

■ PRESERVING BOILER



GB **PRESERVING BOILER**
IE Operating instructions
CY

FI **SÄILÖNTÄKEITIN**
Käyttöohje

SE **INKOKNINGSAPP ARAT**
FI Bruksanvisning

DK **HENKOGNINGSAUTOMAT**
Betjeningsvejledning

NO **HERMETISERINGSMASKIN**
Bruksanvisning

GR **ΑΥΤΟΜΑΤΟΣ ΒΡΑΣΤΗΡΑΣ**
CY Οδηγίες χρήσης

DE **EINKOCHAUTOMAT**
AT Bedienungsanleitung



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

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:

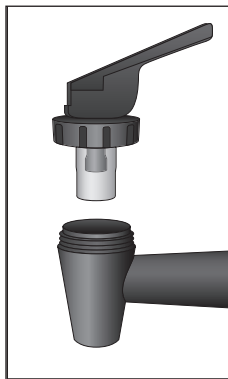
Do not use abrasive or aggressive cleaning materials. These could attack the upper surfaces and irreparably damage the appliance.

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 marinade 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

SISÄLLYSLUETTELO

SIVU

Määräystenmukainen käyttö	10
Turvaohjeet	10
Toimituslaajuus	10
Tekniset tiedot	10
Laitteen kuvaus	11
Käyttöönotto	11
Umpiointi	11
Nesteiden lämmittäminen / lämpimänä pitäminen	13
Puhdistus ja hoito	13
Säilytys	14
Reseptejä	14
Hävittäminen	15
Takuu ja huolto	16
Maahantuoja	16

Säilytä käsikirja myöhempää käyttöä varten. Jos myyt laitteen, anna käsikirja uudelle omistajalle!

SÄILÖNTÄKEITIN KH1135

Määräystenmukainen käyttö

Umpiointilaite soveltuu:

- umpiointiin
 - juomien lämmitykseen ja lämpimänä pitämiseen sekä niiden tarjoiluun
 - makkaroiden ym. lämmitykseen ja lämpimänä pitämiseen
 - keittojen lämmitykseen ja lämpimänä pitämiseen
- Laitte on tarkoitettu ainoastaan yksityiseen käyttöön, eikä se sovellu kaupallisiin tai teollisiin tarkoituksiin.

Turvaohjeet

⚠ Hengenvaarallisen sähköiskun välttämiseksi:

- Varmista, ettei elektronisia liitäntöjä sisältävä jalusta joutu milloinkaan kosketuksiin veden kanssa! Anna jalustan kuivua ensin täysin, jos se on kastunut vahingossa.
- Pidä huolta siitä, ettei virtajohto kastu konetta käytettäessä. Vedä virtajohto siten, ettei se tartu, puristu tai vaurioidu muulla tavalla.
- Anna vaurioitunut verkkopistoke tai virtajohto heti valtuutetun ammattihenkilöstön tai huoltopalvelun vaihdettavaksi vaarojen välttämiseksi.
- Vedä käytön jälkeen verkkopistoke aina pistorasiasta. Pelkäästään virran katkaiseminen ei riitä, koska laitteessa on virta niin kauan, kunnes pistoke irrotetaan pistorasiasta.

- Varmista, ettei virtajohto joutu kosketuksiin kuumien laitteen osien kanssa.

⚠ Palo- ja loukkaantumisvaarojen välttämiseksi:

- Laitteesta voi purkautua kuumaa vesihöyryä. Säiliö on lisäksi käytössä erittäin kuuma. Käytä pata-lappua tai -kinnasta.
- Ennen kuin käynnistät laitteen, huolehdi siitä, että se on tukevasti pystyssä.
- Tätä laitetta ei ole tarkoitettu sellaisten henkilöiden (mukaan lukien lapset) käyttöön, joiden rajoitetut, fyysiset, aistilliset tai henkiset kyvyt tai kokemuksen ja/tai tiedon puute estävät käytön, lukuun ottamatta tilanteita, joissa heitä valvoo turvallisuudesta vastaava henkilö tai joissa he ovat saaneet tältä ohjeita laitteen käytöstä.
- Lapsia on valvottava ja on varmistettava, etteivät he leiki laitteella.
- Älä siirrä umpiointilaitetta enää sen lämmittyä!

Toimituslaajuus

Umpiointilaite
Umpiointiritilä
Käyttöohje

Varmistu pakkauksesta purkamisen jälkeen, että toimitus on täydellinen. Poista kaikki pakkaustarvikkeet.

Tekniset tiedot

Verkköjännite: 220 - 240 V ~ 50 Hz
Nimellisteho: 1800 W
Tilavuus: n. 27 litraa
Lämpötila-alue: 30 - 100 °C

Laitteen kuvaus

- 1 Kansi
- 2 Lämpöeristetyt kahvat
- 3 Hanavipu
- 4 Hana
- 5 Johtokela
- 6 Lämpötilansäädin
- 7 Merkkivalot
- 8 Umpiointiritilä

Käyttöönotto

Laitteen asentaminen

- Kiedo virtajohto kokonaan johtokelalta 5.
- Aseta laite tasaiselle ja liukumattomalle pinnalle. Varmista, että verkkopistorasia on helposti ulottuvilla.

Laitteen saattaminen käyttökuntoon

- Puhdista laite luvussa "Puhdistus ja hoito" kuvatulla tavalla.
- Työnnä verkkopistoke pistorasiaan.
- Täytä laitteeseen n. 5 litraa vettä ja kiehauta vesi (katso luku "laitteen käynnistäminen ja sammuttaminen").

Huomio:

Koske ainoastaan laitteen kahvoihin 2 laitteen ollessa kuuma. Palovamman vaara!

Huomaa:

Ensimmäisellä käyttökerralla saattaa valmistusteknisistä jäämistä johtuen esiintyä lievää hajua. Se on täysin vaaratonta ja häviää jonkin ajan kuluttua. Huolehdi riittävästä ilmanvaihdosta, avaa esimerkiksi ikkuna.

Laitteen päällekytkentä ja sammutus

Aseta lämpötilansäädin 6 haluttuun lämpötilaan. Merkkivalo 7 syttyy. Kun asetettu lämpötila on saavutettu, merkkivalo 7 sammuu. Se syttyy välillä uudelleen, kun asetettu lämpötila alittuu ja umpiointilaitteeseen kuumentuu uudelleen.

Jos haluat sammuttaa laitteen, käännä lämpötilansäädin 6 asentoon OFF.

Jos et käytä laitetta enää, irrota verkkopistoke aina verkkopistorasiasta.

Umpiointi

Umpioinnilla tarkoitetaan elintarvikkeiden säilöntää lämmön vaikutuksella. Aina umpioitavan tuotteen laadun ja määrän mukaan erotetaan toimenpiteet sterilointi ja pastörointi.

Steriloinnissa umpioitava tuote kuumennetaan vähintään 100 °C:seen. Pastöroinnissa on kuumennuslämpötila 80 °C. Kotitalouskäytössä pastörointi on riittävää.

Tähän tarvitaan vastaavia kierrekannellisia tai kumirengaskannellisia umpiointitölkkejä.

1. Aseta umpiointiritilä 8 umpiointilaitteeseen.
2. Aseta huolella suljetut umpiointitölkkit umpiointiritilälle 8.

Huomaa:

Korkeintaan 14 kappaletta yhden litran umpiointitölkkejä voidaan pastöroida/steriloida kahdessa kerroksessa päällekkäin.

3. Täytä umpiointilaitteeseen niin paljon vettä, että vähintään 3/4 ylemmistä umpiointitölkeistä on vedessä. Varmista, että alemman kerroksen umpiointitölkkit on suljettu hyvin, jotta niihin ei pääse vettä.

4. Sulje umpiointilaite kannella ❶.

⚠ **Huomio:**

Koske ainoastaan laitteen kahvoihin ❷ laitteen ollessa kuuma. Palovamman vaara!

5. Aseta lämpötilansäädin ❸ haluttuun lämpötilaan. Valitse lämpötila seuraavien taulukoiden mukaisesti:

Hedelmät	Lämpötila [°C]	Aika minutteina
Omena pehmeä/kova	85	30/40
Omenasose	90	30
Kirsikka	80	30
Päärynä pehmeä/kova	90	30/80
Mansikka Karhunvatukka	80	25
Raparperi	95	30
Vadelma, karviainen	80	30
Viinimarja Puolukka	90	25
Aprikoosi	85	30
Kriikuna	85	30
Persikka	85	30
Luumu	90	30
Kvitteni	95	30
Mustikka	85	25

Vihannekset	Lämpötila [°C]	Aika minutteina
Kukkakaali	100	90
Parsa	100	120
Herneet	100	120
Maustekurkut	85	30
Porkkanat	100	90
Kurpitsa	90	30
Kyssäkaali	100	95
Selleri	100	110
Ruusukaali Punakaali	100	110
Sienet	100	110
Pavut	100	120
Tomaatti Tomaattisose	90	30

Liha	Lämpötila [°C]	Aika minutteina
Paisti palana läpikypsä	100	85
Lihaliemi	100	60
Riista, siipikarja läpikypsytetty	100	75
Gulassiliha läpikypsytetty	100	75
Jauheliha, makkaramassa (raaka)	100	110

Huomaa:

Umpiointi aika alkaa vasta, kun merkkivalo **7** sammuu ja osoittaa, että laite on kuumentunut asetettuun lämpötilaan. Tämä voi kestää jopa 90 minuuttia laitteen ollessa täynnä!

6. Aseta lämpötilansäädin **6** umpiointi ajan loppuksi asentoon OFF. Vedä verkkopistoke pistorasiasta.
7. Aseta lämpöä kestävä astia hanan **4** alle ja paina hanavipua **3** alaspäin. Vesi virtaa ulos.
8. Anna umpiointitölkkien jäähtyä, kun kuuma vesi on valunut ulos.

Nesteiden lämmittäminen / lämpimänä pitäminen

Huomio:

Täytä nesteitä kattilaan korkeintaan 4 cm päähän laitteen reunasta! Muutoin neste voi valua yli!

1. Täytä neste (esimerkiksi glögi tai kaakao) umpiointilaitteeseen.
2. Aseta kansi **1** umpiointilaitteelle.

Huomio:

Koske ainoastaan laitteen kahvoihin **2** laitteen ollessa kuuma. Palovamman vaara!

3. Aseta lämpötilansäädin **6** haluttuun lämpötilaan. Merkkivalo **7** palaa.
4. Sekoita nesteitä säännöllisesti, jotta lämpö jakautuu tasaisesti.
5. Kun haluttu lämpötila on saavutettu, lämpötilan merkkivalo **7** sammuu. Se syttyy välillä uudelleen, kun asetettu lämpötila alittuu ja umpiointilaite kuumentuu.

6. Voit valuttaa nesteen hanan **4** kautta, jos nesteessä ei ole kiinteitä ainesosia.

Pidä tätä varten mukia tai vastaavaa hanan **4** alla ja paina hanavipua **3** alaspäin.

Kun mukissa on haluttu määrä nestettä, päästä hanavipu **3** irti.

Huomaa:

Jos haluat valuttaa suurempia määriä nestettä, vedä hanavipua **3** ylöspäin, kunnes se lukittuu. Tällöin hanavivusta **3** ei tarvitse pitää kiinni.

Huomio:

Älä valuta mitään kiinteitä ainesosia sisältäviä nesteitä, kuten esim. keittoja ja vastaavia. Kiinteät ainesosat tukkivat hanan **4**!


Huomaa:

Voit myös lämmittää patoja umpiointilaitteessa. Sekoita patoja säännöllisesti, muuten ne palavat kiinni laitteen pohjaan.

Puhdistus ja hoito

Huomio:

Vedä pistoke irti pistorasiasta ennen jokaista puhdistuskertaa! Sähköiskun vaara!

 Älä koskaan upota laitetta veteen tai muihin nesteisiin!

Puhdista laite kevyesti kostutetulla liinalla. Jos lika on kovapintaista, lisää liinaan laimeaa astianpesuainetta.

Huomio:

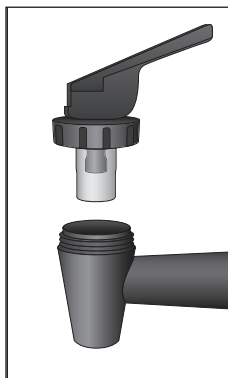
Älä käytä hankaavia tai syövyttäviä puhdistusaineita. Nämä voivat vahingoittaa pintaa ja vaurioittaa laitteen korjauskelvottomaan kuntoon.

Puhdista umpiointiritilä ❸ miedossa saippuvedessä ja huuhtelee se puhtaalla vedellä.

Hanan puhdistaminen

Voit kiertää hanavivun ❸ irti voidaksesi puhdistaa hanan ❹ perusteellisesti.

- Kierrä hanavipu ❸ irti.
- Aseta hanavipu ❸ mietoon saippuaveteen ja liikuttele sitä edestakaisin.
- Huuhtelee se puhtaalla vedellä.
- Laske hanan ❹ läpi mietoa saippualliuosta hanan puhdistamiseksi. Kovapintaiset liat voit puhdistaa hanan ❹ sisäosista piipunpuhdistajalla.
- Laske sen jälkeen hanan ❹ läpi puhdasta vettä.
- Kierrä hanavipu ❸ jälleen hanaan.



Kalkinpoisto

Kalkin kertyminen laitteen pohjaan aiheuttaa energiahukkaa ja vaikuttaa laitteen käyttöikään. Poista kalkki laitteesta heti, kun huomaat kalkkikertymiä.

- Käytä tähän tavanomaista kalkinpoistoainetta. Toimi kalkinpoistoaineen ohjeiden mukaisesti.
- Puhdista laite kalkinpoiston jälkeen runsaalla puhtaalla vedellä.

Säilytys

Kiedo virtajohto johtokelan ❺ ympärille ja työnnä verkkopistoke laitteen pohjassa keskellä olevaan verkkopistokepidikkeeseen. Säilytä umpiointilaitetta viileässä ja kuivassa paikassa.

Reseptejä

Karkea maksamakara

2 kg porsaankylkeä nahkoineen
500 g porsaanmaksaa
500 g sipulia
100 g sianihraa
2 tl murskattua maustepippuria
1 rkl timjamia ja meiramia, kuivattuna
1 tl valkopippuria
1 rkl suolaa

Valmistus

Keitä porsaankylkeä 1,5 tuntia suolavedessä ja anna sen jäähtyä siinä. Jauha se lopuksi lihamyllyllä keskikokoisella levyllä. Jauha maksa hienojakoisella reikälevyllä.

Kuutioi sipulit ja kuullota ne ihrassa. Lisää sitten liha, maksa, mausteet ja 1/4 litraa porsaankyljen keittovettä ja sekoita ne voimallisesti. Täytä massa heti esivalmisteltuihin lasitölkkeihin. Täytä tölkestä vain 1/3!

Keitä tölkkejä n. 2 tuntia n. 98 °C:ssa.

Tätä reseptiä voit muunnella eri tavoin: Lisää esimerkiksi erilaisia yrtejä, valkosipulia tai kinkkukuutioita.

Hapanimelä kurpitsa

2 kg kurpitsaa

1/2 l etikkaa

1 l vettä

1/4 l viinietikkaa

1 kg sokeria

Yhden sitruunan mehu ja kuoret

yksi inkiväärijuuri

(viipaleiksi leikattua tuoretta inkivääriä)

kanelitanko

muutamia neilikoita

Valmistus

Puolita kurpitsa ja poista siemenet. Kuori kurpitsa ja leikkaa se pieniksi kuutioiksi. Punnitse kurpitsakuutiot ja pese ne. Kaada niiden päälle kulhossa laimennettua etikkaa (2 kilo kurpitsanlihaa kohti 1/2 litraa etikkaa ja 1 litra vettä). Anna kurpitsakuutioiden seistä liemessä 12 tuntia. Kaada seuraavana päivänä vesi pois ja valuta kurpitsakuutiot kunnolla.

Valmista liemi:

1/4 litraa viinietikkaa, 1 kilo sokeria, 1 sitruunan mehu ja kuoret, 1 kpl (juuri) viipaleiksi leikattua tuoretta inkivääriä - vaihtoehtoisesti 1/2 teelusikallista inkiväärijuuhetta - 1 kanelitanko, muutama neilikka (n. ruokalusikallinen, vaihtoehtoisesti jauhattuna).

Kiehauta liemi ja keitä kurpitsat liemessä kuultaviksi.

Täytä kurpitsakuutiot umpiointitölkkeihin. Anna liemen kiehahtaa vielä kerran ja sitten saostua. Kaada se kurpitsakuutioiden päälle ja sulje umpiointitölkit.

Umpiointitölkkeihin saa täyttää vain 1/3!

Keitä kurpitsaa 90 °C:ssa n. 30 minuuttia umpiointilaitteessa.

Mansikkahillo

Poista kannat ja pese mansikat. Ripottele mansikoille hillosokeria 2:1 (1000 g mansikoita 500 g hillosokeria). Anna vetäytyä yön yli ja sekoita.

Täytä mansikat umpiointitölkkeihin (täytä vain 2/3) ja sulje umpiointitölkit kunnolla.

Keitä mansikoita 80 °C:ssa n. 25 minuuttia umpiointilaitteessa.

Hävittäminen



Älä hävitä laitetta tavallisen talousjätteen mukana. Tämä tuote on eurooppalaisen direktiivin 2002/96/EY alainen.

Anna laite hyväksytyyn jätehuoltoyrityksen tai kunnallisen jätelaitoksen hävitettäväksi.

Noudata voimassa olevia määräyksiä.

Ota epävarmoissa tilanteissa yhteyttä jätelaitokseen.



Hävitä kaikki pakkausmateriaalit ympäristöystävällisellä tavalla.

Takuu ja huolto

Laitteen takuu on 3 vuotta ostopäivästä. Laite on valmistettu huolella ja tarkastettu perusteellisesti ennen toimitusta. Säilytä ostokuitti tositteeksi ostosta. Ota takuutapauksessa puhelimitse yhteyttä lähimpään huoltopisteeseen. Vain näin voidaan taata tuotteesi maksuton lähettäminen huoltoon.

Takuu koskee ainoastaan materiaali- ja valmistusvirheitä, ei kuitenkaan kuluvia osia tai herkästi vaurioituvien osien, esim. kytkinten tai akkujen vaurioita.

Tuote on tarkoitettu ainoastaan yksityiseen käyttöön. Tuotetta ei siten saa käyttää ammatillisiin tarkoituksiin.

Väärä tai asiaton käyttö, väkivallan käyttö ja muiden kuin valtuutetun huoltopisteen suorittamat korjaukset aiheuttavat takuun raukeamisen. Tämä takuu ei rajoita kuluttajan lakisääteisiä oikeuksia.

Kompernass Service Suomi

Petäjäsentie 19

FIN - 26100 Rauma

Tel.: 02 822 28 87

Fax: 010 293 02 63

e-mail: support.fi@kompernass.com

Maahantuoja

KOMPERNASS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM, SAKSA

www.kompernass.com

INNEHÅLLSFÖRTECKNING	SIDAN
Föreskriven användning	18
Säkerhetsanvisningar	18
Leveransens omfattning	18
Tekniska data	18
Beskrivning	19
Förberedelser	19
Konservering	19
Värma upp och hålla vätskor varma	21
Rengöring och skötsel	21
Förvaring	22
Recept	22
Kassering	23
Garanti och service	24
Importör	24

Spara den här anvisningen för senare frågor - och överlämna den tillsammans med apparaten om du överlåter den till någon annan person!

INKOKNINGSSAPP ARAT KH1135

Föreskriven användning

Den här konserveringsmaskinen ska användas för att:

- Konservering inläggningar
- Värma och hålla drycker varma och tappa ut dem
- Värma och hålla korvar varma.
- Värma och hålla soppor varma.

Den här apparaten är endast avsedd för privat bruk och får inte användas yrkesmässigt eller industriellt.

Säkerhetsanvisningar

⚠ För att undvika livsfarliga elchocker:

- Se till att sockeln med de elektriska anslutningarna aldrig kommer i beröring med vatten! Låt sockeln bli helt torr innan du använder apparaten om den råkat bli fuktig.
- Akta så att kabeln inte blir våt eller fuktig när apparaten används. Lägg den så att den inte kan klämmas eller skadas på annat sätt.
- Låt omedelbart en auktoriserad yrkesman eller vår kundtjänst byta ut skadade kontakter och strömkablar för att undvika risken för skador.
- Dra alltid ut kontakten när du använt apparaten färdigt. Det räcker inte med att bara stänga av, eftersom nätspänning alltid finns kvar i apparaten så länge kontakten sitter i uttaget.
- Se till att kabeln inte kan komma i kontakt med heta ytor.

⚠ För att undvika brand och personskador:

- Heta ångor kan tränga ut. Dessutom är behållaren mycket varm när apparaten används. Använd därför grytlappar, grillvantar eller liknande.
 - Se till att apparaten står stadigt och rakt innan du sätter på den.
 - Den här apparaten ska inte användas av personer (inklusive barn) med begränsad fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller bristande erfarenhet och kunskap om de inte först övervakats eller instruerats av någon ansvarig person.
- Se noga till så att barnen inte leker med apparaten.
- Flytta inte på konserveringsmaskinen när den är varm!

Leveransens omfattning

Konserveringsmaskin

Galler

Bruksanvisning

Kontrollera att leveransen är komplett när du packat upp apparaten. Ta bort allt förpackningsmaterial.

Tekniska data

Nätspänning:	220 - 240 V ~ 50Hz
Nominell effekt:	1800 W
Volym:	ca 27 liter
Temperaturområde:	30 - 100 °C

Beskrivning

- ❶ Lock
- ❷ Värmeisolerade handtag
- ❸ Tappspak
- ❹ Tappkran
- ❺ Kabelvinda
- ❻ Temperaturreglage
- ❼ Kontrollampa
- ❽ Galler

Förberedelser

Ställa upp apparaten

- Linda ut hela kabeln från kabelvindan ❺.
- Ställ apparaten på en jämn, halkfri yta. Se till att eluttaget är lättåtkomligt.

Göra apparaten klar för användning

- Rengör först apparaten så som beskrivs i kapitel "Rengöring och skötsel".
- Sätt kontakten i ett eluttag.
- Fyll på ca 5 liter vatten och koka ur apparaten (se kapitel "Sätta på och stänga av apparaten").

Akta:

Ta bara i handtagen ❷ när apparaten är varm. Risk för brännskada!

Observera:

Första gången apparaten sätts på kan det uppstå en viss lukt när rester från tillverkningsprocessen blir varma. Det är helt ofarligt och försvinner efter en stund. Sörj för god ventilation, t ex genom att öppna fönstret.

Sätta på och stänga av apparaten

Sätt temperaturreglaget ❻ på önskad temperatur. Kontrollampan ❼ tänds. När apparaten kommit upp i rätt temperatur slocknar kontrollampan ❼. Den lyser till då och då när konserveringsmaskinens temperatur sjunkit under det inställda värdet och maskinen åter värms upp. För att stänga av konserveringsmaskinen skruvar du temperaturreglaget ❻ till läge OFF. Dra alltid ut kontakten när du inte ska använda apparaten.

Konservering

Konservering innebär här att livsmedel konserveras med hjälp av värme. Beroende på typ och mängd av livsmedel skiljer man mellan sterilisering och pastörisering.

Vid sterilisering hettas livsmedel upp till minst 100 °C. Vid pastörisering hettas de bara upp till 80 °C. För husbehov räcker det att pastörisera. Man behöver riktiga inläggningsburkar med skruvlock eller lock med gummiringar.

1. Lägg in gallret ❸ i konserveringsmaskinen.
2. Ställ de väl förslutna burkarna på gallret ❸.

Observera:

Det går bara att pastörisera/sterilisera max 14 enlitersburkar i två olika lager.

3. Fyll konserveringsmaskinen med så mycket vatten att de övre burkarna täcks till minst tre fjärdedelar. Se noga till att burkarna i det undre lagret är ordentligt stängda så att det inte kommer in vatten i dem.
4. Stäng konserveringsmaskinens lock ❶.

Akta:

Ta bara i handtagen ❷ när apparaten är varm. Risk för brännskada!

5. Sätt temperaturreglaget **6** på önskad temperatur.
Riktlinjer för val av temperatur finns i följande tabeller:

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

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

Kött	Temperatur i °C	Tid i minuter
Stekar i bit, genomstekta	100	85
Köttbuljong	100	60
Vilt, fågel, genomstekt	100	75
Gulasch färdig	100	75
Köttfärs, korvsmet (rå)	100	110

Observera:

Konserveringsprocessen börjar först när kontrollampan **7** slocknar för att visa att apparaten kommit upp i den inställda temperaturen. Om den är full med burkar kan det ta upp till 90 minuter!

6. När konserveringsprocessen är färdig sätter du temperaturreglaget **6** på läge OFF. Dra ut kontakten.
7. Ställ ett kärl som tål värme under tappkranen **4** och tryck ner spaken **3**. Nu rinner vattnet ut.
8. Låt burkarna svalna när du tappat ut vattnet.

Värma upp och hålla vätskor varma

Akta:

Fyll inte på mer vätska än till 4 cm under kanten! Annars kan det svämma över!

1. Häll vätskan (t ex glögg eller chokladmjölk) i apparaten.
2. Sätt på locket **1**.

Akta:

Ta bara i handtagen **2** när apparaten är varm. Risk för brännskada!

3. Sätt temperaturreglaget **6** på önskad temperatur. Kontrollampan **7** tänds.
4. Rör om i vätskan regelbundet så att värmen fördelas jämnt.
5. När apparaten kommit upp i rätt temperatur slocknar kontrollampan **7**. Den lyser till då och då när konserveringsmaskinens temperatur sjunkit under det inställda värdet och maskinen åter värms upp.

6. Vätskor utan fasta beståndsdelar kan du tappa ut genom kranen **4**.

Håll en kopp eller liknande under tappkranen **4** och tryck ner spaken **3**.

När du tappat ut så mycket vätska du vill ha i koppen släpper du spaken **3**.

Observera:

När du ska tappa ut större mängder vätska drar du tappspaken **3** uppåt tills den fastnar. Då behöver du inte hålla i spaken **3** hela tiden.

Akta:

Tappa inte ut några vätskor med fasta beståndsdelar, som t ex soppor och liknande. Då kan det bli stopp i kranen **4**!


Observera:

Du kan också hålla grytor varma i konserveringsmaskinen. Rör om i grytan regelbundet så att det inte bränner fast i apparatens botten.

Rengöring och skötsel

Akta:

Dra alltid ut kontakten innan du rengör apparaten! Risk för elchocker!

 Doppa aldrig ner apparaten i vatten eller andra vätskor!

Rengör apparaten med en lätt fuktad trasa. Envis smuts tar du bort med lite mildt diskmedel på trasan.

Akta:

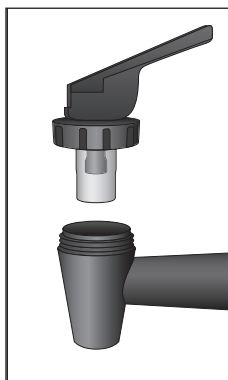
Använd inga slipande eller frätande rengöringsmedel. Då kan ytan skadas och apparaten kan totalförstöras.

Rengör gallret ⑧ i med vatten och ett mildt diskmedel och skölj av det med rent vatten.

Rengöra tappkranen

För att kunna rengöra tappkranen ④ ordentligt kan du skruva av tappspaken ③.

- Skruva av tappspaken ③.
- Lägg tappspaken ③ i vatten och mildt diskmedel och för den fram och tillbaka.
- Skölj ur den i rent vatten.
- Låt varmt vatten med mildt diskmedel strömma genom tappkranen ④ för att rengöra den. Envis smuts inuti kranen ④ kan tas bort med en piprensare.
- Spola sedan igenom kranen ④ med rent vatten.
- Skruva tillbaka tappspaken ③ på kranen.



Avkalka

Kalkavlagringar i apparatens botten gör att energin utnyttjas sämre och att apparatens livslängd förkortas. Kalka därför av apparaten så snart du upptäcker några kalkbeläggningar.

- Använd ett vanligt avkalkningsmedel som kan köpas i handeln. Följ anvisningarna för avkalkningsmedlet.
- Rengör apparaten med rent vatten efter avkalkningen.

Förvaring

Linda upp kabeln på kabelvindan ⑤ och sätt kontakten i hållaren i mitten under apparatens botten. Förvara konserveringsapparaten på ett torrt ställe.

Recept

Grov leverpastej

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

Tillagning

Koka sidfläsket i 1,5 timme i saltat vatten och låt det ligga och svalna i spadet. Kör sedan fläsket genom en medelgrov hålskiva i köttkvarnen. Kör levern genom en fin hålskiva.

Tärna löken och stek den sakta så att den blir genomskinlig och mjuk utan att brynas. Tillsätt fläsk, lever, kryddor och 1/4 liter av fläskspadet och rör kraftigt i massan. Häll genast smeten i förberedda glasburkar. Fyll dem bara till en tredjedel!

Låt burkarna stå i konserveringsmaskinen i ca 2 timmar i ca 98 °C.

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

Inlagd pumpa

2 kg pumpa
1/2 l ättika
1 l vatten
1/4 l vinäger
1 kg socker
saft och skal från 1 citron
en bit ingefära
(färsk, skivad)
en kanelstång
några kryddnejlikor

Tillagning

Dela pumpan och ta bort det lösa inkråmet med fröna i mitten. Skala och skär upp pumpaköttet i små tärningar. Väg och skölj pumpatärningarna. Lägg dem i en skål och håll utspädd ättika (1/2 liter ättika och 1 liter vatten till 2 kilo pumpa) över dem. Låt pumpatärningarna stå och dra i 12 timmar i ättiksvattnet. Häll av vätskan nästa dag och låt pumpatärningarna rinna av ordentligt.

Koka lagen av:

1/4 liter vinäger 1 kilo socker, saft och skal av 1 citron, 1 bit skivad, färsk ingefära (eller 1/2 tesked torkad och malen ingefära), 1 kanelstång, några kryddnejlikor (ca en matsked, alternativt malen kryddnejlika).

Koka upp lagen och låt pumpatärningarna koka i den tills de blir blanka och genomskinliga.

Fyll pumpatärningarna på glasburkar. Låt lagen koka upp en gång till och sedan koka ihop tills den tjocknar. Häll den över pumpatärningarna och förslut burkarna. Burkarna får bara fyllas till en tredjedel!

Låt burkarna stå i konserveringsmaskinen i ca 30 minuter i 90 °C.

Rårörd jordgubbssylt

Rensa och skölj jordgubbarna. Strö gelésocker 1:1 över jordgubbarna (1 kg socker till 1 kg jordgubbar). Låt stå och dra över natten och rör om.

Fyll jordgubbssylten på glasburkar (bara till 2/3) och förslut dem ordentligt.

Låt burkarna stå i konserveringsmaskinen i ca 25 minuter i 80 °C.

Kassering



Apparaten får absolut inte kastas bland hushållsoporna. Den här produkten faller under bestämmelserna i EU-direktiv 2002/96/EG.

Lämna in den till ett företag som har tillstånd att ta hand om den här typen av uttjänta apparater eller till din kommunala avfallsanläggning.

Följ gällande föreskrifter.

Kontakta din avfallsanläggning om du har några frågor.



Lämna in allt förpackningsmaterial till miljövänlig återvinning.

Garanti och service

För den här apparaten lämnar vi tre års garanti från och med inköpsdatum. Den här apparaten har tillverkats med omsorg och genomgått en noggrann kontroll innan leveransen. Var god bevara kassakvitot som köpbevis. Vi ber dig kontakta vår kundtjänst per telefon vid garantifall. Bara då kan du skicka in produkten utan kostnad.

Garantin gäller endast för material- eller fabrikationsfel. Den täcker inte förslitningsdelar eller skador på ömtåliga delar, som t ex knappar och batterier.

Produkten är endast avsedd för privat och inte för yrkesmässigt bruk.

Vid missbruk och felaktig behandling, användande av våld och vid ingrepp som inte gjorts av vår auktoriserade servicefilial upphör garantin att gälla. Den lagstadgade garantin begränsas inte av denna garanti.

Importör

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM, GERMANY

www.kompernass.com

Kompernass Service Sverige

EA Rosengrensgata 22
42131 Västra Frölunda
Tel.: 031-491080
Fax: 031-497490
e-mail: support.sv@kompernass.com

Kompernass Service Suomi

Petäjäsentie 19
FIN - 26100 Rauma
Tel.: 02 822 28 87
Fax: 010 293 02 63
e-mail: support.fi@kompernass.com

INDHOLDSFORTEGNELSE	SIDE
Bestemmelsesmæssig anvendelse	26
Sikkerhedsanvisninger	26
Medfølger ved køb	26
Tekniske data	26
Beskrivelse af elgryden	27
Ibrugtagning	27
Henkogning	27
Opvarmning / varmholdning af væsker	29
Rengøring og vedligeholdelse	29
Opbevaring	30
Opskrifter	30
Bortskaffelse	31
Garanti og service	31
Importør	32

Læs betjeningsvejledningen igennem før første brug, og opbevar den til senere brug. Lad vejledningen følge med, hvis apparatet gives videre til andre."

HENKOGNINGS- AUTOMAT KH1135

Bestemmelsesmæssig anvendelse

Elgryden egner sig til:

- Henkogning
- Opvarmning og varmholdning af drikkevarer og aftapning af dem
- Opvarmning og varmholdning af pølser og lign.
- Opvarmning og varmholdning af supper

Elgryden er kun beregnet til privat brug og ikke til erhvervsmæssige eller industrielle formål.

Sikkerhedsanvisninger

⚠ Sådan undgår du livsfare på grund af elektrisk stød:

- Sørg for, at soklen med de elektriske tilslutninger aldrig kommer i berøring med vand! Lad soklen tørre fuldstændigt først, hvis den er blevet fugtig ved en fejltagelse.
- Sørg for, at netledningen aldrig bliver våd eller fugtig under brug. Læg ledningen, så den ikke kan komme i klemme eller på anden måde beskadiges.
- Lad omgående defekte stik eller kabler udskifte af en autoriseret reparatør, så farlige situationer undgås.
- Træk strømstikket ud af stikkontakten efter brug. Det er ikke tilstrækkeligt at slukke for elgryden, da der stadig er spænding på den, så længe stikket sidder i stikkontakten.

- Sørg for, at ledningen ikke kommer i berøring med elgrydens varme dele.

Sådan undgår du faren for brand og tilskadekomst:

- Der kan komme damp ud. Beholderen er endvidere meget varm under brug. Brug derfor køkkenhandsker.
- Kontrollér, at elgryden står stabilt og lodret, før du tænder den.
- Denne elgryde må ikke benyttes af personer (inklusive børn) med begrænsede fysiske, sensoriske eller psykiske evner eller med manglende erfaringer og/eller manglende viden, medmindre en ansvarlig person holder opsyn med dem og giver dem anvisninger til, hvordan elgryden anvendes.
- Børn skal være under opsyn, så det sikres, at de ikke leger med elgryden.
- Flyt ikke rundt på elgryden længere, når den er varmet op!

Medfølger ved køb

Elgryde
Henkogningsgitter
Betjeningsvejledning

Kontrollér efter udpakning, at alle dele er leveret med. Fjern alle emballagematerialer.

Tekniske data

Netspænding:	220 - 240 V ~ 50 Hz
Nominel effekt:	1800 W
Kapacitet :	ca. 27 liter
Temperaturområde :	30 - 100 °C

Beskrivelse af elgryden

- ❶ Låg
- ❷ Varmeisolerede håndtag
- ❸ Tappehåndtag
- ❹ Tappehane
- ❺ Ledningsopvikling
- ❻ Temperaturindstilling
- ❼ Kontrollampe
- ❽ Henkogningsgitter

Ibrugtagning

Opstilling af elgryden

- Vikl ledningen helt af kabelopviklingen ❺.
- Stil elgryden på en jævn, skridsikker overflade. Sørg for, at det er nemt at komme til stikkontakten.

Gør elgryden klar til drift

- Rengør elgryden som beskrevet i kapitlet "Rengøring og vedligeholdelse".
- Sæt stikket i stikkontakten.
- Fyld ca. 5 liter vand i, og kog det ud (se kapitlet "Tænd og sluk for elgryden").

Obs:

Hold kun på håndtagene ❷, når elgryden er varm. Forbrændingsfare!

Bemærk:

Når elgryden bruges første gang, kan der udvikles lugt på grund af rester i forbindelse med produktionsteknikken. Det er fuldstændigt uskadeligt og forsvinder efter noget tid. Sørg for tilstrækkelig udluftning, og åbn for eksempel et vindue.

Indstil temperaturindstillingen ❻ på den ønskede temperatur.

Kontrollampen ❼ lyser. Når den indstillede temperatur er nået, slukkes kontrollampen ❼. Den lyser ind imellem igen, når temperaturen kommer under den indstillede temperatur, og elgryden varmes op igen. Hvis du vil slukke for elgryden, skal du stille temperaturindstillingen ❻ på OFF.

Når elgryden ikke bruges, skal stikket altid tages ud af stikkontakten.

Henkogning

Ved henkogning forstås man konservering af fødevarer ved varmepåvirkning. Afhængigt af typen og massen for henkogningsmaterialet skelner man mellem sterilisering og pasteurisering.

Ved sterilisering varmes fødevarerne mindst op til 100 °C. Ved pasteurisering ligger opvarmningstemperaturen på 80 °C. Til hjemmebrug er pasteurisering tilstrækkeligt.

Hertil skal man bruge særlige henkogningsglas med skruelukning eller låg med gummiringe.

1. Læg henkogningsgitteret ❽ ned i elgryden.
2. Stil de tætlukkede henkogningsglas på gitteret ❽.

Bemærk:

Der kan maksimalt pasteuriseres/steriliseres 14 1-liter-henkogningsglas i to lag over hinanden.

3. Fyld så meget vand i elgryden, at de øverste henkogningsglas er dækket mindst 3/4 med vand. Sørg for, at henkogningsglassene i det nederste lag er lukket tæt, så der ikke kan komme vand ind.

4. Luk elgryden med låget ❶.

⚠ Obs:

Hold kun på håndtagene ❷, hvis elgryden er varm.
Forbrændingsfare!

5. Stil temperaturindstillignen ❸ på den ønskede temperatur.

Gå frem efter følgende tabeller ved valg af temperatur:

Frugt	Temperatur i °C	Tid i minutter
Æbler bløde/hårde	85	30/40
Æblemos	90	30
Kirsebær	80	30
Pærer bløde/hårde	90	30/80
Jordbær Brombær	80	25
Rabarber	95	30
Hindbær, stikkelsbær	80	30
Ribs Tyttebær	90	25
Abrikoser	85	30
Mirabeller Reineclauder	85	30
Ferskner	85	30
Blommer Sveskeblommer	90	30
Kvæder	95	30
Blåbær	85	25

Grøntsager	Temperatur i °C	Tid i minutter
Blomkål	100	90
Asparges	100	120
Ærter	100	120
Krydder- gurker	85	30
Gulerødder Karotter	100	90
Græskar	90	30
Kålrabi	100	95
Selleri	100	110
Rosenkål Rødkål	100	110
Svampe	100	110
Bønner	100	120
Tomater Tomatpuré	90	30

Kød	Temperatur i °C	Tid i minutter
Steg i et stykke gennemstegt	100	85
Kødsuppe	100	60
Vildt, fjerkræ gennemstegt	100	75
Gullasch gennemstegt	100	75
Hakket kød, pølsemasse (rå)	100	110

Bemærk:

Henkogningstiden begynder først, når kontrollampen **7** slukkes og dermed viser, at elgryden er varmet op til den indstillede temperatur. Det kan vare op til 90 minutter, hvis gryden er fuld!

6. Stil temperaturindstillingen **6** på OFF efter henkogningstiden. Tag stikket ud af stikkontakten.
7. Stil en temperaturresistent beholder under tappehanen **4**, og tryk tappehåndtaget **3** ned. Vandet løber ud.
8. Når det varme vand er løbet ud, skal henkogningsglassene køles af.

Opvarmning / varmholdning af væsker

Obs:

Fyld højst væske på til 4 cm under elgrydens kant! Ellers kan væsken løbe over!

1. Fyld væsken (for eksempel gløgg eller cacao) i elgryden.
2. Sæt låget **1** på elgryden.

Obs:

Hold kun på håndtagene **2**, hvis elgryden er varm. Forbrændingsfare!

3. Stil temperaturindstillingen **6** på den ønskede temperatur. Kontrollampen **7** lyser.
4. Rør regelmæssigt rundt i væsken, så varmen fordeles regelmæssigt.
5. Når den ønskede temperatur er nået, slukkes temperatur-kontrollampen **7**. Den lyser ind imellem igen, hvis temperaturen kommer under den indstillede temperatur, og elgryden varmes op.

6. Du kan tappe væske uden faste dele ud af tappehanen **4**.

Hold et krus eller lign. under tappehanen **4**, og tryk tappehåndtaget **3** ned.

Når den ønskede mængde er løbet ned i kruset, slipper du tappehåndtaget **3**.

Bemærk:

Hvis du vil tappe større væskemængder, skal du trække tappehåndtaget **3** op, indtil det står fast. Derefter behøver du ikke at holde fast på tappehåndtaget **3**.

Obs:

Tap ikke væsker med faste dele som for eksempel supper og lign. De faste dele stopper tappehanen **4** til!


Bemærk:

Du kan også holde sammenkogte retter varme i elgryden. Rør med jævne mellemrum i madretten, da den ellers brænder på i bunden.

Rengøring og vedligeholdelse

Obs:

Træk altid stikket ud før rengøring! Fare for elektrisk stød!

 Læg aldrig elgryden ned i vand eller andre væsker!

Rengør elgryden med en let fugtet klud. Hvis snavset sidder meget fast, kan du komme lidt mildt opvaskemiddel på kluden.

Obs:

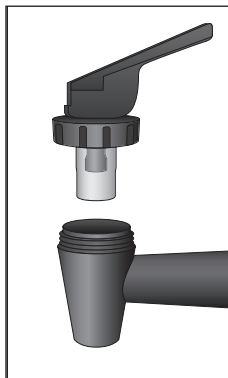
Brug ikke skurende eller ætsende rengøringsmidler. De kan angribe overfladen og beskadige elgryden, så den ikke kan repareres.

Rengør henkogningsgitteret **3** i mildt sæbevand, og skyl det af med rent vand.

Rengøring af tappehanen

For at rengøre tappehanen **4** grundigt kan du skrue tappehåndtaget **3** af.

- Skru tappehåndtaget **3** af.
- Læg tappehåndtaget **3** i mildt sæbevand, og bevæg det lidt frem og tilbage.
- Skyl det af med rent vand.
- Lad mildt sæbevand løbe igennem for at rengøre tappehanen **4**. Hvis snavset sidder meget fast, kan du rengøre det indvendige af tappehanen **4** med en piberenser.
- Lad derefter rent vand løbe gennem tappehanen **4**.
- Skru tappehåndtaget **3** på tappehanen igen.



Afkalkning

Kalkaflejringer på bunden af elgryden fører til energitab og forkorter elgrydens levetid.

Afkalk elgryden, så snart der er tegn på kalkaflejringer.

- Brug et almindeligt afkalkningsmiddel. Gå frem som angivet i afkalkningsmidlets vejledning.
- Rengør elgryden med rent vand efter afkalkning.

Opbevaring

Vikl ledningen omkring ledningsopviklingen **5**, og sæt stikket ind i stikholderen i midten af elgrydens bund.

Opbevar elgryden på et tørt sted.

Opskrifter

Grov leverpølse

2 kg flæskesteg med svær

500 g svinelever

500 g løg

100 g svinefedt

2 tsk stødt allehånde

1 spsk timian og merian, tørret

1 tsk hvid peber

1 spsk salt

Tilberedning

Kog flæskestegen 1,5 timer i saltvand, og lad den afkøle deri. Derefter køres den gennem kødhakkerens mellemstore hulskive. Lad leveren passere gennem en fin hulskive.

Skær løgene i terninger, og damp dem i fedt, til de er gennemsigtige. Tilsæt kød, lever, krydderier og 1/4 af flæskestegssuppen, og rør det godt igen. Fyld straks massen i forberedte glas. Fyld kun glasset 1/3 op!

Henkog glassene i ca. 2 timer ved ca. 98 °C.

Denne opskrift kan ændres på mange måder: Tilsæt for eksempel forskellige krydderurter, hvidløg eller skinketerninger.

Sød-surt græskar

2 kg græskar
1/2 l eddike
1 l vand
1/4 l vineddike
1 kg sukker
Saft og skal fra en citron
lidt ingefærrod
(frisk ingefær skåret i skiver)
en stang kanel
nogle nelliker

Tilberedning

Halver græskarret, og fjern det indvendige. Skræl græskarret, og skær det i små firkanter. Vej græskarterningerne, og vask dem. Læg dem i en skål, og hæld fortyndet eddike over (til 2 kilo græskarkød 1/2 liter eddike og 1 liter vand). Lad græskarterningerne stå 12 timer i det. Hæld vandet fra næste dag, og lad græskarterningerne dryppe godt af.

Tilbered suppen af:

1/4 liter vineddike, 1 kilogram sukker, saft og skal af 1 citron, 1 stykke ingefær (rod) skåret i skiver - eventuelt 1/2 teske ingefærpulver, 1 stang kanel, nogle nelliker (ca. en spiseskefuld, eventuelt stødt). Kog suppen op, og kog græskarterningerne glasagtige deri.

Fyl græskarterningerne i henkogningsglas. Lad suppen koge op igen og derefter koge ind, til den er tyk. Hæld den over græskarterningerne, og luk henkogningsglassene. Henkogningsglassene må kun være fyldt 1/3!

Lad græskarret koge ved 90°C ca. 30 minutter i elgryden.

Jordbær-marmelade

Fjern stilkene, og vask jordbærrene. Strø gelesukker 1:1 (1000 g sukker til 1000 jordbær) over. Lad det trække natten over, og rør godt rundt. Fyld jordbærrene i henkogningsglas (fyld kun 2/3 op), og luk henkogningsglassene godt. Henkog jordbærrene ved 80°C ca. 25 minutter i elgryden.

Bortskaffelse



Smid aldrig elgryden ud sammen med det normale husholdningsaffald. Dette produkt er underkastet det europæiske direktiv 2002/96/EF.

Bortskaf elgryden hos et godkendt affaldsfirma eller på dit kommunale affaldsanlæg. Følg de aktuelt gældende regler. Kontakt affaldsordningen, hvis du er i tvivl.



Aflever alle emballagematerialer på et affaldsdepot, så miljøet skånes.

Garanti og service

På dette apparat får du 3 års garanti fra købsdatoen. Elgryden er produceret omhyggeligt og inden levering afprøvet samvittighedsfuldt. Opbevar kassebonen som bevis for købet. I garantitilfælde bedes du kontakte dit servicested pr. telefon. Kun på denne måde garanteres det, at tilsendelsen af varen er gratis. Garantien gælder kun for materiale- eller fabriktionsfejl, men ikke for sliddele eller skrøbelige dele som f.eks. kontakten eller akkumulatorer. Produktet er kun beregnet til privat og ikke til erhvervs-mæssigt brug.

Ved misbrug og uhensigtsmæssig behandling, anvendelse af vold og ved indgreb, som ikke er foretaget af vores autoriserede service-afdeling, ophører garantien. Dine juridiske rettigheder indskrænkes ikke ved denne garanti.

 **Kompernass Service Danmark**

Kratbjerg 212

DK-3480 Fredensborg

Tel.: +45 4824 5330

Fax: +45 4824 5320

e-mail: support.dk@kompernass.com

Importør

KOMPERNASS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM, GERMANY

www.kompernass.com

INNHALDSFORTEGNELSE	SIDE
Hensiktsmessig bruk	34
Sikkerhetsanvisninger	34
Leveringsomfang	34
Tekniske spesifikasjoner	34
Apparatbeskrivelse	35
Igangsetting	35
Sylting	35
Varme opp/holde varme væsker	37
Rengjøring og pleie	37
Oppbevaring	38
Resepter	38
Deponering	39
Garanti og service	40
Importør	40

Les bruksanvisningen nøye før første gangen apparatet tas i bruk og oppbevar den for senere bruk. Hvis apparatet gis videre til en tredje person, må bruksanvisningen også følge med.

HERMETISERINGS- MASKIN KH1135

Hensiktsmessig bruk

Syltegrysten er egnet til:

- Sylting
 - Varme opp/holde varme drikker og uttrekk
 - Varme opp/holde varme pølser o.l.
 - Varme opp/holde varme supper
- Apparatet er kun beregnet for privat bruk, og er ikke egnet for kommersielle eller industrielle formål.

Sikkerhetsanvisninger

⚠ For å unngå livsfare fra elektrisk støt:

- Vær sikker på at sokkelen med de elektriske tilkoblingene aldri kommer i kontakt med vann! La sokkelen først tørke helt dersom den uforvarende har blitt fuktig.
- Pass på at ledningen aldri blir våt eller fuktig mens apparatet er i drift. Legg den slik at den ikke kan klemmes inn eller skades.
- Skadete støpsler eller strømledninger må skiftes av autorisert fagpersonale eller kundeservice med en gang for å unngå farer.
- Trekk alltid støpselet ut av stikkkontakten etter bruk. Det holder ikke bare å slå av apparatet, fordi det bestandig er under elektrisk strøm så lenge støpselet står i stikkkontakten.

- Sørg for at strømledningen ikke kommer i kontakt med varme apparatdeler.

⚠ For å unngå brannfare og fare for skade:

- Varme dampskyer kan frigis. Beholderen er dess-uten svært varm under bruk. Bruk derfor grytevotter.
- Sørg for at apparatet står stabilt og loddrett før du slår det på.
- Dette apparatet er ikke ment for bruk av personer (også barn) som er innskrenket i sine fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangler erfaring eller vitende, unntatt når de er under oppsikt av en ansvarlig person som kan gi dem instruksjoner om hvordan apparatet betjenes.
- Barn skal overvåkes slik at de ikke bruker apparatet som et leketøy.
- Etter at syltegrysten er varmet opp må du ikke flytte mer på den!

Leveringsomfang

Syltegryte
Syltegitter
Bruksanvisning

Når du har pakket ut apparatet må du kontrollere at leveringsomfanget er fullstendig. Fjern alle forpackningsmaterialer.

Tekniske spesifikasjoner

Nettspenning:	220 - 240 V ~ 50 Hz
Nominell effekt:	1800 W
Kapasitet:	ca. 27 liter
Temperaturområde:	30 - 100 °C

Apparatbeskrivelse

- 1 Lokk
- 2 Varmeisolerte håndtak
- 3 Tappespake
- 4 Tappekran
- 5 Ledningsoppvikling
- 6 Temperaturbryter
- 7 Indikatorlampe
- 8 Syltegitter

Igangsetting

Sette opp apparatet

- Vikle strømledningen helt ut fra ledningsoppviklingen **5**.
- Plasser apparatet på en jevn og sklisikker flate. Pass på at stikkkontakten er lett å nå.

Gjøre apparatet klart til bruk

- Rengjør apparatet slik det er beskrevet i kapittelet "Rengjøring og pleie".
- Stikk støpselet inn i en stikkontakt.
- Fyll i ca. 5 liter vann og kok det ut (se kapittelet "Slå apparatet på og av").

Obs:

Når apparatet er varmt må du bare ta på håndtakene **2**. Fare for forbrenninger!

Henvisning:

Under første igangsetting kan det oppstå lett luktutvikling grunnet produksjonstekniske rester. Det er helt ufarlig og forsvinner etter en stund. Sørg for tilstrekkelig ventilasjon; du kan f.eks. åpne et vindu.

Slå apparatet på og av

Still temperaturbryteren **6** til ønsket temperatur.

Indikatorlampen **7** lyser opp. Når innstilt temperatur er oppnådd, slukker indikatorlampen **7**. Den lyser innimellom opp igjen når den innstilte temperaturen ikke blir opprettholdt og syltegryten må varmes opp igjen.

Når du vil slå av apparatet, skrur du temperaturbryteren **6** til OFF.

Når du ikke benytter apparatet, må du alltid trekke støpselet ut av stikkkontakten.

Sylting

Med sylting forstås konserveringen av næringsmidler gjennom varmpåvirkning. Alt etter type og masse som skal syltes skiller man mellom prosessene sterilisering og pasteurisering.

Ved sterilisering varmes det som skal syltes opp til minst 100 °C. Ved pasteurisering ligger oppvarmingstemperaturen rundt 80 °C. For privathusholdninger holder det med pasteurisering. Til dette trenger man tilsvarende sylteglass med skrulokk eller hetter med gummiringer.

1. Legg syltegitteret **8** ned i syltegryten.
2. Still de tett lukkede sylteglassene på syltegitteret **8**.

Henvisning:

Maksimalt 14 1-liters sylteglass kan pasteuriseres/steriliseres i to lag om gangen.

3. Fyll så mye vann i syltegryten at de øverste sylteglassene står minst 3/4 under vann. Pass på at sylteglassene nederst er godt lukket, slik at det ikke kan trenge vann inn i dem.

4. Lukk syltegrøten med lokket ❶.

⚠ Obs:

Når apparatet er varmt må du bare ta på håndtakene ❷. Fare for forbrenninger!


5 Still temperaturbryteren ❸ til ønsket temperatur. Når du skal velge temperatur må du rette deg etter følgende tabeller:




Frukt	Temperatur i °C	Tid i minutter
Epler myke/harde	85	30/40
Eplemos	90	30
Kirsebær	80	30
Pærer myke/harde	90	30/80
Jordbær Bjørnebær	80	25
Rabarbra	95	30
Bringebær, stikkelsbær	80	30
Rips/solbær Tyttebær	90	25
Aprikoser	85	30
Gule plommer Kreker	85	30
Fersken	85	30
Plommer Svisker	90	30
Kvede	95	30
Blåbær	85	25

Grønnsaker	Temperatur i °C	Tid i minutter
Blomkål	100	90
Asparges	100	120
Erter	100	120
Sylteagurker	85	30
Gulrøtter Gulrøtter	100	90
Gresskar	90	30
Kålrabi	100	95
Selleri	100	110
Rosenkål Rødkål	100	110
Sopp	100	110
Bønner	100	120
Tomater Tomatpuré	90	30

Kjøtt	Temperatur i °C	Tid i minutter
Stek i stykker gjennomstekt	100	85
Kjøttbuljong	100	60
Vilt, fjærfe gjennomstekt	100	75
Gulasj gjennomstekt	100	75
Kjøttdeig, pølsemasse (rå)	100	110

Henvisning:


Syltetiden begynner først når indikatorlampen  slukker og dermed viser at apparatet er varmet opp til innstilte temperatur. Det kan ta opp til 90 minutter med fullt apparat!

6. Etter endt syltetid stiller du temperaturbryteren  på OFF. Trekk støpselet ut av stikkkontakten.
7. Plasser en temperaturbestandig beholder under tappekranen  og trykk tappespaken  ned. Vannet renner ut.
8. Når det varme vannet har rent ut, må sylteglassene avkjøles.


Varme opp/holde varme væsker




Obs:


Fyll ikke i mer væske enn til 4 cm under apparatranden, ellers kan væsken renne over!



1. Fyll væske (f.eks. gløgg eller kakao) i syltegrøyten.
2. Sett lokket  på syltegrøyten.


Obs:

Når apparatet er varmt må du bare ta på håndtakene . Fare for forbrenninger!



3. Still temperaturbryteren  til ønsket temperatur. Indikatorlampen  lyser opp.
4. Rør jevnlig i væsken slik at varmen fordeles jevnt.
5. Når ønsket temperatur er oppnådd, slukker indikatorlampen . Den lyser inimellom opp igjen når den innstilte temperaturen ikke blir opprettholdt og syltegrøyten må varmes opp igjen.

6. Du kan tappe væsker uten faste bestanddeler ut gjennom tappekranen .


Hold da en kopp e.l. under tappekranen  og trykk tappespaken  ned.

Når du har fått ønsket mengde væske i koppen, slipper du tappespaken .

Henvisning:

Ønsker du å tappe ut større mengde væske, trekker du tappespaken  opp til den står fast. Da står tappespaken  av seg selv.

Obs:

Ikke tapp ut væsker med faste bestanddeler, som f.eks. supper e.l. De faste bestanddelene blokkerer tappekranen .


Henvisning:

Du kan også holde gryteretter varme i syltegrøyten. Rør jevnlig i gryteretten, ellers brenner den seg fast i bunnen av apparatet.

Rengjøring og pleie

Obs:

Dra støpselet ut av stikkkontakten før hver rengjøring! Fare for elektrisk støt!

 Apparatet må aldri dypes i vann eller andre væsker!

Rengjør apparatet med en lett fuktet klut. Ved gjensidige forurensninger kan du ha litt mildt oppvaskmiddel på kluten.

Obs:

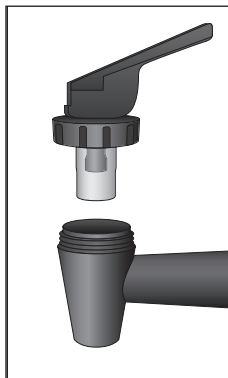
Ikke bruk skurende eller etsende rengjøringsmidler. Disse kan angripe overflaten og skade apparatet uopprettelig.

Rengjør syltegitteret ❸ i mildt såpevann og skyll det godt i rent vann.

Rengjøring av tappekranen

For å rengjøre tappekranen ❹ grundig, kan du skru av tappespaken ❸.

- Skru av tappespaken ❸.
- Legg tappespaken ❸ i mildt såpevann og beveg den fram og tilbake.
- Skyll den med rent vann.
- La såpevannet renne gjennom for å rengjøre tappekranen ❹. Ved gjenstridige forurensninger kan du gjøre rent inni tappekranen ❹ med en piperenser.
- La det deretter renne rent vann gjennom tappekranen ❹.
- Skru tappespaken ❸ på tappekranen igjen.



Avkalking

Kalkavleiringer i bunnen av apparatet fører til effekt-tap og påvirker apparatets levetid.

Apparatet må avkalkes så snart du ser kalkavleiringer.

- Bruk et kurant avkalkingsmiddel. Gå fram slik det er beskrevet i avkalkingsmiddelets bruksanvisning.
- Rengjør apparatet med mye rent vann etter avkalking.

Oppbevaring

Vikle strømledningen opp rundt ledningsoppviklingen ❺ og stikk støpselet i støpselholderen midt på bunnen av apparatet.

Oppbevar syltegryten på et tørt sted.

Resepter

Grov leverpølse

2 kg svinebuk med hvor

500 g svinelever

500 g løk

100 g smult

2 TL knust piment

1 EL timian og majoran, tørket

1 TS hvit pepper

1 SS salt

Tilberedning

Kok svinebuken i 1,5 timer i saltvann og la den i det for å kjøle ned. Deretter kverner du den gjennom en middels grov kjøttkvernskive. Kvern leveren gjennom en fin hullskive.

Kutt løken i terninger og stek den i smulten. Tilføy da kjøttet, leveren, kryderet og 1/4 liter av svinebukbuljongen og rør alt kraftig. Fyll massen med en gang inn i glass du har forberedt. Fyll kun 1/3 av glasset!

Kok glasene omtrent 2 timer ved omtrent 98°C.

Denne resepten kan du variere på forskjellig måter:

Tilføy for eksempel forskjellige urter, hvitløk eller skinketerninger.

Gresskar søtsur

2 kg gresskar

1/2 l eddigg

1 l vann

1/4 l eddik

1 kg sukker

Saft og skall av en sitron

En ingefærrot

(fersk ingefær som kuttes i skiver)

En stang kanel

Noen nelliker

Tilberedning

Halver gresskaret og ta ut marginen. Skrell gresskaret og kutt det i små terninger. Vei gresskarterningene og vask dem. Hell fortynnet eddik over dem i en bolle (for 2 kilo gresskar tar du 1/2 liter eddik og 1 liter vann). La gresskarterningene stå i væsken i 12 timer. Hell bort vannet en dag senere og la vannet dråpe av terningene.

Lag en sjen av:

1/4 liter eddik, 1 kilo sukker, saften og skallet av 1 sitron, 1 stykke fersk ingefær kuttet i skive (rot) eller 1/2 teskje ingefærpulver, 1 stang kanel, noen nelliker (omtrent 1 TS eller litt nellikpulver).

Kok opp sjenen og kok opp gresskarterningene.

Fyll gresskarterningene i sylteglass. Kok opp sjenen en gang til og fortykk den da. Hell den over gresskarterningene og lukk glassene. Glassene må kun fylles 1/3!

La gresskaret småkoke ved 90°C i ca. 30 i en varmemaskinen.

Jorbærsyltetøy

Ta av stilkene og vask jordbærene. Strø syltesukker på dem 1:1 (1000 g jordbær sammen med 1000 g sukker). La dem trekke i en natt og rør dem da gjennom.

Fyll jordbærene inn i sylteglassene (fyll kun på 2/3) og lukk da sylteglassene godt.

La jordbærene småkoke ved 80°C i ca. 25 i en varmemaskinen.

Deponering



Aldri kast apparatet sammen med vanlig hverdagsavfall. Dette produktet er underlagt direktivet 2002/96/EF om kastede elektriske og elektroniske produkter (EE-avfall).

Deponer apparatet hos en tillatt avfallsbedrift eller hos den ansvarlige avfallsinstitusjonen.

Ta hensyn til de aktuelle gjeldende forskriftene.

I tvilstilfeller, kontakt det lokale renholdsverket.



Kildesorter all emballasje før du kaster den.


Garanti og service

Du får garanti på dette apparatet som gjelder i 3 år etter kjøpsdato. Apparatet har blitt produsert omhyggelig og har blitt kontrollert nøye før levering. Oppbevar kassakvitteringen som bevis for kjøpet. Hvis du har garantikrav må du ta telefonisk kontakt med serviceavdelingen som er ansvarlig for deg. Kun slik er det mulig å garantere at apparatet ditt kan sendes inn til oss uten at det oppstår kostnader for deg.

Denne garantien gjelder kun for material- eller produksjonsfeil, ikke for slitasje eller for skader på ømfintlige deler, f.eks. brytere eller akkumulatorer.

Produktet er utelukkende ment for privat og ikke for yrkesmessig bruk.

Ved uriktig og ufagmessig behandling, bruk av vold og ved inngrep som ikke har blitt utført av vår autoriserte servicefilial forfaller garantien. Dine lovmessige rettigheter er ikke innskrenket av denne garantien.

 **Kompernaß Service Norway**

Telefon: 0047 35 58 35 50

Importør

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM, GERMANY

www.kompernass.com

Σκοπός χρήσης	42
Υποδείξεις ασφαλείας	42
Σύνολο αποστολής	42
Τεχνικές πληροφορίες	42
Περιγραφή συσκευής	43
Θέση σε λειτουργία	43
Συντήρηση	43
Ζέσταμα υγρών / Διατήρηση ζεστών	45
Καθαρισμός και φροντίδα	45
Φύλαξη	46
Συνταγές	46
Απομάκρυνση	47
Εγγύηση και σέρβις πελατών	48
Εισαγωγέας	48

Φυλάξτε αυτή την οδηγία για ερωτήσεις που θα προκύψουν αργότερα - και σε περίπτωση παράδοσης της συσκευής δώστε την επίσης σε αυτούς που θα την αποκτήσουν!

ΑΥΤΟΜΑΤΟΣ ΒΡΑΣΤΗΡΑΣ ΚΗ1135

Σκοπός χρήσης

Η συσκευή συντήρησης τροφίμων ενδείκνυται για:

- Συντήρηση
- Ζέσταμα, διατήρηση ζεστών ποτών και λήψη τους
- Ζέσταμα και διατήρηση ζεστών λουκάνικων ή παρόμοιων
- Ζέσταμα και διατήρηση ζεστής σούπας

Η συσκευή προορίζεται μόνο για ιδιωτική χρήση και όχι για επαγγελματικούς ή βιομηχανικούς σκοπούς.

Υποδείξεις ασφαλείας

⚠ Για την αποφυγή κινδύνου θανάτου μέσω ηλεκτροπληξίας:

- Εξασφαλίστε ότι η βάση με τις ηλεκτρικές συνδέσεις δεν θα έρθει ποτέ σε επαφή με νερό! Αφήνετε πρώτα τη βάση να στεγνώσει πλήρως εάν έχει βραχεί κατά λάθος.
- Να προσέχετε το καλώδιο τροφοδοσίας να μη βρέχεται ή υγραίνεται ποτέ κατά τη διάρκεια λειτουργίας. Να το τοποθετείτε έτσι, ώστε να μην υφίσταται περίπτωση να μαγκωθεί ή να υποστεί άλλου είδους ζημιά.
- Τα βύσματα ή καλώδια δικτύου με βλάβη πρέπει να αντικαθίστανται αμέσως από εξουσιοδοτημένους ειδικούς προσωπικό ή από το τμήμα εξυπηρέτησης πελατών, ώστε να αποφεύγονται κίνδυνοι.
- Μετά τη χρήση τραβάτε πάντα το βύσμα από την πρίζα. Η απενεργοποίηση δεν αρκεί διότι υπάρχει ακόμα τάση στη συσκευή, όσο το βύσμα βρίσκεται στην υποδοχή.

- Βεβαιώστε ότι το καλώδιο δικτύου δεν έρχεται σε επαφή με καυτά τμήματα της συσκευής.

⚠ Προς αποφυγή κινδύνου πυρκαγιάς και τραυματισμού:

- Ίσως διαφύγουν καυτοί ατμοί. Επίσης το δοχείο είναι πολύ καυτό κατά τη λειτουργία. Για το λόγο αυτό φοράτε γάντια κουζίνας.
- Εξασφαλίστε ότι η συσκευή είναι σταθερή και ότι στέκεται ίσια πριν την ενεργοποιήσετε.
- Αυτή η συσκευή δεν προορίζεται για χρήση από άτομα (συμπεριλαμβανομένων παιδιών) με περιορισμένες, φυσικές, αισθητηριακές ή πνευματικές δυνατότητες ή με έλλειψη εμπειρίας και/ ή με έλλειψη γνώσεων, εκτός εάν επιτηρούνται μέσω ενός υπεύθυνου ατόμου για την ασφάλειά τους ή εάν αυτά τα άτομα έχουν λάβει υποδείξεις για το πως χρησιμοποιείται η συσκευή.
- Τα παιδιά πρέπει να επιτηρούνται ώστε να εξασφαλιστεί ότι δεν παίζουν με τη συσκευή.
- Μετά το ζέσταμα μη μετακινείτε τη συσκευή συντήρησης τροφίμων άλλο!

Σύνολο αποστολής

Συσκευή συντήρησης τροφίμων
Σχάρα συσκευής συντήρησης τροφίμων
Οδηγία χρήσεως

Βεβαιώστε μετά την αποσυσκευασία για το εάν είναι πλήρες το σύνολο αποστολής. Απομακρύνετε όλα τα υλικά συσκευασίας.

Τεχνικές πληροφορίες

Τάση δικτύου: 220 - 240 V ~ 50Hz
Ονομαστική απόδοση: 1800 W
Χωρητικότητα : περ. 27 λίτρα
Θερμοκρασία λειτουργίας : 30 - 100 iC

Περιγραφή συσκευής

- 1 Καπάκι
- 2 Θερμομονωμένες λαβές
- 3 Μοχλός στρόφιγγας
- 4 Κρουνός
- 5 Διατάξη τύλιξης καλωδίου
- 6 Ρυθμιστής θερμοκρασίας
- 7 Λυχνία ελέγχου
- 8 Σχάρα συσκευής συντήρησης τροφίμων

Θέση σε λειτουργία

Τοποθέτηση συσκευής

- Ξετυλίξτε το καλώδιο δικτύου πλήρως από τη διάταξη τύλιξης καλωδίου **5**.
- Τοποθετήστε τη συσκευή επάνω σε μια ίσια και αντιολισθητική επιφάνεια. Προσέχετε ώστε η πρίζα να είναι εύκολα προσβάσιμη.

Ετοιμασία συσκευής για λειτουργία

- Καθαρίστε τη συσκευή όπως περιγράφεται στο Κεφάλαιο "Καθαρισμός και φροντίδα".
- Εισάγετε το βύσμα σε μια πρίζα δικτύου.
- Γεμίστε με περ. 5 λίτρα νερό και βράστε το (βλέπε Κεφάλαιο "Ενεργοποίηση και απενεργοποίηση συσκευής").

⚠ Προσοχή:

Όταν η συσκευή είναι καυτή πιάνετε την μόνο από τις λαβές **2**. Κίνδυνος εγκαύματος!

i Σημείωση:

Κατά την πρώτη θέση σε λειτουργία μπορεί, λόγω υπολειμμάτων από την κατασκευή, να δημιουργηθεί κάποια οσμή. Αυτό είναι εντελώς ακίνδυνο και εξαφανίζεται μετά από λίγο χρόνο. Φροντίζετε για επαρκή αερισμό, για παράδειγμα ανοίξτε ένα παράθυρο.

Ενεργοποίηση και απενεργοποίηση συσκευής

Θέστε το ρυθμιστή θερμοκρασίας **6** στην επιθυμητή θερμοκρασία.

Η λυχνία ελέγχου **7** ανάβει. Όταν έχει επιτευχθεί η ρυθμισμένη θερμοκρασία, σβήνει η λυχνία ελέγχου **7**. Ενδιάμεσα ανάβει πάλι όταν η ρυθμισμένη θερμοκρασία πέσει και ο βραστήρας αρχίζει να ζεσταίνεται πάλι. Όταν θέλετε να απενεργοποιήσετε τη συσκευή, περιστρέψτε το ρυθμιστή θερμοκρασίας **6** στο OFF. Όταν δε χρησιμοποιείτε τη συσκευή, τραβάτε πάντα το βύσμα από την πρίζα δικτύου.

Συντήρηση

Με τη συντήρηση τροφίμων εννοείται η διατήρησή τους μέσω της επίδρασης της θερμότητας. Ανάλογα με το είδος και τον όγκο του προϊόντος διατήρησης διαχωρίζουμε σε διαδικασία αποστείρωσης και παστερίωσης.

Κατά την αποστείρωση το προϊόν διατήρησης ζεσταίνεται τουλάχιστο στους 100°C. Κατά την παστερίωση η θερμοκρασία θέρμανσης βρίσκεται στους 80°C. Για την οικιακή χρήση η παστερίωση είναι αρκετή.

Για αυτό χρειάζεται κανείς αντίστοιχα δοχεία συντήρησης με βιδωτό καπάκι ή με πώματα με ελαστικούς δακτύλιους.

1. Τοποθετήστε τη σχάρα θέρμανσης **8** στη συσκευή συντήρησης τροφίμων.
2. Τοποθετήστε τα καλά ασφαλισμένα δοχεία συντήρησης επάνω στη σχάρα θέρμανσης **8**.

i Σημείωση:

Μπορεί να γίνει παστερίωση/ αποστείρωση το πολύ 14 δοχείων συντήρησης του ενός λίτρου σε δύο θέσεις το ένα επάνω στο άλλο.

3. Γεμίστε με τόσο νερό τη συσκευή συντήρησης τροφίμων, έως ότου τα επάνω δοχεία συντήρησης στέκονται τουλάχιστο στα 3/4 στο νερό. Προσέχετε ώστε τα δοχεία συντήρησης να είναι καλά ασφαλισμένα στην κάτω θέση ώστε να μη μπορεί να διεισδύσει καθόλου νερό.

4. Κλείστε τη συσκευή συντήρησης τροφίμων με το καπάκι ❶.

⚠ Προσοχή:

Όταν η συσκευή είναι καυτή πιάνετε την μόνο από τις λαβές ❷. Κίνδυνος εγκαύματος!

5. Θέστε το ρυθμιστή θερμοκρασίας ❸ στην επιθυμητή θερμοκρασία.
Κατά την επιλογή θερμοκρασίας συμβουλευτείτε τους ακόλουθους πίνακες:

Φρούτα	Θερμοκρασία σε °C	Χρόνος σε λεπτά
Μήλα μαλακά/σκληρά	85	30/40
Πουρές μήλων	90	30
Κεράσια	80	30
Αχλάδια μαλακά/σκληρά	90	30/80
Φράουλες Βατόμουρα	80	25
Ρήα	95	30
Βατόμουρα, λαγοκέρασα	80	30
Βατόμουρα Μύρτιλλα	90	25
Βερίκοκα	85	30
Κίτρινα δαμάσκηνα Πράσινα δαμάσκηνα	85	30
Ροδάκινα	85	30
Ξερά δαμάσκηνα Δαμάσκηνα	90	30
Κυδώνια	95	30
Μυρτίδια	85	25

Λαχανικά	Θερμοκρασία σε °C	Χρόνος σε λεπτά
Κουνουπίδι	100	90
Σπαράγγια	100	120
Μπιζέλια	100	120
Αγγουράκια	85	30
Καρότα Καρότα	100	90
Κολοκύθα	90	30
Γογγύλια	100	95
Σέλινο	100	110
Λαχανάκια Βρυξελών Κόκκινο λάχανο	100	110
Μανιτάρια	100	110
Φασόλια	100	120
Τομάτες Πελετές τομάτας	90	30

Κρέας	Θερμοκρασία σε °C	Χρόνος σε λεπτά
Ψητό σε κομμάτι καλά ψημένο	100	85
Ζωμός κρέατος	100	60
Κυνήγι, πουλερικά καλά ψημένα	100	75
Γκούλας καλά ψημένο	100	75
Κιμάς, μάζα για λουκάνικα (ωμή)	100	110

❗ Σημείωση:

Ο χρόνος διαδικασίας συντήρησης ξεκινά όταν η λυχνία ελέγχου **7** σβήνει και έτσι δείχνει ότι η συσκευή έχει ζεσταθεί και έχει φτάσει στη ρυθμισμένη θερμοκρασία. Αυτό μπορεί να διαρκέσει έως 90 λεπτά όταν η συσκευή είναι γεμάτη!

6. Μετά το χρόνο διαδικασίας συντήρησης, θέστε το ρυθμιστή θερμοκρασίας **6** στο OFF. Τραβήξτε το βύσμα δικτύου από την πρίζα δικτύου.
7. Τοποθετήστε ένα θερμοανθεκτικό δοχείο κάτω από τον κρουνό **4** και πατήστε το μοχλό στρόφιγγας **3** προς τα κάτω. Το νερό τρέχει προς τα έξω.
8. Όταν εκρεύσει το καυτό νερό, αφήστε τα δοχεία συντήρησης να κρυώσουν.

Ζέσταμα υγρών / Διατήρηση ζεστών

⚠ Προσοχή:

Γεμίζετε με υγρά το πολύ έως 4 εκ. κάτω από το χείος συσκευής! Αλλιώς μπορεί να υπερχειλίσει το υγρό!

1. Γεμίστε το υγρό (για παράδειγμα ζεστό κρασί ή κακάο) στη συσκευή συντήρησης τροφίμων.
2. Τοποθετήστε το καπάκι **1** επάνω στη συσκευή συντήρησης τροφίμων.

⚠ Προσοχή:

Όταν η συσκευή είναι καυτή πιάνετε την μόνο από τις λαβές **2**. Κίνδυνος εγκαύματος!

3. Θέστε το ρυθμιστή θερμοκρασίας **6** στην επιθυμητή θερμοκρασία. Η λυχνία ελέγχου **7** ανάβει.
4. Ανακατεύετε τα υγρά τακτικά ώστε να κατανέμεται η θερμότητα ομοιόμορφα.
5. Όταν έχει επιτευχθεί η επιθυμητή θερμοκρασία, σβήνει η λυχνία ελέγχου θερμοκρασίας **7**. Ενδιάμεσα ανάβει πάλι όταν η ρυθμισμένη θερμοκρασία πέσει και η συσκευή συντήρησης τροφίμων αρχίζει να ζεσταίνεται πάλι.

6. Μπορείτε να αδειάσετε υγρά χωρίς στερεά στοιχεία μέσω του κρουνού **4**.

Για αυτό κρατήστε ένα δοχείο ή κάτι παρόμοιο κάτω από τον κρουνό **4** και πατήστε το μοχλό με στρόφιγγα **3** προς τα κάτω.

Όταν η επιθυμητή ποσότητα υγρού βρίσκεται στο δοχείο, αφήστε το μοχλό με στρόφιγγα **3**.

❗ Σημείωση:

Όταν θέλετε να αντλήσετε μεγαλύτερες ποσότητες υγρού, τραβήξτε το μοχλό με στρόφιγγα **3** προς τα επάνω έως ότου στέκεται σταθερά. Μετά δεν πρέπει να κρατήσετε σταθερό το μοχλό με στρόφιγγα **3**.

⚠ Προσοχή:

Μην αντλείτε υγρά με στερεά στοιχεία, όπως για παράδειγμα σούπες ή παρόμοια. Τα στερεά στοιχεία βουλώνουν τον κρουνό **4**!


❗ Σημείωση:

Στη συσκευή συντήρησης μπορείτε επίσης να διατηρήσετε ζεστά φαγητά. Ανακατεύετε τα φαγητά τακτικά, αλλιώς αυτά καίγονται στον πάτο της συσκευής.

Καθαρισμός και φροντίδα

⚠ Προσοχή:

Πριν από κάθε καθαρισμό τραβάτε το βύσμα! Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

 Ποτέ μη βυθίζετε τη συσκευή σε νερό ή σε άλλα υγρά!

Καθαρίζετε τη συσκευή με ένα ελαφρώς νωπό πανί. Σε σκληρές ακαθαρσίες βάζετε ένα ήπιο απορρυπαντικό επάνω στο πανί.

⚠ Προσοχή:

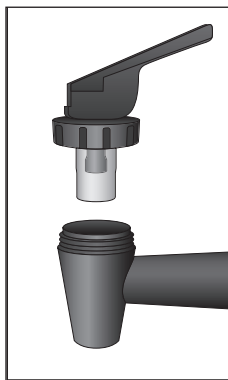
Μη χρησιμοποιείτε τριβικά ή ερεθιστικά απορρυπαντικά. Αυτά μπορεί να προσβάλουν την επιφάνεια και να προκαλέσουν ανεπανόρθωτη βλάβη στη συσκευή.

Καθαρίζετε τη σχάρα συσκευής συντήρησης τροφίμων ❸ σε ήπιο σαπουνόνερο και ξεπλένετε τη με καθαρό νερό.

Καθαρισμός του κρουνού

Για να καθαρίσετε τον κρουνό ❹ καλά μπορείτε να ξεβιδώσετε το μοχλό με στρόφιγγα ❸.

- Ξεβιδώστε το μοχλό με στρόφιγγα ❸.
- Τοποθετήστε το μοχλό με στρόφιγγα ❸ σε ήπιο σαπουνόνερο και μετακινείτε τον πέρα - δώθε.
- Ξεπλύνετε τον με καθαρό νερό.
- Αφήστε να περάσει από μέσα ήπιο αλκαλικό διάλυμα καθαρισμού για να καθαρίσετε τον κρουνό ❹. Σε σκληρές ακαθαρσίες μπορείτε να καθαρίσετε το εσωτερικό του κρουνού ❹ με ένα καθαριστή για πίπα.
- Στη συνέχεια αφήστε καθαρό νερό να τρέξει μέσα από τον κρουνό ❹.
- Βιδώστε πάλι το μοχλό με στρόφιγγα ❸ επάνω στον κρουνό.



Απομάκρυνση αλάτων

Αποθέσεις αλάτων στο δάπεδο της συσκευής οδηγούν σε απώλειες ισχύος και επηρεάζουν τη διάρκεια ζωής της συσκευής.

Απομακρύνετε τα άλατα από τη συσκευή μόλις εμφανίζονται αποθέσεις.

- Χρησιμοποιείτε ένα προϊόν απομάκρυνσης αλάτων του εμπορίου. Ακολουθείτε τη διαδικασία όπως περιγράφεται στην οδηγία του προϊόντος απομάκρυνσης αλάτων.
- Μετά την απομάκρυνση των αλάτων καθαρίζετε τη συσκευή με πολύ καθαρό νερό.

Φύλαξη

Τυλίξτε το καλώδιο δικτύου γύρω από τη διάταξη τύλιξης καλωδίου ❺ και εισάγετε το βύσμα δικτύου στο συγκρατητήρα βύσματος δικτύου στο κέντρο του κάτω μέρους της συσκευής.

Φυλάτε τη συσκευή συντήρησης τροφίμων σε ένα στεγνό σημείο.

Συνταγές

Χονδρό λουκάνικο από σουκώτι

- 2 κιλά χοιρινή κοιλιά με πέτσα
- 500 γρ. χοιρινό σουκώτι
- 500 γρ. κρεμμύδια
- 100 γρ. χοιρινό λίπος
- 2 κ.τσ. τριμμένο μπαχάρι
- 1 ΚΣ θυμάρι και ματζουράνα, στεγνά
- 1 κ. τσ. λευκό πιπέρι
- 1 ΚΣ αλάτι

Προετοιμασία

Μαγειρέψτε τη χοιρινή κοιλιά για 1,5 ώρα σε αλατισμένο νερό και αφήστε τη να κρυώσει εκεί. Στη συνέχεια περάστε την μέσα από ένα μεσαίο δίσκο της μηχανής κοπής. Περάστε το σουκώτι μέσα από ένα λεπτό δίσκο με οπή.

Κόψτε σε κομμάτια τα κρεμμύδια και σιγοψήστε τα σε χοιρινό λίπος. Μετά βάλτε το κρέας, το σουκώτι, τα καρυκεύματα και 1/4 του λίτρου από το ζυμό της χοιρινής κοιλιάς και αναμειξτε τα καλά. Γεμίστε με τη μάζα αμέσως τα προετοιμασμένα ποτήρια. Γεμίζετε μόνο το 1/3 του ποτηριού!

Βράστε τα ποτήρια για περ. 2 ώρες περ. στους 98°C.

Αυτή η συνταγή μπορεί να ποικίλει με διάφορους τρόπους: μπορείτε για παράδειγμα να προσθέσετε διαφορετικά βότανα, σκόρδο ή κομπάκι ζαμπόν.

Γλυκόξινη κολοκύθα

2 κιλά κολοκύθα

1/2 λ. ξίδι

1 λ. νερό

1/4 λ. ξίδι κρασιού

1 κιλό ζάχαρη

Χυμός και φλούδα από ένα λεμόνι

μια πιπερόριζα

(σε φέτες κομμένες φρέσκιας πιπερόριζας)

μια ράβδο κανέλα

μερικά γαρίφαλα

Προετοιμασία

Κόψτε στο μέσο την κολοκύθα και απομακρύνετε το μεδούλι. Ξεφλουδίστε την κολοκύθα και κόψτε την σε μικρούς κύβους. Ζυγίστε τους κύβους της κολοκύθας και πλύντε τους. Βυθίστε τους σε ένα μπολ με διαλυμένο ξίδι (σε 2 κιλά μεδούλι κολοκύθας, στο καθένα 1/2 λίτρο ξίδι και 1 λίτρο νερό). Αφήστε τους κύβους κολοκύθας να κάτσουν εκεί μέσα για 12 ώρες. Την επόμενη ημέρα πετάξτε το νερό και αφήστε τους κύβους κολοκύθας να στραγγιζούν καλά.

Ετοιμάστε το εκχύλισμα:

1/4 λίτρου ξίδι κρασιού, 1 κιλό ζάχαρη, το χυμό και τη φλούδα 1 λεμονιού, 1 τεμάχιο (ρίζα) σε φέτες κομμένη φρέσκια πιπερόριζα - ή αντ' αυτού 1/2 κ. τσ. σκόνη πιπερόριζας, 1 ράβδο κανέλας, μερικά γαρίφαλα (περ. μια ΚΣ γεμάτη ή αλεσμένη).

Βράστε το εκχύλισμα και τους κύβους κολοκύθας εκεί μέσα έως ότου είναι γυαλιστεροί.

Βάλτε τους κύβους κολοκύθας σε ποτήρια διατήρησης τροφίμων. Αφήστε το εκχύλισμα να βράσει άλλη μια φορά και μετά κάντε το δέσιμο. Περιχύστε το δεμένο εκχύλισμα πάνω από τους κύβους κολοκύθας και ασφαλίστε τα ποτήρια διατήρησης τροφίμων.

Τα ποτήρια διατήρησης τροφίμων επιτρέπεται να είναι γεμισμένα έως το 1/3!

Αφήστε την κολοκύθα να βράσει έως τους 90°C για περ. 30 λεπτά στο μηχάνημα διατήρησης τροφίμων.

Μαρμελάδα φράουλα

Απομακρύνετε τα κοτσάνια και πλύντε τις φράουλες. Επικαλύψτε τις με ζάχαρη για μαρμελάδα 1:1 (σε 1000 γρ. φράουλες 1000 γρ. ζάχαρη). Αφήστε τις για μια νύχτα να τραβήξουν και ανακατέψτε τις. Γεμίστε με τις φράουλες τα ποτήρια διατήρησης τροφίμων (μόνο έως τα 2/3) και ασφαλίστε αυτά τα ποτήρια καλά.

Βράστε τις φράουλες στους 80°C για περ. 25 λεπτά στο μηχάνημα διατήρησης τροφίμων.

Απομάκρυνση



Σε καμία περίπτωση μην πετάξετε τη συσκευή στα οικιακά απορρίμματα.

Αυτό το προϊόν υπόκειται στην Ευρωπαϊκή Οδηγία 2002/96/Ε.Κ.

Απομακρύνετε τη συσκευή μέσω μιας εγκεκριμένης επιχείρησης απομάκρυνσης ή μέσω της κοινοτικής επιχείρησης απομάκρυνσης.

Να τηρείτε τους ισχύοντες κανονισμούς.

Σε περίπτωση αμφιβολιών ελάτε σε επαφή με την επιχείρηση απόρριψης.



Απομακρύνετε όλα τα υλικά συσκευασιών φιλικά προς το περιβάλλον.

Εγγύηση και σέρβις πελατών

Έχετε για αυτή τη συσκευή 3 χρόνια εγγύηση από την ημερομηνία αγοράς. Η συσκευή κατασκευάστηκε και ελέγχθηκε προσεκτικά πριν από την αποστολή. Παρακαλούμε φυλάξτε την απόδειξη ταμείου ως απόδειξη για την αγορά. Σε περίπτωση εγγύησης ελάτε σε επικοινωνία με το τμήμα του σέρβις τηλεφωνικά. Μόνο έτσι μπορεί να εξασφαλιστεί μια δωρεάν αποστολή του εμπορεύματός σας.

Η απόδοση εγγύησης ισχύει μόνο για σφάλματα υλικού ή κατασκευής, όχι όμως για εξαρτήματα φθοράς ή για βλάβες σε εύθραυστα εξαρτήματα, π.χ. διακόπτες ή συσσωρευτές. Το προϊόν προορίζεται μόνο για την ιδιωτική και όχι για την επαγγελματική χρήση.

Σε περίπτωση κακής μεταχείρισης και ακατάλληλης χρήσης, σε χρήση βίας και σε παρεμβάσεις οι οποίες δεν διεξήχθησαν από το εξουσιοδοτημένο μας τμήμα σέρβις, η εγγύηση παύει να ισχύει. Τα νομικά σας δικαιώματα δεν περιορίζονται μέσω αυτής της εγγύησης.

 **Kompernass Service Ελλάδα**

Kalothanassi G. Amalia a 10-12 Thiatiron Str.

14231 N.Ionia Athens

Tel.: 210 2790865

Fax: 210 2796982

e-mail: support.gr@kompernass.com

Εισαγωγέας

KOMPERNASS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM, GERMANIA

www.kompernass.com

INHALTSVERZEICHNIS	SEITE
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	50
Sicherheitshinweise	50
Lieferumfang	50
Technische Daten	50
Gerätebeschreibung	51
Inbetriebnahme	51
Einkochen	51
Flüssigkeiten aufwärmen / warmhalten	53
Reinigen und Pflegen	53
Aufbewahren	54
Rezepte	54
Entsorgen	55
Garantie und Service	56
Importeur	56

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:

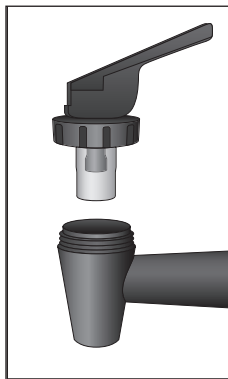
Benutzen Sie keine scheuernden oder ätzenden Reinigungsmittel. Diese können die Oberfläche angreifen und das Gerät irreparabel beschädigen.

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 ❺ abschrauben.

- Schrauben Sie den Zapfhebel ❺ ab.
- Legen Sie den Zapfhebel ❺ 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 ❺ 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 ❻ 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

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

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

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>