



# SILVERCREST®



## ELECTRIC FRUIT PRESERVER & JAM MAKER SEAD 1800 B1

(GB)

### ELECTRIC FRUIT PRESERVER & JAM MAKER

Operating instructions

(SI)

### AVTOMAT ZA VKUHAVANJE

Navodilo za uporabo

(SK)

### AUTOMAT NA ZAVÁRANIE

Návod na obsluhu

(HU)

### BEFÖZŐ

Kezelési útmutató

(CZ)

### ZAVAŘOVACÍ HRNEC

Návod k obsluze

(DE)

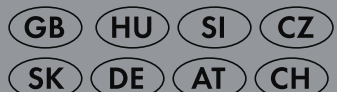
(AT)

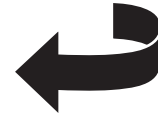
(CH)

### EINKOCHAUTOMAT

Bedienungsanleitung

# IAN 273404



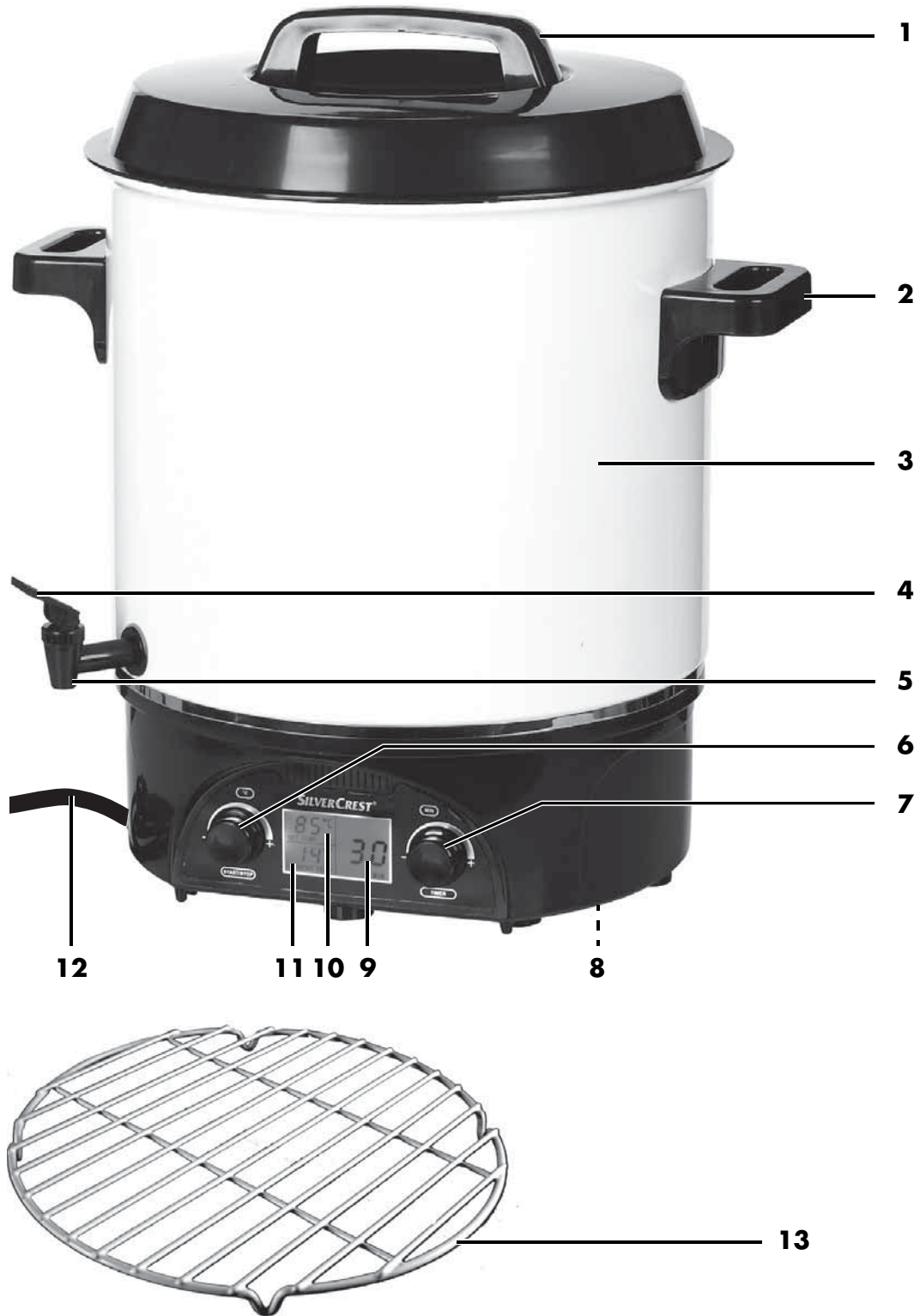


<b>English .....</b>	<b>2</b>
<b>Magyar.....</b>	<b>18</b>
<b>Slovenščina .....</b>	<b>34</b>
<b>Česky .....</b>	<b>50</b>
<b>Slovenčina .....</b>	<b>64</b>
<b>Deutsch.....</b>	<b>80</b>

ID: SEAD 1800 B1\_15\_V1.1



**Overview / Áttekintés / Pregled / Přebled / Prehľad / Übersicht**



## Contents

<b>1. Overview .....</b>	<b>3</b>
<b>2. Intended purpose .....</b>	<b>4</b>
<b>3. Safety information .....</b>	<b>4</b>
<b>4. Items supplied .....</b>	<b>7</b>
<b>5. Before using for the first time .....</b>	<b>7</b>
<b>6. Operating the appliance .....</b>	<b>8</b>
6.1 Adjusting settings, switching on and off .....	8
6.2 Canning / preserving .....	8
6.3 Keeping liquids and soups warm .....	9
6.4 Thermal cut-out .....	10
<b>7. Recipes .....</b>	<b>10</b>
7.1 Liver sausage .....	10
7.2 Strawberry and kiwi jam .....	11
7.3 Courgette ketchup .....	11
7.4 Sour cherries .....	11
7.5 Tea punch .....	12
<b>8. Operating times and temperatures .....</b>	<b>12</b>
<b>9. Cleaning and storing .....</b>	<b>13</b>
9.1 Cleaning rack and lid .....	13
9.2 Cleaning tap .....	13
9.3 Storing the appliance .....	14
9.4 Descaling appliance .....	14
<b>10. Disposal .....</b>	<b>14</b>
<b>11. Problem-solving .....</b>	<b>14</b>
<b>12. Technical specifications .....</b>	<b>14</b>
<b>13. Warranty of the HOYER Handel GmbH .....</b>	<b>15</b>

## 1. Overview

- 1 Lid
- 2 Handles
- 3 Container
- 4 Tap lever
- 5 Tap
- 6 Start/stop button with rotary knob for temperature **START/STOP / °C**
- 7 Timer with rotary knob for minutes **TIMER / MIN**
- 8 Cable store (underneath appliance)
- 9 Display of minutes
- 10 Display of temperature selected
- 11 Display of current temperature
- 12 Mains power cable with mains plug
- 13 Rack

**GB**

**3**

## **Thank you for your trust!** **2. Intended purpose**

Congratulations on your new Electric Preserver & Jam Maker.

For safe handling of the device and in order to get to know the entire scope of features:

- **Thoroughly read these operating instructions prior to first use.**
- **Above all, observe the safety instructions!**
- **The device should only be used as described in these operating instructions.**
- **Keep these operating instructions for reference.**
- **If you pass the device on to someone else, please include these operating instructions.**

We hope you enjoy using your new Electric Preserver & Jam Maker!

With the Electric Preserver & Jam Maker you can:

- can and preserve jam, fruit and vegetables
- keep drinks warm and draw them off
- keep sausages warm
- keep soup warm.

The device is designed for private, domestic use. The device must only be used in dry, indoor areas.

This device must not be used for commercial purposes.

### **Foreseeable misuse**



#### **DANGER! Risk of injury through scalding!**

- ⊙ Do not lean over the Electric Preserver & Jam Maker when you open the lid and the contents are still hot. There is a danger of being scalded by escaping steam.

## **3. Safety information**

### **Warnings**

If necessary, the following warnings will be used in these operating instructions:



**DANGER!** High risk: failure to observe this warning may result in injury to life and limb.

**WARNING!** Moderate risk: failure to observe this warning may result in injury or serious material damage.

**CAUTION:** low risk: failure to observe this warning may result in minor injury or material damage.

**NOTE:** circumstances and specifics that must be observed when handling the device.

## **Instructions for safe operation**

- ⊙ This device can be used by children from the age of 8 and people with restricted physical, sensory or intellectual abilities or people without adequate experience and/or understanding, if they are supervised or instructed on how to use this device safely and if they are aware of the resulting danger. Children must not play with the device. Cleaning and user maintenance must not be performed by unsupervised children unless they are older than 8 years and supervised.
- ⊙ Children under the age of 8 must be kept away from the device and the power cable.
  - ⊙ The surfaces of the device become very hot during operation. Only use the handles and control elements provided.
- ⊙ Clean all parts and surfaces that will come into contact with food before using the device for the first time (see "Cleaning and storing" on page 13).
- ⊙ If the mains power cable of this device should become damaged, it must be replaced by the manufacturer, the manufacturer's customer service department or a similarly qualified specialist, in order to avoid any hazards.
- ⊙ The container, the mains power cable and the mains plug must not be immersed in water or any other liquids.
- ⊙ If liquid gets into the device (except in the container provided for this purpose), remove the mains plug immediately. Have the device checked before reusing.
- ⊙ Do not use any abrasive or corrosive cleaning agents.
- ⊙ This device is not intended to be operated using an external timer clock or a separate remote control system.
- ⊙ The appliance is not suitable for ...
  - ... use in staff kitchens in shops, offices and other commercial areas,
  - ... use in agricultural settings,
  - ... customers in hotels, motels and other accommodation,
  - ... bed-and-breakfast establishments.
- ⊙ To prevent overheating, never cover the appliance, otherwise heat may build up in the appliance.

- ⊙ Do not lean over the Electric Preserver & Jam Maker when you open the lid and the contents are still hot. There is a danger of being scalded by escaping steam.



### **DANGER for children**

- ⊙ Packing materials are not children's toys. Children should not be allowed to play with the plastic bags: there is a risk of suffocation.
- ⊙ Keep the device out of the reach of children.



### **DANGER to and from pets and livestock**

- ⊙ Electrical devices can represent a hazard to pets and livestock. In addition, animals can also cause damage to the device. For this reason you should keep animals away from electrical devices at all times.



### **DANGER! Risk of electric shock due to moisture**

- ⊙ The container, the mains power cable and the mains plug must not be immersed in water or any other liquids.
- ⊙ Protect the device from moisture, water drops and water splashes: Failure to observe this instruction may result in an electrical shock hazard.
- ⊙ If liquid gets into the device (except in the container provided for this purpose), remove the mains plug immediately. Have the device checked before reusing.
- ⊙ Never touch the device with wet hands.
- ⊙ Make sure that the surface under the device is dry.



### **DANGER! Risk of electric shock**

- ⊙ Never put the device into operation if there are visible damages to the device or the power cable or if the device has been dropped before.

- ⊙ Only connect the mains plug to a properly installed and easily accessible grounded power socket whose voltage corresponds to the specifications on the rating plate. The wall socket must continue to be easily accessible after the device is plugged in.
- ⊙ Ensure that the power cable cannot be damaged by sharp edges or hot surfaces.
- ⊙ When using the device, ensure that the power cable cannot be trapped or crushed.
- ⊙ The device is not fully disconnected from the power supply, even after it is switched off. In order to fully disconnect it, pull out the mains plug.
- ⊙ When removing the mains plug from the wall socket, always pull the plug and never the cable.
- ⊙ Disconnect the mains plug from the wall socket.
  - ... if there is a fault,
  - ... when you are not using the device,
  - ... before you clean the device and
  - ... during thunderstorms.
- ⊙ To avoid any risk, do not make modifications to the product.



### **FIRE HAZARD**

- ⊙ Before turning the device on, place it on a level, stable, dry, heat-resistant surface.
- ⊙ It is not necessary to constantly supervise during operation, but just to check regularly. This applies in particular when very long cooking times are set.



### **DANGER! Risk of injury through burning**

- ⊙ The surfaces of the device become very hot during operation. Only use the handles and control elements provided.



- ⊙ Only transport the device when it has cooled down.
- ⊙ Wait for the device to cool down before cleaning.



### **DANGER! Risk of injury through scalding**

- ⊙ Do not lean over the Electric Preserver & Jam Maker when you open the lid and the contents are still hot. There is a danger of being scalded by escaping steam.

### **WARNING! Risk of material damage**

- ⊙ Never operate the appliance without water or liquid. This could result in the device overheating.
- ⊙ Make sure there is never too much liquid in the appliance. The level of liquid must always be below **MAX**. If there is too much liquid, the appliance might overflow.
- ⊙ Never place the device directly under a wall-mounted cupboard, as steam comes out from the top and could damage the furniture.
- ⊙ The appliance and accessories may not be put in a microwave oven.
- ⊙ Never place the device on hot surfaces (e.g. hob plates) or near heat sources or open fire.
- ⊙ Only use the original accessories.
- ⊙ The device is fitted with non-slip silicon feet. Because furniture can be coated with a wide variety of varnishes and plastics, and treated with various care products, the possibility cannot be excluded that some of these substances have ingredients that may attack and soften the silicon feet. If necessary, place a non-slip mat under the device.
- ⊙ Do not use any astringent or abrasive cleaning agents.

## **4. Items supplied**

- 1 Electric Preserver & Jam Maker, comprising:
  - 1 container **3**
  - 1 lid **1**
  - 1 rack **13**
- 1 operating instructions

### **Unpacking**

1. Remove all parts from the packaging.
2. Check that all parts are present and intact.

## **5. Before using for the first time**



**FIRE HAZARD!** Before turning the device on, place it on a level, stable, dry, heat-resistant surface.



### **DANGER! Risk of injury through burning!**

The surfaces of the device become very hot during operation. Only use the handles and control elements provided.

**NOTE:** as the appliance is supplied with a thin film of grease, there might be a **small amount of** smoke and odour the first time it is used. This is not harmful and will stop after a short while. Please ensure adequate ventilation during this process.

### **• Clean the appliance before using it for the first time (see "Cleaning and storing" on page 13)!**

1. Unwind the mains cable **12** from the cable store **8** over its entire length.
2. Place the appliance on a level, dry, non-slip surface so that the appliance can neither fall over nor slide off.
3. Insert the power supply plug **12** in a suitable earthed mains socket.
4. Add around 5 l water to the container **3**.

5. Allow the water to boil for around 20 min.
6. Pour the water away.  
The appliance is now ready to use.

## 6. Operating the appliance

### 6.1 Adjusting settings, switching on and off



**FIRE HAZARD!** Before turning the device on, place it on a level, stable, dry, heat-resistant surface.



**DANGER! Risk of injury through burning!**

The surfaces of the device become very hot during operation. Only use the handles and control elements provided.

**NOTE:** As soon as you turn the rotary knobs **6** or **7**, the background illumination for the displays will switch on automatically. The light for the displays switches off again automatically after 5 minutes.

1. Insert the power supply plug **12** in a suitable earthed mains socket.
2. Turn the rotary knob for the temperature **6** to the temperature you require.
  - The temperature is increased in increments of 1 °C;
  - A signal sounds every 5 °C;
  - The temperature selected is shown on the display for temperature selection **10**.
3. Select the operating time you require using the knob for minutes **7**.
  - The time is increased in increments of 1 min;
  - A signal sounds every 5 minutes;
  - The time selected is shown on the display for minutes **9**.

4. Press the start/stop button **6**.
  - The appliance will begin to heat up, and a progress bar is shown on the display;
  - The current temperature is shown on the display **11**.

As soon as the temperature selected is reached:

- Signals will sound;
- An hourglass symbol will be shown;
- The time period selected will start to run.

As soon as the time period selected comes to an end, signals will sound, and the appliance switches itself off.

5. If you wish to switch the appliance off before the time period selected ends, press the start/stop button **6**.

### 6.2 Canning / preserving

Canning / preserving (bottling) means heating up certain foods with a vacuum seal, so making them keep for much longer.

Canning / preserving makes use of special jars, either with a screw-top or with a lid and rubber ring.

Only fresh food that is fully ripe should be preserved. Overripe fruit or vegetables that have gone limp are not suitable.

It is also possible to can mushrooms, meat and even cake.

This should be done straight after harvesting to preserve as many nutrients as possible in the food.

The food to be preserved must be cleaned properly ready for use. Any dirt, insects or rotten parts need to be removed. Even the smallest blemishes may cause preserved food to spoil.

Fruit will keep for longer and be more tastier when preserved with sugar.

Hard vegetables such as carrots, cabbage or kohlrabi need to be precooked in salted water. They should not however be cooked until they are soft. Pour the water used for

cooking away afterwards as it is not suitable for use when preserving.

To make sure preserved food keeps for as long as possible, cleanliness and hygiene are the top priority. You should preferably give all utensils, crockery and everything that comes into contact with your food a thorough clean, followed by boiling in hot water for 5 min.

Make sure your hands are clean at all times.

1. Wash fruit and vegetables thoroughly.

---

**NOTE:** Fruit and vegetables should be washed **before** they are cut up to to preserve water-soluble vitamins.

---

2. Cut up fruit and vegetables to the required size.
3. Fill the preserving jars with food.

---

**NOTE:** Make sure that you layer the food properly in the jar. That will look better and make best use of the space inside.

---

4. If wished, add sugar or seasonings/spices.
5. Fill the jars up with water up until just below the rim.
6. Seal the jars.

---

**NOTE:** Make absolutely sure that they are properly sealed.

---

7. Place the rack **13** in the container **3**.
8. Place the jars you have prepared in the container **3**.

---

**NOTE:** The jars can be arranged in the container **3** in two layers.

---

9. Add water to the container **3** so that the jars on top are standing about 3/4 in water.
10. Place the lid **1** on the container **3**.

11. Set the temperature and operating time.

12. Start the preserving process by pressing the start/stop button **6**.

13. As soon as the operating time selected ends, place a heat-resistant vessel under the tap **5**.

14. Press the lever **4** to let the water out of the container **3**.

15. Allow the jars to cool down before taking them out of the container **3**.

---

**NOTE:** Preserving jars that are still warm are sensitive to draughts. Where possible, you should therefore leave them in the container **3** until they have cooled right down. Should you need the appliance beforehand, you can take the warm jars out, place them on a towel and cover them up with another towel until they have cooled right down.

---

16. Label the jars with the contents and the date you preserved them.

17. Store your preserves in a dry, dark, cool place, and they will then keep for up to a year.

### **6.3 Keeping liquids and soups warm**

This appliance is also ideal for keeping mulled wine, cocoa, soups and hot pots warm.

---

#### **WARNING! Risk of material damage!**

Make sure there is never too much liquid in the appliance. The level of liquid must always be below **MAX**. If there is too much liquid, the appliance might overflow.

---

1. Add the liquid to the container **3**.
2. Place the lid **1** on the container **3**.

3. Turn the rotary knob for the temperature **6** to the temperature you require.
  - The temperature is increased in increments of 1 °C;
  - A signal sounds every 5 °C;
  - The temperature selected is shown on the display for temperature selection **10**.
4. Do not select the time but press the rotary **TIMER** knob **7**.
  - The display will show a horizontal "8".
5. Press the start/stop button **6**.
  - The appliance will begin to heat up;
  - As soon as the temperature selected is reached, signals will sound;
  - The appliance will remain hot until you press the start/stop button **6** again.
6. Stir the liquid regularly to distribute the heat evenly and make sure it does not get stuck to the bottom.
7. Clear liquids not containing any solid particles can be drawn off using the tap **5**. To do so, press down the lever **4**.

---

**NOTE:** If you do not want to keep the tap lever **4** held down to draw off large volumes of liquid, you can move the tap lever **4** up vertically.

---

8. Soup or liquids containing solid particles would block the tap. They should be removed with a ladle.
9. Clean the appliance carefully after use (see "Cleaning and storing" on page 13).

## 6.4 Thermal cut-out

The appliance is protected against overheating. As soon as there is too little liquid in the container **3**, and the temperature then starts to become too high, the appliance will warn you with an alarm and the symbol for an insufficient filling level:

10 

1. Press the start/stop button **6** to switch the appliance off.
2. The alarm will stop.
3. Top up with liquid.
4. Press the start/stop button **6** to switch the appliance back on again.

If you take no action in the 5 minutes after the warning, the appliance switches off automatically.

In this case, disconnect the appliance from the power supply and allow it to cool down. You can then start the appliance up again as normal.

## 7. Recipes

### 7.1 Liver sausage

#### Ingredients:

- 250 g liver (pork, beef, chicken, turkey)
- 300 g streaky bacon
- 400 g belly of pork
- 300 g neck of pork
- 4 onions
- 2 leeks
- 50 g lard
- 1 bunch parsley
- 1 bunch chives
- 1 tablespoon majoram, dried
- 1 tablespoon thyme, fresh or dried
- 1 tablespoon chervil, fresh or dried
- 1 tablespoon salt
- 1 teaspoon white pepper
- 1 teaspoon nutmeg
- 1 teaspoon ground cloves
- 1 teaspoon cardamom
- 1 teaspoon ginger, ground or freshly grated

#### Preparation:

1. Cook the neck and belly of pork in lightly salted water.
2. Remove the meat from the broth and allow to cool down.
3. Put the broth to one side.
4. Cover the liver with hot water (do not boil).

5. Pass the meat, liver and bacon through a mincer.
6. Chop the onions and leek very fine.
7. Fry the chopped onions and leek in lard until soft, but do not brown.
8. Put the minced meat, onions and leek in a bowl along with the seasonings and herbs.
9. Add 1 litre of the broth you kept to one side.
10. Knead the ingredients together produce a smooth mixture.
11. Place the kneaded mixture in screw-top jars.
12. Cook at 100 °C for around 160 min.

---

**NOTE:** The liver sausage will keep for approx. 1 year.

---

## 7.2 Strawberry and kiwi jam

### Ingredients:

- 1.5 kg fresh strawberries
- 500 g ripe kiwi fruit
- 1 kg **no-boil** preserving sugar

### Method:

1. Wash strawberries carefully.
2. Allow them to drain.
3. Top and tail strawberries, removing stalks, leaves and any spoilt parts.
4. Peel kiwis and cut into small pieces.
5. Put fruit in a bowl.
6. Add the preserving sugar.
7. Process the mixture with a blender.
8. Add to jars and seal carefully.
9. Cook at 80 °C for around 25 min.

---

**NOTE:** For this type of gentle cooking you have to use preserving sugar that sets without being boiled. A cheaper alternative is conventional preserving sugar 2:1. But the fruit jam may come out more liquid.

---

## 7.3 Courgette ketchup

### Ingredients:

- 3 kg courgettes
- 1 kg onions
- Around 3 tablespoons of salt
- 500 g sugar
- 1 litre mild herb vinegar
- 2 tablespoons ground red pepper
- 3 tablespoons curry powder
- 3 tablespoons strong mustard
- 1-2 tablespoons cayenne pepper
- 2 tubes of tomato purée

### Method:

1. Grate courgettes finely.
2. Dice onions finely.
3. Put the courgettes, onions and salt in a bowl.
4. Leave to stand in a cool, dry place for around 24 hrs.
5. Drain the water from the bowl, possibly pressing the mixture together to force more out.
6. Put all ingredients in a saucepan and heat carefully (make sure it does not burn).
7. Simmer for around 30 min. Stir constantly as the mixture burns easily.
8. Purée with a blender.
9. Place in screw-top jars.
10. Cook at 100 °C for around 1 hr.

## 7.4 Sour cherries

### Ingredients:

- Sour cherries
- Sugar
- Water

### Preparation:

1. Sort your sour cherries carefully as only ones that are unspoilt should be preserved.
2. Remove the stalks from the cherries.
3. Soak in cold water for around 30 min to remove any maggots or insects.

4. Remove the stones.
5. Once you have done this, layer the cherries in the jars.
6. Make up a mixture of sugar and water, using 300 g sugar to 1 litre water.
7. Add this mixture to the jars until the cherries are completely covered.
8. Cook at 80 °C for around 30 min.

### 7.5 Tea punch

**NOTE:** The quantities given will make around 3 litres of punch. If you want to make more, simply increase the quantities of the ingredients.

**Ingredients:**

- 1.5 l black tea
- 1 bottle red wine (0.75 l)
- 6 untreated oranges
- 3 untreated lemons
- 6 cinnamon sticks
- Around 750 g sugar
- Rum according to taste

**Preparation:**

**NOTE:** You can make the tea punch directly in the appliance. As the drink contains solid particles, it should however be taken out with a ladle as the tap might otherwise get blocked. You can also make the drink in a saucepan and then strain into the appliance. As the punch then no longer contains solid particles, it can be drawn off via the tap.

1. Make up some black tea.
2. Squeeze 4 oranges and 2 lemons.
3. Cut up 2 oranges and 1 lemon into thin slices.
4. Add the black tea, wine, juice, slices of fruit and cinnamon sticks to the pot.
5. Only bring the mixture briefly to the boil.

6. Slowly stir in the sugar while tasting constantly to make sure the punch does not become too sweet.
7. Finally add a good shot of rum (quantity according to taste).
8. Allow to steep on a gentle heat for another 30 min or so.

**NOTE:** When making in the appliance, set the temperature to 100 °C when boiling. When steeping and keeping warm, reduce this to approx. 80 °C. The tea punch is only supposed to be hot and not boil, or the alcohol will otherwise be lost.

### 8. Operating times and temperatures

Food	Temperature in °C	Time in minutes
<b>Vegetable</b>		
Cauliflower	100 (MAX)	90
Beans	100 (MAX)	120
Peas	85	120
Gherkins	100 (MAX)	30
Kohlrabi	100 (MAX)	95
Pumpkin	90	30
Carrots	100 (MAX)	90
Mushrooms	100 (MAX)	110
Sprouts	100 (MAX)	110
Red cabbage	100 (MAX)	110
Celery	100 (MAX)	110
Asparagus	100 (MAX)	120
Tomatoes	90	30
<b>Fruit</b>		
Apples, hard	85	40
Apples, soft	85	30
Apple purée	90	30
Apricots	85	30
Pears, hard	90	80

Food	Temperature in °C	Time in minutes
Pears, soft	90	30
Blackberries	80	25
Strawberries	80	25
Bilberries	85	25
Raspberries	80	30
Currants	90	25
Cherries	80	30
Mirabelles	85	30
Peaches	85	30
Plums	90	30
Cranberries	90	25
Quinces	95	30
Greengages	85	30
Rhubarb	95	30
Gooseberries	80	30
Plums	90	30
<b>Meat (must always be pre-cooked)</b>		
Roast	100 (MAX)	85
Meat broth	100 (MAX)	60
Poultry	100 (MAX)	75
Goulash	100 (MAX)	75
Game	100 (MAX)	75
Sausage, cooked	100 (MAX)	75
Sausage, raw	100 (MAX)	110

## 9. Cleaning and storing

Clean the device prior to its first use!



**DANGER! Risk of electric shock!**

- ⊙ Pull the mains plug out of the wall socket before you clean the device.



**DANGER! Risk of injury through burning!**

- ⊙ Allow all the parts to cool down before cleaning.

**WARNING! Risk of material damage!**

- ⊙ Do not use any astringent or abrasive cleaning agents.

- Clean the device after each use and remove all food residues.

1. Clean the appliance with a damp cloth. A little detergent may also be used.
2. Wipe off with clean water.
3. Do not use the appliance again until it is completely dry.

### 9.1 Cleaning rack and lid

1. Clean the rack **13** and lid **1** by hand in the sink.
2. Rinse off with clean water.

### 9.2 Cleaning tap

The tap lever **4** can be unscrewed to make it easier to clean. The tap itself **5** cannot be unscrewed as there might otherwise be problems with leakage.

1. Unscrew the tap lever **4** from the tap **5**.
2. Clean the tap lever **4** by hand in the sink.
3. Rinse off with clean water.
4. Add a mild detergent solution to the container **3** and allow it to run through the tap **5**.

**NOTE:** Pipe cleaners can help with any stubborn dirt remaining in the tap **5**.

5. Rinse off with clean water.
6. Screw the tap lever **4** back onto the tap **5**.

### 9.3 Storing the appliance

1. Wind the mains cable back up on the underside of the appliance.
2. Insert the power supply plug back in the middle of the appliance base.
3. Put the appliance away.

### 9.4 Descaling appliance

Depending on the hardness of your water, limescale may build up in the appliance. You should remove this regularly to save energy, increase the service life of the appliance and for hygiene reasons.

1. Wipe over surfaces with limescale using a cloth soaked in a little vinegar.
2. If the appliance has severe limescale, pour a commercially available descaler into the container **3** and leave to stand overnight.

#### **WARNING! Risk of material damage!**

The appliance may under no circumstances be switched on whilst being descaled. This could lead to damage.

3. Rinse thoroughly afterwards.
4. Do not use the appliance again until it is completely dry.

## 10. Disposal

The symbol showing a wheelie bin crossed through indicates that the product requires separate refuse collection in the European Union. This applies to the product and all accessories marked with this symbol. Products identified with this symbol may not be discarded with normal household waste, but must be taken



to a collection point for recycling electric and electronic appliances. Recycling helps to reduce the consumption of raw materials and protect the environment.

### Packaging

When disposing of the packaging, make sure you comply with the environmental regulations applicable in your country.

## 11. Problem-solving

If your device fails to function as required, please try this checklist first. Perhaps there is only a minor problem, and you can solve it yourself.



#### **DANGER of electric shock!**

Do not attempt to repair the device yourself under any circumstances.

Fault	Possible causes / Action
No function	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Has the device been connected to the power supply?</li> <li>• Check the connection.</li> <li>• Has the thermal cut-out switched off the device? (see "Thermal cut-out" on page 10)</li> </ul>

## 12. Technical specifications

Model:	SEAD 1800 B1
Capacity:	approx. 27 litres
Mains voltage:	220-240 V ~ 50 Hz
Protection class:	I
Power rating:	1800 W



Subject to technical modification.



### **13. Warranty of the HOYER Handel GmbH**

Dear Customer,  
your device is provided with a 3 year warranty starting with the purchase date. In the event of product defects, you are entitled to statutory rights against the vendor. These statutory rights are not restricted by our warranty presented in the following.

#### **Warranty conditions**

The warranty period starts with the purchase date. Please keep the original purchase receipt in a safe place. This document is required to verify the purchase.

If within three years from the purchase date of this product a material or factory defect occurs, the product will be repaired or replaced by us – at our discretion – free of charge to you. This warranty implies that within the period of three years the defective device and the purchase receipt are presented, including a brief written description of the defect and the time it occurred.

If the defect is covered by our warranty, the repaired or a new product will be returned to you. No new warranty period starts with a repair or replacement of the product.

#### **Warranty period and statutory claims for defects**

The warranty period is not extended when the warranty has been claimed. This also applies to replaced and repaired parts. Any damages and defects already existing at the time of purchase must be reported immediately upon unpacking. Repairs arising after the expiration of the warranty period are subject to a charge.

#### **Warranty coverage**

The device was produced carefully according to strict quality guidelines and tested diligently prior to delivery.

The warranty applies to material or factory defects. This warranty does not include product parts that are subject to standard wear and therefore can be considered wear parts; the same applies to damages at fragile parts, e.g. switches, rechargeable batteries or parts made of glass.

This warranty expires if the product is damaged, not used as intended or not serviced. For the proper operation of the product, all instructions listed in the operating instructions must be observed carefully. Any form of use and handling that is advised against in the operating instructions or warned against must always be avoided.

The product is only intended for private and not for commercial use. In the case of incorrect and improper treatment, use of force and interventions not performed by our authorised Service Centre, the warranty shall cease.

#### **Handling in case of a warranty claim**

In order to ensure prompt processing of your matter, please observe the following notes:

- Please keep the article number **IAN: 273404** and the purchase receipt as a purchase verification for all inquiries.
- If faulty operation or other defects occur, first contact the Service Centre listed in the following by **telephone** or **email**.
- Then, you are able to send a product reported as defective free of charge to the service address specified to you, including the purchase receipt and the information on the defect and when it occurred.



Please visit [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) to download this and many other manuals, product videos and software.



## **Service Centre**

**GB** Service Great Britain  
Tel.: 0871 5000 720 (£ 0.10/Min.)  
E-Mail: [hoyer@lidl.co.uk](mailto:hoyer@lidl.co.uk)

**IE** Service Ireland  
Tel.: 1890 930 034  
(0,08 EUR/Min., (peak))  
(0,06 EUR/Min., (off peak))  
E-Mail: [hoyer@lidl.ie](mailto:hoyer@lidl.ie)

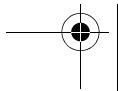
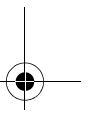
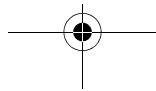
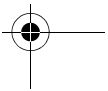
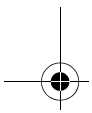
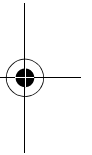
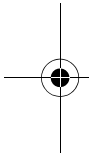
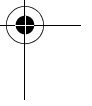
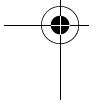
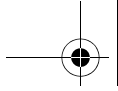
**IAN: 273404**



## **Supplier**

Please note that the following address is **no service address**. First contact the aforementioned Service Centre.

HOYER Handel GmbH  
Kühnehöfe 5  
22761 Hamburg  
Germany



## Tartalom

<b>1. Áttekintés .....</b>	<b>19</b>
<b>2. Rendeltetésszerű használat.....</b>	<b>20</b>
<b>3. Biztonsági utasítások.....</b>	<b>20</b>
<b>4. A csomag tartalma .....</b>	<b>23</b>
<b>5. Az első használatbavétel előtt .....</b>	<b>23</b>
<b>6. A készülék kezelése .....</b>	<b>24</b>
6.1 Beállítás, bekapcsolás, kikapcsolás .....	24
6.2 Befőzés.....	24
6.3 Folyadékok és levesek melegen tartása .....	26
6.4 Túlmelegedés elleni védelem .....	26
<b>7. Receptek .....</b>	<b>27</b>
7.1 Májpástétom dunsztolva .....	27
7.2 Földieper-kivi krém .....	27
7.3 Cukkinis kecsöp .....	28
7.4 Meggy .....	28
7.5 Teapuncs .....	28
<b>8. Befőzési idők és hőmérsékletek .....</b>	<b>29</b>
<b>9. Tisztítás és tárolás .....</b>	<b>30</b>
9.1 A rács és a fedő tisztítása .....	30
9.2 A csap tisztítása .....	30
9.3 A készülék tárolása .....	30
9.4 Lerakódások eltávolítása .....	30
<b>10. Eltávolítás.....</b>	<b>31</b>
<b>11. Problémamegoldás.....</b>	<b>31</b>
<b>12. Műszaki adatok.....</b>	<b>31</b>
<b>13. Garancia .....</b>	<b>31</b>

## 1. **Áttekintés**

- 1 Fedő
- 2 Fogantyúk
- 3 Tartály
- 4 Csapolókar
- 5 Csap
- 6 Start/Stop gomb hőmérséklet-beállító forgatógombbal **START/STOP / °C**
- 7 Időzítő forgatógomb a percek beállításához **TIMER / MIN**
- 8 Vezetécsévélő (a készülék alatt)
- 9 A percek kijelzése
- 10 A beállított hőmérséklet kijelzése
- 11 Az aktuális hőmérséklet kijelzése
- 12 Csatlakozóvezeték hálózati csatlakozódugóval
- 13 Rács

## Köszönjük bizalmát!

Gratulálunk új befőzőjéhez.

A készülék biztonságos használata, továbbá a szolgáltatások teljes körű megismerése érdekében:

- **Az első használatbavétel előtt figyelmesen olvassa végig a használati útmutatót.**
- **Feltétlenül tartsa be az útmutató biztonsági utasításait!**
- **A készülék kizárólag a használati útmutatóban ismertetett módon üzemeltethető.**
- **Őrizze meg a használati útmutatót.**
- **Amennyiben később megválna a készüléktől, akkor kérjük, mellélje a használati útmutatót is.**

Sok örömet kívánunk új befőzője használatához!

## 2. Rendeltetésszerű használat

Ez a befőző alkalmas:

- befőzésre
- italok melegen tartására
- virsli melegen tartására
- levesek melegen tartására

A készülék kizárólag háztartási célokra készült. A készüléket csak beltéren és száraz helyiségekben szabad használni.

A készüléket nem szabad üzleti célokra használni.

### Rendeltetésellenes használat



#### SÉRÜLÉSVESZÉLY – égési sérülések kockázata!

- ⊙ Ne hajoljon a befőző fölé, amikor levegő a fedőt, és a készülék tartalma még forró. A távozó vízgőz égési sérülést okozhat.

## 3. Biztonsági utasítások

### Figyelmeztető jelzések

A kezelési útmutató szükség esetén a következő figyelmeztető jelzéseket használja:




**VESZÉLY!** Magas kockázat: a figyelmeztetés figyelmen kívül hagyása súlyos, életveszélyes sérülést okozhat.

**FIGYELMEZTETÉS!** Közepes kockázat: a figyelmeztetés figyelmen kívül hagyása sérüléseket vagy súlyos anyagi károkat okozhat.

**VIGYÁZAT:** Alacsony kockázat: a figyelmeztetés figyelmen kívül hagyása könnyű sérüléseket vagy anyagi károkat okozhat.

**MEGJEGYZÉS:** a készülék használatához szükséges tudnivalók, speciális jellemzők.

## **Utasítások a készülék biztonságos üzemeltetéséhez**

- ⊙ A készüléket gyermekek 8 éves kortól, fizikailag, érzékszervileg vagy szellemileg/értelmileg korlátozott, vagy megfelelő tapasztalattal és/vagy tudással nem rendelkező személyek csak felügyelet mellett, illetve csak akkor használhatják, ha a készülék használatából eredő veszélyeket megértették. Gyermekek nem játszhatnak a készülékkel. A tisztítást és a felhasználói karbantartást gyermekek nem végezhetik felügyelet nélkül, kivéve, ha legalább 8 évesek, és tevékenységüket folyamatosan felügyelik.
- ⊙ A 8 év alatti gyermekeket távol kell tartani a készüléktől és a kábelektől.
  -  ⊙ Üzem közben a készülék felülete nagyon felforrósodik. Kizárólag az arra kialakított fogantyúkat és kezelőelemeket érintse meg.
- ⊙ Az első használat előtt tisztítsa meg a készülék minden olyan elemét és felületét, amely hozzá fog érni az élelmiszerekhez (lásd a „Tisztítás és tárolás” részt a 30 oldalon).
- ⊙ Ha a készülék csatlakozóvezetéke megsérül, akkor azt a gyártóval vagy szervizével vagy más hasonlóan képzett szakemberrel javíttassa meg, hogy megelőzze a veszélyeket.
- ⊙ A tartályt, a hálózati csatlakozóvezetéket és a hálózati csatlakozódugót nem szabad vízbe vagy más folyadékba mártani.
- ⊙ Ha folyadék jutna a készülékbe (az erre való tartály kivételével), azonnal húzza ki a hálózati csatlakozódugót. Az újbóli üzembe helyezés előtt ellenőriztesse a készüléket.
- ⊙ Ne alkalmazzon dörzsölő, maró vagy súroló hatású tisztítószeret.
- ⊙ A készülék nem üzemeltethető külső időkapcsoló órával vagy külön távvezérlő rendszerrel.
- ⊙ A készülék nem alkalmas az alábbi célokra ...
  - ... üzletekben, irodákban és más kereskedelmi ágazatban dolgozók konyhájában történő használat,
  - ... mezőgazdasági gazdaságban történő használat,
  - ... szállodák, motelek és más szállások ügyfelei számára,
  - ... reggeliztető panziók.
- ⊙ A túlmelegedés megelőzése érdekében a készüléket soha nem szabad letakarni. Ellenkező esetben a készülék felforrósodhat.

- ⊙ Ne hajoljon a befőző fölé, amikor leveszi a fedőt, és a készülék tartalma még forró. A távozó vízgőz égési sérülést okozhat.

### **VESZÉLY gyermekekre nézve**

- ⊙ A csomagolóanyag nem gyermekjáték. Gyermekek nem játszhatnak a műanyag zacskókkal. Fulladásveszély áll fenn.
- ⊙ A terméket a gyerekektől távol kell tartani.

### **VESZÉLY házi- és használatokra nézve és az általuk okozott veszély**

- ⊙ Az elektromos készülékek veszélyt jelenthetnek a házi- és használatokra nézve. Ezenkívül az állatok is károsíthatják a készüléket. Ezért alapvetően tartsa távol az állatokat az elektronikus készülékektől.

### **Nedvesség következtében fellépő áramütés VESZÉLYE**

- ⊙ A tartályt, a hálózati csatlakozóvezetékét és a hálózati csatlakozódugót nem szabad vízbe vagy más folyadékba mártani.
- ⊙ Óvja a készüléket a nedvességtől, fröccsenő vagy csöpögő víztől: Ellenkező esetben áramütés veszélye áll fenn.
- ⊙ Ha folyadék jutna a készülékbe (az erre való tartály kivételével), azonnal húzza ki a hálózati csatlakozódugót. Az újbóli üzembe helyezés előtt ellenőriztesse a készüléket.
- ⊙ Ne használja a készüléket vizes kézzel.
- ⊙ Ügyeljen rá, hogy a készülék alatti felület száraz legyen.

### **Áramütés VESZÉLYE**

- ⊙ Ne működtesse a készüléket, ha a készüléken vagy hálózati kebelén látható sérülések vannak, illetőleg ha a készüléket előzőleg leejtették.
- ⊙ A hálózati csatlakozódugót kizárólag olyan szabályszerűen felszerelt, könnyen hozzáférhető védőérintkezős dugaszoló aljzathoz csatlakoztassa, amelynek

feszültsége megfelel a készülék adatlapján feltüntetett értéknek. A dugaszoló aljzatnak a csatlakoztatást követően is könnyen hozzáférhetőnek kell lennie.

- ⊙ Ügyeljen rá, hogy a hálózati kábel ne sérüljön meg éles peremek vagy forró felületek által.
- ⊙ A készülék elhelyezése során ügyeljen arra, hogy a csatlakozóvezeték ne akadjon vagy csípődjön be.
- ⊙ A készülék a kikapcsolását követően sincs leválasztva a hálózati áramellátásról. Ehhez ki kell húznia a hálózati csatlakozót.
- ⊙ A hálózati csatlakozó kihúzásakor mindig a csatlakozódugót fogja, soha ne a vezetékét.
- ⊙ Húzza ki a hálózati csatlakozót a csatlakozó aljzathoz, ...  
... ha hiba lép fel,  
... ha nem használja a készüléket,  
... mielőtt a készüléket tisztítaná és  
... vihar idején.
- ⊙ A veszélyhelyzetek elkerülése érdekében ne változtasson a készüléken.

### **TÜZVESZÉLY**

- ⊙ A készüléket bekapcsolás előtt helyezze vízszintes, stabil, száraz és hőre nem érzékeny felületre.
- ⊙ Üzem közben nem kell folyamatosan felügyelni a készüléket, azonban rendszeresen ellenőrizni kell. Ez különösen abban az esetben igaz, ha nagyon hosszú főzési időt állított be.

### **SÉRÜLÉSVESZÉLY – égési sérülések kockázata**

- ⊙ Üzem közben a készülék felülete nagyon felforrósodik. Kizárólag az arra kialakított fogantyúkat és kezelőelemeket érintse meg.



- ⊙ A készüléket csak lehűlt állapotban szállítsa.
- ⊙ A tisztítással várja meg míg a készülék lehül.



### **SÉRÜLÉSVESZÉLY – égési sérülések kockázata**

- ⊙ Ne hajoljon a befőző fölé, amikor leveleszi a fedőt, és a készülék tartalma még forró. A távozó vízgőz égési sérülést okozhat.

### **FIGYELMEZTETÉS anyagi károokra**

- ⊙ Soha ne használja a befőzőt víz vagy folyadék nélkül. Ez a készülék túlmelegedését okozhatja.
- ⊙ Ügyeljen arra, hogy a készülékben soha ne legyen túl sok folyadék. A folyadékszint mindig a **MAX** jelölés alatt legyen. Ha túl sok a folyadék, az a tartályból kifuthat.
- ⊙ Ne helyezze a készüléket közvetlenül falra szerelt szekrény alá, mert a keletkező gőz károsíthatja a bútorokat.
- ⊙ Se a készüléket, se annak tartozékait ne tegye mikrohullámú sütőbe.
- ⊙ A készüléket soha ne helyezze forró felületre (pl. tűzhelyre), hőforrások vagy nyílt láng közelébe.
- ⊙ Csak eredeti tartozékokat használjon.
- ⊙ A készülék csúszásmentes szilikon lábakkal van felszerelve. Mivel a bútorok számos különböző festékekkel és műanyaggal vannak bevonva, és különböző ápolószerekkel kezelik ezeket, ezért nem zárható ki teljességgel, hogy az ilyen anyagok olyan alkotórészeket tartalmaznak, amelyek a szilikon lábakat károsíthatják és feloldhatják. Adott esetben helyezzen csúszásmentes alátétet a készülék alá.
- ⊙ A tisztításhoz ne alkalmazzon hegyes eszközöket vagy súroló hatású tisztítószereket.

## **4. A csomag tartalma**

- 1 db befőző, amely a következő egységekből áll:
- 1 db tartály **3**
  - 1 db fedő **1**
  - 1 db rács **13**

1 db használati útmutató

### **Kicsomagolás**

1. Vegyen ki minden alkatrészt a csomagolásból.
2. Ellenőrizze, hogy minden alkatrész megvan, illetve hogy azok sértetlenek.

## **5. Az első használatbavétel előtt**



**TŰZVESZÉLY!** A készüléket bekapcsolás előtt helyezze vízszintes, stabil, száraz és hőre nem érzékeny felületre.



**SÉRÜLÉSVESZÉLY – égési sérülések kockázata!**

Üzem közben a készülék felülete nagyon felforrósodik. Kizárólag az arra kialakított fogantyúkat és kezelőelemeket érintse meg.

**MEGJEGYZÉS:** Mivel a készüléket enyhén kenőzsíros állapotban szállítják, első használatkor **enyhe** füst vagy rossz szag keletkezhet. Ez nem ártalmas, és kis idő múlva megszűnik. Kérjük, addig is gondoskodjon a kellő szellőztetésről.

- **Az első használat előtt tisztítsa meg a készüléket (lásd a „Tisztítás és tárolás” részt a 30 oldalon)!**

1. Teljesen csévélje le a hálózati csatlakozóvezetékét **12** a vezetékcsévélőről **8**.
2. A készüléket sík, száraz és csúszásmentes felületen állítsa fel, hogy a készülék ne borulhasson fel és ne csúszhasson le.

3. Dugja be a hálózati csatlakozódugót **12** egy megfelelő védőérintkezős hálózati dugaszoló aljzatba.
4. Töltsön kb. 5 l vizet a tartályba **3**.
5. Forralja a vizet kb. 20 percig.
6. Öntse ki a vizet.  
A készülék most üzemkész.

## 6. A készülék kezelése

### 6.1 Beállítás, bekapcsolás, kikapcsolás



**TÜZVESZÉLY!** A készüléket bekapcsolás előtt helyezze vízszintes, stabil, száraz és hőre nem érzékeny felületre.



**SÉRÜLÉSVESZÉLY – égési sérülések kockázata!**

Üzem közben a készülék felülete nagyon felforrósodik. Kizárólag az arra kialakított fogantyúkat és kezelőelemeket érintse meg.

**MEGJEGYZÉS:** Mihelyt a forgatógombokat **6** vagy **7** elfordítja, automatikusan bekapcsol a kijelzők háttérvilágítása. A kijelzők világítása 5 perc elteltével automatikusan kikapcsol.

1. Dugja be a hálózati csatlakozódugót **12** egy megfelelő védőérintkezős hálózati dugaszoló aljzatba.
2. A hőmérsékletet szabályozó forgókapcsolóval **6** állítsa be a kívánt hőmérsékletet.
  - A hőmérséklet 1 °C-os lépésekben emelkedik;
  - 5 °C-onként elhangzik egy figyelmeztető hang;
  - A beállított hőmérséklet megjelenik a beállított hőmérséklet kijelzőjén **10**.

3. A percszabályozó forgókapcsolóval **7** állítsa be a kívánt hőmérsékletet.
  - A hőmérséklet 1 perces lépésekben emelkedik;
  - 5 percenként elhangzik egy figyelmeztető hang;
  - A beállított idő megjelenik a perckijelzőn **9**.
4. Nyomja meg a Start/Stop nyomógombot **6**.
  - A készülék fűteni kezd, és a kijelzőn megjelenik egy mozgó csík;
  - A kijelző **11** az aktuális hőmérsékletet mutatja.  
Mihelyt a folyadék elérte a beállított hőmérsékletet:
    - Figyelmeztető hangjelzés hallatszik;
    - A kijelzőn megjelenik egy homokóra.
    - A beállított idő mérése elkezdődik.Mihelyt lejár a beállított idő, hangjelzések hallatszanak, és a készülék kikapcsol.
5. Ha a készüléket a beállított idő letelte előtt kívánja kikapcsolni, nyomja meg a Start/Stop gombot **6**.

### 6.2 Befőzés

A befőzés (becsinálás, dunsztolás, elrakás) alatt az élelmiszerek légmentes felhevítését és ez által történő tartósítását értjük.

Befőzéshez külön erre a célra alkalmas csavaros vagy gumigyűrűs fedéllel zárható üvegek szükségesek.

Befőzésre csak friss, teljesen érett élelmiszerek alkalmasak. Túlérett gyümölcs vagy fonyadt zöldség erre nem alkalmas.

Gombát, húst, sőt süteményt is be lehet főzni. A befőzést a leszedés után minél hamarabb végezze el, hogy az élelmiszerben lehetőleg sok értékes anyag maradjon meg.

A befőzendő élelmiszereket gondosan válogassa meg. Távolítsa el a szennyeződéseket, a férges és a hibás részeket. A befőttet a legkisebb rohadás is tönkre teheti.

A gyümölcsök tartósabbak és aromadúsabbak, ha azokat cukorral főzi be.

A keményebb zöldségfajtákat, pl. sárgarépat, káposztát vagy karalábét, főzze elő sós vízben. Ezeket ne puhítsa meg teljesen. A sós lét öntse ki, ez befőzésre nem alkalmas. A befőtt tartósságának elengedhetetlen feltétele a tisztaság és a higiénia. Azt javasoljuk, hogy minden munkaeszközt, edényt és olyan tárgyat, amely az élelmiszerekkel érintkezésbe lép, gondosan tisztítsa meg és legalább 5 percig forró vízben főzzön ki. Ügyeljen arra, hogy az Ön keze mindig tiszta legyen.

1. A gyümölcsöket és a zöldségeket alaposan mossa meg.

**MEGJEGYZÉS:** A gyümölcsöket és a zöldségeket feldarabolás **előtt** tisztítsa meg, így maximális mértékben megmaradnak a vízben oldódó vitaminok.

2. Aprítsa a gyümölcsöket és a zöldségeket a kívánt méretre.
3. Töltse az élelmiszereket a befőttesüvegekbe.

**MEGJEGYZÉS:** Ügyeljen az élelmiszerek megfelelő rétegelésére a befőttesüvegben. Ez jobban néz ki, és a befőttesüvegek kihasználása is optimális.

4. Tegyen a befőttbe ízlés szerint fűszereket vagy cukrot.
5. Annyi vizet töltsön az üvegekbe, hogy a vízszint majdnem az üvegek pereméig érjen.
6. Zárja le az üvegeket.

**MEGJEGYZÉS:** Gondosan ügyeljen arra, hogy az üvegek tökéletesen le legyenek zárva.

7. Helyezze a rácsot **13** a tartályba **3**.
8. Helyezze az előkészített befőttesüvegeket a tartályba **3**.

**MEGJEGYZÉS:** A befőttesüvegeket a tartályban **3** két rétegben helyezheti el.

9. Töltse fel a tartályt **3** annyi vízzel, hogy a felső üvegsor kb. 3/4-ig vízben legyen.
10. Helyezze rá a fedőt **1** a tartályra **3**.
11. Állítsa be a hőmérsékletet és a befőzési időt.
12. Nyomja meg a Start/Stop gombot **6**, ezzel beindítja a befőzési folyamatot.
13. Mihelyt lejár a befőzési idő, helyezzen egy hőálló edényt a csap **5** alá.
14. A víznek a tartályból **3** való kiengedéséhez nyomja meg a csapolókart **4**.
15. Hagyja kihűlni a befőttesüvegeket, mielőtt azokat kiveszi a tartályból **3**.

**MEGJEGYZÉS:** A még meleg befőttesüvegek érzékenyek a huzatra. Ezért lehetőleg hagyja az üvegeket a tartályban **3**, míg teljesen ki nem hűlnek. Ha közben szüksége van a készülékre, a meleg üvegeket kiveheti, de helyezze őket egy konyharuhára, egy másik konyharuhával pedig fedje be őket, és várja meg, hogy teljesen kihűljenek.

16. Írja rá az üvegekre, hogy mit tartalmaznak, és a befőzés dátumát.
17. A befőttet száraz, sötét, hűvös helyen tárolja, így az akár egy évig is eltartható.

### 6.3 Folyadékok és levesek melegen tartása

Az a befőző kiválóan alkalmas pl. forralt bor, kakaó, levesek és főzelékek melegen tartására.

#### FIGYELMEZTETÉS anyagi károkra!

Ügyeljen arra, hogy a készülékben soha ne legyen túl sok folyadék. A folyadékszint mindig a **MAX** jelölés alatt legyen. Ha túl sok a folyadék, az a tartályból kifuthat.

1. Töltse a folyadékot a tartályba **3**.
2. Helyezze rá a fedőt **1** a tartályra **3**.
3. A hőmérsékletet szabályozó forgókapcsolóval **6** állítsa be a kívánt hőmérsékletet.
  - A hőmérséklet 1 °C-os lépésekben emelkedik;
  - 5 °C-onként elhangzik egy figyelmeztető hang;
  - A beállított hőmérséklet megjelenik a beállított hőmérséklet kijelzőjén **10**.
4. Ne állítsa be az időt, hanem nyomja meg a **TIMER 7** forgatógombot.
  - A kijelzőn megjelenik a "8" jelzés.
5. Nyomja meg a Start/Stop nyomógombot **6**.
  - A készülék melegíteni kezd.
  - A beállított hőmérsékletet elérését hangjelzés jelzi:
  - A készülék addig tartja a meleget, amíg Ön meg nem nyomja a Start/Stop gombot **6**.
6. Rendszeresen kevergesse a folyadékot, hogy a hőeloszlás egyenletes legyen, és semmi ne ragadjon le a tartály aljára.
7. Ha a folyadék tiszta, és nincsenek benne szilárd élelmiszerdarabok, akkor azt a csapon **5** keresztül ki lehet folytatni. Ehhez nyomja le a csapolókart **4**.

**MEGJEGYZÉS:** Ha a csapolókart **4** nagy folyadékmennyiség esetén nem akarja állandóan nyomva tartani, tolja fel a csapolókart **4** függőleges helyzetbe.

8. A szilárd élelmiszerek a csapot eldugítanák. Ezeket merőkanállal merítse ki.
9. Használat után alaposan tisztítsa meg a készüléket (lásd a „Tisztítás és tárolás” részt a 30 oldalon).

### 6.4 Túlmelegedés elleni védelem

A készülék túlmelegedés elleni védelemmel rendelkezik. Ha a tartályban **3** nincs elég folyadék és ezáltal túlságosan megnőne a hőmérséklet, figyelmeztető hangjelzések és egy szimbólum hívják fel a figyelmet a túl alacsony töltési szintre.

1. Kapcsolja ki a készüléket a Start/Stop gomb **6** megnyomásával.
2. A figyelmeztető hangjelzések elhallgatnak.
3. Töltsön a készülékbe folyadékot.
4. Indítsa be a készüléket a Start/Stop gomb **6** megnyomásával.

Ha Ön a figyelmeztetés után 5 percen belül nem intézkedik, a készülék automatikusan kikapcsol.

Ebben az esetben húzza ki a hálózati csatlakozódugót, hagyja a készüléket kihűlni. Ezután a készüléket ismét üzembe veheti.

## 7. Receptek

### 7.1 Májpástétom dunsztolva

#### Hozzávalók:

- 25 dkg máj (sertés, marha, tyúk, pulyka)
- 30 dkg kövér szalonna
- 40 dkg dagadó
- 30 dkg tarja
- 4 fej vöröshagyma
- 2 szál zöldhagyma
- 5 dkg sertészsír
- 1 csomó petrezselyem
- 1 csomó metélőhagyma
- 1 evőkanál szárított majoránna
- 1 evőkanál friss vagy szárított kakukkfű
- 1 evőkanál friss vagy szárított turbolya
- 1 evőkanál só
- 1 teáskanál fehér bors
- 1 teáskanál szerecsendió
- 1 teáskanál őrölt szegfűszeg
- 1 teáskanál kardamóm
- 1 teáskanál őrölt vagy reszelt gyömbér

#### Elkészítés:

1. A tarját és a dagadót enyhén sós vízben főzze meg.
2. A húst vegye ki a léből és hagyja kihűlni.
3. A húslét tegye félre.
4. A májat forrázza le (ne főzze).
5. A húst, a szalonnát és a májat darálja le.
6. A vöröshagymát és a zöldhagymát vágja apróra.
7. A felaprított vöröshagymát és zöldhagymát sertészsíron pirítsa üvegesre.
8. A ledarált húst, a zöld- és a vöröshagymát, valamint a fűszereket és a fűszerzöldséget tegye egy tálba.
9. Töltsön hozzá 1 liter húslét.
10. Ezt a keveréket addig dagassza, amíg egynemű masszát nem kap.
11. Az átdagasztott masszát töltsé csavaros üvegekbe.
12. 100 °C-on kb. 160 percig dunsztolja.

---

**MEGJEGYZÉS:** A szavatossági idő kb. 1 év.

---

### 7.2 Földieper-kivi krém

#### Hozzávalók:

- 1,5 kg friss földieper
- 50 dkg érett kivi
- 1 kg zselésítő cukor **főzés nélkül**

#### Elkészítés:

1. Alaposan mossa meg a földiepret.
2. Csöpögtesse le a földiepret.
3. Tisztítsa meg a földiepret. Távolítsa el a szárazakat, a leveleket és a rossz részeket.
4. A kivit hámozza meg és vágja apróra.
5. Rakja a gyümölcsöket egy tálba.
6. Adja hozzá a zselésítő cukrot.
7. Pürésítse mindezt egy krumplinyomóval.
8. A pürét töltsé üvegekbe, az üvegeket gondosan zárja le.
9. 80 °C-on kb. 25 percig főzze be.

---

**MEGJEGYZÉS:** Ehhez az elkészítési módhoz olyan zselésítő cukrot használjon, amely forralás nélkül is besűrűsödik. Egy olcsóbb alternatíva a hagyományos zselésítő cukor 2:1. Hagományos zselésítő cukor esetén előfordulhat, hogy a gyümölcskrém hg marad.

---

### 7.3 Cukkinis kecsöp

#### Hozzávalók:

- 3 kg cukkini
- 1 kg vöröshagyma
- kb. 3 evőkanál só
- 50 dkg cukor
- 1 liter gyenge fűszeres ecet
- 2 evőkanál fűszerpaprika
- 3 evőkanál curry
- 3 evőkanál csípős mustár
- 1-2 evőkanál cayenne-bors
- 2 tubus sűrített paradicsom

#### Elkészítés:

1. Reszelje le a cukkinit finom reszelőn.
2. Vágja a hagymát apróra.
3. A cukkinit, a hagymát és a sót tegye egy tálba.
4. Tegye a tálat 24 órára egy száraz, hűvös helyre, hogy a zöldség levet ereszen.
5. Öntse ki a levet, esetleg nyomja ki a masszát.
6. Az összes adalékot tegye egy lábosba és óvatosan melegítse meg (lekozmálási veszély).
7. Kb. 30 percig kis lángon forralja. Közben állandóan keverje, mert a massa könnyen lekozmál.
8. Pürésítse a masszát.
9. Töltse a masszát csavaros üvegekbe.
10. 100 °C-on kb. 1 óráig dunsztolja.

### 7.4 Meggy

#### Hozzávalók:

- meggy
- cukor
- víz

#### Elkészítés:

1. A meggyet gondosan válogassa meg. Csak a jók kerüljenek az üvegekbe.
2. Szártalanítsa a meggyet.

3. Kb. 30 percre áztassa be hideg vízbe, így kijönnek az esetleg benne lévő kucok vagy férgék.
4. Magozza ki a meggyet.
5. A kimagozott meggyet rétegezve töltsé az üvegekbe.
6. Készítsen cukoroldatot 1 liter vízre 30 dkg cukrot számítva.
7. Az üvegekbe annyi cukoroldatot tegyen, hogy az a meggyet teljesen elfedje.
8. 80 °C-on kb. 30 percig főzze be.

### 7.5 Teapuncs

**MEGJEGYZÉS:** Az itt megadott mennyiség kb. 3 l ital elkészítéséhez elegendő. Nagyobb mennyiség esetén ennek megfelelően több alapanyagot használjon.

#### Hozzávalók:

- 1,5 l fekete tea
- 1 üveg vörösbor (0,75 l)
- 6 kezeletlen narancs
- 3 kezeletlen citrom
- 6 rúd fahéj
- kb. 75 dkg cukor
- rum ízlés szerint

#### Elkészítés:

**MEGJEGYZÉS:** A teapuncsot közvetlenül a befőzőben készítheti el. Mivel azonban az italban szilárd élelmiszerdarabkák vannak, az italt merőkanállal merje ki, mert ellenkező esetben a csap eldugulhat. Az italt azonban külön lábosban is elkészítheti, azután átszűrve a befőzőbe teheti. Mivel így már nincsenek szilárd darabkák az italban, a puncsot a csapon keresztül is folyathatja.

1. Főzzön egy fekete teát.
2. Facsarjon ki 4 narancsot és 2 citromot.
3. Vágjon 2 narancsot és 1 citromot vékony szeletekre.

4. A teát, a bort, a citromlevet, a gyümölcsszeleteket és a fahéjrudakat tegye egy lábosba.
5. Az adalékokat addig melegítse, amíg a folyadék forrni nem kezd.
6. Lassan keverje bele a cukrot állandó kóstolgatás mellett, hogy el ne édesítse a teapuncsot.
7. Végül (ízlés szerint) öntsön hozzá egy jó adag rumot.
8. Kis hőfokon még kb. 30 percig hagyja főni.

**MEGJEGYZÉS:** Ha a befőzőben készíti, a felforraláshoz 100 °C-ot állítson be. A további elkészítéshez és a melegen tartáshoz csökkentse a hőmérsékletet kb. 80 °C-ra. A teapuncs legyen meleg, de ne forrjon, mert akkor az alkohol kipárolog.

## 8. Befőzési idők és hőmérsékletek

Élelmiszer	Hőmérséklet °C-ban	Idő percben
<b>Zöldség</b>		
Karfiol	100 (MAX)	90
Bab	100 (MAX)	120
Borsó	85	120
Csemege uborka	100 (MAX)	30
Karalábé	100 (MAX)	95
Tök	90	30
Sárgarépa	100 (MAX)	90
Gomba	100 (MAX)	110
Kelbimbó	100 (MAX)	110
Vörös káposzta	100 (MAX)	110
Zeller	100 (MAX)	110
Spárga	100 (MAX)	120
Paradicsom	90	30

Élelmiszer	Hőmérséklet °C-ban	Idő percben
<b>Gyümölcs</b>		
Alma, kemény	85	40
Alma, puha	85	30
Almapüré	90	30
Sárgabarack	85	30
Körte, kemény	90	80
Körte, puha	90	30
Szeder	80	25
Földieper	80	25
Áfonya	85	25
Málna	80	30
Ribizli	90	25
Cseresznye, meggy	80	30
Mirabella	85	30
Őszibarack	85	30
Vörös szilva	90	30
Vörös áfonya	90	25
Birsalma	95	30
Ringló	85	30
Rebarbara	95	30
Egres	80	30
Kék szilva	90	30
<b>Hús (csak előfőzött állapotban)</b>		
Sülték	100 (MAX)	85
Húslé	100 (MAX)	60
Szárnyas	100 (MAX)	75
Pörkölt	100 (MAX)	75
Vadas	100 (MAX)	75
Főtt kolbásztermékek	100 (MAX)	75
Nyers kolbásztermékek	100 (MAX)	110

## 9. Tisztítás és tárolás

### A készüléket az első használat előtt tisztítsa meg!



#### Áramütés VESZÉLYE!

- ⊙ A készülék tisztítása előtt húzza ki a hálózati csatlakozót az aljzatból.



#### Égési sérülések VESZÉLYE!

- ⊙ A tisztítás előtt várja meg, míg a készülék valamennyi alkatrésze lehűl.

#### FIGYELMEZTETÉS anyagi károkra!

- ⊙ A tisztításhoz ne alkalmazzon hegyes eszközöket vagy súroló hatású tisztítószereket.
- A készüléket minden használat után tisztítsa meg, és közben távolítsa el belőle az ételmaradékokat.

1. Tisztítsa meg a készüléket nedves ruhával. Használhat némi mosogatószeret is.
2. Ezután öblítse le tiszta vízzel.
3. A készüléket csak azután használja újra, miután az teljesen megszáradt.

### 9.1 A rács és a fedő tisztítása

1. A rácsot **13** és a fedőt **1** kézzel mosogassa el.
2. Öblítse el tiszta vízzel.

### 9.2 A csap tisztítása

A csapolókar **4** a tisztítás megkönnyebbítésére lecsavarozható. A csapot **5** nem lehet leszerelni, mert ez tömítési problémákat okozhat.

1. Csavarja le a csapolókart **4** a csapról **5**.
2. A csapolókart **4** kézzel mosogassa el.
3. Öblítse el tiszta vízzel.

4. Töltsön a tartályba **3** gyenge öblítőoldatot és engedje le a csapon **5** keresztül.

**MEGJEGYZÉS:** Makacs szennyeződések esetén a csapot **5** pipatisztítóval tisztíthatja.

5. Öblítse át tiszta vízzel.
6. Csavarja vissza a csapolókart **4** a csapra **5**.

### 9.3 A készülék tárolása

1. A készülék alsó részére tekerje fel a hálózati csatlakozózsínort.
2. Dugja a hálózati csatlakozódugót a készülék aljának közepén kialakított mélyedésbe.
3. Tegye el a készüléket.

### 9.4 Lerakódások eltávolítása

A víz keménységi fokának függvényében a készüléken lerakódások keletkezhetnek. Ezeket az energiamegtakarítás, a készülék élettartamának meghosszabbítása valamint a higiénia betartása érdekében rendszeresen távolítsa el.

1. Törölje le a lerakódásokkal borított felületeket ecetes vízbe mártott ruhával.
2. Ha a készülék nagyon vízköves, töltsön a tartályba **3** a kereskedelemben beszerezhető vízköoldót és hagyja benne egy éjszakára.

#### FIGYELMEZTETÉS anyagi károkra!

Vízköoldás közben a készülék ne legyen bekapcsolva, mert ez a készülékben kárt tehet.

3. Ezután a készüléket alaposan öblítse ki.
4. A készüléket csak azután használja újra, miután az teljesen megszáradt.



## 10. Eltávolítás

Az áthúzott kerekese szemetestároló szimbólum azt jelenti, hogy a termék az Európai Unióban szelektív hulladékgyűjtés keretében távolítható el. Ez a termékre, valamint az ezzel a szimbólummal ellátott minden tartozékra érvényes. A megjelölt termékek nem dobhatók a háztartási szemétkorba; ezeket az elektromos és elektronikus készülékek újrahasznosításával foglalkozó gyűjtőhelyeken kell leadni. Az újrahasznosítás segít a nyersanyagok felhasználásának, valamint a környezetterhelés csökkentésében.



### Csomagolás

A csomagolás kidobásakor vegye figyelembe az Ön országában érvényes megfelelő környezetvédelmi előírásokat.

## 11. Problémamegoldás

Amennyiben készüléke nem megfelelően működik, először ellenőrizze az ellenőrzőlistán felsorolt problémákat. Lehetséges, hogy csak kisebb problémáról van szó, amelyet Ön saját maga is képes megoldani.



**VESZÉLY áramütés miatt!** Semmiképp ne kísérelje meg a készüléket önállóan megjavítani.

Hiba	Lehetséges okok / Intézkedés
Nincs Funkció	<ul style="list-style-type: none"> <li>Biztosította az áramellátást?</li> <li>Ellenőrizze a csatlakozást.</li> <li>A túlmelegedés elleni védelem kapcsolta le a készüléket? (lásd a „Túlmelegedés elleni védelem” részt a 26 oldalon)</li> </ul>

## 12. Műszaki adatok

Modell:	SEAD 1800 B1
Befogadóképesség:	kb. 27 liter
Hálózati feszültség:	220-240 V ~ 50 Hz
Védelmi osztály:	I
Teljesítmény:	1800 W

**CE** A műszaki változtatások jogát fenntartjuk.

## 13. Garancia

<b>(HU) JÓTÁLLÁSI TÁJÉKOZTATÓ</b>	
A termék megnevezése:	Befőző
Gyártási szám:	<b>273404</b>
A termék típusa:	SEAD 1800 B1
A termék azonosításra alkalmas részeinek meghatározása:	Befőző, artály, fedő, rács
A gyártó cégneve, címe és email címe:	Hoyer Handel GmbH Kühnehöfe 5 22761 Hamburg Germany
A szerviz neve, címe és telefonszáma:	<b>Szerviz Magyarország</b> Teknihall Elektronik GmbH Breitefeld 15 64839 Münster Germany Tel.: 0640 102785 E-Mail: hoeyer@lidl.hu
Az importáló és forgalmazó cégneve és címe:	Lidl Magyarország Kereskedelmi Bt. H-1037 Budapest Rádl árok 6

1. A jótállási idő a Magyar Köztársaság területén, Lidl Magyarország Kereskedelmi Bt. üzletében történt vásárlás napjától számított 3 év.
  2. A jótállási igény a jótállási jeggyel érvényesíthető. A jótállási jegy szabálytalan kiállítása, vagy átadásának elmaradása nem érinti a jótállási kötelezettség-vállalás érvényességét. Kérjük, hogy a vásárlás tényének és időpontjának bizonyítására őrizze meg a pénztári fizetésnél kapott jótállási jegyet (nyugtát).
  3. A vásárlástól számított három napon belül érvényesített csereigény esetén a forgalmazó köteles a terméket kicserélni, feltéve ha a hiba a rendeltetésszerű használatot akadályozza. A jótállási jogokat a termék tulajdonosaként a fogyasztó érvényesítheti az áruházakban, valamint a jótállási tájékoztatóban feltüntetett szervizekben. A fogyasztó jótállási kifogásáról a forgalmazó (szerviz) jegyzőkönyvet köteles felvenni, amelyben rögzíteni kell a fogyasztó nevét, címét, a fogyasztási cikk (termék) megnevezését, vételárát, a vásárlás időpontját, a hiba bejelentésének időpontját, a hiba leírását, a fogyasztó által érvényesíteni kívánt igényt, a kifogás rendezésének módját. Amennyiben a kifogás rendezésének módja a fogyasztó igényétől eltér, ennek indokolását a jegyzőkönyvben meg kell adni. A jegyzőkönyv másolatát a fogyasztónak át kell adni. Ha a kötelezett a fogyasztó igényének teljesíthetőségéről annak bejelentésekor nem tud nyilatkozni, álláspontjáról legkésőbb három munkanapon belül köteles értesíteni a fogyasztót. A jótállás ideje alatt a fogyasztó kérheti a termék kijavítását, kicserélését, vagy ha a termék nem javítható vagy cserélhető, árleszállítást kérhet, vagy elállhat a szerződéstől és visszakérheti a vételárát. Ha a forgalmazó, vagy szerviz a termék kijavítását megfelelő határidőre nem vállalja, vagy nem végzi el, a fogyasztó a hibát a forgalmazó költségére kijavíthatja, vagy mással kijavíttathatja. A kijavítás során a termékbe csak új alkatrész kerülhet beépítésre.
  4. A fogyasztó a hiba felfedezése után a lehető legrövidebb időn belül köteles a hibát bejelenteni és a terméket a jótállási jogok érvényesítése céljából átadni. A hiba felfedezésétől számított két hónapon belül bejelentett jótállási igényt időben közöltnek kell tekinteni. A közlés elmaradásából eredő kárért a fogyasztó felelős. A jótállási igény érvényesíthetőségének határideje a termék, vagy fődarabjának kicserélése, kijavítása esetén a kicserélt, vagy kijavított termékre, illetve alkatrészsre újra kezdődik.
  5. A rögzített bekötésű, illetve a 10 kg-nál súlyosabb, vagy tömegközlekedési eszközön nem szállítható terméket az üzemeltetés helyén kell megjavítani. Abban az esetben, ha a javítás a helyszínen nem végezhető el, a termék ki- és visszaszereléséről, valamint szállításáról a forgalmazónak kell gondoskodnia.
- A jótállás nem áll fenn, ha a hiba a nem rendeltetésszerű használatból, átalakításból, helytelen tárolásból, vagy a használati utasítástól eltérő kezelésből, vagy bármely a vásárlást követő behatásból fakad, vagy elemi kár okozta, és azt a forgalmazó, vagy a szerviz bizonyítja. A jótállás nem vonatkozik a mozgó kopó alkatrészek (világítótestek, gumiabroncsok stb.) rendeltetésszerű elhasználódására. A szerviz és a forgalmazó a kijavítás során nem felel a termékben a fogyasztó vagy harmadik személyek által tárolt adatokért vagy beállításokért. A jótállás a fogyasztó törvényből eredő szavatossági jogait és azok érvényesíthetőségét nem érinti.



Ezt a dokumentumot, egyéb kézikönyveinket, termékvideóinkat és szoftveinket a [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) címről töltheti le.

## **Garanciaakártya 273404**

A jótállási igény bejelentésének és javításra átvételi időpontja:

A hiba oka:

A fogyasztó részére történő visszaadás időpontja:

A hiba javításának módja:

A szerviz bélyegzője, kelt és aláírása:

A javításra tekintettel a jótállás új határideje:

## **Vsebina**

<b>1. Pregled.....</b>	<b>35</b>
<b>2. Namen uporabe .....</b>	<b>36</b>
<b>3. Varnostni napotki.....</b>	<b>36</b>
<b>4. Obseg dobave .....</b>	<b>39</b>
<b>5. Pred prvo uporabo .....</b>	<b>39</b>
<b>6. Upravljanje naprave.....</b>	<b>40</b>
6.1 Spreminjanje nastavitev, vklop, izklop .....	40
6.2 Vkuhanje .....	40
6.3 Ogrevanje juh in tekočin.....	41
6.4 Zaščita pred pregrevanjem .....	42
<b>7. Recepti .....</b>	<b>42</b>
7.1 Jetrna klobasa .....	42
7.2 Sadni namaz iz jagod in kivijev .....	43
7.3 Gosta zelenjavna omaka iz bučk.....	43
7.4 Vložene višnje .....	43
7.5 Čajni punč.....	44
<b>8. Časi in temperature za vkuhanje.....</b>	<b>44</b>
<b>9. Čiščenje in shranjevanje.....</b>	<b>45</b>
9.1 Čiščenje mrežice in pokrova .....	45
9.2 Čiščenje točilne pipe .....	45
9.3 Shranjevanje naprave .....	46
9.4 Odstranjevanje vodnega kamna iz aparata .....	46
<b>10. Odstranjevanje .....</b>	<b>46</b>
<b>11. Odpravljanje težav .....</b>	<b>46</b>
<b>12. Tehnični podatki .....</b>	<b>47</b>
<b>13. Garancija .....</b>	<b>47</b>

## 1. Pregled

- 1 Pokrov
- 2 Ročaja
- 3 Posoda
- 4 Točilna ročica
- 5 Točilna pipa
- 6 Tipka za vklop/izklop z vrtljivim gumbom za temperaturo **START/STOP / °C**
- 7 Časovnik z vrtljivim gumbom za minute **TIMER / MIN**
- 8 Sistem za navijanje kabla (pod aparatom)
- 9 Prikaz minut
- 10 Prikaz nastavljene temperature
- 11 Prikaz trenutne temperature
- 12 Napajalni kabel z omrežnim vtičem
- 13 Mrežica

## **Najlepša hvala za vaše zaupanje!**

Čestitamo vam ob nakupu novega aparata za vkuhanje.

O varnem ravnanju z izdelkom in njegovi celotni zmogljivosti:

- **Pred prvo uporabo podrobno preberite ta navodila za uporabo.**
- **Predvsem upoštevajte varnostna opozorila!**
- **Naprava se lahko uporablja samo na način, kot je opisan v teh navodilih za uporabo.**
- **Shranite ta navodila za uporabo.**
- **Če napravo predate naprej, zraven priložite tudi ta navodila za uporabo.**

Želimo vam veliko zadovoljstva z vašim novim aparatom za vkuhanje!

## **2. Namen uporabe**

Ta aparat za vkuhanje omogoča:

- vkuhanje
- ogrevanje in točenje pijač
- ogrevanje klobasic
- ogrevanje juh

Naprava je zasnovana za uporabo v zasebnem gospodinjstvu. Napravo lahko uporabljate le v suhih, notranjih prostorih.

Naprave ni dovoljeno uporabljati v obrtne namene.

### **Predvidljiva neprimerna uporaba**



#### **NEVARNOST poškodb zaradi poparjenja!**

- ⊙ Ne sklanjajte se nad aparat za vkuhanje, ko je pokrov odprt in je vsebina še vroča. Obstaja nevarnost poparjenja zaradi uhajanja vodne pare.

## **3. Varnostni napotki**

### **Opozorilni napotki**

Po potrebi upoštevajte naslednje opozorilne napotke v teh navodilih za uporabo:



#### **NEVARNOST!** Visoko tveganje:

Neupoštevanje opozorila lahko povzroči telesne poškodbe in smrt.

**OPOZORILO!** Srednje tveganje: Neupoštevanje opozorila lahko povzroči poškodbe ali večjo materialno škodo.

**POZOR:** Majhno tveganje: Neupoštevanje opozorila lahko povzroči lažje poškodbe ali materialno škodo.

**NAPOTEK:** Dejanska stanja in posebnosti, ki jih morate upoštevati pri delu z napravo.

## **Navodila za varno uporabo**

- ⊙ To napravo lahko otroci od 8 leta in osebe z omejenimi fizičnimi, čutilnimi ali miselnimi sposobnostmi oziroma pomanjkljivimi izkušnjami in/ali znanjem uporabljajo samo, če so bili poučeni o varni uporabi naprave in razumejo nevarnosti, do katerih lahko pride pri taki uporabi. Otroci se ne smejo igrati z napravo. Otroci brez nadzora naprave ne smejo čistiti ali vzdrževati, razen če so starejši od 8 let in pod nadzorom.
- ⊙ Otroke, mlajše od 8 let, držite stran od naprave in napajalnega kabla.



- ⊙ Površine naprave se med obratovanjem zelo segrejejo. Uporabljajte le predvidene ročaje in upravljalne elemente.

- ⊙ Pred prvo uporabo očistite vse dele in površine, ki pridejo v stik z živili (glejte „Čiščenje in shranjevanje“ na strani 45).
- ⊙ Če se omrežni napajalni kabel te naprave poškoduje, ga mora zamenjati proizvajalec ali njegova servisna služba ali podobno kvalificirana oseba, da tako preprečite nevarnosti.
- ⊙ Posode, priključnega kabla in električnega vtiča ne potaplajte v vodo ali v katero drugo tekočino.
- ⊙ V kolikor v napravo (z izjemo za to predvidene posode) vstopi tekočina, takoj izvlecite električni vtič. Pred ponovno uporabo napravo temeljito preglejte.
- ⊙ Ne uporabljajte abrazivnih in jedkih čistilnih sredstev oziroma sredstev, ki lahko pustijo praske.
- ⊙ Ta naprava ni predvidena za uporabo z zunanjim časovnim stikalom ali ločenim sistemom daljinskega vodenja.
- ⊙ Naprava ni primerna za:
  - ... uporabo v kuhinjah za delavce v trgovinah, pisarnah in drugih poslovnih objektih,
  - ... uporabo na kmetijskih posestvih,
  - ... stranke v hotelih, motelih in drugih stanovanjskih objektih,
  - ... prenočišča z zajtrkom.
- ⊙ Naprave nikoli ne pokrivajte, da ne pride do pregrevanja. V nasprotnem primeru lahko pride do zadrževanja toplote v napravi.

- ⊙ Ne sklanjajte se nad aparat za vkuhanje, ko je pokrov odprt in je vsebina še vroča. Obstaja nevarnost poparjenja zaradi uhajanja vodne pare.

### **NEVARNOST za otroke**

- ⊙ Embalaža ni otroška igrača. Otroci se ne smejo igrati s plastičnimi vrečkami. Obstaja nevarnost zadušitve.
- ⊙ Napravo shranjujte izven dosega otrok.

### **NEVARNOST za in zaradi hišnih in domačih živali**

- ⊙ Električne naprave so lahko nevarne za hišne in domače živali. Poleg tega lahko tudi živali povzročijo škodo na napravi. Zato živalim preprečite stik z električnimi napravami.

### **NEVARNOST električnega udara zaradi vlažnosti**

- ⊙ Posode, priključnega kabla in električnega vtiča ne potaplajte v vodo ali v katero drugo tekočino.
- ⊙ Varujte napravo pred vlago, kapljajočo vodo ali vodo, ki prši: Obstaja nevarnost električnega udara.
- ⊙ V kolikor v napravo (z izjemo za to predvidene posode) vstopi tekočina, takoj izvalcite električni vtič. Pred ponovno uporabo napravo temeljito preglejte.
- ⊙ Naprave se ne dotikajte z mokrimi rokami.
- ⊙ Poskrbite, da je podlaga pod napravo suha.

### **NEVARNOST električnega udara**

- ⊙ Ne uporabljajte naprave, če so na njej ali na priključnem kablu vidne poškodbe ali če je naprava padla na tla.
- ⊙ Omrežni vtič priključite samo v pravilno nameščeno in lahko dostopno vtičnico z zaščitnim kontaktom, katere napetost ustreza navedbi na tipski ploščici naprave. Vtičnica mora biti tudi po vključitvi lahko dostopna.

- ⊙ Bodite pozorni na to, da se priključni kabel ne more poškodovati zaradi ostrih robov ali vročih mest.
- ⊙ Pri uporabi naprave bodite pozorni, da napajalni kabel ni ukleščen ali stisnjen.
- ⊙ Naprava tudi po izklopu ni popolnoma izključena iz električnega omrežja. Če ga želite popolnoma izključiti, izvalcite omrežni vtič.
- ⊙ Omrežnega vtiča nikoli ne izvalcite iz vtičnice s potegom za kabel, temveč vedno povlecite za vtič.
- ⊙ Priključni vtič izvalcite iz vtičnice, ...
  - ... če se pojavi motnja,
  - ... kadar naprave ne uporabljate,
  - ... pred čiščenjem naprave in
  - ... ob nevihtah.
- ⊙ Da boste preprečili nevarnosti, izdelka ne spreminjajte.

### **NEVARNOST POŽARA**

- ⊙ Pred vklopom postavite napravo na ravno, stabilno in suho površino, ki ni občutljiva na vročino.
- ⊙ Med obratovanjem ni potreben nenehni nadzor, ampak redno preverjanje. To velja predvsem takrat, kadar nastavi- te zelo dolg čas kuhanja.

### **NEVARNOST poškodb zaradi opeklin**

- ⊙ Površine naprave se med obratovanjem zelo segrejejo. Uporabljajte le predvi- dene ročaje in upravljalne elemente.
- ⊙ Napravo prenašajte le v ohlajenem stanju.
- ⊙ Za čiščenje počakajte, da se naprava ohladi.



### **NEVARNOST poškodb zaradi poparjenja**

- ⊙ Ne sklanjajte se nad aparat za vkuhanje, ko je pokrov odprt in je vsebina še vroča. Obstaja nevarnost poparjenja zaradi uhajanja vodne pare.

### **OPOZORILO pred materialno škodo**

- ⊙ Aparata za vkuhanje nikoli ne uporabljajte brez vode ali tekočine. To bi lahko povzročilo pregretje naprave.
- ⊙ Bodite pozorni, da v aparatu nikoli ni preveč tekočine. Nivo tekočine mora biti vedno pod oznako **MAX**. Če je tekočine preveč, lahko steče čez rob.
- ⊙ Naprave ne postavljajte neposredno po visečo omaro, ker para izstopa na vrhu in lahko poškoduje pohištvo.
- ⊙ Naprave in pribora ne smete uporabljati v mikrovalovni pečici.
- ⊙ Ne postavljajte naprave na vroče površine (npr. plošče štedilnika) ali v bližino virov vročine ali odprtega ognja.
- ⊙ Uporabljajte le originalni pribor.
- ⊙ Naprava je opremljena s silikonskimi nogicami, ki preprečujejo zdrs. Ker je pohištvo zaščiteno z različnimi vrstami lakov in umetnih snovmi ter se neguje z različnimi vrstami negovalnih sredstev, pri tem ne moremo popolnoma izključiti možnosti, da nekatere od teh sredstev vsebujejo sestavine, ki lahko nažirajo in zmehčajo silikonske nogice. Po možnosti pod napravo položite neдрsečo podlago.
- ⊙ Ne uporabljajte jedkih čistilnih sredstev oziroma sredstev, ki lahko pustijo praske.

## 4. Obseg dobave

1 aparat za vkuhanje, ki vsebuje:

- 1 posodo **3**
- 1 pokrov **1**
- 1 mrežico **13**

1 navodila za uporabo

### **Razpakiranje**

1. Vzemite vse dele iz embalaže.
2. Preverite, ali so vsi deli prisotni in niso poškodovani.

## 5. Pred prvo uporabo



**NEVARNOST POŽARA!** Pred vklopom postavite napravo na ravno, stabilno in suho površino, ki ni občutljiva na vročino.



**NEVARNOST poškodb zaradi opeklin!**

Površine naprave se med obratovanjem zelo segrejejo. Uporabljajte le predvidene ročaje in upravljalne elemente.

**NAPOTEK:** ker je naprava ob dobavi rahlo namaščena, se lahko pri prvi uporabi pojavi **blag** dim in vonj. Pojav ni škodljiv in hitro izgine. V tem času zagotovite zadostno prezračevanje.

### • **Pred prvo uporabo napravo očistite (glejte „Čiščenje in shranjevanje“ na strani 45)!**

1. Napajalni kabel **12** v celoti odvijte s sistema za navijanje **8**.
2. Napravo postavite na ravno, suho in neдрsečo površino, da se ne more prevrniti in zdrsni.
3. Omrežni vtič priključite v ustrezno omrežno vtičnico **12** z varnostnim kontaktom.
4. V posodo **3** nalijte približno 5 l vode.
5. Voda naj se približno 20 min kuha.
6. Nato jo odlijte.  
Aparat je zdaj pripravljen na delovanje.

## 6. Upravljanje naprave

### 6.1 Spreminjanje nastavitev, vklop, izklop



**NEVARNOST POŽARA!** Pred vklopom postavite napravo na ravno, stabilno in suho površino, ki ni občutljiva na vročino.



**NEVARNOST poškodb zaradi opeklin!**

Površine naprave se med obratovanjem zelo segrejejo. Uporabljajte le predvidene ročaje in upravljalne elemente.

**NAPOTEK:** takoj ko zavrtite enega od vrtljivih gumbov **6** ali **7**, se samodejno vklopi osvetlitev ozadja za prikaze. Osvetlitev za prikaze se po 5 min samodejno izklopi.

1. Omrežni vtič priključite v ustrezno omrežno vtičnico **12** z varnostnim kontaktom.
2. Na vrtljivem gumbu za temperaturo **6** nastavite zeleno temperaturo.
  - Temperaturo nastavljate v korakih po 1 °C.
  - Vsakih 5 °C zaslišite zvočni signal.
  - Nastavljena temperatura je prikazana na prikazu za nastavljen temperaturo **10**.
3. Na vrtljivem gumbu za minute **7** nastavite zelen čas vkuhanja.
  - Čas nastavljate v korakih po 1 min.
  - Vsakih 5 min zaslišite zvočni signal.
  - Nastavljen čas je prikazan na prikazu za minute **9**.
4. Pritisnite tipko za vklop/izklop **6**.
  - Aparat se začne segrevati in na prikazu se pojavi utripajoča črtica.
  - Na zaslonu se prikaže trenutna temperatura **11**.

Ko je nastavljena temperatura dosežena:

- zaslišite zvočni signal;
- prikaže se simbol pečene ure;
- nastavljen čas se začne odšteti.

Ko nastavljeni čas poteče, zaslišite zvočni signal in aparat se izklopi.

5. Če želite napravo izklopiti pred iztekom nastavljenega časa, pritisnite tipko za vklop/izklop **6**.

### 6.2 Vkuhanje

Vkuhanje (vlaganje) pomeni segrevanje živil v zračno nepropustni posodi, da se tako podaljša njihov rok uporabe.

Za vkuhanje se uporabljajo posebni kozarci z navojnim pokrovom ali s pokrovom in gumijastim obročem.

Za vkuhanje so primerna samo sveža in popolnoma zrela živila. Prezrelo sadje ali uvela zelenjava ni primerna.

Vkuhavati je mogoče tudi gobe, meso in celo kolače.

Vkuhanje je treba izvesti kar se da hitro po obiranju, da se tako v živilih ohrani čim več hranljivih snovi.

Živila je treba pred vkuhanjem dobro prebrati in očistiti. Treba je odstraniti umazanijo, mrčes in slaba mesta. Že najmanjše gnilo mesto lahko uniči vkuhana živila.

Če sadje vkuhate s sladkorjem, je dlje časa obstojno in bolj aromatičnega okusa.

Trdo zelenjavo, kot je korenje, zelje ali koleraba, je treba predhodno skuhati v slani vodi. Pri tem pa je ne smete razkuhati do mehkega. Nato to vodo odlijte, saj ni primerna za vkuhanje.

Da bodo vložena živila dolgo časa užitna, je treba paziti na čistočo in higieno. Aparat, posodo in vse, kar bo v stiku z živili, temeljito očistite in 5 min prekuhavajte v vreli vodi.

Tudi roke naj bodo vedno čiste.

1. Sadje in zelenjavo temeljito operite.

**NAPOTEK:** Sadje in zelenjavo operite **pred** seklanjem, tako da ohranite čim več v vodi topnih vitaminov.

2. Sadje in zelenjavo nasekljajte na žele-no velikost.
3. Živila vstavite v kozarce za vlaganje.

**NAPOTEK:** Bodite pozorni, da so živila v kozarcih za vlaganje dobro razporejena. Tako bodo kozarci lepši na pogled, poleg tega jih boste optimalno izkoristili.

4. Po želji dodajte začimbe ali sladkor.
5. Kozarce napolnite z vodo, ki naj sega tik pod rob.
6. Zaprite kozarce.

**NAPOTEK:** zagotovite, da so kozarci res dobro zaprti.

7. V posodo **3** položite mrežico **13**.
8. Nato v posodo **3** vstavite še pripravljene kozarce za vlaganje.

**NAPOTEK:** kozarce za vlaganje lahko v posodo **3** postavite v dveh plasteh, ene kozarce na drugih.

9. V posodo **3** natočite toliko vode, da bodo zgornji kozarci za vlaganje približno do 3/4 v vodi.
10. Posodo **3** zaprite s pokrovom **1**.
11. Nastavite temperaturo in čas vkuhanja.
12. Za začetek vkuhanja pritisnite tipko za vklop/izklop **6**.
13. Ko nastavljen čas vkuhanja poteče, pod točilno pipo **5** postavite posodo, odporno na vročino.
14. Pritisnite točilno ročico **4** in iz posode **3** izpustite vodo.
15. Preden kozarce za vlaganje vzamete iz posode **3**, naj se ohladijo.

**NAPOTEK:** še vroči kozarci za vlaganje so občutljivi na prepih. Zato jih čim bolj dolgo pustite v posodi **3**, dokler se popolnoma ne ohladijo. Če boste aparat za tem želeli ponovno uporabiti, lahko tople kozarce vzamete iz posode, jih postavite na krpo in prekrijete z drugo krpo, dokler se popolnoma ne ohladijo.

16. Kozarce označite z datumom vkuhanja in pripišite vsebovano živilo.
17. Vkuhana živila hranite v suhem, temnem in hladnem prostoru, tako bodo uporabna vse do enega leta.

### 6.3 Ogrevanje juh in tekočin

Ta aparat za vkuhanje je še posebej primeren za ogrevanje kuhanega vina, kakava, juh in enolončnic.

#### **OPOZORILO pred materialno škodo!**

Bodite pozorni, da ni v aparatu nikoli preveč tekočine. Nivo tekočine mora biti vedno pod oznako **MAX**. Če je tekočine preveč, lahko steče čez rob.

1. Tekočino nalijte v posodo **3**.
2. Posodo **3** zaprite s pokrovom **1**.
3. Na vrtljivem gumbu za temperaturo **6** nastavite želeno temperaturo.
  - Temperaturo nastavljate v korakih po 1 °C.
  - Vsakih 5 °C zaslišite zvočni signal.
  - Nastavljena temperatura je prikazana na prikazu za nastavljeno temperaturo **10**.
4. Ne nastavite časa, ampak pritisnite vrtljivi gumb **TIMER** (časovnik) **7**.
  - Na prikazu se pojavi ležeča »8«.
5. Pritisnite tipko za vklop/izklop **6**.
  - Aparat se začne segrevati.
  - Ko je nastavljena temperatura dosežena, zaslišite zvočni signal.

- Aparat ogreva tako dolgo, dokler ponovno ne pritisnete tipke za vklop/izklop **6**.
- 6. Tekočino redno premešajte, da se toplota enakomerno porazdeli in se tekočina ne oprime dna.
- 7. Čiste tekočine brez delcev lahko iztočite skozi točilno pipo **5**. Za to pritisnite točilno ročico **4** navzdol.

**NAPOTEK:** če želite iztočiti večje količine tekočine, vam točilne ročice **4** ni treba nenehno držati, ampak jo lahko navpično poklopite navzgor.

- 8. Juhe in tekočine s trdimi delci bi zamazale točilno pipo, zato takšno vsebino odvezemite z zajemalko.
- 9. Po uporabi aparata skrbno očistite (glejte „Čiščenje in shranjevanje“ na strani 45).

## 6.4 Zaščita pred pregrevanjem

Aparat ima zaščito pred pregrevanjem. Ko je v posodi **3** premalo tekočine in temperatura zato preveč naraste, zaslišite zvočni signal, na prikazovalniku pa se prikaže simbol prenizkega nivoja napolnjenosti:

1. Aparat izklopite, tako da pritisnete tipko za vklop/izklop **6**.
2. Zvočni signal utihne.
3. Dolijte tekočino.
4. Aparat ponovno vklopite, tako da pritisnete tipko za vklop/izklop **6**.

Če po opozorilu v roku 5 minut ne izvedete nobenih ukrepov, se aparat samodejno izklopi.

V tem primeru izvlecite omrežni vtič in počakajte, da se aparat ohladi.

Nato lahko aparat ponovno uporabite.

## 7. Recepti

### 7.1 Jetrna klobasa

#### Sestavine:

- 250 g jeter (svinjskih, govejih, kokošnjih, puranjih)
- 300 g mastne slanine
- 400 g potrebušine
- 300 g svinjskega vratu
- 4 čebule
- 2 pora
- 50 g svinjske masti
- 1 šop peteršilja
- 1 šop drobnjaka
- 1 žlica majarona, posušenega
- 1 žlica timijana, svežega ali posušenega
- 1 žlica krebujlice, sveže ali posušene
- 1 žlica soli
- 1 žlička belega popra
- 1 žlička muškata oreščka
- 1 žlička klinčkov, mletih
- 1 žlička kardamoma
- 1 žlička ingverja, mletega ali ribanega

#### Priprava:

1. Svinjski vrat in potrebušino skuhajte v rahlo slani vodi.
2. Meso vzemite iz vode in pustite, da se ohladi.
3. Vodo shranite.
4. Jetra poparite z vročo vodo (ne kuhajte).
5. Meso, slanino in jetra zmeljite.
6. Čebulo in por na drobno nasekljajte.
7. Nasekljano čebulo in por popražite v svinjski masti, da posteklenita.
8. Zmleto meso, čebulo in por ter začimbe in zelišča dajte v skledo.
9. Vse skupaj zalijte z 1 l shranjene vode od kuhanega mesa.
10. Vse sestavine dobro pregnetite, tako da nastane homogeno testo.
11. To testo nato porazdelite v kozarce z zamaški na navoj.
12. Vkuhavajte pribl. 160 min pri 100 °C.

**NAPOTEK:** rok uporabe živila je pribl. 1 leto.

## 7.2 Sadni namaz iz jagod in kivijev

### Sestavine:

- 1,5 kg svežih jagod
- 500 g zrelih kivijev
- 1 kg želirnega sladkorja **brez kuhanja**

### Priprava:

1. Jagode temeljito operite.
2. Pustite, da se dobro posušijo.
3. Nato jih očistite: peclje, liste in slaba mesta odstranite.
4. Kivije olupite in na drobno narežite.
5. Sadje položite v skledo.
6. Dodajte želirni sladkor.
7. S paličnim mešalnikom vse spasirajte.
8. Napolnite v kozarce in dobro zaprite.
9. Vkuhavajte 25 min pri 80 °C.

**NAPOTEK:** pri tem načinu priprave morate uporabiti želirni sladkor, ki veže tudi brez kuhanja. Cenejša alternativa za običajen želirni sladkor 2:1. Če uporabite običajen želirni sladkor, sadni namaz morda ne bo trden.

## 7.3 Gosta zelenjavna omaka iz bučk

### Sestavine:

- 3 kg bučk
- 1 kg čebule
- pribl. 3 žlice soli
- 500 g sladkorja
- 1 l blagega zeliščnega kisa
- 2 žlici paprike v prahu
- 3 žlice curryja
- 3 žlice pekoče gorčice
- 1–2 žlici kajenskega popra
- 2 tubi paradižnikove mezge

### Priprava:

1. Bučke nastrgajte.
2. Čebulo nasekljajte na kocke.
3. Bučke, čebulo in sol dajte v skledo.
4. Pustite stati pribl. 24 ur na hladnem in suhem mestu.
5. Iz skleda odlijte vso vodo, po potrebi maso nekoliko iztisnite.
6. Vse sestavine dajte v lonec in previdno segrevajte (lahko se prismoji).
7. Pustite rahlo vreti pribl. 30 min. Ob tem nenehno mešajte, saj se masa lahko prismoji.
8. Nato maso spasirajte.
9. Maso napolnite v kozarce z zamaški na navoj.
10. Vkuhavajte pribl. 1 h pri 100 °C.

## 7.4 Vložene višnje

### Sestavine:

- Višnje
- Sladkor
- Voda

### Priprava:

1. Višnje temeljito preberite, v kozarce boste namreč vložili samo dobre.
2. Nato z njih odstranite peclje.
3. Za pribl. 30 min jih potopite v hladno vodo, da odstranite morebitne žerke in mrčes.
4. Nato iz višenj odstranite koščice.
5. Višnje naložite v kozarce.
6. Iz 300 g sladkorja in 1 l vode pripravite sladkorno raztopino.
7. V kozarce napolnite toliko raztopine, da z njo v celoti prekrijete višnje.
8. Vkuhavajte pribl. 30 min pri 80 °C.

## 7.5 Čajni punč

**NAPOTEK:** iz navedenih količin boste pripravili pribl. 3 l pijače. Za več pijače preprosto povečajte količine sestavin.

### Sestavine:

- 1,5 l črnega čaja
- 1 steklenica rdečega vina (0,75 l)
- 6 neškropljenih pomaranč
- 3 neškropljene limone
- 6 palčk cimeta
- pribl. 750 g sladkorja
- rum po okusu

### Priprava:

**NAPOTEK:** čajni punč lahko pripravite kar v aparatu za vkuhanje. Ker bodo v pijači tudi trdni delci, jo iz aparata nato zajemajte z zajemalko, sicer lahko zamašite točilno pipo. Pijačo lahko pripravite tudi v ločenem loncu in jo nato precedite v aparat za vkuhanje. Nato v pijači ne bo več trdnih delcev in čajni punč boste lahko natakali skozi točilno pipo.

1. Skuhajte črni čaj.
2. Iztisnite 4 pomaranče in 2 limoni.
3. 2 pomaranči in 1 limono narežite na tanke rezine.
4. Črni čaj, vino in sok zlijte v lonec ter dodajte sadne rezine in cimetove palčke.
5. Sestavine naj nato rahlo zavrejo.
6. Počasi vmešajte sladkor, pri tem pa redno pokušajte, da čajni punč ne bo presladek.
7. Na koncu dodajte kanček ruma (po okusu).
8. Na zmerni vročini kuhajte še pribl. 30 min.

**NAPOTEK:** pri pripravi v aparatu za vkuhanje za kuhanje nastavite temperaturo 100 °C, za kuhanje pri zmerni vročini in za ohranjanje toplote pa pribl. 80 °C. Čajni punč naj bo vroč, vendar ne sme vreti, sicer se izloči alkohol.

## 8. Časi in temperature za vkuhanje

Živila	Temperatura v °C	Čas v minutah
<b>Zelenjava</b>		
Cvetača	100 (maks.)	90
Fižol	100 (maks.)	120
Grah	85	120
Kisle kumarice	100 (maks.)	30
Koleraba	100 (maks.)	95
Buča	90	30
Korenček	100 (maks.)	90
Gobe	100 (maks.)	110
Brstični ohrovt	100 (maks.)	110
Rdeče zelje	100 (maks.)	110
Zelena	100 (maks.)	110
Šparglji	100 (maks.)	120
Paradižnik	90	30
<b>Sadje</b>		
Jabolka, trda	85	40
Jabolka, mehka	85	30
Jabolčna čežana	90	30
Marelice	85	30
Hruške, trde	90	80
Hruške, mehke	90	30

Živila	Temperatura v °C	Čas v minutah
Robide	80	25
Jagode	80	25
Borovnice	85	25
Maline	80	30
Ribez	90	25
Češnje	80	30
Mirabele	85	30
Breskve	85	30
Slive	90	30
Brusnice	90	25
Kutine	95	30
Ringlo	85	30
Rabarbara	95	30
Kosmulje	80	30
Češplje	90	30
<b>Meso (mora biti načeloma že kuhano)</b>		
Pečenka	100 (maks.)	85
Mesna juha	100 (maks.)	60
Perutnina	100 (maks.)	75
Golaž	100 (maks.)	75
Divjačina	100 (maks.)	75
Klobasa, kuhana	100 (maks.)	75
Klobasa, surova	100 (maks.)	110

## 9. Čiščenje in shranjevanje

### Pred prvo uporabo napravo očistite!



#### NEVARNOST električnega udara!

- ⊙ Pred pričetkom čiščenja naprave, izvlomite omrežni vtič iz vtičnice.



#### NEVARNOST poškodb zaradi opeklin!

- ⊙ Vse dele pustite, da se popolnoma ohladijo, preden jih očistite.

#### OPOZORILO pred materialno škodo!

- ⊙ Ne uporabljajte jedkih čistilnih sredstev oziroma sredstev, ki lahko pustijo priske.

- Napravo očistite po vsaki uporabi in pri tem odstranite vse ostanke hrane.

1. Aparat očistite z vlažno krpo. Uporabite lahko tudi nekaj sredstva za pomivanje.
2. Nazadnje pobrišite z vlažno krpo brez čistila.
3. Aparat lahko uporabite šele, ko je povsem suh.

### 9.1 Čiščenje mrežice in pokrova

1. Mrežico **13** in pokrov **1** ročno očistite v pomivalnem koritu.
2. Zatem splaknite s čisto vodo.

### 9.2 Čiščenje točilne pipe

Za boljše čiščenje lahko točilno ročico **4** odvijete. Točilne pipe **5** ni mogoče odviti, sicer bi lahko prišlo do težav s tesnjenjem.

1. Točilno ročico **4** odvijete s točilne pipe **5**.
2. Točilno ročico **4** ročno očistite v pomivalnem koritu.
3. Zatem splaknite s čisto vodo.

4. Posodo **3** napolnite z blago mešanico vode in čistila in tekočino spustite skozi točilno pipo **5**.

**NAPOTEK:** Pri trdovratni umazaniji v točilni pipi **5** si lahko pomagata z ustrezno čistilno palico.

5. Zatem splaknite s čisto vodo.
6. Točilno ročico **4** ponovno privijte na točilno pipo **5**.

### 9.3 Shranjevanje naprave

1. Napajalni kabel navijte na spodnjo stran aparata.
2. Omrežni vtič pritrdite na sredini dna aparata v ustrezno držalo.
3. Shranite aparat.

### 9.4 Odstranjevanje vodnega kamna iz aparata

Glede na trdoto vode se lahko v aparatu naredijo obloge iz apnenca. Te morate redno odstranjevati, da prihranite energijo in podaljšate življenjsko dobo aparata, pa tudi zaradi higienskih razlogov.

1. Mesta z apnencem obrišite s krpo, ki ste jo namočili v nekaj kisa.
2. Če je aparat močno prekrit z apnencem, posodo **3** napolnite z običajnim sredstvom za odstranjevanje vodnega kamna in pustite stati čez noč.

#### OPOZORILO pred materialno škodo!

Ko iz aparata odstranjujete apnenec, ta nikoli ne sme biti vklopljen. Sicer lahko poškodujete aparat.

3. Ko končate, aparat temeljito sperite.
4. Aparat lahko uporabite šele, ko je povsem suh.

## 10. Odstranjevanje

Simbol prečrtanega smetiščne koša na kolesčkih pomeni, da se mora proizvod v Evropski Uniji odstranjevati v ločenem postopku zbiranja odpadkov. To velja za proizvod in za vse dodatne kose proizvoda, ki so označeni s tem simbolom. Označene proizvode ne smete odstranjevati skupaj s hišnimi smetmi, ampak jih morate oddati na posebnih zbirnih mestih za električne in elektronske aparate. Recikliranje pomaga pri zmanjšanju porabe surovin in tako razbremeni okolje.



### Embalaza

Kadar bi želeli odstraniti embalažo, bodite prosimo pozorni na okoljske predpise v Vaši državi.

## 11. Odpravljanje težav

Če vaš aparat nenadoma ne deluje tako, kot bi želeli, najprej preglejte spodnji seznam. Morda gre za manjšo težavo, ki jo lahko odpravite sami.




**NEVARNOST električnega udara!** Nikoli ne poskušajte sami popravljati aparata.

Napaka	Možni vzroki / Ukrepi
Ne deluje	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ali je zagotovljeno napajanje aparata?</li> <li>• Preverite priključek.</li> <li>• Ali je zaščita pred pregrevanjem izklopila napravo? (glejte „Zaščita pred pregrevanjem“ na strani 42)</li> </ul>



## 12. Tehnični podatki

Model:	SEAD 1800 B1
Prostornina:	pribl. 27 l
Omrežna napetost:	220-240 V ~ 50 Hz
Razred zaščite:	I
Moč:	1800 W

 Pridržujemo si pravico do tehničnih sprememb.

## 13. Garancija



### **Dobavitelj**


Upoštevajte, da naslednji naslov **ni naslov servisnega centra**.

Najprej se obrnite na zgoraj naveden servisni center.

HOYER Handel GmbH  
Kühnehöfe 5  
22761 Hamburg  
Nemčiji



### **Servisni Center**

 Servis Slovenija  
Tel.: 080080917  
E-Mail: hoyer@lidl.si

**IAN: 273404**

### **Garancijski list**

1. S tem garancijskim listom jamčimo Hoyer Handel GmbH, da bo izdelek v garancijskem roku ob normalni in pravilni uporabi brezhibno deloval in se zavezuje, da bomo ob izpolnjenih spodaj navedenih pogojih odpravili morebitne pomanjkljivosti in okvare zaradi napak v materialu ali izdelavi oz. po svoji presoji izdelek zamenjali ali vrnili kupnino.
2. Garancija je veljavna na ozemlju Republike Slovenije.
3. Garancijski rok za proizvod je 36 mesecev od dneva izročitve balga. Dan izročitve blaga je enak dnevom prodaje, ki je razviden iz računa.
4. Kupec je dolžan okvaro javiti pooblaščenemu servisu oz. se informirati o nadaljnjih postopkih na zgoraj navedeni telefonski številki. Svetujemo vam, da pred tem natančno preberete navodila o sestavi in uporabi izdelka.

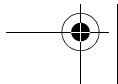
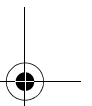
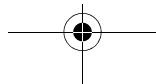
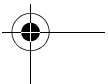
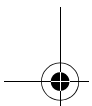
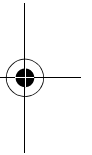
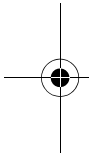
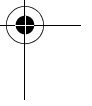
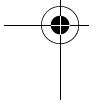
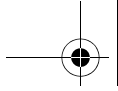
5. Kupec je dolžan pooblaščenemu servisu predložiti garancijski list in račun, kot potrdilo in dokazilo o nakupu.
6. V primeru, da proizvod popravlja nepooblaščen servis ali oseba, kupec ne more uveljavljati zahtevkov iz te garancije.
7. Vzroki za okvaro oz. nedelovanje izdelka morajo biti lastnosti stvari same, in ne vzroki, ki so zunaj proizvajalčeve oz. prodajalčeve sfere. Kupec ne more uveljavljati zahtevkov iz te garancije, če se ni držal priloženih navodil za sestavo in uporabo izdelka ali, če je izdelek kakorkoli spremenjen ali nepravilno vzdrževan.
8. Jamčimo servisiranje in rezervne dele za minimalno dobo, ki je zahtevana s strani zakonodaje.
9. Obrabni deli oz. potrošni material so izvzeti iz garancije.
10. Vsi potrebni podatki za uveljavljanje garancije se nahajajo na dveh ločenih dokumentih (garancijski list, račun).
11. Ta garancija proizvajalca ne izključuje pravic potrošnika, ki izhajajo iz odgovornosti prodajalca za napake na blagu.

Prodajalec:

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



S spletne strani [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) lahko prenesete ta priročnik ter mnoge druge priročnike, videe izdelkov in programsko opremo.



## Obsah

<b>1. Přehled .....</b>	<b>51</b>
<b>2. Použití k určenému účelu .....</b>	<b>52</b>
<b>3. Bezpečnostní pokyny .....</b>	<b>52</b>
<b>4. Rozsah dodávky .....</b>	<b>55</b>
<b>5. Před prvním použitím .....</b>	<b>55</b>
<b>6. Obsluha přístroje .....</b>	<b>56</b>
6.1 Provedení nastavení, zapnutí, vypnutí .....	56
6.2 Zavařování .....	56
6.3 Udržování teploty tekutin a polévek .....	57
6.4 Ochrana proti přehřátí .....	58
<b>7. Recepty .....</b>	<b>58</b>
7.1 Jádrová paštika .....	58
7.2 Ovocná pomazánka jahody-kiwi .....	59
7.3 Kečup z cukety .....	59
7.4 Višně .....	59
7.5 Čajový punč .....	60
<b>8. Doby zavařování a teploty .....</b>	<b>60</b>
<b>9. Čištění a uskladnění .....</b>	<b>61</b>
9.1 Čištění víka a mřížky .....	61
9.2 Čištění vypouštěcího kohoutku .....	61
9.3 Skladování přístroje .....	61
9.4 Odvápnění přístroje .....	62
<b>10. Likvidace .....</b>	<b>62</b>
<b>11. Řešení problémů .....</b>	<b>62</b>
<b>12. Technické parametry .....</b>	<b>62</b>
<b>13. Záruka společnosti HOYER Handel GmbH .....</b>	<b>62</b>

## 1. Přehled

- 1 Víko
- 2 Úchytky
- 3 Nádoba
- 4 Čepovací páčka
- 5 Vypouštěcí kohoutek
- 6 Tlačítko start/stop s otočným spínačem teploty **START/STOP / °C**
- 7 Časovač s otočným spínačem pro nastavení minut **TIMER / MIN**
- 8 Navíjení kabelu (pod přístrojem)
- 9 Zobrazení minut
- 10 Zobrazení nastavené teploty
- 11 Zobrazení aktuální teploty
- 12 Napájecí vedení se síťovou zástrčkou
- 13 Mřížka

## Děkujeme za vaši důvěru! 2. Použití k určenému účelu

Gratuluje vám k vašemu novému zavařovacímu hrnci.

Pro bezpečné zacházení s přístrojem a zachování celého rozsahu výkonu musíte znát:

- **Před prvním použitím si pozorně přečtěte tento návod k použití.**
- **Především se řiďte bezpečnostními pokyny!**
- **Přístroj smíte ovládat pouze tak, jak je popsáno v tomto návodu k použití.**
- **Tento návod k použití uschovejte.**
- **Budete-li přístroj předávat dalšímu uživateli, přiložte prosím tento návod k použití.**

Přejeme vám mnoho spokojenosti s vašim novým zavařovacím hrncem!

Tento zavařovací hrnec je vhodný pro:

- zavařování
- udržování teploty nápojů a jejich čepování
- udržování teploty párků
- udržování teploty polévek

Přístroj je určen pro domácí použití. Přístroj se smí používat pouze v suchých vnitřních prostorech.

Tento přístroj se nesmí používat ke komerčním účelům.

### Předvídatelné nesprávné použití



#### **NEBEZPEČÍ zranění v důsledku opaření!**

- ⊙ Nenaklánějte se nad zavařovacím hrncem, když otevřete víko a obsah je ještě horký. Hrozí nebezpečí opaření unikající vodní párou.

## 3. Bezpečnostní pokyny

### Výstražné pokyny

V případě potřeby jsou v tomto návodu k použití uvedena následující výstražná upozornění:



**NEBEZPEČÍ!** Vysoké riziko: nerespektování výstrahy může mít za následek poranění a ohrožení života.

**VÝSTRAHA!** Středně velké riziko: nerespektování výstrahy může mít za následek zranění nebo těžké věcné škody.

**POZOR:** Nízké riziko: nerespektování výstrahy může mít za následek lehká zranění nebo věcné škody.

**UPOZORNĚNÍ:** Skutečnosti a zvláštnosti, které by měly být respektovány při zacházení s přístrojem.

## **Pokyny pro bezpečný provoz**

- ⊙ Tento přístroj smí používat děti starší 8 let a osoby s omezenými fyzickými, senzorickými nebo duševními schopnostmi nebo osoby, které nemají dostatek zkušeností anebo znalostí, pouze pod dohledem nebo pokud byly poučeny, jak přístroj bezpečně používat a pochopily, jaké nebezpečí při tom hrozí. Děti si s přístrojem nesmí hrát. Čištění a údržbu nesmí provádět děti bez dozoru, jen pokud jsou starší 8 let a pod dohledem.
- ⊙ Nepouštějte děti mladší 8 let k přístroji a napájecímu vedení.
  - ⊙ Povrch přístroje je při provozu velmi horký. Využívejte pouze k tomu určené rukojeti a ovládací prvky.
- ⊙ Všechny díly a povrchy, které přijdou do styku s potravinami, před prvním použitím vyčistěte (viz „Čištění a uskladnění“ na straně 61).
- ⊙ Pokud je síťové napájecí vedení tohoto přístroje poškozeno, musí ho vyměnit výrobce, zákaznický servis nebo jiná kvalifikovaná osoba, aby se předešlo rizikům.
- ⊙ Nádoba, síťové napájecí vedení a síťová zástrčka nesmějí být ponořeny do vody nebo jiných kapalin.
- ⊙ V případě, že se do přístroje dostane tekutina (kromě k tomu určené nádoby), ihned vytáhněte síťovou zástrčku. Před opětovným použitím nechejte přístroj zkontrolovat.
- ⊙ Nepoužívejte drhnoucí, leptavé nebo odírající čisticí prostředky.
- ⊙ Tento přístroj není určen k použití s externími spínacími hodinami nebo odděleným systémem dálkového ovládní.
- ⊙ Přístroj není vhodný pro:
  - ... použití v kuchyňkách pro zaměstnance v obchodech, kancelářích, službách a pod.,
  - ... použití v zemědělských hospodářstvích,
  - ... zákazníky v hotelech, motelech a jiných ubytovacích zařízeních,
  - ... penziony garni.
- ⊙ Aby se vyloučilo přehřátí, nesmí být spotřebič nikdy zakrýván. Jinak může dojít k akumulaci tepla ve spotřebiči.
- ⊙ Nenaklánějte se nad zavařovacím hrncem, když otevřete víko a obsah je ještě horký. Hrozí nebezpečí opaření unikající vodní párou.



### **NEBEZPEČÍ pro děti**

- ⊙ Obalový materiál není hračka pro děti. Děti si nesmí hrát s plastovými sáčky. Hrozí nebezpečí udušení.
- ⊙ Přístroj uchovávejte mimo dosah dětí.



### **NEBEZPEČÍ pro domácí a užitková zvířata i kvůli nim**

- ⊙ Elektrospořřebiče mohou představovat nebezpečí pro domácí a užitková zvířata. Kromě toho mohou zvířata způsobit škodu na přístroji. Držte proto zvířata zásadně dále od elektrospořřebičů.



### **NEBEZPEČÍ úrazu elektrickým proudem v důsledku vlhkosti**

- ⊙ Nádoba, síťové napájecí vedení a síťová zástrčka nesmějí být ponořeny do vody nebo jiných kapalin.
- ⊙ Přístroj chraňte před vlhkostí, kapající nebo sřikající vodou: Hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem.
- ⊙ V případě, že se do přístroje dostane tekutina (kromě k tomu určené nádoby), ihned vytáhněte síťovou zástrčku. Před opětovným použitím nechejte přístroj zkontrolovat.
- ⊙ Neobsluhujte přístroj vlhkýma rukama.
- ⊙ Dbejte na to, aby podložka pod přístrojem byla suchá.



### **NEBEZPEČÍ úrazu elektrickým proudem**

- ⊙ Přístroj nepoužívejte, pokud přístroj nebo síťový kabel vykazují viditelné škody nebo vám podstavec přístroje spadl na zem.
- ⊙ Připojte síťovou zástrčku pouze k řádně nainstalované, snadno přístupné zásuvce s ochranným kontaktem, jejíž napětí odpovídá údajům na výrobním štítku. Zásuvka musí být také po zapojení stále snadno přístupná.
- ⊙ Dbejte na to, aby se síťový kabel nemohl poškodit na ostrých hranách nebo horkých místech.

- ⊙ Dbejte při použití přístroje na to, aby nedošlo k přiskřípnutí nebo promáčknutí napájecího vedení.
- ⊙ Přístroj není ani po vypnutí zcela odpojen od sítě. Abyste ho odpojili, vytáhněte síťovou zástrčku.
- ⊙ Při vytahování síťové zástrčky ze zásuvky vždy táhněte za zástrčku, nikdy za kabel.
- ⊙ Vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky, ...
  - ... pokud došlo k poruše,
  - ... pokud přístroj nepoužíváte,
  - ... předtím než budete přístroj čistit a ... při bouřce.
- ⊙ Abyste předešli poškozením, neprovádějte na výrobku žádné změny.



### **NEBEZPEČÍ POŽÁRU**

- ⊙ Položte přístroj před zapnutím na rovný, stabilní, suchý a žáruvzdorný podklad.
- ⊙ Nepřetržitý dohled během provozu není nutný, pravidelná kontrola je však nezbytná. Platí to zejména v případě, že nastavujete velmi dlouhou dobu vaření.



### **NEBEZPEČÍ poranění popálením**

- ⊙ Povrch přístroje je při provozu velmi horký. Využívejte pouze k tomu určené rukojeti a ovládací prvky.
- ⊙ Vyměnitelné desky vyměňujte teprve, až když přístroj vychladne.
- ⊙ Čištění provádějte, až když přístroj vychladne.



### **NEBEZPEČÍ zranění v důsledku opaření**

- ⊙ Nenaklánějte se nad zavařovací hrncem, když otevřete víko a obsah je ještě horký. Hrozí nebezpečí opaření unikající vodní párou.



## VÝSTRAHA před věcnými škodami

- ⊙ Zavařovací hrnec nikdy nepoužívejte bez vody nebo kapaliny. Mohlo by to mít za následek přehřátí přístroje.
- ⊙ Dbejte na to, aby se v přístroji nikdy ne nacházelo příliš hodně kapaliny. Hladina kapaliny se musí neustále nacházet pod značkou **MAX**. V případě nadměrného množství kapaliny by mohlo dojít k přetečení.
- ⊙ Přístroj nikdy nestavte pod závěsnou skříňku, protože pára vystupuje nahoru a mohla by skříňku poškodit.
- ⊙ Přístroj a příslušenství se nesmí používat v mikrovlnné troubě.
- ⊙ Nikdy nepokládejte přístroj na horké povrchy (např. plotnu) nebo v blízkosti tepelných zdrojů nebo otevřeného ohně.
- ⊙ Používejte pouze originální příslušenství.
- ⊙ Přístroj je vybaven protiskluzovými silikonovými nožkami. Jelikož je nábytek potažen rozmanitými laky a umělými látkami a je ošetřován různými prostředky, nemůže být zcela vyloučeno, že některé z těchto látek obsahují součásti, které silikonové nožky oslabí a změkčí. V případě potřeby položte pod přístroj protiskluzovou podložku.
- ⊙ Nepoužívejte ostré nebo odírající čisticí prostředky.

## 4. Rozsah dodávky

1 zavařovací hrnec, součástí:

- 1 nádoba **3**
- 1 víko **1**
- 1 mřížka **13**

1 návod k použití

### Vybalení

1. Vytáhněte všechny díly z balení.
2. Zkontrolujte, zda jsou všechny díly kompletní a neporušené.

## 5. Před prvním použitím



**NEBEZPEČÍ POŽÁRU!** Položte přístroj před zapnutím na rovný, stabilní, suchý a žáruvzdorný podklad.



**NEBEZPEČÍ poranění popálením!**

Povrch přístroje je při provozu velmi horký. Využívejte pouze k tomu určené rukojeti a ovládací prvky.

**UPOZORNĚNÍ:** Přístroj je dodáván lehce natřený tukem, proto může při prvním **použití dojít k mírné** tvorbě kouře a zápachu. Je to neškodné a po krátké době přestane. Dbejte proto v této době na dostatečné větrání.

- **Před prvním použitím přístroj umyjte (viz „Čištění a uskladnění“ na straně 61)!**

1. Síťový **12** přívod zcela odmotejte od navíjení kabelu **8**.
  2. Přístroj instalujte na rovné, suché a neklouzavé ploše, aby nemohlo dojít k převrácení nebo sklouznutí přístroje.
  3. Zasuňte síťovou **12** vidlici do vhodné síťové zásuvky s ochranným kontaktem.
  4. Naplňte nádobu **3** cca 5 litry vody.
  5. Nechte vodu cca 20 min vařit.
  6. Vodu vylijte.
- Nyní je přístroj připraven k provozu.

## 6. Obsluha přístroje

### 6.1 Provedení nastavení, zapnutí, vypnutí



**NEBEZPEČÍ POŽÁRU!** Položte přístroj před zapnutím na rovný, stabilní, suchý a žáruvzdorný podklad.



**NEBEZPEČÍ poranění popálením!**

Povrch přístroje je při provozu velmi horký. Využívejte pouze k tomu určené rukojeti a ovládací prvky.

**UPOZORNĚNÍ:** Jakmile otočíte otočným spínačem **6** nebo **7**, automaticky se zapne osvětlení pozadí indikací. Po 5 minutách se osvětlení indikací automaticky opět vypne.

1. Zasuňte síťovou **12** vidlici do vhodné síťové zásuvky s ochranným kontaktem.
2. Pomocí otočného spínače teploty **6** nastavte požadovanou teplotu.
  - Teplota se zvyšuje po krocích po 1 °C;
  - Každých 5 °C zazní signální tón;
  - Nastavená teplota se zobrazuje v indikaci nastavené teploty **10**.
3. Na otočném spínači minut **7** nastavte požadovanou teplotu zavařování.
  - Čas se zvyšuje po krocích po 1 min;
  - Každých 5 minut zazní signální tón;
  - Nastavený čas se zobrazuje v indikaci minut **9**.
4. Stiskněte tlačítko start/stop **6**.
  - Přístroj se začne zahřívát a zobrazí se probíhající pruh;
  - Na displeji **11** se zobrazí aktuální teplota.Jakmile je dosaženo nastavené teploty:
  - Zazní signální tóny;
  - Zobrazí se přesýpací hodiny;
  - Začne ubíhat nastavená doba.Jakmile uběhne nastavená doba, zazní signální tóny a přístroj se vypne.

5. Pokud chcete přístroj vypnout před uplynutím nastavené doby, stiskněte tlačítko start/stop **6**.

### 6.2 Zavařování

Pod pojmem zavařovat (nakládat, odpařit, zavařit) se rozumí, že dojde k zahřátí potravin bez přístupu vzduchu a tím se stávají trvanlivé.

Při zavařování se používají speciální sklenice se šroubovým uzávěrem nebo s víčkem a gumovým kroužkem.

Pro zavařování jsou vhodné pouze čerstvé a zcela zralé potraviny. Není vhodné přezrálé ovoce nebo povadlá zelenina.

Můžete zavařovat také houby, maso a dokonce koláče.

Zavařování by mělo proběhnout pokud možno ihned po sklizni, aby v potravinách zůstalo pokud možno mnoho hodnotných látek.

Zavařované potraviny musí být přebrané. Nečistoty, hmyz nebo špatná místa musí být odstraněna. Již malá nahnilá místa mohou zavařeniny zkazit.

Ovoce je déle trvanlivé a má lepší aroma, pokud ho zavaříte s cukrem.

Tvrdé druhy zeleniny, jako mrkev, zelí nebo kedlubny musí být předvařeny ve slané vodě. Nesmí být ale rozvařené. Tuto vodu, ve které se zelenina vařila, vylijte, není vhodná pro zavařování.

Aby byly zavařeniny dlouho trvanlivé, je čistota na prvním místě. Nejlépe je, pokud všechny pracovní přístroje, nádoby a vše, co přichází do styku s potravinami, důkladně vyčistíte a sterilizujete 5 minut v horké vodě. Dbejte na to, aby byly Vaše ruce neustále čisté.

1. Ovoce a zeleninu důkladně omyjte.

**UPOZORNĚNÍ:** Ovoce a zeleninu omyjte **před** rozkrájením, aby zůstala zachována většina vitamínů rozpustných ve vodě.

2. Ovoce a zeleninu rozkrájejte na požadovanou velikost.
3. Potraviny naplňte do zavařovacích sklenic.

**UPOZORNĚNÍ:** Dbejte na to, aby byly potraviny ve sklenicích dobře rozvrstveny. Vypadá to lépe a sklenice jsou optimálně využité.

4. Podle přání přidejte koření nebo cukr.
5. Sklenice naplňte vodou skoro po okraj.
6. Sklenice uzavřete.

**UPOZORNĚNÍ:** Dbejte na to, aby byly sklenice skutečně dobře uzavřeny.

7. Vložte mřížku **13** do nádrže **3**.
8. Připravené zavařovací sklenice vložte do nádoby **3**.

**UPOZORNĚNÍ:** Zavařovací sklenice můžete v nádobě **3** umístit ve dvou vrstvách.

9. Do nádoby **3** naplňte tolik vody, aby horní sklenice stály cca ze 3/4 ve vodě.
10. Na nádobu **3** nasadte víko **1**.
11. Nastavte teplotu a dobu zavařování.
12. Spusťte proces zavařování: Stiskněte tlačítko start/stop **6**.
13. Jakmile uběhla doba zavařování, postavte pod vypouštěcí kohout **5** tepelně odolnou nádobu.
14. Stiskněte čepovací páčku **4** a vypusťte vodu z nádrže **3**.
15. Než zavařovací sklenice vyjmete z nádrže **3**, nechte je vychladnout.

**UPOZORNĚNÍ:** Ještě horké zavařovací sklenice citlivě reagují na průvan. Proto je nechte pokud možno v nádobě **3** tak dlouho, až zcela vychladnou. Pokud přístroj opětovně potřebujete již před ochlazením sklenic, pak postavte teplé sklenice na ručník a přikryjte je jiným ručníkem do té doby, než zcela vychladnou.

16. Na sklenicích označte obsah a datum zavaření.
17. Zavařeniny skladujte v suchu, temnu a chladu, jsou pak trvanlivé až jeden rok.

### 6.3 Udržování teploty tekutin a polévek

Tento zavařovací hrnec se výborně hodí na udržování teploty svařeného vína, kakaa, polévek a hustých polévek.

#### VÝSTRAHA před věcnými škodami!

Dbejte na to, aby se v přístroji nikdy nenacházelo příliš mnoho kapaliny. Hladina kapaliny se musí neustále nacházet pod značkou **MAX**. V případě nadměrného množství kapaliny by mohlo dojít k přetečení.

1. Tekutinu naplňte do nádoby **3**.
2. Na nádobu **3** nasadte víko **1**.
3. Pomocí otočného spínače teploty **6** nastavte požadovanou teplotu.
  - Teplota se zvyšuje po krocích po 1 °C;
  - Každých 5 °C zazní signální tón;
  - Nastavená teplota se zobrazuje v indikaci nastavené teploty **10**.
4. Nenastavujte žádný čas, ale stiskněte otočný spínač **TIMER 7**.
  - Na indikaci se zobrazí ležící číslice „8“.
5. Stiskněte tlačítko start/stop **6**.
  - Přístroj se začne zahřívat;
  - Jakmile je dosaženo nastavené teploty, zazní signální tóny;
  - Přístroj se ohřívá tak dlouho, než je opětovně stisknuto tlačítko start/stop **6**.
6. Tekutiny pravidelně míchejte, aby došlo k rovnoměrnému rozdělení tepla a nedocházelo k usazování na dnu.
7. Tekutiny bez pevných látek můžete odebírat pomocí vypouštěcího kohoutku **5**. Stiskněte čepovací páčku **4** dolů.

**UPOZORNĚNÍ:** Abyste při velkém množství tekutiny nemuseli stále držet stisknutou čepovací páčku **4**, můžete čepovací páčku **4** sklopit svisle nahoru.

8. Polévky nebo tekutiny s pevnými součástmi by vypouštěcí kohoutek ucpaly. Tyto odebírejte pomocí naběračky.
9. Po použití přístroj důkladně vyčistěte (viz „Čištění a uskladnění“ na straně 61).

## 6.4 Ochrana proti přehřátí

Přístroj je vybaven pojistkou proti přehřátí. Jakmile je v nádobě **3** příliš málo tekutiny a díky tomu se příliš zvýší teplota, varuje přístroj signálním tónem a prostřednictvím symbolu pro příliš nízkou hladinu:

1. Vypněte přístroj stisknutím tlačítka start/stop **6**.
2. Signální tóny se vypnou.
3. Doplňte tekutinu.
4. Přístroj opětovně zapněte stisknutím tlačítka start/stop **6**.

Pokud po varování během 5 minut neproběhne žádná opatření, přístroj se automaticky vypne.

V tom případě vytáhněte síťovou vidlici a nechte přístroj zchladit.

Poté můžete přístroj opět uvést do provozu.

## 7. Recepty

### 7.1 Játrová paštika

#### Přísady:

- 250 g jater (vepřová, hovězí, kuřecí, krůtí)
- 300 g tučného špeku
- 400 g vepřový bok
- 300 g vepřová krkovička
- 4 cibule
- 2 ks pórek
- 50 g vepřového sádla
- 1 svazek petržele
- 1 svazek pažitky
- 1 lžíce sušené majoránky
- 1 lžíce tymiánu, čerstvý nebo sušený
- 1 lžíce kerblíku, čerstvý nebo sušený
- 1 lžíce soli
- 1 lžička bílého pepře
- 1 lžička muškátu
- 1 lžička mletého hřebíčku
- 1 lžička kardamonu
- 1 lžička zázvoru, mletý nebo třený

#### Příprava:

1. Krkovičku a bok uvařte v mírně osolené vodě.
2. Maso vyjměte z vývaru a nechte vychladnout.
3. Vývar uchovejte.
4. Játra spařte horkou vodou (nevařte).
5. Maso, špek a játra zpracujte strojkem na maso.
6. Cibuli a pórek nadrobno nakrájejte.
7. Nakrájenou cibuli a pórek osmažte na sádle, až zesklouatí.
8. Maso zpracované strojkem na maso, cibuli, pórek, koření a bylinky dejte do mísy.
9. Doplňte 1 litr vývaru.
10. Promíchejte, až vznikne homogenní těsto.
11. Toto těsto naplňte do sklenic se šroubovým uzávěrem.
12. Při teplotě 100 °C zavařte cca 160 min.

**UPOZORNĚNÍ:** Trvanlivost je cca 1 rok.

## 7.2 **Ovocná pomazánka jahody-kiwi**

### **Přísady:**

- 1,5 kg čerstvých jahod
- 500 g zralého kiwi
- 1 kg želírovacího cukru **bez vaření**

### **Příprava:**

1. Jahody důkladně omyjte.
2. Jahody nechte dobře okapat.
3. Jahody očistěte: Odstraňte stopky, listy a špatná místa.
4. Kiwi oloupejte a nakrájejte na malé kousky.
5. Dejte ovoce do mísy.
6. Přidejte želírovací cukr.
7. Rozmixujte pomocí ručního mixéru.
8. Naplňte do sklenic a dobře uzavřete.
9. Při teplotě 80 °C zavařte 25 min.

**UPOZORNĚNÍ:** Při tomto způsobu šetrné přípravy musíte použít želírovací cukr, který želíruje i bez vaření. Levnější alternativou je konvenční želírovací cukr 2:1. Tak, ovocná pomazánka je ale trochu hladší.

## 7.3 **Kečup z cukety**

### **Přísady:**

- 3 kg cuket
- 1 kg cibule
- cca 3 lžíce soli
- 500 g cukru
- 1 litr jemného bylinkového octa
- 2 lžíce mleté papriky
- 3 lžíce kari
- 3 lžíce ostré hořčice
- 1-2 lžíce čili
- 2 tuby rajčatového protlaku

### **Příprava:**

1. Cukety nastrouhejte na jemno.
2. Cibuli nadrobno nakrájejte.
3. Cuketu, cibuli a sůl dejte do mísy.

4. Na chladném a suchém místě nechte stát cca 24 hodin.
5. Z mísy slijte vodu, příp. hmotu vymačkejte.
6. Všechny přísady dejte do hrnce a opatrně ohřejte (pozor, může se připalovat).
7. Nechte cca 30 min mírně vařit. Přitom neustále míchejte, hmota se snadno připaluje.
8. Hmotu rozmixujte.
9. Hmotu naplňte do sklenic se šroubovým uzávěrem.
10. Při teplotě 100 °C zavařte po dobu cca 1 hodiny.

## 7.4 **Višně**

### **Přísady:**

- Višně
- Cukr
- Voda

### **Příprava:**

1. Višně důkladně proberte. Použijte jen dobré plody.
2. Višně zbavte stopek.
3. Na cca 30 minut vložte do studené vody, aby byly vypuzeny příp. larvy nebo hmyz.
4. Višně odpeckujte.
5. Vypeckované višně navrstvěte do sklenic.
6. Ze 300 g cukru na 1 litr vody připravte cukrový roztok.
7. Do sklenic naplňte tolik cukrového roztoku, až jsou višně zcela zakryté.
8. Při teplotě 80 °C zavařte 30 minut.

## 7.5 Čajový punč

**UPOZORNĚNÍ:** Z uvedeného množství vyrobíte cca 3 litry nápoje. Pro přípravu většího množství přísady vynásobte.

### Přísady:

- 1,5 l černého čaje
- 1 láhev červeného vína (0,75 l)
- 6 neošetřených pomerančů
- 3 neošetřené citróny
- 6 ks skořice celé
- cca 750 g cukru
- rum podle chuti

### Příprava:

**UPOZORNĚNÍ:** Punč můžete připravovat přímo v zavařovacím hrnci. Protože se ale v nápoji nachází pevné látky, použijte při servírování naběračku, jinak by mohlo dojít k ucpání vypouštěcího kohoutku. Nápoj můžete připravit v jiném hrnci a poté přes síto přelít do zavařovacího hrnce. Nyní se v nápoji již nenachází pevné látky a proto může být punč podáván pomocí vypoutěcího kohoutku.

1. Uvařte černý čaj.
2. Vytlačte šťávu ze 4 pomerančů a 2 citrónů.
3. 2 pomeranče a 1 citrón nakrájejte na tenké plátky.
4. Do hrnce dejte černý čaj, víno, šťávu, plátky ovoce a tyčinky skořice.
5. Přísady mírně povařte.
6. Pomalu vmíchejte cukr a přitom ochutnávejte, aby punč nebyl příliš sladký.
7. Nakonec přidejte rum (množství podle chuti).
8. Na slabém plameni nechte táhnout dalších cca 30 minut.

**UPOZORNĚNÍ:** při přípravě v zavařovacím hrnci zvolte při vaření 100 °C. Při tažení a udržování teploty snižte teplotu na cca 80 °C. Čajový punč by měl být teplý, ale neměl by vařit, jinak se vypaří alkohol.

## 8. Doby zavařování a teploty

Potravina	Teplota ve °C	Doba v minutách
<b>Zelenina</b>		
Květák	100 (MAX)	90
Fazole	100 (MAX)	120
Hrách	85	120
Kyselé okurky	100 (MAX)	30
Kedluben	100 (MAX)	95
Dýně	90	30
Mrkev	100 (MAX)	90
Houby	100 (MAX)	110
Růžičková kapusta	100 (MAX)	110
Červené zelí	100 (MAX)	110
Celer	100 (MAX)	110
Chřest	100 (MAX)	120
Rajčata	90	30
<b>Ovoce</b>		
Jablka, tvrdá	85	40
Jablka, měkká	85	30
Jablková dřev	90	30
Meruňky	85	30
Hrušky, tvrdé	90	80
Hrušky, měkké	90	30
Ostružiny	80	25
Jahody	80	25
Borůvky	85	25
Maliny	80	30

Potravina	Teplota ve °C	Doba v minutách
Rybíz	90	25
Třešně	80	30
Mirabelky	85	30
Broskve	85	30
Švestky	90	30
Brusinky	90	25
Kdoule	95	30
Slivoň renklóda	85	30
Rebarbora	95	30
Angrešt	80	30
Švestky	90	30
<b>Maso (musí se vždy předvařit)</b>		
Pečeně	100 (MAX)	85
Masový vývar	100 (MAX)	60
Drůbež	100 (MAX)	75
Guláš	100 (MAX)	75
Zvěřina	100 (MAX)	75
Salám, vařený	100 (MAX)	75
Salám, syrový	100 (MAX)	110

## 9. Čištění a uskladnění

**Před prvním použitím přístroj vyčistěte!**



**NEBEZPEČÍ úrazu elektrickým proudem!**

- ⊙ Vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky předtím, než budete přístroj čistit.



**NEBEZPEČÍ poranění popálením!**

- ⊙ Nechejte všechny díly před čištěním vychladnout.

**VÝSTRAHA před věcnými škodami!**

- ⊙ Nepoužívejte ostré nebo odírající čisticí prostředky.

• Přístroj po každém použití umyjte a odstraňte přitom všechny zbytky jídla.

1. Přístroj čistěte vlhkým hadříkem. Můžete použít také malé množství prostředku na mytí nádobí.
2. Nakonec vše otřete hadříkem navlhčeným čistou vodou.
3. Přístroj znovu použijte až tehdy, když bude zcela suchý.

### 9.1 Čištění víka a mřížky

1. Mřížku **13** a víko **1** čistěte ručně v dřezu.
2. Nakonec opláchněte čistou vodou.

### 9.2 Čištění vypouštěcího kohoutku

Pro lepší čištění můžete čepovací páčku **4** odšroubovat. Vypouštěcí kohoutek **5** nelze odšroubovat, jinak by mohly vzniknout netěsnosti.

1. Čepovací páčku **4** odšroubujte od vypouštěcího kohoutkem **5**.
2. Čepovací páčku **4** čistěte ručně v dřezu.
3. Nakonec opláchněte čistou vodou.
4. Nádobu **3** naplňte oplachovacím louhem a nechte ho protéct vypouštěcím kohoutkem **5**.

**UPOZORNĚNÍ:** V případě nečistot usazených ve vypouštěcím kohoutku **5** použijte čistič dýmek.

5. Nakonec opláchněte čistou vodou.
6. Čepovací páčku **4** opět našroubujte na vypouštěcí kohoutek **5**.

### 9.3 Skladování přístroje

1. Namotejte síťový přívod na spodní straně přístroje.
2. Síťovou vidlici zastrčte ve středu dna přístroje do odpovídajícího uchycení.
3. Přístroj uklidte.

## 9.4 Odvápňení přístroje

V závislosti na tvrdosti vody se mohou v přístroji tvořit vápenité usazeniny. Tyto by měly být pravidelně odstraňovány. Šetříte tak energii, prodlouží se životnost přístroje a také z hygienických důvodů.

1. Zanesená místa otřete hadříkem namočeným v octu.
2. Pokud jsou u přístroje vápenité usazeniny silnější, naplňte nádobu **3** obvyklým prostředkem na odvápňení a nechte ji přes noc stát.

### VÝSTRAHA před věcnými škodami!

Během odvápňování se přístroj nikdy nesmí zapínat. Mohlo by dojít k poškození.

3. Poté důkladně propláchněte.
4. Přístroj znovu použijte až tehdy, když bude zcela suchý.

## 10. Likvidace

Symbol přeškrtnuté popelnice na kolečkách znamená, že výrobek musí být v Evropské unii zavezen na místo sběru a třídění odpadu. To platí pro výrobek a všechny části příslušenství označené tímto symbolem.

Označené výrobky nesmí být likvidovány společně s normálním domácím odpadem, ale musí být zavezeny na místa zabývající se recyklací elektrických a elektronických zařízení. Recyklace pomáhá snižovat spotřebu surovin a odlehčuje životnímu prostředí.



### Obal

Chcete-li obal zlikvidovat, řiďte se příslušnými předpisy k ochraně životního prostředí ve vaší zemi.

## 11. Řešení problémů

Pokud by váš přístroj nefungoval podle požadavků, projděte si prosím nejdříve tento kontrolní seznam. Možná se jedná o nepatrný problém, který můžete sami odstranit.



### NEBEZPEČÍ úrazu elektrickým proudem!

V žádném případě se nepokoušejte přístroj sami opravovat.

Problém	Možné příčiny / opatření
Žádná funkce	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Je zajištěno napájení elektrickým proudem?</li> <li>• Zkontrolujte připojení.</li> <li>• Ochrana proti přehřátí vypnula přístroj? (viz „Ochrana proti přehřátí“ na straně 58)</li> </ul>

## 12. Technické parametry

Model:	SEAD 1800 B1
Objem:	cca 27 litrů
Síťové napětí:	220-240 V ~ 50 Hz
Ochranná třída:	I
Výkon:	1800 W

**CE** Technické změny vyhrazeny.

## 13. Záruka společnosti HOYER Handel GmbH

Vážená zákaznice, vážený zákazníku, na tento přístroj jste získali 3 letou záruku od data nákupu. V případě vad tohoto výrobku vám vůči prodávajícímu náleží zákonná práva. Tato zákonná práva nejsou naší níže popsanou zárukou omezena.



### **Podmínky záruky**

Záruční lhůta začíná datem nákupu. Ušchovejte si prosím dobře originál účtenky. Tento podklad bude vyžadován jako důkaz nákupu.

Objeví-li se během tří let od data nákupu tohoto výrobku chyba materiálu nebo výrobní chyba, výrobek vám - podle naší volby - zdarma opravíme nebo vyměníme. Předpokladem pro poskytnutí záruky je to, že během tříleté lhůty bude předložen defektní přístroj a doklad o nákupu (účtenka) s krátkým popisem toho, v čem vada spočívá, a kdy k ní došlo.

Pokud naše záruka kryje závadu, obdržíte opravený nebo nový výrobek. Opravou nebo výměnou výrobku nezačíná nová záruční lhůta.

### **Záruční lhůta a zákonné nároky na odstranění vady**

Záruční lhůta se poskytnutím záruky neprodlužuje. To platí také pro náhradní a opravované díly. Případné škody a vady vyskytující se již při nákupu musíte ihned po rozbalení přístroje nahlásit. Po vypršení záruční lhůty jsou případné opravy zpoplatněné.

### **Rozsah záruky**

Přístroj byl vyroben pečlivě podle přísných směrnic pro kvalitu výrobku a před dodáním byl svědomitě testován.

Záruka je poskytována pro chybu materiálu a výrobní chybu. Tato záruka se nevztahuje na části výrobku, které jsou vystaveny běžnému opotřebení, a proto jsou brány jako části podléhající rychlému opotřebení, nebo na poškození křehkých částí, např. vypínače, baterií nebo částí, které jsou ze skla. Tato záruka propadá, pokud byl výrobek používán poškozený a nevhodně nebo tak byl udržován. Pro vhodné použití výrobku musíte přesně dodržovat všechny pokyny uvedené v návodu k použití. Bezpodmínečně se musíte vyvarovat účelům použití a manipulaci, od kterých jste v návodu k použití zrazováni nebo před kterými jste varováni.

Výrobek je určen pouze k soukromému, nikoliv komerčnímu použití. Při neoprávněném a nevhodném použití, použití síly a při zásadách, které nebyly provedeny autorizovaným servisním střediskem, záruka zaniká.

### **Průběh v případě uplatňování záruky**

Pro zajištění rychlého zpracování vašeho požadavku dbejte prosím následujících pokynů:

- Připravte si prosím pro všechny dotazy číslo výrobku **IAN: 273404** a účtenku jako důkaz nákupu.
- Objeví-li se chyby funkčnosti nebo jiné vady, kontaktujte nejdříve níže uvedené servisní středisko **telefonicky** nebo **e-mailem**.
- Výrobek považovaný za defektní můžete s přiloženým dokladem o nákupu (účtenky) a uvedením, v čem spočívá závada, a kdy se objevila, zdarma zaslat na vám sdělenou adresu servisu.



Na adrese [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) můžete stáhnout tuto a mnohé další příručky, videa a software.



### **Servisní střediska**

**CZ** Servis Česko  
Tel.: 800143873  
E-Mail: [hoyer@lidl.cz](mailto:hoyer@lidl.cz)

**IAN: 273404**



### **Dodavatel**

Respektujte prosím to, že níže uvedená adresa **není adresou servisu**. Nejdříve kontaktuje výše uvedené servisní středisko.

HOYER Handel GmbH  
Kühnehöfe 5  
22761 Hamburg  
Německo

## Obsah

<b>1. Prehľad .....</b>	<b>65</b>
<b>2. Použitie podľa určenia .....</b>	<b>66</b>
<b>3. Bezpečnostné upozornenia .....</b>	<b>66</b>
<b>4. Rozsah dodávky.....</b>	<b>69</b>
<b>5. Pred prvým použitím .....</b>	<b>69</b>
<b>6. Obsluha prístroja.....</b>	<b>70</b>
6.1 Vykonanie nastavení, zapnutie, vypnutie .....	70
6.2 Zaváranie .....	70
6.3 Udržiavanie tekutín a polievok v teple .....	71
6.4 Ochrana proti prehriatiu .....	72
<b>7. Recepty .....</b>	<b>72</b>
7.1 Jaternica .....	72
7.2 Jahodovo-kivová ovocná pomazánka .....	73
7.3 Cuketový kečup .....	73
7.4 Višne .....	73
7.5 Čajový punč.....	74
<b>8. Časy zavárania a teploty .....</b>	<b>74</b>
<b>9. Čistenie a skladovanie .....</b>	<b>75</b>
9.1 Čistenie mriežky a veka .....	75
9.2 Čistenie výčapného kohútika .....	75
9.3 Skladovanie prístroja.....	76
9.4 Odvápnenie prístroja .....	76
<b>10. Likvidácia .....</b>	<b>76</b>
<b>11. Riešenia problémov .....</b>	<b>76</b>
<b>12. Technické údaje .....</b>	<b>77</b>
<b>13. Záruka spoločnosti HOYER Handel GmbH.....</b>	<b>77</b>

## 1. *Prehľad*

- 1 veko
- 2 rukoväti
- 3 nádoba
- 4 výčapná páka
- 5 výčapný kohútik
- 6 tlačidlo štart/stop s otočným tlačidlom na nastavenie teploty **START/STOP / °C**
- 7 časovač s otočným tlačidlom na nastavenie minút **TIMER / MIN**
- 8 navíjač kábla (pod prístrojom)
- 9 zobrazenie minút
- 10 zobrazenie nastavenej teploty
- 11 zobrazenie aktuálnej teploty
- 12 pripojovací kábel so zástrčkou
- 13 mriežka

## Ďakujeme vám za vašu dôveru!

Gratulujeme vám k novému automatu na zaváranie.

Pre bezpečné zaobchádzanie s prístrojom a oboznámenie sa s rozsahom výkonov:

- **Prečítajte si pred prvým uvedením do prevádzky dôkladne tento návod na obsluhu.**
- **Bezpodmienečne sa riadte bezpečnostnými pokynmi!**
- **Prístroj smiete obsluhovať len tak, ako je to opísané v tomto návode na obsluhu.**
- **Tento návod na obsluhu si uschovejte.**
- **Ak prístroj v budúcnosti odovzdáte ďalej, priložte k nemu aj tento návod na obsluhu.**

Prajeme vám veľa radosti s novým automatom na zaváranie!

## 2. Použitie podľa určenia

S týmto automatom na zaváranie môžete:

- zavárať
- čapovať nápoje a udržiavať ich v teple
- udržiavať v teple párky
- udržiavať v teple polievky

Prístroj je koncipovaný na domáce používanie. Prístroj sa smie používať len v suchých vnútorných priestoroch.

Tento prístroj sa nesmie používať na komerčné účely.

### **Predvídateľné nesprávne použitie**



#### **NEBEZPEČENSTVO poranenia v dôsledku obarenia!**

- ⊙ Nezhýňajte sa nad automatom na zaváranie, keď otvárate veko a jeho obsah je ešte horúci. Hrozí nebezpečenstvo obarenia spôsobených unikajúcou vodnou parou.

## 3. Bezpečnostné upozornenia

### **Výstražné upozornenia**

V prípade, že je to potrebné, sú v tomto návode na obsluhu použité nasledovné výstražné upozornenia:




**NEBEZPEČENSTVO!** Vysoké riziko: Nerešpektovanie tejto výstrahy môže spôsobiť poranenie a ohrozenie života.

**VÝSTRAHA!** Stredné riziko: Nerešpektovanie tejto výstrahy môže spôsobiť poranenia alebo rozsiahle vecné škody.

**POZOR:** Nízke riziko: Nerešpektovanie tejto výstrahy môže spôsobiť ľahké poranenia alebo vecné škody.

**UPOZORNENIE:** Skutočnosti a špecifiká, ktoré by ste mali rešpektovať pri manipulácii s prístrojom.

## **Pokyny pre bezpečnú prevádzku**

- ⊙ Tento prístroj môže byť používaný deťmi od 8 rokov a osobami s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo s nedostatkom skúseností a/alebo vedomostí, ak sú tieto pod dozorom alebo ak boli poučené o bezpečnom používaní prístroja a pochopili riziká, ktoré sú s jeho používaním spojené. Deti sa nesmú hrať s prístrojom. Deti nesmú vykonávať čistenie a údržbu prístroja prístupnú pre používateľa, s výnimkou prípadu, ak sú staršie ako 8 rokov a sú pod dohľadom.
- ⊙ Deti mladšie ako 8 rokov by ste nemali púšťať do blízkosti prístroja a pripájacieho kábla.
  -  ⊙ Povrch prístroja je počas prevádzky veľmi horúci. Používajte len príslušné rukoväte a obslužné prvky.
- ⊙ Všetky časti a plochy, ktoré sa dostanú do kontaktu s potravinami, pred prvým použitím očistite (pozri „Čistenie a skladovanie“ na strane 75).
- ⊙ Ak dôjde k poškodeniu pripájacieho kábla tohto prístroja, výmenu kábla musí vykonať výrobca, jeho zákaznícky servis alebo podobne kvalifikovaná osoba. Tým sa zabráni ohrozeniu, ktoré by mohlo vyplývať z poškodeného kábla.
- ⊙ Nádoba, sieťový prívod a zástrčka sa nesmú ponárať do vody alebo iných tekutín.
- ⊙ Ak sa do prístroja dostane tekutina (okrem nádob, ktoré sú na to určené), okamžite vytiahnite zástrčku. Pred opätovným uvedením do prevádzky zabezpečte vykonanie kontroly prístroja.
- ⊙ Nepoužívajte drsné, leptavé, ani abrazívne čistiace prostriedky.
- ⊙ Tento prístroj nie je určený na prevádzkovanie s externým časovačom alebo separátnym diaľkovým ovládacím systémom.
- ⊙ Prístroj nie vhodný na/pre ...
  - ... použitie v kuchyniach pre zamestnancov v obchodoch, kanceláriách a iných komerčných oblastiach,
  - ... použitie na poľnohospodárskych usadlostiach,
  - ... zákazníkov v hoteloch, motelloch a iných ubytovacích zariadeniach,
  - ... penzióny poskytujúce raňajky.

- ⊙ Aby ste sa vyhli prehriatiu, prístroj nikdy nezakrývajte. Inak môže dôjsť v prístroji k nahromadeniu tepla.
- ⊙ Nezohýňajte sa nad automatom na zaváranie, keď otvárate veko a jeho obsah je ešte horúci. Hrozí nebezpečenstvo obarenia spôsobených unikajúcou vodnou parou.



### **NEBEZPEČENSTVO pre deti**

- ⊙ Obalový materiál nie je hračka. Deti sa nesmú hrať s plastovými vreckami. Hrozí nebezpečenstvo udusenia.
- ⊙ Prístroj uchovávajte mimo dosahu detí.



### **NEBEZPEČENSTVO pre domáce a hospodárske zvieratá**

- ⊙ Elektrické prístroje môžu predstavovať nebezpečenstvo pre domáce a hospodárske zvieratá. Zároveň môžu zvieratá prístroj poškodiť. Preto im zabráňte priblížiť sa k elektrickým prístrojom.



### **NEBEZPEČENSTVO úrazu elektrickým prúdom pri vniknutí vlhkosti**

- ⊙ Nádoba, sieťový prívod a zástrčka sa nesmú ponárať do vody alebo iných tekutín.
- ⊙ Prístroj chráňte pred vlhkosťou, kvapkajúcou alebo striekajúcou vodou: hrozí nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom.
- ⊙ Ak sa do prístroja dostane tekutina (okrem nádob, ktoré sú na to určené), okamžite vyťahnite zástrčku. Pred opätovným uvedením do prevádzky zabezpečte vykonanie kontroly prístroja.
- ⊙ Prístroj neprevádzkujte s vlhkými rukami.
- ⊙ Dbajte na to, aby podklad pod prístrojom bol suchý.



### **NEBEZPEČENSTVO úrazu elektrickým prúdom**

- ⊙ Prístroj neuvádzajte do prevádzky, ak prístroj alebo sieťový kábel vykazujú viditeľné poškodenia, alebo keď vám prístroj spadol.

- ⊙ Zástrčku pripájajte len do riadne nainštalovanej, ľahko prístupnej zásuvky s ochranou kontaktov, ktorej napätie zodpovedá údaju na typovom štítku. Zásuvka musí byť aj po pripojení ľahko prístupná.
- ⊙ Dbajte na to, aby nemohlo dôjsť k poškodeniu sieťového kábla na ostrých hranách alebo horúcich povrchoch.
- ⊙ Pri používaní prístroja dbajte na to, aby nedošlo k priškripeniu alebo stlačeniu pripájacieho kábla.
- ⊙ Po vypnutí prístroj nie je celkom odpojený od siete. Aby ste ho odpojili, vytiahnite sieťovú zástrčku.
- ⊙ Pri vyťahovaní sieťovej zástrčky zo zásuvky ťahajte vždy za zástrčku, nikdy nie za kábel.
- ⊙ Sieťovú zástrčku vyťahnite zo zásuvky, ...
  - ... pri každej poruche,
  - ... ak prístroj nepoužívate,
  - ... pred každým čistením a
  - ... počas búrky.
- ⊙ Aby sa predišlo ohrozeniu, nevykonajte žiadne zmeny na výrobku.



### **NEBEZPEČENSTVO POŽIARU**

- ⊙ Pred zapnutím postavte prístroj na rovný, pevný, suchý a vysokým teplotám odolávajúci podklad.
- ⊙ Počas prevádzky nie je potrebné prístroj neustále sledovať, je však nutné ho pravidelne kontrolovať. Platí to predovšetkým vtedy, keď sú nastavené dlhé časy varenia.



### **NEBEZPEČENSTVO úrazu popálením**

- ⊙ Povrch prístroja je počas prevádzky veľmi horúci. Používajte len príslušné rukoväte a obslužné prvky.
- ⊙ Prístroj prenášajte, až keď vychladne.
- ⊙ S čistením počkajte, pokým prístroj nevychladne.



### **NEBEZPEČENSTVO poranenia v dôsledku obarenia**

- ⊙ Nezhýňajte sa nad automatom na zaváranie, keď otvárate veko a jeho obsah je ešte horúci. Hrozí nebezpečenstvo obarenia spôsobených unikajúcou vodnou parou.

### **VÝSTRAHA pred vecnými škodami**

- ⊙ Automat na zaváranie nikdy neprevádzkujte bez vody alebo tekutiny. Mohlo by to mať za následok prehriatie prístroja.
- ⊙ Dbajte na to, aby sa v prístroji nikdy nenachádzalo príliš veľa tekutiny. Hladina tekutiny musí byť vždy pod značkou **MAX**. Ak je tekutiny príliš veľa, mohla by pretiecť.
- ⊙ Prístroj neumiestňujte priamo pod závesnú skrinku, pretože para vystupuje smerom nahor, čo môže poškodiť nábytok.
- ⊙ Prístroj a príslušenstvo sa nesmú dávať do mikrovlnnej rúry.
- ⊙ Prístroj nikdy nekladte na horúce povrchy (napr. platničky sporáka), ani do blízkosti zdrojov tepla alebo otvoreného ohňa.
- ⊙ Používajte iba originálne príslušenstvo.
- ⊙ Prístroj je vybavený protišmykovými silikónovými pätkami. Pretože povrchová úprava nábytku obsahuje rôzne laky a plasty a nábytok sa preto ošetruje rôznymi čistiacimi prostriedkami, nedá sa úplne vylúčiť, že niektoré z týchto látok obsahujú zložky, ktoré môžu poškodiť a zmäkčiť silikónové pätky. V prípade potreby podložte pod prístroj protišmykovú podložku.
- ⊙ Nepoužívajte agresívne alebo abrazívne čistiace prostriedky.

## **4. Rozsah dodávky**

- 1 automat na zaváranie, pozostávajúci z:
- 1 nádoby **3**
  - 1 veka **1**
  - 1 mriežky **13**
- 1 návod na obsluhu

### **Odstránenie obalu**

1. Vyberte všetky časti z obalu.
2. Skontrolujte, či sú tieto časti kompletné a nepoškodené.

## **5. Pred prvým použitím**



### **NEBEZPEČENSTVO POŽIARU!**

Pred zapnutím postavte prístroj na rovný, pevný, suchý a vysokým teplotám odolávajúci podklad.



### **NEBEZPEČENSTVO úrazu popálením!**

Povrch prístroja je počas prevádzky veľmi horúci. Používajte len príslušné rukoväte a obslužné prvky.

**UPOZORNENIE:** Keďže sa prístroj dodáva zľahka namastený, môže pri prvom použití vzniknúť **mierny** dym a zápach. Nie je to škodlivé a po krátkom čase to prestane. Počas prvej prevádzky zabezpečte dostatočné vetranie.

### **• Pred prvým použitím prístroj umyte (pozri „Čistenie a skladovanie“ na strane 75)!**

1. Úplne odmotajte sieťový **12** prívod z navíjača kábla **8**.
2. Prístroj položte na rovnú, suchú plochu, ktorá nie je klzká, aby sa nemohol prevrhnúť, ani sklznúť na zem.
3. Zasuňte sieťovú zástrčku **12** do vhodnej sieťovej zásuvky s ochranným kontaktom.
4. Naplňte približne 5 l vody do nádoby **3**.
5. Nechajte vodu variť asi 20 minút.
6. Vodu vylejte.  
Prístroj je teraz pripravený na používanie.

## 6. Obsluha prístroja

### 6.1 Vykonanie nastavení, zapnutie, vypnutie



#### **NEBEZPEČENSTVO POŽIARU!**

Pred zapnutím postavte prístroj na rovný, pevný, suchý a vysokým teplotám odolávajúci podklad.



#### **NEBEZPEČENSTVO úrazu popálením!**

Povrch prístroja je počas prevádzky veľmi horúci. Používajte len príslušné rukoväte a obslužné prvky.

**UPOZORNENIE:** Hneď ako otočíte otočné tlačidlá **6** alebo **7**, automaticky sa zapne osvetlenie pozadia displeja. Po 5 minútach sa osvetlenie displeja opäť automaticky vypne.

1. Zasuňte sieťovú zástrčku **12** do vhodnej sieťovej zásuvky s ochranným kontaktom.
2. Na otočnom tlačidle pre teplotu **6** nastavte požadovanú teplotu.
  - Teplota sa zvyšuje po 1 °C;
  - Po každých 5 °C zaznie signálny tón;
  - Nastavená teplota sa zobrazí na displeji pre nastavenú teplotu **10**.
3. Na otočnom tlačidle pre minúty **7** nastavte požadovaný čas zavárania.
  - Čas sa zvyšuje po 1 minúte;
  - Po každých 5 minútach zaznie signálny tón;
  - Nastavený čas sa zobrazí na displeji pre minúty **9**.
4. Stlačte tlačidlo štart/stop **6**.
  - Prístroj sa začne zahrievať a na zobrazení sa objaví priebežný prúžok;
  - na displeji **11** sa zobrazuje aktuálna teplota.Hneď ako sa dosiahne nastavená teplota:
  - zaznejú signálne tóny;
  - zobrazí sa symbol presýpacích hodín;
  - začne plynúť nastavený čas.Keď uplynie nastavený čas, zaznejú signálne tóny a prístroj sa vypne.

5. Ak chcete prístroj vypnúť pred uplynutím nastaveného času, stlačte tlačidlo štart/stop **6**.

### 6.2 Zaváranie

Pod zaváraním (tepelným konzervovaním) sa rozumie, že sa potraviny pod vzduchovým uzáverom ohrievajú, čím získavajú dlhšiu trvanlivosť.

Na zaváranie sú potrebné špeciálne poháre so skrutkovacím uzáverom alebo s vekom a gumovým krúžkom.

Na zaváranie sú vhodné iba čerstvé a zrelé potraviny. Prezreté ovocie alebo zvädnutá zelenina nie sú vhodné.

Zavárať sa môžu aj hriby, mäso a dokonca koláče.

Zaváranie by sa malo uskutočniť čo najskôr po zbere úrody, aby sa v potravinách zachovalo čo najväčšie množstvo výživných látok.

Potraviny určené na zaváranie sa musia očistiť od lístia, stopiek, nečistôt a pod. Nečistoty, hmyz alebo chybné miesta sa musia odstrániť. Aj tie najmenšie hnilé miesta môžu zaváraninu pokaziť.

Ovocie vydrží dlhšie a má aromatickejšiu chuť, keď sa zavarí s cukrom.

Tvrde druhy zeleniny, napr. mrkva, kel alebo kaleráb, sa musia najprv predvariť v slanej vode. Nesmú sa pritom ale uvariť domäkka. Vriacu vodu následne vylejte, nie je vhodná na zaváranie.

Aby zaváranina dlhšie vydržala, sú čistota a hygiena najvyššou prioritou. Najlepšie je, keď sa všetky pracovné nástroje, riady a všetko, čo príde do kontaktu s potravinami, dôkladne vyčistí a nechá vyvariť 5 minút v horúcej vode.

Neustále dbajte na to, aby ste mali čisté ruky.



1. Dôkladne umyte ovocie a zeleninu.

**UPOZORNENIE:** Ovocie a zelenina by sa mali **pred** pokrájaním na menšie kúsky umyť, aby sa zachovalo čo najviac vitamínov rozpustných vo vode.

2. Pokrájajte ovocie a zeleninu na požadovanú veľkosť.
3. Naložte potraviny do zaváracích pohárov.

**UPOZORNENIE:** Dbajte na to, aby ste potraviny v zaváracom pohári dobre navrstvili. Vyzerá to lepšie a poháre sa tak optimálne využijú.

4. Podľa želania doplňte korenie alebo cukor.
5. Naplňte poháre vodou tesne pod okraj.
6. Uzavrite poháre.

**UPOZORNENIE:** Dbajte dôsledne na to, aby boli poháre skutočne dobre uzavreté.

7. Položte mriežku **13** do nádoby **3**.
8. Uložte pripravené zaváracie poháre do nádoby **3**.

**UPOZORNENIE:** Zaváracie poháre sa môžu do nádoby **3** poukladať jeden na druhý v dvoch vrstvách.

9. Vlejte do nádoby **3** toľko vody, aby vrchné zaváracie poháre stáli približne do 3/4 vo vode.
10. Veko **1** nasadte na nádobu **3**.
11. Nastavte teplotu a čas zavárania.
12. Proces zavárania spustíte tak, že stlačíte tlačidlo štart/stop **6**.
13. Keď čas zavárania uplynie, položte pod výčapný kohútik **5** teplovzdornú nádobu.
14. Stlačte výčapnú páku **4**, aby ste z nádoby **3** vypustili vodu.
15. Nechajte zaváracie poháre vychladnúť, skôr ako ich vyberiete z nádoby **3**.

**UPOZORNENIE:** Ak sú zaváracie poháre ešte teplé, citlivo reagujú na prievan. Z toho dôvodu ich podľa možnosti nechajte v nádobe **3**, kým úplne nevychladnú. Ak by ste prístroj znova potrebovali už skôr, môžete tiež teplé poháre vybrať, položiť ich na uterák a zakryť ich ďalším uterákom, kým úplne nevychladnú.

16. Označte poháre štítkami s názvom obsahu a dátumom zavárania.
17. Zaváraninu skladujte v suchu, tme a chlade. Pri takomto skladovaní má trvanlivosť až jeden rok.

### 6.3 Udržiavanie tekutín a polievok v teple

Tento automat na zaváranie sa výborne hodia na udržiavanie vareného vína, kakaa, polievok a hustých polievok v teple.

#### **VÝSTRAHA pred vecnými škodami!**

Dbajte na to, aby sa v prístroji nikdy nenachádzalo príliš veľa tekutiny. Hladina tekutiny musí byť vždy pod značkou **MAX**. Ak je tekutiny príliš veľa, mohla by pretiecť.

1. Naplňte tekutinu do nádoby **3**.
2. Veko **1** nasadte na nádobu **3**.
3. Na otočnom tlačidle pre teplotu **6** nastavte požadovanú teplotu.
  - Teplota sa zvyšuje po 1 °C;
  - Po každých 5 °C zaznie signálny tón;
  - Nastavená teplota sa zobrazí na displeji pre nastavenú teplotu **10**.
4. Nenastavujte čas, ale stlačte otočné tlačidlo časovača **TIMER 7**.
  - Na displeji sa zobrazí ležatá „8“.
5. Stlačte tlačidlo štart/stop **6**.
  - Prístroj sa začne ohrievať;
  - Hneď ako sa dosiahne nastavená teplota, zaznejú signálne tóny;
  - Prístroj sa zohrieva tak dlho, kým opäť nestlačíte tlačidlo štart/stop **6**.

6. Pravidelne tekutinu zamiešajte, aby sa teplo rovnomerne rozložilo a nič sa neusadilo na dne.
7. Číre tekutiny bez tuhých častí sa môžu nalievať pomocou výčapného kohútika **5**. Stlačte preto výčapnú páku **4** nadol.

**UPOZORNENIE:** V prípade veľkých objemov tekutín môžete výčapnú páku **4** vyklopiť kolmo nahor, aby ste výčapnú páku **4** nemuseli dlho držať.

8. Polievky alebo tekutiny s tuhými časťami by výčapný kohútik upchali. Naberajte ich naberačkou.
9. Prístroj po použití dôkladne vyčistite (pozri „Čistenie a skladovanie“ na strane 75).

## 6.4 Ochrana proti prehriatiu

Prístroj má ochranu proti prehriatiu. Keď sa v nádobe **3** nachádza príliš málo vody a príliš sa tým zvýši teplota, spustí prístroj výstrahu pomocou signálnych tónov a symbolu pre príliš nízku hladinu:

1. Prístroj vypnete tak, že stlačíte tlačidlo štart/stop **6**.
2. Signálne tóny doznejú.
3. Doplňte tekutinu.
4. Prístroj znova zapnete tak, že stlačíte tlačidlo štart/stop **6**.

Ak sa v priebehu 5 minút od výstrahy neurobia žiadne opatrenia, prístroj sa automaticky vypne.

V tom prípade vytiahnite sieťovú zástrčku a nechajte prístroj vychladnúť.

Potom môžete prístroj opäť normálne uviesť do prevádzky.

## 7. Recepty

### 7.1 Jaternica

#### Prísady:

- 250 g pečene (bravčovej, hovädzej, kuracej, morčacej)
- 300 g tučnej slaniny
- 400 g bravčového bôčika
- 300 g bravčovej krkovičky
- 4 cibule
- 2 ks póru
- 50 g bravčovej masti
- 1 zväzok petržlenu
- 1 zväzok pažítiky
- 1 PL sušeného majoránu
- 1 PL čerstvého alebo sušeného tymiánu
- 1 PL čerstvej alebo sušenej trebulky
- 1 PL soli
- 1 ČL bieleho korenia
- 1 ČL muškátového orieška
- 1 ČL mletých klinčekov
- 1 ČL kardamonu
- 1 ČL mletého alebo strúhaného zázvoru

#### Príprava:

1. Varte bravčovú krkovičku a bôčik v mierne osolenej vode.
2. Mäso vyberte z vývaru a nechajte vychladnúť.
3. Vývar uschovajte.
4. Pečeň prelejte horúcou vodou (nevarťe).
5. Mäso, slaninu a pečeň zomelte v mlynčeku na mäso.
6. Cibulú a pór nakrájajte najemno.
7. Nakrájanú cibuľu a pór opražte na bravčovej masti, kým nezosklovatejú.
8. Premleté mäso, cibuľu a pór vložte spolu s korením a bylinkami do misy.
9. Vlejte 1 liter uschovaného vývaru.
10. Prísady premiešajte, kým nevznikne homogénna masa.
11. Uložte premiesenu hmotu do pohárov so skrutkovacím vekom.
12. Zavárajte pri 100 °C cca 160 minút.

**UPOZORNENIE:** Trvanlivosť je cca 1 rok.

## 7.2 Jahodovo-kivová ovocná pomazánka

### Prísady:

- 1,5 kg čerstvých jahôd
- 500 g zrelého kivi
- 1 kg želírovacieho cukru **bez varenia**

### Príprava:

1. Jahody dôkladne umyte.
2. Nechajte jahody dobre odkvapkať.
3. Očistite jahody: Odstráňte stopky, listy a hnilé miesta.
4. Ošúpte kivi a nakrájajte na malé kúsky.
5. Vložte ovocie do jednej misy.
6. Pridajte želírovací cukor.
7. Tyčovým mixérom na prípravu pyré všetko rozmixujte.
8. Naplňte do pohárov a dôkladne ich uzavrite.
9. Zavárajte pri 80 °C 25 minút.

**UPOZORNENIE:** Pre tento druh šetrnej prípravy musíte použiť želírovací cukor, ktorý tuhne aj bez varenia. Lacnejšou alternatívou je bežný želírovací cukor 2:1. V opačnom prípade sa pri bežných želírovacích cukroch môže stať, že ovocná nátierka nestuhne.

## 7.3 Cuketový kečup

### Prísady:

- 3 kg cukety
- 1 kg cibule
- cca 3 PL soli
- 500 g cukru
- 1 liter jemného bylinného octu
- 2 PL paprikového prášku
- 3 PL kari korenia
- 3 PL štipľavej horčice
- 1-2 PL kajenského korenia
- 2 tuby paradajkového pretlaku

### Príprava:

1. Cuketu jemne nastrúhajte.
2. Cibulú pokrájajte na malé kocky.

3. Vložte cuketu, cibuľu a soľ do jednej misy.
4. Nechajte zatiahnuť na suchom a chladnom mieste približne 24 hodín.
5. Vylejte vodu z misy, prípadne hmotu trochu potlačte.
6. Všetky přísady vložte do jedného hrnca a opatrne zohrejte (nebezpečenstvo pripálenia).
7. Nechajte variť cca 30 minút. Pritom hmotu neustále miešajte, pretože sa ľahko pripaľuje.
8. Hmotu rozmixujte na pyré.
9. Naplňte hmotou poháre so skrutkovacím vekom.
10. Zavárajte pri 100 °C cca 1 hodinu.

## 7.4 Višne

### Prísady:

- višne
- cukor
- voda

### Príprava:

1. Višne dôkladne preberte. Do pohára pôjdu len tie dobré.
2. Višne odstopkujte.
3. Vložte do studenej vody na cca 30 minút, aby ste vypudili prípadné červíky a hmyz.
4. Višne vykôstkujte.
5. Vykôstkované višne navrstvite do pohárov.
6. Vytvorte cukrový roztok z 300 g cukru na 1 liter vody.
7. Nalejte do pohárov toľko cukrového roztoku, aby boli višne úplne zakryté.
8. Zavárajte pri 80 °C cca 30 minút.

## 7.5 Čajový punč

**UPOZORNENIE:** Z uvedeného množstva vyrobíte približne 3 litre nápoja. Pre väčší objem jednoducho zvýšte množstvo prísad.

### Prísady:

- 1,5 l čierneho čaju
- 1 fľaša červeného vína (0,75 l)
- 6 neošetrených pomarančov
- 3 neošetrené citróny
- 6 kusov celej škorice
- cca 750 g cukru
- rum podľa chuti

### Príprava:

**UPOZORNENIE:** Čajový punč môžete pripraviť priamo v automate na zaváranie. Keďže v nápoji sa nachádzajú tuhé časti, mali by ste nápoj vyberať polievkovou naberačkou, inak by ste upchali výčapný kohútik. Nápoj však môžete variť aj v inom hrnci a následne ho cez sito preliať do automatu na zaváranie. Takto sa z nápoja odstráni tuhé časti a môžete čajový punč nalievať cez výčapný kohútik.

1. Uvarte čierny čaj.
2. Vytlačte 4 pomaranče a 2 citróny.
3. 2 pomaranče a 1 citrón nakrájajte na tenké plátky.
4. Čierny čaj, víno, ovocnú šťavu, plátky ovocia a celú škoricu vložte do hrnca.
5. Prísady len zľahka uvarte.
6. Pomaly vmiešajte cukor a pritom nápoj neustále ochutnávajte, aby čajový punč nebol príliš sladký.
7. Na záver pridajte výdatnú dávku rumu (množstvo podľa chuti).
8. Nechajte zatahnuť ešte asi 30 minút na miernej teplote.

**UPOZORNENIE:** Pri príprave v automate na zaváranie vyberte pri varení 100 °C. Na zatahnutie a udržiavanie v teple znížte teplotu na približne 80 °C. Čajový punč by nemal vriieť, ale zostať horúci, pretože inak stráca alkohol.

## 8. Časy zavárania a teploty

Druh potraviny	Teplota v °C	Čas v minútach
<b>Zelenina</b>		
Karfiol	100 (MAX)	90
Bôby	100 (MAX)	120
Hrach	85	120
Uhorky v korenenom náleve	100 (MAX)	30
Kaleráb	100 (MAX)	95
Tekvica	90	30
Mrkva	100 (MAX)	90
Hríby	100 (MAX)	110
Ružičkový kel	100 (MAX)	110
Červená kapusta	100 (MAX)	110
Zeler	100 (MAX)	110
Špargľa	100 (MAX)	120
Rajčiny	90	30
<b>Ovocie</b>		
Jablká, tvrdé	85	40
Jablká, mäkké	85	30
Jablkové pyrė	90	30
Marhule	85	30

Druh potraviny	Teplota v °C	Čas v minútach
Hrušky, tvrdé	90	80
Hrušky, mäkké	90	30
Černice	80	25
Jahody	80	25
Čučoriedky	85	25
Maliny	80	30
Ríbezle	90	25
Čerešne	80	30
Mirabelky	85	30
Broskyne	85	30
Slivky	90	30
Brusnice	90	25
Duly	95	30
Ringloty	85	30
Rebarbora	95	30
Egreš	80	30
Slivky	90	30
<b>Mäso (musí byť v zásade predvarené)</b>		
Pečienka	100 (MAX)	85
Mäsový vývar	100 (MAX)	60
Hydina	100 (MAX)	75
Guláš	100 (MAX)	75
Divina	100 (MAX)	75
Klobása, varená	100 (MAX)	75
Klobása, surová	100 (MAX)	110

## 9. Čistenie a skladovanie

### Prístroj pred prvým použitím očistite!



#### NEBEZPEČENSTVO úrazu elektrickým prúdom!

- ⊙ Pred čistením prístroja vyťahnite sieťovú zástrčku zo zásuvky.



#### NEBEZPEČENSTVO úrazov spôsobených popálením!

- ⊙ Pred čistením nechajte všetky časti vychladnúť.

### VÝSTRAHA pred vecnými škodami!

- ⊙ Nepoužívajte agresívne alebo abrazívne čistiace prostriedky.

- Prístroj očistite po každom použití a pri čistení odstráňte všetky zvyšky jedál.

1. Prístroj vyčistite vlhkou handričkou. Môžete použiť aj malé množstvo umývadieho prostriedku.
2. Nakoniec prístroj utrite handričkou navlhčenou v čistej vode.
3. Prístroj znovu použite až po tom, keď je úplne suchý.

### 9.1 Čistenie mriežky a veka

1. Mriežku **13** a veko **1** vyčistite rukou v dreze.
2. Nakoniec ho opláchnite čistou vodou.

### 9.2 Čistenie výčapného kohútika

Na lepšie čistenie môžete odskrutkovať výčapnú páku **4**. Výčapný kohútik **5** sa nedá odskrutkovať, pretože by sa mohli vyskytnúť problémy s tesnením.

1. Odskrutkujte výčapnú páku **4** z výčapného kohútika **5**.
2. Výčapnú páku **4** vyčistite rukou v dreze.
3. Nakoniec ju opláchnite čistou vodou.

4. Vlejte jemný umývací prostriedok do nádoby **3** a nechajte ho pretiecť výčapným kohútikom **5**

**UPOZORNENIE:** Pri odolných znečisteniach vo výčapnom kohútiku **5** si pri čistení môžete pomôcť čističom na fajky.

5. Nakoniec ho opláchnite čistou vodou.
6. Naskrutkujte výčapnú páku **4** znova na výčapný kohútik **5**.

### 9.3 Skladovanie prístroja

1. Sieťový kábel naviňte na spodnej časti prístroja.
2. Zasuňte sieťovú vidlicu do príslušného upevnenia v strede spodnej časti prístroja.
3. Prístroj odložte.

### 9.4 Odvápnenie prístroja

V závislosti od tvrdosti vody sa v prístroji môžu tvoriť vápenaté usadeniny. Tieto by sa mali pravidelne odstraňovať, aby sa ušetrila energia, zvýšila životnosť prístroja, ako aj z hygienických dôvodov.

1. Miesta s vápenatými usadeninami utrite handričkou, ktorú ste predtým namočili v troche octu.
2. Keď by mal prístroj silnejšie vápenaté usadeniny, do nádoby **3** naplňte bežne dostupný odvápnovač a nechajte ho cez noc stáť.

### VÝSTRAHA pred vecnými škodami!

Počas odvápnovania sa prístroj v žiadnom prípade nesmie zapnúť. Mohlo by to viesť k škodám.

3. Následne dôkladne vymyte.
4. Prístroj znova použite, až keď bude úplne suchý.

## 10. Likvidácia

Symbol prečiarknutého smetného koša na kolesách znamená, že produkt musí byť odovzdaný do osobitného zberu odpadu v Európskej únii. Platí to pre produkt a všetky diely príslušenstva, ktoré sú označené týmto symbolom.



Označené produkty sa nesmú likvidovať s bežným domácim odpadom, ale musia sa odovzdať na zberné miesto na recykláciu elektrických a elektronických prístrojov. Recyklácia pomáha znižovať spotrebu surovín a zaťaženie životného prostredia.

### Obal

Ak chcete zlikvidovať obal, dbajte na príslušné predpisy vo vašej krajine týkajúce sa životného prostredia.

## 11. Riešenia problémov

Ak Váš strojček nebude fungovať tak, ako si želáte, prečítajte si, prosím, najskôr tento zoznam kontrol. Možno ide len o malý problém, ktorý môžete odstrániť aj sami.



### NEBEZPEČENSTVO v dôsledku zásahu elektrickým prúdom!

V žiadnom prípade sa nepokúšajte prístroj sami opravovať.

Chyba	Možné príčiny / opatrenia
Žiadna funkcia	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Je zaistené napájanie prúdom?</li> <li>• Skontrolujte pripojenie.</li> <li>• Prístroj sa vypol následkom ochrany proti prehriatiu? (pozri „Ochrana proti prehriatiu“ na strane 72)</li> </ul>

## 12. Technické údaje

Model:	SEAD 1800 B1
Objem:	cca 27 litrov
Sieťové napätie:	220-240 V ~ 50 Hz
Trieda ochrany:	I
Výkon:	1800 W

**CE** Technické zmeny vyhradené.

## 13. Záruka spoločnosti HOYER Handel GmbH

Vážená zákazníčka, vážený zákazník, na tento prístroj sa vzťahuje záruka 3 roky od dátumu kúpy. V prípade výskytu nedostatkov tohto výrobku máte voči predajcovi výrobku zákonom stanovené práva. Tieto zákonom stanovené práva nie sú obmedzené našimi nižšie uvedenými záručnými podmienkami.

### Záručné podmienky

Záručná doba začína plynúť od dátumu kúpy. Originálny pokladničný blok si, prosím, uschovajte. Tento blok slúži ako doklad o kúpe. V prípade, že sa v priebehu troch rokov od dátumu kúpy tohto výrobku vyskytne chyba materiálu alebo výrobná chyba, výrobok Vám - podľa nášho uváženia - zdarma opravíme alebo vymeníme. Toto záručné plnenie predpokladá, že v rámci trojročnej lehoty predložíte nefunkčný prístroj a doklad o kúpe (pokladničný blok) a krátko písomne popíšete, v čom spočíva nedostatok a kedy sa vyskytol. V prípade, že sa záruka vzťahuje na príslušnú poruchu, obdržíte od nás opravený alebo nový výrobok. Pri oprave alebo výmene výrobku nezačína plynúť nová záručná doba.

### Záručná doba a zákonná záruka

Záručná doba sa záručným plnením nepredlžuje. Toto sa vzťahuje aj na vymenené a opravené diely. Prípadné poškodenia a nedostatky existujúce už pri kúpe sa musia nahlásiť ihneď po vybalení. Prípadné opravy po uplynutí záručnej doby budú splatnené.

### Rozsah záruky

Prístroj bol starostlivo zhotovený podľa prísnych smerníc kvality a pred zaslaním bol dôkladne skontrolovaný.

Záručné plnenie sa vzťahuje na materiál a navýrobné chyby. Táto záruka sa nevzťahuje na tie diely výrobkov, ktoré sú vystavené bežnému opotrebovaniu a preto sa pokladajú za diely podliehajúce opotrebovaniu alebo na poškodenie rozbitných častí, napr. spínače, akumulátory a časti vyrobené zo skla.

Táto záruka zaniká, ak bol výrobok poškodený alebo nebol používaný alebo udržiavaný odbornou. Pre správne používanie výrobku sa musia presne dodržiavať všetky pokyny uvedené v návode na obsluhu. Účelom použitia a konaniam, ktoré návod na obsluhu neodporúča alebo pred ktorými varuje, je potrebné sa bezpodmienečne vyhýbať.

Výrobok je určený výlučne na súkromné použitie a nie na komerčné účely. V prípade nevhodného a neodborného, príp. násilného zaobchádzania s prístrojom a zásahov, ktoré neboli vykonané našim servisným centrom, záruka zaniká.

### Postup pri reklamácií

Pre rýchle spracovanie vašej žiadosti, prosím, postupujte podľa nasledovných pokynov:

- Pri všetkých otázkach majte pripravené číslo výrobku **IAN: 273404** a pokladničný blok ako doklad o kúpe.
- V prípade, že sa na prístroji vyskytli chyby vo funkcii alebo iné nedostatky, najskôr **telefonicky** alebo **e-mailom** kontaktujte nižšie uvedené servisné centrum.

- Výrobok, ktorý bol označený za nefunkčný, môžete následne spolu s dokladom o kúpe (pokladničný blok) a uvedením, v čom spočíva daný nedostatok a kedy sa objavil, zaslať zdarma na servisnú adresu, ktorá vám bola oznámená.



Na stránke [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) si môžete stiahnuť túto a mnohé ďalšie príručky, videá k výrobkom a softvér.



### **Service středisko**

**SK** Servis Slovensko  
Tel.: 0850 232001  
E-Mail: [hoyer@lidl.sk](mailto:hoyer@lidl.sk)

**IAN: 273404**

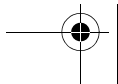
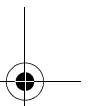
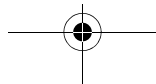
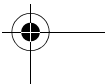
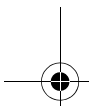
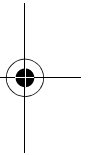
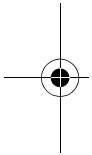
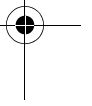
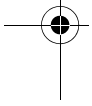
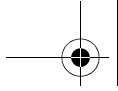


### **Dodávateľ**

Majte, prosím, na pamäti, že nasledujúca adresa **nie je servisná adresa**: Najskôr kontaktujte vyššie uvedené servisné centrum.

HOYER Handel GmbH  
Kühnehöfe 5  
22761 Hamburg  
Nemecko





## **Inhalt**

<b>1. Übersicht .....</b>	<b>81</b>
<b>2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch .....</b>	<b>82</b>
<b>3. Sicherheitshinweise .....</b>	<b>82</b>
<b>4. Lieferumfang .....</b>	<b>85</b>
<b>5. Vor dem ersten Gebrauch .....</b>	<b>86</b>
<b>6. Bedienen des Gerätes .....</b>	<b>86</b>
6.1 Einstellungen vornehmen, einschalten, ausschalten .....	86
6.2 Einkochen .....	87
6.3 Flüssigkeiten und Suppen warm halten .....	88
6.4 Überhitzungsschutz .....	89
<b>7. Rezepte .....</b>	<b>89</b>
7.1 Leberwurst .....	89
7.2 Erdbeer-Kiwi Fruchtaufstrich .....	90
7.3 Zucchini Ketchup .....	90
7.4 Sauerkirschen .....	91
7.5 Teepunsch .....	91
<b>8. Einkochzeiten und Temperaturen .....</b>	<b>92</b>
<b>9. Reinigen und aufbewahren .....</b>	<b>92</b>
9.1 Gitter und Deckel reinigen .....	93
9.2 Zapfhahn reinigen .....	93
9.3 Gerät lagern .....	93
9.4 Gerät entkalken .....	93
<b>10. Entsorgen .....</b>	<b>93</b>
<b>11. Problemlösung .....</b>	<b>94</b>
<b>12. Technische Daten .....</b>	<b>94</b>
<b>13. Garantie der HOYER Handel GmbH .....</b>	<b>94</b>

## 1. Übersicht

- 1 Deckel
- 2 Griffe
- 3 Behälter
- 4 Zapfhebel
- 5 Zapfhahn
- 6 Start/Stopp-Taste mit Drehknopf für Temperatur **START/STOP / °C**
- 7 Timer mit Drehknopf für Minuten **TIMER / MIN**
- 8 Kabelaufwicklung (unter dem Gerät)
- 9 Anzeige der Minuten
- 10 Anzeige der eingestellten Temperatur
- 11 Anzeige der aktuellen Temperatur
- 12 Netzanschlussleitung mit Netzstecker
- 13 Gitter

## Herzlichen Dank für Ihr Vertrauen!

Wir gratulieren Ihnen zu Ihrem neuen Einkochautomat.

Für einen sicheren Umgang mit dem Gerät und um den ganzen Leistungsumfang kennenzulernen:

- **Lesen Sie vor der ersten Inbetriebnahme diese Bedienungsanleitung gründlich durch.**
- **Befolgen Sie vor allen Dingen die Sicherheitshinweise!**
- **Das Gerät darf nur so bedient werden, wie in dieser Bedienungsanleitung beschrieben.**
- **Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung auf.**
- **Falls Sie das Gerät einmal weitergeben, legen Sie bitte diese Bedienungsanleitung dazu.**

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrem neuen Einkochautomat!

## 2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Mit diesem Einkochautomat können Sie:

- Einkochen
- Getränke warm halten und zapfen
- Würstchen warmhalten
- Suppen warmhalten

Das Gerät ist für den privaten Haushalt konzipiert. Das Gerät darf nur in trockenen Innenräumen benutzt werden.

Dieses Gerät darf nicht für gewerbliche Zwecke eingesetzt werden.

### Vorhersehbarer Missbrauch



#### **GEFAHR von Verletzung durch Verbrühen!**

- ⊙ Beugen Sie sich nicht über den Einkochautomaten, wenn Sie den Deckel öffnen und der Inhalt noch heiß ist. Es besteht die Gefahr von Verbrühen durch entweichenden Wasserdampf.

## 3. Sicherheitshinweise

### Warnhinweise

Falls erforderlich, werden folgende Warnhinweise in dieser Bedienungsanleitung verwendet:




**GEFAHR!** Hohes Risiko: Missachtung der Warnung kann Schaden für Leib und Leben verursachen.

**WARNUNG!** Mittleres Risiko: Missachtung der Warnung kann Verletzungen oder schwere Sachschäden verursachen.

**VORSICHT:** Geringes Risiko: Missachtung der Warnung kann leichte Verletzungen oder Sachschäden verursachen.

**HINWEIS:** Sachverhalte und Besonderheiten, die im Umgang mit dem Gerät beachtet werden sollten.

## **Anweisungen für den sicheren Betrieb**

- ⊙ Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauches des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht durch Kinder ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und beaufsichtigt.
- ⊙ Kinder jünger als 8 Jahre sind vom Gerät und der Anschlussleitung fernzuhalten.
-  ⊙ Die Oberflächen des Gerätes werden im Betrieb sehr heiß. Verwenden Sie nur die vorgesehenen Handgriffe und Bedienelemente.
- ⊙ Reinigen Sie alle Teile und Flächen, die mit Lebensmitteln in Verbindung kommen, vor dem ersten Gebrauch (siehe "Reinigen und aufbewahren" auf Seite 92).
- ⊙ Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- ⊙ Der Behälter, die Netzanschlussleitung und der Netzstecker dürfen nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden.
- ⊙ Sollte Flüssigkeit in das Gerät gelangen (außer in den dafür vorgesehenen Behälter), sofort den Netzstecker ziehen. Vor einer erneuten Inbetriebnahme das Gerät prüfen lassen.
- ⊙ Verwenden Sie keine scheuernden, ätzenden oder kratzenden Reinigungsmittel.
- ⊙ Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem betrieben zu werden.

- ⊙ Das Gerät ist nicht geeignet für ...
  - ... den Einsatz in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen,
  - ... den Einsatz in landwirtschaftlichen Anwesen,
  - ... Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen,
  - ... Frühstückspensionen.
- ⊙ Um eine Überhitzung zu vermeiden, darf das Gerät niemals abgedeckt werden. Ansonsten kann es zu einem Hitzestau in dem Gerät kommen.
- ⊙ Beugen Sie sich nicht über den Einkochautomaten, wenn Sie den Deckel öffnen und der Inhalt noch heiß ist. Es besteht die Gefahr von Verbrühen durch entweichenden Wasserdampf.



#### **GEFAHR für Kinder**

- ⊙ Verpackungsmaterial ist kein Kinderspielzeug. Kinder dürfen nicht mit den Kunststoffbeuteln spielen. Es besteht Erstickungsgefahr.
- ⊙ Bewahren Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern auf.



#### **GEFAHR für und durch Haus- und Nutztiere**

- ⊙ Von Elektrogeräten können Gefahren für Haus- und Nutztiere ausgehen. Des Weiteren können Tiere auch einen Schaden am Gerät verursachen. Halten Sie deshalb Tiere grundsätzlich von Elektrogeräten fern.



#### **GEFAHR von Stromschlag durch Feuchtigkeit**

- ⊙ Der Behälter, die Netzanschlussleitung und der Netzstecker dürfen nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden.
- ⊙ Schützen Sie das Gerät vor Feuchtigkeit, Tropf- oder Spritzwasser: Es besteht die Gefahr eines elektrischen Schlages.
- ⊙ Sollte Flüssigkeit in das Gerät gelangen (außer in den dafür vorgesehenen Behälter), sofort den Netzstecker ziehen.

Vor einer erneuten Inbetriebnahme das Gerät prüfen lassen.

- ⊙ Bedienen Sie das Gerät nicht mit feuchten Händen.
- ⊙ Achten Sie darauf, dass die Unterlage unter dem Gerät trocken ist.



#### **GEFAHR durch Stromschlag**

- ⊙ Nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb, wenn das Gerät oder die Netzanschlussleitung sichtbare Schäden aufweist oder wenn das Gerät zuvor fallen gelassen wurde.
- ⊙ Schließen Sie den Netzstecker nur an eine ordnungsgemäß installierte, leicht zugängliche Schutzkontakt-Steckdose an, deren Spannung der Angabe auf dem Typenschild entspricht. Die Steckdose muss auch nach dem Anschließen weiterhin leicht zugänglich sein.
- ⊙ Achten Sie darauf, dass die Netzanschlussleitung nicht durch scharfe Kanten oder heiße Stellen beschädigt werden kann.
- ⊙ Achten Sie beim Gebrauch des Gerätes darauf, dass die Netzanschlussleitung nicht eingeklemmt oder gequetscht wird.
- ⊙ Das Gerät ist auch nach Ausschalten nicht vollständig vom Netz getrennt. Um dies zu tun, ziehen Sie den Netzstecker.

- ⊙ Um den Netzstecker aus der Steckdose zu ziehen, immer am Stecker, nie am Kabel ziehen.
- ⊙ Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, ...
  - ... wenn eine Störung auftritt,
  - ... wenn Sie das Gerät nicht benutzen,
  - ... bevor Sie das Gerät reinigen und
  - ... bei Gewitter.
- ⊙ Um Gefährdungen zu vermeiden, nehmen Sie keine Veränderungen am Artikel vor.



### **BRANDGEFAHR**

- ⊙ Stellen Sie das Gerät vor dem Einschalten auf einen ebenen, stabilen, trockenen und hitzebeständigen Untergrund.
- ⊙ Eine durchgehende Beaufsichtigung während des Betriebes ist nicht notwendig, wohl aber eine regelmäßige Kontrolle. Dies gilt besonders dann, wenn sehr lange Kochzeiten eingestellt sind.



### **GEFAHR von Verletzung durch Verbrennung**

- ⊙ Die Oberflächen des Gerätes werden im Betrieb sehr heiß. Verwenden Sie nur die vorgesehenen Handgriffe und Bedienelemente.
- ⊙ Transportieren Sie das Gerät nur im abgekühlten Zustand.
- ⊙ Warten Sie mit der Reinigung, bis das Gerät abgekühlt ist.



### **GEFAHR von Verletzung durch Verbrühen**

- ⊙ Beugen Sie sich nicht über den Einkochautomaten, wenn Sie den Deckel öffnen und der Inhalt noch heiß ist. Es besteht die Gefahr von Verbrühen durch entweichenden Wasserdampf.

### **WARNUNG vor Sachschäden**

- ⊙ Betreiben Sie den Einkochautomaten nie ohne Wasser oder Flüssigkeit. Dies könnte zu einer Überhitzung des Gerätes führen.

- ⊙ Achten Sie darauf, dass sich nie zu viel Flüssigkeit im Gerät befindet. Der Flüssigkeitsstand muss stets unter **MAX** liegen. Bei zu viel Flüssigkeit könnte diese überlaufen.
- ⊙ Stellen Sie das Gerät nicht direkt unter einem Hängeschrank auf, da Dampf nach oben austritt und das Möbel beschädigen könnte.
- ⊙ Das Gerät und das Zubehör dürfen nicht in ein Mikrowellengerät gestellt werden.
- ⊙ Stellen Sie das Gerät niemals auf heiße Oberflächen (z. B. Herdplatten) oder in die Nähe von Wärmequellen oder offenem Feuer.
- ⊙ Verwenden Sie nur das Originalzubehör.
- ⊙ Das Gerät ist mit rutschfesten Kunststofffüßen ausgestattet. Da Möbel mit einer Vielfalt von Lacken und Kunststoffen beschichtet sind und mit unterschiedlichen Pflegemitteln behandelt werden, kann nicht völlig ausgeschlossen werden, dass manche dieser Stoffe Bestandteile enthalten, die die Kunststofffüße angreifen und aufweichen. Legen Sie ggf. eine rutschfeste Unterlage unter das Gerät.
- ⊙ Verwenden Sie keine scharfen oder kratzenden Reinigungsmittel.

## **4. Lieferumfang**

1 Einkochautomat, bestehend aus:

- 1 Behälter **3**
- 1 Deckel **1**
- 1 Gitter **13**

1 Bedienungsanleitung

### **Auspacken**

1. Entnehmen Sie alle Teile aus der Verpackung.
2. Prüfen Sie die Teile auf Vollständigkeit und darauf, ob alle Teile unversehrt sind.

## 5. Vor dem ersten Gebrauch



**BRANDGEFAHR!** Stellen Sie das Gerät vor dem Einschalten auf einen ebenen, stabilen, trockenen und hitzebeständigen Untergrund.



**GEFAHR von Verletzung durch Verbrennung!**

Die Oberflächen des Gerätes werden im Betrieb sehr heiß. Verwenden Sie nur die vorgesehenen Handgriffe und Bedienelemente.

**HINWEIS:** Da das Gerät leicht eingefettet geliefert wird, kann es bei der ersten Benutzung zu **leichter** Rauch- und Geruchsbildung kommen. Dies ist unschädlich und hört nach kurzer Zeit auf. Bitte achten Sie währenddessen auf ausreichende Lüftung.

- **Reinigen Sie das Gerät vor der ersten Benutzung (siehe "Reinigen und aufbewahren" auf Seite 92)!**

1. Wickeln Sie die Netzanschlussleitung **12** vollständig von der Kabelaufwicklung **8** ab.
2. Stellen Sie das Gerät auf einer ebenen, trockenen und rutschfesten Fläche auf, damit das Gerät weder umfallen noch herunterrutschen kann.
3. Stecken Sie den Netzstecker **12** in eine geeignete Netzsteckdose mit Schutzkontakt.
4. Füllen Sie etwa 5 l Wasser in den Behälter **3**.
5. Lassen Sie das Wasser etwa 20 min kochen.
6. Gießen Sie das Wasser weg. Das Gerät ist nun betriebsbereit.

## 6. Bedienen des Gerätes

### 6.1 Einstellungen vornehmen, einschalten, ausschalten



**BRANDGEFAHR!** Stellen Sie das Gerät vor dem Einschalten auf einen ebenen, stabilen, trockenen und hitzebeständigen Untergrund.



**GEFAHR von Verletzung durch Verbrennung!**

Die Oberflächen des Gerätes werden im Betrieb sehr heiß. Verwenden Sie nur die vorgesehenen Handgriffe und Bedienelemente.

**HINWEIS:** Sobald Sie an den Drehknöpfen **6** oder **7** drehen, schaltet sich die Hintergrundbeleuchtung für die Anzeigen automatisch ein. Nach 5 Minuten schaltet sich die Beleuchtung für die Anzeigen automatisch wieder aus.

1. Stecken Sie den Netzstecker **12** in eine geeignete Netzsteckdose mit Schutzkontakt.
2. Stellen Sie am Drehknopf für Temperatur **6** die gewünschte Temperatur ein.
  - Die Temperatur wird in Schritten von 1 °C erhöht;
  - Alle 5 °C ertönt ein Signalton;
  - Die eingestellte Temperatur wird in der Anzeige der eingestellten Temperatur **10** angezeigt.
3. Stellen Sie am Drehknopf für Minuten **7** die gewünschte Einkochzeit ein.
  - Die Zeit wird in Schritten von 1 min erhöht;
  - Alle 5 min ertönt ein Signalton;
  - Die eingestellte Zeit wird in der Anzeige der Minuten **9** angezeigt.



4. Drücken Sie die Start/Stopptaste **6**.
  - Das Gerät beginnt zu heizen und in der Anzeige erscheint ein laufender Balken;
  - In der Anzeige **11** wird die aktuelle Temperatur angezeigt.Sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist:
  - Erklingen Signaltöne;
  - Es wird ein Stundenglas angezeigt;
  - Die eingestellte Zeit beginnt abzulaufen.Sobald die eingestellte Zeit abgelaufen ist, erklingen Signaltöne und das Gerät schaltet sich aus.
5. Um das Gerät vor Ablauf der eingestellten Zeit auszuschalten, drücken Sie die Start/Stopptaste **6**.

## 6.2 Einkochen

Unter Einkochen (Einmachen, Eindünsten, Einwecken) versteht man, dass Lebensmittel unter Luftabschluss erhitzt und dadurch haltbar gemacht werden.

Zum Einkochen werden spezielle Gläser mit Schraubverschluss oder mit Deckel und Gummiring benötigt.

Zum Einkochen eignen sich nur frische vollreife Lebensmittel. Überreifes Obst oder welkes Gemüse ist nicht geeignet.

Auch Pilze, Fleisch und sogar Kuchen können eingekocht werden.

Das Einkochen sollte so schnell wie möglich nach der Ernte erfolgen, damit möglichst viele wertvolle Stoffe in den Lebensmitteln erhalten bleiben.

Die einzukochenden Lebensmittel müssen sauber verlesen werden. Schmutz, Ungeziefer oder schlechte Stellen müssen entfernt werden. Schon kleinste Faulstellen können das Einkochte verderben lassen.

Obst wird länger haltbar und schmeckt aromatischer, wenn es mit Zucker eingekocht wird.

Harte Gemüsesorten, wie z.B. Möhren, Kohl oder Kohlrabi müssen in Salzwasser vorgekocht werden. Dabei dürfen sie aber nicht weich gekocht werden. Schütten Sie dieses Kochwasser weg, es ist zum Einkochen ungeeignet.

Damit das Einkochte lange hält, ist Sauberkeit und Hygiene oberstes Gebot. Am besten werden alle Arbeitsgeräte, Geschirr und alles, was mit den Lebensmitteln in Berührung kommt, gründlich gesäubert und 5 min in heißem Wasser abgekocht. Achten Sie auch stets auf saubere Hände.

1. Waschen Sie Obst und Gemüse gründlich ab.

---

**HINWEIS:** Obst und Gemüse sollten **vor** dem Zerkleinern gewaschen werden, damit die wasserlöslichen Vitamine weitestgehend erhalten bleiben.

2. Zerkleinern Sie Obst und Gemüse auf die gewünschte Größe.
3. Füllen Sie die Lebensmittel in die Einkochgläser.

---

**HINWEIS:** Achten Sie darauf, die Lebensmittel gut im Einkochglas zu schichten. Das sieht besser aus und die Gläser werden optimal ausgenutzt.

4. Fügen Sie nach Wunsch Gewürze oder Zucker hinzu.
5. Füllen Sie die Gläser mit Wasser bis kurz unter den Rand auf.
6. Verschließen Sie die Gläser.

---

**HINWEIS:** Achten Sie sorgfältig darauf, dass die Gläser wirklich gut verschlossen sind.

7. Legen Sie das Gitter **13** in den Behälter **3**.
8. Stellen Sie die vorbereiteten Einkochgläser in den Behälter **3**.

**HINWEIS:** Die Einkochgläser können in zwei Schichten übereinander in den Behälter **3** gestellt werden.

9. Füllen Sie so viel Wasser in den Behälter **3**, dass die oberen Einkochgläser zu etwa 3/4 im Wasser stehen.
10. Setzen Sie den Deckel **1** auf den Behälter **3**.
11. Stellen Sie Temperatur und Einkochzeit ein.
12. Starten Sie den Einkochvorgang, indem Sie die Start/Stopptaste **6** drücken.
13. Sobald die Einkochzeit abgelaufen ist, stellen Sie ein hitzebeständiges Gefäß unter den Zapfhahn **5**.
14. Drücken Sie den Zapfhebel **4**, um das Wasser aus dem Behälter **3** abzulasen.
15. Lassen Sie die Einkochgläser abkühlen, bevor Sie sie aus dem Behälter **3** entnehmen.

**HINWEIS:** Noch warme Einkochgläser reagieren empfindlich auf Zugluft. Lassen Sie sie daher möglichst im Behälter **3** stehen, bis sie ganz abgekühlt sind. Sollten Sie das Gerät vorher wieder benötigen, können Sie die warmen Gläser auch entnehmen, auf ein Handtuch stellen und mit einem anderen Handtuch abdecken, bis sie vollständig abgekühlt sind.

16. Beschriften Sie die Gläser mit Inhalt und Einkochdatum.
17. Lagern Sie das Einkochte trocken, dunkel und kühl, dann ist es bis zu einem Jahr haltbar.

## 6.3 Flüssigkeiten und Suppen warm halten

Dieser Einkochautomat eignet sich hervorragend, um Glühwein, Kakao, Suppen und Eintöpfe warm zu halten.

### WARNUNG vor Sachschäden!

Achten Sie darauf, dass sich nie zu viel Flüssigkeit im Gerät befindet. Der Flüssigkeitsstand muss stets unter **MAX** liegen. Bei zu viel Flüssigkeit könnte diese überlaufen.

1. Füllen Sie die Flüssigkeit in den Behälter **3**.
2. Setzen Sie den Deckel **1** auf den Behälter **3**.
3. Stellen Sie am Drehknopf für Temperatur **6** die gewünschte Temperatur ein.
  - Die Temperatur wird in Schritten von 1 °C erhöht;
  - Alle 5 °C ertönt ein Signalton;
  - Die eingestellte Temperatur wird in der Anzeige der eingestellten Temperatur **10** angezeigt.
4. Stellen Sie keine Zeit ein, sondern drücken Sie den Drehknopf **TIMER 7**.
  - In der Anzeige erscheint eine liegende „8“.
5. Drücken Sie die Start/Stopptaste **6**.
  - Das Gerät beginnt zu heizen;
  - Sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist, erklingen Signaltöne;
  - Das Gerät heizt so lange, bis Sie erneut die Start/Stopptaste **6** drücken.
6. Rühren Sie die Flüssigkeit regelmäßig um, damit sich die Wärme gleichmäßig verteilt und sich nichts am Boden festsetzt.
7. Reine Flüssigkeiten ohne feste Bestandteile können über den Zapfhahn **5** entnommen werden. Drücken Sie hierzu den Zapfhebel **4** herunter.

**HINWEIS:** Um bei großen Flüssigkeitsmengen den Zapfhebel **4** nicht dauernd festhalten zu müssen, können Sie den Zapfhebel **4** senkrecht nach oben klappen.

8. Suppen oder Flüssigkeiten mit festen Bestandteilen würden den Zapfhahn verstopfen. Entnehmen Sie diese mit einer Schöpfkelle.
9. Reinigen Sie das Gerät nach Gebrauch sorgfältig (siehe "Reinigen und aufbewahren" auf Seite 92).

## 6.4 Überhitzungsschutz

Das Gerät besitzt einen Überhitzungsschutz. Sobald sich zu wenig Flüssigkeit im Behälter **3** befindet und dadurch die Temperatur zu hoch wird, warnt das Gerät mit Signaltönen und einem Symbol für zu geringen Füllstand:

1. Schalten Sie das Gerät aus, indem Sie die Start/Stop-Taste **6** drücken.
2. Die Signaltöne verstummen.
3. Füllen Sie Flüssigkeit nach.
4. Starten Sie das Gerät erneut, indem Sie die Start/Stop-Taste **6** drücken.

Wenn nach der Warnung innerhalb von 5 Minuten keine Maßnahme erfolgt, schaltet das Gerät automatisch ab.

Ziehen Sie in diesem Falle den Netzstecker und lassen Sie das Gerät abkühlen.

Danach können Sie das Gerät wieder normal in Betrieb nehmen.

## 7. Rezepte

### 7.1 Leberwurst

#### Zutaten:

- 250 g Leber (Schwein, Rind, Huhn, Putte)
- 300 g fetten Speck
- 400 g Schweinebauch
- 300 g Schweinenacken
- 4 Zwiebeln
- 2 Stangen Lauch
- 50 g Schweineschmalz
- 1 Bund Petersilie
- 1 Bund Schnittlauch
- 1 EL Majoran, getrocknet
- 1 EL Thymian frisch oder getrocknet
- 1 EL Kerbel frisch oder getrocknet
- 1 EL Salz
- 1 TL weißen Pfeffer
- 1 TL Muskat
- 1 TL Nelken, gemahlen
- 1 TL Kardamom
- 1 TL Ingwer, gemahlen oder gerieben

#### Zubereitung:

1. Schweinenacken und Schweinebauch in leicht gesalzenem Wasser kochen.
2. Fleisch aus der Brühe nehmen und abkühlen lassen.
3. Die Brühe aufbewahren.
4. Leber mit heißem Wasser überbrühen (nicht kochen).
5. Fleisch, Speck und Leber durch den Fleischwolf drehen.
6. Zwiebeln und Lauch sehr fein hacken.
7. Gehackte Zwiebeln und Lauch im Schweineschmalz anrösten, bis sie glasig sind.
8. Durchgedrehtes Fleisch, Zwiebeln und Lauch sowie die Gewürze und Kräuter in eine Schüssel geben.
9. Mit 1 Liter der aufbewahrten Brühe auffüllen.
10. Zutaten durchkneten, bis ein homogener Teig entsteht.

11. Den durchgekneteten Teig in Schraubgläser geben.
12. Bei 100 °C ca. 160 min einkochen.

---

**HINWEIS:** Die Haltbarkeit beträgt ca. 1 Jahr.

---

## 7.2 Erdbeer-Kiwi Fruchtaufstrich

### Zutaten:

- 1,5 kg frische Erdbeeren
- 500 g reife Kiwi
- 1 kg Gelierzucker **ohne Kochen**

### Zubereitung:

1. Erdbeeren gründlich waschen.
2. Erdbeeren gut abtropfen lassen.
3. Erdbeeren säubern: Stiele, Blätter und schlechte Stellen entfernen.
4. Kiwis schälen und klein schneiden.
5. Früchte in eine Schüssel geben.
6. Den Gelierzucker dazu geben.
7. Mit dem Pürierstab alles pürieren.
8. In Gläser füllen und diese sorgfältig verschließen.
9. Bei 80 °C 25 min lang einkochen.

---

**HINWEIS:** Für diese Art der schonenden Zubereitung müssen Sie Gelierzucker verwenden, der auch ohne Kochen abbindet. Eine günstigere Alternative ist konventioneller Gelierzucker 2:1. Damit wird der Fruchtaufstrich allerdings etwas flüssiger.

---

## 7.3 Zucchini Ketchup

### Zutaten:

- 3 kg Zucchini
- 1 kg Zwiebeln
- ca. 3 EL Salz
- 500 g Zucker
- 1 Liter milder Kräuternessig
- 2 EL Paprikapulver
- 3 EL Curry
- 3 EL scharfer Senf
- 1-2 EL Cayennepfeffer
- 2 Tuben Tomatenmark

### Zubereitung:

1. Zucchini fein raspeln.
2. Zwiebeln fein würfeln.
3. Zucchini, Zwiebeln und Salz in eine Schüssel geben.
4. An einem kühlen und trockenen Ort ca. 24 h ziehen lassen.
5. Das Wasser aus der Schüssel abgießen, evtl. die Masse etwas ausdrücken.
6. Alle Zutaten in einen Topf geben und vorsichtig erhitzen (Anbrenngefahr).
7. Ca. 30 min köcheln lassen. Dabei ständig umrühren, da die Masse leicht anbrennt.
8. Die Masse pürieren.
9. Masse in Schraubgläser füllen.
10. Bei 100 °C ca. 1 h einkochen.

## 7.4 Sauerkirschen

### Zutaten:

- Sauerkirschen
- Zucker
- Wasser

### Zubereitung:

1. Sauerkirschen sorgfältig sortieren. Nur die Guten kommen ins Glas.
2. Sauerkirschen entstielen.
3. Ca. 30 min in kaltes Wasser einlegen, damit eventuell vorhandene Maden oder Insekten ausgetrieben werden.
4. Sauerkirschen entsteinen.
5. Entsteinte Sauerkirschen in die Gläser schichten.
6. Zuckerlösung herstellen mit 300 g Zucker auf 1 Liter Wasser.
7. Soviel Zuckerlösung in die Gläser füllen, bis die Kirschen vollständig bedeckt sind.
8. Bei 80 °C ca. 30 min lang einkochen.

## 7.5 Teepunsch

**HINWEIS:** Die angegebenen Mengen ergeben ca. 3 l Getränk. Für größere Mengen die Zutaten einfach erhöhen.

### Zutaten:

- 1,5 l schwarzen Tee
- 1 Flasche Rotwein (0,75 l)
- 6 unbehandelte Orangen
- 3 unbehandelte Zitronen
- 6 Stangen Zimt
- ca. 750 g Zucker
- Rum nach Geschmack

### Zubereitung:

**HINWEIS:** Sie können den Teepunsch direkt in Ihrem Einkochautomaten zubereiten. Da sich dann aber feste Bestandteile im Getränk befinden, sollte das Getränk mit einer Suppenkelle ausgegeben werden, da sonst der Zapfhahn verstopfen könnte. Sie können das Getränk aber auch in einem gesonderten Topf kochen und dann durchgeseiht in den Einkochautomaten geben. Da sich dann keine festen Bestandteile mehr im Getränk befinden, kann der Teepunsch mit dem Zapfhahn entnommen werden.

1. Schwarztee kochen.
2. 4 Orangen und 2 Zitronen auspressen.
3. 2 Orangen und 1 Zitrone in dünne Scheiben schneiden.
4. Schwarztee, Wein, Saft, Obstscheiben und Zimtstangen in den Topf geben.
5. Die Zutaten nur leicht aufkochen.
6. Langsam den Zucker einrühren und dabei ständig abschmecken, damit der Teepunsch nicht zu süß wird.
7. Zum Schluss einen kräftigen Schuss Rum dazugeben (Menge nach Geschmack).
8. Noch ca. 30 min bei sanfter Hitze durchziehen lassen.

**HINWEIS:** Bei der Zubereitung im Einkochautomaten wählen Sie beim Aufkochen 100 °C. Zum Ziehen und Warmhalten reduzieren Sie die Temperatur auf ca. 80 °C. Der Teepunsch soll nur heiß sein, nicht kochen, da sonst der Alkohol verloren geht.

## 8. Einkochzeiten und Temperaturen

Lebensmittel	Temperatur in °C	Zeit in Minuten
<b>Gemüse</b>		
Blumenkohl	100 (MAX)	90
Bohnen	100 (MAX)	120
Erbsen	85	120
Gewürzgurken	100 (MAX)	30
Kohlrabi	100 (MAX)	95
Kürbis	90	30
Möhren	100 (MAX)	90
Pilze	100 (MAX)	110
Rosenkohl	100 (MAX)	110
Rotkohl	100 (MAX)	110
Sellerie	100 (MAX)	110
Spargel	100 (MAX)	120
Tomaten	90	30
<b>Obst</b>		
Äpfel, hart	85	40
Äpfel, weich	85	30
Apfelmus	90	30
Aprikosen	85	30
Birnen, hart	90	80
Birnen, weich	90	30
Brombeeren	80	25
Erdbeeren	80	25
Heidelbeeren	85	25
Himbeeren	80	30
Johannisbeeren	90	25
Kirschen	80	30
Mirabellen	85	30
Pfirsiche	85	30
Pflaumen	90	30
Preiselbeeren	90	25
Quitten	95	30

Lebensmittel	Temperatur in °C	Zeit in Minuten
Renekloden	85	30
Rhabarber	95	30
Stachelbeeren	80	30
Zwetschgen	90	30
<b>Fleisch (muss grundsätzlich vorgegart werden)</b>		
Braten	100 (MAX)	85
Fleischbrühe	100 (MAX)	60
Geflügel	100 (MAX)	75
Gulasch	100 (MAX)	75
Wild	100 (MAX)	75
Wurst, gegart	100 (MAX)	75
Wurst, roh	100 (MAX)	110

## 9. Reinigen und aufbewahren

**Reinigen Sie das Gerät vor der ersten Benutzung!**



### **GEFAHR durch Stromschlag!**

- ⊙ Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie das Gerät reinigen.



### **GEFAHR von Verletzungen durch Verbrennen!**

- ⊙ Lassen Sie alle Teile vor dem Reinigen abkühlen.

### **WARNUNG vor Sachschäden!**

- ⊙ Verwenden Sie keine scharfen oder kratzenden Reinigungsmittel.

- Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch und entfernen Sie dabei alle Speisereste.

1. Reinigen Sie das Gerät mit einem feuchten Lappen. Sie können auch etwas Spülmittel nehmen.

2. Wischen Sie mit klarem Wasser nach.
3. Benutzen Sie das Gerät erst wieder, wenn es vollständig getrocknet ist.

### 9.1 Gitter und Deckel reinigen

1. Reinigen Sie das Gitter **13** und den Deckel **1** von Hand im Spülbecken.
2. Spülen Sie mit klarem Wasser nach.

### 9.2 Zapfhahn reinigen

Zur besseren Reinigung kann der Zapfhebel **4** abgeschraubt werden. Der Zapfhahn **5** kann nicht abgeschraubt werden, da es sonst Probleme mit der Dichtigkeit geben könnte.

1. Schrauben Sie den Zapfhebel **4** vom Zapfhahn **5** ab.
2. Reinigen Sie den Zapfhebel **4** von Hand im Spülbecken.
3. Spülen Sie mit klarem Wasser nach.
4. Füllen Sie milde Spüllauge in den Behälter **3** und lassen Sie diese durch den Zapfhahn **5** laufen.

**HINWEIS:** Bei hartnäckigen Verschmutzungen im Zapfhahn **5** können Sie mit einem Pfeifenreiniger nachhelfen.

5. Spülen Sie mit klarem Wasser nach.
6. Schrauben Sie den Zapfhebel **4** wieder auf den Zapfhahn **5**.

### 9.3 Gerät lagern

1. Wickeln Sie die Netzanschlussleitung auf der Unterseite des Gerätes auf.
2. Stecken Sie den Netzstecker in der Mitte des Gerätebodens in die entsprechende Aufnahme.
3. Verstauen Sie das Gerät.

### 9.4 Gerät entkalken

Je nach Wasserhärte können sich in dem Gerät Kalkablagerungen bilden. Diese sollten Sie regelmäßig entfernen, um Energie zu sparen, die Lebensdauer des Gerätes zu erhöhen sowie aus hygienischen Gründen.

1. Wischen Sie die verkalkten Stellen mit einem Tuch ab, das Sie mit etwas Essig getränkt haben.
2. Wenn das Gerät stärker verkalkt sein sollte, füllen Sie handelsüblichen Entkalker in den Behälter **3** und lassen ihn über Nacht stehen.

#### WARNUNG vor Sachschäden!

Keinesfalls darf das Gerät eingeschaltet werden, während es entkalkt wird. Dies könnte zu Schäden führen.

3. Spülen Sie anschließend gründlich nach.
4. Verwenden Sie das Gerät erst wieder, wenn es vollständig getrocknet ist.

### 10. Entsorgen

Das Symbol der durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern bedeutet, dass das Produkt in der Europäischen Union einer getrennten Müllsammlung zugeführt werden muss. Dies gilt für das Produkt und alle mit diesem Symbol gekennzeichneten Zubehöreile. Kennzeichnete Produkte dürfen nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden, sondern müssen an einer Annahmestelle für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden. Recycling hilft, den Verbrauch von Rohstoffen zu reduzieren und die Umwelt zu entlasten. Informationen zur Entsorgung und der Lage des nächsten Recyclinghofes erhalten Sie z. B. bei Ihrer Stadtreinigung oder in den Gelben Seiten.



## Verpackung

Wenn Sie die Verpackung entsorgen möchten, achten Sie auf die entsprechenden Umweltvorschriften in Ihrem Land.

## 11. Problemlösung

Sollte Ihr Gerät einmal nicht wie gewünscht funktionieren, gehen Sie bitte erst diese Checkliste durch. Vielleicht ist es nur ein kleines Problem, das Sie selbst beheben können.



### **GEFAHR durch Stromschlag!**

Versuchen Sie auf keinen Fall, das Gerät selbstständig zu reparieren.

Fehler	Mögliche Ursachen / Maßnahmen
Keine Funktion	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ist die Stromversorgung sichergestellt?</li> <li>Überprüfen Sie den Anschluss.</li> <li>Hat der Überhitzungsschutz das Gerät ausgeschaltet? (siehe "Überhitzungsschutz" auf Seite 89)</li> </ul>

## 12. Technische Daten

Modell:	SEAD 1800 B1
Fassungsvermögen:	ca. 27 Liter
Netzspannung:	220-240 V ~ 50 Hz
Schutzklasse:	I
Leistung:	1800 W

 Technische Änderungen vorbehalten.

## 13. Garantie der HOYER Handel GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde, Sie erhalten auf dieses Gerät 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Im Falle von Mängeln dieses Produkts stehen Ihnen gegen den Verkäufer des Produkts gesetzliche Rechte zu. Diese gesetzlichen Rechte werden durch unsere im Folgenden dargestellte Garantie nicht eingeschränkt.

### **Garantiebedingungen**

Die Garantiefrist beginnt mit dem Kaufdatum. Bitte bewahren Sie den Original Kassensbon gut auf. Diese Unterlage wird als Nachweis für den Kauf benötigt.

Tritt innerhalb von drei Jahren ab dem Kaufdatum dieses Produkts ein Material- oder Fabrikationsfehler auf, wird das Produkt von uns – nach unserer Wahl – für Sie kostenlos repariert oder ersetzt. Diese Garantieleistung setzt voraus, dass innerhalb der Dreijahresfrist das defekte Gerät und der Kaufbeleg (Kassensbon) vorgelegt und schriftlich kurz beschrieben wird, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist. Wenn der Defekt von unserer Garantie gedeckt ist, erhalten Sie das reparierte oder ein neues Produkt zurück. Mit Reparatur oder Austausch des Produkts beginnt kein neuer Garantiezeitraum.

### **Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche**

Die Garantiezeit wird durch die Gewährleistung nicht verlängert. Dies gilt auch für ersetzte und reparierte Teile. Eventuell schon beim Kauf vorhandene Schäden und Mängel müssen sofort nach dem Auspacken gemeldet werden. Nach Ablauf der Garantiezeit anfallende Reparaturen sind kostenpflichtig.

### **Garantieumfang**

Das Gerät wurde nach strengen Qualitätsrichtlinien sorgfältig produziert und vor Anlieferung gewissenhaft geprüft.



Die Garantieleistung gilt für Material- oder Fabrikationsfehler. Diese Garantie erstreckt sich nicht auf Produktteile, die normaler Abnutzung ausgesetzt sind und daher als Verschleißteile angesehen werden können oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter, Akkus oder Teile, die aus Glas gefertigt sind.

Diese Garantie verfällt, wenn das Produkt beschädigt, nicht sachgemäß benutzt oder gewartet wurde. Für eine sachgemäße Benutzung des Produkts sind alle in der Bedienungsanleitung aufgeführten Anweisungen genau einzuhalten. Verwendungszwecke und Handlungen, von denen in der Bedienungsanleitung abgeraten oder vor denen gewarnt wird, sind unbedingt zu vermeiden. Das Produkt ist lediglich für den privaten und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt. Bei missbräuchlicher und unsachgemäßer Behandlung, Gewaltanwendung und bei Eingriffen, die nicht von unserem autorisierten Service-Center vorgenommen wurden, erlischt die Garantie.

### **Abwicklung im Garantiefall**

Um eine schnelle Bearbeitung Ihres Anliegens zu gewährleisten, folgen Sie bitte den folgenden Hinweisen:

- Bitte halten Sie für alle Anfragen die Artikelnummer **IAN: 273404** und den Kassenbon als Nachweis für den Kauf bereit.
- Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, kontaktieren Sie zunächst das nachfolgend benannte Service-Center **telefonisch** oder per **E-Mail**.
- Ein als defekt erfasstes Produkt können Sie dann unter Beifügung des Kaufbelegs (Kassenbon) und der Angabe, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist, für Sie portofrei an die Ihnen mitgeteilte Service-Anschrift übersenden.



Auf [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) können Sie diese und viele weitere Handbücher, Produktvideos und Software herunterladen.



### **Service-Center**

**DE** Service Deutschland  
Tel.: 0800 5435 111  
(kostenfrei)  
E-Mail: [hoyer@lidl.de](mailto:hoyer@lidl.de)

**AT** Service Österreich  
Tel.: 0820 201 222  
(0,15 EUR/Min.)  
E-Mail: [hoyer@lidl.at](mailto:hoyer@lidl.at)

**CH** Service Schweiz  
Tel.: 0842 665566  
(0,08 CHF/Min.,  
Mobilfunk max. 0,40 CHF/Min.)  
E-Mail: [hoyer@lidl.ch](mailto:hoyer@lidl.ch)

**IAN: 273404**



### **Lieferant**

Bitte beachten Sie, dass die folgende Anschrift **keine Serviceanschrift** ist. Kontaktieren Sie zunächst das genannte Service-Center.

HOYER Handel GmbH  
Kühnehöfe 5  
22761 Hamburg  
Deutschland



**HOYER HANDEL GMBH**  
Kühnehöfe 5  
22761 Hamburg  
Germany

Status of information · Az információ kelte · Stanje informacij · Stav informací ·  
Stav informácií · Stand der Informationen:

11/2015 · Ident.-Nr.: SEAD 1800 B1

**IAN 273404**

**4** 

