcsolása*** fejezetet). Felforrás után öntse ki a vizet.

Tudnivaló

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

7. Az élelmiszer/befőttesüvegek előkészítése

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

1) A befőttesüvegeknek lehetőleg csíra- és baktérium-mentesnek kell lenni, ellenkező esetben a befőzött élelmiszer gyorsan megromlik. Legjobb, ha a befőttesüvegeket az élelmiszer betöltése előtt kb. 5 –7 percig kifőzi.

2) Az élelmiszert lehetőleg tölcséren keresztül töltse a befőttesüvegekbe. A befőttesüvegek peremének lezáráskor feltétlenül tisztának kell lenniük.

3) A megtöltés után lehetőleg hamar zárja le az üvegeket:
   - Tegyen gumigyűrűt a befőttesüveg szélére és tegye az üvegfedelet is a befőttesüvegre. A gumigyűrűnek közöttük kell lenni.
   - Rögzítse az üvegfedelet a lezárócsatokkal: A lezárócsatokat mindig az ellenkező oldalra tegye.

A befőttesüvegeket ezzel készek a befőzésre.

8. A készülék használata

8.1. A készülék ki- és bekapcsolása

1) Állítsa be ezután az alkalmas „Hőmérséklet" szabályozóval ❾. A hőmérsékletet 1 °C-os lépésekben állíthatja be. 5 °C-onként hangjelzés hallatszik.
   A beállított hőmérséklet a „Beállított hőmérséklet" kijelzőn ❼ jelenik meg.
2) Állítsa be a kívánt befőzési időt percekben a „Percek" szabályzóval ❸.
   Az időt 1 perces lépésekben állíthatja be.
   5 percenként hangjelzés hallatszik. A beállított idő a „Percek" kijelzőn ❺ jelenik meg.

ⓘ **Tudnivaló**

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

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

ⓘ **Tudnivaló**

► A képernyő háttérvilágítása a készülék működése közben folyamatosan világít.

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

ⓘ **Tudnivaló**

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

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

8.2. Befőzés

ⓘ **Tudnivaló**

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

ⓘ **Tudnivaló**

► Csak friss élelmiszereket tartósítson! A túlérett zöldség és gyümölcs nem alkalmas befőzésre.
► Ügyeljen arra, hogy a befőttes üvegek tiszták legyenek! Főzze ki a befőttes üvegeket kb. 5 –7 perccel azelőtt, hogy bele töltené az élelmiszert. Így valamennyi csíra és baktérium elpusztul.
► Ügyeljen arra, hogy a befőzőrács ❹ ne érjen élelmiszerekhez.

1) Helyezze a befőző rácsot ❹ a befőző automatába. Ügyeljen arra, hogy a befőzőrács ❹ ne érjen a készülékben lévő hőmérsékletérzékelőhöz.
2) Helyezze a megtöltött és jól lezárt befőttes üvegeket a befőző rácsra ❹. Adott esetben rakja egymás tetejére a befőttesüvegeket.
3) Töltsön annyi vizet a befőzőautomatába, hogy a felső befőttesüvegek legalább 3/4 részig vízben álljanak. Ne lépje túl a MAX jelzést.

Ügyeljen arra, hogy az alsó sorban lévő befőttesüvegek jól le legyenek zárva, hogy ne menjen az üvegekbe víz.

4) Zárja rá a befőző automatára a fedélét ❶.

⚠ FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉS VESZÉLYE!

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

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

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

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

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

ⓘ Tudnivaló

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

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

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

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

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

8.3. Folyadék felmelegítése/ melegentartása

FIGYELEM! ANYAGI KÁR!

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

Tudnivaló

► Távolítsa el a befőzőrácsot ❹, mielőtt folyadékokat vagy egytálételeket tölt be.
Ügyeljen arra, hogy a befőzőrács ❹ ne érjen élelmiszerekhez.

1) Töltse bele a folyadékot (például forraltbort vagy kakaót) a befőző auto-matába.
2) Tegye rá a befőző automatára a fedelét ❶.

FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉS VESZÉLYE!

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

3) Állítsa be ezután a kívánt hőmérsékletet a „Hőmérséklet" szabályozóval ❾.
4) Nyomja meg a TIMER gombot ❸. A kijelzőn „∞" jelenik meg. Nem kell beállítani befőzési időt. A készülék addig melegít fel, amíg a készüléket ki nem kapcsolja.
5) Rendszeresen kavarja meg a folyadékot, hogy egyenletesen oszolhasson el a hő.
6) Ha a készülék elérte a kívánt hőmérsékletet, hangjelzés hallatszik.

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

FIGYELEM! ANYAGI KÁR!

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

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

Tudnivaló

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

9. Túlhevülés elleni védelem

A készülék túlmelegedés elleni védelemmel van ellátva!

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

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

10. Tisztítás és ápolás

FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉS VESZÉLYE!

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

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

FIGYELEM! ANYAGI KÁR!

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

► A készüléket nem szabad vízsugárral tisztítani.

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

♦ A készüléket enyhén benedvesített kendővel tisztítsa. Makacsabb szennyeződések esetén tegyen egy kis enyhe mosogatószert a kendőre.

♦ Puha és nem bolyhozó kendővel tisztítsa meg a készüléket.

♦ Enyhén szappanos vízben mossa el a befőző automatát ❹, majd tiszta vízzel öblítse le.

10.1. A csap tisztítása

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

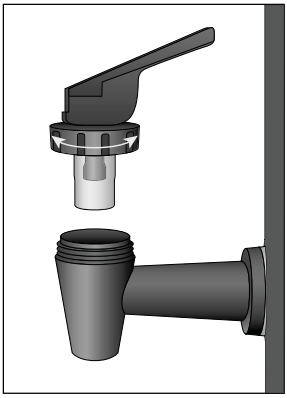
1) Csavarozza le a lefolyókart ⓫ a lefolyócsapról ⓫ az óramutató járásával ellentétes irányban.
2) Tegye a csapoló kart ⓫ enyhén szappanos vízbe és mozgassa ide-oda.

3) Tiszta vízzel öblítse le.

4) A csap ❿ tisztításához enyhe szappanos vizet engedjen át rajta. Makacs szennyeződések esetén pipatisztítóval tisztíthatja meg a csap ❿ belsejét.

5) Ezután tiszta vizet engedjen át a csapon ❿.

6) Csavarozza fel a lefolyókart ⓫ a lefolyócsapra ❿ az óramutató járásával megegyező irányban.



10.2. Vízkőoldás

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

1) Kereskedelemben hagyományos vízkőoldót használjon! A vízkőoldó használat utasítása szerint járjon el.

2) A készülék vízkőoldása után tiszta vízzel tisztítsa meg a készüléket.

Tudnivaló

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

11. Tárolás

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

A befőző automatát száraz helyen tárolja.

12. Receptek

12.1. Durva májas

2 kg császárszalonna bőrével

50 dkg sertésmáj

50 dkg hagyma

10 dkg sertészsír

2 tk. zúzott szegfűbors

1 ek. szárított kakukkfű és majoranna

1 tk. fehérbors

1 ek. só

Elkészítése

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

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

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

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

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

12.2. Édes-savanyú tök

2 kg tök

1/2 l ecet

1 l víz

1/4 l borecet

1 kg cukor

egy citrom leve és héja

egy gyömbér (felszeletelt friss gyömbér)

egy rúd fahéj

pár darab szegfűszeg

Elkészítése

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

Készítsük el a levet:

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

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

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

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

12.3. Karamellizált körte

1,5 kg körte (kemény/éret)

15 dkg cukor

7,5 dl víz

Elkészítése

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

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

Töltsük bele a körtét az előkészített üvegekbe.

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

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

12.4. Eperlekvár

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

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

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

13. Ártalmatlanítás

Az áthúzott kerekes szeméttároló szimbóluma azt jelenti, hogy a készüléket életciklusa végén nem szabad a szokásos háztartási hulladékkal ártalmatlanítani. A készüléket erre a célra kijelölt gyűjtőhelyen, újrahasznosító központokban vagy hulladékkezelő üzemben kell leadni.

Visszaadás előtt kérjük törölje minden személyes adatát a készülékről.

A csomagolás környezetbarát anyagokból készült, amit a helyi hulladékhasznosítónál adhat le ártalmatlanításra.

Ártalmatlanítsa a csomagolást környezetbarát módon.

14. Műszaki adatok

Feszültségellátás	220 – 240 V ~ , 50 Hz
Névleges teljesítmény	1800 W
Teljesítményfelvétel kikapcsolt üzemmódban	0,41 W
Űrtartalom	kb. 27 l
Hőtartomány	30 – 100 °C
Védelem fajtája	IPX3 (vízpermet elleni védelem)

15. Jótállási tájékoztató

HU

A termék megnevezése: befőző automata	Gyártási szám: IAN 506470_2507
A termék típusa: SEAD 1800 B2	
A gyártó cégneve, cime és e-mail címe: KOMPERNASS HANDELS GMBH BURGSTRASSE 21 44867 BOCHUM/ NÉMETORSZÁG info@kompernass.de	A szerviz neve, címe és telefonszáma: Szerviz Magyarország / Hornos Ltd. Zrinyi Utca 39, 2600 Vac, Tel.: 06800 21225
Az importáló/ forgalmazó neve és címe: Lidl Magyarország Kereskedelmi Bt., H-1037 Budapest, Rádl árok 6.	

1. A jótállási idő a Magyarország területén, Lidl Magyarország Kereskedelmi Bt. üzletében történt vásárlás napjától számított 3 év, amely jogvesztő. A jótállási idő a fogyasztó részére történő átadással, vagy ha az üzembe helyezést a forgalmazó, vagy annak megbízottja végzi, az üzembe helyezés napjával kezdődik.

2. A jótállási igény a jótállási jeggyel és/vagy a vásárlást igazoló blokkal érvényesíthető.
   A jótállási jegy szabálytalan kiállítása, vagy átadásának elmaradása nem érinti a jótállási kötelezettség-vállalás érvényességét. Kérjük, hogy a vásárlás tényének és időpontjának bizonyítására őrizze meg a pénztári fizetésnél kapott jótállási jegyetés a vásárlást igazoló blokkot.

3. A vásárlástól számított három munkanapon belül érvényesített csereigény esetén a forgalmazó köteles a terméket kicserélni, feltéve ha a hiba a rendeltetésszerű használatot akadályozza. A jótállási jogokat a termék tulajdonosaként a fogyasztó érvényesítheti az áruházakban, valamint a jótállási tájékoztatóban feltüntetett szervizekben. (A magyar Polgári Törvénykönyv alapján fogyasztónak minősül a szakmája, önálló foglalkozása vagy üzleti tevékenysége körén kívül eljáró természetes személy.)
   A jótállás ideje alatt a fogyasztó hibás teljesítés esetén kérheti a termék kijavítását, kicserélését, vagy ha a termék nem javítható vagy cserélhető, vagy az a forgalmazónak aránytalan többletköltséggel járna, illetve a fogyasztó kijavításhoz, kicseréléshez fűződő érdeke alapos ok miatt megszűnt, árleszállítást kérhet, vagy elállhat a szerződéstől és visszakérheti a vételárat. A kijavítás során a termékbe csak új alkatrész kerülhet beépítésre.

4. A fogyasztó a hiba felfedezése után a lehető legrövidebb időn belül köteles a hibát bejelenteni és a terméket a jótállási jogok érvényesítése céljából átadni. A hiba felfedezésétől számított két hónapon belül bejelentett jótállási igényt időben közöltnek kell tekinteni. A közlés elmaradásából eredő kárért a fogyasztó felelős. A jótállási igény érvényesíthetőségének határideje a termék, vagy fődarabjának kicserélése esetén a csere napján újraindul.

5. A rögzített bekötésű, illetve a 10 kg-nál súlyosabb, vagy tömegközlekedési eszközön nem szállítható terméket az üzemeltetés helyén kell megjavítani. Abban az esetben, ha a javítás a helyszínen nem végezhető el, a termék ki- és visszaszereléséről, valamint szállításáról a forgalmazónak kell gondoskodnia.

6. A jótállás nem áll fenn, ha a hiba a nem rendeltetésszerű használatból, átalakításból, helytelen tárolásból, vagy a használati utasítástól eltérő kezelésből, vagy bármely a vásárlást követő behatásból fakad, vagy elemi kár okozta, és azt a forgalmazó, vagy a szerviz bizonyítja. A jótállás nem vonatkozik a mozgó kopó alkatrészek (világítótestek, gumiabroncsok stb.) rendeltetésszerű elhasználódására. A szerviz és a forgalmazó a kijavítás során nem felel a terméken a fogyasztó vagy harmadik személyek által tárolt adatokért vagy beállításokért.
7. F ogyasztói jogvita esetén a fogyasztó a megyei (fővárosi) kereskedelmi és iparkamarák mellett működő békéltető testület eljárását is kezdeményezheti.

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

Kijavítást ellenőrző szelvény:

A jótállási igény bejelentésének időpontja:	A hiba oka:
Javításra átvétel időpontja:	A hiba javításának módja:
A fogyasztó részére történő visszaadás időpontja:	
A szerviz bélyegzője, kelt és aláírása:	

Kicserélést ellenőrző szelvény:

A jótállási igény bejelentésének időpontja:
Kicserélés időpontja:
A cserélő bolt bélyegzője, kelt és aláírás:

16. Pótalkatrészek rendelése

A termékhez bármikor kényelmesen rendelhet pótalkatrészeket a **www.kompernass.com** weboldalon.

Szkennelje be a QR-kódot az okostelefonjával/táblagépével. Ezzel a QR-kóddal közvetlenül a weboldalunkra kerül, ahol megtekintheti és megrendelheti a rendelkezésre álló pótalkatrészeket.

Tudnivaló

- Ha probléma merül fel az online rendeléssel, forduljon az ügyfélszolgálatunkhoz telefonon vagy e-mailben.
- A rendeléshez mindig adja meg a cikkszámot (IAN) 506470_2507.
- Ne feledje, hogy nem minden országban lehetséges az alkatrészek interneten történő megrendelése.

Kazalo

1. Uvod **30**
1.1. Informacije o navodilih za uporabo 30
1.2. Namenska uporaba 30
2. Varnostna opozorila in simboli v teh navodilih **30**
3. Varnostni napotki **31**
4. Vsebina kompleta **34**
5. Upravljalni elementi **34**
6. Postavitev in priključitev **34**
6.1. Razpakiranje 34
6.2. Postavitev in priprava naprave za uporabo 34
7. Priprava živila/kozarcev za vkuhavanje **35**
8. Uporaba naprave **35**
8.1. Vklop in izklop avtomata 35
8.2. Vkuhavanje 36
8.3. Segrevanje in dogrevanje tekočin 37
9. Zaščita pred pregretjem **38**
10. Čiščenje in vzdrževanje **38**
10.1. Čiščenje pipe za točenje 38
10.2. Odstranjevanje vodnega kamna 38
11. Shranjevanje **39**
12. Recepti **39**
12.1. Velika jetrna klobasa 39
12.2. Sladkokisle buče 39
12.3. Karamelne hruške 40
12.4. Jagodov džem 40
13. Odstranjevanje med odpadke **40**
14. Tehnični podatki **40**
15. Proizvajalec **40**
16. Pooblaščeni serviser **40**
17. Garancijski list **40**
18. Naročanje nadomestnih delov **42**

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

1. Uvod

1.1. Informacije o navodilih za uporabo

Iskrene čestitke ob nakupu vaše nove naprave.

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

1.2. Namenska uporaba

Avtomat za vkuhavanje je primeren za:

- vkuhavanje,
- segrevanje in dogrevanje pijač in njihovo natakanje,
- egrevanje in dogrevanje klobasic, ipd.,
- segrevanje in dogrevanje juh.

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

⚠ OPOZORILO

Nevarnost zaradi nenamenske uporabe!

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

► Napravo uporabljajte izključno po navodilih in za namen, za katerega je izdelana.

► Izvajajte postopke, opisane v tem navodilu za uporabo.

2. Varnostna opozorila in simboli v teh navodilih

V teh navodilih za uporabo, na embalaži in napravi se (lahko) uporabljajo naslednje vrste varnostnih opozoril in simbolov:

⚠	**NEVARNOST!** Varnostno opozorilo s tem simbolom in opozorilno besedo »NEVARNOST« označuje neposredno grozečo nevarno situacijo, ki ima za posledico smrt ali hudo telesno poškodbo, če se ne prepreči.
⚠	**OPOZORILO!** Varnostno opozorilo s tem simbolom in opozorilno besedo »OPOZORILO« označuje možno nevarno situacijo, ki bi lahko imela za posledico smrt ali hudo telesno poškodbo, če se ne prepreči.
⚠	**PREVIDNO!** Varnostno opozorilo s tem simbolom in opozorilno besedo »PREVIDNO« označuje možno nevarno situacijo, ki bi lahko imela za posledico lažjo ali zmerno telesno poškodbo, če se ne prepreči.
!	**POZOR!** Varnostno opozorilo s tem simbolom in opozorilno besedo »POZOR« označuje možno situacijo, ki bi lahko imela za posledico materialno škodo, če se ne prepreči.
i	**Opomba:** Opomba označuje dodatne informacije, ki vam olajšajo delo z napravo.
	Preberite navodila.
~	Izmenični tok/napetost
	Ne potapljajte v vodo!
	Vsi deli te naprave, ki pridejo v stik z živili, so primerni za živila.

	Ta izdelek izpolnjuje zahteve veljavnih evropskih in državnih predpisov.
	Električnih naprav ne odvrzite med gospodinjske odpadke!
	Embalažo odstranite na okolju prijazen način.

	Embalaža iz materialov, ki jih je mogoče reciklirati. Pri ločevanju odpadkov upoštevajte oznake na embalaži: Označene so s kraticami (a) in številkami (b) z naslednjim pomenom: 1–7: umetne snovi, 20–22: papir in karton, 80–98: sestavljeni materiali.
	Ta izdelek izpolnjuje zahteve veljavnih evropskih in državnih predpisov Republike Srbije.

3. Varnostni napotki

V tem poglavju najdete pomembne varnostne napotke za uporabo naprave.

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

Za varno uporabo naprave upoštevajte naslednje varnostne napotke:

⚠ NEVARNOST UDARA ELEKTRIČNEGA TOKA!

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

- Poskrbite, da se električni kabel ne bo dotikal vročih delov naprave.
- Naprave nikoli ne polagajte v vodo ali druge tekočine! Naprava se lahko nepopravljivo poškoduje!

⚠ OPOZORILO! NEVARNOST TELESNIH POŠKODB!

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

ⓘ POZOR! NEVARNOST MATERIALNE ŠKODE!

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

ⓘ Opomba

- Med garancijsko dobo sme popravila naprave izvajati le servisna služba, ki jo je proizvajalec pooblastil za to, drugače v primeru nastale škode zahtevki iz naslova garancije niso več možni.
- Pazite, da rešetka za vkuhavanje ne pride v stik z živili.

4. Vsebina kompleta

Napravo ob nakupu sestavljajo naslednje standardne komponente:

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

ⓘ **Napotek**

► Preverite, ali komplet vsebuje vse dele in ali nima vidnih poškodb.

► Če v kompletu ni vseh navedenih delov ali je zaradi pomanjkljive embalaže ali transporta poškodovan, pokličite telefonsko pomoč (glejte poglavje ***16. Pooblaščeni serviser***).

5. Upravljalni elementi

❶ pokrov

❷ toplotno izolirani ročaji

❸ vrtljiv gumb za nastavljanje minut (MIN) in hkrati tipka ČASOVNIKA (TIMER)

❹ rešetka za vkuhavanje

❺ prikaz minut (MIN) na zaslonu

❻ prikaz trenutne temperature (CURRENT TEMP) na zaslonu

❼ prikaz nastavljene temperature (SET TEMP) na zaslonu

❽ navijalo za kabel

❾ vrtljiv gumb za temperaturo (°C) in hkrati tipka za VKLOP/IZKLOP

❿ pipa za točenje

⓫ ročica za točenje

6. Postavitev in priključitev

6.1. Razpakiranje

♦ Vzemite vse dele naprave in navodila za uporabo iz kartona.

♦ Odstranite ves embalažni material.

6.2. Postavitev in priprava naprave za uporabo

♦ Kabel v celoti odvijte z navijala za kabel ❽.

♦ Napravo postavite na ravno in nedrsljivo površino. Pazite na to, da je zidna električna vtičnica dobro dosegljiva.

♦ Napravo očistite, kot je to opisano v poglavju ***10. Čiščenje in vzdrževanje***.

♦ Električni vtič priklopite v zidno električno vtičnico. Ko to storite, zasveti zaslon in zazveni zvočni signal.

ⓘ **POZOR!**
NEVARNOST MATERIALNE ŠKODE!

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

⚠ **OPOZORILO!**
NEVARNOST TELESNIH POŠKODB!

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

♦ V napravo nalijte pribl. 5 litrov vode in jo pri 100 °C pustite kuhati 20 minut (glejte poglavje ***8.1. Vklop in izklop avtomata***). Ko voda zavre, jo odlijte vstran.

ⓘ **Opomba**

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

7. Priprava živila/kozarcev za vkuhavanje

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

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

Kozarci za vlaganje so zdaj pripravljeni za vkuhavanje.

8. Uporaba naprave

8.1. Vklop in izklop avtomata

1) Z vrtljivim gumbom za temperaturo ❾ nastavite želeno temperaturo. Temperaturo lahko nastavljate po 1 °C naenkrat. Na vsakih 5 °C zazveni zvočni signal. Na zaslonu za prikaz nastavljene temperature ❼ se izpiše nastavljena temperatura.
2) Z vrtljivim gumbom za nastavljanje minut ❸ nastavite želen čas vkuhavanja v minutah. Čas lahko nastavite v korakih po 1 minuto. Vsakih 5 minut zazveni zvočni signal. Nastavljen čas se izpiše na zaslonu za prikaz minut ❺.

Opomba

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

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

Napotek

► Med delovanjem naprave osvetlitev ozadja zaslona sveti trajno.

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

Opomba

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

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

8.2. Vkuhavanje

ⓘ Opomba

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

ⓘ Opomba

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

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

► Pazite, da rešetka za vkuhavanje ❹ ne pride v stik z živili.

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

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

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

4) Avtomat za vkuhavanje zaprite s pokrovom ❶.

⚠ OPOZORILO! NEVARNOST TELESNIH POŠKODB!

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

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

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

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

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

Napotek

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

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

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

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

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

8.3. Segrevanje in dogrevanje tekočin

POZOR!
NEVARNOST MATERIALNE ŠKODE!

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

Opomba

► Odstranite rešetko za vkuhavanje ❹, preden vlijete tekočine ali enolončnice.
Pazite, da rešetka za vkuhavanje ❹ ne pride v stik z živili.

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

2) Na avtomat za vkuhavanje namestite pokrov ❶.

OPOZORILO!
NEVARNOST TELESNIH POŠKODB!

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

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

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

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

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

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

POZOR!
NEVARNOST MATERIALNE ŠKODE!

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

1) V ta namen pod pipo za točenje ❿ postavite lonček ipd. in potisnite ročico za točenje ⓫ navzdol.

2) Ko v lonček nateče želena količina tekočine, ročico za točenje ⓫ spustite. Pipa za točenje ❿ se spet zapre.

Opomba

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

9. Zaščita pred pregretjem

Naprava ima zaščito proti pregrevanju.

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

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

10. Čiščenje in vzdrževanje

OPOZORILO!
NEVARNOST TELESNIH POŠKODB!

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

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

POZOR!
NEVARNOST MATERIALNE ŠKODE!

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

► Naprave ni dovoljeno čistiti z vodnim curkom.

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

♦ Napravo očistite z rahlo navlaženo krpo. Pri trdovratni umazaniji na krpo dodajte blago sredstvo za pomivanje posode.

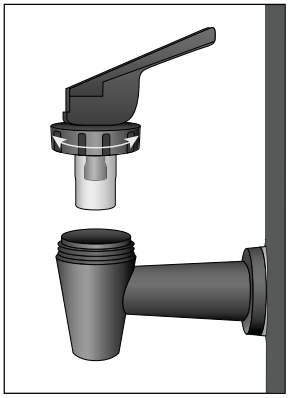
♦ Zaslon čistite z mehko krpo, ki ne pušča kosmičev.

♦ Rešetko za vkuhavanje ❹ čistite v blagi milnici in jo nato sperite s čisto vodo.

10.1. Čiščenje pipe za točenje

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

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



10.2. Odstranjevanje vodnega kamna

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

1) Uporabite običajno sredstvo za odstranjevanje vodnega kamna, ki ga je mogoče kupiti v trgovini. Postopajte, kot je opisano v navodilih sredstva za odstranjevanje vodnega kamna.

2) Po opravljenem čiščenju vodnega kamna napravo operite z veliko čiste vode.

ⓘ **Opomba**

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

11. Shranjevanje

Električni kabel navijte okrog navijala za kabel ❽ in električni vtič vtaknite v držalo vtiča v sredini dna naprave.
Avtomat za vkuhavanje shranite na suhem kraju.

12. Recepti

12.1. Velika jetrna klobasa

2 kg svinjske potrebušine s kožo

500 g svinjskih jeter

500 g čebule

100 g svinjskega sala

2 čajni žlički zdrobljenega klinčkovega popra

1 jedilna žlica timijana in majarona, suhega

1 čajna žlička belega popra

1 jedilna žlica soli

Priprava

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

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

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

Kozarce približno 2 uri vkuhavajte na približno 98 °C.

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

12.2. Sladkokisle buče

2 kg buč

1/2 l kisa

1 l vode

1/4 l vinskega kisa

1 kg sladkorja

sok in lupina ene limone

korenina ingverja (na rezine narezan svež ingver)

vejica cimeta

nekaj nageljnovih žbic (klinčkov)

Priprava

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

Iz naslednjih sestavin pripravite prevretek:

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

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

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

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

12.3. Karamelne hruške

1,5 kg hrušk (trdih/zrelih)

150 g sladkorja

750 ml vode

Priprava

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

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

Hruške dajte v pripravljene kozarce.

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

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

12.4. Jagodov džem

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

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

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

13. Odstranjevanje med odpadke

Prečrtan simbol smetnjaka pomeni, da se ta naprava po koncu življenjske dobe ne sme odlagati med gospodinjske odpadke. Napravo je treba odložiti na določenih zbirnih mestih, v centrih za recikliranje ali pri podjetjih za odstranjevanje odpadkov.

Pred vračilom naprave izbrišite vse osebne podatke.

Embalaža je iz okolju prijaznih materialov in jo lahko oddate na lokalnih zbirališčih reciklažnih odpadkov.

Embalažo zavrzite na okolju prijazen način.

14. Tehnični podatki

Električno napajanje	220 – 240 V ~ , 50 Hz
Nazivna moč	1800 W
Vhodna moč v stanju pripravljenosti	0,41 W
Prostornina	pribl. 27 litrov
Temperaturni razpon	30 – 100 °C
Vrsta zaščite	IPX3 (zaščita pred pršečo vodo)

15. Proizvajalec

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NEMČIJA

www.kompernass.com

16. Pooblaščeni serviser

SI **Servis Slovenija**
Tel.: 080 080 917
E-Mail: kompernass@lidl.si

IAN 506470_2507

17. Garancijski list

1. S tem garancijskim listom KOMPERNASS HANDELS GMBH jamčimo, da bo izdelek v garancijskem roku ob normalni in pravilni uporabi brezhibno deloval in se zavezujemo, da bomo ob izpolnjenih spodaj navedenih pogojih odpravili morebitne pomanjkljivosti in okvare zaradi napak v materialu ali izdelavi oziroma po svoji presoji izdelek zamenjali ali vrnili kupnino.
2. Garancija je veljavna na ozemlju Republike Slovenije.
3. Garancijski rok za proizvod je 3 leta od datuma izročitve blaga. Datum izročitve blaga je razviden iz računa.

4. Če izdelek ne izpolnjuje specifikacij ali nima lastnosti, navedenih v garancijskem listu ali oglaševalskem sporočilu, lahko potrošnik najprej zahteva odpravo napak. O napaki mora potrošnik obvestiti proizvajalca ali pooblaščeni servis (kontaktna številka in elektronski naslov navedena zgoraj) in zahtevati odpravo napak. Kupec je dolžan ob uveljavljanju zahtevka predložiti garancijski list in račun, kot potrdilo in dokazilo o nakupu ter dnevu izročitve blaga. Svetujemo vam, da pred tem natančno preberete navodila o sestavi in uporabi izdelka.
5. Rok za odpravo napake je 30 dni od dneva, ko je proizvajalec ali pooblaščeni servis prejel zahtevo za odpravo napake. Če napake v tem roku niso odpravljene, mora proizvajalec potrošniku brezplačno zamenjati blago z enakim, novim in brezhibnim blagom. Rok se lahko zaradi narave in kompleksnost blaga, narave in resnosti neskladnosti ter napora, ki je potreben za dokončanje popravila ali zamenjave podaljša za najkrajši čas, ki je potreben za dokončanje popravila, vendar največ za 15 dni. O številu dni podaljšanega roka in razlogih za podaljšanje mora biti potrošnik obveščen pred potekom 30 dnevnega roka za odpravo napak.
6. Če v roku 30 dni oz. v primeru podaljšanja v roku 45 dni blago ni popravljeno ali blago ni zamenjano z novim, lahko potrošnik od proizvajalca zahteva vračilo celotne kupnine ali zahteva sorazmerno znižanje kupnine. Sorazmerno znižanje kupnine je sorazmerno zmanjšanju vrednosti blaga, ki ga je potrošnik prejel, v primerjavi z vrednostjo, ki bi jo imelo blago, če bi bilo skladno.
7. Če se neskladnost pojavi v manj kot 30 dneh od dobave blaga, lahko potrošnik ob predložitvi blaga od proizvajalca takoj zahteva vračilo plačanega zneska.
8. Proizvajalec oziroma pooblaščeni servis lahko potrošniku za čas popravila blaga, za katero je bila izdana obvezna garancija, zagotovi brezplačno uporabo podobnega blaga. Če proizvajalec potrošniku ne zagotovi nadomestnega blaga v začasno uporabo, ima potrošnik pravico uveljavljati škodo, ki jo je utrpel, ker blaga ni mogel uporabljati od trenutka, ko je zahteval popravilo ali zamenjavo, do njune izvršitve.
9. Stroške za material, nadomestne dele, delo, prenos in prevoz izdelkov, ki nastanejo pri odpravljanju okvar oziroma nadomestitvi blaga z novim, krije proizvajalec.
10. V primeru zamenjave blaga ali zamenjave bistvenega dela blaga z novim se potrošniku izda nov garancijski list.
11. V primeru, da proizvod popravlja nepooblaščeni servis ali nepooblaščena oseba, kupec ne more uveljavljati zahtevkov iz te garancije.
12. Vzroki za okvaro oziroma nedelovanje izdelka morajo biti lastnosti stvari same in ne vzroki, ki so zunaj proizvajalčeve oziroma prodajalčeve sfere. Kupec ne more uveljavljati zahtevkov iz te garancije, če se ni držal priloženih navodil za sestavo in uporabo izdelka ali če je izdelek kakorkoli spremenjen ali nepravilno vzdrževan.
13. Proizvajalec zagotavlja proti plačilu popravilo, vzdrževanje blaga, nadomestne dele in priklopne aparate vsaj tri leta po poteku garancijskega roka.
14. Obrabni deli oz. potrošni material so izvzeti iz garancije.
15. Vsi potrebni podatki za uveljavljanje garancije in podatki, ki identificirajo blago za katerega velja garancija se nahajajo na dveh ločenih dokumentih (garancijski list, račun).
16. Ta garancija proizvajalca ne izključuje zakonske pravice potrošnika, da zoper prodajalca v primeru neskladnosti blaga brezplačno uveljavlja jamčevalne zahtevke. Ta garancija prav tako ne izkjučuje pravic potrošnika, ki izhajajo iz obveznega jamstva za skladnost blaga.

Prodajalec

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

18. Naročanje nadomestnih delov

Nadomestne dele za ta izdelek lahko udobno naročite v spletu na **www.kompernass.com**.

Preberite kodo QR s svojim pametnim telefonom/tabličnim računalnikom. S to kodo QR pridete neposredno na naše spletno mesto, kjer si lahko ogledate in naročite razpoložljive nadomestne dele.

Opomba

- Če bi imeli težave z naročanjem na spletu, se lahko po telefonu ali e-pošti obrnete na naš servisni center.
- Pri naročilu vedno navedite številko artikla (IAN) 506470_2507.
- Upoštevajte, da spletno naročilo nadomestnih delov ni mogoče v vseh državah dostave.

Obsah

1. Úvod 16

1.1. Informace k tomuto návodu k obsluze 16

1.2. Použití dle předpisů. 16

2. Použitá výstražná upozornění a symboly 16

3. Bezpečnostní pokyny 17

4. Rozsah dodávky 20

5. Ovládací prvky 20

6. Instalace a připojení 20

6.1. Vybalení 20

6.2. Postavení a příprava přístroje k provozu. 20

7. Příprava potraviny/zavařovacích sklenic 21

8. Použití přístroje 21

8.1. Zapnutí a vypnutí přístroje 21

8.2. Zavařování 22

8.3. Zahřívání tekutin/ udržování teploty. 23

9. Ochrana proti přehřátí 24

10. Čištění a údržba 24

10.1. Čištění kohoutu 24

10.2. Odvápňování 24

11. Uložení 25

12. Recepty 25

12.1. Hrubá paštika. 25

12.2. Dýně na sladko-kyselo 25

12.3. Karamelové hrušky 26

12.4. Jahodová marmeláda. 26

13. Likvidace 26

14. Technická data 26

15. Záruka společnosti Kompernass Handels GmbH 27

15.1. Servis 28

15.2. Dovozce 28

16. Objednávání náhradních dílů 28

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

1. Úvod

1.1. Informace k tomuto návodu k obsluze

Blahopřejeme vám k zakoupení vašeho nového přístroje.

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

1.2. Použití dle předpisů

Zavařovací automat je vhodný na:

- zavařování
- ohřívání a udržování teploty nápojů a jejich odběr
- ohřívání a udržování teploty klobás apod.
- ohřívání a udržování teploty polévek

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

⚠ VÝSTRAHA

Nebezpečí na základě použití ne dle předpisů!

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

► Přístroj používat výlučně dle předpisů.

► Dodržovat postup, popsaný v tomto návodu k obsluze.

2. Použitá výstražná upozornění a symboly

V tomto návodu k obsluze, na obalu a na přístroji (pokud je to možné) jsou použita následující varování a symboly:

⚠	**NEBEZPEČÍ!** Varování s tímto symbolem a signálním slovem „NEBEZPEČÍ“ označuje bezprostředně hrozící nebezpečnou situaci, která, pokud se jí nezabrání, má za následek vážné poranění nebo smrt.
⚠	**VÝSTRAHA!** Varování s tímto symbolem a signálním slovem „VÝSTRAHA“ označuje případně nebezpečnou situaci, která, pokud se jí nezabrání, může mít za následek vážné poranění nebo smrt.
⚠	**OPATRNĚ!** Varování s tímto symbolem a signálním slovem „OPATRNĚ“ označuje případně nebezpečnou situaci, která, pokud se jí nezabrání, může mít za následek lehké nebo střední poranění.
!	**POZOR!** Varování s tímto symbolem a signálním slovem „POZOR“ označuje případnou situaci, která, pokud se jí nezabrání, může mít za následek hmotnou škodu.
i	Upozornění označuje doplňující informace, usnadňující manipulaci s přístrojem.
	Přečtěte si návod.
~	Střídavý proud/napětí
	Neponořujte do vody!
	Všechny části tohoto přístroje přicházející do styku s potravinami jsou bezpečné pro potraviny.

	Tento výrobek splňuje požadavky platných evropských a národních směrnic.
	Elektrický přístroj nevyhazujte do domovního odpadu!
	Obal poté odevzdejte k ekologické likvidaci.

	Obal z recyklovatelných materiálů. Při třídění odpadu dodržujte označení obalových materiálů: Jsou označeny zkratkami (a) a číslicemi (b) s následujícím významem: 1–7: plasty, 20–22: papír a lepenka, 80–98: kompozitní materiály.
	Tento výrobek splňuje požadavky platných národních směrnic Srbské republiky.

3. Bezpečnostní pokyny

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

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

Pro bezpečnou manipulaci s přístrojem dodržujte následující bezpečnostní pokyny:

⚠ NEBEZPEČÍ! ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM!

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

- Ujistěte se, že síťový kabel nemůže přijít do styku s horkými částmi přístroje.
- Přístroj nikdy neponořujte do vody či jiných tekutin! Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

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

ⓘ POZOR! VĚCNÉ ŠKODY!

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

ⓘ UPOZORNĚNÍ

- Opravu přístroje během záruční doby smí provést pouze výrobcem autorizovaná služba zákazníkům, jinak zaniká při následném poškození nárok na záruku.
- Dbejte na to, aby zavařovací mřížka nebyla v kontaktu s potravinami.

4. Rozsah dodávky

přístroj se standarně dodává s následujícími komponenty:

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

ⓘ **Upozornění**

► Zkontrolujte dodávku na kompletnost a viditelné poškození.

► V případě neúplné dodávky nebo poškození, vzniklé v důsledku vadného obalu nebo dopravou, kontaktujte servisní hotline (viz kapitolu ***15.1. Servis***).

5. Ovládací prvky

❶ víko

❷ tepelně odizolované úchyty

❸ otočný ovladač „minuty“ (MIN) a současně tlačítko TIMER

❹ zavařovací mřížka

❺ displejová indikace „minuty“ (MIN)

❻ displejová indikace „aktuální teplota“ (CURRENT TEMP)

❼ displejová indikace „nastavená teplota“ (SET TEMP)

❽ navíjení kabelu

❾ otočný ovladač „teplota“ (°C) a současně tlačítko START/STOP

❿ odběrný kohout

⓫ odběrná páčka

6. Instalace a připojení

6.1. Vybalení

♦ Vyberte všechny části přístroje a návod k obsluze z krabice.

♦ Odstraňte veškerý obalový materiál.

6.2. Postavení a příprava přístroje k provozu

♦ Síťový kabel kompletně odviňte z navíjení kabelu ❽.

♦ Přístroj postavte na rovnou a neklouzavou plochu. Dbejte na to, aby byla síťová zásuvka snadno dosažitelná.

♦ Přístroj vyčistěte, jak je uvedeno v kapitole ***10. Čištění a údržba***.

♦ Zapojte zástrčku do zásuvky. Displej se rozsvítí, zazní signál.

ⓘ **POZOR! HMOTNÉ ŠKODY!**

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

⚠ **VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!**

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

♦ Nalijte cca 5 litrů vody do přístroje a nechte jej po dobu 20 minut při teplotě 100° C vařit (viz část ***8.1. Zapnutí a vypnutí přístroje***). Po převaření vodu vylijte.

ⓘ **Upozornění**

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

7. Příprava potraviny/ zavařovacích sklenic

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

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

Zavařovací sklenice jsou nyní připraveny k zavařování.

8. Použití přístroje

8.1. Zapnutí a vypnutí přístroje

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

ⓘ **Upozornění**

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

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

ⓘ **Upozornění**

► Během provozu přístroje podsvícení displeje trvale svítí.

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

ⓘ **Upozornění**

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

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

8.2. Zavařování

Upozornění

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

Upozornění

- Zavařujte a konzervujte pouze čerstvé potraviny. Přezrálé ovoce a přezrálá zelenina nejsou vhodné k zavařování.
- Dbejte na čisté zavařovací sklenice! Ještě před naplněním zavařovacích sklenic potravinami je nechte vyvařit nejlépe cca 5 – 7 minut. Pak jsou všechny choroboplodné zárobky a bakterie usmrcené.
- Dbejte na to, aby zavařovací mřížka ❹ nebyla v kontaktu s potravinami.

1) Zavařovací mřížku ❹ vložte do zavařovacího automatu. Dbejte na to, aby zavařovací mřížka ❹ nebyla v kontaktu s teplotním čidlem uvnitř přístroje.
2) Naplněné a dobře uzavřené zavařovací sklenice postavte na mřížku zavařovacího přístroje ❹. Případně zavařovací sklenice postavte nad sebe.
3) Nalijte do zavařovacího automatu tolik vody, dokud horní zavařovací sklenice nebude stát minimálně ze 3/4 ve vodě. Nikdy však přitom nepřekračujte značku MAX. Dbejte na to, aby zavařovací sklenice byly v dolní poloze těsně uzavřeny, aby do nich nemohla vniknout voda.
4) Zavařovací automat uzavřete víkem ❶.

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

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

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

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

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

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

Upozornění

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

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

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

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

9) Po odtečení horké vody nechte zavařovací sklenice vychladnout.

8.3. Zahřívání tekutin/ udržování teploty

POZOR! HMOTNÉ ŠKODY!

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

Upozornění

► Před plněním tekutin nebo hustých polévek vyjměte zavařovací mřížku ❹.

► Dbejte na to, aby zavařovací mřížka ❹ nebyla v kontaktu s potravinami.

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

2) Na zavařovací automat nasaďte víko ❶.

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

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

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

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

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

6) Jakmile se dosáhne požadovaná teplota, zazní signál.

Tekutiny bez tuhých součástí můžete odebírat pomocí odebíracího kohoutku ❿:

POZOR! HMOTNÉ ŠKODY!

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

1) Za tím účelem podržte pohár nebo pod. pod odběracím kohoutkem ❿ a zatlačte odběrací páčku ⓫ směrem dolů.

2) Jakmile je pohár naplněn požadovaným množstvím tekutiny, tak odběrací páčku ⓫ opět pusťte. Odběrný kohout ❿ je opět uzavřen.

Upozornění

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

9. Ochrana proti přehřátí

Tento přístroj je vybaven ochranou před přehřátím.

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

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

10. Čištění a údržba

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

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

► Před začátkem čištění nechte přístroj zchladit. Nebezpečí popálení!

POZOR! HMOTNÉ ŠKODY!

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

► Přístroj se nesmí čistit proudem vody.

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

♦ Zařízení čistěte lehce navlhčeným hadříkem. Na těžce odstranitelné nečistoty použijte jemný čisticí prostředek nanesený na hadříku.

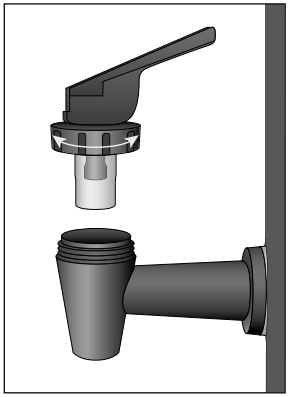
♦ Displej otřete měkkým, nechlupatým hadříkem.

♦ Zavařovací mřížku ❹ čistěte v jemné mýdlové vodě a opláchněte ji čistou vodou.

10.1. Čištění kohoutu

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

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



10.2. Odvápňování

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

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

Upozornění

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

11. Uložení

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

Zavařovací automat uchovávejte na suchém místě.

12. Recepty

12.1. Hrubá paštika

2 kg vepřového bůčku s kůží

500 g vepřových jater

500 g cibule

100 g vepřového sádla

2 ČL drceného nového koření

1 PL sušeného tymiánu a majoránky

1 ČL bílého pepře

1PL soli

Příprava

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

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

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

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

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

12.2. Dýně na sladko-kyselo

2 kg dýně

1/2 l octu

1 l vody

1/4 l vinného octu

1 kg cukru

šťáva a kůra z jednoho citronu

kořen zázvoru (plátky čerstvého zázvoru)

skořice

několik hřebíčků

Příprava

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

Připravte nálev z:

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

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

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

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

12.3. Karamelové hrušky

1,5 kg hrušek (tuhé/zralé)

150 g cukru

750 ml vody

Příprava

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

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

Oloupané hrušky dejte do připravených zavařovacích sklenic.

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

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

12.4. Jahodová marmeláda

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

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

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

13. Likvidace

Symbol přeškrtnuté pojízdné popelnice znamená, že tento přístroj nesmí být po skončení životnosti likvidován společně s domovním odpadem. Přístroj musí být odevzdán v určených sběrných místech či dvorech nebo podnicích oprávněných k nakládání s odpady.

Před vrácením přístroje vymažte všechny osobní údaje.

Obal se skládá z ekologických materiálů, které lze zlikvidovat v komunálních sběrných dvorech.

Obal zlikvidujte ekologicky.

14. Technická data

Přívod napětí	220 – 240 V ~, 50 Hz
Jmenovitý výkon	1800 W
Příkon ve vypnutém stavu	0,41 W
Objem	cca. 27 litrů
Teplotní rozsah	30 – 100 °C
Typ ochrany	IPX3 (Ochrana proti stříkající vodě)

15. Záruka společnosti Kompernass Handels GmbH

Vážená zákaznice, vážený zákazníku,

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

Záruční podmínky

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

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

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

Záruční doba a zákonné nároky vyplývající ze závad

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

Rozsah záruky

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

Záruka se vztahuje na materiálové nebo výrobní vady. Tato záruka se nevztahuje na součásti výrobku, které jsou vystaveny běžnému opotřebení, a proto je lze považovat za spotřební díly, nebo na poškození křehkých součástí, jako jsou např. spínače nebo díly, které jsou vyrobeny ze skla.

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

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

Vyřízení v případě záruky

Pro zajištění rychlého Vaší žádosti postupujte podle následujících pokynů:

- Pro všechny dotazy mějte připraven pokladní lístek a číslo výrobku (IAN) 506470_2507 jako doklad o koupi.
- Číslo výrobku naleznete na typovém štítku na výrobku, rytině na výrobku, na titulní straně návodu k obsluze (vlevo dole) nebo na nálepce na zadní nebo spodní straně výrobku.
- Pokud by se měly vyskytovat funkční vady nebo jiné závady, kontaktujte nejprve níže uvedené servisní oddělení **telefonicky** nebo **e-mailem**.
- Výrobek, zaevidovaný jako vadný výrobek pak můžete při přiložení dokladu o nákupu (pokladní lístek) a při uvedení, v čem spočívá vada a kdy k ní došlo, poslat výrobek pro Vás bez poštovného na adresu, kterou Vám oznámí servis.

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

Pomocí kódu QR se dostanete přímo na stránku servisu Lidl (www.lidl-service.com) a můžete pomocí zadání čísla výrobku (IAN) 506470_2507 otevřít svůj návod k obsluze.

15.1. Servis

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

IAN 506470_2507

15.2. Dovozce

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NĚMECKO

www.kompernass.com

16. Objednávání náhradních dílů

Náhradní díly k tomuto výrobku si můžete dodatečně objednat vždy pohodlně na internetu na adrese **www.kompernass.com**.

Naskenujte QR kód pomocí chytrého telefonu / tabletu. Pomocí tohoto kódu QR se dostanete přímo na naši webovou stránku a můžete si prohlédnout a objednat dostupné náhradní díly.

Upozornění

- Máte-li problémy s online objednávkou, můžete se telefonicky nebo e-mailem obrátit na naše servisní středisko.
- Při objednávání vždy uvádějte číslo výrobku (IAN) 506470_2507.
- Vezměte prosím na vědomí, že ne pro všechny země dodání je možné objednat náhradní díly online.

Obsah

1. Úvod 30

1.1. Informácie k tomuto návodu na používanie 30

1.2. Používanie primerané účelu 30

2. Použité výstražné upozornenia a symboly 30

3. Bezpečnostné pokyny 31

4. Obsah dodávky 34

5. Ovládacie prvky 34

6. Umiestnenie a pripojenie 34

6.1. Vybalenie 34

6.2. Umiestnenie a príprava prístroja 34

7. Príprava potravín/zaváracích pohárov 35

8. Používanie prístroja 35

8.1. Zapnutie a vypnutie prístroja 35

8.2. Zaváranie 36

8.3. Ohrievanie a udržiavanie tekutín v teple 37

9. Ochrana pred prehriatím 38

10. Čistenie a údržba 38

10.1. Čistenie kohútika 38

10.2. Odvápňovanie 38

11. Uskladnenie 39

12. Recepty 39

12.1. Hrubá pečeňovka 39

12.2. Sladkokyslá tekvica 39

12.3. Karamelové hrušky 40

12.4. Jahodový džem 40

13. Likvidácia 40

14. Technické údaje 40

15. Záruka spoločnosti Kompernass Handels GmbH 40

15.1. Servis 41

15.2. Dovozca 41

16. Objednávanie náhradných dielov 42

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

1. Úvod

1.1. Informácie k tomuto návodu na používanie

Srdečne Vám gratulujeme ku kúpe Vášho nového prístroja.

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

1.2. Používanie primerané účelu

Zavárací automat je vhodný na:

- zaváranie
- zohrievanie a udržiavanie nápojov v teple, a ich odber
- zohrievanie a udržiavanie párkov a pod. v teple
- zohrievanie a udržiavanie polievok v teple

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

⚠ VÝSTRAHA

Nebezpečenstvo spôsobené používaním mimo rámca určenia!

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

► Tento prístroj používajte výlučne v zmysle jeho určenia.

► Dodržte v tomto návode na používanie opísané postupy obsluhy.

2. Použité výstražné upozornenia a symboly

V tomto návode na obsluhu, na obale a na prístroji sú použité nasledujúce výstražné upozornenia a symboly (ak je to relevantné):

⚠	**NEBEZPEČENSTVO!** Výstražné upozornenie s týmto symbolom a signálnym slovom „NEBEZPEČENSTVO“ označuje bezprostrednú nebezpečnú situáciu, ktorá, ak sa jej nezabráni, má za následok smrť alebo ťažké poranenie.
⚠	**VÝSTRAHA!** Výstražné upozornenie s týmto symbolom a signálnym slovom „VÝSTRAHA“ označuje možnú nebezpečnú situáciu, ktorá, ak sa jej nezabráni, by mohla mať za následok smrť alebo ťažké poranenie.
⚠	**OPATRNE!** Výstražné upozornenie s týmto symbolom a signálnym slovom „OPATRNE“ označuje možnú nebezpečnú situáciu, ktorá, ak sa jej nezabráni, by mohla mať za následok malé alebo mierne poranenie.
!	**POZOR!** Výstražné upozornenie s týmto symbolom a signálnym slovom „POZOR“ označuje možnú situáciu, ktorá, ak sa jej nezabráni, by mohla mať za následok vecnú škodu.
i	Upozornenie obsahuje dodatočné informácie, ktoré uľahčujú manipuláciu s prístrojom.
📖	Prečítajte si návod.
~	Striedavý prúd/striedavé napätie
	Neponárať do vody!

	Všetky diely tohto prístroja, ktoré sa dostávajú do kontaktu s potravinami, sú bezpečné z hľadiska používania s potravinami.
	Tento výrobok spĺňa požiadavky platných európskych a národných smerníc.
	Nevyhadzujte elektrické prístroje do komunálneho odpadu!
	Obal odovzdajte na ekologickú likvidáciu.

	Obal z recyklovateľných materiálov. Pri triedení odpadu dbajte na označenie obalových materiálov: Sú označené skratkami (a) a číslicami (b) s nasledujúcim významom: 1 – 7: plasty, 20 – 22: papier a lepenka, 80 – 98: kompozitné materiály.
	Ta izdelek izpolnjuje zahteve veljavnih evropskih in državnih predpisov Republike Srbije.

3. Bezpečnostné pokyny

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

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

Pre bezpečné zaobchádzanie s prístrojom dodržujte nasledujúce bezpečnostné pokyny:

⚠ NEBEZPEČENSTVO! ZÁSAH ELEKTRICKÝM PRÚDOM!

- Skontrolujte prístroj pred použitím, či nemá zvonka viditeľné poškodenia. Poškodený alebo spadnutý prístroj neuvádzajte do prevádzky.
- Poškodenú sieťovú zástrčku alebo sieťový kábel nechajte ihneď vymeniť autorizovaným odborným personálom alebo zákazníckym servisom alebo podobne kvalifikovanou osobou, aby sa zabránilo ohrozeniam.
- Opravy prístroja zverte len autorizovaným odborníkom alebo zákazníckemu servisu. Pri neodborných opravách môže pre používateľa vzniknúť veľké nebezpečenstvo. Okrem toho zaniknú nároky na záruku.
- Zabezpečte, aby sa podstavec s elektrickými kontaktmi nikdy nedostal do kontaktu s vodou! Nechajte podstavec najprv úplne vyschnúť, ak bol neúmyselne navlhčený.

- Dbajte na to, aby počas prevádzky nemohol prívodný kábel nikdy zvlhnúť. Umiestnite ho tak, aby sa nemohol priškripnúť ani inak poškodiť.
- Po použití sieťovú zástrčku vždy vytiahnite z elektrickej zásuvky. Len vypnutie nie je dostatočné, pretože pokiaľ je zástrčka v zásuvke, v prístroj je stále ešte napätie.
- Zabezpečte, aby sa sieťová šnúra nemohla dostať do styku s horúcimi časťami prístroja.
- Nikdy neponárajte prístroj do vody ani do iných tekutín! Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

- Tento prístroj môžu používať deti staršie ako 8 rokov, ako aj osoby so zníženými fyzickými, senzorickými alebo mentálnymi schopnosťami, prípadne s nedostatočnými skúsenosťami a/alebo znalosťami, ak sú pod dohľadom alebo boli dostatočne poučené o bezpečnom používaní prístroja a pochopili z toho vyplývajúce riziká.
- Deti sa nesmú hrať s prístrojom.
- Čistenie a užívateľskú údržbu nesmú vykonávať deti, ibaže, ak sú staršie ako 8 rokov a sú pod dozorom.
- Deti mladšie ako 8 rokov nesmú mať prístup k prístroju ani k pripojovaciemu káblu.
- Deti by mali byť pod dohľadom, aby sa zaistilo, že sa s prístrojom nehrajú.
- Môžu unikať horúce pary. Okrem toho je nádoba počas prevádzky veľmi horúca. Používajte preto kuchynskú rukavicu. Prístroj chytajte iba za tepelne izolované úchytky.

- Skôr než prístroj zapnete, sa uistite, či je v stabilnej a zvislej polohe.
- Zavárací automat po zohriatí viac nepremiestňujte!
- Keď sa varný kotol preplní, môže vystreknúť vriaca voda.
- Na povrchu výhrevného prvku je po použití ešte zvyškové teplo.
- Na zásuvné spojenie prístroja nesmie pretiecť žiadna kvapalina.
- Pri chybnom použití môže dôjsť k úrazom! Prístroj používajte vždy na určený účel!

ⓘ POZOR! VECNÉ ŠKODY!

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

ⓘ UPOZORNENIE

- Opravy prístroja v priebehu záručnej doby smie vykonávať len výrobcom autorizovaný zákaznícky servis, inak pri následných škodách záruka stráca platnosť.
- Dávajte pozor na to, aby sa zaváracia mriežkanedostala do kontaktu s potravinami.

4. Obsah dodávky

Prístroj sa štandardne dodáva s nasledujúcou výbavou:

- Automat na zaváranie
- Zaváracia mriežka
- Veko
- Návod na používanie

Upozornenie

► Skontrolujte dodávku, či je kompletná a bez viditeľných poškodení.

► V prípade nekompletnej dodávky alebo poškodení spôsobených zlým balením alebo prepravou sa obráťte na hotline servisu (pozri kapitolu ***15.1. Servis***).

5. Ovládacie prvky

❶ Veko

❷ Tepelne izolované rukoväte

❸ Otočný regulátor „Minúty“ (MIN) a zároveň tlačidlo TIMER (časovač)

❹ Zaváracia mriežka

❺ Údaj displeja „minúty“ (MIN)

❻ Údaj displeja „aktuálna teplota“ (CURRENT TEMP)

❼ Údaj displeja „nastavená teplota“ (SET TEMP)

❽ Príchytky na navíjanie kábla

❾ Otočný regulátor „Teplota“ (°C) a zároveň tlačidlo START/STOP

❿ Kohútik

⓫ Páčka kohútika

6. Umiestnenie a pripojenie

6.1. Vybalenie

♦ Vyberte z obalu všetky diely prístroja a návod na používanie.

♦ Odstráňte všetok baliaci materiál.

6.2. Umiestnenie a príprava prístroja

♦ Odviňte celú sieťovú šnúru z príchytiek na navíjanie kábla ❽.

♦ Postavte prístroj na rovný a nešmykľavý podklad. Dbajte na to, aby bola sieťová zástrčka ľahko dostupná.

♦ Prístroj čistite tak, ako je uvedené v kapitole ***10. Čistenie a údržba***.

♦ Zasuňte sieťovú zástrčku do zásuvky. Displej sa rozsvieti a zaznie akustický signál.

POZOR! VECNÉ ŠKODY!

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

VAROVANIE! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

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

♦ Nalite ca. 5 litrov vody do prístroja a nechajte ju variť 20 minút pri 100 °C (pozri časť ***8.1. Zapnutie a vypnutie prístroja***). Po zvarení vodu vylejte.

Upozornenie

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

7. Príprava potravín/ zaváracích pohárov

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

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

Zaváracie poháre sú teraz pripravené na zaváranie.

8. Používanie prístroja

8.1. Zapnutie a vypnutie prístroja

1) Otočným regulátorom „Teplota“ ❾ nastavte požadovanú teplotu. Teplota sa dá nastaviť v krokoch po 1 °C. Pri každých 5 °C zaznie akustický signál. Nastavená teplota sa zobrazí na displeji v údaji „nastavená teplota“ ❼.
2) Požadovanú dobu varenia v minútach nastavte otočným regulátorom „Minúty“ ❸. Čas sa dá nastaviť v krokoch po 1 minúte. Každých 5 minút zaznie akustický signál. Nastavený čas sa zobrazí na displeji v údaji „minúty“ ❺.

Upozornenie

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

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

Upozornenie

► Osvetlenie pozadia displeja počas prevádzky prístroja svieti trvalo.

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

Upozornenie

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

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

8.2. Zaváranie

Upozornenie

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

Upozornenie

- Konzervujte len čerstvé potraviny. Prezreté ovocie a zelenina nie sú vhodné na zaváranie.
- Dbajte na čistotu zavárací pohárov! Najlepšie je pred vložením potravín variť zavárací poháre asi 5 – 7 minút. Tým sa zničia všetky zárodky a baktérie.
- Dávajte pozor na to, aby sa zavárací mriežka ❹ nedostala do kontaktu s potravinami.

1) Vložte zavárací mriežku ❹ do zavárací automatu. Dávajte pozor na to, aby zavarovacia mriežka ❹ sa nedotýkala snímača teploty vo vnútri prístroja.
2) Naplnené a dobre uzavreté zavárací poháre postavte na zavárací mriežku ❹. Prípadne zavárací poháre postavte nad seba.
3) Nalite do zavárací automatu toľko vody, dokiaľ horné zavárací poháre nestoja minimálne do 3/4 vo vode. Neprekročte však pritom značku MAX. Dávajte pozor na to, aby boli zavárací poháre v dolnej polohe dobre uzatvorené tak, aby do nich nemohla vniknúť žiadna voda.
4) Zatvorte zavárací automat vekom ❶.

VAROVANIE! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

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

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

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

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

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

Upozornenie

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

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

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

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

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

8.3. Ohrievanie a udržiavanie tekutín v teple

POZOR! VECNÉ ŠKODY!

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

Upozornenie

► Pred naliatím tekutín alebo hustých polievok vyberte zváracíu mriežku ❹.
Dávajte pozor na to, aby sa zváracia mriežka ❹ nedostala do kontaktu s potravinami.

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

2) Nasaďte veko ❶ na zavárací automat.

VAROVANIE!
NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

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

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

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

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

6) Po dosiahnutí požadovanej teploty zaznie pípnutie.

Tekutiny bez pevných častíc môžete čapovať cez kohút ❿:

POZOR! VECNÉ ŠKODY!

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

1) Podržte pohár alebo podobnú nádobku pod kohútom ❿ a stlačte páčku ⓫ nadol.

2) Keď máte v pohári požadované množstvo tekutiny, pusťte páčku ⓫. Kohútik ❿ je opäť zatvorený.

Upozornenie

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

9. Ochrana pred prehriatím

Tento prístroj má zabudovanú ochranu pred prehriatím.

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

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

10. Čistenie a údržba

VAROVANIE!
NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

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

POZOR! VECNÉ ŠKODY!

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

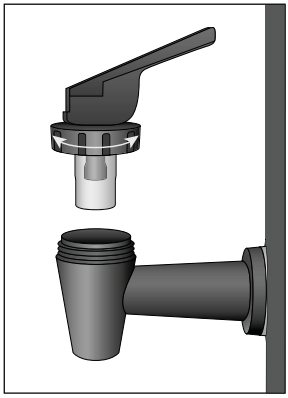
- ► Prístroj sa nesmie čistiť prúdom vody.
- ► Nepoužívajte žiadne drhnúce ani leptajúce čistiace prostriedky. Tieto reagujú s povrchom a môžu prístroj neopraviteľne poškodiť.

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

10.1. Čistenie kohútika

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

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



10.2. Odvápňovanie

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

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

Upozornenie

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

11. Uskladnenie

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

Zavárací automat uskladnite na suchom mieste.

12. Recepty

12.1. Hrubá pečeňovka

2 kg bravčového bôčika s kožou

500 g bravčovej pečene

500 g cibule

100 g bravčovej masti

2 ČL mletého nového korenia

1 PL sušeného tymiánu a majoránu

1 ČL bieleho korenia

1 PL soli

Príprava

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

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

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

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

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

12.2. Sladkokyslá tekvica

2 kg tekvice

1/2 l octu

1 l vody

1/4 l vínneho octu

1 kg cukru

šťava a kôra z citróna

koreň zázvora (na plátky pokrájaný čerstvý zázvor)

tyčinka škorice

pár klinčekov

Príprava

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

Pripravíme mäsový vývar:

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

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

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

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

12.3. Karamelové hrušky

1,5 kg hrušiek (tvrdé/zrelé)

150 g cukru

750 ml vody

Príprava

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

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

Dajte hrušky do pripravených pohárov.

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

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

12.4. Jahodový džem

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

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

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

13. Likvidácia

Symbol preškrtnutej odpadovej nádoby znamená, že tento prístroj sa nesmie po skončení životnosti likvidovať ako bežný komunálny odpad. Prístroj je potrebné odovzdať na zriadených zberných miestach, v zberných dvoroch alebo v prevádzkach na likvidáciu odpadov.

Pred vrátením vymažte všetky osobné údaje.

Obal sa skladá z ekologických materiálov, ktoré môžete zlikvidovať v miestnych recyklačných strediskách.

Obal zlikvidujte ekologicky.

14. Technické údaje

Napájanie	220 – 240 V ~, 50 Hz
Menovitý výkon	1800 W
Príkon vo vypnutom stave	0,41 W
Kapacita	asi 27 l
Rozsah teplôt	30 – 100 °C
Trieda ochrany	IPX3 (ochrana pred striekajúcou vodou)

15. Záruka spoločnosti Kompernass Handels GmbH

Vážená zákazníčka, vážený zákazník,

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

Záručné podmienky

Záručná doba začína plynúť dátumom zakúpenia. Prosím, uschovajte si pokladničný blok. Tento bude potrebný ako dôkaz o zakúpení.

Ak v priebehu troch rokov od dátumu zakúpenia tohto výrobku dôjde k chybe materiálu alebo výrobnej chybe, výrobok vám – podľa nášho uváženia – bezplatne opravíme, vymeníme alebo uhradíme kúpnu cenu. Podmienkou tohto záručného plnenia je, že počas trojročnej lehoty sa poškodený prístroj a doklad o zakúpení (pokladničný blok) predloží so stručným opisom, v čom spočíva nedostatok prístroja a kedy sa vyskytol.

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

Záručná doba a zákonné nároky na odstránenie chýb

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

Rozsah záruky

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

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

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

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

Vybavenie v prípade záruky

Na zaručenie rýchleho vybavenia Vašej žiadosti postupujte podľa nasledujúcich pokynov:

- Na všetky otázky majte pripravený pokladničný doklad a číslo výrobku (IAN) 506470_2507 ako doklad o nákupe.
- Číslo výrobku nájdete na typovom štítku na výrobku, na gravúre na výrobku, na titulnej stránke návodu na obsluhu (dole vľavo) alebo ako nálepku na zadnej alebo spodnej strane výrobku.
- Ak dôjde k funkčným poruchám alebo iným nedostatkom, kontaktujte najprv nižšie uvedené servisné oddelenie **telefonicky** alebo **e-mailom**.
- Výrobok, zaevidovaný ako poruchový, môžete potom spolu s dokladom o nákupe (pokladničný blok) a uvedením popisu chyby a dátumu, kedy k nej došlo, bezplatne odoslať na adresu servisného strediska, ktorá Vám bude oznámená.

PDF ONLINE
www.lidl-service.com

Na webovej stránke www.lidl-service.com si môžete stiahnuť tieto a mnoho ďalších príručiek, videá o výrobkoch a inštalačný softvér.

Pomocou tohto QR-kódu sa dostanete priamo na stránku servisu Lidl (www.lidl-service.com) a pomocou zadania čísla výrobku (IAN) 506470_2507 otvoríte váš návod na obsluhu.

15.1. Servis

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

IAN 506470_2507

15.2. Dovozca

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM
NEMECKO
www.kompernass.com

16. Objednávanie náhradných dielov

Náhradné diely pre tento produkt si môžete trvalo pohodlne doobjednať na internete na **www.kompernass.com**.

Naskenujte QR-kód pomocou vášho smartfónu/tabletu. Pomocou tohto QR kódu sa dostanete priamo na našu webovú stránku a môžete si prezrieť a objednať dostupné náhradné diely.

Upozornenie

- Ak by ste mali mať problémy s online objednávkou, môžete sa obrátiť telefonicky alebo e-mailom na naše servisné centrum.
- Pri objednávke vždy uveďte číslo výrobku (IAN) 506470_2507.
- Zohľadnite, prosím, že online objednávanie náhradných dielov nie je možné pre všetky krajiny.

Sadržaj

1. Uvod **72**
1.1. Informacije o ovim uputama za uporabu 72
1.2. Namjenska uporaba. 72
2. Korištena upozorenja i simboli **72**
3. Sigurnosne napomene **73**
4. Opseg isporuke **76**
5. Upravljački elementi **76**
6. Postavljanje i priključivanje **76**
6.1. Raspakiranje 76
6.2. Postavljanje uređaja i priprema za rad. 76
7. Priprema namirnica/staklenki **77**
8. Uporaba uređaja **77**
8.1. Uključivanje i isključivanje uređaja 77
8.2. Ukuhavanje. 77
8.3. Zagrijavanje / održavanje topline tekućina 79
9. Zaštita od pregrijavanja **80**
10. Čišćenje i održavanje **80**
10.1. Čišćenje slavine za točenje 80
10.2. Uklanjanje kamenca. 80
11. Čuvanje **81**
12. Recepti **81**
12.1. Gruba jetrena kobasica 81
12.2. Slako-kisela bundeva 81
12.3. Karamelizirane kruške. 82
12.4. Džem od jagoda 82
13. Zbrinjavanje **82**
14. Tehnički podaci **82**
15. Jamstvo tvrtke Kompernass Handels GmbH **83**
15.1. Servis 84
15.2. Uvoznik. 84
16. Naručivanje rezervnih dijelova **84**

Prije prve uporabe pažljivo pročitajte upute za rukovanje i sačuvajte ih za kasniju uporabu. Ako uređaj dajete trećim osobama, priložite i ove upute.

1. Uvod

1.1. Informacije o ovim uputama za uporabu

Srdačno čestitamo na kupnji vašeg novog uređaja.

Time ste se odlučili za vrlo kvalitetan proizvod. Upute za uporabu predstavljaju sastavni dio ovog proizvoda. One sadrže važne napomene za sigurnost, rukovanje i zbrinjavanje. Prije uporabe proizvoda upoznajte se sa svim napomenama za rukovanje i svim sigurnosnim napomenama. Proizvod koristite isključivo na opisani način i u navedenim područjima uporabe. U slučaju predaje proizvoda trećim osobama, priložite i predajte i svu dokumentaciju.

1.2. Namjenska uporaba

Automat za ukuhavanje prikladan je za:

- Ukuhavanje
- Zagrijavanje i održavanje topline napitaka i njihovo točenje
- Zagrijavanje i održavanje topline kobasica i sl.
- Zagrijavanje i održavanje topline juha

Uređaj je namijenjen isključivo za privatnu uporabu i nije prikladan za gospodarske ili industrijske svrhe.

⚠ UPOZORENJE

Opasnost uslijed nenamjenske uporabe!

Uređaj može predstavljati opasnost u slučaju nenamjenske uporabe i/ili uporabe drugačije od opisane.

- ► Uređaj koristite isključivo u svrhu za koju je namijenjen.
- ► Poštujte postupke opisane u ovim uputama za uporabu.

2. Korištena upozorenja i simboli

U ovim uputama za uporabu, na pakiranju i na uređaju, korištena su sljedeća upozorenja i simboli (ako je primjenjivo):

⚠	**OPASNOST!** Upozorenje s ovim simbolom i signalnom riječi „OPASNOST“ označava neposrednu opasnu situaciju koja će, ako se ne izbjegne, rezultirati smrću ili teškim ozljedama.
⚠	**UPOZORENJE!** Upozorenje s ovim simbolom i signalnom riječi „UPOZORENJE“ označava moguću opasnu situaciju koja će, ako se ne izbjegne, rezultirati smrću ili teškim ozljedama.
⚠	**OPREZ!** Upozorenje s ovim simbolom i signalnom riječi „OPREZ“ označava moguću opasnu situaciju koja će, ako se ne izbjegne, rezultirati lakšim ili srednje teškim ozljedama.
!	**POZOR!** Upozorenje s ovim simbolom i signalnom riječi „POZOR“ označava moguću situaciju koja će, ako se ne izbjegne, uzrokovati materijalnu štetu.
i	**Napomena:** Napomena označava dodatne informacije za jednostavnije rukovanje uređajem.
	Pročitajte upute.
~	Izmjenična struja / napon
	Ne uranjajte u vodu!
	Svi dijelovi ovog uređaja koji dolaze u dodir s namirnicama neškodljivi su za namirnice.

	Ovaj proizvod ispunjava zahtjeve važećih europskih i nacionalnih direktiva.
	Električni uređaj ne bacajte u kućni otpad!
	Ambalažu zbrinite na ekološki prihvatljiv način.

b a	Ambalaža izrađena od materijala koji se mogu reciklirati. Prilikom odvajanja otpada vodite računa o oznakama na materijalu ambalaže: Isti su označeni kraticama (a) i brojkama (b) sljedećeg značenja: 1–7: Plastika, 20–22: Papir i karton, 80–98: Kompozitni materijali.
	Ovaj proizvod ispunjava zahtjeve važećih nacionalnih direktiva Republike Srbija.

3. Sigurnosne napomene

U ovom se poglavlju nalaze važne sigurnosne napomene za rukovanje uređajem.

Ovaj uređaj zadovoljava propisane sigurnosne odredbe.
Nepravilna uporaba može uzrokovati ozljede i materijalnu štetu.

Za sigurno rukovanje uređajem pridržavajte se sljedećih sigurnosnih napomena:

⚠ OPASNOST! STRUJNI UDAR!

- Prije uporabe provjerite uređaj kako biste ustanovili eventualna vidljiva vanjska oštećenja. Ne koristite oštećen uređaj ili uređaj koji je pao.
- Ako dođe do oštećenja mrežnog kabela, isti mora zamijeniti proizvođač, servis za kupce ili slična kvalificirana osoba, kako bi se izbjegle opasnosti.
- Popravke uređaja smiju obavljati isključivo ovlaštena stručna poduzeća ili servis za kupce. Nestručno izvedeni popravci mogu prouzročiti opasnosti za korisnika. Osim toga, u tom se slučaju gubi i pravo na jamstvo.
- Pazite da postolje s električnim priključcima nikada ne dođe u dodir s vodom! Ostavite postolje da se do kraja osuši, ako je slučajno navlaženo.
- Pazite da naponski kabel nikada ne bude vlažan ili mokar dok uređaj radi. Kabel postavite tako da se ne može prignječiti ili na drugi način oštetiti.

- Nakon uporabe uređaja uvijek izvucite mrežni utikač iz utičnice. Samo isključivanje uređaja nije dovoljno, jer je u uređaju još uvijek prisutan mrežni napon sve dok se mrežni utikač nalazi u utičnici.
- Pazite da mrežni kabel ne dođe u dodir s vrućim dijelovima uređaja.
- Uređaj nikada ne uranjajte u vodu ili u druge tekućine! U protivnom će se uređaj nepopravljivo oštetiti!
- ⚠ **Oprez!** ⚠ **Upozorenje:**
  Mogućnost strujnog udara ! Ne otvarati kućište proizvoda !

⚠ UPOZORENJE! OPASNOST OD OZLJEDA!

- Djeca od navršenih 8 godina kao i osobe sa smanjenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima ili nedostatkom iskustva i/ili znanja uređaj smiju koristiti ako su pod nadzorom, ili ako su primile i shvatile upute o uporabi uređaja, kao i opasnosti koje proizlaze iz uporabe uređaja.
- Djeca se ne smiju igrati uređajem.
- Čišćenje i održavanje koje provodi korisnik ne smiju obavljati djeca ako nisu navršila 8 godina i ako nisu pod nadzorom.
- Djecu mlađu od 8 godina treba držati podalje od uređaja i priključnog voda.
- Djecu treba nadzirati kako bi se osiguralo da se ne igraju uređajem.
- Iz uređaja mogu izlaziti oblaci vruće pare. Osim toga se posuda prilikom rada uređaja jako zagrijava. Zbog toga nosite kuhinjske rukavice. Uređaj držite samo za toplinski izolirane ručke.
- Pazite da uređaj stoji stabilno i okomito prije nego ga uključite.
- Automat za ukuhavanje nakon zagrijavanja više ne pomičite!
- Može doći do prskanja ključajuće vode, ako prepunite posudu za vodu.

- Površina grijača nakon uporabe još uvijek sadrži preostalu toplinu.
- Tekućina se ne smije prelijevati na utični spoj uređaja.
- U slučaju pogrešne primjene može doći do ozljeda!
  Uređaj uvijek koristite u svrhe za koje je namijenjen!

ⓘ POZOR! OŠTEĆENJE PROIZVODA!

- Neispravni dijelovi smiju se zamjenjivati isključivo originalnim zamjenskim dijelovima. Samo kod takvih dijelova zajamčeno je ispunjavanje sigurnosnih zahtjeva.
- Pazite da uređaj, mrežni kabel ili mrežni utikač ne dođu u dodir s izvorima topline kao što su ploče štednjaka ili otvoreni plamen.
- Ne koristite vanjski uklopni sat ili posebne sustave za daljinsko upravljanje uređajem.
- Uređaj za vrijeme rada nikada ne ostavljajte bez nadzora.
- Uređaj se ne smije čistiti mlazom vode.
- Uređaj se ne smije koristiti na otvorenom.
- Uređaj postavite na ravnu podlogu koja nije skliska.

ⓘ NAPOMENA

- Tijekom jamstvenog razdoblja uređaj smiju popravljati samo službe za kupce koje je za to ovlastio proizvođač. U protivnom se u slučaju naknadne štete gubi pravo na jamstvo.
- Pazite da rešetka za ukuhavanje ne dođe u dodir s namirnicama.

4. Opseg isporuke

Uređaj se standardno isporučuje sa sljedećim sastavnim dijelovima:

- Aparat za ukuhavanje
- Rešetka za ukuhavanje
- Poklopac
- Upute za uporabu

ⓘ **Napomena**

► Provjerite cjelovitost opsega isporuke i provjerite postoje li na uređaju vidljiva oštećenja.

► U slučaju nepotpune isporuke ili štete uzrokovane nedostatnim pakiranjem, kao i štete nastale prilikom transporta, nazovite dežurnu liniju servisne službe (vidi poglavlje ***15.1. Servis***).

5. Upravljački elementi

❶ Poklopac

❷ Toplinski izolirane ručke

❸ Okretni regulator „Minute“ (MIN) i istovremeno tipka TIMER

❹ Rešetka za ukuhavanje

❺ Prikaz „Minute“ (MIN)

❻ Prikaz „trenutna temperatura“ (CURRENT TEMP)

❼ Prikaz „postavljena temperatura“ (SET TEMP)

❽ Namatač za kabel

❾ Okretni regulator „Temperatura“ (°C) i istovremeno tipka START/STOP

❿ Slavina za točenje

⓫ Poluga za točenje

6. Postavljanje i priključivanje

6.1. Raspakiranje

♦ Sve dijelove uređaja i upute za rukovanje izvadite iz kutije.

♦ Odstranite svu ambalažu.

6.2. Postavljanje uređaja i priprema za rad

♦ Mrežni kabel do kraja odmotajte s namatača za kabel ❽.

♦ Uređaj postavite na ravnu podlogu koja nije skliska. Pazite da je mrežna utičnica lako dostupna.

♦ Očistite uređaj na način opisan u poglavlju ***10. Čišćenje i održavanje***.

♦ Mrežni utikač utaknite u utičnicu. Zaslon svijetli i oglašava se zvučni signal.

ⓘ **POZOR! OŠTEĆENJE PROIZVODA!**

► Uređaj nikada ne pogonite ako je prazan! Uređaj se može nepopravljivo oštetiti!

⚠ **UPOZORENJE! OPASNOST OD OZLJEDA!**

► Uređaj kada je vruć držite samo za ručke ❷. Opasnost od opeklina!

♦ Ulijte oko 5 litara vode u uređaj i pustite uređaj da kuha 20 minuta na temperaturi od 100 °C (vidi odlomak ***8.1. Uključivanje i isključivanje uređaja***“). Ovu vodu izlijte nakon prokuhavanja.

ⓘ **Napomena**

► Prilikom prvog puštanja u rad uslijed naslaga uzrokovanih proizvodnjom može doći do laganog razvijanja dima i mirisa. To je potpuno bezopasno i nestaje nakon kratkog vremena. Osigurajte dostatno prozračivanje, primjerice otvorite prozor.

7. Priprema namirnica/ staklenki

Za spremanje/ukuhavanje najbolje koristite staklenke s gumenim prstenom i kopčama. Staklenke za namirnice ne smiju biti oštećene.

1) Staklenke za namirnice po mogućnosti trebaju biti očišćene od klica i bakterija, jer se u protivnom namirnice mogu prije vremena pokvariti. Staklenke najbolje prije punjenja namirnicama prokuhajte približno 5–7 minuta.
2) Kako biste namirnice napunili u staklenke, po mogućnosti koristite lijevak. Rubovi staklenki moraju obavezno biti čisti kada staklenku zatvarate.
3) Nakon punjenja staklenke zatvorite što je brže moguće:
   – Postavite gumeni prsten na rub staklenke i stakleni poklopac postavite na staklenku. Gumeni prsten se nalazi između.
   – Pričvrstite stakleni poklopac kopčama za zatvaranje: kopče za zatvaranje postavite tako da leže jedna nasuprot drugoj.

Staklenke za namirnice sada su spremne za ukuhavanje.

8. Uporaba uređaja

8.1. Uključivanje i isključivanje uređaja

1) Pomoću okretnog regulatora „Temperatura“ ❾ namjestite željenu temperaturu. Temperaturu možete postaviti u koracima od po 1 °C. Svakih 5 °C oglašava se signalni zvuk. Postavljena temperatura prikazuje se na prikazu „postavljena temperatura“ ❼.
2) Željeno vrijeme ukuhavanja u minutama podesite pomoću okretnog regulatora „Minute“ ❸. Vrijeme možete postaviti u koracima od po 1 minute.
   Svakih 5 minuta oglašava se zvučni signal. Podešeno vrijeme prikazuje se na prikazu „Minute“ ❺.

Napomena

► Pozadinsko osvjetljenje zaslona automatski se isključuje oko 5 minuta nakon zadnjeg aktiviranja okretnog regulatora ako ne pokrenete postupak zagrijavanja. Postavke su na zaslonu međutim i dalje vidljive.
Aktiviranjem jednog od okretnih regulatora pozadinsko osvjetljenje zaslona se ponovo uključuje.

3) Pritisnite tipku Zagrijavanje START/STOP ❾. Počinje zagrijavanje. Zagrijavanje se signalizira tekućom trakom „▮▮▮▮▮▮“. Na prikazu „trenutna temperatura“ ❻ prikazuje se trenutačna temperatura zagrijavanja. Čim se zagrijavanje završi, oglašavaju se signalni zvuci, na zaslonu se prikazuje „⧗“ i postavljeno vrijeme se počinje odbrojavati na prikazu „Minute“ ❺.

Napomena

► Pozadinsko osvjetljenje zaslona trajno svijetli dok uređaj radi.

Čim postavljeno vrijeme istekne, oglašavaju se signalni zvuci. Uređaj se isključuje. „⧗“ i „▮▮▮▮▮▮“ se gase na zaslonu.

Napomena

► Za prekid postupka zagrijavanja ili postupka ukuhavanja, pritisnite tipku Zagrijavanje START/STOP ❾.

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

8.2. Ukuhavanje

Napomena

► Pod ukuhavanjem se podrazumijeva konzerviranje namirnica djelovanjem topline. Ovisno o vrsti i količini namirnica koje se ukuhavaju, razlikujemo postupke sterilizirania i pasteriziranja.
Prilikom sterilizirania, namirnice se zagrijavaju na najmanje 100 °C. Prilikom pasteriziranja, temperatura zagrijavanja je 80 °C. Za uporabu u domaćinstvima, dostatna je pasterizacija. U tu su svrhu potrebne staklenke za ukuhavanje s vijčanim poklopcem ili s poklopcima s gumenim prstenom.

ⓘ Napomena

- ► Konzervirajte samo svježe namirnice. Prezrelo voće i povrće nije pogodno za ukuhavanje.
- ► Pazite na čistoću staklenki za ukuhavanje! Staklenke najbolje prije punjenja namirnicama prokuhajte približno 5 – 7 minuta. Time ćete uništiti sve klice i bakterije.
- ► Pazite da rešetka za ukuhavanje ❹ ne dođe u dodir s namirnicama.

1) Rešetku za ukuhavanje ❹ postavite u automat za ukuhavanje. Pazite da rešetka za ukuhavanje ❹ ne dodiruje senzor temperature u unutrašnjosti uređaja.
2) Napunjene i dobro zatvorene staklenke za ukuhavanje stavite na rešetku za ukuhavanje ❹. Po potrebi staklenke stavite jednu na drugu.
3) U automat za ukuhavanje ulijte toliko vode da su gornje staklenke do 3/4 uronjene u vodu. Pritom, međutim, ne smijete prekoračiti oznaku MAX. Obratite pozornost na to da staklenke u donjem redu budu dobro zatvorene, tako da voda ne može prodrijeti u njih.
4) Automat za ukuhavanje zatvorite poklopcem ❶.

⚠ UPOZORENJE! OPASNOST OD OZLJEDA!

- ► Uređaj kada je vruć držite samo za ručke ❷. Opasnost od opeklina!

5) Pomoću okretnog regulatora „Temperatura“ ❾ namjestite željenu temperaturu.
Prilikom odabira temperature ravnajte se prema sljedećoj tablici:

Meso	Temperatura u °C	Vrijeme u minutama
Pečenje u komadu (zapečeno)	100 (MAX)	85
Mesna juha	100 (MAX)	60
Divljač/perad (zapečena)	100 (MAX)	75
Gulaš (zapečen)	100 (MAX)	75
Mljeveno meso / smjesa za kobasice (sirovo)	100 (MAX)	110

Voće	Temperatura u °C	Vrijeme u minutama
Jabuke meke / tvrde	85	30/40
Kaša od jabuka	90	30
Višnje	80	30
Kruške meke / tvrde	90	30/80
Jagode / kupine	80	25
Rabarbara	95	30
Maline / ogrozd	80	30
Crni ribiz / brusnice	90	25
Marelice	85	30
Šljive zelene / žute	85	30
Breskve	85	30
Šljive / bistrice	90	30
Dunje	95	30
Borovnice	85	25

Povrće	Temperatura u °C	Vrijeme u minutama
Cvjetača	100 (MAX)	90
Šparoge	100 (MAX)	120
Grašak	100 (MAX)	120
Krastavci	85	30
Mrkva	100 (MAX)	90
Bundeva	90	30
Korabica	100 (MAX)	95
Celer	100 (MAX)	110
Prokulice / crveni kupus	100 (MAX)	110
Gljive	100 (MAX)	110
Mahunarke	100 (MAX)	120
Rajčica / pasirana rajčica	90	30

Napomena

► Vremena navedena u tablici odnose se na stvarno vrijeme ukuhavanja. Vrijeme dakle započinje teći tek kada automat za ukuhavanje postigne podešenu temperaturu.
Ako je uređaj pun, zagrijavanje može potrajati i do 90 minuta!

6) U tablici navedeno vrijeme ukuhavanja postavite pomoću okretnog regulatora „Minute“ ❸.

7) Pokrenite uređaj pritiskom na tipku Zagrijavanje START/STOP ❾.
Oglašavaju se signalni zvukovi i započinje zagrijavanje. Čim se zagrijavanje završi, oglašavaju se signalni zvuci, na zaslonu se prikazuje „⧗“ i postavljeno vrijeme se počinje odbrojavati na prikazu „Minute“ ❺.
Kada postavljeno vrijeme ukuhavanja istekne, oglašavaju se signalni zvuci.
Uređaj se isključuje. „⧗“ i „▮▮▮▮▮▮“ se gase na zaslonu.

8) Pod slavinu za točenje ❿ postavite posudu otpornu na visoke temperature i pritisnite polugu za točenje ⓫ prema dolje. Voda istječe.

9) Kada vruća voda istekne, staklenke za ukuhavanje ostavite da se ohlade.

8.3. Zagrijavanje / održavanje topline tekućina

POZOR! OŠTEĆENJE PROIZVODA!

► Tekućine napunite najviše do oznake MAX!
U protivnom može doći do izlijevanja tekućine!

Napomena

► Uklonite rešetku za ukuhavanje ❹ prije nego napunite tekućine ili variva.
Pazite da rešetka za ukuhavanje ❹ ne dođe u dodir s namirnicama.

1) Automat za ukuhavanje napunite tekućinom (primjerice kuhanim vinom ili kakaom).

2) Stavite poklopac ❶ na automat za ukuhavanje.

UPOZORENJE! OPASNOST OD OZLJEDA!

► Uređaj kada je vruć držite samo za ručke ❷. Opasnost od opeklina!

3) Pomoću okretnog regulatora „Temperatura“ ❾ namjestite željenu temperaturu.

4) Pritisnite tipku TIMER ❸. Na zaslonu se prikazuje „∞“. Nije potrebno postaviti vrijeme ukuhavanja. Uređaj zagrijava sve dok ga ne isključite.

5) Tekućine redovito promiješajte kako bi se toplina ravnomjerno raspodjelila.

6) Kada se postigne željena temperatura, oglašavaju se signalni zvuci.

Tekućine bez krutih sastojaka možete točiti kroz slavinu za točenje ❿:

POZOR! OŠTEĆENJE PROIZVODA!

► Ne točite tekućine s krutim sastojcima, kao što su juhe i sl. Kruti sastojci će začepiti slavinu za točenje ❿!

1) Pod slavinu za točenje ❿ stavite čašu ili sl. i pritisnite polugu za točenje ⓫ prema dolje, dok kroz slavinu za točenje ❿ ne isteče tekućina.

2) Kada se u čaši nalazi željena količina tekućine, otpustite polugu za točenje ⓫. Slavina za točenje ❿ ponovno je zatvorena.

Napomena

► U automatu za ukuhavanje možete održavati i toplinu variva. Variva redovito promiješajte, u protivnom će zagorjeti na dnu uređaja.

9. Zaštita od pregrijavanja

Ovaj je uređaj opremljen zaštitom od pregrijavanja.

Do pregrijavanja može doći ako se u automatu za ukuhavanje nalazi premalo tekućine ili u njemu uopće nema tekućine. U tom se slučaju oglašavaju zvučni signali i na zaslonu treperi simbol „". U tom slučaju odmah napunite tekućinom.

Ako se ne napuni tekućina, uređaj će se isključiti nakon 5 minuta. Čim napunite tekućinu, uređaj možete ponovno pokrenuti.

10. Čišćenje i održavanje

⚠ UPOZORENJE! OPASNOST OD OZLJEDA!

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

(!) POZOR! OŠTEĆENJE PROIZVODA!

Uređaj nikada ne uranjajte u vodu ili u druge tekućine! U protivnom će se uređaj nepopravljivo oštetiti!

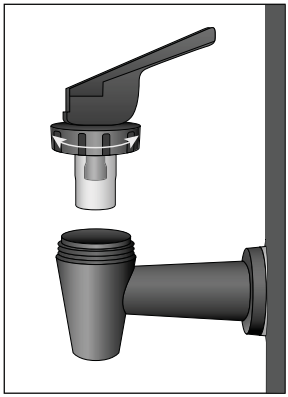
- ► Uređaj se ne smije čistiti mlazom vode.
- ► Ne koristite abrazivna ili nagrizajuća sredstva za čišćenje. Takva sredstva mogu nagristi površinu i nepopravljivo oštetiti uređaj.

- ♦ Uređaj čistite lagano navlaženom krpom. U slučaju tvrdokornih onečišćenja, na krpu dodajte blago sredstvo za pranje posuđa.
- ♦ Zaslon čistite mekom krpom koja ne pušta dlačice.
- ♦ Rešetku za ukuhavanje ❹ operite u blagoj otopini deterdženta za pranje posuđa i isperite čistom vodom.

10.1. Čišćenje slavine za točenje

Za temeljito čišćenje slavine za točenje ❿ možete odvrnuti polugu za točenje ⓫. Slavinu za točenje ❿ nije moguće odvrnuti, jer bi u protivnom moglo doći do problema s brtvljenjem.

1) Polugu za točenje ⓫ odvrnite sa slavine za točenje ❿ u smjeru suprotnom od kazaljke na satu.
2) Polugu za točenje ⓫ uronite u blagu otopinu deterdženta za pranje posuđa i pomičite tamo-amo.
3) Isperite je čistom vodom.
4) Da biste očistili slavinu za točenje ❿ pustite da kroz nju teče blaga otopina deterdženta za pranje posuđa. U slučaju tvrdokornih onečišćenja, unutrašnjost slavine za točenje ❿ možete očistiti četkom za lule.
5) Nakon toga pustite da kroz slavinu za točenje ❿ protječe čista voda.
6) Polugu za točenje ⓫ ponovno u smjeru kazaljke na satu navrnite na slavinu za točenje ❿.



10.2. Uklanjanje kamenca

Naslage kamenca na dnu uređaja uzrokuju gubitak energije i utječu na vijek trajanja uređaja. Odstranite naslage kamenca u uređaju, čim ih uočite.

1) Koristite komercijalno dostupno sredstvo za uklanjanje kamenca. Postupite na način opisan u uputama sredstva za uklanjanje kamenca.
2) Nakon odstranjivanja kamenca uređaj isperite velikom količinom čiste vode.

(i) Napomena

- ► U slučaju manjih naslaga uglavnom je dovoljno unutrašnjost uređaja obrisati krpom prethodno natopljenom octom. Nakon toga uređaj isperite čistom vodom i osušite ga.

11. Čuvanje

Mrežni kabel omotajte oko namatača kabela ❽ i mrežni utikač utaknite u držač utikača na sredini dna uređaja.

Automat za ukuhavanje čuvajte na suhom mjestu.

12. Recepti

12.1. Gruba jetrena kobasica

2 kg svinjskog trbuha sa slaninom

500 g svinjske jetre

500 g luka

100 g svinjske masti

2 čajne žličice pimenta u prahu

1 jušna žlica suhog timijana i mažurana

1 čajna žličica bijelog papra

1 jušna žlica soli

Priprema

Svinjski trbuh kuhajte 1,5 sata u slanoj vodi i nakon toga ostavite da se ohladi u vodi.

Potom usitnite kroz stroj za mljevenje mesa s pločom s rupama srednje veličine. Jetru usitnite koristeći ploču s finim rupama.

Luk narežite na kockice pa staklasto propirjajte na masti. Dodajte meso, jetru, začine i 1/4 litre juhe od svinjskog trbuha pa energično promiješajte. Smjesu odmah punite u pripremljene staklenke. Napunite samo 1/3 staklenke!

Staklenke ukuhajte oko 2 sata na oko 98 °C.

Ovaj recept možete prilagoditi na različite načine: primjerice, možete dodati razno začinsko bilje, češnjak ili kockice šunke.

12.2. Slako-kisela bundeva

2 kg bundeve

1/2 l octa

1 l vode

1/4 l vinskog octa

1 kg šećera

sok i korica jednog limuna

komad đumbira (svježi đumbir narezan na kriške)

štapić cimeta

nekoliko klinčića

Priprema

Prepolovite bundevu i uklonite sredinu. Ogulite bundevu i narežite na sitne kocke. Izvažite kocke bundeve i operite ih. U posudi ih prelijte razrijeđenim octom (na 2 kilograma bundeve 1/2 litre octa i 1 litra vode). Kockice bundeve ostavite da tako odstoje 12 sati. Sljedeći dan izlijte vodu i ostavite kockice bundeve da se dobro ocijede.

Pripremite juhu:

1/4 litre vinskog octa, 1 kilogram šećera, sok i koricu 1 limuna, 1 komad (kocku) na kriške narezanog, svježeg đumbira – eventualno umjesto toga 1/2 čajne žličice đumbira u prahu, 1 štapić cimeta, nekoliko klinčića (otprilike punu jušnu žlicu, eventualno umjesto toga mljevenog).

Zakuhajte juhu i u tome staklasto skuhajte kocke bundeve.

Kocke bundeve napunite u staklenke za ukuhavanje. Juhu ponovno zakuhajte i zgusnite. Prelijte preko kockica bundeve i zatvorite staklenke za ukuhavanje. Staklenke za ukuhavanje smiju biti napunjene smo do 1/3!

Bundevu ukuhajte u automatu za ukuhavanje na 90 °C otprilike 30 minuta.

12.3. Karamelizirane kruške

1,5 kg kruški (čvrste/zrele)

150 g šećera

750 ml vode

Priprema

Ogulite kruške. Narežite na četvrtine i uklonite sredinu s košticama.

U tavi karemelizirajte šećer. Ulijte vodu u tavu i kuhajte sve dok se šećer ne otopi.

Kruške napunite u pripremljene staklenke.

Karamelizirani sirup ulijte u staklenke tako da prekrije kruške. Ostavite malo mjesta do ruba staklenke i dobro ih zatvorite.

Kruške ukuhajte u automatu za ukuhavanje na 90 °C otprilike 30 minuta.

12.4. Džem od jagoda

Uklonite peteljke i operite jagode. Napravite pire od jagoda. Posipajte šećerom za želiranje 1:1 (na 1000 g jagoda 1000 g šećera). Ostavite preko noći i zatim promiješajte.

Jagode punite u staklenke (samo do 2/3) i staklenke dobro zatvorite.

Jagode ukuhajte u automatu za ukuhavanje na 80 °C otprilike 25 minuta.

13. Zbrinjavanje

Simbol prekrižene kante za smeće na kotačićima znači da se ovaj uređaj ne smije odlagati s kućnim otpadom pri kraju njegovog životnog vijeka. Uređaj se mora predati na za to predviđenim sabirnim mjestima, centrima za recikliranje ili tvrtkama za odlaganje otpada.

Prije povrata artikla izbrišite sve osobne podatke.

Ambalaža se sastoji od materijala neškodljivih za okoliš koji se mogu zbrinuti preko mjesnih ispostava za recikliranje.

Ambalažu zbrinite na ekološki prihvatljiv način.

14. Tehnički podaci

Napajanje	220 – 240 V ~ , 50 Hz
Nazivna snaga	1800 W
Potrošnja energije u stanju pripravnosti	0,41 W
Kapacitet	oko 27 litara
Temperaturno područje	30 – 100 °C
Vrsta zaštite	IPX3 (Zaštita od prskanja vodom)

15. Jamstvo tvrtke Kompernass Handels GmbH

Poštovani kupci,

Za ovaj uređaj odobrava se jamstvo u trajanju od 3 godine od datuma kupnje. U slučaju nedostataka ovoga proizvoda, Vama pripadaju zakonska prava na teret prodavača proizvoda. U nastavku izloženo jamstvo ne ograničava ova zakonska prava.

Uvjeti jamstva

Jamstveni rok započinje danom kupnje. Molimo, sačuvajte račun. Potreban je kao dokaz o kupnji. Ako u roku od tri godine od datuma kupnje ovog proizvoda nastupi greška na materijalu ili tvornička greška proizvod će biti - po našem izboru - za Vas besplatno popravljen ili zamijenjen, ili će Vam se vratiti novac. Za takvo ispunjenje jamstvene obveze potrebno je unutar trogodišnjeg roka predočiti uređaj s nedostatkom i dokaz o kupnji (račun), te pisanim putem ukratko opisati u čemu se sastoji greška proizvoda i kada se pojavila. Ako je kvar pokriven našim jamstvom, poslat ćemo Vam popravljen ili novi proizvod.

1. U slučaju manjeg popravka jamstveni rok se produljuje onoliko koliko je kupac bio lišen uporabe stvari.
2. Međutim, kad je zbog neispravnosti stvari izvršena njezina zamjena ili njezin bitni popravak, jamstveni rok počinje teći ponovno od zamjene, odnosno od vraćanja popravljene stvari.
3. Ako je zamijenjen ili bitno popravljen samo neki dio stvari, jamstveni rok počinje teći ponovno samo za taj dio.

Jamstveni rok i zakonsko pravo u slučaju nedostataka

Korištenje prava na jamstvo ne produžuje jamstveni rok. To vrijedi i za zamijenjene i popravljene dijelove. Štete i nedostatke koji eventualno postoje već prilikom kupnje treba javiti neposredno nakon raspakiranja. Nakon isteka jamstvenog roka izvršeni popravci se naplaćuju.

Opseg jamstva

Uređaj je pažljivo proizveden sukladno strogim smjernicama u pogledu kvalitete i prije isporuke brižljivo provjeren.

Ovo jamstvo vrijedi za greške u materijalu i izradi. Ovo jamstvo ne pokriva dijelove proizvoda koji su izloženi uobičajenom habanju i stoga se smatraju dijelovima brzog habanja ili za štetu lomljivih dijelova, npr. prekidača ili dijelova koji su proizvedeni iz stakla.

Ovo jamstvo propada ako je proizvod oštećen, i ako nije stručno korišten ili servisiran. Za stručno korištenje proizvoda potrebno je točno poštivati sve naputke navedene u uputama za uporabu. Uporabne namjene i radnje, koje se u uputama ne preporučuju ili na koje se upozorava, obavezno se moraju izbjegavati.

Proizvod je namijenjen isključivo za privatnu, nekomercijalnu uporabu. Jamstvo prestaje vrijediti u slučaju zloporabe, nenamjenskog korištenja, primjene sile i zahvata na uređaju koje nije obavila za to ovlaštena podružnica servisa.

Realizacija u slučaju jamstvenog zahtjeva

Kako bismo zajamčili brzu obradu Vašeg zahtjeva, molimo slijedite sljedeće napomene:

- Molimo Vas da za sve upite u pripravnosti držite blagajnički račun i broj artikla (IAN) 506470_2507 kao dokaz o kupnji.
- Broj artikla možete pronaći na tipskoj pločici na proizvodu, u obliku gravure na proizvodu, na naslovnoj stranici uputa za uporabu (dolje lijevo) ili u obliku naljepnice na stražnjoj ili donjoj strani proizvoda.
- Ako dođe do smetnji u radu ili drugih nedostataka, najprije **telefonski** ili **preko elektronske pošte** kontaktirajte servisni odjel naveden u nastavku.
- Proizvod registriran kao neispravan onda možete zajedno s priloženim dokazom o kupnji (blagajnički račun) i s opisom nedostatka i kada se pojavio, besplatno poslati na dobivenu adresu servisa.

Na stranici www.lidl-service.com možete preuzeti ove i mnoge druge priručnike, videosnimke o proizvodu i softver za instalaciju.

S ovim QR kodom, možete otići izravno na Lidl servisnu stranicu (www.lidl-service.com) i otvoriti upute za uporabu unosom broja artikla (IAN) 506470_2507.

15.1. Servis

HR **Servis Hrvatska**
Tel.: 0800 777 999
E-Mail: kompernass@lidl.hr

IAN 506470_2507

15.2. Uvoznik

Molimo obratite pozornost na to, da adresa navedena u nastavku nije adresa servisa. Najprije kontaktirajte navedenu ispostavu servisa.

Lidl Hrvatska d.o.o. k.d.,
Ulica kneza Ljudevita Posavskog 53,
HR-10410 Velika Gorica, Hrvatska

Proizvođač:

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NJEMAČKA

www.kompernass.com

16. Naručivanje rezervnih dijelova

Rezervne dijelove za ovaj proizvod uvijek možete naručiti na Internetu na **www.kompernass.com**.

Skenirajte QR kôd pomoću pametnog telefona / tableta. Pomoću ovog QR kôda možete izravno otići na našu web stranicu i vidjeti i naručiti dostupne rezervne dijelove.

Napomena

- Ako imate problema s online narudžbom, našem se servisnom centru možete obratiti putem telefona ili e-pošte.
- Prilikom narudžbe uvijek navedite broj artikla (IAN) 506470_2507.
- Imajte na umu da rezervne dijelove putem interneta nije moguće naručiti za sve zemlje.

Sadržaj

1. Uvod 44

1.1. Informacije o ovom uputstvu za upotrebu 44

1.2. Namenska upotreba 44

2. Korišćene napomene upozorenja i simboli 44

3. Bezbednosne napomene 45

4. Obim isporuke 48

5. Upravljački elementi 48

6. Postavljanje i priključivanje 48

6.1. Raspakivanje 48

6.2. Postavljanje aparata i priprema za rad 48

7. Namirnice/priprema tegli 49

8. Korišćenje aparata 49

8.1. Uključivanje i isključivanje aparata 49

8.2. Kuvanje na pari 49

8.3. Zagrevanje tečnosti/održavanje toplote 51

9. Zaštita od pregrevanja 51

10. Čišćenje i nega 51

10.1. Čišćenje slavine za točenje 52

10.2. Skidanje kamenca 52

11. Čuvanje 52

12. Recepti 52

12.1. Gruba džigernjača 52

12.2. Slatko-kisela bundeva 53

12.3. Karamelizirane kruške 53

12.4. Džem od jagoda 53

13. Odlaganje 54

14. Tehnički podaci 54

15. Servis 54

16. Garancija i garantni list 54

17. Poručivanje rezervnih delova 56

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

1. Uvod

1.1. 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.

1.2. Namenska upotreba

Parokuvač 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 proizađu 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.

2. Korišćene napomene upozorenja i simboli

U ovom uputstvu za upotrebu, na pakovanju i aparatu, se koriste sledeće napomene upozorenja i simboli (ukoliko je primenjivo):

⚠	**OPASNOST!** Napomena upozorenja sa ovim simbolom i rečju upozorenja „OPASNOST“ označava neposredno predstojeću opasnu situaciju koja dovodi do smrti ili teške povrede, ako se ne izbegne.
⚠	**UPOZORENJE!** Napomena upozorenja sa ovim simbolom i rečju upozorenja „UPOZORENJE“ označava moguću opasnu situaciju koja bi mogla da dovede do smrti ili teške povrede, ako se ne izbegne.
⚠	**OPREZ!** Napomena upozorenja sa ovim simbolom i rečju upozorenja „OPREZ“ označava moguću opasnu situaciju koja bi mogla da dovede do neznatne ili umerene povrede, ako se ne izbegne.
!	**PAŽNJA!** Napomena upozorenja sa ovim simbolom i rečju upozorenja „PAŽNJA“ označava moguću situaciju koja bi mogla da dovede do materijalne štete, ako se ne izbegne.
i	**Napomena:** Napomena označava dodatne informacije koje olakšavaju rukovanje aparatom.
	Pročitajte uputstvo.
~	Naizmenična struja/naizmenični napon
	Ne potapajte u vodu!
	Svi delovi ovog aparata koji dolaze u dodir sa hranom ne ugrožavaju njenu bezbednost.

	Ovaj proizvod ispunjava zahteve važećih evropskih i nacionalnih direktiva.
	Ne odlažite električni uređaj u kućni otpad!
	Predajte ambalažu na odlaganje na ekološki prihvatljiv način.

	Ambalaža od materijala koji mogu da se recikliraju. Obratite pažnju na oznake ambalažnih materijala prilikom razdvajanja otpada: Materijali ambalaže označeni su kraticama (a) i brojkama (b) sljedećeg značenja: 1–7: Plastika, 20–22: Papir i karton, 80–98: Kompozitni materijali.
	Ovim znakom se potvrđuje, da je ovaj uređaj u skladu sa srpskim zahtevima za bezbednost proizvoda.

3. 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.
- Ako se ošteti mrežni priključni kabl ovog aparata, njega mora da zameni proizvođač, korisnička služba ili kvalifikovana osoba, kako bi se izbegle opasnosti.
- Popravke na aparatu treba da obavljaju 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 ošteti.

- 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.
- Nikada ne potapajte aparat u vodu ili druge tečnosti! U suprotnom, aparat može nepopravljivo da se ošteti!

⚠ 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 zagrejavanja, više ne pomerajte parokuvač!
- 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.
- Aparat ne smete da koristite na otvorenom prostoru.
- Postavite aparat na ravnu i neklizajuću površinu.

ⓘ 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.
- Vodite računa da rešetka ne dođe u kontakt sa namirnicama.

4. Obim isporuke

Aparat se standardno isporučuje sa sledećim delovima:

- Uređaj za konzerviranje voća
- 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 ***16. Garancija i garantni list***).

5. 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

6. Postavljanje i priključivanje

6.1. Raspakivanje

♦ Izvadite sve delove aparata i uputstvo za upotrebu iz kutije.

♦ Uklonite sav ambalažni materijal.

6.2. Postavljanje aparata i priprema za rad

♦ Odmotajte kompletan električni kabl sa kalema ❽.

♦ Postavite aparat na ravnu i neklizajuću površinu. Vodite računa da mrežna utičnica bude lako pristupačna.

♦ Očistite aparat kao što je opisano u poglavlju ***10. 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 ❷. Opasnost od opekotina!

♦ Uspite oko 5 litara vode u aparat i ostavite da kuva 20 minuta na 100 °C (vidi poglavlje ***8.1. 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.

7. 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.

8. Korišćenje aparata

8.1. Uključivanje i isključivanje aparata

1) Podesite željenu temperaturu regulatorom „Temperatura“ ❾ . 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“ ❼.
2) Željeno vreme ukuvavanja u minutima podesite na regulatoru „Minute“ ❸. 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“ ❺.

ⓘ **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 ❾. Počinje proces zagrevanja. Proces zagrevanja se prikazuje na displeju u vidu stuba„▌▌▌▌▌▌“. Na delu displeja „Trenutna temperatura“ ❻ se prikazuje trenutna temperatura zagrevanja. Čim se zagrevanje završi, signalni ton se oglašava, na displeju se pojavljuje „⧗“ i podešeno vreme na delu displeja „Minute“ ❺ počinje da se smanjuje.

ⓘ **Napomena**

► Dok aparat radi, pozadinsko svetlo na displeju nepkrekidno svetli.

Kada je podešeno vreme isteklo, oglašava se signalni ton. Aparat se isključuje.
„⧗“ i „▌▌▌▌▌▌“ se gase na displeju.

ⓘ **Napomena**

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

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

8.2. 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.
► Vodite računa da rešetka ❹ ne dođe u kontakt sa namirnicama.

1) Stavite rešetku ❹ u parokuvač. Vodite računa da rešetka ❹ ne dodiruje temperaturni senzor u unutrašnjosti aparata.

2) Stavite napunjene i dobro zatvorene tegle na rešetku ❹. Ako je potrebno, stavite tegle jednu na drugu.

3) Sipajte vodu u parokuvač, 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 parokuvač poklopcem ❶.

⚠ **UPOZORENJE!**
OPASNOST OD POVREDA!

► Kada je aparat vreo, hvatajte ga samo za drške ❷. Opasnost od opekotina!

5) Podesite željenu temperaturu regulatorom „Temperatura“ ❾.
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 pečen)	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 meke/tvrde	90	30/80
Jagode/kupine	80	25
Rabarbara	95	30
Maline/ogrozd	80	30
Ribizle/brusnica	90	25
Kajsije	85	30
Mirabele/rene-klode	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
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!

6) Podesite vreme kuvanja na pari navedeno u tabeli regulatorom „Minute“ ❸.

7) Pokrenite aparat pritiskom na taster za zagrevanje START/STOP ❾.
Signalni ton se oglašava i proces zagrevanja počinje. Čim se zagrevanje završi, signalni ton se oglašava, na displeju se pojavljuje „⧗“ i podešeno vreme na delu displeja „Minute“ ❺ počinje da se smanjuje.
Kada je podešeno vreme kuvanja na pari isteklo, oglašava se signalni ton.
Aparat se isključuje. „⧗“ i „▮▮▮▮▮▮“ se gase na displeju.

8) Postavite posudu otpornu na temperaturu ispod slavine za točenje ❿ i pritisnite polugu za točenje ⓫ nadole. Voda teče iz aparata.

9) Kada vrela voda izađe, ostavite parokuvač da se ohladi.

8.3. Zagrevanje tečnosti/ održavanje toplote

PAŽNJA! MATERIJALNA ŠTETA!

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

Napomena

► Izvadite rešetku ❹ pre sipanja tečnosti ili kuvanih jela.
Vodite računa da rešetka ❹ ne dođe u kontakt sa namirnicama.

1) Uspite tečnost (npr. kuvano vino ili kakao) u parokuvač.

2) Stavite poklopac ❶ na parokuvač.

UPOZORENJE! OPASNOST OD POVREDA!

► Kada je aparat vreo, hvatajte ga samo za drške ❷. Opasnost od opekotina!

3) Podesite željenu temperaturu regulatorom „Temperatura“ ❾.

4) Pritisnite taster TIMER ❸. 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 ❿:

PAŽNJA! MATERIJALNA ŠTETA!

► Ne ispuštajte tečnosti sa čvrstim sadržajem, kao npr. supe i sl. Čvrsti sastojci će začepiti slavinu za točenje ❿!

1) U tu svrhu, postavite posudu ili slično ispod slavine za točenje ❿ i pritisnite polugu za točenje ⓫ nadole, dok voda ne poteče kroz slavinu za točenje ❿.

2) Kada se u posudi nalazi željena količina tečnosti, otpustite polugu za točenje ⓫.
Slavina za točenje ❿ je ponovo zatvorena.

Napomena

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

9. Zaštita od pregrevanja

Ovaj aparat je opremljen zaštitom od pregrevanja.

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

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

10. 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 moga da nagrizu površinu i nepopravljivo oštete aparat.

♦ Čistite aparat blago navlaženom krpom. Kod tvrdokornijih zaprljanja stavite blagi deterdžent za pranje posuđa na krpu.

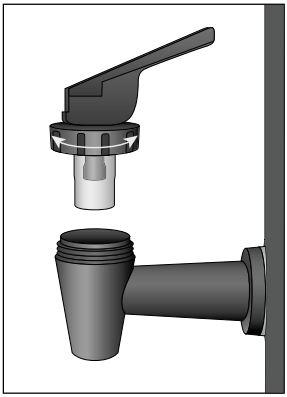
♦ Čistite displej samo mekom krpom, bez vlakana.

♦ Operite rešetku ❹ u blagoj sapunici i isperite je čistom vodom.

10.1. Čišćenje slavine za točenje

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

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



10.2. 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.

11. Čuvanje

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

Čuvajte parokuvač na suvom mestu.

12. Recepti

12.1. 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.

12.2. 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 parokuvaču na 90 °C oko 30 minuta.

12.3. 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 parokuvaču na 90 °C oko 30 minuta.

12.4. 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 parokuvaču na 80 °C oko 25 minuta.

13. Odlaganje

Prateći simbol precrtane kante za otpad na točkovima znači da ovaj da ovaj aparat na kraju svog veka korišćenja ne smete da odložite u uobičajeni kućni otpad, već morate da ga predate na posebno uređenim sabirnim mestima, skladištima za reciklažu ili preduzeću za upravljanje otpadom.

Ukoliko Vaš istrošen aparat sadrži podatke o ličnosti, lično ste odgovorni za njihovo brisanje pre nego što vratite aparat.

Ambalaža se sastoji od ekoloških materijala koje možete da odložite putem lokalnih mesta za reciklažu.

Odložite ambalažu na ekološki prihvatljiv način.

14. Tehnički podaci

Električni napon	220 – 240 V ~ , 50 Hz
Nazivna snaga	1800 W
Ulazna snaga u isključenom stanju	0,41 W
Zapremina	oko 27 litara
Opseg temperature	30 – 100 °C
Vrsta zaštite	IPX3 (zaštita od vode koja se raspršava)

15. Servis

PDF ONLINE
www.lidl-service.com

Na stranici www.lidl-service.com možete preuzeti ovaj i mnoge druge priručnike, video-snimke o proizvodu i softver.

Pomoću ovog QR koda možete otići direktno na Lidlovu servisnu stranicu (www.lidl-service.com) i uneti broj proizvoda (IAN) 506470_2507 da biste otvorili uputstvo za upotrebu.

Kako izjaviti reklamaciju?

Molimo Vas:

- da pozovete korisnički servis: 021 3000 151
- pošaljete e-mail na: kompernass@lidl.rs
- posetite najbližu Lidl prodavnicu.

Da bismo osigurali najbržu asistenciju, molimo da sačuvate fiskalni račun i date ga na uvid prilikom izjavljivanja reklamacije.

Lidl i proizvođač nisu u mogućnosti da garantuju obezbeđivanje servisiranja i dostupnost rezervnih delova nakon isteka garantog perioda/ perioda saobraznosti. Ukoliko za tim bude potrebe, putem naše Službe za potrošače možete proveriti dostupnost rezervnih delova i opcije za popravku. Hvala na razumevanju.

16. GARANCIJA I GARANTNI LIST

Poštovani kupci,

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 i redosledom 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 kada opravka shodno odredbi prethodne tačke nije moguća, ili
- povrat novca kada ni zamena aparata shodno odredbi prethodne tačke nije moguća.

Ukupan rok garancije je 3 godine.

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 računa na uvid.

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

Na osnovani zahtev kupca, koji je izjavljen u garantnom roku i u skladu sa uslovima iz ove Izjave, prodavac će izvršiti otklanjanje kvarova i nedostataka na proizvodu ili druge radnje u skladu sa ovom Izjavom, a u roku predviđenom 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 uređaja koje je preuzeo u trenutku kupovine.

Popravke u roku garancije:

Garancija važi počev od dana kada je proizvod predat kupcu, a koja se utvrđuje na osnovu fiskalnog računa. U garantnom periodu davalac garancije, odnosno prodavac je u obavezi da otkloni tehničke kvarove koji bi nastali kod uobičajene upotrebe ili zbog grešaka u proizvodnji i materijalu, bez naknade i u zakonskom roku.

Ukoliko opravka nije moguća, davalac garancije, odnosno prodavac je ovlašćen i dužan da sprovede druge radnje u skladu sa ovom Izjavom.

Lidl i proizvođač nisu u mogućnosti da garantuju obezbeđivanje servisiranja i dostupnost rezervnih ili zamenskih delova van postupka ostvarivanja prava iz garancije/zakonske odgovornosti za saobraznost. Ukoliko za tim bude potrebe, putem naše Službe za potrošače možete proveriti dostupnost rezervnih delova i opcije za popravku. Hvala na razumevanju.

Garancija ne važi u sledećim slučajevima:

1. Ukoliko prodavcu uz uređaj nije priložen fiskalni račun ili drugi dokaz o kupovini koji sadrži datum 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 uređaj nije korišćen u skladu sa Uputstvom za upotrebu.
5. Ukoliko je uređaj pokušalo da popravi treće neovlašćeno lice.
6. Ukoliko uređaj nije korišćen u skladu sa namenom.
7. Ukoliko je čišćenje i održavanje uređaja urađeno protivno Uputstvu za upotrebu.
8. Ukoliko je uređaj korišćen u profesionalne svrhe.

Naziv proizvoda:	Uređaj za konzerviranje voća
Model:	SEAD 1800 B2
IAN / Serijski broj:	506470_2507
Proizvođač:	KOMPERNASS HANDELS GMBH, BURGSTRASSE 21, 44867 BOCHUM, NEMAČKA www.kompernass.com
Ovlašćeni serviser:	ICOM COMMUNICATIONS doo Novosadski put 68, 21203 Veternik, tel. 021 3000 151, mob. 060 4800 473, 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. 0800-300-180, e-mail: kontakt@lidl.rs

17. Poručivanje rezervnih delova

Rezervne delove za ovaj proizvod možete komforno uvek naknadno da poručite na internet-stranici **www.kompernass.com**.

Skenirajte QR-kod Vašim pametnim telefonom / tabletom.
Ovim QR-kodom dolazite direktno na našu veb-stranicu, gde možete da vidite i poručite raspoložive rezervne delove.

Napomena

- Ukoliko imate problema sa onlajn-poručivanjem, možete da se obratite telefonom ili imejlom našem servisnom centru.
- Molimo Vas da prilikom Vaše porudžbine uvek navedete i broj artikla (IAN) 506470_2507.
- Napominjemo da onlajn poručivanje rezervnih delova nije moguće u svim zemljama isporuke.

Содржина

1. Вовед 58

1.1. Информации за овие упатства за употреба 58

1.2. Наменска употреба 58

2. Предупредувања и симболи што се користат 58

3. Безбедносна напомена 59

4. Содржина на испораката 62

5. Контролен елемент 62

6. Поставување и поврзување 62

6.1. Распакување 62

6.2. Поставување на апаратот и подготвување за употреба. 62

7. Подготвување храна/тегли за конзервирање 63

8. Користење на апаратот 63

8.1. Вклучување и исклучување на апаратот 63

8.2. Конзервирање. 64

8.3. Затоплување/одржување течности топли 65

9. Заштита од прегревање 66

10. Чистење и нега 66

10.1. Чистење на славината 66

10.2. Отстранување бигор 66

11. Складирање 67

12. Рецепти 67

12.1. Колбас од крупни парчиња црн дроб 67

12.2. Слатка и кисела тиква 67

12.3. Карамелизирани круши 68

12.4. Џем од јагоди 68

13. Отстранување 68

14. Технички податоци 68

15. Гаранција на Kompernass Handels GmbH 69

15.1. Услуга 70

15.2. Увозник 70

16. Нарачување резервни делови 70

Внимателно прочитајте го упатството за употреба пред првата употреба и зачувајте го за во иднина. Доколку го предавате апаратот на трети лица, дајте им го и упатството.

1. Вовед

1.1. Информации за овие упатства за употреба

Честитки за купувањето на вашиот нов апарат.

Се одлучивте за висококвалитетен производ. Упатството за употреба е дел од овој производ. Содржи важни упатства за безбедност, употреба и отстранување. Пред да го користите производот, запознајте се со сите упатства за работа и безбедност. Користете го производот само како што е опишано и за наведените области на примена. Предајте ги сите документи при предавање на производот на трети лица.

1.2. Наменска употреба

Апаратот за конзервирање е соодветен за:

- Конзервирање
- загревање и одржување на топлината на пијалаците и нивно отстранување
- загревање и одржување топли колбаси
- загревање и одржување топли супи

Апаратот е наменет само за приватна употреба и не е соодветен за комерцијални или за индустриски цели.

⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ

Опасност заради неправилна употреба!

Овој апарат може да биде опасен ако се користи неправилно и/или на поинаков начин.

- ► Користете го апаратот само за неговата предвидена намена.
- ► Следете ги постапките опишани во ова упатство.

2. Предупредувања и симболи што се користат

Следниве предупредувања и симболи се користат во ова упатство, на пакувањето и на апаратот (ако е применливо):

⚠	**ОПАСНОСТ!** Предупредување со овој симбол и со сигналниот збор „ОПАСНОСТ“ означува непосредна опасна ситуација која, доколку не се избегне, ќе доведе до смрт или до сериозни повреди.
⚠	**ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!** Предупредување со овој симбол и со сигналниот збор „ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ“ означува потенцијално опасна ситуација која, доколку не се избегне, може да доведе до смрт или до сериозни повреди.
⚠	**ПРЕТПАЗЛИВО!** Предупредување со овој симбол и со сигналниот збор „ПРЕТПАЗЛИВО“ означува потенцијално опасна ситуација која, доколку не се избегне, може да доведе до полесни или до умерени повреди.
!	**ВНИМАНИЕ!** Предупредување со овој симбол и со сигналниот збор „ВНИМАНИЕ“ означува можна ситуација која, доколку не се избегне, може да доведе до материјална штета.
i	Напомената означува дополнителни информации што го олеснуваат користењето на апаратот.
	Прочитајте ги упатствата.
~	Наизменична струја/напон
	Не потопувајте во вода!
	Сите делови од овој апарат кои доаѓаат во контакт со храна се соодветни за храна.

	Овој производ ги исполнува барањата на важечките европски и национални директиви.
	Не фрлајте електрични апарати во домашен отпад!
	Отстранете го пакувањето на еколошки прифатлив начин.

	Пакување направено од рециклирачки материјали. Обрнете внимание на ознаките на материјалите за пакување при одвојување на отпадот: Означени се со кратенки (a) и бројки (b) со следново значење: 1 - 7: Пластика, 20 - 22: Хартија и картон, 80 - 98: Композити.
	Оваа ознака потврдува дека производот е во согласност со барањата за безбедност на производот што се применуваат во Република Србија.

3. Безбедносна напомена

Во ова поглавје ќе добиете важни упатства за безбедноста во ракувањето со апаратот.

Овој апарат одговара на пропишаните безбедносни регулативи.
Неправилната употреба може да доведе до лична повреда и до оштетување на имотот.

За безбедно ракување со апаратот, имајте ги предвид следниве упатства за безбедност:

⚠ ОПАСНОСТ! СТРУЕН УДАР!

- Проверете го апаратот за надворешни, видливи оштетувања пред употреба. Не управувајте со оштетен или со паднат апарат.
- Ако кабелот за струја на апаратот е оштетен, мора да го замени производителот или неговиот сервисер или слично квалификувано лице за да се избегнат опасности.
- Поправки на апаратот треба да вршат само овластени специјализирани компании или корисничката поддршка. Неправилните поправки можат да предизвикаат опасности за корисникот. Покрај тоа, гаранцијата се поништува.
- Погрижете се основата со електрични приклучоци никогаш да не дојде во контакт со вода! Само оставете ја да се исуши целосно ако случајно се навлажнила.
- Внимавајте кабелот за напојување никогаш да не се навлажнува или да не биде влажен за време на работењето. Спроведете го така што да не може да се заглави или да се оштети на друг начин.

- Секогаш извлекувајте го приклучокот за струја од штекерот по употреба. Само исклучувањето од копче не е доволно затоа што во апаратот сè уште има напон од мрежата сè додека приклучокот за напојување е во штекерот.
- Уверете се дека кабелот за напојување не доаѓа во контакт со жешките делови од уредот.
- Никогаш не потопувајте го апаратот во вода или во други течности! Во спротивно, непоправливо ќе се оштети!

⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ! ОПАСНОСТ ОД ПОВРЕДА!

- Овој апарат може да го користат деца на возраст од 8 години и лица со намалени физички, сензорни или ментални способности или недостаток на искуство и/или знаење доколку се под надзор или имаат упатства за безбеден начин на употреба на апаратот и ги разбираат опасностите.
- На децата не им е дозволено да си играат со апаратот.
- Чистењето и одржувањето на апаратот не можат да ги вршат деца, освен ако се постари од 8 години и се под надзор.
- Децата на возраст под 8 години треба да се чуваат подалеку од апаратот и од кабелот за струја.
- Децата треба да бидат под надзор за да се уверите дека не играат со апаратот.
- Може да излезат топли бранови пареа. Садот, исто така, е многу жежок за време на работата. Затоа, носете ракавици за рерна. Допирајте го апаратот само за рачките со топлинска изолација.
- Уверете се дека апаратот е стабилен и стои вертикално пред да го вклучите.
- Не поместувајте го апаратот за конзервирање по загревањето!

- Водата што врие може да прска ако садот е преполн.
- Површината на грејниот елемент сè уште има преостаната топлина по употребата.
- Ниту една течност не смее да се прелее врз електричниот приклучок на апаратот.
- Неправилната употреба може да предизвика повреда! Секогаш користете го апаратот како што е наменето!

ⓘ ВНИМАНИЕ! МАТЕРИЈАЛНИ ШТЕТИ!

- Неисправните компоненти може да се заменуваат само со оригинални резервни делови. Само со овие делови е загарантирано дека се исполнети безбедносните барања.
- Уверете се дека апаратот, кабелот или приклучокот за струја не доаѓаат во контакт со извори на топлина, како што се греалки или отворен пламен.
- Не користете надворешен тајмер или посебен систем за далечинско управување за да управувате со апаратот.
- Никогаш не оставајте го апаратот без надзор за време на работата.
- Апаратот не смее да се чисти со млаз вода.
- Апаратот не смее да се користи на отворено.
- Поставете го апаратот на рамна и нелизгава површина.

ⓘ НАПОМЕНА

- Поправка на апаратот за време на гарантниот период може да врши само корисничката поддршка овластена од производителот, во спротивно, во случај на штета, гаранцијата не важи.
- Внимавајте решетката за конзервирање да не дојде во допир со храна.

4. Содржина на испораката

Апаратот доаѓа стандардно со следниве компоненти:

- Машина за конзервирање
- Решетка за конзервирање
- Капак
- Упатства за употреба

ⓘ **Напомена**

► Уверете се дека испораката е целосна и дека нема видливи оштетувања.

► Во случај на нецелосна испорака или оштетување заради неисправно пакување или транспорт, контактирајте со дежурната линија за корисници (видете го поглавјето ***15.1. Услуга***).

5. Контролен елемент

❶ Капак

❷ Термоизолирани рачки

❸ Ротациски регулатор „Минути“ (MIN) и истовремено копче за тајмер TIMER

❹ Решетка за конзервирање

❺ Индикатор за „Минути“ (MIN)

❻ Индикатор за „тековна температура“ (CURRENT TEMP)

❼ Индикатор за „поставена температура“ (SET TEMP)

❽ Намотувач на кабел

❾ Ротациски регулатор „Температура“ (°C) и копче „START/STOP“

❿ Славина

⓫ Рачка на славина

6. Поставување и поврзување

6.1. Распакување

♦ Извадете ги сите делови од апаратот и упатствата за употреба од кутијата.

♦ Отстранете го целиот материјал од пакувањето.

6.2. Поставување на апаратот и подготвување за употреба

♦ Целосно одмотајте го кабелот за напојување од намотувачот на кабелот ❽.

♦ Поставете го апаратот на рамна и нелизгава површина. Уверете се дека штекерот е лесно достапен.

♦ Исчистете го апаратот како што е опишано во поглавјето ***10. Чистење и нега***.

♦ Приклучете го приклучокот за струја во штекер. Екранот свети и се слуша звучен сигнал.

ⓘ **ВНИМАНИЕ! МАТЕРИЈАЛНИ ШТЕТИ!**

► Никогаш не вклучувајте го апаратот кога е празен! Апаратот може да се оштети трајно!

⚠ **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ! ОПАСНОСТ ОД ПОВРЕДА!**

► Кога апаратот е жежок, држете го само за термоизолираните рачки ❷. Опасност од изгореници!

♦ Наполнете го апаратот со приближно 5 литри вода и вријте ја 20 минути на 100 °C (видете го делот ***8.1. Вклучување и исклучување на апаратот***). Истурете ја оваа вода по вриењето.

ⓘ **Напомена**

► За време на првата употреба, може да се појави слаб мирис заради остатоци од производството. Ова е сосема безопасно и ќе исчезне по некое време. Обезбедете соодветно проветрување, на пример, со отворање прозорец.

7. Подготвување храна/ тегли за конзервирање

Најдобро е да користите тегли со гумени прстени и стеги за конзервирање. Теглите за конзервирање мора да бидат без оштетувања.

1) Теглите за конзервирање мора да бидат што е можно почисти од бактерии, во спротивно храната може да се расипе предвреме. Најдобро е теглите да се извријат од 5 до 7 минути пред да се наполнат со храна.
2) За да ја наполните храната во теглите за конзервирање, користете инка, доколку е можно. Рабовите на теглите мора да бидат чисти при затворање на теглата.
3) Откако ќе ги наполните, затворете ги теглите што е можно побрзо:
   – Ставете го гумениот прстен на работ на теглата, а потоа ставете го капакот на теглата. Гумениот прстен останува измеѓу.
   – Прицврстете го стаклениот капак со спојките за заклучување: Прикачете ги спојките за заклучување една спроти друга.

Теглите се сега подготвени за конзервирање.

8. Користење на апаратот

8.1. Вклучување и исклучување на апаратот

1) Користете го ротацискиот регулатор „Температура“ ❾ за да ја поставите саканата температура. Можете да ја поставите температурата во зголемувања од 1 °C. Сигнален тон се огласува на секои 5 °C. Поставената температура се појавува на индикаторот за „поставена температура“ ❼.
2) Поставете го саканото време на готвење во минути користејќи го ротацискиот регулатор „Минути“ ❸. Можете да го поставите времето во интервали од 1 минута.
   Се слуша звучен сигнал на секои 5 минути. Поставеното време се појавува на индикаторот за „Минути“ ❺.

Напомена

► Осветлувањето на заднината на екранот автоматски ќе се исклучи приближно 5 минути по последното притискање на ротацискиот регулатор ако не го започнете процесот на загревање. Поставките на екранот сè уште се видливи.
Со притискање на еден од ротациските регулатори повторно се вклучува осветлувањето на заднината на екранот.

3) Притиснете го копчето за загревање „START/STOP“ ❾. Загревањето започнува. Загревањето е означено со подвижните ленти „▮▮▮▮▮▮“. Моменталната температура на греењето е прикажана на индикаторот за „тековна температура“ ❻. Штом ќе заврши загревањето, ќе се огласи сигнал, а на екранот ќе се појави „⧗“, а поставеното време на индикаторот за „Минути“ ❺ ќе почне да одбројува.

Напомена

► Осветлувањето на заднината на екранот останува вклучено додека апаратот работи.

Кога ќе истече поставеното време, ќе се огласи звучен сигнал. Апаратот се исклучува. „⧗“ и „▮▮▮▮▮▮“ исчезнуваат од екранот.

Напомена

► За да откажете процес на загревање или конзервирање, притиснете го копчето за загревање „START/STOP“ ❾.

4) Кога не е во употреба, секогаш исклучувајте го приклучокот за струја на апаратот од штекерот.

8.2. Конзервирање

Напомена

- Конзервирањето е зачувување на храната со примена на топлина. Во зависност од видот и количината на храната што треба да се конзервира, треба да се прави разлика помеѓу стерилизација и пастеризација.
  За време на стерилизацијата, храната што треба да се конзервира се загрева на најмалку 100 °C. Пастеризацијата вклучува загревање до температура од 80 °C. Пастеризацијата е доволна за домашна употреба.
  За ова ви се потребни соодветни тегли за конзервирање со капачиња на навртување или капачиња со гумени прстени.

Напомена

- Консумирајте само свежа храна. Презреаното овошје или зеленчук не се соодветни за конзервирање.
- Уверете се дека вашите тегли се чисти! Најдобро е теглите да се извријат од 5 до 7 минути пред да се наполнат со храна. Потоа сите бактерии и микроорганизми се уништуваат.
- Уверете се дека решетката за конзервирање ❹ не доаѓа во допир со храна.

1) Ставете ја решетката за конзервирање ❹ во апаратот за конзервирање. Уверете се дека решетката за конзервирање ❹ не го допира сензорот за температура во внатрешноста на апаратот.
2) Ставете ги наполнетите и цврсто затворени тегли на решетката за конзервирање ❹. Доколку е потребно, наредете ги теглите една врз друга.
3) Наполнете го апаратот за конзервирање со доволно вода додека горните тегли не бидат потопени во вода најмалку 3/4. Сепак, не надминувајте ја ознаката „MAX“. Уверете се дека теглите во долниот ред се цврсто затворени за да спречите влегување на вода.
4) Затворете го апаратот за конзервирање со капакот ❶.

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ! ОПАСНОСТ ОД ПОВРЕДА!

- Кога апаратот е жежок, држете го само за термоизолациските рачки ❷. Опасност од изгореници!

5) Користете го ротацискиот регулатор „Температура“ ❾ за да ја поставите саканата температура.
   При изборот на температура, погледнете ги следниве табели:

Месо	Температура во °C	Време во минути
Печење во едно парче (добро зготвено)	100 (MAX)	85
Чорба од месо	100 (MAX)	60
Дивеч/живина (добро зготвено)	100 (MAX)	75
Гулаш (добро зготвен)	100 (MAX)	75
Мешавина од мелено месо/колбас (сирова)	100 (MAX)	110

Овошје	Температура во °C	Време во минути
Јаболка, меки/тврди	85	30/40
Пире од јаболка	90	30
Цреши	80	30
Круши, меки/тврди	90	30/80
Јагоди/Капини	80	25
Рабарбара	95	30
Малини/Огрозд	80	30
Рибизли/Брусница	90	25
Кајсии	85	30
Сливи	85	30
Праски	85	30
Модри сливи	90	30
Дуњи	95	30
Боровинки	85	25

Зеленчук	Температура во °C	Време во минути
Карфиол	100 (MAX)	90
Аспарагус	100 (MAX)	120
Грашок	100 (MAX)	120
Кисели краставички	85	30
Моркови	100 (MAX)	90
Тиква	90	30
Келераба	100 (MAX)	95
Целер	100 (MAX)	110
Прокељ/црвена зелка	100 (MAX)	110
Печурки	100 (MAX)	110
Грав	100 (MAX)	120
Домати/доматно пире	90	30

ⓘ **Напомена**

► Временските периоди дадени во табелите се однесуваат на вистинското време на готвење. Временскиот период започнува дури откако апаратот за конзервирање ќе ја достигне поставената температура. Загревањето може да потрае до 90 минути кога апаратот е целосно наполнет!

6) Поставете го времето на конзервирање наведено во табелата користејќи го ротацискиот регулатор „Минути“ ❸.

7) Стартувајте го апаратот со притискање на копчето за загревање „START/STOP“ ❾. Се слушаат звучни сигнали и загревањето започнува. Штом загревањето ќе заврши, ќе се огласи сигнал, на екранот ќе се појави „⧗“, а поставеното време на индикаторот за „Минути“ ❺ ќе почне да одбројува. Кога ќе истече поставеното време на конзервирање, ќе се огласи сигнален тон. Апаратот се исклучува. „⧗“ и „▮▮▮▮▮▮“ исчезнуваат од екранот.

8) Ставете сад отпорен на температури под славината ❿ и притиснете ја рачката на славината ⓫ надолу. Водата истекува.

9) Откако ќе се исцеди топлата вода, оставете ги теглите да се изладат.

8.3. Затоплување/одржување течности топли

ⓘ **ВНИМАНИЕ! МАТЕРИЈАЛНИ ШТЕТИ!**

► Наполнете течности не повисоко од ознаката „MAX“! Во спротивно течноста може да се прелее!

ⓘ **Напомена**

► Отстранете ја решетката за конзервирање ❹ пред да додадете течности или чорби. Уверете се дека решетката за конзервирање ❹ не доаѓа во допир со храна.

1) Истурете ја течноста (на пример, греено вино или какао) во апаратот за конзервирање.

2) Ставете го капакот ❶ на апаратот за конзервирање.

⚠ **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ! ОПАСНОСТ ОД ПОВРЕДА!**

► Кога апаратот е жежок, држете го само за термоизолациските рачки ❷. Опасност од изгореници!

3) Користете го ротацискиот регулатор „Температура“ ❾ за да ја поставите саканата температура.

4) Притиснете го копчето „TIMER“ ❸. На екранот се појавува „∞“. Нема потреба да поставувате време на готвење сега. Апаратот се загрева додека повторно не го исклучите.

5) Редовно мешајте ги течностите за да се уверите дека топлината се распределува рамномерно.

6) Кога ќе се достигне саканата температура, се огласува сигнален тон.

Можете да точите течности без цврсти компоненти преку славината ❿:

ⓘ **ВНИМАНИЕ! МАТЕРИЈАЛНИ ШТЕТИ!**

► Не точете течности со цврсти материи, како што се супи или слично. Цврстите материи ќе ја затнат славината ❿!

1) За да го направите ова, држете чаша или сличен предмет под славината ❿ и притиснете ја рачката на славината ⓫ надолу додека течноста не протече низ славината ❿.

2) Кога ќе ја наточите саканата количина течност, отпуштете ја рачката за точење ⓫. Славината ⓪ е повторно затворена.

ⓘ **Напомена**

► Чорбите можете да ги одржувате топли и во апаратот за конзервирање. Редовно мешајте ги чорбите, во спротивно ќе изгорат на дното од апаратот.

9. Заштита од прегревање

Овој апарат е опремен со заштита од прегревање.

Може да се случи прегревање ако има премалку или ако воопшто нема течност во апаратот за конзервирање. Во овој случај, ќе се огласат звучни сигнали и симболот „" ќе трепка на екранот. Во овој случај, веднаш дополнете ја течноста.

Ако не се дополни течност, апаратот се исклучува по 5 минути. Откако ќе надополните течност, можете да го рестартирате апаратот.

10. Чистење и нега

⚠ **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ! ОПАСНОСТ ОД ПОВРЕДА!**

► Пред секое чистење, исклучете го приклучокот за електрична енергија од штекерот! Во спротивно, постои ризик од струен удар!

► Оставете го апаратот да се излади пред чистење. Опасност од изгореници!

ⓘ **ВНИМАНИЕ! МАТЕРИЈАЛНИ ШТЕТИ!**

Никогаш не потопувајте го апаратот во вода или во други течности! Во спротивно, непоправливо ќе се оштети!

► Апаратот не смее да се чисти со млаз вода.

► Не користете абразивни или нагризувачки средства за чистење. Овие можат да ја нападнат површината и непоправливо да го оштетат апаратот.

♦ Исчистете го апаратот со малку влажна крпа. За тврдокорна нечистотија, додајте умерен детергент на крпата.

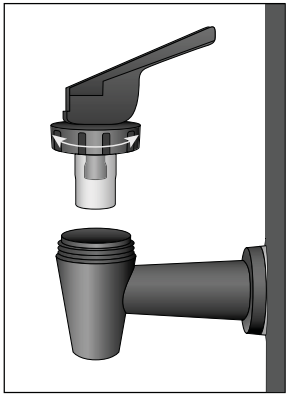
♦ Исчистете го екранот со мека крпа што не остава влакненца.

♦ Исчистете ја решетката за конзервирање ❹ во лесна сапуница и исплакнете ја со чиста вода.

10.1. Чистење на славината

За темелно чистење на славината ⓪, можете да ја одвртите рачката на славината ⓫. Славина ⓪ не може да се одврти, бидејќи тоа може да предизвика проблеми со протекување.

1) Одвртете ја рачката на славината ⓫ од славината ⓪ налево.
2) Ставете ја рачката на славината ⓫ во лесна сапуница и протресете ја низ неа.
3) Исплакнете ја со чиста вода.
4) За да ја исчистите славината ⓪, пуштете низ неа лесен раствор од сапуница. Ако нечистотијата е тврдокорна, можете да ја исчистите внатрешноста на славината ⓪ со средство за чистење цевки.
5) Потоа пуштете чиста вода да тече низ славината ⓪.
6) Завртете ја рачката на славината ⓫ назад на славината ⓪ вртејќи ја надесно.



10.2. Отстранување бигор

Наслагите од бигор на дното од апаратот доведуваат до загуби на енергија и го нарушуваат неговиот век на траење.
Отстранете го бигорот од апаратот веднаш штом ќе се видат наслаги од бигор.

1) Користете комерцијално достапно средство за отстранување на бигор. Продолжете како што е опишано во упатствата за средството за отстранување бигор.
2) По отстранувањето на бигорот, исчистете го апаратот со многу чиста вода.

ⓘ **Напомена**

► Доколку насобраниот бигор е малку, обично е доволно да се избрише внатрешноста на апаратот со крпа натопена во оцет. Потоа исплакнете го апаратот со чиста вода и исушете го.

11. Складирање

Намотајте го кабелот за напојување околу намотувачот на кабелот ❽ и вметнете го приклучокот за напојување во држачот за приклучок во средината на основата на апаратот.

Чувајте го апаратот за конзервирање на суво место.

12. Рецепти

12.1. Колбас од крупни парчиња црн дроб

2 kg свински стомак со кожа

500 g свински црн дроб

500 g кромид

100 g свинска маст

2 лажички мелен црвен пипер

1 лажица мајчина душичка и мајоран, сушени

1 лажичка бел бибер

1 лажица сол

Подготовка

Варете го свинскиот стомак во солена вода 1,5 часа и оставете го да се олади.

Потоа поминете го низ мелница за месо на средно крупно. Поминете го црниот дроб низ мелница на тенко.

Исечкајте го кромидот и пржете го во свинската маст додека не стане прозирен. Потоа додајте го месото, црниот дроб, зачините и 1/4 литар од супата од свинскиот стомак и добро промешајте. Веднаш наполнете ја смесата во подготвените тегли. Наполнете само 1/3 од теглата!

Варете ги теглите околу 2 часа на околу 98 °C.

Можете да го менувате овој рецепт на многу начини: на пример, додајте различни билки, лук или исечена шунка.

12.2. Слатка и кисела тиква

2 kg тиква

1/2 l оцет

1 l вода

1/4 l вински оцет

1 kg шеќер

Сок и кора од еден лимон

еден корен од ѓумбир (исечкан свеж ѓумбир)

стапче цимет

неколку каранфилчиња

Подготовка

Пресечете ја тиквата на половина и отстранете ја пулпата. Излупете ја тиквата и исечете ја на мали коцки. Измерете ги коцките од тиква и измијте ги. Во сад прелијте ги со разреден оцет (за секои 2 килограми тиква, користете 1/2 литар оцет и 1 литар вода). Оставете ги коцките од тиква да отстојат 12 часа. Следниот ден, истурете ја водата и оставете ги коцките од тиква добро да се исцедат.

Подгответе ја мешавината:

1/4 литар вински оцет, 1 килограм шеќер, сокот и кората од 1 лимон, 1 парче (корен) исечкан свеж ѓумбир - алтернативно 1/2 лажичка ѓумбир во прав, 1 стапче цимет, неколку каранфилчиња (околу една полна лажица, алтернативно мелени).

Сварете ја мешавината и гответе ги коцките од тиква додека не станат прозирни.

Наполнете ги теглите со коцките од тиква за конзервирање. Оставете ја мешавината повторно да зоврие, а потоа да се згусне. Прелијте ја врз коцките од тиква и затворете ги теглите. Теглите смеат да бидат полни само до 1/3!

Гответе ја тиквата во апаратот за конзервирање на 90 °C околу 30 минути.

12.3. Карамелизирани круши

1,5 kg круши (цврсти/зрели)

150 g шеќер

750 ml вода

Подготовка

Излупете ги крушите. Исечете ги на четвртини и отстранете го јадрото.

Карамелизирајте го шеќерот во тава. Истурете ја водата во тавата и варете ја додека шеќерот не се раствори.

Ставете ги крушите во подготвените тегли.

Истурете го сокот од карамела во чашите така што крушите ќе бидат покриени. Оставете малку простор на работ на теглите и цврсто затворете ги.

Оставете ги крушите да се готват во апаратот за конзервирање на 90 °C околу 30 минути.

12.4. Џем од јагоди

Отстранете ги стеблата и измијте ги јагодите. Испасирајте ги јагодите. Посипете ги со шеќер за желатинирање 1:1 (1000 g шеќер за 1000 g јагоди). Оставете да отстои преку ноќ и промешајте.

Ставете ги јагодите во теглите за конзервирање (наполнете ги само 2/3) и цврсто затворете ги теглите.

Гответе ги јагодите во апаратот за конзервира на 80 °C околу 25 минути.

13. Отстранување

Симболот на пречкртана корпа за отпадоци на тркала значи дека овој апарат не смее да се фрла со домашен отпад на крајот од неговиот работен век. Апаратот мора да се предаде на означени места за собирање, центри за рециклирање или објекти за отстранување отпад.

Избришете ги сите лични податоци пред да го вратите апаратот.

Пакувањето е направено од еколошки материјали што можете да ги фрлите во вашиот локален центар за рециклирање.

Отстранете го пакувањето на еколошки начин.

14. Технички податоци

Напојување	220-240 V ~, 50 Hz
Номинална моќност	1800 W
Потрошувачка на енергија во исклучена состојба	0,41 W
Капацитет	прибл. 27 литри
Температурен опсег	30- 100 °C
Вид заштита	IPX3 (заштита од прскање вода)

15. Гаранција на Kompernass Handels GmbH

Почитуван купувач,

Добивате 3-годишна гаранција за овој уред од датумот на купување. Во случај на дефекти на овој производ, имате законски права против продавачот на производот. Овие законски права не се ограничени со нашата гаранција наведена подолу.

Гарантни услови

Гарантниот период започнува од датумот на купување. Чувајте ја сметката на безбедно. Ова е потребно како доказ за купување.

Доколку се појави дефект во материјалите или во изработката во рок од три години од датумот на купување на овој производ, ние, по наша дискреција, бесплатно ќе го поправиме, замениме или ќе ви ја вратиме куповната цена. Оваа гаранција бара неисправниот уред и доказот за купување (сметката) да бидат доставени во рок од три години, заедно со краток писмен опис на дефектот и кога се појавил.

Доколку дефектот е опфатен со нашата гаранција, ќе го добиете поправениот или новиот производ. Поправката или замената на производот не започнува нов гарантен рок.

Гарантен период и законски барања за дефекти

Гарантниот период не се продолжува со гаранцијата. Ова важи и за заменети и за поправени делови. Секоја штета или дефект што е присутна во моментот на купувањето мора да се пријави веднаш по распакувањето. Поправките потребни по истекот на гарантниот период се наплаќаат.

Опсег на гаранција

Уредот е внимателно произведен според строгите упатства за квалитет и темелно е тестиран пред испорака.

Гаранцијата важи за дефекти во материјалот или во производството. Оваа гаранција не ги опфаќа деловите од производот кои се предмет на нормално абење или оштетување на кршливи делови како што се прекинувачи или делови направени од стакло.

Оваа гаранција е неважечка ако производот е оштетен, неправилно користен или неодржуван. За да се обезбеди правилна употреба на производот, сите упатства содржани во упатството за употреба мора да се следат строго. Употребата и дејствијата за кои се препорачува или се предупредува во упатствата за работа мора да се избегнуваат по секоја цена.

Производот е наменет за приватна, а не за комерцијална употреба. Во случај на злоупотреба, неправилно ракување, употреба на сила или модификации што не се извршени од нашиот овластен сервисен центар, гаранцијата ќе биде неважечка.

Обработка во случај на барање за гаранција

За да се уверите дека вашето барање ќе биде брзо обработено, следете ги упатствата подолу:

- За сите прашања, имајте ги сметката и бројот на артиклот (IAN) 506470_2507 како доказ за купување.
- Бројот на артиклот може да се најде на плочката со спецификации на производот, на гравура на производот, на насловната страница од упатството за работа (долу лево) или на налепницата на задната или долната страна на производот.

- Доколку се појават какви било неисправности или други дефекти, прво контактирајте со сервисниот оддел наведен подолу преку **телефон** или **е-пошта**.
- Потоа можете да испратите производ регистриран како неисправен, без поштарина, на адресата за сервис што ви е наведена, приложувајќи го доказот за купување (сметката) и наведувајќи го дефектот и кога се појавил.

Можете да ги преземете овие и многу други упатства, видеа за производи и софтвер за инсталација на www.lidl-service.com.

Овој QR-код ќе ве однесе директно до страницата за услуги на Lidl (www.lidl-service.com) и можете да го отворите упатството за употреба со внесување на бројот на артиклот (IAN) 506470_2507.

15.1. Услуга

(MK) Услуга за Северна Македонија
Тел.: 0800 90698
Е-пошта: kompernass@lidl.mk

IAN 506470_2507

15.2. Увозник

Имајте предвид дека следнава адреса не е адреса за сервис. Прво, контактирајте со назначениот сервисен центар.

KOMPERNASS HANDELS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM
ГЕРМАНИЈА
www.kompernass.com

16. Нарачување резервни делови

Резервните делови за овој производ можете да ги нарачате онлајн на **www.kompernass.com**.

Скенирајте го QR-кодот со вашиот паметен телефон/таблет.
Овој QR-код ве води директно на нашата веб-страница и ви овозможува да ги видите и да ги нарачате достапните резервни делови.

Напомена

- Ако имате проблеми со онлајн нарачката, можете да контактирате со нашиот сервисен центар преку телефон или преку е-пошта.
- Секогаш вклучете го бројот на артиклот (IAN) 506470_2507 во вашата нарачка.
- Имајте предвид дека не е можно да се нарачуваат резервни делови онлајн за сите земји на испорака.

Tabela e Përmbajtjes

1. Hyrje 72

1.1. Informacion rreth këtij manuali 72

1.2. Përdorimi i synuar 72

2. Paralajmërime dhe simbole të përdorura 72

3. Udhëzime sigurie 73

4. Objekti i dorëzimit 76

5. Elementi i kontrollit 76

6. Konfigurimi dhe lidhja 76

6.1. Shpaketimi 76

6.2. Konfiguroni pajisjen dhe përgatiteni për përdorim 76

7. Përgatit ushqimin/kavanozët 77

8. Përdor pajisjen 77

8.1. Ndizni dhe fikni pajisjen 77

8.2. Ruajtje 78

8.3. Ngrohja/mbajtja e lëngjeve ngrohtë 79

9. Mbrojtje nga mbinxehja 80

10. Pastrimi dhe kujdesi 80

10.1. Pastrimi i rubinetit 80

10.2. Heqja e kalcifikimit 80

11. Ruajtja 81

12. Recetat 81

12.1. Salçiçe me mëlçi të trashë 81

12.2. Kungull i ëmbël dhe i thartë 81

12.3. Dardha karamel 82

12.4. Reçel luleshtrydhesh 82

13. Asgjësimi 82

14. Të dhënat teknike 82

15. Garancia e Kompernaß Handels GmbH 83

15.1. Shërbimi 84

15.2. Importuesi 84

16. Porositja e pjesëve të këmbimit 84

Ju lutemi lexoni me kujdes udhëzimet e përdorimit para përdorimit të parë dhe ruajini ato për referencë në të ardhmen. Nëse ua kaloni pajisjen palëve të treta, ju lutemi t'u jepni edhe udhëzimet.

1. Hyrje

1.1. Informacion rreth këtij manuali

Urime për blerjen e pajisjes suaj të re.

Ju keni zgjedhur një produkt cilësor. Udhëzimet e përdorimit janë pjesë e këtij produkti. Ato përmbajnë informacione të rëndësishme mbi sigurinë, përdorimin dhe asgjësimin. Para përdorimit të produktit, lexoni të gjitha udhëzimet e funksionimit dhe sigurisë. Përdoreni produktin vetëm sipas përshkrimit dhe për qëllimet e specifikuara. Sigurohuni që të përfshini të gjithë dokumentacionin nëse ua dërgoni produktin palëve të treta.

1.2. Përdorimi i synuar

Pajisja për ruajtje është e përshtatshme për:

- Ruajtje
- Ngrohja dhe mbajtja e ngrohtë e pijeve, si dhe shpërndarja e tyre
- Ngrohja dhe mbajtja e ngrohtë e salçiçeve ose ushqimeve të ngjashme.
- Ngrohja dhe mbajtja e ngrohtë e supave

Pajisja është menduar vetëm për përdorim privat dhe nuk është e përshtatshme për qëllime tregtare ose industriale.

⚠ PARALAJMËRIM

Rrezik për shkak të përdorimit të papërshtatshëm!

Pajisja mund të jetë e rrezikshme nëse përdoret në mënyrë të papërshtatshme dhe/ose në një mënyrë tjetër.

► Përdoreni pajisjen vetëm për qëllimin e saj të synuar.

► Ndiqni procedurat e përshkruara në këtë manual.

2. Paralajmërime dhe simbole të përdorura

Paralajmërimet dhe simbolet e mëposhtme përdoren në këtë manual, në paketim dhe në pajisje (sipas rastit):

⚠	**RREZIK!** Një paralajmërim me këtë simbol dhe fjalën sinjalizuese "RREZIK" tregon një situatë të rrezikshme të afërt e cila, nëse nuk shmanget, do të rezultojë në vdekje ose lëndime serioze.
⚠	**PARALAJMËRIM!** Një paralajmërim me këtë simbol dhe fjalën sinjalizuese „PARALAJMËRIM“ tregon një situatë potencialisht të rrezikshme e cila, nëse nuk shmanget, mund të rezultojë në vdekje ose lëndime serioze.
⚠	**KUJDES!** Një paralajmërim me këtë simbol dhe fjalën sinjalizuese „KUJDES“ tregon një situatë potencialisht të rrezikshme e cila, nëse nuk shmanget, mund të rezultojë në lëndime të lehta ose të moderuara.
!	**VINI RE!** Një paralajmërim me këtë simbol dhe fjalën sinjalizuese „VINI RE“ tregon një situatë të mundshme e cila, nëse nuk shmanget, mund të rezultojë në dëmtime të pronës.
i	Një shënim tregon informacion shtesë që e bën më të lehtë përdorimin e pajisjes.
	Lexoni udhëzimet.
~	Rryma/tensioni alternativ
	Mos e zhytni në ujë!
	Të gjitha pjesët e kësaj pajisjeje që bien në kontakt me ushqimin janë të sigurta për ushqimin.

	Ky produkt përmbush kërkesat e direktivave evropiane dhe kombëtare në fuqi.
	Mos e hidhni pajisjen elektrike në mbeturinat shtëpiake!
	Asgjësoni paketimin në një mënyrë miqësore me mjedisin.

	Paketimi është bërë nga materiale të ricikluesshme. Vini re etiketimin e materialeve të paketimit në ndarjen e mbeturinave: Këto karakterizohen nga shkurtesat (a) dhe shifrat (b) me kuptimin e mëposhtëm: 1–7: Plastika, 20–22: Letër dhe karton, 80–98: Materiale të ndryshme.
	Kjo markë konfirmon që produkti përputhet me kërkesat e sigurisë së produktit të zbatueshme në Republikën e Serbisë.

3. Udhëzime sigurie

Ky kapitull ofron informacione të rëndësishme sigurie gjatë përdorimit të pajisjes.

Kjo pajisje është në përputhje me rregulloret e përcaktuara të sigurisë.
Përdorimi i papërshtatshëm mund të rezultojë në lëndime personale dhe dëmtime të pronës.

Për të siguruar përdorimin e sigurt të pajisjes, ju lutemi të ndiqni udhëzimet e mëposhtme të sigurisë:

⚠ RREZIK! GODITJE ELEKTRIKE!

- Kontrolloni pajisjen për çdo dëmtim të jashtëm, të dukshëm para përdorimit. Mos përdorni një pajisje të dëmtuar ose të aksidentuar.
- Nëse kablloja e energjisë e kësaj pajisjeje është e dëmtuar, ajo duhet të zëvendësohet nga prodhuesi, agjenti i tij i shërbimit ose një person i kualifikuar në mënyrë të ngjashme për të shmangur rrezikun.
- Riparimet e pajisjes duhet të kryhen vetëm nga specialistë të autorizuar ose nga shërbimi ndaj klientit. Riparimet e papërshtatshme mund të paraqesin rrezik për përdoruesin. Për më tepër, kërkesa për garanci skadon.
- Sigurohuni që pllaka me kabllot elektrike të mos bjerë kurrë në kontakt me ujin! Lëreni pllakën të thahet plotësisht nëse është lagur aksidentalisht.
- Sigurohuni që kablloja e energjisë të mos njomet ose të mos laget kurrë gjatë funksionimit. Drejtojeni atë në një mënyrë të tillë që të mos mund të shtypet ose të dëmtohet në ndonjë mënyrë tjetër.

- Gjithmonë hiqeni pajisjen nga priza pas përdorimit. Vetëm fikja e pajisjes nuk mjafton, sepse në pajisje ka ende tension elektrik për sa kohë që spina e energjisë është ende në prizë.
- Sigurohuni që kablloja e energjisë të mos bjerë në kontakt me pjesët e nxehta të pajisjes.
- Mos e zhytni kurrë pajisjen në ujë ose lëngje të tjera! Përndryshe, pajisja do të dëmtohet në mënyrë të pariparueshme!

⚠ PARALAJMËRIM! RREZIK LËNDIMI!

- Kjopajisje mund të përdoret nga fëmijë të moshës 8 vjeç e lart dhe nga persona me aftësi të kufizuara fizike, shqisore ose mendore ose mungesë përvoje dhe/ose njohurish, nëse janë nën mbikëqyrje ose janë udhëzuar se si ta përdorin pajisjen në mënyrë të sigurt dhe i kanë kuptuar rreziqet që vijnë si pasojë e përdorimit.
- Fëmijët nuk lejohen të luajnë me pajisjen.
- Pastrimi dhe mirëmbajtja nga përdoruesi nuk duhet të kryhen nga fëmijët, përveç nëse janë mbi 8 vjeç dhe nën mbikëqyrje.
- Fëmijët nën 8 vjeç duhet të mbahen larg pajisjes dhe kabllos së energjisë.
- Fëmijët duhet të mbikëqyren për t'u siguruar që nuk luajnë me pajisjen.
- Mund të dalë avull i nxehtë. Ena është gjithashtu shumë e nxehtë gjatë funksionimit. Prandaj, vishni doreza furre. Prekni pajisjen vetëm me doreza kundër nxehtësisë.
- Sigurohuni që pajisja të jetë e qëndrueshme dhe në pozicion drejt përpara se ta ndizni.

- Mos e lëvizni pajisjen e ruajtjes pas ngrohjes!
- Uji i valuar mund të derdhet nëse çajniku mbushet shumë.
- Sipërfaqja e elementit ngrohës ka ende nxehtësi të mbetur pas përdorimit.
- Asnjë lëng nuk duhet të derdhet mbi kabllon e pajisjes.
- Sipërfaqja e elementit ngrohës ka ende nxehtësi të mbetur pas përdorimit!
  Përdoreni pajisjen vetëmpër qëllimin e synuar!

ⓘ VINI RE! DËMTIM PRONE!

- Komponentët me defekt mund të zëvendësohen vetëm me pjesë këmbimi origjinale. Vetëm për këto pjesë jepet garancia se përmbushin kërkesat e sigurisë.
- Sigurohuni që pajisja, kablloja e energjisë ose spina e energjisë të mos kenë kontakt me burime të nxehta siç janë pllakat e nxehta ose flakët e hapura.
- Mos përdorni një kohëmatës të jashtëm ose një sistem të veçantë telekomandimi për të përdorur pajisjen.
- Mos e lini kurrë pajisjen pa mbikëqyrje gjatë funksionimit.
- Pajisja nuk duhet të pastrohet me ujë të rrjedhshëm.
- Pajisja nuk duhet të përdoret jashtë.
- Vendoseni pajisjen në një sipërfaqe të sheshtë dhe jo të rrëshqitshme.

ⓘ SHËNIM

- Riparimet e pajisjes gjatë periudhës së garancisë mund të kryhen vetëm nga një shërbim ndaj klientit i autorizuar nga prodhuesi; përndryshe, çdo dëmtim i mëvonshëm nuk do të mbulohet më nga garancia.
- Sigurohuni që rrjeta e ruajtjes të mos bjerë në kontakt meushqimin.

4. Objekti i dorëzimit

Pajisja vjen standarde me përbërësit e mëposhtëm:

- Makinë konservimi
- Rrjeta e ruajtjes
- Kapaku
- Udhëzime përdorimi

ⓘ **Shënim**

► Kontrolloni dorëzimin për plotësinë dhe për dëmtime të dukshme.

► Në rast të dorëzimit të paplotë ose dëmtimit si pasojë e paketimit të dëmtuar ose transportit, kontaktoni linjën e ndihmës së shërbimit (shih kapitullin ***17.1. Shërbimi***).

5. Elementi i kontrollit

❶ Kapak

❷ doreza kundër nxehtësisë

❸ Numri i numratorit "Minuta" (MIN) dhe butoni i KOHËMATËSIT

❹ Rrjeta e ruajtjes

❺ Shfaq "Minutat" (MIN)

❻ Shfaq "temperaturën aktuale" (TEMP. AKTUALE)

❼ Ekrani tregon "temperaturën e caktuar" (CAKTONI TEMP)

❽ Bobina e kabllos

❾ Butoni i kontrollit të temperaturës (°C) dhe butoni NDIZ/NDALO

❿ Rubinet

⓫ Doreza e rubinetit

6. Konfigurimi dhe lidhja

6.1. Shpaketimi

♦ Hiqni të gjitha pjesët e pajisjes dhe udhëzimet e përdorimit nga kutia.

♦ Hiqni të gjitha materialet e paketimit.

6.2. Konfiguroni pajisjen dhe përgatiteni për përdorim

♦ Lëshojeni plotësisht kabllon e energjisë nga mbështjellësi i kabllos ❽.

♦ Vendoseni pajisjen në një sipërfaqe të sheshtë dhe jo të rrëshqitshme. Sigurohuni që priza e energjisë të jetë lehtësisht e arritshme.

♦ Pastroni pajisjen siç përshkruhet në kapitullin ***10. Pastrimi dhe kujdesi***.

♦ Vendosni spinën në një prizë. Ekrani ndizet dhe jep një sinjal.

(!) **VINI RE! DËMTIM PRONE!**

► Mos e përdorni kurrë pajisjen kur është bosh! Pajisja mund të dëmtohet në mënyrë të paripa-rueshme!

⚠ **PARALAJMËRIM! RREZIK LËNDIMI!**

► Kur pajisja është e nxehtë, prekni vetëm dorezat ❷. Rrezik djegieje!

♦ Mbushni pajisjen me afërsisht 5 litra ujë dhe ziejeni për 20 minuta në 100°C (shih sek-sionin ***8.1. Ndizni dhe fikni pajisjen***). Hidheni ujin pasi të ziejë.

ⓘ **Shënim**

► Gjatë përdorimit fillestar, mund të shfaqet një erë e lehtë për shkak të mbetjeve të prodhimit. Kjo është plotësisht e padëmshme dhe do të zhduket pas një kohe. Siguroni ventilim të mja-ftueshëm, për shembull duke hapur një dritare.

7. Përgatit ushqimin/ kavanozët

Është mirë të përdorni kavanoza me unaza gome dhe kapëse për ruajtje. Enët duhet të jenë pa dëmtime.

1) Kavanozët duhet të jenë sa më të pastër nga mikrobet dhe bakteret, përndryshe reçelet mund të prishen para kohe. Është më mirë t'i zieni kavanozët për rreth 5–7 minuta para se t'i mbushni me ushqim.
2) Për të mbushur ushqimin në kavanoza, përdorni një gyp nëse është e mundur. Skajet e kavanozëve duhet të jenë të pastra kur mbyllet kavanozi.
3) Pasi të mbushni, mbyllini kavanozët sa më shpejt të jetë e mundur:
   – Vendosni unazën e gomës në buzë të kavanozit dhe më pas vendosni kapakun e kavanozit mbi të. Unaza e gomës është në mes.
   – Siguroni kapakun prej qelqi me kapëset e kyçjes: Bashkangjitni kapëset e kyçjes përballë njëra-tjetrës.

Kavanozët tani janë gati për ruajtje.

8. Përdor pajisjen

8.1. Ndizni dhe fikni pajisjen

1) Përdorni butonin "Temperatura" ❾ për të vendosur temperaturën e dëshiruar. Mund ta caktoni temperaturën në rritje prej 1 °C.
   Një sinjal jepet çdo 5 °C. Temperatura e caktuar shfaqet në ekranin "temperatura e caktuar" ❼.
2) Vendosni kohën e dëshiruar të ruajtjes në minuta duke përdorur butonin "Minuta" ❸. Mund ta caktoni kohën me intervale 1-minutëshe.
   Një sinjal jepet çdo 5 minuta. Koha e caktuar shfaqet në ekranin "Minuta" ❺.

ⓘ **Shënim**

► Ndriçimi i sfondit i ekranit do të fiket automatikisht afërsisht 5 minuta pas përdorimit të fundit të një çelësi kontrolli nëse nuk e filloni procesin e ngrohjes. Cilësimet në ekran janë ende të dukshme.
Shtypja e njërit prej kontrolleve rrotulluese ndez përsëri dritën e prapme të ekranit.

3) Shtypni butonin NDIZ/NDALO të ngrohjes ❾. Fillon ngrohja. Ngrohja tregohet nga shiritat lëvizës "▮▮▮▮▮". Temperatura aktuale e ngrohjes shfaqet në "temperaturën aktuale" ❻. Sapo të përfundojë ngrohja, do të jepet një sinjal, "⧗" do të shfaqet në ekran dhe koha e vendosur në ekranin "Minuta" ❺ do të fillojë të numërojë mbrapsht.

ⓘ **Shënim**

► Ndriçimi i sfondit të ekranit qëndron i ndezur ndërsa pajisja është në funksion.

Kur të ketë mbaruar koha e caktuar, do të jepet një sinjal. Pajisja fiket. "⧗" dhe "▮▮▮▮▮" zhduket nga ekrani.

ⓘ **Shënim**

► Për të anuluar një proces ngrohjeje ose konservimi, shtypni butonin NDEZJA/NDALIMI I Ngrohjes ❾.

4) Kur nuk është në përdorim, gjithmonë shkëputeni pajisjen nga priza e energjisë.

8.2. Ruajtje

Shënim

- Konservimi është ruajtja e ushqimit duke aplikuar nxehtësi. Në varësi të llojit dhe masës së ushqimit që do të ruhet, bëhet dallimi midis sterilizimit dhe pasterizimit.
  Gjatë sterilizimit, ushqimi që do të konservohet, nxehet në të paktën 100 °C. Pasterizimi përfshin ngrohjen në një temperaturë prej 80 °C. Pasterizimi është i mjaftueshëm për përdorim në shtëpi.
  Për këtë ju nevojiten kavanoza të përshtatshme për konservim me kapakë me vidë ose kapakë me unaza gome.

Shënim

- Ruani vetëm ushqim të freskët. Frutat ose perimet e pjekura shumë nuk janë të përshtatshme për konservim.
- Sigurohuni që kavanozët tuaj të jenë të pastër! Është më mirë t'i zieni kavanozët për rreth 5–7 minuta para se t'i mbushni me ushqim. Pastaj të gjitha mikrobet dhe bakteret vriten.
- Sigurohuni që rrjeta e ruajtjes ❹ të mos bjerë në kontakt me ushqimin.

1) Vendosni rrjetën e ruajtjes ❹ në pajisjen e ruajtjes. Siguroni që rrjeta e ruajtjes ❹ të mos prekë sensorin e temperaturës brenda pajisjes.
2) Vendosni kavanozët e mbushur dhe të mbyllur mirë në rrjetën e ruajtjes ❹. Nëse është e nevojshme, vendosni kavanozët njëra mbi tjetrën.
3) Mbushni pajisjen e ruajtjes me ujë të mjaftueshëm derisa kavanozët e sipërm të jenë të paktën 3/4 e zhytur në ujë. Megjithatë, mos e tejkaloni shenjën MAKS. Sigurohuni që shtresa e poshtme e kavanozëve të jetë e mbyllur mirë për të parandaluar hyrjen e ujit.
4) Mbylleni pajisjen e ruajtjes me kapakun ❶.

⚠ PARALAJMËRIM! RREZIK LËNDIMI!

- Kur pajisja është e nxehtë, prekni vetëm dorezat ❷. Rrezik djegieje!

5) Përdorni butonin "Temperatura" ❾ për të vendosur temperaturën e dëshiruar.
   Kur zgjidhni temperaturën, referojuni tabelave të mëposhtme:

Mish	Temperatura në °C	Koha në minuta
Pjekur në një copë (e pjekur mirë)	100 (MAKSIMUMI)	85
Lëng mishi	100 (MAKSIMUMI)	60
Gjueti/shpendë (të gatuara mirë)	100 (MAKSIMUMI)	75
Goulash (i gatuar mirë)	100 (MAKSIMUMI)	75
Përzierje mishi të grirë/salçiçe (e papërpunuar)	100 (MAKSIMUMI)	110

Fruta	Temperatura në °C	Koha në minuta
Mollë të buta/ të forta	85	30/40
Salcë molle	90	30
Qershi	80	30
Dardha të buta/ të forta	90	30/80
Luleshtrydhe/ Manaferra	80	25
Raven	95	30
Mjedra/Taberina	80	30
Rrush pa fara/ boronica	90	25
Kajsi	85	30
Kumbulla	85	30
Pjeshkë	85	30
Kumbulla/kumbulla të thata	90	30
Ftua	95	30
Boronica	85	25

Perime	Tempera-tura në °C	Koha në minuta
Lulelakër	100 (MAKSI-MUMI)	90
Shparguj	100 (MAKSI-MUMI)	120
Bizele	100 (MAKSI-MUMI)	120
Turshi	85	30
Karrota	100 (MAKSI-MUMI)	90
Kungull	90	30
Kohlrabi	100 (MAKSI-MUMI)	95
Selino	100 (MAKSI-MUMI)	110
Lakra brukseli/ lakër e kuqe	100 (MAKSI-MUMI)	110
Kërpudha	100 (MAKSI-MUMI)	110
Fasule	100 (MAKSI-MUMI)	120
Domate/paste domatesh	90	30

Shënim

► Periudhat kohore të dhëna në tabela i referohen kohës reale të gatimit. Periudha kohore fillon vetëm kur pajisja e ruajtjes të ketë arritur temperaturën e caktuar.
Ngrohja mund të zgjasë deri në 90 minuta kur pajisja është e karikuar plotësisht!

6) Vendosni kohën e ruajtjes të specifikuar në tabelë duke përdorur butonin "Minuta" ❸.

7) Ndizni pajisjen duke shtypur butonin NDEZJA/NDALIMI i ngrohjes ❾.
Fillon ngrohja. Sapo të përfundojë ngrohja, do të jepet një sinjal, "⧗" do të shfaqet në ekran dhe koha e vendosur në ekranin "Minuta" ❺ do të fillojë të numërojë mbrapsht.
Kur të ketë mbaruar koha e caktuar, do të jepet një sinjal. Pajisja fiket. "⧗" dhe "▮▮▮▮▮▮" zhduket nga ekrani.

8) Vendosni një enë rezistente ndaj temperaturës nën rubinetin ❿ dhe shtypni levën e rubinetit ⓫ poshtë. Uji po mbaron.

9) Pasi uji i nxehtë të jetë kulluar, lërini kavanozët të ftohen.

8.3. Ngrohja/mbajtja e lëngjeve ngrohtë

VINI RE! DËMTIM PRONE!

► Mbushni lëngjet deri në shenjën MAKS në maksimum! Përndryshe lëngu mund të derdhet!

Shënim

► Hiqeni rrjetën e ruajtjes ❹ para se të shtoni lëngje ose gjellë.
Sigurohuni që rrjeta e ruajtjes ❹ të mos bjerë në kontakt me ushqimin.

1) Hidhni lëngun (për shembull verë të nxehtë ose kakao) në pajisjen e ruajtjes.

2) Vendosni kapakun ❶ në pajisjen e ruajtjes.

PARALAJMËRIM! RREZIK LËNDIMI!

► Kur pajisja është e nxehtë, prekni vetëm dorezat ❷. Rrezik djegieje!

3) Përdorni butonin "Temperatura" ❾ për të vendosur temperaturën e dëshiruar.

4) Shtypni butonin KOHËMATËS ❸. "Shfaqet ∞ në ekran". Nuk ka nevojë të caktoni një kohë gatimi tani. Pajisja nxehet derisa ta fikni përsëri.

5) Përziejini lëngjet rregullisht në mënyrë që nxehtësia të shpërndahet në mënyrë të barabartë.

6) Kur arrihet temperatura e dëshiruar, jepet një sinjal.

Mund të shpërndani lëngje pa përbërës të ngurtë përmes rubinetit ❿:

VINI RE! DËMTIM PRONE!

► Mos i përdorni lëngjet me përbërës të ngurtë, si supat ose të ngjashme. Përbërësit e ngurtë do ta bllokojnë rubinetin ❿!

1) Për ta bërë këtë, mbani një filxhan ose një artikull të ngjashëm nën rubinetin ❿ dhe shtypni levën e rubinetit ⓫ poshtë derisa lëngu të rrjedhë nëpër rubinetin ❿.

2) Kur sasia e dëshiruar e lëngut të jetë në filxhan, lironi levën e rubinetit ⓫. Rubineti ❿ është mbyllur përsëri.

Shënim

► Gjithashtu mund t'i mbani gjellët të ngrohta në pajisjen e ruajtes. Përziejini gjellët rregullisht, përndryshe ato do të digjen në fund të pajisjes.

9. Mbrojtje nga mbinxehja

Kjo pajisje është e pajisur me mbrojtje nga mbinxehja.

Mbinxehja mund të ndodhë nëse ka shumë pak ose aspak lëng në pajisjen e ruajtjes. Në këtë rast, do të dëgjohet sinajli dhe shfaqet simboli "" do të ndizet në ekran. Në këtë rast, rimbushni lëngun menjëherë.

Nëse nuk rimbushet me lëng, pajisja fiket pas 5 minutash. Pasi ta keni rimbushur lëngun, mund ta ndizni përsëri pajisjen.

10. Pastrimi dhe kujdesi

PARALAJMËRIM! RREZIK LËNDIMI!

► Shkëputeni kabllon e energjisë nga priza para pastrimit! Përndryshe ekziston rreziku i goditjes elektrike!

► Lëreni pajisjen të ftohet para pastrimit. Rrezik djegieje!

VINI RE! DËMTIM PRONE!

Mos e zhytni kurrë pajisjen në ujë ose lëngje të tjera! Përndryshe, pajisja do të dëmtohet në mënyrë të pariparueshme!

► Pajisja nuk duhet të pastrohet me ujë të rrjedhshëm.

► Mos përdorni agjentë pastrimi zmeriliues ose gërryes. Këto mund të dëmtojnë sipërfaqen dhe të shkaktojnë dëme të pariparueshme në pajisje.

♦ Pastroni trupin e pajisjes me një leckë pak të lagur. Për papastërti të ngurtë, përdorni një detergjent të butë në leckë.

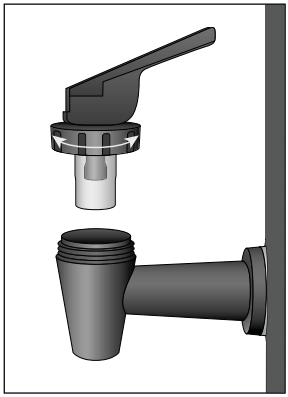
♦ Pastroni ekranin me një leckë të butë dhe pa push.

♦ Pastroni rrjetën e ruajtjes ❹ në ujë të butë me sapun dhe shpëlajeni me ujë të pastër.

10.1. Pastrimi i rubinetit

Për ta pastruar plotësisht rubinetin ❿, mund ta zhvidhosni levën e rubinetit ⓫. Rubineti ❿ nuk mund të çvidhoset, pasi kjo mund të shkaktojë probleme me rrjedhje.

1) Hiqni levën e rubinetit ⓫ në kah të kundërt të akrepave të orës nga rubineti ❿.
2) Vendosni levën e rubinetit ⓫ në ujë të butë me sapun dhe lëvizeni para dhe mbrapa.
3) Shpëlajeni atë me ujë të pastër.
4) Për të pastruar rubinetin ❿, kaloni një tretësirë sapuni të butë nëpër të. Nëse papastërtia është kokëfortë, mund ta pastroni pjesën e brendshme të rubinetit ❿ me një pastrues tubash.
5) Pastaj lëreni ujë të pastër të rrjedhë nëpër rubinet ❿.
6) Vidhosni levën e rubinetit ⓫ në drejtim të akrepave të orës përsëri mbi rubinetin ❿.



10.2. Heqja e kalcifikimit

Depozitimet e kalcifikimit në fund të pajisjes çojnë në humbje energjie dhe dëmtojnë jetëgjatësinë e pajisjes.
Pastroni pajisjen nga kalcifikimi sapo të shfaqen depozitime të kalcifikuara.

1) Përdorni një zbardhues kalcifikimi që gjendet në treg. Veproni siç përshkruhet në udhëzimet e pastruesit të kalcifikimit.
2) Pas heqjes së kalcifikimit, pastroni pajisjen me shumë ujë të pastër.

Shënim

► Nëse grumbullimi i kalcifikimit është i vogël, zakonisht mjafton të fshini pjesën e brendshme të pajisjes me një leckë të lagur në uthull. Pastaj shpëlajeni pajisjen me ujë të pastër dhe thajeni.

11. Ruajtja

Mbështillni kabllon e energjisë rreth mbështjellësit të kabllos ❽ dhe vendosni spinën e energjisë në mbajtësen e spinës së energjisë në qendër të bazës së pajisjes.

Ruajeni tenxheren me presion në një vend të thatë.

12. Recetat

12.1. Salçiçe me mëlçi të trashë

2 kg bark derri me lëkurë

500 g mëlçi derri

500 g qepë

100 g dhjamë derri

2 lugë çaji piper të shtypur

1 lugë gjelle trumzë dhe majoran, të thata

1 lugë çaji piper i bardhë

1 lugë gjelle kripë

Përgatitja

Ziejeni barkun e derrit në ujë të kripur për 1.5 orë dhe lëreni të ftohet.

Pastaj kalojeni nëpër një disk të mesëm për bluarje mishi. Kthejeni mëlçinë përmes një disku të imët të shpuar.

Pritini qepët në kubikë dhe kaurdisini në dhjamë të derrit derisa të bëhen transparente. Pastaj shtoni mishin, mëlçinë, erëzat dhe 1/4 litër lëng mishi derri dhe përziejini mirë. Menjëherë mbushni përzierjen në kavanoza të përgatitura. Mbushni vetëm 1/3 e gotës!

Ziejini kavanozët për rreth 2 orë në rreth 98 °C.

Mund ta ndryshoni këtë recetë në shumë mënyra: për shembull, shtoni erëza të ndryshme, hudhër ose proshutë të prerë në kubikë.

12.2. Kungull i ëmbël dhe i thartë

2 kg kungull

1/2 l uthull

1 litër ujë

1/4 l uthull vere

1 kg sheqer

Lëng dhe lëkurë e një limoni

një rrënjë xhenxhefili (xhenxhefil i freskët i prerë në feta)

një shkop kanelle

disa karafila

Përgatitja

Pritini kungullin përgjysmë dhe hiqni tulin. Qëroni kungullin dhe priteni në kube të vogla. Peshoni kubet e kungujve dhe lajini ato. Hidhni uthull të holluar sipër tyre në një tas (për çdo 2 kilogramë tul kungulli, përdorni 1/2 litër uthull dhe 1 litër ujë). Lërini kubet e kungujve të qëndrojnë në të për 12 orë. Të nesërmen, derdhni ujin dhe lërini kubet e kungullit të kullojnë mirë.

Përgatitja e supës:

1/4 litër uthull vere, 1 kilogram sheqer, lëngu dhe lëkura e 1 limoni, 1 copë (rrënjë) xhenxhefil të freskët të prerë në feta - si alternativë 1/2 lugë çaji pluhur xhenxhefili, 1 shkop kanelle, disa karafil (rreth një lugë gjelle të plotë, si alternativë të bluar).

Ziejeni lëngun dhe gatuajini kubet e kungujve derisa të bëhen transparente.

Mbushni kubet e kungujve në kavanoza për konservim. Lëreni lëngun të ziejë përsëri dhe më pas të trashet. Hidheni mbi kubet e kungujve dhe mbyllni kavanozët. Kavanozët mund të jenë vetëm 1/3 plot!

Lëreni kungullin të gatuhet në pajisjen e ruajtjes në 90 °C për rreth 30 minuta.

12.3. Dardha karamel

1.5 kg dardha (të forta/të pjekura)

150 kg sheqer

750 ml ujë

Përgatitja

Qëroni dardhat. Pritini ato në katër pjesë dhe hiqni bërthamën.

Karamelizoni sheqerin në një tigan. Hidhni ujin në tenxhere dhe ziejeni derisa sheqeri të tretet.

Mbushni dardhat në kavanozat e përgatitura.

Hidhni lëngun e karamelit në gota në mënyrë që dardhat të mbulohen. Lini pak hapësirë në buzë të kavanozëve dhe mbyllini ato fort.

Lërini dardhat të gatuhen në pajisjen e ruajtjes në 90 °C për rreth 30 minuta.

12.4. Reçel luleshtrydhesh

Hiqni kërcejtë dhe lani luleshtrydhet. Shtrydhni luleshtrydhet. Spërkatini me sheqer xhelatinoz 1:1 (1000 g sheqer për 1000 g luleshtrydhe). Lëreni të qëndrojë gjatë natës dhe përziejeni.

Mbushni luleshtrydhet në kavanoza për konservim (mbushni vetëm 2/3) dhe mbyllini mirë kavanozët.

Gatuajini luleshtrydhet në një pajisje ruajtje në 80°C për rreth 25 minuta.

13. Asgjësimi

Simboli i koshit të mbeturinave me rrota të shënuar me kryq do të thotë që kjo pajisje nuk duhet të hidhet me mbeturinat shtëpiake në fund të jetëgjatësisë së saj të dobishme. Pajisja duhet të dorëzohet në pikat e caktuara të grumbullimit, qendrat e riciklimit ose impiantet e asgjësimit të mbeturinave.

Ju lutemi fshini të gjitha të dhënat personale përpara se ta ktheni artikullin.

Paketimi është bërë nga materiale miqësore me mjedisin që mund t'i hidhni në qendrën tuaj lokale të riciklimit.

Asgjësoni paketimin në një mënyrë miqësore me mjedisin.

14. Të dhënat teknike

Furnizim me energji	220 – 240 V ~, 50 Hz
Fuqia e vlerësuar	1800 W
Konsumi i energjisë në gjendje të fikur	0.41 W
Kapaciteti	afërsisht 27 litra
Diapazoni i temperaturës	30 – 100 °C
Klasa e mbrojtjes	IPX3 (mbrojtje nga spërkatja e ujit)

15. Garancia e Kompernaß Handels GmbH

I dashur klient,

Ju merrni një garanci 3-vjeçare për këtë pajisje duke filluar që nga data e blerjes. Në rast të defekteve në këtë produkt, ju keni të drejta ligjore ndaj shitësit të produktit. Këto të drejta ligjore nuk kufizohen nga garancia jonë e përcaktuar më poshtë.

Kushtet e garancisë

Periudha e garancisë fillon që në datën e blerjes. Ju lutem ruajeni faturën në një vend të sigurt. Kjo kërkohet si provë e blerjes.

Në rast se ndodh një defekt në materiale ose gjatë prodhimit brenda tre viteve nga data e blerjes së këtij produkti, ne, sipas gjykimit tonë, do ta riparojmë, zëvendësojmë ose rimbursojmë çmimin e blerjes pa pagesë. Kjo garanci kërkon që pajisja me defekt dhe prova e blerjes (deri në faturë) të paraqiten brenda periudhës trevjeçare, së bashku me një përshkrim të shkurtër të defektit dhe kur ka ndodhur ky defekt.

Në rast se defekti mbulohet nga garancia jonë, ju do të merrni produktin e riparuar ose një produkt të ri. Riparimi ose zëvendësimi i produktit nuk fillon një periudhë të re garancie.

Periudha e garancisë dhe kërkesat ligjore për defekte

Periudha e garancisë nuk zgjatet nga garancia. Kjo është e vlefshme edhe për pjesët e zëvendësuara dhe të riparuara. Çdo dëmtim ose defekt i pranishëm në momentin e blerjes duhet të raportohet menjëherë pas heqjes nga paketimi. Riparimet e nevojshme pas periudhës së garancisë janë me pagesë.

Objekti i garancisë

Pajisja është prodhuar me kujdes sipas standardeve të rrepta të cilësisë dhe është testuar plotësisht para dorëzimit.

Garancia është e vleshme për defektet në materia ose gjatë prodhimit. Kjo garanci nuk mbulon pjesët e produktit që i nënshtrohen konsumimit normal, ose dëmtimit të pjesëve delikate siç janë çelësat ose pjesët e bëra prej qelqi.

Kjo garanci është e pavlefshme në rast se produkti është dëmtuar, përdorur ose mirëmbajtur në mënyrë të papërgjegjshme. Për të siguruar përdorimin e përshtatshëm të produktit, të gjitha udhëzimet e përfshira në manualin e përdorimit duhet të ndiqen në mënyrën e duhur. Përdoruesi nuk duhet të kryejë asnjë veprim ose të përdorë produktin në mënyra për të cilat manuali paralajmëron.

Produkti është i synuar për përdorim individual dhe jo për përdorim tregtar. Në rast të keqpërdorimit, trajtimit të papërshtatshëm, përdorimit me forcë ose ndryshimeve që nuk janë kryer nga qendra jonë e autorizuar e shërbimit, garancia do të jetë e pavlefshme.

Përpunimi në rast të kërkesës së garancisë

Për t'u siguruar që kërkesa juaj të përpunohet shpejt, ju lutemi ndiqni udhëzimet në vijim:

- Për të gjitha pyetjet, ju lutemi të bëni gati faturën dhe numrin e artikullit (IAN) 506470_2507 si provë blerjeje.
- Numri i artikullit mund të gjendet në etiketën e llojit në produkt, në një gdhendje në produkt, në faqen e titullit të udhëzimeve të përdorimit (poshtë majtas) ose në afishen në pjesën e pasme ose të poshtme të produktit.
- Në rast se ndodh ndonjë mosfunksionim ose defekt tjetër, ju lutemi të kontaktoni fillimisht departamentin e shërbimit ndaj klientit të përmendur më poshtë **telefon** ose me **email**.

- Pastaj, mund të dërgoni një produkt të regjistruar si produkt me defekt, pa pagesë të postës, në adresën e shërbimit që ju është dhënë, duke bashkëngjitur provën e blerjes (deri në faturë) dhe duke deklaruar se cili është defekti dhe kur ka ndodhur.

Mund t'i shkarkoni këto dhe shumë manuale të tjera, video produktesh dhe softuerë instalimi në linkun www.lidl-service.com.

Ky kod QR ju çon direkt në faqen e shërbimit të Lidl (www.lidl-service.com) dhe mund ta hapni manualin e përdoruesit duke futur numrin e artikullit (IAN) 506470_2507.

15.1. Shërbimi

(MK) **Shërbimi në Maqedoninë e Veriut**
Tel.: 0800 90698
E-Mail: kompernass@lidl.mk

IAN 506470_2507

15.2. Importuesi

Ju lutemi kini parasysh se adresa në vijim nuk është një adresë shërbimi. Fillimisht, kontaktoni qendrën e shërbimit të caktuar.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GJERMANI

www.kompernass.com

16. Porositja e pjesëve të këmbimit

Ju mund të porosisni pjesë këmbimi për këtë produkt në internet në **www.kompernass.com**.

Skanoni kodin QR me telefonin/tabletin tuaj inteligjent.
Ky kod QR do t'ju dërgojë direkt në faqen tonë të internetit ku mund të shikoni dhe porosisni pjesë këmbimi të disponueshme.

Shënim

- Nëse hasni probleme me porosinë tuaj online, mund të kontaktoni qendrën tonë të shërbimit me telefon ose email.
- Gjithmonë përfshini numrin e artikullit (IAN) 506470_2507 kur bëni porosinë tuaj.
- Kini parasysh se porositja online e pjesëve të këmbimit nuk ofrohet për të gjitha vendet e dërgesës.

Cuprins

1. Introducere **86**
1.1. Informații privind aceste instrucțiuni de utilizare 86
1.2. Utilizarea conform destinației 86
2. Indicații de avertizare și simboluri utilizate **86**
3. Indicații de siguranță **87**
4. Furnitura **90**
5. Elemente de operare **90**
6. Amplasarea și conectarea **90**
6.1. Dezambalarea 90
6.2. Amplasarea aparatului și pregătirea acestuia pentru funcționare 90
7. Pregătirea alimentelor/borcanelor de conserve **91**
8. Utilizarea aparatului **91**
8.1. Pornirea și oprirea aparatului 91
8.2. Conservare 91
8.3. Încălzirea/păstrarea la cald a lichidelor 93
9. Protecția la supraîncălzire **94**
10. Curățarea și îngrijirea **94**
10.1. Curățarea robinetului de scurgere 94
10.2. Îndepărtarea calcarului 94
11. Depozitarea **95**
12. Rețete **95**
12.1. Caltaboș neprelucrat 95
12.2. Dovleac dulce-acrișor 95
12.3. Pere caramelizate 96
12.4. Dulceață de căpșuni 96
13. Eliminarea **96**
14. Date tehnice **96**
15. Garanția Kompernass Handels GmbH **96**
15.1. Service-ul 97
15.2. Importator 97
16. Comandarea pieselor de schimb **98**

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.

1. Introducere

1.1. 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 indicații importante privind siguranța, utilizarea și eliminarea. Înainte de a folosi produsul, 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.

1.2. Utilizarea conform destinației

Oala electrică pentru conservare este adecvată pentru:

- Conservare
- Încălzirea și păstrarea la cald a băuturilor și pentru extragerea acestora
- Încălzirea și păstrarea la cald a cârnăciorilor etc.
- 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.

2. Indicații de avertizare și simboluri utilizate

În cadrul acestor instrucțiuni de utilizare, pe ambalaj și aparat sunt folosite următoarele avertizări și simboluri (dacă sunt aplicabile):

⚠	**PERICOL!** Un avertisment însoțit de acest simbol și de cuvântul de avertizare „PERICOL” indică o situație periculoasă iminentă care, dacă nu este evitată, duce la deces sau la vătămări grave.
⚠	**AVERTIZARE!** Un avertisment însoțit de acest simbol și de cuvântul de avertizare „AVERTIZARE” indică o posibilă situație periculoasă care, dacă nu este evitată, poate duce la deces sau la vătămări grave.
⚠	**PRECAUȚIE!** Un avertisment însoțit de acest simbol și de cuvântul de avertizare „PRECAUȚIE” indică o posibilă situație periculoasă care, dacă nu este evitată, poate duce la vătămări minore sau moderate.
!	**ATENȚIE!** Un avertisment însoțit de acest simbol și de cuvântul de avertizare „ATENȚIE” indică o posibilă situație care, dacă nu este evitată, poate duce la pagube materiale.
i	**Indicație:** O indicație marchează informații suplimentare care facilitează manipularea aparatului.
	Citiți instrucțiunile.
~	Tensiune/curent alternativ
	Nu introduceți în apă!
	Toate componentele acestui aparat care intră în contact cu alimentele sunt adecvate pentru uz alimentar.

	Acest produs îndeplinește cerințele directivelor europene și naționale în vigoare.
	Nu eliminați aparatul electric împreună cu deșeurile menajere!
	Eliminați ambalajul în mod ecologic.

b a	Ambalaj din materiale reciclabile. La sortarea deșeurilor, respectați marcajul de pe materialele de ambalare: Acestea sunt marcate cu abrevieri (a) și cifre (b) cu următoarea semnificație: 1–7: materiale plastice, 20–22: hârtie și carton, 80–98: materiale compozite.
	Acest produs îndeplinește cerințele directivelor naționale aplicabile din Republica Serbia.

3. 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 acestui aparat:

⚠ PERICOL! ELECTROCUTARE!

- Înainte de utilizare verificați dacă aparatul prezintă deteriorări vizibile la exterior. Nu puneți aparatul în funcțiune dacă este deteriorat sau dacă a căzut.
- Pentru a evita orice risc, la defectarea cablului de alimentare al aparatului, acesta trebuie înlocuit de către producător, de serviciul clienți al acestuia sau de către o persoană cu calificare similară.
- Reparația aparatului trebuie realizată numai într-un atelier de specialitate autorizat sau de către serviciul pentru clienți. În urma reparațiilor necorespunzătoare pot apărea pericole pentru utilizator. În plus, se pierde 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.
- Nu introduceți niciodată aparatul în apă sau în alte lichide! În caz contrar, aparatul se poate defecta iremediabil!

⚠ AVERTIZARE! PERICOL DE RĂNIRE!

- Acest aparat poate fi utilizat de copii începând cu vârsta de 8 ani, precum 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 acesta 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, există riscul de împroșcare 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 există riscul de rănire!
  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, de exemplu, plitele 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.
- Nu este permisă utilizarea aparatului în exterior.
- Așezați aparatul pe o suprafață plană și antiderapantă.

ⓘ 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.
- Aveți grijă ca grătarul suport să nu intre în contact cu alimentele.

4. 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, apelați linia telefonică directă de service (a se vedea capitolul ***15.1. Service-ul***).

5. 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 de scurgere

⓫ Manetă

6. Amplasarea și conectarea

6.1. Dezambalarea

♦ Scoateți din cutie toate componentele aparatului și instrucțiunile de utilizare.

♦ Îndepărtați toate materialele de ambalare.

6.2. Amplasarea aparatului și pregătirea acestuia pentru funcționare

♦ Desfășurați complet cablul de alimentare de pe suportul de înfășurare a cablului ❽.

♦ 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 ***10. Curățarea și îngrijirea***.

♦ Introduceți ștecărul într-o priză. Ecranul luminează constant, se aude un semnal sonor.

ⓘ **ATENȚIE! PAGUBE MATERIALE!**

► Nu utilizați niciodată aparatul în stare neîncărcată! Aparatul se poate defecta iremediabil!

⚠ **AVERTIZARE! PERICOL DE RĂNIRE!**

► Când este fierbinte, apucați aparatul numai de mânere ❷. Pericol de arsuri!

♦ Umpleți aparatul cu cca 5 litri de apă și lăsați apa să fiarbă timp de 20 de minute la 100 °C (a se vedea capitolul ***8.1. 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.

7. Pregătirea alimentelor/ borcanelor de conserve

Pentru prepararea conservelor se vor utiliza, de preferat, 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.

8. Utilizarea aparatului

8.1. Pornirea și oprirea aparatului

1) Setați temperatura dorită cu ajutorul butonului rotativ „Temperatura" ❾. Puteți seta temperatura în intervale de 1 °C. La fiecare 5 °C este emis un semnal sonor. Temperatura setată apare pe afișajul ecranului „Temperatura setată" ❼.
2) Setați în minute timpul de pregătire dorit, de la butonul rotativ „Minute" ❸. Puteți seta timpul în intervale de 1 minut.
   La fiecare 5 minute este emis un semnal sonor. Timpul setat apare pe afișajul ecranului „Minute" ❺.

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) Apăsați tasta START/STOP încălzire ❾. Începe încălzirea. Încălzirea este afișată pe barele aflate în mișcare „▮▮▮▮▮▮". Pe afișajul ecranului „Temperatura actuală" ❻ este indicată temperatura momentană de încălzire. De îndată ce s-a încheiat încălzirea, se aud semnale sonore, pe ecran apare „⌛" și timpul setat pe afișajul ecranului „Minute" ❺ începe să se scurgă.

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 „⌛" și „▮▮▮▮▮▮".

Indicație

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

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

8.2. 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 situează 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 conservare.
- ► Acordați atenție curățeniei borcanelor de conserve! Este preferabil să fierbeți cca 5 – 7 minute borcanele de conserve înainte de a le umple cu alimente. Astfel sunt uciși toți germenii și toate bacteriile.
- ► Aveți grijă ca grătarul suport ❹ să nu intre în contact cu alimentele.

1) Introduceți grătarul suport ❹ în oala electrică pentru conservare. Aveți grijă ca grătarul suport ❹ să nu intre în contact cu senzorul de temperatură din interiorul aparatului.
2) Așezați borcanele de conserve umplute și bine închise pe grătarul suport ❹. Dacă este necesar, așezați borcanele de conserve unul peste altul.
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 ❶.

⚠ AVERTIZARE! PERICOL DE RĂNIRE!

- ► Când este fierbinte, apucați aparatul numai de mânere ❷. Pericol de arsuri!

5) Setați temperatura dorită cu ajutorul butonului rotativ „Temperatura" ❾.
Pentru selectarea temperaturii consultați următoarele tabele:

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

Legume	Temperatura în °C	Timpul în minute
Conopidă	100 (MAX)	90
Sparanghel	100 (MAX)	120
Mazăre	100 (MAX)	120
Castraveți murați	85	30
Morcovi	100 (MAX)	90
Dovleac	90	30
Gulie	100 (MAX)	95
Țelină	100 (MAX)	110
Varză 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) Setați timpul de conservare indicat în tabel cu ajutorul butonului rotativ „Minute" ❸.

7) Porniți aparatul apăsând tasta START/STOP încălzire ❾.
Sunt emise semnale sonore și începe încălzirea. De îndată ce s-a încheiat încălzirea, se aud semnale sonore, pe ecran apare „⧗" și timpul setat pe afișajul ecranului „Minute" ❺ începe să se scurgă.
La expirarea timpului de conservare setat sunt emise semnale sonore. Aparatul se oprește. De pe ecran dispar „⧗" și „▮▮▮▮▮▮".

8) Așezați un recipient termorezistent sub robinetul de scurgere ❿ și apăsați pe manetă ⓫ în jos. Apa se scurge.

9) După scurgerea apei fierbinți, lăsați borcanele să se răcească.

8.3. Încălzirea/păstrarea la cald a lichidelor

ATENȚIE! PAGUBE MATERIALE!

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

Indicație

► Scoateți grătarul suport ❹ înainte de a umple cu lichide sau tocănițe.
Aveți grijă ca grătarul suport ❹ să nu intre în contact cu alimentele.

1) Introduceți lichidul (de exemplu, vin fiert sau cacao) în oala electrică pentru conservare.

2) Așezați capacul ❶ pe oala electrică pentru conservare.

AVERTIZARE! PERICOL DE RĂNIRE!

► Când este fierbinte, apucați aparatul numai de mânere ❷. Pericol de arsuri!

3) Setați temperatura dorită cu ajutorul butonului rotativ „Temperatura" ❾.

4) Apăsați tasta TIMER ❸. Pe ecran apare „∞". Acum nu trebuie setat niciun timp de conservare. Aparatul încălzește până când îl opriți din nou.

5) Amestecați lichidele 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 robinetul de scurgere ❿:

ATENȚIE! PAGUBE MATERIALE!

► Nu scurgeți lichide cu părți componente solide, cum ar fi supe etc. Componentele solide înfundă robinetul de scurgere ❿!

1) Țineți în acest scop un pahar etc. sub robinetul de scurgere ❿ și apăsați maneta ⓫ în jos până când curge apa prin robinetul de scurgere ❿.

2) Dacă în pahar se află cantitatea de lichid dorită, eliberați maneta ⓫. Robinetul de scurgere ❿ este din nou închis.

Indicație

► Puteți păstra la cald și tocănițe în oala electrică pentru conservare. Amestecați periodic în tocăniță, în caz contrar, aceasta se arde pe fundul aparatului.

9. Protecția la supraîncălzire

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

Se poate ajunge la supraîncălzire dacă în oala electrică pentru conservare se află prea puțin lichid sau deloc. În acest caz se aud semnale sonore și pe ecran luminează intermitent simbolul „". 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.

10. 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 aparatul în mod iremediabil.

♦ Curățați aparatul cu o lavetă ușor umezită. În cazul unor impurități persistente, adăugați pe lavetă un detergent delicat.

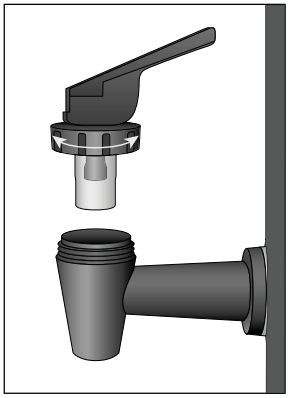
♦ Curățați ecranul cu o lavetă moale, fără scame.

♦ Curățați grătarul suport ❹ în apă cu un detergent delicat și clătiți-l cu apă curată.

10.1. Curățarea robinetului de scurgere

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

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



10.2. 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 îmbibată cu oțet. Apoi clătiți aparatul cu apă curată și uscați-l temeinic.

11. Depozitarea

Înfășurați cablul de alimentare pe suportul de înfășurare a cablului ❽ și introduceți ștecărul în suportul situat în mijloc, pe fundul aparatului.

Depozitați oala electrică pentru conservare într-un loc uscat.

12. Rețete

12.1. Caltaboș neprelucrat

2 kg burtă de porc cu șorici

500 g ficat de porc

500 g ceapă

100 g untură de porc

2 linguriițe de ienibahar zdrobit

1 lingură de cimbru și măghiran, uscat

1 linguriță de piper alb

1 lingură de sare

Preparare

Fierbeți burta timp de 1,5 ore în apă cu sare și lăsați-o să se răcească în aceasta.

Apoi tocați-o cu ajutorul mașinii de tocat, folosind o sită medie. 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.

12.2. 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 la o lămâie

o rădăcină de ghimbir (ghimbir proaspăt tăiat în felii)

un baton de scorțișoară

câteva cuișoare

Preparare

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 înlocuitor, 1/2 linguriță de pudră de ghimbir, 1 baton de scorțișoară, câteva cuișoare (cca o lingură plină, ca înlocuitor, măcinate).

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.

12.3. Pere caramelizate

1,5 kg pere (tari/coapte)

150 g zahăr

750 ml apă

Preparare

Decojiți 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.

12.4. 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.

13. Eliminarea

Simbolul pubelei tăiate indică faptul că, la finalul duratei sale de utilizare, acest aparat nu trebuie eliminat împreună cu deșeurile menajere. Aparatul trebuie predat centrelor de colectare, centrelor de reciclare sau unităților de eliminare a deșeurilor.

Vă rugăm să ștergeți, înainte de predare, toate datele cu caracter personal.

Ambalajul este format din materiale ecologice pe care le puteți elimina prin intermediul centrelor locale de reciclare.

Eliminați ambalajul în modecologic.

14. Date tehnice

Alimentare cu tensiune	220 – 240 V ~ , 50 Hz
Putere nominală	1800 W
Consum în modul standby	0,41 W
Capacitate	cca 27 litri
Interval de temperatură	30 – 100 °C
Tip de protecție	IPX3 (protecție împotriva apei pulverizate)

15. 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. 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, înlocuit de către noi în mod gratuit sau vi se va restitui prețul de cumpărare, la alegerea noastră. 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 defecțiunea și când a survenit aceasta.

Dacă defectul este acoperit de garanția noastră, veți primi înapoi produsul reparat sau unul nou. Timpul de nefuncționare din cauza lipsei de conformitate apărute în cadrul termenului de garanție prelungește termenul de garanție legală de conformitate și cel al garanției comerciale și curge, după caz, din momentul la care a fost adusă la cunoștința vânzătorului lipsa de conformitate a produsului sau din momentul prezentării produsului la

vânzător/unitatea service până la aducerea produsului în stare de utilizare normală și, respectiv, al notificării în scris în vederea ridicării produsului sau predării efective a produsului către consumator.

Produsele de folosință îndelungată care înlocuiesc produsele defecte în cadrul termenului de garanție vor beneficia de un nou termen de garanție care curge de la data preschimbării produsului.

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 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 (IAN) 506470_2507 ca dovadă a cumpărării.
- Numărul articolului poate fi consultat pe plăcuța cu date tehnice de pe produs, pe o gravură de pe produs, pe coperta instrucțiunilor de utilizare (în partea stângă, jos) sau pe autocolantul de pe partea din spate sau de jos a produsului.
- 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.

PDF ONLINE
www.lidl-service.com

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

Cu ajutorul acestui cod QR puteți accesa direct pagina Lidl de service (www.lidl-service.com) și puteți deschide instrucțiunile de utilizare prin introducerea numărului de articol (IAN) 506470_2507.

15.1. Service-ul

RO **Service România**
Tel.: 0800896637
E-Mail: kompernass@lidl.ro

IAN 506470_2507

15.2. 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
44867 BOCHUM
GERMANIA
www.kompernass.com

16. Comandarea pieselor de schimb

Puteți comanda oricând în mod convenabil piese de schimb pentru acest produs online, pe **www.kompernass.com**.

Scanați codul QR cu smartphone-ul/tableta. Cu ajutorul acestui cod QR puteți accesa direct site-ul nostru web și puteți vizualiza și comanda piesele de schimb disponibile.

Indicație

- ► Dacă aveți probleme cu comanda online, puteți contacta centrul nostru de service telefonic sau prin e-mail.
- ► Vă rugăm să indicați întotdeauna numărul articolului (IAN) 506470_2507.
- ► Atenție, comanda online a pieselor de schimb nu este posibilă în toate țările de livrare.

Съдържание

1. Въведение **100**

1.1. Информация относно това ръководство за потребителя 100

1.2. Употреба по предназначение 100

2. Използвани предупредителни указания и символи **100**

3. Указания за безопасност **101**

4. Окомплектовка на доставката **104**

5. Елементи за обслужване **104**

6. Инсталиране и свързване **104**

6.1. Разопаковане 104

6.2. Инсталиране и подготовка на уреда за експлоатация. 104

7. Подготовка на хранителните продукти/бурканите за консервиране **105**

8. Употреба на уреда **105**

8.1. Включване и изключване на уреда 105

8.2. Варене на буркани 105

8.3. Притопляне/Поддържане в топло състояние на течности 107

9. Защита от прегряване **108**

10. Почистване и поддръжка **108**

10.1. Почистване на канелката 108

10.2. Почистване на котлен камък 109

11. Съхранение **109**

12. Рецепти **109**

12.1. Лебервурст на едро. 109

12.2. Сладкокисела тиква. 109

12.3. Карамелени круши 110

12.4. Конфитюр от ягоди 110

13. Предаване за отпадъци **110**

14. Технически данни **110**

15. Гаранция **111**

15.1. Сервизно обслужване 112

15.2. Вносител 112

16. Поръчка на резервни части **112**

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.

1. Въведение

1.1. 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.

1.2. 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.

2. Използвани предупредителни указания и символи

В настоящото ръководство за потребителя, върху опаковката и върху уреда се използват следните предупредителни указания и символи (ако е приложимо):

⚠	**ОПАСНОСТ!** Предупредително указание с този символ и сигналната дума „ОПАСНОСТ“ обозначава непосредствено предстояща опасна ситуация, която, ако не бъде избегната, води до смърт или тежко нараняване.
⚠	**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Предупредително указание с този символ и сигналната дума „ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ“ обозначава възможна опасна ситуация, която, ако не бъде избегната, може да доведе до смърт или тежко нараняване.
⚠	**ПОВИШЕНО ВНИМАНИЕ!** Предупредително указание с този символ и сигналната дума „ПОВИШЕНО ВНИМАНИе“ обозначава възможна опасна ситуация, която, ако не бъде избегната, може да доведе до леко или средно нараняване.
!	**ВНИМАНИЕ!** Предупредително указание с този символ и сигналната дума „ВНИМАНИЕ“ обозначава възможна опасна ситуация, която, ако не бъде избегната, може да доведе до материални щети.
i	Указанието дава допълнителна информация, която улеснява работата с уреда.
	Прочетете ръководството.
~	Променлив ток/Променливо напрежение
	Не потапяйте във вода!

	Всички влизащи в контакт с хранителни продукти части на този уред са от материал, разрешен за контакт с хранителни продукти.
	Този продукт изпълнява изискванията на валидните европейски и национални директиви.
	Не изхвърляйте електрически уред с битовите отпадъци!
	Предайте опаковката за изхвърляне в съответствие с екологичните изисквания.

	Опаковка от рециклируеми материали. При разделяне на отпадъците вземете под внимание обозначението на опаковъчните материали: Те са обозначени със съкращения (a) и цифри (б) със следното значение: 1 – 7: пластмаси, 20 – 22: хартия и картон, 80 – 98: композитни материали.
	Този продукт изпълнява изискванията на валидните национални директиви на Република България.

3. 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 падал.
- Повредени мрежови щепсели или мрежови кабели трябва незабавно да се сменят от оторизиран специализиран персонал, службата за обслужване на клиенти или лице с подходяща квалификация, 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 допускайте 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.
- Никога не потапяйте уреда във вода или други течности! В противен случай уредът се поврежда непоправимо!

⚠ 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.
- Уредът не трябва да се използва на открито.
- Поставете уреда върху равна и устойчива на плъзгане повърхност.

ⓘ 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.
- Внимавайте решетката за варене на буркани да не влиза в контакт с хранителни продукти.

4. 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 ***15.1. Сервизно обслужване***).

5. 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

6. Инсталиране и свързване

6.1. Разопаковане

♦ Извадете всички части на уреда и ръководството за потребителя от кутията.

♦ Отстранете всички опаковъчни материали.

6.2. Инсталиране и подготовка на уреда за експлоатация

♦ Развийте изцяло мрежовия кабел от мястото за навиване на кабела ❽.

♦ Поставете уреда на равна и устойчива на плъзгане повърхност. Осигурете лесен достъп до електрически контакт.

♦ Почистете уреда съгласно описанието в глава ***10. Почистване и поддръжка***.

♦ Включете щепсела в контакт. Дисплеят 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 ❷. Опасност от изгаряне!

♦ Налейте около 5 литра вода в уреда и я оставете да ври 20 минути на 100 °C (вж. раздел ***8.1. 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.

7. 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.

8. Употреба на уреда

8.1. Включване и изключване на уреда

1) Настройте желаната температура с въртящия се регулатор „Температура“ ❾. 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“ ❼.
2) Настройте желаното време на варене в минути с въртящия се регулатор „Минути“ ❸. 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“ ❺.

Указание

► Фоновото осветление на дисплея се изключва автоматично около 5 минути след последното задействане на въртящия се регулатор, ако не стартирате загряването. 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 Загряване START/STOP ❾. Загряването започва. Загряването се показва с бягащата лента „▮▮▮▮▮▮“.
   В показанието на дисплея „Текуща температура“ ❻ се показва текущата температура на загряване. След като завърши загряването, се чуват звукови сигнали, на дисплея се появява „⧗“ и започва отброяване на настроеното време в показанието на дисплея „Минути“ ❺.

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. „⧗“ и „▮▮▮▮▮▮“ угасват на дисплея.

Указание

► За прекратяване на процес на загряване или варене натиснете бутона Загряване START/STOP ❾.

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

8.2. 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.
- Внимавайте решетката за варене на буркани ❹ да не влиза в контакт с хранителни продукти.

1) Поставете решетката за варене на буркани ❹ в автоматичния уред за варене на буркани. Внимавайте решетката за варене на буркани ❹ да не допира до температурния датчик вътре в уреда.
2) Поставете напълнените и добре затворени буркани за консервиране върху решетката за варене на буркани ❹. 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 ❶.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ НАРАНЯВАНЕ!

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

5) Настройте желаната температура с въртящия се регулатор „Температура“ ❾.

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
Череши	80	30
Круши меки/твърди	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/ренклод	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
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 пълен уред загряването може да продължи до 90 минути!

6) Настройте посоченото в таблицата време на варене с въртящия се регулатор „Минути“ ❸.

7) Включете уреда, като натиснете бутона Загряване START/STOP ❾. Чуват се звукови сигнали и загряването започва. След като завърши загряването, се чуват звукови сигнали, на дисплея се появява „⧗“ 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. „⧗“ и „▮▮▮▮▮▮“ угасват на дисплея.

8) Поставете температуроустойчив съд под канелката ❿ и натиснете лоста на канелката ⓫ надолу. Водата изтича.

9) След като горещата вода изтече, оставете бурканите за консервиране да се охладят.

8.3. Притопляне/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!

Указание

► Извадете решетката за варене на буркани ❹, преди да напълните течности или яхнии.
Внимавайте решетката за варене на буркани ❹ да не влиза в контакт с хранителни продукти.

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“ ❾.

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 ⓫:

ВНИМАНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ МАТЕРИАЛНИ ЩЕТИ!

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

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

2) След като източите желаното количество течност в чашата, отпуснете лоста на канелката ⓫. Канелката ⓫ 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.

9. 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 „" 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.

10. 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 ❹ в мек сапунен разтвор и я изплакнете с чиста вода.

10.1. Почистване на канелката

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

1) Отвинтете лоста на канелката ⓫ обратно на часовниковата стрелка от канелката ⓫.

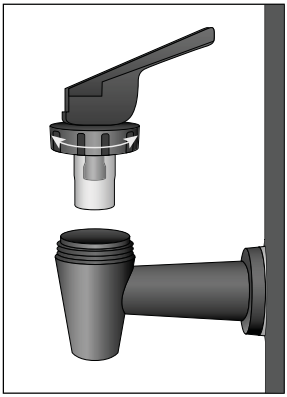
2) Поставете лоста на канелката ⓫ в мек сапунен разтвор и го движете напред-назад.

3) Изплакнете го с чиста вода.

4) За да почистите канелката ⓫, пуснете мек сапунен разтвор да тече през нея. При упорити замърсявания можете да почистите вътрешността на канелката ⓫ с шомпол.

5) След това пуснете да тече чиста вода през канелката ⓫.

6) Завинтете лоста на канелката ⓫ по часовниковата стрелка отново на канелката ⓫.



10.2. 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.

11. Съхранение

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

Съхранявайте автоматичния уред за варене на буркани на сухо място.

12. Рецепти

12.1. 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 маста. 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.

12.2. Сладкокисела 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 джинджифил или 1/2 чаена лъжичка джинджифил 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 сгъстете. 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.

12.3. 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.

12.4. 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.

13. Предаване за отпадъци

Символът на зачеркнат контейнер за отпадъци означава, че след изтичане на срока на ползване този уред не трябва да се изхвърля с битовите отпадъци. Уредът трябва да се предаде в организиран събирателен пункт, депо за обработка и рециклиране на отпадъци или във фирма за управление на отпадъци.

Моля, изтрийте всички лични данни преди връщането.

Опаковката е произведена от екологични материали, които могат да се предават в местните пунктове за рециклиране.

Предайте опаковката за отпадъци в съответствие с екологичните изисквания.

14. Технически данни

Захранване с напрежение	220 – 240 V ~, 50 Hz
Номинална мощност	1800 W
Консумирана мощност в изключено състояние	0,41 W
Вместимост	около 27 l
Температурен диапазон	30 – 100 °C
Степен на защита	IPX3 (защита срещу пръскаща вода)

15. 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 глава трета, раздел II и III и глава четвърта от Закона за предоставяне на цифрово съдържание и цифрови услуги и за продажба на стоки (ЗПЦСЦУПС)*.

Вашите права, произтичащи от посочените разпоредби, не се ограничават от нашата по-долу представена търговска гаранция, не са свързани с разходи за потребителите и независимо от нея продавачът на продукта отговаря за липсата на съответствие на потребителската стока с договора за продажба съгласно ЗПЦСЦУПС.

Гаранционни условия

Гаранционният срок е 3 години от датата на получаване на стоката. 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. Гаранцията предполага в рамките на тригодишния гаранционен срок да се представят дефектният уред, касовата бележка (касовият бон), както и всички други документи, установяващи наличието на дефект 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. В случай на замяна на дефектна стока първоначалните гаранционен срок и гаранционни условия се запазват. В случай на ремонт на дефектна стока, срокът на ремонта се прибавя към гаранционния срок. За евентуално наличните и установени повреди и дефекти още при покупката трябва да се съобщи веднага след разопаковането. Евентуалните ремонти след изтичане на гаранционния срок са срещу заплащане.

Ремонтът или замяната на продукта не пораждат нова гаранция.

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 консумативите, както и 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 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 експлоатация. 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 професионална 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 506470_2507) 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 писмено 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, предмет на извънгаранционо обслужване, 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.

15.1. Сервизно обслужване

(BG) **България**
Тел.: 00800 111 4920
E-мейл:kompernass@lidl.bg

IAN 506470_2507

15.2. Вносител

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

КОМПЕРНАС ХАНДЕЛС ГМБХ

БУРГЩРАСЕ 21

44867 БОХУМ

ГЕРМАНИЯ

www.kompernass.com

* Като физическо лице – потребител, независимо от настоящата търговска гаранция, Вие се ползвате от правата на законовата гаранция, предоставена от Закона за предоставяне на цифрово съдържание и цифрови услуги и за продажбата на стоки /ЗПЦСЦУПС/. По-специално Вие имате право при несъответствие на стоката да бъде извършен ремонт или замяна по Ваш избор, освен ако това е невъзможно или е свързано с непропорционално големи разходи за продавача. Вие имате право на пропорционално намаляване на цената или на разваляне на договора при наличие на условията на чл. 33, ал. 3 от ЗПЦСЦУПС. Условията и сроковете на законовата гаранция са регламентирани в глава трета, раздел II и III и в глава четвърта на ЗПЦСЦУПС.

16. Поръчка на резервни части

Резервни части за този продукт можете да поръчвате удобно и постоянно по интернет на **www.kompernass.com**.

Сканирайте QR кода с вашия смартфон/таблет. С този QR код влизате директно да разгледате и поръч на нашата уеб страница и можете ате наличните резервни части.

Указание

- Ако имате проблеми при поръчването онлайн, можете да се свържете с нашия сервизен център по телефона или по имейл.
- При поръчката винаги посочвайте също артикулния номер (IAN) 506470_2507.
- Моля имайте предвид, че не за всички страни доставчици е възможна онлайн поръчка на резервни части.

Περιεχόμενα

1. Εισαγωγή 156

1.1. Πληροφορίες για τις παρούσες οδηγίες χρήσης. 156

1.2. Προβλεπόμενη χρήση 156

2. Προειδοποιήσεις και σύμβολα 156

3. Υποδείξεις ασφαλείας 157

4. Περιεχόμενο συσκευασίας 160

5. Στοιχεία χειρισμού 160

6. Τοποθέτηση και σύνδεση 160

6.1. Αποσυσκευασία 160

6.2. Τοποθέτηση συσκευής και ετοιμότητα λειτουργίας. 160

7. Προετοιμασία τροφίμων/βάζων συντήρησης 161

8. Χρήση της συσκευής 161

8.1. Ενεργοποίηση και απενεργοποίηση της συσκευής 161

8.2. Κονσερβοποίηση 162

8.3. Ζέσταμα/διατήρηση θερμότητας υγρών. 163

9. Προστασία από υπερθέρμανση 164

10. Καθαρισμός και φροντίδα 164

10.1. Καθαρισμός της βρύσης 164

10.2. Αφαίρεση των αλάτων. 165

11. Φύλαξη 165

12. Συνταγές 165

12.1. Χονδρό πατέ συκωτιού 165

12.2. Γλυκόξινο κολοκύθι 165

12.3. Καραμελωμένα αχλάδια 166

12.4. Μαρμελάδα φράουλα 166

13. Απόρριψη 166

14. Τεχνικά χαρακτηριστικά 166

15. Εγγύηση της Kompernass Handels GmbH 167

15.1. Σέρβις 168

15.2. Εισαγωγέας 168

16. Παραγγελία ανταλλακτικών 168

Διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες χρήσης πριν από την πρώτη χρήση και φυλάξτε τις για μελλοντική χρήση. Σε περίπτωση παράδοσης της συσκευής σε τρίτους, παραδώστε μαζί και τις οδηγίες χρήσης.

1. Εισαγωγή

1.1. Πληροφορίες για τις παρούσες οδηγίες χρήσης

Συγχαρητήρια για την αγορά της νέας σας συσκευής.

Το προϊόν που αποκτήσατε είναι ένα προϊόν υψηλής ποιότητας. Οι οδηγίες χρήσης αποτελούν τμήμα αυτού του προϊόντος. Περιλαμβάνουν σημαντικές υποδείξεις για την ασφάλεια, τη χρήση και την απόρριψη. Πριν από τη χρήση του προϊόντος, εξοικειωθείτε με όλες τις υποδείξεις χειρισμού και ασφάλειας. Χρησιμοποιείτε το προϊόν αποκλειστικά όπως περιγράφεται και για τους αναφερόμενους τομείς χρήσης. Παραδώστε όλα τα έγγραφα σε περίπτωση παράδοσης του προϊόντος σε τρίτους.

1.2. Προβλεπόμενη χρήση

Η συσκευή κονσερβοποίησης είναι κατάλληλη για τις εξής χρήσεις:

- Κονσερβοποίηση
- Ζέσταμα και διατήρηση θερμότητας ποτών και λήψη τους
- Ζέσταμα και διατήρηση θερμότητας αλλαντικών και παρόμοιων τροφίμων
- Ζέσταμα και διατήρηση θερμότητας σουπών

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

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Κίνδυνος σε περίπτωση μη προβλεπόμενης χρήσης!

Μπορεί να προκύψουν κίνδυνοι από τη συσκευή λόγω μη προβλεπόμενης και/ή άλλου είδους χρήσης.

- ► Χρησιμοποιείτε τη συσκευή αποκλειστικά με τρόπο σύμφωνο με τους κανονισμούς.
- ► Τηρείτε τις διαδικασίες που περιγράφονται στις παρούσες οδηγίες χρήσης.

2. Προειδοποιήσεις και σύμβολα

Στις παρούσες οδηγίες χρήσης, στη συσκευασία και στη συσκευή χρησιμοποιούνται οι ακόλουθες προειδοποιήσεις και τα σύμβολα (εφόσον απαιτείται):

⚠	**ΚΙΝΔΥΝΟΣ!** Μια υπόδειξη προειδοποίησης με αυτό το σύμβολο και την προειδοποιητική λέξη «ΚΙΝΔΥΝΟΣ» επισημαίνει μια άμεση επικείμενη κατάσταση κινδύνου, η οποία θα επιφέρει θάνατο ή σοβαρό τραυματισμό, εάν δεν αποφευχθεί.
⚠	**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!** Μια υπόδειξη προειδοποίησης με αυτό το σύμβολο και την προειδοποιητική λέξη «ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ» επισημαίνει μια πιθανή κατάσταση κινδύνου, η οποία θα μπορούσε να επιφέρει θάνατο ή σοβαρό τραυματισμό, εάν δεν αποφευχθεί.
⚠	**ΠΡΟΣΟΧΗ!** Μια υπόδειξη προειδοποίησης με αυτό το σύμβολο και την προειδοποιητική λέξη «ΠΡΟΣΟΧΗ» επισημαίνει μια πιθανή κατάσταση κινδύνου, η οποία θα μπορούσε να έχει ως επακόλουθο έναν ελαφρύ ή μέτριο τραυματισμό, εάν δεν αποφευχθεί.
!	**ΠΡΟΣΟΧΗ!** Μια υπόδειξη προειδοποίησης με αυτό το σύμβολο και την προειδοποιητική λέξη «ΠΡΟΣΟΧΗ» επισημαίνει μια πιθανή κατάσταση, η οποία θα μπορούσε να έχει ως επακόλουθο υλικές ζημιές, εάν δεν αποφευχθεί.
i	**Υπόδειξη:** Μια υπόδειξη επισημαίνει πρόσθετες πληροφορίες που διευκολύνουν τον χειρισμό της συσκευής.
📖	Διαβάστε τις οδηγίες.

~	Εναλλασσόμενο ρεύμα/Τάση εναλλασσόμενου ρεύματος
	Να μην βυθίζεται στο νερό!
	Όλα τα εξαρτήματα αυτής της συσκευής, που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα, μπορούν να χρησιμοποιούνται με ασφάλεια στα τρόφιμα.
CE	Το παρόν προϊόν πληροί τις απαιτήσεις των ισχυουσών ευρωπαϊκών και εθνικών οδηγιών. Η συμμόρφωση έχει αποδειχθεί.
	Μην απορρίπτετε την ηλεκτρική συσκευή στα οικιακά απορρίμματα!

	Απορρίπτετε τη συσκευασία με φιλικό για το περιβάλλον τρόπο.
a b	Η συσκευασία αποτελείται από ανακυκλώσιμα υλικά. Λαμβάνετε υπόψη τη σήμανση στα υλικά συσκευασίας κατά τον διαχωρισμό των απορριμμάτων: Τα υλικά αυτά φέρουν σήμανση με συντομογραφίες (a) και ψηφία (b) με την ακόλουθη επεξήγηση: 1–7: Πλαστικά, 20–22: Χαρτί και χαρτόνι, 80–98: Σύνθετα υλικά.
	Το παρόν προϊόν πληροί τις απαιτήσεις των ισχυουσών εθνικών οδηγιών της Δημοκρατίας της Σερβίας.

3. Υποδείξεις ασφαλείας

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

Αυτή η συσκευή ανταποκρίνεται στους προδιαγεγραμμένους κανόνες ασφαλείας.
Μία μη σύμφωνη με τους κανονισμούς χρήση μπορεί να οδηγήσει σε σωματικές βλάβες και υλικές ζημιές.

Τηρείτε τις κάτωθι υποδείξεις ασφαλείας για έναν ασφαλή χειρισμό της συσκευής:

⚠ ΚΙΝΔΥΝΟΣ! ΗΛΕΚΤΡΟΠΛΗΞΙΑ!

- Πριν από τη χρήση, ελέγχετε τη συσκευή ως προς εξωτερικές εμφανείς φθορές. Μη θέτετε σε λειτουργία μια συσκευή που έχει υποστεί φθορές ή έχει πέσει κάτω.
- Εάν το καλώδιο σύνδεσης δικτύου της συσκευής υποστεί βλάβη, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή ή το τμήμα εξυπηρέτησης πελατών ή ένα αντίστοιχα εξειδικευμένο άτομο, ώστε να αποφευχθούν τυχόν κίνδυνοι.
- Επισκευές στη συσκευή επιτρέπεται να πραγματοποιούνται μόνο από εξουσιοδοτημένα και εξειδικευμένα συνεργεία ή από το τμήμα εξυπηρέτησης πελατών. Σε περίπτωση ακατάλληλων επισκευών, ενδέχεται να προκύψουν κίνδυνοι για τον χρήστη. Επίσης, ακυρώνεται η αξίωση εγγύησης.

- Βεβαιωθείτε ότι αποκλείεται οποιαδήποτε επαφή της υποδοχής με τις ηλεκτρικές συνδέσεις με νερό! Αφήνετε την υποδοχή να στεγνώσει καλά, εάν έχει βραχεί ακούσια.
- Το καλώδιο δικτύου δεν πρέπει να βρέχεται ή να έρχεται σε επαφή με υγρά κατά τη διάρκεια της λειτουργίας. Τοποθετείτε το κατά τέτοιο τρόπο, ώστε να μην υπάρχει περίπτωση να μαγκώσει ή να υποστεί άλλου είδους ζημιά.
- Μετά τη χρήση, αποσυνδέετε πάντοτε το βύσμα από την πρίζα. Η απενεργοποίηση από μόνη της δεν αρκεί, διότι υπάρχει ακόμα τάση στη συσκευή, όσο το βύσμα βρίσκεται στην πρίζα.
- Βεβαιωθείτε ότι το καλώδιο δεν έρχεται σε επαφή με καυτά μέρη της συσκευής.
- Ποτέ μη βυθίζετε τη συσκευή σε νερό ή άλλα υγρά! Αλλιώς, η συσκευή θα πάθει ανεπανόρθωτες ζημιές!

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟΥ!

- Μπορεί να γίνεται χρήση αυτής της συσκευής από παιδιά άνω των 8 ετών καθώς και από άτομα με μειωμένες φυσικές, αισθητηριακές ή νοητικές ικανότητες ή με έλλειψη εμπειρίας και/ή γνώσεων, εφόσον επιτηρούνται ή έχουν εκπαιδευτεί αναφορικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής και έχουν κατανοήσει τους επακόλουθους κινδύνους.
- Τα παιδιά δεν επιτρέπεται να παίζουν με τη συσκευή.
- Ο καθαρισμός και η συντήρηση χρήστη δεν επιτρέπεται να διεξάγονται από παιδιά, εκτός εάν είναι άνω των 8 ετών και επιβλέπονται.
- Παιδιά κάτω των 8 ετών δεν επιτρέπεται να έρχονται σε επαφή με τη συσκευή και το καλώδιο σύνδεσης.
- Τα παιδιά πρέπει να επιτηρούνται, ώστε να είστε σίγουροι ότι δεν παίζουν με τη συσκευή.
- Ενδέχεται να διαφύγει καυτός ατμός. Επίσης, στο δοχείο αναπτύσσονται ιδιαίτερα υψηλές θερμοκρασίες κατά τη λειτουργία. Για τον λόγο αυτό φοράτε γάντια κουζίνας.
  Πιάνετε τη συσκευή μόνο από τις θερμομονωμένες λαβές.

- Πριν από την ενεργοποίηση, να βεβαιώνεστε ότι η συσκευή έχει τοποθετηθεί σταθερά και κάθετα.
- Μη μετακινείτε άλλο τη συσκευή κονσερβοποίησης αφότου θερμανθεί!
- Μπορεί να εκτοξευτεί νερό που βράζει, εάν το δοχείο νερού έχει γεμίσει υπερβολικά.
- Στην επιφάνεια του θερμαντικού στοιχείου συνεχίζει να υπάρχει υπολειπόμενη θερμότητα μετά την χρήση.
- Δεν επιτρέπεται να υπερχειλίζουν υγρά από τη σύνδεση φις της συσκευής.
- Σε περίπτωση εσφαλμένης χρήσης, ενδέχεται να προκληθούν τραυματισμοί!
  Χρησιμοποιείτε τη συσκευή πάντα όπως προβλέπεται!

ⓘ ΠΡΟΣΟΧΗ! ΥΛΙΚΕΣ ΖΗΜΙΕΣ!

- Τα ελαπωματικά εξαρτήματα πρέπει να αντικαθίστανται μόνο από γνήσια ανταλλακτικά. Μόνο με αυτά τα ανταλλακτικά εξασφαλίζεται η εκπλήρωση των απαιτήσεων ασφαλείας.
- Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή, το καλώδιο ή το βύσμα δεν έρχονται σε επαφή με πηγές θερμότητας, όπως μάτια κουζίνας ή ακάλυπτες φλόγες.
- Μην χρησιμοποιείτε εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή ξεχωριστό τηλεχειριστήριο για τη χρήση της συσκευής.
- Μην αφήνετε τη συσκευή ποτέ χωρίς επιτήρηση κατά τη λειτουργία.
- Η συσκευή δεν επιτρέπεται να καθαρίζεται με δέσμη νερού.
- Η συσκευή απαγορεύεται να χρησιμοποιείται σε εξωτερικούς χώρους.
- Τοποθετείτε τη συσκευή σε επίπεδη και αντιολισθητική επιφάνεια.

ⓘ ΥΠΟΔΕΙΞΗ

- Επισκευή της συσκευής κατά τον χρόνο της εγγύησης επιτρέπεται να γίνεται μόνο από ένα εξουσιοδοτημένο από τον κατασκευαστή τμήμα εξυπηρέτησης πελατών, αλλιώς η αξίωση εγγύησης δεν ισχύει σε επακόλουθες φθορές.
- Προσέξτε ώστε η σχάρα να μην έρχεται σε επαφή με τρόφιμα.

4. Περιεχόμενο συσκευασίας

Η συσκευή παραδίδεται με τα ακόλουθα εξαρτήματα:

- Αυτόματος βραστήρας με βρυσάκι
- Σχάρα
- Καπάκι
- Οδηγίες χρήσης

ⓘ ΥΠΟΔΕΙΞΗ

► Ελέγξτε τον παραδοτέο εξοπλισμό ως προς την πληρότητά του, καθώς και για εμφανείς ζημιές.

► Σε περίπτωση ελλιπούς παραδοτέου εξοπλισμού ή ζημιών λόγω ελλιπούς συσκευασίας ή λόγω μεταφοράς, απευθυνθείτε στην ανοικτή τηλεφωνική γραμμή εξυπηρέτησης (βλ. κεφάλαιο ***15.1. Σέρβις***).

5. Στοιχεία χειρισμού

❶ Καπάκι

❷ Θερμομονωμένες λαβές

❸ Περιστρεφόμενος ρυθμιστής «Λεπτά» (MIN) και παράλληλα πλήκτρο TIMER [χρονοδιακόπτης]

❹ Σχάρα

❺ Ένδειξη οθόνης «Λεπτά» (MIN)

❻ Ένδειξη οθόνης «Τρέχουσα θερμοκρασία» (CURRENT TEMP)

❼ Ένδειξη οθόνης «Ρυθμισμένη θερμοκρασία» (SET TEMP)

❽ Διάταξη τύλιξης καλωδίου

❾ Περιστρεφόμενος ρυθμιστής «Θερμοκρασία» (°C) και παράλληλα πλήκτρο START/STOP

❿ Βρύση

⓫ Μοχλός

6. Τοποθέτηση και σύνδεση

6.1. Αποσυσκευασία

♦ Αφαιρέστε όλα τα εξαρτήματα της συσκευής και τις οδηγίες χρήσης από το κουτί.

♦ Αφαιρέστε όλα τα υλικά της συσκευασίας.

6.2. Τοποθέτηση συσκευής και ετοιμότητα λειτουργίας

♦ Ξετυλίξτε πλήρως το καλώδιο δικτύου από τη διάταξη τύλιξης καλωδίου ❽.

♦ Τοποθετήστε τη συσκευή επάνω σε μια επίπεδη και αντιολισθητική επιφάνεια. Φροντίστε ώστε να έχετε εύκολη πρόσβαση στην πρίζα δικτύου.

♦ Καθαρίστε τη συσκευή όπως περιγράφεται στο κεφάλαιο ***10. Καθαρισμός και φροντίδα***.

♦ Συνδέστε το βύσμα σε μια πρίζα. Η οθόνη ανάβει και ακούγεται ένας ήχος.

(!) ΠΡΟΣΟΧΗ! ΥΛΙΚΕΣ ΖΗΜΙΕΣ!

► Ποτέ μη χειρίζεστε τη συσκευή όταν είναι άδεια! Η συσκευή μπορεί να υποστεί ανεπανόρθωτη βλάβη!

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟΥ!

► Πιάνετε τη συσκευή όταν είναι ζεστή μόνο από τις θερμομονωμένες λαβές ❷. Κίνδυνος εγκαύματος!

♦ Γεμίζετε τη συσκευή περ. με 5 λίτρα νερού, το οποίο αφήνετε να βράσει για 20 λεπτά στους 100°C (βλ. παράγραφο ***8.1. Ενεργοποίηση και απενεργοποίηση της συσκευής***). Μετά το βράσιμο, αδειάστε το νερό.

ⓘ ΥΠΟΔΕΙΞΗ

► Κατά την πρώτη έναρξη λειτουργίας, ενδέχεται να παρατηρηθεί μικρή ποσότητα καπνού και οσμή λόγω κατασκευαστικών υπολειμμάτων. Αυτά είναι εντελώς αβλαβή και φεύγουν μετά από ένα διάστημα. Φροντίζετε για επαρκή αερισμό, ανοίγοντας για παράδειγμα ένα παράθυρο.

7. Προετοιμασία τροφίμων/ βάζων συντήρησης

Για τη συντήρηση/κονσερβοποίηση, χρησιμοποιείτε καλύτερα βάζα με ελαστικό δακτύλιο και άγκιστρα. Τα βάζα συντήρησης δεν πρέπει να έχουν ζημιές.

1) Τα βάζα συντήρησης δεν πρέπει να έχουν μικρόβια και βακτήρια, αλλιώς το προϊόν συντήρησης μπορεί να χαλάσει πρόωρα. Είναι καλύτερο να βράζετε τα βάζα συντήρησης περ. για 5–7 λεπτά, πριν τοποθετήσετε μέσα σε αυτά τα τρόφιμα.
2) Για την πλήρωση των τροφίμων στα βάζα συντήρησης, χρησιμοποιείτε εάν είναι δυνατόν μια χοάνη. Το χείλος των βάζων συντήρησης πρέπει να είναι οπωσδήποτε καθαρό κατά το κλείσιμο.
3) Μετά την πλήρωση, κλείνετε τα βάζα όσο πιο γρήγορα γίνεται:
   – Τοποθετήστε τον ελαστικό δακτύλιο στο χείλος του βάζου συντήρησης και στη συνέχεια τοποθετήστε από πάνω το γυάλινο καπάκι. Ο ελαστικός δακτύλιος βρίσκεται ενδιάμεσα.
   – Στερεώστε το γυάλινο καπάκι με τα άγκιστρα ασφάλισης: τοποθετήστε τα άγκιστρα ασφάλισης το ένα απέναντι στο άλλο.

Τα βάζα συντήρησης είναι τώρα έτοιμα για κονσερβοποίηση.

8. Χρήση της συσκευής

8.1. Ενεργοποίηση και απενεργοποίηση της συσκευής

1) Ρυθμίστε την επιθυμητή θερμοκρασία με τον περιστρεφόμενο ρυθμιστή «Θερμοκρασία» ❾. Μπορείτε να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία σε βήματα 1-°C. Κάθε 5°C ακούγεται ένα ηχητικό σήμα. Η ρυθμισμένη θερμοκρασία εμφανίζεται στην ένδειξη οθόνης «Ρυθμισμένη θερμοκρασία» ❼.
2) Ρυθμίστε τον επιθυμητό χρόνο κονσερβοποίησης σε λεπτά στον περιστρεφόμενο ρυθμιστή «Λεπτά» ❸. Μπορείτε να ρυθμίσετε τον χρόνο σε βήματα του 1 λεπτού. Κάθε 5 λεπτά ακούγεται ένα ηχητικό σήμα. Ο ρυθμισμένος χρόνος εμφανίζεται στην ένδειξη οθόνης «Λεπτά» ❺.

ⓘ ΥΠΟΔΕΙΞΗ

► Ο φωτισμός φόντου της οθόνης απενεργοποιείται αυτόματα μετά από περ. 5 λεπτά από την τελευταία ενεργοποίηση ενός περιστρεφόμενου ρυθμιστή, εάν δεν εκκινήσετε τη διαδικασία θέρμανσης. Οι ρυθμίσεις στην οθόνη συνεχίζουν να εμφανίζονται.
Με την ενεργοποίηση ενός εκ των περιστρεφόμενων ρυθμιστών, ενεργοποιείται πάλι ο φωτισμός φόντου της οθόνης.

3) Πιέστε το πλήκτρο Θέρμανση START/STOP ❾. Η θέρμανση ξεκινάει. Η θέρμανση προβάλλεται μέσω των κινούμενων ράβδων «▮▮▮▮▮▮». Στην ένδειξη οθόνης «Τρέχουσα θερμοκρασία» ❻ προβάλλεται η στιγμιαία θερμοκρασία θέρμανσης. Μόλις η θέρμανση ολοκληρωθεί, ακούγονται ηχητικά σήματα, στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη «⧗» και ο ρυθμισμένος χρόνος στην ένδειξη οθόνης «Λεπτά» ❺ αρχίζει να τρ έχει.

ⓘ ΥΠΟΔΕΙΞΗ

► Ο φωτισμός φόντου της οθόνης ανάβει συνεχώς κατά τη διάρκεια λειτουργίας της συσκευής.

Ακούγονται ήχοι σήματος όταν έχει λήξει ο ρυθμισμένος χρόνος. Η συσκευή απενεργοποιείται. Οι ενδείξεις «⧗» και «▮▮▮▮▮▮» σβήνουν στην οθόνη.

ⓘ ΥΠΟΔΕΙΞΗ

► Για να διακόψετε μια διαδικασία θέρμανσης ή κονσερβοποίησης, πιέστε το πλήκτρο Θέρμανση START/STOP ❾.

4) Όταν δεν χρησιμοποιείτε τη συσκευή, αποσυνδέετε πάντα το βύσμα από την πρίζα.

8.2. Κονσερβοποίηση

ⓘ ΥΠΟΔΕΙΞΗ

► Πρόκειται εδώ για την κονσερβοποίηση τροφίμων μέσω θερμότητας. Ανάλογα με το είδος και τη μάζα του προϊόντος κονσερβοποίησης, γίνεται διαχωρισμός μεταξύ αποστείρωσης και παστερίωσης.
Κατά την αποστείρωση, το προϊόν κονσερβοποίησης θερμαίνεται τουλάχιστον στους 100 °C. Κατά την παστερίωση, η θερμοκρασία θέρμανσης κυμαίνεται στους 80 °C. Για την οικιακή χρήση, η παστερίωση επαρκεί.
Εδώ απαιτούνται κατάλληλα βάζα συντήρησης με βιδωτό πώμα ή καπάκια με ελαστικούς δακτυλίους.

ⓘ ΥΠΟΔΕΙΞΗ

► Συντηρείτε μόνο φρέσκα τρόφιμα. Τα παραγινωμένα φρούτα και λαχανικά δεν είναι κατάλληλα για κονσερβοποίηση.

► Τα βάζα συντήρησης πρέπει να είναι καθαρά! Είναι καλύτερο να βράζετε τα βάζα συντήρησης περ. για 5–7 λεπτά, πριν τοποθετήσετε μέσα σε αυτά τα τρόφιμα. Έτσι, σκοτώνονται όλα τα μικρόβια και βακτήρια.

► Προσέξτε ώστε η σχάρα ❹ να μην έρχεται σε επαφή με τρόφιμα.

1) Τοποθετήστε τη σχάρα ❹ μέσα στη συσκευή κονσερβοποίησης. Προσέξτε ώστε η σχάρα ❹ να μην αγγίζει τον αισθητήρα θερμοκρασίας στο εσωτερικό της συσκευής.

2) Τοποθετήστε τα γεμισμένα και καλά σφραγισμένα βάζα συντήρησης στη σχάρα ❹. Εάν χρειάζεται, τοποθετήστε τα βάζα συντήρησης το ένα επάνω στο άλλο.

3) Γεμίστε τη συσκευή κονσερβοποίησης με νερό, έως ότου τα επάνω βάζα συντήρησης να βρίσκονται τουλάχιστον κατά τα 3/4 μέσα στο νερό. Ωστόσο, μην ξεπερνάτε τη σήμανση MAX. Φροντίζετε ώστε τα βάζα συντήρησης στην κάτω θέση να έχουν κλείσει καλά, ώστε να μην μπορεί να εισχωρήσει νερό.

4) Κλείστε τη συσκευή κονσερβοποίησης με το καπάκι ❶.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟΥ!

► Πιάνετε τη συσκευή όταν είναι ζεστή μόνο από τις θερμομονωμένες λαβές ❷. Κίνδυνος εγκαύματος!

5) Ρυθμίστε την επιθυμητή θερμοκρασία με τον περιστρεφόμενο ρυθμιστή «Θερμοκρασία» ❾. Κατά την επιλογή της θερμοκρασίας, συμβουλευθείτε τους ακόλουθους πίνακες:

Κρέας	Θερμοκρασία σε °C	Χρόνος σε λεπτά
Ψητό σε κομμάτια (ψημένο)	100 (MAX)	85
Ζωμός κρέατος	100 (MAX)	60
Κυνήγι/πουλερικά (ψημένα)	100 (MAX)	75
Γκούλας (ψημένο)	100 (MAX)	75
Κιμάς/λουκάνικα (ωμά)	100 (MAX)	110

Φρούτα	Θερμοκρασία σε °C	Χρόνος σε λεπτά
Μήλα μαλακά/σκληρά	85	30/40
Πολτός μήλου	90	30
Κεράσια	80	30
Αχλάδια μαλακά/σκληρά	90	30/80
Φράουλες/βατόμουρα	80	25
Ραβέντι	95	30
Σμέουρα/λαγοκέρασα	80	30
Φραγκοστάφυλα/κόκκινα μύρτιλλα	90	25
Βερίκοκα	85	30
Δαμάσκηνα (Πράουστα)/πράσινα δαμάσκηνα	85	30
Ροδάκινα	85	30
Δαμάσκηνα	90	30
Κυδώνια	95	30
Μύρτιλλα	85	25

Λαχανικά	Θερμοκρασία σε °C	Χρόνος σε λεπτά
Κουνουπίδι	100 (MAX)	90
Σπαράγγια	100 (MAX)	120
Αρακάς	100 (MAX)	120
Αγγουράκια τουρσί	85	30
Καρότα	100 (MAX)	90
Κολοκύθια	90	30
Λαχανόγουλα	100 (MAX)	95
Σέλερι	100 (MAX)	110
Λαχανάκια Βρυξελλών/κόκκινο λάχανο	100 (MAX)	110
Μανιτάρια	100 (MAX)	110
Φασόλια	100 (MAX)	120
Τομάτες/ τοματοπολτός	90	30

ⓘ ΥΠΟΔΕΙΞΗ

► Τα χρονικά διαστήματα που δίνονται στους πίνακες αφορούν στον πραγματικό χρόνο κονσερβοποίησης. Δηλαδή, το χρονικό διάστημα αρχίζει μόλις η συσκευή κονσερβοποίησης πιάσει τη ρυθμισμένη θερμοκρασία.
Με γεμάτη συσκευή, η θέρμανση μπορεί να διαρκέσει έως και 90 λεπτά!

6) Ρυθμίστε τον χρόνο κονσερβοποίησης που δίνεται στον πίνακα με τον περιστρεφόμενο ρυθμιστή «Λεπτά» ❸.

7) Ξεκινήστε τη συσκευή πιέζοντας το πλήκτρο Θέρμανση START/STOP ❾.
Ακούγονται ηχητικά σήματα και η θέρμανση ξεκινάει. Μόλις η θέρμανση ολοκληρωθεί, ακούγονται ηχητικά σήματα, στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη «⌛» και ο ρυθμισμένος χρόνος στην ένδειξη οθόνης «Λεπτά» ❺ αρχίζει να τρέχει.
Μόλις ο ρυθμισμένος χρόνος κονσερβοποίησης λήξει, ακούγονται ηχητικά σήματα.
Η συσκευή απενεργοποιείται. Οι ενδείξεις «⌛» και «▮▮▮▮▮» σβήνουν στην οθόνη.

8) Τοποθετήστε ένα ανθεκτικό στη θερμοκρασία δοχείο κάτω από τη βρύση ❿ και πιέστε τον μοχλό ⓫ προς τα κάτω. Το νερό τρέχει προς τα έξω.

9) Μόλις το καυτό νερό βγει έξω, αφήστε τα βάζα συντήρησης να κρυώσουν.

8.3. Ζέσταμα/διατήρηση θερμότητας υγρών

ⓘ ΠΡΟΣΟΧΗ! ΥΛΙΚΕΣ ΖΗΜΙΕΣ!

► Γεμίζετε με υγρά το μέγιστο έως τη σήμανση MAX! Σε αντίθετη περίπτωση, το υγρό θα υπερχειλίσει!

ⓘ ΥΠΟΔΕΙΞΗ

► Αφαιρέστε τη σχάρα ❹ προτού γεμίσετε με υγρά ή σούπες.
Προσέξτε ώστε η σχάρα ❹ να μην έρχεται σε επαφή με τρόφιμα.

1) Γεμίστε τη συσκευή κονσερβοποίησης με το υγρό (για παράδειγμα ζεστό κρασί ή κακάο).

2) Τοποθετήστε το καπάκι ❶ στη συσκευή κονσερβοποίησης.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟΥ!

► Πιάνετε τη συσκευή όταν είναι ζεστή μόνο από τις θερμομονωμένες λαβές ❷. Κίνδυνος εγκαύματος!

3) Ρυθμίστε την επιθυμητή θερμοκρασία με τον περιστρεφόμενο ρυθμιστή «Θερμοκρασία» ❾.

4) Πιέστε το πλήκτρο TIMER ❸. Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη «∞». Τώρα δεν πρέπει να ρυθμιστεί χρόνος κονσερβοποίησης. Η συσκευή θερμαίνει, έως ότου την απενεργοποιήσετε ξανά.

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

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

Μπορείτε να αντλήσετε υγρά χωρίς στέρεα συστατικά από τη βρύση ❿:

ⓘ ΠΡΟΣΟΧΗ! ΥΛΙΚΕΣ ΖΗΜΙΕΣ!

► Μην αντλείτε υγρά με στέρεα συστατικά, όπως παραδείγματος χάριν σούπες ή άλλα παρόμοια. Τα στέρεα συστατικά φράζουν τη βρύση ❿!

1) Για τον σκοπό αυτό, κρατήστε ένα δοχείο ή άλλο παρόμοιο σκεύος κάτω από τη βρύση ❿ και πιέστε τον μοχλό ⓫ προς τα κάτω, έως ότου το υγρό τρέξει από τη βρύση ❿.

2) Μόλις η επιθυμητή ποσότητα υγρού γεμίσει το δοχείο, αφήστε τον μοχλό ⓫. Η βρύση ❿ κλείνει πάλι.

ⓘ ΥΠΟΔΕΙΞΗ

► Στη συσκευή κονσερβοποίησης μπορείτε, επίσης, να διατηρήσετε ζεστές και σούπες. Ανακατεύετε τακτικά τις σούπες, ειδάλλως καίγονται στον πάτο της συσκευής.

9. Προστασία από υπερθέρμανση

Αυτή η συσκευή διαθέτει προστασία από υπερθέρμανση.

Υπερθέρμανση μπορεί να προκύψει εάν στη συσκευή κονσερβοποίησης υπάρχει πολύ λίγο ή καθόλου υγρό. Σε αυτή την περίπτωση, ακούγονται ηχητικά σήματα και το σύμβολο «⊔» αναβοσβήνει στην οθόνη. Σε αυτή την περίπτωση, συμπληρώστε αμέσως υγρό.

Εάν δεν συμπληρώσετε υγρό, η συσκευή απενεργοποιείται μετά από 5 λεπτά. Μόλις συμπληρώσετε υγρό, μπορείτε να ξεκινήσετε ξανά τη συσκευή.

10. Καθαρισμός και φροντίδα

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟΥ!

► Πριν από κάθε καθαρισμό, αποσυνδέετε το βύσμα από την πρίζα!
Αλλιώς, υπάρχει κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

► Αφήνετε τη συσκευή να κρυώσει πριν από τον καθαρισμό. Κίνδυνος εγκαύματος!

(!) ΠΡΟΣΟΧΗ! ΥΛΙΚΕΣ ΖΗΜΙΕΣ!

Ποτέ μη βυθίζετε τη συσκευή σε νερό ή άλλα υγρά! Αλλιώς, η συσκευή θα πάθει ανεπανόρθωτες ζημιές!

► Η συσκευή δεν επιτρέπεται να καθαρίζεται με δέσμη νερού.

► Μη χρησιμοποιείτε δραστικά ή καυστικά απορρυπαντικά. Μπορεί να διαβρώσουν την επιφάνεια και να προκαλέσουν ανεπανόρθωτες ζημιές στη συσκευή.

♦ Καθαρίζετε τη συσκευή με ένα ελαφρώς νωπό πανί. Σε περίπτωση επίμονων ακαθαρσιών, προσθέτετε στο πανί ένα ήπιο απορρυπαντικό.

♦ Καθαρίζετε την οθόνη με ένα μαλακό πανί χωρίς χνούδι.

♦ Καθαρίζετε τη συσκευή κονσερβοποίησης ❹ σε ήπιο διάλυμα σαπουνάδας και ξεπλένετε με καθαρό νερό.

10.1. Καθαρισμός της βρύσης

Για να καθαρίσετε σχολαστικά τη βρύση ❿, μπορείτε να ξεβιδώσετε τον μοχλό ⓫. Η βρύση ❿ δεν ξεβιδώνει, διότι αλλιώς δημιουργούνται προβλήματα στεγανότητας.

1) Ξεβιδώστε τον μοχλό ⓫ από τη βρύση ❿ γυρίζοντάς τον προς τα αριστερά.

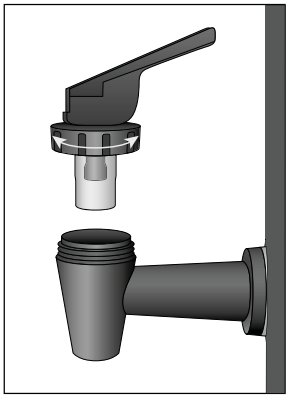
2) Βάλτε τον μοχλό ⓫ σε ήπιο διάλυμα σαπουνάδας και κουνήστε τον πέρα-δώθε.

3) Ξεπλύνετέ τον με καθαρό νερό.

4) Για να καθαρίσετε τη βρύση ❿, αφήστε να τρέξει ήπιο διάλυμα σαπουνάδας. Σε περίπτωση επίμονων ακαθαρσιών, μπορείτε να καθαρίσετε το εσωτερικό της βρύσης ❿ με ένα καθαριστικό σωλήνων.

5) Στη συνέχεια, αφήστε να τρέξει καθαρό νερό από τη βρύση ❿.

6) Βιδώστε πάλι τον μοχλό ⓫ στη βρύση ❿ γυρίζοντάς τον προς τα δεξιά.



10.2. Αφαίρεση των αλάτων

Οι αποθέσεις αλάτων στον πάτο της συσκευής προκαλούν απώλεια ενέργειας και μειώνουν τη διάρκεια ζωής της συσκευής.
Αφαιρείτε τα άλατα από τη συσκευή, μόλις εμφανίζονται αποθέσεις.

1) Χρησιμοποιείτε κοινό καθαριστικό αφαίρεσης αλάτων. Ακολουθείτε σε αυτή την περίπτωση τη διαδικασία που περιγράφεται στις οδηγίες χρήσης του εκάστοτε προϊόντος αφαίρεσης αλάτων.
2) Μετά την αφαίρεση των αλάτων, καθαρίζετε τη συσκευή με άφθονο καθαρό νερό.

ⓘ **ΥΠΟΔΕΙΞΗ**

► Όταν υπάρχουν λίγα άλατα, αρκεί συνήθως να σκουπίσετε το εσωτερικό της συσκευής με ένα πανί βρεγμένο με ξύδι. Ξεπλύνετε στη συνέχεια τη συσκευή με καθαρό νερό και στεγνώστε την.

11. Φύλαξη

Τυλίξτε το καλώδιο τροφοδοσίας γύρω από τη διάταξη τύλιξης καλωδίου ❽ και βάλτε το βύσμα στο σχετικό στήριγμα στο κέντρο του πάτου της συσκευής.
Φυλάτε τη συσκευή κονσερβοποίησης σε έναν στεγνό χώρο.

12. Συνταγές

12.1. Χονδρό πατέ συκωτιού

2 κιλά πανσέτα με λαρδί

500 γρ. χοιρινό συκώτι

500 γρ. κρεμμύδια

100 γρ. χοιρινό λίπος

2 ΚΓ κοπανισμένο μπαχάρι

1 ΚΣ θυμάρι και μαντζουράνα, αποξηραμένα

1 ΚΓ λευκό πιπέρι

1 ΚΣ αλάτι

Παρασκευή

Βράζετε την πανσέτα σε αλατισμένο νερό για 1,5 ώρα και μετά την αφήνετε να κρυώσει.

Στη συνέχεια, την λιώνετε με έναν μεσαίο δίσκο κρεατομηχανής. Κάνετε το συκώτι κιμά μέσω ενός λεπτού διάτρητου δίσκου.

Κόβετε τα κρεμμύδια σε κύβους και τα σοτάρετε στο λίπος, μέχρι να γυαλίσουν. Στη συνέχεια, προσθέτετε το κρέας, το συκώτι, τα μπαχαρικά και 1/4 λίτρου από τον ζωμό της πανσέτας και ανακατεύετε καλά. Βάζετε αμέσως το μείγμα σε προετοιμασμένα βάζα. Γεμίζετε το βάζο μόνο κατά το 1/3!

Κονσερβοποιείτε τα βάζα για περ. 2 ώρες στους περ. 98 °C.

Αυτή η συνταγή μπορεί να ποικίλλει: για παράδειγμα μπορείτε να προσθέσετε διάφορα βότανα, σκόρδο ή ζαμπόν σε κύβους.

12.2. Γλυκόξινο κολοκύθι

2 κιλά κολοκύθι

1/2 λ. ξύδι

1 λ. νερό

1/4 λ. ξύδι από κρασί

1 κιλό ζάχαρη

Χυμός και ξύσμα από ένα λεμόνι

Μία ρίζα τζίντζερ (φρέσκο τζίντζερ κομμένο σε φέτες)

Ένα κλαράκι κανέλα

Λίγο γαρύφαλλο

Παρασκευή

Κόβετε στη μέση το κολοκύθι και αφαιρείτε την ψίχα. Ξεφλουδίζετε το κολοκύθι και το κόβετε σε κύβους. Ζυγίζετε τους κύβους κολοκυθιού και τους πλένετε. Σε ένα μπολ τους περιχύνετε με αραιωμένο ξύδι (σε 2 κιλά σάρκα κολοκυθιού από 1/2 λίτρο ξύδι και 1 λίτρο νερό). Αφήνετε τους κύβους κολοκυθιού μέσα σε αυτό το μείγμα για 12 ώρες. Χύνετε το νερό την επόμενη μέρα και αφήνετε τους κύβους κολοκυθιού να στραγγίξουν καλά.

Προετοιμάστε το αφέψημα:

1/4 λίτρο ξύδι από κρασί, 1 κιλό ζάχαρη, χυμός και ξύσμα από 1 λεμόνι, 1 κομμάτι (ρίζα) κομμένο σε φέτες, φρέσκο τζίντζερ – εναλλακτικά 1/2 ΚΓ σκόνη τζίντζερ, 1 κλαράκι κανέλα, λίγο γαρύφαλλο (περ. ένα κουτάλι σούπας γεμάτο, εναλλακτικά τριμμένο).

Βράζετε το αφέψημα και στη συνέχεια τους κύβους κολοκυθιού σε αυτό, μέχρι να γυαλίσουν.

Βάζετε τους κύβους κολοκυθιού σε βάζα συντήρησης. Αφήνετε το αφέψημα να βράσει ξανά και στη συνέχεια συμπυκνώνετε. Περιχύνετε πάνω στους κύβους κολοκυθιού και κλείνετε τα βάζα συντήρησης. Τα βάζα συντήρησης επιτρέπεται να γεμίζουν μόνο κατά το 1/3!

Αφήνετε το κολοκύθι να δέσει μέσα στη συσκευή κονσερβοποίησης στους 90°C για περ. 30 λεπτά.

12.3. Καραμελωμένα αχλάδια

1,5 κιλό αχλάδια (σκληρά/ώριμα)

150 γρ. ζάχαρη

750 ml νερό

Παρασκευή

Ξεφλουδίζετε τα αχλάδια. Τα κόβετε στα τέσσερα και αφαιρείτε τα κουκούτσια.

Καραμελώνετε τη ζάχαρη σε ένα τηγάνι. Χύνετε το νερό στο τηγάνι και το αφήνετε να πάρει βράση, έως ότου διαλυθεί η ζάχαρη.

Βάζετε τα αχλάδια στα προετοιμασμένα βάζα.

Χύνετε το σιρόπι καραμέλας στα βάζα, έτσι ώστε να καλύπτονται τα αχλάδια. Αφήνετε λίγο χώρο στο χείλος των βάζων και τα κλείνετε καλά.

Αφήνετε τα αχλάδια να δέσουν μέσα στη συσκευή κονσερβοποίησης στους 90°C για περ. 30 λεπτά.

12.4. Μαρμελάδα φράουλα

Αφαιρείτε τα κοτσανάκια και πλένετε τις φράουλες. Πολτοποιείτε τις φράουλες. Τις πασπαλίζετε με ζάχαρη για μαρμελάδα σε αναλογία 1:1 (σε 1000 γρ. φράουλες 1000 γρ. ζάχαρη). Αφήνετε για μια νύχτα και ανακατεύετε.

Βάζετε τις φράουλες σε βάζα συντήρησης (γεμίζετε μόνο κατά 2/3) και κλείνετε τα βάζα καλά.

Αφήνετε τις φράουλες να δέσουν στη συσκευή κονσερβοποίησης για περ. 25 λεπτά στους 80°C.

13. Απόρριψη

Το σύμβολο του διαγραμμένου κάδου απορριμμάτων υποδηλώνει ότι αυτή η συσκευή, στο τέλος της διάρκειας ζωής της, δεν επιτρέπεται να απορριφθεί στα οικιακά απορρίμματα. Η συσκευή πρέπει να παραδίδεται σε ειδικά σημεία συλλογής, κέντρα ανακυκλώσιμων υλικών ή επιχειρήσεις απόρριψης.

Πριν την επιστροφή, διαγράψτε τα δεδομένα προσωπικού χαρακτήρα.

Η συσκευασία αποτελείται από φιλικά προς το περιβάλλον υλικά, τα οποία μπορείτε να απορρίψετε μέσω των τοπικών υπηρεσιών ανακύκλωσης.

Απορρίπτετε τη συσκευασία με φιλικό προς το περιβάλλον τρόπο.

14. Τεχνικά χαρακτηριστικά

Τροφοδοσία τάσης	220 – 240 V ~ , 50 Hz
Ονομαστική ισχύς	1800 W
Κατανάλωση ισχύος σε κατάσταση αναμονής	0,41 W
Χωρητικότητα	περ. 27 λίτρα
Εύρος θερμοκρασίας	30–100°C
Είδος προστασίας	IPX3 (Προστασία από εκτοξευόμενο νερό)

15. Εγγύηση της Kompernass Handels GmbH

Αξιότιμη πελάτισσα, αξιότιμε πελάτη,

Η παρούσα συσκευή διαθέτει 3 χρόνια εγγύηση από την ημερομηνία αγοράς. Στην περίπτωση ελλείψεων στο προϊόν έχετε νομικά δικαιώματα έναντι του πωλητή του προϊόντος. Αυτά τα νομικά δικαιώματα δεν περιορίζονται μέσω της κατωτέρω αναφερόμενης εγγύησης.

Προϋποθέσεις εγγύησης

Η περίοδος εγγύησης ξεκινά την ημερομηνία αγοράς. Φυλάσσετε την απόδειξη αγοράς. Απαιτείται ως αποδεικτικό αγοράς.
Εάν, εντός τριών ετών από την ημερομηνία αγοράς, παρατηρηθεί κάποιο σφάλμα υλικού ή κατασκευής στο προϊόν, θα επισκευάσουμε ή θα αντικαταστήσουμε (κατόπιν κρίσης μας) το προϊόν δωρεάν ή θα σας επιστραφεί το ποσό αγοράς. Η παρούσα εγγύηση προϋποθέτει ότι η ελαπωματική συσκευή και η απόδειξη αγοράς θα υποβληθούν μαζί με μια σύντομη περιγραφή αναφορικά με το πού βρίσκεται η έλλειψη και πότε παρατηρήθηκε, εντός της περιόδου των τριών ετών.

Εάν το ελάπωμα καλύπτεται από την εγγύησή μας, θα λάβετε το επισκευασμένο ή ένα νέο προϊόν.
Η αντικατάσταση του προϊόντος συνεπάγεται, σύμφωνα με τον ΝΟΜΟΣ 2251/1994, ανανέωση του χρόνου εγγύησης. Για την Κύπρο ισχύει: Η επισκευή ή η αντικατάσταση του προϊόντος δε συνεπάγεται ανανέωση του χρόνου εγγύησης.

Περίοδος εγγύησης και νομικές απαιτήσεις λόγω ελλείψεων

Ο χρόνος εγγύησης δεν παρατείνεται μέσω της παροχής εγγύησης. Αυτό ισχύει και για εξαρτήματα, τα οποία έχουν αντικατασταθεί και επισκευαστεί. Ενδεχόμενες ήδη υπάρχουσες ζημιές και ελλείψεις κατά την αγορά πρέπει να γνωστοποιούνται αμέσως μετά την αποσυσκευασία. Μετά τη λήξη του χρόνου εγγύησης, τυχόν εμφανιζόμενες επισκευές χρεώνονται.

Εύρος εγγύησης

Η συσκευή κατασκευάστηκε σύμφωνα με αυστηρές οδηγίες ποιότητας και ελέγχθηκε προσεκτικά πριν από την αποστολή.

Η εγγύηση ισχύει για σφάλματα υλικού ή κατασκευής. Η παρούσα εγγύηση δεν καλύπτει εξαρτήματα του προϊόντος που υπόκεινται σε φυσιολογική φθορά και, ως εκ τούτου, θεωρούνται αναλώσιμα εξαρτήματα ή ζημιές σε εύθραυστα εξαρτήματα, π.χ. διακόπτες ή γυάλινα εξαρτήματα.

Η παρούσα εγγύηση ακυρώνεται εάν προκληθεί ζημιά στο προϊόν, εάν δεν γίνεται σωστή χρήση ή συντήρηση. Για μια σωστή χρήση του προϊόντος πρέπει να τηρούνται επακριβώς οι αναφερόμενες υποδείξεις στις οδηγίες χειρισμού. Σκοποί χρήσης και χειρισμοί που δεν συνιστώνται ή για τους οποίους υπάρχει προειδοποίηση πρέπει απαραίτητα να αποφεύγονται.

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

Διαδικασία σε περίπτωση εγγύησης

Για την εξασφάλιση γρήγορης επεξεργασίας του ζητήματός σας, τηρείτε τις ακόλουθες υποδείξεις:

- Για όλες τις ερωτήσεις έχετε έτοιμη την απόδειξη αγοράς και τον κωδικό προϊόντος (IAN) 506470_2507 ως απόδειξη για την αγορά.
- Για τον κωδικό προϊόντος, ανατρέξτε στην πινακίδα τύπου στο προϊόν, σε μια ετικέτα στο προϊόν, στο εξώφυλλο των οδηγιών χρήσης (κάτω αριστερά) ή σε ένα αυτοκόλλητο στην πίσω ή κάτω πλευρά του προϊόντος.
- Εάν προκύψουν σφάλματα λειτουργίας ή άλλες ελλείψεις, επικοινωνήστε κατ' αρχήν με το ακόλουθο αναφερόμενο τμήμα σέρβις **τηλεφωνικά** ή **με E-Mail**.

- Ένα προϊόν που θεωρείται ελαπωματικό μπορείτε να το αποστείλετε ατελώς στην αναφερόμενη διεύθυνση του σέρβις επισυνάπτοντας την απόδειξη αγοράς (απόδειξη ταμείου) και αναφέροντας που βρίσκεται η έλλειψη και πότε εμφανίστηκε.

Στην ιστοσελίδα www.lidl-service.com μπορείτε να πραγματοποιήσετε λήψη των παρόντων ή άλλων οδηγιών χρήσης, βίντεο προϊόντων και λογισμικού.

Με αυτόν τον κωδικό QR μεταβαίνετε απευθείας στη σελίδα εξυπηρέτησης Lidl (www.lidl-service.com) και εισαγάγοντας τον κωδικό προϊόντος (IAN) 506470_2507 μπορείτε να ανοίξετε τις αντίστοιχες οδηγίες χρήσης.

15.1. Σέρβις

GR **Σέρβις Ελλάδα**
Tel.: 00800 490826606
E-Mail: kompernass@lidl.gr

CY **Σέρβις Κύπρος**
Tel.: 8009 4241
E-Mail: kompernass@lidl.com.cy

IAN 506470_2507

15.2. Εισαγωγέας

Η ακόλουθη διεύθυνση δεν είναι διεύθυνση σέρβις. Επικοινωνήστε, κατ' αρχήν, με την αναφερόμενη υπηρεσία σέρβις.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

ΓΕΡΜΑΝΙΑ

www.kompernass.com

16. Παραγγελία ανταλλακτικών

Μπορείτε πάντα να παραγγέλνετε με ευκολία ανταλλακτικά για το προϊόν αυτό στο ίντερνετ, στην ηλεκτρονική διεύθυνση **www.kompernass.com**.

Σαρώστε τον κωδικό QR με το Smartphone/Tablet σας. Με αυτό τον κωδικό QR, μεταβαίνετε απευθείας στον ιστότοπό μας και μπορείτε να δείτε και να παραγγείλετε τα διαθέσιμα ανταλλακτικά.

Υποδειξη

- Εάν έχετε προβλήματα με την ηλεκτρονική παραγγελία, μπορείτε να απευθυνθείτε τηλεφωνικά ή με email στο κέντρο σέρβις μας.
- Όταν κάνετε την παραγγελία σας, να αναφέρετε πάντα τον κωδικό προϊόντος (IAN) 506470_2507.
- Δεν είναι δυνατή η ηλεκτρονική παραγγελία των ανταλλακτικών για όλες τις χώρες παράδοσης.

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

Last Information Update · Információk állása · Stanje informacij · Stav informací · Stav informácií
Stanje informacija · Stanje informacija · Статус на информациите · Statusi i informacionit · Versiunea informațiilor
Актуалност на информацията · Έκδοση των πληροφοριών: 09/2025 · Ident.-No.: SEAD1800B2-092025-1

IAN 506470_2507