

# ■ PRESERVING BOILER



**GB PRESERVING BOILER**

Operating instructions

**PL AUTOMAT DO WYGOTOWYWANIA**

Instrukcja obsługi

**HU BEFŐZŐ-AUTOMATA**

Használati utasítás

**SI AVTOMAT ZA VKUHAVANJE**

Navodila za uporabo

**CZ AUTOMAT NA ZAVAŘOVÁNÍ**

Návod k obsluze

**SK ZA VÁRACÍ AUTOMAT**

Návod na obsluhu

**HR AUTOMAT ZA UKUHAVANJE**

Upute za upotrebu

**DE EINKOCHAUTOMAT**

Bedienungsanleitung

KOMPERNASS GMBH · BURGSTRASSE 21 · D-44867 BOCHUM  
[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)  
 ID-Nr.: KH1135-01/08-V2





<b>CONTENT</b>	<b>PAGE</b>
<b>Correct Usage</b>	<b>2</b>
<b>Safety information</b>	<b>2</b>
<b>Items supplied</b>	<b>2</b>
<b>Technical data</b>	<b>2</b>
<b>Appliance description</b>	<b>3</b>
<b>Commissioning</b>	<b>3</b>
<b>Preserving</b>	<b>3</b>
<b>Heating and keeping liquids warm</b>	<b>5</b>
<b>Cleaning and care</b>	<b>5</b>
<b>Storage</b>	<b>6</b>
<b>Recipe</b>	<b>6</b>
<b>Disposal</b>	<b>7</b>
<b>Warranty and Service</b>	<b>8</b>
<b>Importer</b>	<b>8</b>

Read the operating instructions carefully before using the appliance for the first time and preserve this booklet for later reference. Pass the manual on to whomsoever might acquire the scale at a later date.

# PRESERVING BOILER KH1135

---

## Correct Usage

---

The Fruit Preserver is suitable for:

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

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

## Safety information

---

### **⚠ To avoid potentially fatal electric shocks:**

- Ensure that the base with the electrical connections does not come into contact with water! Ensure that the base is completely dry before use, especially if it has accidentally become wet.
- Ensure that the power cable never becomes wet or moist during operation. Lay the cable so that it cannot be trapped or otherwise damaged.
- Arrange for defective power plugs and/or cables to be replaced at once by qualified technicians or our Customer Service Department.
- Always remove the power plug from the wall socket after use. Switching the appliance off is not sufficient, because the appliance is under power for as long as the plug is connected to the power socket.
- Ensure that the power cable does not come into contact with parts of the appliance that are hot.

### **⚠ To avoid the risks of fire or injury:**

- Hot steam clouds may be released. Additionally, the appliance becomes very hot during use. Wear oven mitts.
- Make certain that the appliance stands firmly and vertically before switching it on.
- This appliance is not intended for use by individuals (including children) with restricted physical, physiological or intellectual abilities or deficiencies in experience and/or knowledge unless they are supervised by a person responsible for their safety or receive from this person instruction in how the appliance is to be used.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Do not move the Fruit Preserver after it has heated up!

## Items supplied

---

Fruit Preserver  
Preserving grill  
Operating instructions

After unpacking, check to ensure that all items are present. Remove all packaging material.

## Technical data

---

Mains voltage:	220 - 240 V ~ 50Hz
Power consumption:	1800 W
Capacity:	ca. 27 Liter
Temperature range :	30 - 100 °C

## Appliance description

---

- ❶ Lid
- ❷ Heat insulated handles
- ❸ Pouring lever
- ❹ Pouring tap
- ❺ Cable retainer
- ❻ Temperature regulator
- ❼ Control lamp
- ❽ Preserving grill

## Commissioning

---

### Installation of the appliance

- Completely unwind the power cable from the cable retainer ❺.
- Place the appliance on a level and slip-free surface. Ensure that a wall power socket is easily accessible.

### Preparing the appliance for use

- Clean the appliance as described in the chapter "Cleaning and Care".
- Insert the power plug into a power socket.
- Fill the appliance with ca. 5 liters of water and bring it to the boil (see chapter "Switching the appliance on and off").

### **Attention:**

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

### **Note:**

On the first use the generation of a slight smell can occur, 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.

### Switching the appliance on and off

Adjust the temperature regulator ❻ to the desired heating level.

The control lamp ❼ glows. When the set temperature has been reached, the temperature control lamp ❼ goes out. The control lamp glows during operation when the temperature falls below the set level and the fruit preserver needs to heat itself back up.

When you wish to switch the appliance off, turn the temperature controller ❻ to the position OFF. When the appliance is not in use, always remove the plug from the wall power socket.

## Preserving

---

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 by 80°C. For domestic use pasteurisation is sufficient.

To achieve this, you need appropriate preserving jars, with screw-tops or lids with rubber rings, and a fruit preserver.

1. Place the preserving grill ❽ in the fruit preserver.
2. Stand the well sealed preserving jars on the preserving grill ❽.

### **Note:**

A maximum of 14 x 1 liter preserving jars, in two layers, one above the other, can be pasteurised/sterilised.

3. Fill the fruit preserver with sufficient water to ensure that the upper jars are submersed in water to at least 3/4 of their height. Ensure that the preserving jars in the lower layer are firmly sealed, so that water cannot infiltrate them.

4. Close the fruit preserver with the lid ❶.

**⚠ Attention:**

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

5. Adjust the temperature controller ❸ to the desired heating level.

Use the following tables when selecting a temperature setting:

Fruit	Temperature in °C	Time in minutes
Apple soft/hard	85	30/40
Apple sauce	90	30
Cherries	80	30
Pear soft/hard	90	30/80
Strawberries Blackberries	80	25
Rhubarb	95	30
Raspberries, Gooseberries	80	30
Redcurrants Cranberries	90	25
Apricot	85	30
Mirabelle Greengage	85	30
Peach	85	30
Plum Damson	90	30
Quince	95	30
Blueberries	85	25

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

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

### **Note:**

The preserving phase begins when the control lamp **7** extinguishes, indicating that the appliance has heated itself up to the programmed temperature. With a completely full appliance this can take up to 90 minutes!

- When the preserving phase is finished, switch the temperature controller **6** to OFF. Remove the power plug from the wall socket.
- Position a heat resistant container under the pouring tap **4** and press the pouring lever **3** down. The water drains itself.
- When the water has drained away allow the preserving jars to cool down.

## Heating and keeping liquids warm

---

### **Attention:**

Fill the appliance with liquids to a maximum level of 4 cm below the upper edge! If the level is any higher, the liquids could overflow!

- Pour the liquid (for example, mulled wine or cocoa) into the fruit preserver.
- Place the lid **1** onto the fruit preserver.

### **Attention:**

When it is hot, take hold of the appliance **ONLY** by means of the heat insulated handles **2**. Risk of Burns!

- Adjust the temperature controller **6** to the desired heating level. The control lamp **7** glows.
- Regularly stir the liquid so that the heat is evenly distributed.
- When the desired temperature has been reached, the temperature control lamp **7** goes out. The control lamp glows during operation when the temperature falls below the set level and the fruit preserver needs to heat itself back up.

6. You can pour liquids that have no solid constituents through the pouring tap **4**.

For this, hold a suitable receptacle under the pouring tap **4** and press the pouring lever **3** down.

When there is sufficient liquid in the receptacle, release the pouring lever **3**.

### **Note:**

Should you wish to pour off a large volume of liquid, pull the pouring lever **3** upwards until it stays in position. Then you do not have to hold the pouring lever **3**.

### **Attention:**

Do not pour off liquids with solid constituents, for example, soups. The solids will block the pouring tap **4**!

### **Note:**


You can also keep stews warm in the fruit preserver. They need to be stirred regularly to prevent them sticking to the bottom of the appliance.

## Cleaning and care

---

### **Attention:**

Always remove the power plug before cleaning the appliance! Danger of electrical shock!

 NEVER submerge the appliance in water or other liquids!

Clean the appliance with a lightly moist cloth. For stubborn soiling use a mild detergent on the cloth.

### **Attention:**

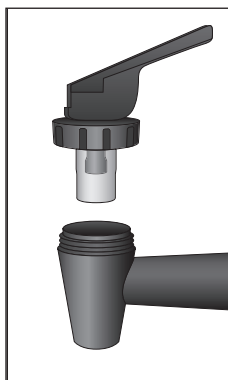
Do not use abrasive or aggressive cleaning materials. These could attack the upper surfaces and irreparably damage the appliance.

Clean the preserving grill **8** in a mild soapy solution and rinse it with clear water.

## Cleaning the pouring tap

To clean the pouring tap **4** thoroughly, you can unscrew the pouring lever **3**.

- Dismantle the pouring lever **3**.
- Place the pouring lever **3** in a mild soapy solution and swirl it back and forth.
- Rinse it off with clear water.
- To clean the pouring tap **4**, allow a mild soapy solution to flow through it. Should there be stubborn soiling on the inside of the pouring tap **4** use a pipe cleaner or similar to remove it.
- Afterwards, rinse the pouring tap **4** through with clear water.
- Re-assemble the pouring lever **3** back on to the pouring tap.



## 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.

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

## Storage

Wind the cable around the cable retainer **5** and insert the plug into the plug holder in the middle of the appliance base.

Store the fruit preserver at a cool and dry location.

## Recipe

### Coarse Liver Sausage

2 kg Pork belly with rind  
500 g Pork liver  
500 g Onions  
100 g Pork drippings  
2 Tsp crushed Pimento  
1 Tbsp Thyme and Marjoram, dried  
1 Tsp white Pepper  
1 Tbsp Salt

### Preparation

Cook the pork belly for 1.5 hours in salted water then leave it to cool in there. When cool, grind it through a medium sized grinding disc. Grind the liver through a fine disc.

Cube the onions and braise them in the dripping until glassy. Then add the meat, liver, spices and a 1/4 Liter of the pork belly broth and stir it vigorously. Immediately fill the mixture into prepared glasses. Fill the glasses up to 1/3 only!

Cook the glasses for ca. 2 hours at ca. 98 °C.

This recipe can be varied in many different ways: for example, by the addition of various herbs, garlic or cubes of ham.



## Sweet-sour Pumpkin

2 kg Pumpkin  
1/2 l Vinegar  
1 l Water  
1/4 l Wine vinegar  
1 kg Sugar  
Juice and rind of a lemon  
a root of Ginger  
(Fresh ginger cut into slices)  
a stick of Cinnamon  
some Cloves

### Preparation

Half the pumpkin and remove the core. Peel the pumpkin and cut it into small cubes. Weigh the pumpkin cubes and wash them. Douse them in a bowl with diluted vinegar (for each 2 Kilogrammes of pumpkin pulp a 1/2 Liter of vinegar and 1 Liter of Water). Allow the pumpkin cubes to marinate in it for 12 hours. When ready, shake off the water and allow the pumpkin cubes to drain well.

Prepare the decoction as follows:

1/4 liter wine vinegar, 1 kilogramm sugar, the juice and rind of 1 lemon, 1 piece (root) of fresh ginger cut into slices - as a substitute, 1/2 teaspoon of ginger powder, 1 stick of cinnamon, some cloves (ca. a tablespoon full, Esslöffel voll, alternatively, ground). Prepare the decoction and then cook the pumpkin cubes in it until glassy.

Fill the pumpkin cubes into a preserving glasses. Allow the decoction to be cooked up once more and then thicken it. Pour it over the pumpkin cubes and then close the preserving glasses The preserving glasses may only be filled up to 1/3!

Cook the pumpkin at 90°C for ca. 30 minutes in the fruit preserver.

## Strawberry Jam

Remove the stalks and wash the strawberries. Sprinkle them with preserving sugar at a ratio of 1:1 (for 1000 g strawberries 1000 g sugar). Leave them to marinate overnight and stir them from time to time. Fill the strawberries into preserving glasses (fill them up 2/3 only) and seal the preserving glasses well. Cook the strawberries at 80°C for ca. 25 minutes in the fruit preserver.

## Disposal



**Do not dispose of the appliance in your normal domestic waste. This appliance is subject to the European Guidelines 2002/96/EG.**

Dispose of the appliance through an approved disposal centre or at your community waste facility. Observe the currently applicable regulations. In case of doubt, please contact your waste disposal centre.



Dispose of all packaging materials in an environmentally friendly manner.

## Warranty and Service

---

The warranty for this appliance is for 3 years from the date of purchase. The appliance has been manufactured with care and meticulously examined before delivery. Please retain your receipt as proof of purchase. In the case of a warranty claim, please make contact by telephone with our service department. Only in this way can a post-free despatch for your goods be assured.

The warranty covers only claims for material and manufacturing defects, not for wearing parts or for damage to fragile components, e.g. buttons or batteries. The appliance is intended for domestic use only, NOT for commercial purposes.

If this product has been subjected to improper or inappropriate handling, abuse, or modifications not carried out by one of our authorised sales and service outlets, the warranty will be considered void. Your statutory rights are not restricted in any way by this warranty.

### **DES Ltd**

Units 14-15  
Bilston Industrial Estate  
Oxford Street  
Bilston  
WV14 7EG  
Tel.: 0870/787-6177  
Fax: 0870/787-6168  
e-mail: support.uk@kompernass.com

### **Irish Connection**

Harbour view  
Howth  
Co. Dublin  
Tel: 00353 (0) 87 99 62 077  
Fax: 00353 18398056  
e-mail: support.ie@kompernass.com

## Importer

---

KOMPERNASS GMBH  
BURGSTRASSE 21  
44867 BOCHUM, GERMANY

[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)

# SPIS TREŚCI

# STRONA

Zastosowanie zgodnie z przeznaczeniem	10
Wskazówki bezpieczeństwa	10
Zakres dostawy	10
Dane techniczne	10
Opis urządzenia	11
Uruchomienie	11
Wygotowywanie	11
Podgrzewanie / utrzymywanie ciepłoty płynów	13
Czyszczenie i konserwacja	13
Przechowywanie	14
Przepisy	14
Usuwanie/wyrzucanie	15
Gwarancja i serwis	16
Importer	16

Niniejszą instrukcję należy zachować, aby móc także później z niej skorzystać, w przypadku przekazywania urządzenia osobom trzecim należy przekazać także instrukcję!

# AUTOMAT DO WYGOTOWYWANIA KH1135

---

## Zastosowanie zgodnie z przeznaczeniem

---

Do czego można wykorzystywać garnek elektryczny:

- wygotowywanie
  - podgrzewanie i utrzymywanie ciepłoty napojów i ich nalewanie;
  - podgrzewanie i utrzymywanie ciepłoty kielbasek i innych;
  - podgrzewanie i utrzymywanie ciepłoty zup.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku w warunkach domowych z wyłączeniem celów komercyjnych i przemysłowych.

## Wskazówki bezpieczeństwa

---

### **⚠ Aby uniknąć zagrożenia życia przez porażenie prądem elektrycznym:**

- Upewnij się, że podstawa z przyłączami elektrycznymi nie ma kontaktu z wodą! W wypadku przypadkowego zamoczenia podstawy należy ją najpierw dokładnie osuszyć.
- Zwróć uwagę, czy kabel w trakcie użytkowania urządzenia nie był wilgotny ani mokry. Kabel układać w taki sposób, aby nie został on zakleszczony lub uszkodzony w inny sposób.
- Naprawę uszkodzonej wtyczki lub kabla sieciowego zleć niezwłocznie wykwalifikowanemu personelowi lub serwisowi klienta.
- Po zakończeniu używania należy zawsze wyciągnąć wtyczkę z gniazdka. Samo wyłączenie urządzenia nie wystarczy, gdyż jest ono nadal podłączone do napięcia sieci, dopóki wtyczka sieciowa znajduje się w gniazdku.
- Upewnij się, czy kabel sieciowy nie dotyka gorących elementów urządzenia.

### **⚠ Aby zapobiec niebezpieczeństwu pożaru i obrażeń:**

- Z czajnika może wydobywać się gorąca para. Pojemnik podczas pracy jest bardzo gorący. Należy stosować rękawicę.
- Przed włączeniem czajnika należy upewnić się, że jest on ustawiony stabilnie i pionowo.
- To urządzenie nie jest przystosowane do użytkowania go przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonej sprawności umysłowej, czuciowej lub umysłowej, bądź w przypadku niedostatecznego doświadczenia i / lub wiedzy, chyba że będą one znajdowały się pod opieką odpowiedzialnej osoby lub też uzyskają od opiekuna instrukcje, jak należy użytkować urządzenie.
- Nie można pozwolić dzieciom na zabawę urządzeniem.
- Nie przestawiaj w inne miejsce rozgrzanego garnka elektrycznego!

## Zakres dostawy

---

garnek elektryczny  
kratka  
instrukcja obsługi

Po otwarciu opakowania sprawdź zawartość dostawy. Zdejmij wszystkie elementy opakowania.

## Dane techniczne

---

Napięcie zasilania:	220 - 240 V ~ 50 Hz
Moc znamionowa:	1800 W
Pojemność :	około 27 litrów
pracy:	30 - 100 ŻC

## Opis urządzenia

---

- ❶ pokrywa
- ❷ uchwyty chroniące przed oparzeniem
- ❸ dźwignia do nalewania
- ❹ zawór
- ❺ zwinięcie kabla
- ❻ regulator temperatury
- ❼ lampka kontrolna
- ❽ kratka

## Uruchomienie

---

### Ustawianie urządzenia

- Rozwiń kabel do końca ze zwinięcia ❺.
- Postaw urządzenie na płaskiej i szorstkiej powierzchni. Zwróć uwagę, aby gniazdko było łatwo dostępne.

### Przygotowanie urządzenia do użytku

- Najpierw wyczyść urządzenie, patrz rozdział „Czyszczenie i konserwacja”.
- Podłącz wtyczkę do gniazdka zasilania.
- Wlej około 5 litrów wody i wygotuj ją (patrz rozdział „Włączenie i wyłączenie urządzenia”).

### **Uwaga:**

Gorące urządzenie chwytaj zawsze za uchwyty ❷. Niebezpieczeństwo poparzenia!

### **UWAGA:**

Przy pierwszym uruchomieniu może być wyczuwalny zapach spalenizny. Jest to spowodowane wypaleniem się pozostałości środków zastosowanych przy produkcji urządzenia. Jest to zjawisko całkowicie normalne i z czasem zniknie. Pamiętaj o zapewnieniu odpowiedniej wentylacji w pomieszczeniu, np. poprzez otwarcie okna.

## Włączenie i wyłączenie urządzenia

Regulator temperatury ❻ ustaw na żądaną temperaturę.

Włącza się lampka kontrolna ❼. Lampka kontrolna ❼ wyłączy się gdy zostanie osiągnięta ustawiona temperatura. Lampka zapali się w międzyczasie gdy temperatura spadnie poniżej ustawionej wartości i garnek elektryczny wznowi grzanie.

By wyłączyć garnek elektryczny obrócić regulator temperatury ❻ w położenie OFF.

Na czas dłuższych przerw w użytkowaniu urządzenia zawsze wyciągać wtyczkę z gniazdka.

## Wygotowywanie

---

Pod pojęciem wygotowywania rozumiemy konserwowanie artykułów spożywczych poprzez działanie wysokiej temperatury. W zależności od rodzaju i wagi wygotowywanego produktu rozróżniamy sterylizację i pasteryzację.

Podczas sterylizacji wygotowywany produkt podgrzewany jest do temperatury co najmniej 100 °C. Przy pasteryzowaniu temperatura dochodzi do 80 °C. Do użytku domowego wystarczy pasteryzacja. Potrzebne będą do tego odpowiednie słoiki z nakrętką lub przykrywką i gumową uszczelką.

1. Do garnka elektrycznego włóż kratkę ❽.
2. Na kratce ❽ postaw dobrze zamknięte słoiki z przetworami.

### **UWAGA:**

W garnku można pasteryzować/sterylizować maksymalnie 14 jednolitrowych słoików ułożonych w dwóch warstwach.

3. Nalej do garnka elektrycznego tyle wody, by górna warstwa słoików znalazła się w 3/4 pod wodą. Sprawdź, czy słoiki w dolnej warstwie są dobrze zamknięte, by do środka nie przedostała się woda.

4. Zamknij garnek elektryczny pokrywą ❶.

**⚠ Uwaga:**

Gorące urządzenie chwytaj zawsze za uchwyty ❷.  
Niebezpieczeństwo poparzenia!

5. Regulator temperatury ❸ ustaw na żadaną temperaturę.

Przy wyborze temperatury posłuż się następującymi tabelami:

Owoce	Temperatura w ZC	Czas w min.
Jabłka miękkie/twarde	85	30/40
Mus jabłkowy	90	30
Wiśnie	80	30
Gruszki miękkie/twarde	90	30/80
Truskawki Jeżyny	80	25
Rabarbar	95	30
Maliny, agrest	80	30
Poprzeczki Borówki	90	25
Morele	85	30
Mirabelki Renklody	85	30
Brzoskwinie	85	30
Śliwki różne odmiany	90	30
Pigwy	95	30
Czarne jagody	85	25

Warzywa	Temperatura w ZC	Czas w min.
Kalafior	100	90
Szparagi	100	120
Groszek	100	120
Ogórki marynowane	85	30
Marchew Marchewka	100	90
Dynia	90	30
Kalarepa	100	95
Seler	100	110
Brukselka Czerwona kapusta	100	110
Grzyby	100	110
Fasola	100	120
Pomidory Miąższ pomid.	90	30

Mięso	Temperatura w ZC	Czas w min.
Sztuka mięsa przy pieczona	100	85
Rosół	100	60
Dziczyna, drób przy pie- czony	100	75
Gulasz przy pieczony	100	75
Mięso mielone, masa kielbasiana (surowa)	100	110

### **UWAGA:**

Czas wygotowywania rozpocznie się dopiero wtedy gdy zgaśnie lampka kontrolna **7** i tym samym wskaże, że urządzenie nagrzało się do ustawionej temperatury. Przy pełnym urządzeniu może potrwać do 90 minut!

- Po upływie czasu wygotowywania obróć regulator temperatury **6** w położenie OFF. Wyciągnij wtyczkę z gniazdka.
- Pod zawór spustowy **4** podstaw żaroodporne naczynie i naciśnij dźwignię do nalewania **3**. Woda wypływa z urządzenia.
- Po spuszczeniu całej wody odczekaj, aż stoiki przestygną.

## Podgrzewanie / utrzymywanie ciepłoty płynów

---

### **Uwaga:**

Urządzenia nie napełniaj więcej niż 4 cm poniżej krawędzi górnej! W przeciwnym razie zawartość może się przelać podczas podgrzewania!

- Wlej zawartość (np. wino grzane lub kakao) do garnka elektrycznego.
- Założ pokrywę **1** na garnek elektryczny.

### **Uwaga:**

Gorące urządzenie chwytaj zawsze za uchwyty **2**. Niebezpieczeństwo poparzenia!

- Regulator temperatury **6** ustaw na żądaną temperaturę. Włącza się lampka kontrolna **7**.
- Od czasu do czasu mieszaj zawartość, by ciepło równomiernie się rozprowadzało.
- Po osiągnięciu żądanej temperatury nagrzania gaśnie lampka kontrolna **7**. Lampka zapali się w międzyczasie gdy temperatura spadnie poniżej ustawionej wartości i garnek elektryczny wznowi grzanie.

- Płynny bez żadnych stałych dodatków można nalewać przez zawór spustowy **4**. W tym celu pod zawór spustowy **4** podstaw kubek lub inne naczynie, a następnie naciśnij dźwignię do nalewania **3**. Po nalaniu do kubka żądanej ilości puść dźwignię do nalewania **3**.

### **UWAGA:**

By nalać większą ilość podnieś dźwignię do nalewania **3** do momentu aż zostanie w górnym położeniu. W tym położeniu nie trzeba przytrzymywać dźwigni **3** podczas nalewania.

### **Uwaga:**

Nie nalewaj płynów zawierających stałe dodatki, np. zupy itp. Stałe dodatki mogą zatkać zawór spustowy **4**!

### **UWAGA:**


W garnku elektrycznym można również podgrzewać i utrzymywać ciepłotę potraw jednogarnkowych (tzw. Eintopf). Potrawę od czasu do czasu zamieszaj, by nie przypalić dna garnka.

## Czyszczenie i konserwacja

---

### **Uwaga:**

Przed rozpoczęciem czyszczenia wyciągnąć wtyczkę z gniazdka! Zagrożenie porażeniem prądem elektrycznym!

-  W żadnym razie nie zanurzaj urządzenia w wodzie lub w innej cieczy!

Urządzenie czyść lekko zwilżoną szmatką. Do wyczyszczenia uporczywych zabrudzeń dodaj na szmatkę delikatnego środka do mycia naczyń.

## **⚠ Uwaga:**

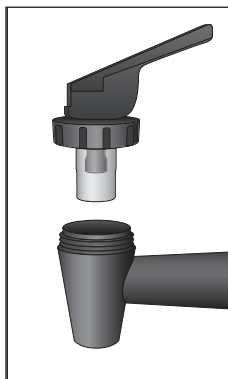
Nie używaj środków szorujących powierzchnię ani żrących. Niszczą one powierzchnię urządzenia i mogą doprowadzić do powstania uszkodzenia, którego naprawa nie będzie wykonalna.

Kratkę **8** czyść łagodnym płynem do mycia naczyń i wypłucz wodą.

## **Czyszczenie zawodu spustowego**

W celu dokładnego wyczyszczenia zaworu spustowego **4** możesz odkręcić dźwignię do nalewania **3**.

- Odkręć dźwignię do nalewania **3**.
- Dźwignię **3** włóż pod wodę z płynem do mycia i poruszaj w jedną i w drugą stronę.
- Wypłucz dźwignię pod czystą wodą.
- W celu przeczyszczenia zaworu **4** przepłucz go wodą z dodatkiem płynu do mycia. Do usunięcia przyschniętych nieczystości z wnętrza zaworu **4** możesz użyć wyciorków do czyszczenia fajek.
- Po wyczyszczeniu przepłucz zawór **4** czystą wodą.
- Dźwignię **3** przykręć ponownie na zawór.



## **Odkamienianie**

Osady z kamienia na dnie urządzenia powodują straty energii i skracają żywotność urządzenia. W wypadku zauważenia osadów z kamienia przeprowadź odkamienianie.

- Wykorzystaj do tego dostępne w sprzedaży

środki do usuwania osadów z kamienia. Postępuj tak zgodnie z instrukcją podaną na opakowaniu środka do usuwania osadów z kamienia.

- Po zakończeniu odkamieniania wypłucz urządzenie obficie pod bieżącą wodą.

## **Przechowywanie**

Zwiń kabel z miejsca do zwijania **5** i wtyczkę umieść w uchwycie pośrodku dna urządzenia.

Przechowuj garnek elektryczny w suchym miejscu.

## **Przepisy**

### **Paszтетowa**

2 kg schabu wieprzowego ze słoniną  
500 g wątroby wieprzowej  
500 g cebuli  
100 g smalcu wieprzowego  
2 łyżeczki zmielonego ziela angielskiego  
1 łyżki tymianku i majeranku, suszonego  
1 łyżeczka białego pieprzu  
1 łyżka soli

### **Przygotowanie**

Schab gotujemy przez 1,5 godziny w posolonej wodzie i zostawiamy w niej do ostygnięcia. Następnie mięso mielimy przez maszynkę do mięsa z założoną tarczą o otworach średniej wielkości. Wątrobę mielimy przez maszynkę do mięsa z założoną tarczą o drobnych otworach.

Cebulę kroimy w drobną kostkę i dusimy na smalcu do zeszklenia. Następnie dodajemy mięso, wątrobę, przyprawy i 1/4 litra wywaru po gotowaniu schabu i całość dokładnie mieszamy. Przygotowaną masę umieszczamy od razu w słoikach. Słoiki napełniamy tylko do 1/3 wysokości!

Słoiki gotujemy przez około 2 godziny przy temp. 98°C.

Ten przepis możemy modyfikować w różny sposób: np. dodając różne zioła, czosnek lub szynkę pokrojoną w kostki.



## Dynia na słodko-kwaśno

2 kg dyni

1/2 l octu

1 l wody

1/4 l octu winnego

1 kg cukru

Sok z cytryny i cytryna w plasterkach

Korzeń imbiru

(świeży korzeń imbiru pokrojony w plasterki)

Laska cynamonu

Kilka goździków

### Przygotowanie

Dynię kroimy na pół i wyjmujemy miąższ. Dynię tniami na plastry a następnie kroimy w kostkę. Ważymy kostki dyni i myjemy je. Zalewamy w misce rozcieńczonym octem (na 2 kilogramy dyni po 1/2 litra octu i 1 litr wody). Kostki dyni pozostawiamy w takiej zalewie przez 12 godzin. Następnego dnia odcedzamy wodę i dokładnie przesuszamy kostki dyni.

Składniki do przygotowania zalewy:

1/4 octu winnego, 1 kilogram cukru, sok z cytryny 1 cytryna w plasterkach, 1 sztuka (korzeń) świeżego imbiru pokrojonego na plasterki - bądź zamiennie 1/2 łyżeczki sproszkowanego imbiru, 1 laska cynamonu, kilka goździków (w przybliżeniu jedna pełna łyżka, bądź sproszkowane).

Gotujemy zalewę i w niej do zeszklenia kostki dyni. Kostki dyni wkładamy do słoików do zapraw. Zalewę jeszcze raz gotujemy, a następnie zagęszczamy. Zalewamy zalewą kostki dyni i zamykamy słoiki. Słoiku napełniamy tylko do 1/3 wysokości! Dynię gotujemy w temp. około 90 °C przez około 30 minut.

## Konfitura truskawkowa

Od truskawek oddzielamy szypułki i myjemy owoce. Zасыpujemy cukrem żelującym w proporcji 1:1 (na 1000 g truskawek 1000 g cukru). Pozostawiamy na noc i na drugi dzień mieszamy.

Truskawki wkładamy do słoików (tylko do 2/3 wysokości) i mocno zamykamy słoiki.

Truskawki gotujemy w temp. 80 °C przez około 25 minut w garnku elektrycznym.

## Usuwanie/wyrzucanie



**W żadnym przypadku nie należy wyrzucać urządzenia do normalnych śmieci domowych. W odniesieniu do produktu ma zastosowanie dyrektywa europejska 2002/96/WE.**

Urządzenie należy poddać utylizacji w akredytowanym zakładzie utylizacji lub komunalnym zakładzie utylizacji odpadów.

Przestrzegaj aktualnie obowiązujących przepisów. W razie pytań należy skontaktować się z komunalnym zakładem utylizacji odpadów.



Wszystkie materiały wchodzące w skład opakowania należy przekazać do odpowiednich punktów zbiórki odpadów.

## Gwarancja i serwis

---

Urządzenie objęte jest trzyletnią gwarancją, licząc od daty zakupu. Urządzenie zostało starannie wyprodukowane i poddane skrupulatnej kontroli przed wysyłką. Paragon należy zachować jako dowód dokonania zakupu. W przypadku roszczeń gwarancyjnych należy skontaktować się telefonicznie z serwisem. Tylko w ten sposób można zagwarantować bezpłatną wysyłkę zakupionego produktu.

Gwarancja obejmuje wyłącznie wady materiałowe i fabryczne, natomiast nie obejmuje części ulegających zużyciu ani uszkodzeń części łatwo łamliwych, np. wyłącznika lub akumulatorów. Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytkowania w gospodarstwie domowym, a nie do celów przemysłowych.

Gwarancja wygasa w razie niewłaściwego lub niezgodnego z instrukcją użycia, zastosowania przemocy lub w przypadku ingerencji, nie podjętych przez autoryzowaną placówkę serwisową. Niniejsza gwarancja nie ogranicza w żadnym stopniu przysługujących praw ustawowych.

### **Kompernass Service Polska**

ul. Strycharska 4

26-600 Radom

Tel.: 048 360 91 40

048 360 94 32

Faks: 048 384 65 38

048 369 93 63

E-mail: [support.pl@kompernass.com](mailto:support.pl@kompernass.com)

## Importer

---

KOMPERNASS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM, GERMANY

[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)

# TARTALOMJEGYZÉK

# OLDALSZÁM

Rendeltetésszerű használat	18
Biztonsági utasítás	18
Tartozékok	18
Műszaki adatok	18
A készülék leírása	19
Üzembevétele	19
Befőzés	19
Folyadék felmelegítése / melegtartása	21
Tisztítás és ápolás	21
Tárolás	22
Receptek	22
Ártalmatlanítás	23
Garancia és szerviz	24
Gyártja	24

Örizzze meg ezt a leírást arra az esetre, ha később kérdése merülne fel. A készülék harmadik személynek történő továbbadásakor adja tovább a leírást is!

# BEFŐZŐ-AUTOMATA KH1135

---

## 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.

## Biztonsági utasítás

---

### **⚠ Életveszélyes áramütés elkerülése érdekében:**

- Biztosítsa, hogy a talp, amelyen az elektromos csatlakozások vannak, soha ne érintkezzen vízzel! Hagyja a talpat teljesen megszáradni, ha az véletlenül nedves lett.
- Ügyeljen rá, hogy a hálózati kábel ne legyen vizes vagy nedves az üzemeltetés alatt. Tárolja úgy, hogy ne szorulhasson be és más módon se sérülhessen meg.
- A veszélyek elkerülése érdekében a sérült hálózati csatlakozót vagy vezetékét azonnal cseréltesse ki engedélyezett szakemberrel vagy az ügyfélszolgálattal.
- Használat után mindig húzza ki a hálózati dugót a csatlakozó aljzatból. A kikapcsolás magában nem elegendő, mert a készülékben hálózati feszültség van, amíg a hálózati dugó be van dugva a csatlakozóba.
- Győződjön meg róla, hogy a vezeték ne érjen hozzá a forró készülékreszekhez.

### **⚠ A tűz- és balesetveszély elkerülése érdekében:**

- Forró gőz léphet ki. A tartály üzemelés közben nagyon felforrósodik. Ezért viseljen edényfogó kesztyűt.
- Bekapcsolás előtt biztosítsa, hogy a készülék stabilan és függőlegesen álljon.
- A készülék nem alkalmas arra, hogy olyan személyek (ideértve a gyermekeket is) használják, akiket testi, érzékszervi vagy elmebeli képességeik vagy tapasztalatuk és ismeretük hiánya megakadályoznának abban, hogy biztonságosan használják a készüléket, kivéve, ha a biztonságukról gondoskodó felügyelettel vannak, vagy ha előtte felvilágították őket a készülék használatáról.
- Vigyázni kell a gyermekekre, hogy ne játsszanak a készülékkel.
- Felmelegedés után ne tegye át máshova a befőző automatát!

## Tartozékok

---

befőző automata  
befőző rács  
használati útmutató

Miután kicsomagolta a készüléket, győződjön meg róla, hogy hiánytalan-e a csomag. Távolítsa el az összes csomagolóanyagot!

## Műszaki adatok

---

Hálózati feszültség:	220 - 240 V ~ 50 Hz
Névleges teljesítmény:	1800 W
Kapacitás :	kb. 27 l
Hőtartomány :	30 - 100 °C

## A készülék leírása

---

- 1 fedél
- 2 hőszigetelt nyelvek
- 3 csapoló kar
- 4 csap
- 5 kábeltartó
- 6 hőmérsékletszabályozó
- 7 működésjelző lámpa
- 8 befőző rács

## Üzembevétel

---

### A készülék felállítása

- Tekerje le teljesen a vezetékét a vezetékartóról ⑤.
- Helyezze a készüléket sík és csúszásmentes felületre. Ügyeljen arra, hogy a csatlakozó aljzat könnyen hozzáférhető legyen.

### A készülék üzemkészsé tétele

- Tisztítsa meg a készüléket a "Tisztítás és ápolás" fejezetben leírtak szerint.
- Dugja be a csatlakozót az aljzatba.
- Töltsön kb. 5 liter vizet liter vizet és főzze ki (lásd a "Készülék ki- és bekapcsolása" részt).

### **Figyelem:**

Ha a készülék forró, csak a nyélnél ② fogja meg. Megégetheti magát!

### **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.

## A készülék ki- és bekapcsolása

Tolja a hőmérséklet szabályozót ⑥ a kívánt hőmérsékletre.

A működésjelző lámpa ⑦ világítani kezd. Ha a működésjelző lámpa ⑦ kialszik, az azt jelenti, hogy a készülék elérte a beállított hőfokot. Közben ismét világítani kezdhet, ha a készülék nem éri el a beállított hőfokot és a befőző automata újra melegedni kezd.

Ha ki szeretné kapcsolni a készüléket, fordítsa el a hőmérsékletszabályozót ⑥ OFF helyzetbe.

Ha nem szeretné használni a készüléket, mindig húzza ki a csatlakozót a csatlakozó aljzatból.

## Befőzés

---

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. Pasztörizáláskor a hevítés 80°C-on történik. Házi használatra elegendő a pasztörizálás.

Ehhez megfelelő csavaros fedelű vagy gumis befőttesüveg van szükség.

1. Helyezze a befőző rácsot ⑧ a befőző automatába.
2. Helyezze a jól bezárt befőttesüvegeket a befőző rácsra ⑧.

### **Tudnivaló:**

Legfeljebb 14 darab 1-literes befőttesüveget lehet két rétegben egymás felett pasztörizálni/sterilizálni.

3. Öntsön annyi vizet a befőző automatába, hogy a felső befőttesüvegek 3/4 részükig vízben legyenek. Ügyeljen arra, hogy az alsó sorban lévő befőttesüvegek jól be legyenek zárva, hogy ne mehessen beléjük víz.

4. Zárja rá a befőző automatára a fedelét ❶.

### ⚠ **Figyelem:**

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

5. Állítsa a hőmérsékletszabályozót ❸ a kívánt hőmérsékletre.

A hőmérséklet kiválasztásakor az alábbi táblázathoz igazodjon:

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 vörös áfonya	90	25
sárgabarack	85	30
mirabella szilva ringló	85	30
őszibarack	85	30
szilva ringló	90	30
birsalma	95	30
áfonya	85	25

zöldség	Hőmérséklet °C-ban	Idő percekben
karfiol	100	90
spárga	100	120
borsó	100	120
savanyúuborka	85	30
sárgarépa sárgarépa	100	90
tök	90	30
karalábé	100	95
zeller	100	110
kelbimbó vöröskáposzta	100	110
gomba	100	110
bab	100	120
paradicsom sűrített paradicsom	90	30

hús	Hőmérséklet °C-ban	Idő percekben
sült egészben megsütve	100	85
húsleves	100	60
vad, szárnyas-hús megfőzve	100	75
gulyás megfőzve	100	75
darálthús, kolbásztöltelék (nyersen)	100	110

### **Tudnivaló:**

A befőzési idő akkor kezdődik, ha a működésjelző lámpa **7** kialszik ezzel jelezve, hogy a készülék a beállított hőmérsékletre melegedett fel. Ez telerakott készülék esetén akár 90 percig is eltarthat!

6. A befőzési idő eltelte után állítsa a hőmérséklet-szabályozót **6** OFF állásba! Húzza ki a csatlakozót az aljzatból!
7. Tegyen egy hőálló edényt a csap **4** alá és nyomja le a csapoló kart **3**. A víz kifolyik.
8. Ha kifolyt a forró víz, hagyja kihűlni a befőttes üvegeket.

## Folyadék felmelegítése / melegentartása

---

### **Figyelem:**

Legfeljebb 4 cm-rel a készülék széle alatt szabad érnie a folyadéknak! Ellenkező esetben kifuthat a folyadék az edényből!

1. Töltse bele a folyadékot (például forraltbort vagy kakaót) a befőző automatába.
2. Tegye rá a befőzőautomatára a fedelét **1**.

### **Figyelem:**

Ha a készülék forró, csak a nyélnél **2** fogja meg. Megégetheti magát!

3. Állítsa a hőmérsékletszabályozót **6** a kívánt hőmérsékletre. A működésjelző lámpa **7** világít.
4. Rendszeresen kavarja meg a folyadékot, hogy egyenletesen oszolhasson el a hő.
5. Ha a működésjelző lámpa **7** kialszik, az azt jelenti, hogy a készülék elérte a beállított hőfokot. Közben ismét világítani kezdhet, ha a készülék nem éri el a beállított hőfokot és a befőző automata újra melegedni kezd.

6. Sima folyadékot, melyben nincsenek szilárd darabkák, a csapon keresztül **4** engedhet le.

Ehhez tartson egy bögrét vagy poharat a csap **4** alá és nyomja le a csapoló kart **3**.

Ha elég folyadék került a pohárba ill. bögrébe, engedje el a csapoló kart **3**.

### **Tudnivaló:**

Ha nagyobb mennyiségű folyadékot szeretne lecsapolni, húzza fel a csapoló kart **3** addig a pontig, amíg meg nem áll. Ilyenkor nem kell tartani a csapoló kart **3**.

### **Figyelem:**

Ne csapoljon szilárd darabkákat tartalmazó folyadékot, mint pl. levest, stb. A szilárd darabkák eltömíthetik a csapot **1**!

### **Tudnivaló:**


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

## Tisztítás és ápolás

---

### **Figyelem:**

A készüléket minden tisztítás előtt húzza ki a hálózati aljzatból! Áramütés veszélye!

 Soha ne merítse a készüléket vízbe vagy más folyadékba!

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

### **Figyelem:**

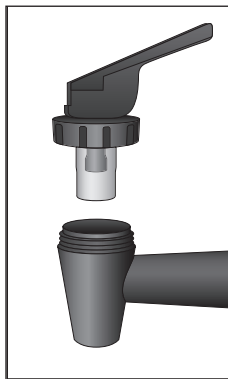
Ne használjon súroló vagy maró hatású tisztítószert! Ez megsértheti a felületet és a készülékben helyrehozhatatlan kár keletkezhet.

Enyhén szappanos vízben mossa el a befőző automatát **8** , majd tiszta vízzel öblítse le.

## A csap tisztítása

A csap **4** alapos tisztításához le lehet csavarozni a csapoló kart **3**.

- Csavarozza le a csapoló kart **3**.
- Tegye a csapoló kart **3** enyhén szappanos vízbe és mozgassa ide-oda.
- Tiszta vízzel öblítse le.
- A csap **4** tisztításához enyhe szappanos vizet engedjen át rajta. Makacs szennyeződések esetén pipatisztítóval tisztíthatja meg a csap **4** belsejét.
- Ezután tiszta vizet engedjen át a csapon **4**.
- Csavarozza vissza a csapra a csapoló kart **3**.



## Vízköoldás

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

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

## Tárolás

Tekerje fel a vezetéket a vezetéktartóra **5** és dugja a csatlakozót a készülék alján lévő csatlakozótartóba. A befőző automatát száraz helyen tárolja.

## Receptek

### Durva "Leberwurst" (német húscipó szerű specialitás)

2 kg sertésdagadó szalonnabőrrel együtt  
50 dkg sertésmáj  
50 dkg hagyma  
10 dkg sertézsír  
2 tk. őrölt szegfűbors  
1 ek. szárított kakukkfű és majoránna  
1 tk. fehérbors  
1 ek. só

### Elkészítése

1,5 óráig főzzük sós vízben a hasaalját és hagyjuk benne lehűlni. Ezután daráljuk le közepes méretű lyukú darálótárcsán. A májat daráljuk meg a kisebb lyukú darálótárcsán.

Aprítsuk fel a hagymát és a zsírban dinszteljük meg üvegesre. Adjuk hozzá a húst, a májat, a fűszereket és 1/4 liter főzőlevet és alaposan keverjük el. A keveréket töltjük azonnal előkészített üvegekbe. Csak a harmadáig töltjük meg az üvegeket!

Kb. 2 óráig 98°C-on dunsztoljuk az üvegeket.

Ezt a receptet különböző módon lehet variálni: például tehet hozzá zöldfűszereket, fokhagymát vagy sonkakockát.



## 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  
(szeletelt friss gyömbér)  
egy rúd fahéj  
pár szegfűszeg

### Elkészítése

Vágjuk félbe a tököt és vegyük ki a belsejét. Hámozzuk meg a tököt és vágjuk fel apró kockára. Mérjük le a tökkockákat és mossuk meg őket. Öntsük le őket egy tálban a felhígított ecettel (2 kg tökhúshoz 1/2 l ecet és 1 liter víz). Hagyjuk a tökkockákat 12 óráig ebben állni. Másnap öntsük le a vizet és jól csepegtessük le a tökkockákat.

Készítsük el a főzetet az alábbi hozzávalókból: 1/4 liter borecet, 1 kg cukor, 1 citrom leve és héja, 1 darab (gyökér) szeletelt friss gyömbér - ha nincsen, 1/2 tk. őrölt szárított gyömbérrel helyettesíthető, 1 rúd fahéj, pár szegfűszeg (kb. egy evőkanálnyi, esetleg őrölt).

Forraljuk fel a főzetet és főzzük benne üvegesre a tökkockákat.

Töltsük a tökkockákat a befőttesüvegekbe. Még egyszer forraljuk fel a főzetet és sűrítsük be. Öntsük a tökkockákra és zárjuk le a befőttesüvegeket. A befőttesüvegeket csak harmadukig szabad megtölteni! A tököt 90°C-on kb. 30 percig dunsztoljuk a befőzőautomatában.

## Eperlekvár

Tisztítsuk meg az epret a szárától és mossuk meg. Szórjuk meg zselírozó cukorral 1:1 (1 kg eperhez 1 kg zselírozó cukor). Éjszakára hagyjuk állni és keverjük meg.

Töltsük az epret a befőttesüvegekbe (csak 2/3 részig töltsük meg őket) és jól zárjuk le őket.

Az epret 80°C-on kb. 25 percig dunsztoljuk a befőzőautomatában.

## Ártalmatlanítás



**Semmi esetre se dobja a készüléket a háztartási hulladékba. A termékre az 2002/96/EK irányelv vonatkozik.**

A készüléket engedélyezett hulladékgyűjtő helyen vagy a helyi hulladékéltávolító üzemnél tudja kidobni. Vegye figyelembe az aktuális előírásokat. Késég esetén vegye fel a kapcsolatot a hulladék-feldolgozó vállalattal.



Valamennyi csomagolóanyagot juttasson el a környezetbarát hulladékhasznosítóhoz.

## Garancia és szerviz

---

A készülékre 3 év garanciát adunk a vásárlás dátumától számítva. A készüléket gondosan gyártottuk, és szállítás előtt lelkiismeretesen ellenőriztük. Kérjük, a vásárlás igazolására őrizze meg a pénztári blokkot. Kérjük, garanciaigény esetén vegye fel a kapcsolatot telefonon az Ön közelében lévő szervizzel. Csak ebben az esetben garantálhatjuk, hogy ingyen tudja beküldeni az árut.

A garancia csak anyag- és gyártási hibára vonatkozik, nem pedig kopásra vagy törékeny részek (pl. kapcsoló vagy elem) sérülésére. A termék kizárólag magánhasználatra, nem kereskedelmi használatra készült.

A garancia visszaélészerű és szakszerűtlen használat, erőszak alkalmazása és olyan behatolás esetén elévül, amelyet nem az engedélyezett szervizirodánk végez el. Az ön törvényes jogait ez a garancia nem korlátozza.

 **Hornos kft.**

H - 2600 Vác

Zrínyi utca 39.

Telefon +36 27 314 212

Telefax +36 27 317 212

e-mail: support.hu@kompernass.com

## Gyártja

---

KOMPERNASS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM, NÉMETORSZÁG

[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)

# KAZALO VSEBINE

# STRAN

Predvidena uporaba	26
Varnostni napotki	26
Vsebina kompleta	26
Tehnični podatki	26
Opis naprave	27
Zagon	27
Vkuhavanje	27
Segrevanje / ohranjanje toplote tekočin	29
Čiščenje in nega	29
Shranjevanje	30
Recepti	30
Odstranitev	31
Garancija in servis	32
Proizvajalec	32

Ta navodila shranite za poznejša vprašanja – ob predaji naprave tretji osebi jih priložite zraven!

# AVTOMAT ZA VKUHAVANJE KH1135

## Predvidena uporaba

Avtomat za vkuhanje je primeren za:

- vkuhanje
- segrevanje in ohranjanje toplote pijače in njihovo natanjanje
- segrevanje in ohranjanje toplote klobasic itd.
- segrevanje in ohranjanje toplote juh

Naprava je namenjena izključno za privatno uporabo in ne za obrtne ali industrijske namene.

## Varnostni napotki

### **⚠ Da se izognete smrtni nevarnosti zaradi električnega udara:**

- Zagotovite, 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 pri obratovanju omrežni kabel nikoli ne navlaži ali omoči. Kabel speljite tako, da se nikjer ne zatika in da se ga ne da poškodovati na kak drugačen način.
- Poškodovane omrežne vtiče ali omrežne kable naj vam takoj zamenja pooblaščen strokovno osebje ali servisna služba, da se izognete nevarnosti.
- Po uporabi omrežni vtič zmeraj potegnite iz vtičnice. Samo izklopitev ni dovolj, ker se v napravi še zmeraj nahaja napetost, dokler je omrežni vtič v vtičnici.
- Zagotovite, da omrežni kabel ne more priti v stik z vročimi deli naprave.

### **⚠ Da se izognete požaru in poškodbam:**

- Uhajala bi lahko vroča para. Razen tega se posoda med obratovanjem zelo segreje. Najbolje bo, da nosite rokavice za prijetanje loncev.
- Preverite, ali naprava stoji stabilno in navpično, preden jo vklopite.
- Ta naprava ni namenjena temu, da jo uporabljajo osebe (vključno z otroci) z omejenimi fizičnimi, zaznavnimi ali duševnimi sposobnostmi ali s pomanjkljivimi izkušnjami in/ali znanjem, razen pod nadzorom osebe, ki je zanje odgovorna ali jim je dala navodila v zvezi z uporabo naprave.
- Otroke je treba nadzorovati, da se z napravo ne bi igrali.
- Po segretju avtomata za vkuhanje ne premikajte več!

## Vsebina kompleta

Avtomat za vkuhanje  
Rešetka za vkuhanje  
Navodila za uporabo

Po razpakiranju preverite, ali je vsebina kompleta popolna. Odstranite vso embalažo.

## Tehnični podatki

Električna napetost:	220 - 240 V~ 50Hz
Nazivna moč:	1800 W
Kapaciteta:	pribl. 27 litrov
Temperaturno območje:	30-100 °C

## Opis naprave

---

- 1 Pokrov
- 2 Toplotno izolirani ročaji
- 3 Ročica za točenje
- 4 Pipa za točenje
- 5 Navitje kabla
- 6 Regulator temperature
- 7 Kontrolna lučka
- 8 Rešetka za vkuhanje

## Zagon

---

### Postavitev avtomata

- Omrežni kabel v celoti odvijte z navitja kabla 5.
- Napravo postavite na ravno in nedrsečo površino. Pazite na to, da je omrežna vtičnica dobro dosegljiva.

### Priprava avtomata za obratovanje

- Napravo očistite, kot je to opisano v poglavju "Čiščenje in nega".
- Omrežni vtič vtaknite v omrežno vtičnico.
- V napravo nalijte pribl. 5 litrov vode in vodo zavrite, da izhlapi (glejte poglavje "Vklop in izklop naprave").

### **Pozor:**

Napravo vročo prijemajte le za ročaje 2. Nevarnost opeklin!

### **Napotek:**

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

## Vklop in izklop avtomata

Regulator temperature 6 prestavite na zeleno temperaturo.

Kontrolna lučka 7 zasveti. Ko je nastavljena temperatura dosežena, kontrolna lučka 7 ugasne. Vmes ponovno zasveti, če nastavljena temperatura ni dosežena in se avtomat za vkuhanje ponovno segreva.

Ko napravo želite izklopiti, regulator temperature 6 obrnite na OFF.

Ko naprave ne uporabljate več, omrežni vtič zmeraj potegnite iz omrežne vtičnice.

## Vkuhanje

---

Pod vkuhanjem razumemo konzerviranje živil pod vplivom vročine. Odvisno od vrste in količine živil za vkuhanje razlikujemo postopek steriliziranja in pasterizacijo.

Pri sterilizaciji se živilo za vkuhanje segreje na najmanj 100 °C. Pri pasterizaciji temperatura segrevanja znaša 80 °C. Za domačo uporabo je pasterizacija zadostna.

Potrebujete ustrezne kozarce za vlaganje z navojno zaporo ali pokrove z gumijastimi tesnili.

1. Rešetko za vkuhanje 8 položite v avtomat za vkuhanje.
2. Dobro zaprte kozarce za vlaganje položite na rešetko za vkuhanje 8.

### **Napotek:**

Naenkrat lahko pasterizirate/sterilizirate največ 14 1-litrskih kozarcev za vlaganje v dveh plasteh.

3. V avtomat za vkuhanje nalijte toliko vode, da se zgornji kozarci za vlaganje najmanj do 3/4 nahajajo v vodi. Pazite na to, da so kozarci za vlaganje v spodnji plasti dobro zaprti, da vanje ne more vdreti voda.

4. Avtomat za vkuhanje zaprite s pokrovom ❶.

**⚠ Pozor:**

Napravo vročo prijemajte le za ročaje ❷.  
Nevarnost opeklin!

5. Regulator temperature ❸ potisnite na zeleno temperaturo.

Pri izbiranju temperature upoštevajte naslednje tabele:

Sadjje	Temperatura v °C	Čas v minutah
Jabolka mehka/trda	85	30/40
Jabolčna čežana	90	30
Češnje	80	30
Hruške mehke/trde	90	30/80
Jagode Robide	80	25
Rabarbara	95	30
Maline, Kosmulje	80	30
Ribez Brusnice	90	25
Mareljice	85	30
Mirabele Ringloji	85	30
Breskve	85	30
Slive Češplje	90	30
Kutine	95	30
Borovnice	85	25

Zelenjava	Temperatura v °C	Čas v minutah
Cvetača	100	90
Šparglji	100	120
Grah	100	120
Kumarice	85	30
Korenček Korenček	100	90
Buča	90	30
Koleraba	100	95
Zelena	100	110
Brstični ohrov Rdeče zelje	100	110
Gobe	100	110
Fižol	100	120
Paradižnik Paradižnikova mezda	90	30

Meso	Temperatura v °C	Čas v minutah
Pečenka v koso prepečena	100	85
Mesna juha	100	60
Divjačina, perutnina prepečena	100	75
Golaž prepečen	100	75
Sesekljano meso, masa za klobase (surova)	100	110

### **Napotek:**

Čas vkuhavanja se začne šele, ko kontrolna lučka **7** ugasne in s tem pokaže, da se je naprava segrela na nastavljeno temperaturo. To lahko pri polni napravi traja do 90 minut!

- Po končanem času vkuhavanja regulator temperature **6** nastavite na OFF. Omrežni vtič potegnite iz omrežne vtičnice.
- Pod pipo za točenje **4** postavite temperaturno odporno posodo in pritisnite ročico za točenje **3** navzdol. Vode steče ven.
- Ko je vroča voda iztekla, kozarce za vlaganje pustite, da se ohladijo.

## Segrevanje / ohranjanje toplote tekočin

---

### **Pozor:**

Tekočine dolivajte največ do 4 cm pod koncem naprave! Drugače tekočina lahko steče čez rob!

- V avtomat za vkuhavanje nalijte tekočino (na primer kuhano vino ali kakav).
- Na avtomat za vkuhavanje namestite pokrov **1**.

### **Pozor:**

Napravo vročo prijemajte le za ročaje **2**. Nevarnost opeklin!

- Regulator temperature **6** potisnite na zeleno temperaturo. Kontrolna lučka **7** zasveti.
- Tekočine redno premešajte, da se toplota enakomerno porazdeli.
- Ko je zelena temperatura dosežena, kontrolna lučka za temperaturo ugasne **7**. Vmes ponovno zasveti, če nastavljena temperatura ni dosežena in se avtomat za vkuhavanje ponovno segreva.

6. Tekočine brez trdih delcev lahko odstranite skozi pipo za točenje **4**.

V ta namen pod pipo za točenje **4** podržite posodo in pritisnite ročico za točenje **3** navzdol.

Ko se v posodi nahaja zelena količina tekočine, ročico za točenje **3** spustite.

### **Napotek:**

Če želite odliči večje količine tekočine, ročico za točenje **3** potegnite navzgor, dokler ni trdno pritrjena. Potem vam ročice za točenje **3** ni treba več držati.

### **Pozor:**

Ne odlivajte tekočin s trdimi delci, kot npr. juhe ali podobno. Trdi delci bi pipo za točenje **4** zamašili!

### **Napotek:**


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

## Čiščenje in nega

---

### **Pozor:**

Pred vsakim čiščenjem omrežni vtič potegnite iz omrežne vtičnice! Nevarnost električnega udara!

 Naprave nikoli ne potopite pod vodo ali druge tekočine!

Napravo očistite z rahlo navlaženo krpo. V primeru trdovratne umazanije na krpo dajte še blago sredstvo za pomivanje.

### **Pozor:**

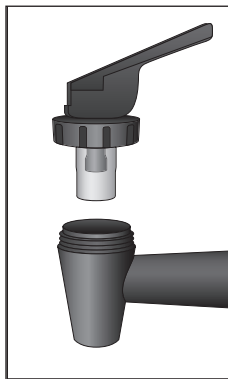
Ne uporabljajte ostrih ali jedkih čistil. Ta lahko nagrizejo površino in napravo nepopravljivo poškodujejo.

Rešetko za vkuhanje ⑧ očistite v blagi milnici in jo splahnite s čisto vodo.

## Čiščenje pipe za točenje

Za temeljito čiščenje pipe za točenje ④ ročico za točenje ③ lahko odvijete.

- Ročico za točenje ③ odvijete.
- Ročico za točenje ③ dajte v blago milnico in jo pomikajte sem ter tja.
- Splahnite jo s čisto vodo.
- Za čiščenje pipe za točenje ④ skozi njo spustite blago milnico. Pri trdovratni umazaniji lahko notranjost pipe za točenje ④ očistite s pripravo za čiščenje pip za kajenje.
- Potem skozi pipo za točenje ④ pustite teči čisto vodo.
- Ročico za točenje ③ ponovno privijte na pipo za točenje.



## Odstranitev 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.

- Uporabljajte običajno sredstvo za odstranjevanje vodnega kamna iz trgovine. Postopajte, kot je opisano v navodilih sredstva za vodni kamen.
- Po odstranitvi vodnega kamna napravo očistite z veliko čiste vode.

## Shranjevanje

Omrežni kabel navijte okrog navitja kabla ⑤ in omrežni vtič vtaknite v držalo omrežnega vtiča v sredini dna naprave.

Avtomat za vkuhanje shranite na suhem kraju.

## Recepti

### Kmečke jetrne klobase

2 kg svinjske potrebušine s kožo

500 g svinjskih jeter

500 g čebule

100 g sala

2 žlički zdrobljenega pimenta

1 žlica suhega timijana in majorana

1 žlička belega popra

1 žlica soli

### Priprava

Potrebušino kuhajte 1,5 ure v slani vodi in jo pustite, da se v njej ohladi. Potem jo zmeljite v mesoreznici s srednjo ploščo. Jetra zmeljite s ploščo z majhnimi luknjami.

Čebulo narežite na kocke in jo dušite na salu, da postane steklena. Potem dodajte meso, jetra, začimbe in 1/4 litra juhe od potrebušine in vse skupaj dobro premešajte. Maso takoj dajte v pripravljene kozarce. Napolniti smete le 1/3 kozarca!

Kozarce pribl. 2 uri vkuhavajte pri pribl. 98 °C.

Ta recept lahko po želji prilagodite: na primer z različnimi zelišči, česnom ali koščki šunke.



## Sladko-kisle buče

2 kg buč

1/2 l kisa

1 l vode

1/4 l vinskega kisa

1 kg sladkorja

sok in lupina ene limone

ingverjeva korenika

(svež ingver narezan na rezine)

cimetova paličica

nekaj nageljnovih žbic

### Priprava

Bučo razpolovite in odstranite sredico. Bučo olupite in jo narežite na majhne kocke. Koščke buče stehtajte in jih operite. V skledi jih prelijte z razredčenim kisom (na 2 kilograma buče po 1/2 litra kisa in 1 liter vode). Koščke buče v kisani vodi pustite stati 12 ur. Naslednji dan vodo odlijte in koščke buče pustite, da se temeljito odcedijo.

Prpravite prevretek iz:

1/4 litra vinskega kisa, 1 kilograma sladkorja, soka in lupine 1 limone, 1 koščka (korenike) svežega ingverja narezanega na rezine - ali pa vzemite 1/2 žličke ingverja v prahu, 1 cimetovo paličico, nekaj nageljnovih žbic (pribl. 1 žico, lahko tudi mlete).

Vse skupaj zavrite in koščke buče v tekočini skuhajte, da posteklenijo.

Koščke buče dajte v kozarce za vlaganje. Prevretek še enkrat zavrite, da se zgosti. Prelijte ga čez koščke buče in zaprite kozarce za vlaganje. Kozarci za vlaganje smejo biti napolnjeni le do 1/3!

Bučo pri 90 °C pribl. 30 minut kuhajte v avtomatu za vkuhanje.

## Jagodova marmelada

Odstranite peclje in jagode operite. Potresite jih z želirnim sladkorjem 1:1 (na 1000 g jagod 1000 g sladkorja). Pustite jih stati čez noč in jih pomešajte. Jagode dajte v kozarce za vlaganje (te napolnite le do 2/3) in kozarce za vlaganje dobro zaprite. Jagode kuhajte pri 80 °C pribl. 25 minut v avtomatu za vkuhanje.

## Odstranitev



**Naprave nikakor ne odvrzite v običajne hišne smeti. Ta proizvod je podvržen evropski Direktivi 2002/96/ES.**

Napravo oddajte pri podjetju, registriranem za predelavo odpadkov, ali pri svojem komunalnem podjetju za predelavo odpadkov.

Upoštevajte trenutno veljavne predpise.

V primeru dvoma se obrnite na svoje podjetje za predelavo odpadkov.



Vse embalažne materiale oddajte v reciklažo.

## Garancija in servis

---

Za to napravo prejmete 3 leta garancije od datuma nakupa. Naprava je bila skrbno proizvedena in pred dobavo natančno preverjena. Prosimo, da blagajniški račun shranite kot dokazilo o nakupu. V primeru uveljavljanja garancije se obrnite na svojo servisno službo. Samo tako je zagotovljeno brezplačno pošiljanje vašega izdelka.

Garancija velja samo za napake na materialu ali v proizvodnji, ne pa tudi za potrošne dele ali poškodbe lomljivih delov, npr. stikal ali akumulatorjev.

Proizvod je namenjen izključno za privatno in ne za obrtno uporabo.

V primeru zlorabe ali nepravilne uporabe, uporabe sile in pri posegih, ki jih ni izvedel pooblaščen servis, garancija preneha veljati. Vaših zakonskih pravic ta garancija ne omejuje.

### **Birotehnika**

Tkalčec Zlatko Andrija s.p.

Lendavska ulica 23

9000 Murska Sobota

Slovenija

Phone: +386 (0) 2 522 16 66

Fax: +386 (0) 2 531 17 40

e-mail: zlatko.tkalcec@volja.net

## Proizvajalec

---

KOMPERNASS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM, GERMANY

[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)

# OBSAH

# STRANA

Účel použití	34
Bezpečnostní pokyny	34
Obsah dodávky	34
Technické údaje	34
Popis přístroje	35
Uvedení do provozu	35
Zavařování	35
Zahřívání tekutin / udržování teploty	37
Čištění a údržba	37
Úschova	38
Recepty	38
Likvidace	39
Záruka a servis	40
Dovozce	40

Uschovejte tento návod pro případné pozdější dotazy a předejte jej v případě přenechání přístroje třetím osobám zároveň s ním!

# AUTOMAT NA ZAVAŘOVÁNÍ KH1135

## Účel použití

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.

## Bezpečnostní pokyny

### **⚠ Abyste zabránili ohrožení života elektrickým proudem:**

- 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 přírodní kabel během provozu nikdy neprovlhnul. Veďte jej tak, aby se nikde nemohl zachytit nebo jinak poškodit.
- Poškozené zástrčky nebo síťový kabel nechte ihned vyměnit autorizovanými odborníky nebo zákaznickým servisem - vyhnete se tím nebezpečí.
- 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.

### **⚠ Abyste zabránili nebezpečí požáru nebo poranění:**

- Může dojít k úniku horké páry. Nádobka je navíc během provozu velmi horká. Používejte proto ochranné kuchyňské rukavice.
- Dříve než zařízení zapnete, ujistěte se, že je zařízení umístěno stabilně a ve vertikální poloze.
- Tento přístroj není určen k tomu, aby jej používaly osoby (včetně dětí), které mají omezené fyzické, senzorické nebo duševní schopnosti či nedostatek zkušeností a/nebo znalostí, ledaže by jej používaly pod bezpečnostním dohledem zodpovědné osoby nebo by od ní obdržely pokyny, jak přístroj používat.
- Děti by neměly být ponechány bez dozoru, aby se zajistilo, že si nebudou s přístrojem hrát.
- Po zahřátí zavařovacího automatu už jej nepřemísťujte!

## Obsah dodávky

Zavařovací automat  
Zavařovací mřížka  
Návod k obsluze

Po vybalení přístroje se ujistěte, zda žádná ze součástí nechybí. Odstraňte veškeré obalové materiály.

## Technické údaje

Síťové napětí:	220 - 240 V ~ 50 Hz
Jmenovitý výkon:	1800 W
Obsah :	ca 27 litry
Provozní teploty :	30 - 100 °C

# Popis přístroje

- ❶ Víko
- ❷ Tepelně odizolované úchyty
- ❸ Páčka
- ❹ Kohout
- ❺ Navíjení kabelu
- ❻ Regulátor teploty
- ❼ Kontrolka
- ❽ Zavařovací mřížka

## Uvedení do provozu

### Umístění přístroje

- Síťový kabel kompletně odviňte z navíjení kabelu ❺.
- Přístroj postavte na rovnou a neklouzavou plochu. Dbejte na to, aby byla síťová zásuvka snadno dosažitelná.

### Příprava přístroje k provozu

- Přístroj vyčistěte, jak je uvedeno v kapitole „Čištění a údržba“.
- Síťovou zástrčku zasuňte do síťové zásuvky.
- Doplňte ca 5 litrů vody a vyvařte ji (viz kapitolu „Zapnutí a vypnutí přístroje“).

### **Pozor:**

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

### **Poznámka:**

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.

Regulátor teploty ❻ nastavte na požadovanou teplotu.

Kontrolka ❼ se rozsvítí. Je-li dosaženo nastavené teploty, kontrolka ❼ zhasne. Může se však případně znovu rozsvítit, pokud teplota klesne pod nastavenou hodnotu a zavařovací automat se znovu zahřívá. Chcete-li přístroj vypnout, otočte regulátor teploty ❻ do polohy OFF.

Pokud přístroj nepoužíváte, vytáhněte vždy síťovou zástrčku ze zásuvky.

## Zavařování

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 pasterizování je dosahováno teploty 80 °C. Pro domácí použití je pasterizování dostatečné.

Pro tento účel jsou zapotřebí příslušné zavařovací sklenice se šroubovým uzávěrem nebo víčka s gumovým těsněním.

1. Zavařovací mřížku ❽ vložte do zavařovacího automatu.
2. Dobře uzavřené zavařovací sklenice postavte na zavařovací mřížku ❽.

### **Poznámka:**

Maximálně je možné pasterizovat/sterilizovat 14 litrových zavařovacích sklenic ve dvou vrstvách nad sebou.

3. Do zavařovacího automatu nalijte tolik vody, aby horní vrstva zavařovacích sklenic stála ve vodě alespoň ze dvou třetin. Dbejte na to, aby zavařovací sklenice ve spodní vrstvě byly dobře uzavřeny a nemohla do nich proniknout voda.

4. Zavařovací automat uzavřete víkem ❶.

**⚠ Pozor:**

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

5. Regulátor teploty ❸ nastavte na požadovanou teplotu.

Při volbě teploty se orientujte podle následujících tabulek:

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
Slívy Švestky	90	30
Kdoule	95	30
Borůvky	85	25

Zelenina	Teplota v °C	Čas v minutách
Květák	100	90
Chřest	100	120
Hrách	100	120
Nakládačky	85	30
Mrkev Karotka	100	90
Dýně	90	30
Kedlubna	100	95
Celer	100	110
Růžičková kapusta Červené zelí	100	110
Houby	100	110
Fazole	100	120
Rajčata Rajčatová dřev	90	30

Maso	Teplota v °C	Čas v minutách
Pečeně po kusech propečená	100	85
Masový vývar	100	60
Divočina, drůbež propečená	100	75
Guláš propečený	100	75
Sekané maso, uzeninová hmota (syrová)	100	110

### **i Poznámka:**

Doba zavařování začíná až v okamžiku, kdy zhasne kontrolka 7, což znamená, že se přístroj zahřál na nastavenou teplotu. Je-li přístroj naplněn, může to trvat až 90 minut!

- Po uplynutí zavařovací doby nastavte regulátor teploty 6 do polohy OFF. Vytáhněte zástrčku ze sítě.
- Pod kohout 4 nastavte tepelně odolnou nádobu a stiskněte páčku 3 směrem dolů. Voda vyteče ven.
- Po odečtení horké vody nechte zavařovací sklenice vychladnout.

## Zahřívání tekutin / udržování teploty

### **⚠ Pozor:**

Tekutiny nalívejte maximálně do výše 4 cm pod okraj přístroje! V opačném případě může tekutina vytéci!

- Do zavařovacího automatu nalijte tekutinu (např. svařené víno nebo kakao).
- Na zavařovací automat nasadíte víko 1.

### **⚠ Pozor:**

Je-li přístroj horký, dotýkejte se ho pouze na úchytech 2. Nebezpečí popálení!

- Regulátor teploty 6 nastavte na požadovanou teplotu. Kontrolka 7 svítí.
- Tekutiny pravidelně míchejte, aby se teplota rovnoměrně rozšířila.
- Je-li dosaženo nastavené teploty, zhasne kontrolka 7. Může se však případně znovu rozsvítit, pokud teplota klesne pod nastavenou hodnotu a zavařovací automat se zahřívá.

6. Tekutiny bez pevných součástí můžete odčerpávat pomocí kohoutu 4.

V tomto případě držte pod kohoutem 4 pohárek apod. a poté stiskněte páčku 3 směrem dolů. Je-li v pohárku požadované množství tekutiny, páčku 3 uvolněte.

### **i Poznámka:**

Chcete-li odčerpávat větší množství tekutin, vytáhněte páčku 3 nahoru, až se zafixuje. Poté už páčku 3 nemusíte držet.

### **⚠ Pozor:**

Neodčerpávejte tekutiny s pevnými součástmi, např. polévky apod. Pevné součásti by ucply kohout 4!

### **i Poznámka:**

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

## Čištění a údržba

### **⚠ Pozor:**

Před každým čištěním vytáhněte zástrčku se zásuvky! Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!



Přístroj nikdy neponořujte do vody či jiných tekutin!

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

### **⚠ Pozor:**

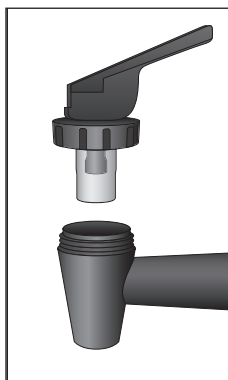
Neponořujte ani leptavé čisticí prostředky. Mohly by narušit povrch přístroje a způsobit jeho nenávratné poškození.

Zavařovací mřížku ❸ čistíte v jemném čistícím louhu a opláchnete ji čistou vodou.

## Čištění kohoutu

Chcete-li kohout ❹ důkladně vyčistit, můžete odšroubovat páčku ❸.

- Odšroubujte páčku ❸.
- Páčku ❸ vložte do jemného čistícího louhu a pohybujte s ní oběma směry.
- Opláchněte ji v čisté vodě.
- Pro vyčištění kohoutu ❹ jím nechte protékat jemný čistící loup. V případě těžce odstranitelných nečistot můžete vnitřek kohoutu ❹ vyčistit drátkou na čištění dýmek.
- Nechte poté kohoutem ❹ protékat čistou vodu.
- Páčku ❸ znovu našroubujte na kohout.



## Odstraňování vodního kamene

Vápenaté usazeniny na dně přístroje vedou k energetickým ztrátám a snižují životnost přístroje.

Jakmile zpozorujete vápenaté usazeniny, okamžitě je z přístroje odstraňte.

- Použijte běžně dostupný odvápnovací prostředek. Postupujte podle návodu na odvápnovacím prostředku.
- Po odstranění vodního kamene vyčistěte přístroj velkým množstvím čisté vody.

## Úschova

Síťový kabel navíjíte kolem navíjení kabelu ❺ a síťovou zástrčku zasuníte do držáku zástrčky uprostřed dna přístroje.

Zavařovací automat uchovávejte na suchém místě.

## Recepty

### Hrubá jitrnice

2 kg bůčku s kůží  
500 g vepřových jater  
500 g cibule  
100 g vepřového sádla  
2 lžičky drceného nového koření  
1 lžice sušeného tymiánu a majoránky  
1 lžička bílého pepře  
1 lžice soli

### Příprava

Bůček vaříte 1,5 hodiny v osolené vodě a poté jej nechte vychladnout. Poté jej rozemelte strojkem na maso se střední hrubostí. Játra rozemelte strojkem na maso s jemnou hrubostí.

Cibuli nakrájejte na kostičky a nechte ji na sádle zesklivatět. Poté přidejte maso, játra, koření a 1/4 litru vývaru z vepřového bůčku a vše důkladně promíchejte. Hmotu ihned vkládejte do připravených sklenic. Naplňte pouze 1/3 obsahu sklenice! Sklenice zavařujte ca 2 hodiny při teplotě ca 98 °C.

Tento recept můžete podle libosti upravovat: můžete přidávat například různé bylinky, česnek nebo kostičky česneku.



## Dýně na sladkokyselou

2 kg dýně

1/2 l octa

1 l vody

1/4 l vinného octa

1 kg cukru

šťáva a kůra z 1 citrónu

zázvorový kořen

(čerstvý zázvor nakrájený na kolečka)

tyčinka skořice

několik kusů hřebíčku

### Příprava

Rozpulte dýni a vyjměte dužinu. Dýni oloupejte a nakrájejte na malé kostičky. Kostičky dýně zvažte a opláchněte. V míse je přelijte zředěným octem (na 2 kilogramy dýně vždy 1/2 litru oleje a 1 litr vody). Kostičky dýně v něm nechte 12 hodin odstát. Další den vodu odlijte a kostičky dýně nechte dobře okapat.

Připravte si nálev z:

1/4 litru vinného octa, 1 kilogramu cukru, šťávy a kůry z citrónu, 1 kusu (kořene) čerstvého zázvoru nakrájeného na kolečka - náhradou lze použít 1/2 lžičky zázvorového prášku, 1 tyčinky skořice, několika kusů hřebíčku (ca jedna plná lžice - náhradou lze použít i mletý hřebíček).

Nálev uveďte do varu a kostičky dýně v něm vařte tak dlouho, až zeskloufají.

Kostičky dýně vložte do zavařovacích sklenic. Nálev ještě jednou uveďte do varu a nechte ho poté zhoustnout. Nalijte jej přes kostičky dýně a zavařovací sklenice uzavřete. Zavařovací sklenice se mohou naplňovat jen do 1/3!

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

## Jahodová marmeláda

Odstraňte stopky a jahody opláchněte. Posypte je želírovacím cukrem v poměru 1:1 (na 1000 g jahod 1000 g cukru). Nechte vše přes noc odstát a poté rozmíchejte.

Jahody poté vložte do zavařovacích sklenic (plňte pouze do 2/3) a dobře je uzavřete.

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

## Likvidace



**V žádném případě nevyhazujte přístroj do normálního domovního odpadu. Tento výrobek podléhá evropské směrnici 2002/96/ES.**

Přístroj předejte k likvidaci odborné firmě či jej odevzdejte ve Vašem místním recyklačním zařízení. Dodržujte aktuálně platné předpisy.

V případě pochyb se poradte s recyklační firmou.



Také všechny obalové materiály zlikvidujte v souladu s ekologickými předpisy.

## Záruka a servis

---

Na tento přístroj platí tříletá záruka od data zakoupení. Přístroj byl vyroben s nejvyšší pečlivostí a před odesláním prošel výstupní kontrolou. Uschovejte si, prosím, pokladní lístek jako doklad o nákupu.

V případě uplatňování záruky se prosím telefonicky spojte se servisem. Pouze tak může být zajištěno bezplatné zaslání Vašeho zboží.

Záruční plnění se vztahuje pouze na vady materiálu nebo výrobní závady, nikoliv však na opotřebované díly nebo poškození rozbitých součástí, např. spínačů nebo akumulátorů. Výrobek je určen výhradně pro soukromé použití, nikoliv pro podnikatelské účely.

V případě neodborné či nesprávné manipulace, použití násilí nebo neautorizovaných zásahů do přístroje záruka zaniká. Vaše práva vyplývající ze zákona touto zárukou nejsou omezena.

**CZ** Ing. Martin Šimák, zprostředkovatel  
servisu výrobků Kompernass

Malešické nám.1

108 00 Praha 10

Hotline: 800 400 235

Fax: 271 722 939

e-mail: support.cz@kompernass.com

## Dovozce

---

KOMPERNASS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM, GERMANY

[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)

# OBSAH

# STRANA

Používanie v súlade s určením	42
Bezpečnostné pokyny	42
Obsah dodávky	42
Technické údaje	42
Opis prístroja	43
Uvedenie do prevádzky	43
Zaváranie	43
Ohrievanie a udržiavanie tekutín v teple	45
Čistenie a údržba	45
Uskladnenie	46
Recepty	46
Likvidácia	47
Záruka a servis	48
Dovozca	48

Uschovajte si tento návod na použitie v budúcnosti – a pri odovzdávaní prístroja tretej osobe odovzdajte aj návod!

# ZA VÁRACÍ AUTOMAT KH1135

---

## Používanie v súlade s určením

---

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.

## Bezpečnostné pokyny

---

### **⚠ Aby ste zabránili poraneniu v dôsledku úrazu elektrickým prúdom:**

- 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 prírodný kábel nikdy nenavtlhol. Vedte ho tak, aby sa nikde nemohol zachytiť alebo inak poškodiť.
- Poškodenú sieťovú šnúru alebo zástrčku nechajte ihneď vymeniť oprávnenému odborníkovi alebo v zákazníckom servise, aby ste sa vyhlí ohrozeniu zdravia.
- Po použití zástrčku vždy vyťahnite z elektrickej zásuvky. Púhe vypnutie nie je dostatočné, pretože pokiaľ je zástrčka v zásuvke, v zariadení je stále ešte napätie.
- Zabezpečte, aby sa sieťová šnúra nemohla dostať do styku s horúcimi časťami prístroja.

### **⚠ Aby ste zabránili požiaru a nebezpečenstvu poranenia:**

- Môžu unikaf horúce pary. Okrem toho je nádoba počas prevádzky veľmi horúca. Preto používajte „chňapky“ - kuchynské ochranné rukavice.
- Skôr než zariadenie zapnete, uistite sa, že zariadenie je umiestnené stabilne a vo vertikálnej polohe.
- Tento prístroj nie je určený na to, aby ho používali osoby (vrátane detí) s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami, alebo s nedostatkom skúseností alebo nedostatkom znalostí, len za predpokladu, že budú pod dohľadom osoby zodpovednej za ich bezpečnosť alebo od nej dostanú pokyny, ako sa má prístroj používať.
- Na deti treba dohliadať, aby sa zabezpečilo, že sa nebudú hrať s prístrojom.
- Po zohriatí už nepremiestňujte zavárací automat!

## Obsah dodávky

---

Zavárací automat  
Zaváracia mriežka  
Návod na používanie

Po vybalení skontrolujte, či je obsah dodávky kompletný. Odstráňte všetky obalové materiály.

## Technické údaje

---

Sieťové napätie:	220 - 240 V, 50 Hz
Menovitý výkon:	1800 W
Kapacita :	asi 27 l
Teplotný rozsah:	30 - 100 °C

## Opis prístroja

- 1 Kryt
- 2 Tepelne izolované rukoväte
- 3 Páka kohútika
- 4 Kohútik
- 5 Navíjanie kábla
- 6 Regulátor teploty
- 7 Kontrolka
- 8 Zaváracia mriežka

## Uvedenie do prevádzky

### Umiestnenie prístroja

- Odviňte celú sieťovú šnúru z navíjania kábla 5.
- Postavte prístroj na rovný a nešmyklavý podklad. Dbajte na to, aby bola sieťová zástrčka ľahko dostupná.

### Príprava prístroja

- Prístroj čistíte tak, ako je uvedené v kapitole „Čistenie a údržba“.
- Zasuňte zástrčku do elektrickej zásuvky.
- Naplňte asi 5 litrov vody a nechajte ju zovrieť (pozri kapitola „Zapnutie a vypnutie prístroja“).

### **Upozornenie:**

Keď je prístroj v horúcom stave, chytajte ho len za rukoväte 2. Nebezpečenstvo popálenia!

### **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.

## Zapnutie a vypnutie prístroja

Nastavte regulátor teploty 6 na požadovanú teplotu. Kontrolka 7 sa rozsvieti. Keď sa dosiahne nastavená teplota, kontrolka 7 zhasne. Z času na čas sa znova rozsvieti, keď nastavená teplota poklesne a zavárací automat sa začne znova zohrievať.

Keď chcete prístroj vypnúť, otočte regulátor teploty 6 do polohy OFF (vypnuté).

Keď prístroj nepoužívate, vždy vytiahnite zástrčku zo sieťovej zásuvky.

## Zaváranie

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 ohrievania v okolí 80 °C. Pre domáce použitie postačuje pasterizácia. Sú na to potrebné príslušné zaváraninové poháre so skrutkovým uzáverom alebo viečkami s gumovými krúžkami.

1. Vložte zaváraciu mriežku 8 do zaváracieho automatu.
2. Postavte dobre zatvorené zaváraninové poháre na zaváraciu mriežku 8.

### **Upozornenie:**

Naraz sa dá pasterizovať alebo sterilizovať maximálne 14 1-litrových zaváraninových pohárov vo dvoch vrstvách nad sebou.

3. Dajte do zaváracieho automatu toľko vody, aby horné zaváraninové poháre stáli aspoň do 3/4 vo vode. Dajte pozor na to, aby zaváraninové poháre v spodnej vrstve boli dobre zatvorené, aby sa do nich nemohla dostať žiadna voda.

4. Zatvorte zavrárací automat krytom ❶.

**⚠ Upozornenie:**

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

5. Nastavte regulátor teploty ❸ na požadovanú teplotu.

Pri voľbe teploty sa riadte podľa nasledujúcej tabuľky:

Ovocie	Teplota v °C	Čas v minútach
Jablká mäkké/tvrde	85	30/40
Jablková kaša	90	30
Čerešne	80	30
Hrušky mäkké/tvrde	90	30/80
Jahody Ostružiny	80	25
Rebarbora	95	30
Maliny, egreše	80	30
Ríbezle Brusnice	90	25
Marhule	85	30
Mirabelky Ringloty	85	30
Broskyne	85	30
Slivy Slivky	90	30
Dule	95	30
Borievky	85	25

Zelenina	Teplota v °C	Čas v minútach
Karfiol	100	90
Špargľa	100	120
Hrášok	100	120
Nakladané uhorky	85	30
Mrkva Karotka	100	90
Tekvica	90	30
Kaleráb	100	95
Zeler	100	110
Ružičkový kel Červená kapusta	100	110
Hríby	100	110
Fazuľa	100	120
Rajčiny Rajčinový pretlak	90	30

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

### **Upozornenie:**

Zaváranie začína až vtedy, keď kontrolka **7** zhasne a tým oznámi, že prístroj dosiahol nastavenú teplotu. To môže pri plnom zaváracom automате trvať až 90 minút!

- Po uplynutí doby zavárania nastavte regulátor teploty **6** do polohy OFF (vypnuté). Vytiahnite zástrčku zo zásuvky.
- Postavte tepelne odolnú nádobu pod kohútik **4** a stlačte páku kohútika **3** nadol. Voda začne vytekať.
- Keď horúca voda vytečie, nechajte zavrací automat vychladnúť.

## Ohrievanie a udržiavanie tekutín v teple

---

### **Upozornenie:**

Naplňte tekutiny nanajvýš do výšky 4 cm pod okraj prístroja! V opačnom prípade môže tekutina pretečieť!

- Naplňte tekutinu (napríklad varené víno alebo kakao) do zaváracieho automatu.
- Nasadte kryt **1** na zavrací automat.

### **Upozornenie:**

Keď je prístroj v horúcom stave, chytajte ho len za rukoväť **2**. Nebezpečenstvo popálenia!

- Nastavte regulátor teploty **6** na požadovanú teplotu. Kontrolka **7** sa rozsvieti.
- Pravidelne miešajte tekutinu, aby sa teplo rovnomerne rozdelilo.
- Keď sa dosiahne požadovaná teplota, kontrolka teploty **7** zhasne. Z času na čas sa znova rozsvieti, keď nastavená teplota poklesne a zavrací automat sa začne znova zohrievať.

6. Tekutiny bez tuhých častíc môžete čapovať cez kohútik **4**.

Za tým účelom podržte pohár alebo podobnú nádobu pod kohútikom **4** a stlačte páku kohútika **3** nadol.

Keď je požadované množstvo tekutiny v pohári, pusťte páku kohútika **3**.

### **Upozornenie:**

Keď chcete načapovať väčšie množstvo tekutiny, vytiahnite páku kohútika **3** nahor, do stojacej polohy. Potom nemusíte držať páku kohútika **3** stlačenú.

### **Upozornenie:**

Nečapujte tekutiny obsahujúce tuhé časti, ako sú napríklad polievky a pod. Tuhé častice upchajú kohútik **4**!

### **Upozornenie:**


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

## Čistenie a údržba

---

### **Upozornenie:**

Pred každým čistením vytiahnite sieťovú zástrčku! Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!

 Nikdy neponárajte prístroj do vody ani do iných tekutín!

Prístroj čistíte mierne navlhčenou utierkou. V prípade odolnejších nečistôt môžete pridať na utierku jemný prostriedok na umývanie.

### **Upozornenie:**

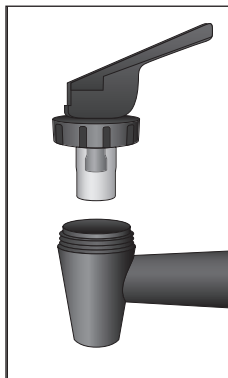
Nepoužívajte žiadne drhúce ani leptajúce čistiace prostriedky. Tieto reagujú s povrchom a môžu prístroj neopraviteľne poškodiť.

Zaváraciu mriežku ❸ čistite v jemnom mydlovom roztoku a opláchnite ju čistou vodou.

## Čistenie kohútika

Ak chcete kohútik ❹ poriadne vyčistiť, môžete odskrutkovať páku kohútika ❸.

- Odskrutkujte páku kohútika ❸.
- Položte páku kohútika ❸ do jemného mydlového roztoku a pohybuje ňou sem a tam.
- Opláchnite ju čistou vodou.
- Pre vyčistenie kohútika ❹ nechajte cezeň pretiecť jemný mydlový roztok. Pri odolávajúcich nečistotách môžete vnútrojšok kohútika ❹ vyčistiť čističom fajok.
- Potom nechajte kohútikom ❹ pretekať čistú vodu.
- Znova naskrutkujte páku kohútika ❸ na kohútik.



## Odvápňovanie

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

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

## Uskladnenie

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

Zavárací automat uskladnite na suchom mieste.

## Recepty

### Hrubá jaternica

2 kg bravčového bôčika s kožou  
500 g bravčovej pečene  
500 g cibule  
100 g bravčovej masti  
2 ČL roztlčeného nového korenia  
1 PL tymiánu a majoránu, sušeného  
1 ČL bieleho korenia  
1 PL soli

### Príprava

Bravčový bôčik varíme 1,5 hodiny v slanej vode a potom ho necháme vychladnúť. Potom ho zomelieme mlynčekom na mäso so stredne veľkými otvormi. Pečeň pomelieme cez kotúč s malými otvormi. Cibulu pokrájame na kocky a dusíme v masti do sklovita. Potom k tomu pridáme mäso, pečeň, korenie a 1/4 litra vývaru z bravčového bôčika, a všetko spolu silno pomiešame. Celú zmes ihneď naplníme do pripravených pohárov. Plníme len do 1/3 pohára!

Zavárame asi 2 hodiny pri asi 98 °C.

Tento recept sa dá rôzne obmieňať: napríklad pridáme rôzne bylinky, cesnak alebo kocky šunky.



## Sladkokyslá tekvica

2 kg tekvice

1/2 l octu

1 l vody

1/4 l vínneho octu

1 kg cukru

šťava a kôrka z jedného citróna

jeden koreň zázvoru

(na plátky nakrájaný čerstvý zázvor)

jedna tyčinka škorice

pár klinčekov

### Príprava

Tekvice rozrežeme na polovice a odstránime dreň. Olúpeme ich a nakrájame na malé kocky. Kocky tekvice odvážeme a umyjeme. V mise ich zalejeme rozriedeným octom (na 2 kg tekvicovej dužiny po 1/2 litri octu a 1 litri vody). Tekvicové kocky v nej necháme 12 hodín stáť. Nasledujúci deň vodu vylejeme a tekvicové kocky necháme celkom odkvapkať.

Prípravíme si mäsový vývar z:

1/4 litra vínneho octu, 1 kg cukru, šťavy a kôrky z 1 citróna, 1 koreňa na plátky pokrúpaného čerstvého zázvoru - náhradou môže byť 1/2 ČL zázvorového prášku, 1 tyčinky škorice, zopár klinčekov (asi 1 PL celých, v nůdzi aj pomletých).

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

Tekvicové kocky naplníme do zaváracích pohárov. Ešte raz necháme mäsový vývar zovrieť a potom zhustnúť. Zalejeme ním tekvicové kocky a zatvoríme zaváracie poháre. Zaváracie poháre smieme naplniť len do 1/3!

Necháme tekvicu v automате zavárať pri 90 °C asi 30 minút.

## Džem z jahôd

Odstránime stonky a umyjeme jahody. Posypeme ich želirovacím cukrom 1:1 (na 1000 g jahôd 1000 g cukru). Necháme pôsobiť jednu noc a pomiešame.

Naplníme jahody do zaváracích pohárov (len do 2/3) a dobre zatvoríme poháre.

Jahody zavárame v automате pri 80 °C asi 25 minút.

## Likvidácia



**Prístroj v žiadnom prípade nevyhadzujte do normálneho domového odpadu.**



**Tento výrobok podlieha európskej smernici 2002/96/ES.**

Zlikvidujte prístroj v príslušnom zariadení (firme) na likvidáciu odpadu.

Dodržiťe pritom aktuálne platné predpisy.

V prípade pochybností sa spojte so zariadením na likvidáciu odpadu.



Všetok baliaci materiál zlikvidujte ekologickým spôsobom.

## Záruka a servis

---

Na tento prístroj máte záruku po dobu 3 rokov odo dňa kúpy. Prístroj bol starostlivo vyrobený a pred expedíciou dôkladne vyskúšaný. Uschovajte si, prosím, účtenku ako dôkaz o nákupe. V prípade uplatňovania záruky sa spojte s opravovňou telefonicky. Len tak sa dá zabezpečiť bezplatné zaslanie tovaru. Záruka platí len na chyby materiálu a výroby, nie na opotrebenie ani na poškodenia krehkých častí, ako sú spínače alebo akumulátory. Výrobok je určený len na súkromné používanie a nie na podnikateľské účely.

Záruka stráca platnosť pri zaobchádzaní nezodpovedajúcim účelu a pri neprimeranom zaobchádzaní, pri použití násilia a pri zásahoch, ktoré neurobil nami autorizovaný servis. Práva vyplývajúce zo zákona nie sú touto zárukou obmedzené.

 **ELBYT**

Masarykova 16/B

080 01 Prešov

Slovensko

Tel. +421 (0) 51 7721414

Fax. +421 (0) 51 7721414

e-mail: support.sk@kompernass.com

## Dovozca

---

KOMPERNASS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM, GERMANY

[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)

# SADRŽAJ

# STRANA

Uporaba u skladu sa namjenom	50
Sigurnosne napomene	50
Obim isporuke	50
Tehnički podaci	50
Opis uređaja	51
Puštanje u rad	51
Ukuhavanje	51
Zagrijavanje/održavanje temperature tekućina	53
Čišćenje i održavanje	53
Čuvanje uređaja	54
Recepti	54
Zbrinjavanje	55
Jamstvo i servis	56
Uvoznik	56

Ove upute sačuvajte za kasnija pitanja - i prilikom predavanja uređaja trećim osobama obavezno priložite i ove upute!

# AUTOMAT ZA UKUHAVANJE KH1135

---

## Uporaba u skladu sa namjenom

---

Automat za ukuhavanje prikladan je za:

- Ukuhavanje
  - Zagrijavanje i održavanje temperature pića i njihovo uzimanje
  - Zagrijavanje i održavanje temperature hrenovki i sl.
  - Zagrijavanje i održavanje temperature juhe
- Uređaj je namijenjen isključivo za privatnu uporabu i nije prikladan za obrtne ili industrijske namjene.

## Sigurnosne napomene

---

### **⚠ Da biste izbjegli opasnost po život uslijed strujnog udara:**

- Osigurajte, da postolje sa električnim priključcima nikada ne može doći u dodir sa vodom! Pustite postolje da se u potpunosti osuši, ako je slučajno postao vlažan.
- Obratite pažnju na to, da napojni kabel u pogonu nikada ne bude vlažan ili mokar. Provodite ga na taj način, da ne može biti ugnječen ili oštećen na drugi način.
- Oštećene mrežne utikače ili oštećen mrežni kabel neizostavno dajte zamijeniti od strane autoriziranog stručnog osoblja ili servisa za kupce, kako biste izbjegli nastanak opasnosti.
- Nakon uporabe uređaja uvijek izvucite mrežni utikač iz utičnice. Samo isključivanje uređaja nije dovoljno, jer je još uvijek prisutan mrežni napon u uređaju, dok se mrežni utikač nalazi u utičnici.
- Osigurajte, da mrežni kabel ne dođe u dodir sa vrućim dijelovima uređaja.

### **⚠ Da biste izbjegli opasnost nastanka požara i opasnost ozljeđivanja:**

- Može doći do stvaranja vrućih oblaka pare. Spremnik se osim toga tijekom pogona uređaja jako zagrijava. Zbog toga nosite kuhinjske zaštitne rukavice.
- Osigurajte, da uređaj stoji uspravno i stabilno, prije nego što ga uključujete.
- Ovaj uređaj nije namijenjen, da bude korišten od strane osoba (uključujući djecu) sa ograničenim fizičkim, senzoričnim i mentalnim osobinama i nedostatkom iskustva ili znanja, osim ako ove osobe stoje pod nadzorom druge osobe zadužene za njihovu sigurnost, ili ako su od nje primili upute za ispravno korištenje uređaja.
- Djeca bi trebala biti pod nadzorom, čime treba biti osigurano da se ne mogu igrati ovim uređajem.
- Nakon zagrijavanja ne vršite premiještanje automata za ukuhavanje!

## Obim isporuke

---

Automat za ukuhavanje  
Rešetka za ukuhavanje  
Upute za posluživanje

Nakon raspakiranja provjerite, da li je obim isporuke kompletan. Uklonite sav materijal ambalaže.

## Tehnički podaci

---

Mrežni napon:	220 - 240 V ~ 50Hz
Nominalna snaga:	1800 W
Kapacitet:	ca. 27 litre
Područje temperature:	30 - 100 °C

## Opis uređaja

---

- 1 Poklopac
- 2 toplinsko izolirani rukohvati
- 3 Poluga za točenje
- 4 Slavina za točenje
- 5 Namatač za kabel
- 6 Regulator temperature
- 7 Kontrolna lampica
- 8 Rešetka za ukuhavanje

## Puštanje u rad

---

### Postavljanje uređaja

- Mrežni kabel u potpunosti odmotajte sa kablenskog namatača 5.
- Postavite uređaj na ravnu površinu, koja ne klizi. Obratite pažnju na to, da mrežna utičnica bude lako dostupna.

### Pripremanje uređaja za pogon

- Očistite uređaj na način opisan u poglavlju "Čišćenje i održavanje".
- Mrežni utikač utaknite u utičnicu.
- Umetnite ca. 5 litara vode i iskuhajte je (vidi poglavlje "Uključivanje i isključivanje uređaja").

### Pažnja:

Uređaj u vrućem stanju hvatajte isključivo za rukohvate 2. Opasnost od opekлина!

### Napomena:

Prilikom prvog puštanja uređaja u pogon uslijed tvari preostalih nakon procesa izrade može doći do razvijanja blagog mirisa. To je potpuno bezopasna pojava, koja nakon nekog vremena nestaje. Osigurajte dostatnu ventilaciju, primjerice možete otvoriti jedan prozor.

## Uključivanje i isključivanje uređaja

Postavite regulator temperature 6 na željenu temperaturu.

Kontrolna lampica 7 se uključuje. Kada uređaj dostigne podešenu temperaturu, gasi se kontrolna lampica 7. Ova lampica će opet zasvijetliti, kada temperatura padne ispod podešene vrijednosti i kada se automat za ukuhavanje ponovo zagrijava. Kada želite isključiti uređaj, okrenite regulator temperature 6 u poziciju OFF.

Kada uređaj ne koristite, uvijek izvucite mrežni utikač iz utičnice.

## Ukuhavanje

---

Pod ukuhavanjem podrazumijevamo konzerviranje namirnica uz utjecaj visoke temperature. Ovisno o vrsti i količini namirnica za ukuhavanje razlikujemo postupke steriliziranja i pasteriziranja.

Prilikom steriliziranja namirnice se zagrijavaju na najmanje 100°C. Kod pasteriziranja temperatura zagrijavanja iznosi 80°C. Za potrebe domaćinstva dovoljan je postupak pasteriziranja.

U tu svrhu potrebne su odgovarajuće staklenke za ukuhavanje namirnica sa zatvaračem na zavrtnje ili sa kapama sa gumenim prstenima.

1. Umetnite rešetku za ukuhavanje 8 u automat za ukuhavanje.
2. Dobro zatvorene staklenke postavite na rešetku za ukuhavanje 8.

### Napomena:

Možete pasterizirati/sterilizirati maksimalno 14 staklenki sa sadržajem od 1 litre u dva sloja jedan iznad drugog.

3. Napunite toliko vode u automat za ukuhavanje, da najmanje 3/4 gornjeg reda staklenki stoji u vodi. Obratite pažnju na to, da staklenke u donjem redu budu dobro zatvorene, tako da voda ne može prodirati unutra.

4. Zatvorite automat za ukuhavanje pomoću poklopca ❶.

**⚠ Pažnja:**

Uređaj u vrućem stanju hvatajte isključivo za rukohvate ❷. Opasnost od opeklina!

5. Postavite regulator temperature ❸ na željenu temperaturu.  
Prilikom odabira temperature trebate se ravnati prema slijedećim tablicama:

Voće	Temperatura u °C	Vrijeme u minutama
Jabuke mekane/tvrde	85	30/40
Kaša od jabuka	90	30
Trešnje	80	30
Kruške mekane/tvrde	90	30/80
Jagode Kupine	80	25
Rabarber	95	30
Maline, ogrozd	80	30
Ribizle Brusnice	90	25
Marelice	85	30
Mirabele Reneklode	85	30
Breskve	85	30
Šljive Šljive	90	30
Dunje	95	30
Borovnice	85	25

Povrće	Temperatura u °C	Vrijeme u minutama
Cvjetača	100	90
Šparoga	100	120
Grašak	100	120
Začinski krastavčići	85	30
Mrkve Mrkva	100	90
Bundeva	90	30
Koraba	100	95
Celer	100	110
Kelj pupčar Crveno zelje	100	110
Gljive	100	110
Bohnen	100	120
Rajčice Pasirane rajčice	90	30

Meso	Temperatura u °C	Vrijeme u minutama
Pečenje u jednom komadu proprženo	100	85
Mesni bujon	100	60
Divljač, perad propržena	100	75
Gulaš proprženi	100	75
Mljeveno meso, masa za kobasice (prijesna)	100	110

### **Napomena:**

Vrijeme ukuhavanja započinje tek onda, kada se kontrolna lampica **7** zagasi i na taj način signalizira, da je uređaj postigao podešenu temperaturu. To kod punog uređaja može potrajati i do 90 minuta!

6. Nakon isteka vremena ukuhavanja postavite regulator temperature **6** na položaj OFF. Izvucite mrežni utikač iz utičnice.
7. Posudu otpornu na visoke temperature podmetnite ispod slavine za točenje **4** i pritisnite polugu za točenje **3** prema dolje. Voda će curiti van.
8. Nakon što je istekla sva vruća voda, ostavite staklenke da se ohlade.

## Zagrijavanje/održavanje temperature tekućina

---

### **Pažnja:**

Tekućine napunite najviše do 4 cm ispod ruba uređaja! U protivnom može doći do prelijevanja tekućine!

1. Napunite tekućinu (na primjer kuhano vino ili kakao) u automat za ukuhavanje.
2. Postavite poklopac **1** na automat za ukuhavanje.

### **Pažnja:**

Uređaj u vrućem stanju hvatajte isključivo za rukohvate **2**. Opasnost od opekлина!

3. Postavite regulator temperature **6** na željenu vrijednost temperature. Kontrolna lampica **7** se pali.
4. Tekućine redovno miješajte, kako bi se toplina ravnomjerno raspodijelila.
5. Kada je željena temperatura dostignuta, gasi se lampica za kontrolu temperature **7**. Ova lampica će se u međuvremenu ponovo upaliti, kada temperatura padne ispod podešene vrijednosti i kada uslijed toga automat za ukuhavanje vrši ponovo zagrijavanje.

6. Tekućine bez čvrstih sastojaka možete kroz slavinu za točenje **4** ispuštati.

U tu svrhu postavite čašu ili sl. ispod slavine za točenje **4** i pritisnite polugu za točenje **3** prema dolje.

Kada se željena količina tekućine nalazi u čaši, pustite polugu za točenje **3**.

### **Napomena:**

Kada želite točiti veće količine tekućine, povucite polugu za točenje **3** prema gore, dok ne ostane čvrsto na svom mjestu. Onda polugu za točenje **3** ne morate držati.

### **Pažnja:**

Ne točite tekućine sa čvrstim sastojcima, kao na primjer juhe ili sl. Čvrsti sastojci će začepiti slavinu za točenje **4**!

### **Napomena:**


U automatu za ukuhavanje možete održati temperaturu skuhanog variva. Morate pritom redovno vršiti miješanje variva, kako ona ne bi zagorjela na dnu uređaja.

## Čišćenje i održavanje

---

### **Pažnja:**

Prije svakog čišćenja izvucite mrežni utikač! Opasnost od strujnog udara!

-  Uređaj nikada ne zaronite u vodu ili u druge tekućine!

Očistite uređaj pomoću blago navlažene krpe. U slučaju tvrdokornih onečišćenja dodajte blago sredstvo za pranje suđa na krpu.

### **Pažnja:**

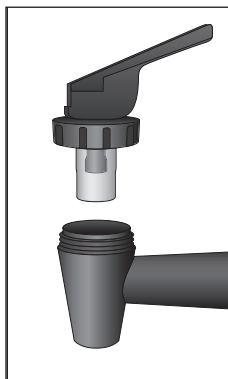
Ne koristite ribajuća ili jetkajuća sredstva za čišćenje. Takva sredstva mogu napasti površinu i uređaj nepopravljivo oštetiti.

Očistite rešetku za ukuhavanje ❸ u blagoj lužini za pranje suđa i zatim je isperite sa hladnom vodom.

## Čišćenje slavine za točenje

Da biste slavinu za točenje ❹ temeljito mogli očistiti, možete polugu za točenje ❸ odvrnuti.

- Polugu za točenje ❸ skinite odvrtnjem.
- Umetnite polugu za točenje ❸ u blagu lužinu za pranje suđa i pokrećite je lijevo-desno.
- Isperite polugu sa bistrom vodom.
- U svrhu čišćenja slavine za točenje ❹ pustite da kroz nju proteče blaga lužina za pranje suđa. U slučaju tvrdokornih onečišćenja možete unutrašnjost slavine za točenje ❹ očistiti pomoću uređaja za čišćenje lule.
- Nakon toga pustite bistru vodu da proteče kroz slavinu za točenje ❹.
- Zavrtnjem polugu za točenje ❸ ponovo pričvrstite na slavinu za točenje.



## Odstranjivanje vapnenih naslaga

Vapnene naslage na dnu uređaja dovode do gubitka energije i utječu na vijek trajanja uređaja.

Odstranite vapnene naslage, čim ih uočite na dnu uređaja.

- Koristite uobičajeno sredstvo za odstranjivanje vapnenih naslaga. Postupite na način opisan u uputama za uporabu sredstva za odstranjivanje vapnenih naslaga.

- Nakon odstranjivanja vapnenih naslaga uređaj očistite pomoću velike količine bistre vode.

## Čuvanje uređaja

Namotajte mrežni kabel na kabelski namatač ❺ i utaknite mrežni utikač u držač na sredini dna uređaja.

Automat za ukuhavanje čuvajte na suhom mjestu.

## Recepti

### Gruba jetrenica

2 kg Svinjske potrbušice sa kožom

500 g Svinjske jetre

500 g Luka

100 g Svinjske masti

2 MŽ (mala žlica) usitnjenog pimenta

1 VŽ (vel. žlica) timijana i majorana, sušenog

1 MŽ bijelog papra

1 VŽ soli

### Pripremanje

Kuhajte svinjsku potrbušicu 1,5 sati u slanoj vodi i pustite meso da se u toj vodi ohladi. Nakon toga meso propustite kroz srednje grubu ploču uređaja za mljevenje. Jetru propustite kroz finu ploču ovog uređaja.

Luk narežite na kockice, koje na svinjskoj masti pirjajte, dok ne poprime izgled stakla. Zatim dodajte meso, jetru, začine i 1/4 litre juhe od svinjske potrbušice, te sve zajedno dobro promiješajte. Dobivenu masu odmah umetnite u pripremljene staklenke. Napunite samo 1/3 svake staklenke!

Kuhajte staklenke ca. 2 sata na temperaturi od ca. 98 °C.

Ovaj recept možete mijenjati u raznim varijacijama: možete primjerice dodati različite biljne začine, češnjak ili kockice šunke.



## Buča na slatko-kiseli način

2 kg buče

1/2 l octa

1 l vode

1/4 l vinskog octa

1 kg šećera

Sok i kora jednog limuna

jedan korijen đumbira

(svježi đumbir narezan na ploške)

jedan prut cimeta

nekoliko klinčića

### Pripremanje

Buču raspolovite i izvadite jezgro. Ogulite buču i rasjecite je u male kocke. Izvažite bučine kocke i operite ih. Prelite kocke u zdjeli sa razriježenim octom (na 2 kilograma mesa buče po 1/2 litre octa i 1 litra vode). Ostavite kockice od buče da 12 sati stoje u toj tekućini. Narednog dana odlijte vodu i pustite kocke da se dobro ocijede.

Pripremite marinadu iz:

1/4 litre vinskog octa, 1 kilograma šećera, soka i kore od 1 limuna, 1 komada (korijena) svježeg đumbira izrezanog u ploške - odnosno 1/2 male žlice đumbira u prahu, 1 pruta cimeta, nekoliko klinčića (ca. jedna velika žlica, odnosno mljeveni cimet). Prokuhajte marinadu i u njoj skuhaite bučine kocke, dok ne poprime stakleni izgled.

Bučine kocke umetnite u staklenke. Marinadu još jednom prokuhajte i onda je pustite da se zgusne. Prelijte je preko kockica buče i zatvorite staklenke. Staklenke smiju biti napunjene samo do 1/3! Buču na temperaturi od 90 °C ukuhajte ca. 30 minuta u automatu za ukuhavanje.

## Konfitira od jagode

Uklonite peteljke i operite jagode. Pospite ih sa želirnim šećerom u omjeru 1:1 (na 1000 g jagoda 1000 g šećera). Pustite jagode da stoje jednu noć i promiješajte ih.

Jagode umetnite u staklenke (napunite 2/3 staklenke) i dobro ih zatvorite.

Ukuhajte jagode na temperaturi od 80 °C ca. 25 minuta u automatu za ukuhavanje.

## Zbrinjavanje



**Uređaj nikako ne bacajte u obično kućno smeće. Ovaj proizvod podliježe europskoj smjernici 2002/96/EG.**

Uređaj otklonite preko ovlaštenog poduzeća za otklanjanje otpada ili preko vašeg komunalnog poduzeća za otklanjanje otpada.

Obratite pažnju na aktualno važeće propise.

U slučaju dvojbe se povežite sa svojim poduzećem za uklanjanje otpada.



Sve materijale ambalaže zbrinite na način neškodljiv za okoliš.

## Jamstvo i servis

---

Na ovaj uređaj vrijedi jamstvo u trajanju od 3 godine od datuma kupovine. Uređaj je pažljivo proizveden i prije isporuke brižljivo kontroliran. Molimo sačuvajte blagajnički račun kao dokaz o kupnji. Molimo vas, da se u slučaju garancije telefonski povežete sa svojom servisnom ispostavom. Samo na taj način vaša roba može biti besplatno uručena.

Garancija vrijedi samo za greške u materijalu i izradi, a ne za potrošne dijelove ili za oštećenja lomljivih dijelova, na primjer prekidača ili baterija. Proizvod je namijenjen isključivo za privatnu, a ne za komercijalnu uporabu.

U slučaju zlouporabe ili nenamjenske uporabe, primjene sile i u slučaju zahvata, koji nisu izvršeni od strane naše autorizirane servisne ispostave, jamstvo prestaje važiti. Vaša zakonska prava ovim jamstvom ostaju netaknuta.

### **Ovlašteni servis: Microtec sistemi d.o.o.**

Koprivnička 27 a  
10000 Zagreb  
Tel.: 01/3692-008  
email: support.hr@kompernass.com

Proizvođač: KOMPERNASS GMBH  
BURGSTRASSE 21  
D-44867 BOCHUM  
Njemačka

## Uvoznik

---

Lidl Hrvatska d.o.o. k.d.,  
p.p. 61  
10020 Novi Zgareb

# **INHALTSVERZEICHNIS**

**SEITE**

<b>Bestimmungsgemäßer Gebrauch</b>	<b>58</b>
<b>Sicherheitshinweise</b>	<b>58</b>
<b>Lieferumfang</b>	<b>58</b>
<b>Technische Daten</b>	<b>58</b>
<b>Gerätebeschreibung</b>	<b>59</b>
<b>Inbetriebnahme</b>	<b>59</b>
<b>Einkochen</b>	<b>59</b>
<b>Flüssigkeiten aufwärmen / warmhalten</b>	<b>61</b>
<b>Reinigen und Pflegen</b>	<b>61</b>
<b>Aufbewahren</b>	<b>62</b>
<b>Rezepte</b>	<b>62</b>
<b>Entsorgen</b>	<b>63</b>
<b>Garantie und Service</b>	<b>64</b>
<b>Importeur</b>	<b>64</b>

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

# EINKOCHAUTOMAT KH1135

---

## Bestimmungsgemäßer Gebrauch

---

Der Einkochautomat eignet sich zum:

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

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

## Sicherheitshinweise

---

### **⚠ Um Lebensgefahr durch elektrischen Schlag zu vermeiden:**

- Stellen Sie sicher, dass der Sockel mit den elektrischen Anschlüssen niemals mit Wasser in Berührung kommt! Lassen Sie den Sockel erst vollständig trocknen, wenn er versehentlich feucht geworden ist.
- Achten Sie darauf, dass im Betrieb das Netzkabel niemals nass oder feucht wird. Führen Sie es so, dass es nicht eingeklemmt oder anderweitig beschädigt werden kann.
- Lassen Sie beschädigte Netzstecker oder Netzkabel sofort von autorisiertem Fachpersonal oder dem Kundenservice austauschen, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Ziehen Sie nach Gebrauch immer den Netzstecker aus der Steckdose. Ausschalten alleine genügt nicht, weil noch immer Netzspannung im Gerät anliegt, solange der Netzstecker in der Steckdose steckt.

- Stellen Sie sicher, dass das Netzkabel nicht mit heißen Geräteteilen in Berührung kommt.

### **⚠ Um Brand- und Verletzungsgefahr zu vermeiden:**

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

## Lieferumfang

---

Einkochautomat  
Einkochgitter  
Bedienungsanleitung

Vergewissern Sie sich nach dem Auspacken, ob der Lieferumfang vollständig ist. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien.

## Technische Daten

---

Netzspannung:	220 - 240 V ~ 50Hz
Nennleistung:	1800 W
Fassungsvermögen:	ca. 27 Liter
Temperaturbereich:	30 - 100 °C

# Gerätebeschreibung

---

- ❶ Deckel
- ❷ wärmeisolierte Griffe
- ❸ Zapfhebel
- ❹ Zapfhahn
- ❺ Kabelaufwicklung
- ❻ Temperaturregler
- ❼ Kontrollleuchte
- ❽ Einkochgitter

# Inbetriebnahme

---

## Gerät aufstellen

- Wickeln Sie das Netzkabel vollständig von der Kabelaufwicklung ❺ ab.
- Stellen Sie das Gerät auf eine ebene und rutschfeste Fläche. Achten Sie darauf, dass die Netzsteckdose gut zu erreichen ist.

## Gerät betriebsbereit machen

- Reinigen Sie das Gerät wie im Kapitel "Reinigen und Pflegen" beschrieben.
- Stecken Sie den Netzstecker in eine Netzsteckdose.
- Füllen Sie ca. 5 Liter Wasser ein und kochen Sie es aus (siehe Kapitel "Gerät ein- und ausschalten").

### **Achtung:**

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

### **Hinweis:**

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

## Gerät ein- und ausschalten

Stellen Sie den Temperaturregler ❻ auf die gewünschte Temperatur.

Die Kontrollleuchte ❼ leuchtet auf. Wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist, erlischt die Kontrollleuchte ❼. Sie leuchtet zwischendurch wieder auf, wenn die eingestellte Temperatur unterschritten wird und der Einkochautomat wieder aufheizt.

Wenn Sie das Gerät ausschalten möchten, drehen Sie den Temperaturregler ❻ auf OFF.

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

# Einkochen

---

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

1. Legen Sie das Einkochgitter ❸ in den Einkochautomaten.
2. Stellen Sie die gut verschlossenen Einmachgläser auf das Einkochgitter ❸.

### **Hinweis:**

Es können maximal 14 1-Liter-Einmachgläser in zwei Lagen übereinander pasteurisiert/sterilisiert werden.

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

4. Schließen Sie den Einkochautomaten mit dem Deckel ❶.

**⚠ Achtung:**

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

5. Stellen Sie den Temperaturregler ❸ auf die gewünschte Temperatur.  
Richten Sie sich bei der Temperatúrauswahl nach folgenden Tabellen:

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

Gemüse	Temperatur in °C	Zeit in Minuten
Blumenkohl	100	90
Spargel	100	120
Erbsen	100	120
Gewürzgurken	85	30
Möhren Karotten	100	90
Kürbis	90	30
Kohlrabi	100	95
Sellerie	100	110
Rosenkohl Rotkohl	100	110
Pilze	100	110
Bohnen	100	120
Tomaten Tomatenmark	90	30

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

### **Hinweis:**

Die Einkochzeit beginnt erst, wenn die Kontrollleuchte **7** erlischt und dadurch anzeigt, dass das Gerät auf die eingestellte Temperatur aufgeheizt hat. Das kann bei vollem Gerät bis zu 90 Minuten dauern!

6. Nach der Einkochzeit, stellen Sie den Temperaturregler **6** auf OFF. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose.
7. Stellen Sie ein temperaturresistentes Gefäß unter den Zapfhahn **4** und drücken Sie den Zapfhebel **3** nach unten. Das Wasser läuft heraus.
8. Wenn das heiße Wasser abgelaufen ist, lassen Sie die Einmachgläser abkühlen.

## Flüssigkeiten aufwärmen / warmhalten

---

### **Achtung:**

Füllen Sie Flüssigkeiten höchstens bis 4 cm unterhalb des Geräterandes ein! Ansonsten kann die Flüssigkeit überlaufen!

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

### **Achtung:**

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

3. Stellen Sie den Temperaturregler **6** auf die gewünschte Temperatur. Die Kontrollleuchte **7** leuchtet.
4. Rühren Sie die Flüssigkeiten regelmäßig um, damit sich die Wärme gleichmäßig verteilt.
5. Wenn die gewünschte Temperatur erreicht ist, erlischt die Temperatur-Kontrollleuchte **7**. Sie leuchtet zwischendurch wieder auf, wenn die eingestellte Temperatur unterschritten wird und der Einkochautomat aufheizt.

6. Sie können Flüssigkeiten ohne feste Bestandteile durch den Zapfhahn **4** abzapfen.

Halten Sie hierzu einen Becher o.ä. unter den Zapfhahn **4** und drücken Sie den Zapfhebel **3** nach unten.

Wenn die gewünschte Flüssigkeitsmenge im Becher ist, lassen Sie den Zapfhebel **3** los.

### **Hinweis:**

Wenn Sie größere Flüssigkeitsmengen zapfen wollen, ziehen Sie den Zapfhebel **3** nach oben, bis er fest steht. Dann müssen Sie den Zapfhebel **3** nicht festhalten.

### **Achtung:**

Zapfen Sie keine Flüssigkeiten mit festen Bestandteilen, wie zum Beispiel Suppen o.ä.. Die festen Bestandteile verstopfen den Zapfhahn **4**!

### **Hinweis:**

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

## Reinigen und Pflegen

---

### **Achtung:**

Ziehen Sie vor jeder Reinigung den Netzstecker! Gefahr eines elektrischen Schlags!

 Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten!

Reinigen Sie das Gerät mit einem leicht angefeuchteten Tuch. Bei hartnäckigeren Verschmutzungen geben Sie ein mildes Spülmittel auf das Tuch.

### **Achtung:**

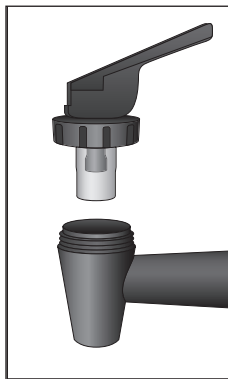
Benutzen Sie keine scheuernden oder ätzenden Reinigungsmittel. Diese können die Oberfläche angreifen und das Gerät irreparabel beschädigen.

Reinigen Sie das Einkochgitter ❸ in milder Spüllauge und spülen Sie es mit klarem Wasser ab.

## Reinigung des Zapfhahnes

Um den Zapfhahn ❹ gründlich zu reinigen, können Sie den Zapfhebel ❷ abschrauben.

- Schrauben Sie den Zapfhebel ❷ ab.
- Legen Sie den Zapfhebel ❷ in milde Spüllauge und bewegen Sie ihn hin und her.
- Spülen Sie ihn mit klarem Wasser ab.
- Lassen Sie, um den Zapfhahn ❹ zu reinigen milde Spüllauge durchlaufen. Bei hartnäckigen Verschmutzungen können Sie das Innere des Zapfhahnes ❹ mit einem Pfeifenputzer reinigen.
- Lassen Sie danach klares Wasser durch den Zapfhahn ❹ laufen.
- Schrauben Sie den Zapfhebel ❷ wieder auf den Zapfhahn.



## Entkalken

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

Entkalken Sie das Gerät, sobald sich Kalkablagerungen zeigen.

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

## Aufbewahren

Wickeln Sie das Netzkabel um die Kabelaufwicklung ❺ und stecken Sie den Netzstecker in den Netzsteckerhalter in der Mitte des Gerätebodens. Bewahren Sie den Einkochautomaten an einem trockenem Ort auf.

## Rezepte

### Grobe Leberwurst

2 kg Schweinebauch mit Schwarte  
500 g Schweineleber  
500 g Zwiebeln  
100 g Schweineschmalz  
2 TL zerstoßener Piment  
1 EL Thymian und Majoran, getrocknet  
1 TL weißer Pfeffer  
1 EL Salz

### Zubereitung

Kochen Sie den Schweinebauch 1,5 Stunden in Salzwasser und lassen Sie ihn darin abkühlen. Anschließend drehen Sie ihn durch eine mittlere Fleischwolfsscheibe. Drehen Sie die Leber durch eine feine Lochscheibe.

Würfeln Sie die Zwiebeln und dünsten Sie sie im Schmalz glasig. Geben Sie dann Fleisch, Leber, Gewürze und 1/4 Liter der Schweinebauchbrühe dazu und verrühren Sie diese kräftig. Füllen Sie die Masse sofort in vorbereitete Gläser. Füllen Sie nur 1/3 des Glases!

Kochen Sie die Gläser ca. 2 Stunden bei ca. 98 °C ein.

Dieses Rezept können Sie verschiedenartig variieren: zum Beispiel verschiedene Kräuter, Knoblauch oder Schinkenwürfel hinzugeben.



## Kürbis süß-sauer

2 kg Kürbis

1/2 l Essig

1 l Wasser

1/4 l Weinessig

1 kg Zucker

Saft und Schale von einer Zitrone

eine Ingwerwurzel

(in Scheiben geschnittener frischer Ingwer)

eine Stange Zimt

einige Nelken

### Zubereitung

Halbieren Sie den Kürbis und entfernen Sie das Mark. Schälen Sie den Kürbis und schneiden Sie ihn in kleine Würfel. Wiegen Sie die Kürbiswürfel und waschen Sie sie. Übergießen Sie sie in einer Schüssel mit verdünntem Essig (auf 2 Kilogramm Kürbisfleisch je 1/2 Liter Essig und 1 Liter Wasser). Lassen Sie die Kürbiswürfel 12 Stunden darin stehen. Schütten Sie am nächsten Tag das Wasser ab und lassen Sie die Kürbiswürfel gut abtropfen.

Bereiten Sie den Sud aus:

1/4 Liter Weinessig, 1 Kilogramm Zucker, dem Saft und der Schale von 1 Zitrone, 1 Stück (Wurzel) in Scheiben geschnittenen frischen Ingwer - ersatzweise 1/2 Teelöffel Ingwerpulver, 1 Stange Zimt, einige Nelken (ca. ein Esslöffel voll, ersatzweise gemahlen).

Kochen Sie den Sud auf und kochen Sie die Kürbiswürfel darin glasig.

Füllen Sie die Kürbiswürfel in Einmachgläser. Lassen Sie den Sud noch einmal aufkochen und dann eindicken. Gießen Sie ihn über die Kürbiswürfel und verschließen Sie die Einmachgläser. Die Einmachgläser dürfen nur zu 1/3 gefüllt sein!

Lassen Sie den Kürbis bei 90 °C ca. 30 Minuten im Einkochautomaten einkochen.

## Erdbeer-Konfitüre

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

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

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

## Entsorgen



**Werfen Sie das Gerät keinesfalls in den normalen Hausmüll. Dieses Produkt unterliegt der europäischen Richtlinie 2002/96/EG.**

Entsorgen Sie das Gerät über einen zugelassenen Entsorgungsbetrieb oder über Ihre kommunale Entsorgungseinrichtung. Beachten Sie die aktuell geltenden Vorschriften. Setzen Sie sich im Zweifelsfall mit Ihrer Entsorgungseinrichtung in Verbindung.



Führen Sie alle Verpackungsmaterialien einer umweltgerechten Entsorgung zu.

## Garantie und Service

---

Sie erhalten auf dieses Gerät 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Das Gerät wurde sorgfältig produziert und vor Anlieferung gewissenhaft geprüft. Bitte bewahren Sie den Kassenbon als Nachweis für den Kauf auf. Bitte setzen Sie sich im Garantiefall mit Ihrer Servicestelle telefonisch in Verbindung. Nur so kann eine kostenlose Einsendung Ihrer Ware gewährleistet werden.

Die Garantieleistung gilt nur für Material- oder Fabrikationsfehler, nicht aber für Verschleißteile oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter oder Akkus. Das Produkt ist lediglich für den privaten und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt.

Bei missbräuchlicher und unsachgemäßer Behandlung, Gewaltanwendung und bei Eingriffen, die nicht von unserer autorisierten Service-Niederlassung vorgenommen wurden, erlischt die Garantie. Ihre gesetzlichen Rechte werden durch diese Garantie nicht eingeschränkt.

## Importeur

---

KOMPERNASS GMBH  
BURGSTRASSE 21  
44867 BOCHUM, GERMANY

[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)

**DE** **Schraven**  
**Service- und Dienstleistungs GmbH**

Gewerbering 14  
47623 Kevelaer, Germany  
Tel.: +49 (0) 180 5 008107

(14 Ct/Min. aus dem dt. Festnetz ggf. abweichende Preise  
aus den Mobilfunknetzen)

Fax: +49 (0) 2832 3532

e-mail: [support.de@kompernass.com](mailto:support.de@kompernass.com)

**AT** **Kompernaß Service Österreich**

Rittenschober KG  
Gmundner Strasse 10  
A-4816 Gschwandt  
Tel.: +43 (0) 7612 6260516

Fax: +43 (0) 7612 626056

e-mail: [support.at@kompernass.com](mailto:support.at@kompernass.com)

## Free Manuals Download Website

<http://myh66.com>

<http://usermanuals.us>

<http://www.somanuals.com>

<http://www.4manuals.cc>

<http://www.manual-lib.com>

<http://www.404manual.com>

<http://www.luxmanual.com>

<http://aubethermostatmanual.com>

Golf course search by state

<http://golfingnear.com>

Email search by domain

<http://emailbydomain.com>

Auto manuals search

<http://auto.somanuals.com>

TV manuals search

<http://tv.somanuals.com>