



## RU ■ Прибор для домашнего консервирования

Перевод оригинального руководства

### ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧТИТЕ И СОХРАНИТЕ ДЛЯ ДАЛЬНЕЙШЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

- Данным электроприбором могут пользоваться дети в возрасте 8 лет и старше, а также лица с нарушениями физических, умственных или психических способностей либо с недостаточным опытом и знаниями при условии, что они находятся под присмотром или были проинструктированы об использовании электроприбора безопасным способом, а также осознают потенциальную опасность.
- Дети не должны играть с электроприбором
- Детям без присмотра опасно выполнять чистку и уход в доступном пользователю объеме.
- Если кабель питания поврежден, то во избежание опасной ситуации он должен быть заменен в профессиональной мастерской или при помощи квалифицированного специалиста. Запрещено эксплуатировать электроприбор с поврежденным кабелем питания.
- Дети не должны пользоваться этим электроприбором. Храните прибор и его кабель питания в недоступном для детей месте.
- Электроприбор предназначен только для использования в бытовых условиях. Он не предназначен для использования в таких помещениях как:
  - кухонные уголки для персонала в магазинах, офисах и других рабочих помещениях;
  - номера в гостиницах и мотелях, а также другие жилые помещения; сельскохозяйственные фермы;
  - предприятия, предоставляющие услуги ночлега и завтрака.
- Доступные поверхности прибора будут горячими во время применения и по окончании применения из-за сохранения остаточного тепла. Не прикасайтесь к нагретой поверхности. Для манипулирования с прибором используйте термоизолированные ручки.
- Никогда не погружайте прибор в воду и не мойте его под проточной водой.
- Протрите поверхность, контактирующую с продуктами питания, мягкой губкой, слегка смоченной в теплой воде, а затем вытрите ее насухо чистым полотенцем.



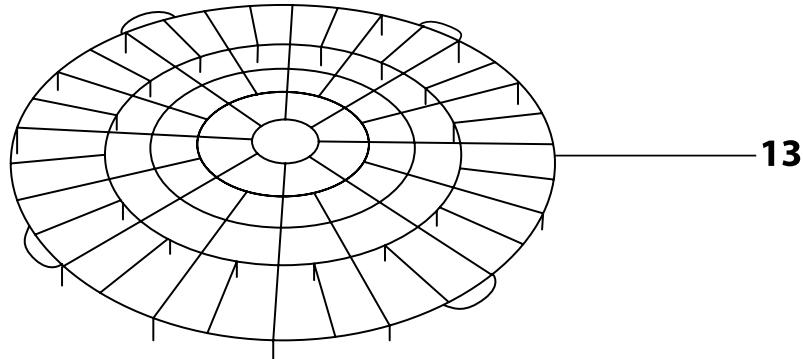
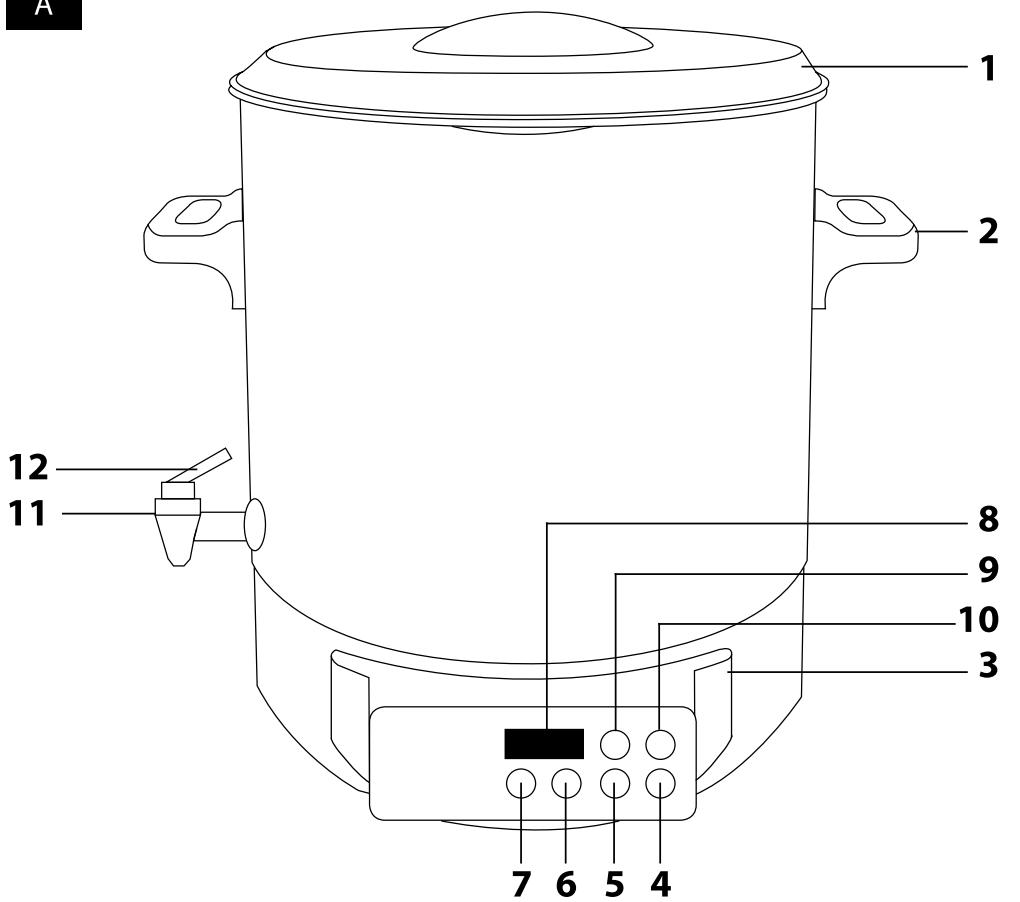
## Предостережение:

Неправильное использование может привести к травме.

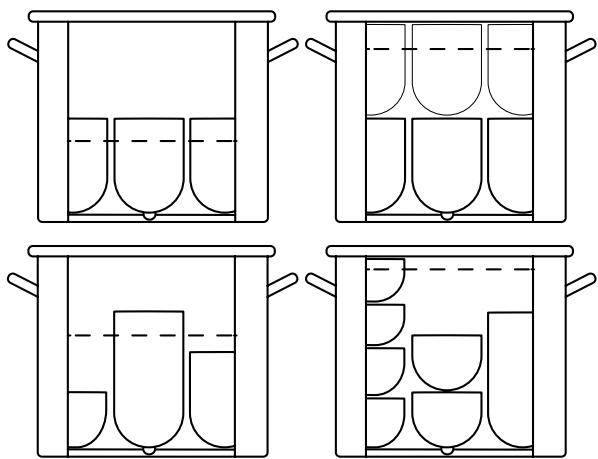
- Этот электроприбор предназначен для консервирования фруктов и овощей, для приготовления горячих напитков, супов и соусов, бланширования фруктов и овощей и т.п. Используйте электроприбор только по назначению.
- Не используйте его в промышленных условиях или на открытом воздухе.
- Перед подключением прибора к розетке убедитесь, что напряжение, указанное на заводской табличке, соответствует напряжению в вашей сети.
- Подключайте электроприбор только к правильно заземленной розетке эл. сети. Не используйте удлинитель или тройник. При необходимости можно использовать удлинительный кабель, рассчитанный на потребляемую мощность данного прибора.
- Не ставьте электроприбор на электрическую или газовую плиту или вблизи нее, на крыло мойки, край стола, на нестабильную или неустойчивую поверхность. Всегда размещайте прибор на горизонтальной, сухой и устойчивой поверхности. Над прибором должно быть достаточное пространство для его безопасного заполнения.
- Непользуйтесь электроприбором рядом санузлом, душем или бассейном, либо в месте, где могут возникнуть брызги воды.
- Используйте прибор при температуре окружающей среды от 5 до 35 °C.
- Используйте прибор только с оригиналными принадлежностями, содержащимися в комплекте.
- Перед включением электроприбора всегда убедитесь, что он правильно собран и заполнен жидкостью.
- Минимальный объём жидкости, заливаемой в прибор составляет около 5 л. Не заполняйте прибор до краёв. Наполняя его, оставляйте не менее 5 см от верхнего края. В случае переполнения возникает опасность разбрызгивания горячей жидкости.
- При обращении с горячими жидкостями и пищевыми продуктами соблюдайте особую осторожность. Горячий пар или брызги горячих жидкостей и продуктов могут вызвать ожог.

- Во время использования возможна утечка пара возле крышки. Будьте очень осторожны и предотвратите ожог паром.
- Не используйте прибор без нагрузки. Неправильное использование может сократить срок его службы. На случай непредвиденного включения без заполнения прибор оборудован тепловым предохранением, которое выключит его в случае перегрева для предотвращения повреждения. Перед следующим включением необходимо дать прибору остыть не менее 30 минут. Не доливайте жидкость в прибор сразу после того, как он был выключен.
- Не наливайте в разогретый прибор очень холодную воду. Это может привести к растрескиванию эмалированной поверхности прибора.
- Если вы оставляете прибор без присмотра либо перестаете им пользоваться, а также перед переноской и чисткой всегда отсоединяйте его от розетки эл. сети. Перед переноской и чисткой дайте прибору полностью остыть.
- Неперемещайте прибор когда он нагрет, заполнен нагретой жидкостью или банками для консервирования.
- Содержите электроприбор в чистоте. Выполняйте чистку согласно описанию в разделе «Чистка и уход».
- Следите, чтобы вилка кабеля питания не пришла в соприкосновение с водой или влагой. Не кладите тяжелые предметы на кабель питания. Следите за тем, чтобы он не висел через край стола и не касался горячих поверхностей.
- Для отсоединения прибора от розетки эл. сети потяните за вилку кабеля питания, ни в коем случае не тяните за кабель питания. Это может привести к повреждению кабеля питания или сетевой розетки.
- Не используйте прибор если он поврежден либо имеет любые признаки повреждения. Во избежание опасных ситуаций не ремонтируйте электроприбор самостоятельно и не вносите в него какие-либо изменения. Для любого ремонта обращайтесь в авторизованный сервисный центр. Самостоятельное вмешательство в прибор может привести к аннулированию гарантийных обязательств, например, гарантии качества.

A



B



# Прибор для домашнего консервирования

## Руководство по эксплуатации

- Перед использованием этого прибора, пожалуйста, внимательно прочтите руководство пользователя, даже если вы уже знакомы с использованием аналогичных устройств. Используйте электроприбор только так, как это описано в данном руководстве по эксплуатации. Сохраните руководство для использования в будущем.
- Как минимум в течение действия установленного по закону срока устранения недостатков или гарантийных обязательств рекомендуется сохранять оригинальную коробку и упаковочный материал, кассовый чек и подтверждение о степени ответственности продавца или гарантийный талон. В случае перевозки рекомендуется снова упаковать прибор в оригинальную коробку.

### ОПИСАНИЕ ЭЛЕКТРОПРИБОРА

- A1 Съемная крышка  
A2 Термоизолированные ручки  
A3 Отsek для хранения кабеля питания  
A4 Кнопка – для уменьшения температуры или времени приготовления  
A5 Кнопка + для увеличения температуры или времени приготовления  
A6 Кнопка ⌂ для настройки времени в минутах (MIN)  
A7 Кнопка ⌂ для настройки температуры (°C)  
A8 Дисплей

### ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

- Перед первым использованием извлеките прибор и его принадлежности из упаковки и снимите все рекламные наклейки и этикетки. Проверьте прибор и убедитесь, что ни одна его часть не повреждена.

### Установка сливного крана

- Перед использованием важно установить сливной кран A11, если он еще не смонтирован изготовителем.
- Сливной кран A11 состоит из самого крана, двух прокладок и крепежной гайки. Сначала наденьте на сливной кран A11 одну прокладку, затем вставьте его в отверстие, находящееся в корпусе прибора. Затем наденьте другую прокладку и зафиксируйте крепежной гайкой. Убедитесь, что гайка плотно затянута, чтобы в процессе использования не возникла протечка. Налейте в прибор немного воды и проверьте, нет ли протечек. Если вода протекает, затяните гайку плотнее. В случае необходимости можно воспользоваться гаечным ключом соответствующего размера. Однако, будьте осторожны, чтобы не поцарапать прибор изнутри.

### Первое использование

- Протрите прибор изнутри влажной тканью. Залейте в него приблизительно 5 л чистой воды и оставьте воду кипеть приблизительно 10 минут. После этого прибор должен остыть. Поместите под сливной кран A11 подходящую емкость и слейте воду. Подробная инструкция по использованию прибора изложена в разделе «Использование электроприбора».



#### Примечание:

При первом включении может появиться легкий запах. Это совершенно нормальное явление, которое вскоре прекратится.

- Теперь прибор готов к использованию.

### ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ЭЛЕКТРОПРИБОРА

#### 1. КОНСЕРВИРОВАНИЕ

- Всегда размещайте прибор на горизонтальной, сухой и стабильной поверхности и полностью размотайте кабель питания.
- Налейте в прибор нужное количество воды или другой жидкости. Всегда следите за тем, чтобы не выйти за пределы отмеченного минимума и максимума.
- Если предполагается использовать прибор для консервирования, сначала установите на дно решетку A13. Никогда не ставьте банки прямо на дно прибора для консервирования. Банки для консервирования могут быть различной высоты и формы и должны быть погружены в воду на глубину от  $\frac{1}{3}$  до  $\frac{1}{2}$  своей высоты. Если банки ставятся друг на друга в два или более ярусов, то банки в верхнем ряду должны быть погружены в воду на  $\frac{1}{2}$  своей высоты, см. рисунок B.
- Закройте прибор крышкой A1 и подсоедините кабель питания к розетке. Индикатор кнопки ⌂ A10 начнет мигать, а на дисплее A8 появится значение

времени «00:00».

- Чтобы задать время приготовления, нажмите кнопку ⌂ A6, и на дисплее A8 появится исходное время «02:00» (2 часа). Минуты будут мигать. Кнопками +/- настройте минуты. Если удерживать кнопки + или – нажатыми, то настройка ускорится.
- Затем еще раз нажмите кнопку ⌂ A6, и начнут мигать часы. Кнопками +/- настройте часы. Если удерживать кнопки + или – нажатыми, то настройка ускорится.
- Чтобы задать температуру, нажмите кнопку ⌂ A7. На дисплее A8 отобразится исходная температура «100». Настройте нужную температуру кнопками +/- . Если удерживать кнопки + или – нажатыми, то настройка ускорится.

#### Примечание:

Можно сначала настроить температуру, а затем время приготовления. Это не повлияет на работоспособность прибора.

- Настройте время приготовления и температуру, нажмите кнопку ⌂ A9 для пуска прибора. Раздастся звуковой сигнал. На дисплее A8 будут чередоваться текущая температура и заданное время приготовления.
- Когда температура воды в приборе достигнет заданной температуры, раздастся звуковой сигнал, и на дисплее A8 начнется обратный отсчет времени приготовления. На дисплее A8 будут чередоваться заданная температура и оставшееся время приготовления.
- Когда время приготовления подойдет к концу, раздастся звуковой сигнал. Прибор перейдет в режим ожидания, и на дисплее A8 появится надпись «00:00».

#### Примечание:

Если настроить только температуру, а затем нажать кнопку ⌂ A9, то аппарат автоматически установит исходное время приготовления, то есть 02:00 (2 часа).

Процесс приготовления можно прервать в любой момент, нажав кнопку ⌂ A10. На дисплее A8 появится надпись «00:00», и прибор перейдет в режим ожидания.

Если в процессе настройке температуры или времени приготовления вы допустите ошибку, нажмите кнопку ⌂ A10. Процесс настройки будет отменен, и можно будет произвести настройку заново.

- После завершения консервирования дайте содержимому некоторое время остыть. Слейте воду через сливной кран A11, но не полностью. Оставьте дно аппарата покрытым водой, пока она полностью не остынет. Слив воду, осторожно выньте банки при помощи щипцов или кухонных прихваток и поставьте их на полотенце вверх дном, чтобы они остыли. Жестяные банки, вынув из аппарата, следует погрузить в холодную воду.
- После завершения использования отключите электроприбор от розетки. Перед любыми последующими действиями дайте ему остыть.

#### 2. Нагрев

Прибор можно также использовать для подогрева супов, соусов и иных вязких жидкостей, приготовления глинтвейна, пунша, горячего чая и т.п. В этом случае достаньте из него решетку для консервирования A13.

Настройте температуру и время нагрева, как описано в разделе «Консервирование», шаги 5–7.

#### Примечание:

Если вы не уверены, какую длительность нагрева выбрать, примените исходную длительность, то есть 2 часа.

- Чтобы произвести пуск, нажмите кнопку ⌂ A9. Раздастся звуковой сигнал. На дисплее A8 будут чередоваться текущая температура и заданное время приготовления.
- Когда температура воды в приборе достигнет заданной температуры, раздастся звуковой сигнал, и вы сможете налить из прибора нагретую жидкость.
- Сливной кран A11 подходит для разлива жидкостей с малой вязкостью – например глинтвейна, пунша, горячего чая и т.п. Не используйте его для разлива супов, соусов и т.п. Для этого стоит воспользоваться половником.

#### Примечание:

Вязкие жидкости необходимо постоянно размешивать на этапе подогрева, чтобы они не пригорели. Регулярное размешивание также необходимо для их поддержания теплыми.

### ИНСТРУКЦИЯ ПО КОНСЕРВИРОВАНИЮ

- Для консервации используйте только качественные, свежие и зрелые продукты. Перед консервацией продукты тщательно вымойте теплой водой и дайте им высохнуть.
- Банки для консервации (стеклянные, металлические и т.п.) должны быть перед консервацией стерилизованы. Это же правило действует и для крышек. Не прикасайтесь к стерилизованным банкам и крышкам изнутри. Не используйте поврежденные банки или крышки.
- Стеклянные банки заполняйте не выше чем 2 см до верхнего края. При консервировании измельченных продуктов, мягких, кетчупа и т.п. заполните банку для консервирования, оставляя не менее чем 3–4 см до верхнего края.
- При консервации мяса или конченостей (сосиски и т.п.) заполняйте емкости только до  $\frac{1}{2}$  объема.
- После заполнения всегда хорошо закройте банки для консервирования.
- Время консервирования отсчитывается с момента достижения требуемой температуры.
- Экономичным методом консервации является стерилизация на пару. Бак заполняется водой приблизительно до уровня 15 см, и банки помещаются на

решетку для консервирования **A13**. Если вода частично выкипит, дополните её и одновременно продлите время консервации на период, который был необходим для повторного достижения требуемой температуры.

- Дайте банке остыть вверх дном на кухонном полотенце. Жестяные банки, вынув из аппарата, следует погрузить в холодную воду.
- Стеклянные и металлические банки рекомендуется подписать и указать дату консервации. Рекомендуется хранить консервы в прохладном и темном месте.
- Консервы имеют длительный срок хранения, однако он небесконечен. Поэтому регулярно проверяйте консервированные продукты и используйте их.
- Более подробные инструкции и советы по консервированию можно найти в специальной литературе или в интернете.

## БЫСТРОЕ РУКОВОДСТВО ПО КОНСЕРВИРОВАНИЮ

ПРОДУКТЫ	НАСТОЙКИ ТЕМПЕРАТУРЫ	РЕКОМЕНДУЕМОЕ ВРЕМЯ КОНСЕРВИРОВАНИЯ
<b>Фрукты</b>		
Яблочное пюре	90 °C	30 мин
Яблоки (мягкие и твердые)	85 °C	30 / 40 мин
Абрикосы	80 °C	30 мин
Груши (мягкие)	90 °C	30 мин
Груши (твёрдые)	90 °C	50 мин
Клубника	80 °C	25 мин
Черника	85 °C	30 мин
Малина	80 °C	25 мин
<b>Овощи</b>		
Цветная капуста	100 °C	90 мин
Фасоль	100 °C	120 мин
Горошек	100 °C	130 мин
Огурцы для консервации	80 °C	30 мин
Кольраби	100 °C	120 мин
Спаржа	100 °C	100 мин
<b>Мясо</b>		
Сырое мясо, разрезанное на кусочки	100 °C	120 мин
Кусочки жареного мяса	100 °C	90 мин
Кусочки жареной куринины	100 °C	65 мин
Готовый гуаш	100 °C	60 мин
Сырой фарш	100 °C	120 мин
Сосиски	100 °C	120 мин



### Примечание:

Указанная выше продолжительность является ориентировочной и не включает время, необходимое для достижения требуемой температуры. Фактическое время консервирования может отличаться в зависимости от размера продуктов.

### Плавкий предохранитель

- У прибора есть плавкий предохранитель, защищающий его от выхода из строя.
- Предохранитель может сработать в случае перегрева прибора – например, если в баке мало воды (ниже минимальной отметки) или одна выкипела в процессе приготовления блюда. При срабатывании предохранителя прибор автоматически выключается. Рекомендуется отсоединить кабель питания от розетки и дать прибору остыть. Затем можно снова использовать прибор. Если проблема повторилась, прекратите пользоваться прибором и обратитесь в квалифицированную ремонтную мастерскую.

### ЧИСТКА И УХОД

- Перед чисткой отсоедините кабель питания от электрической розетки и дайте электроприбору остыть.
- Для очистки любых частей прибора не используйте чистящие средства с абразивным эффектом, растворители и т.п., которые бы могли повредить поверхность прибора. Ни одна из частей этого электроприбора не предназначена для мойки в посудомоечной машине.



### Предосторежение:

Для предотвращения опасности удара эл. током не погружайте прибор, кабель питания и вилку кабеля питания в воду или иные жидкости.

- В подходящую емкость слейте из бака оставшееся содержимое – через горлышко или через кран **A11**. Промойте прибор изнутри чистой теплой водой. При необходимости протрите его влажной тканью с добавлением небольшого количества нейтрального кухонного моющего средства. После применения моющего средства промойте чистой водой.
- Решетку для консервирования **A13** можно мыть в теплой воде с небольшим количеством средства для мытья посуды. Промойте её чистой водой и вытрите насухо.
- Сливной кран **A11** – разборный для удобства чистки. Отвинтите от крана **A11** ручку и тщательно промойте её под чистой проточной водой с добавлением небольшого количества нейтрального средства для мытья посуды. Отложения внутри сливного крана **A11** можно вычистить водой и небольшой щеточкой с мягкой щетиной. После очистки привинтите ручажок **A12** обратно. В заключение промойте сливной кран **A11** следующим образом: наполните

прибор чистой водой, а затем слейте ее через кран **A11** в подходящую емкость.

- Для очистки внешней поверхности прибора используйте ткань, слегка увлажненную в слабом растворе моющего средства. После применения раствора с моющим средством протрите поверхность влажной тканью и затем вытрите насухо.

### УДАЛЕНИЕ НАКИПИ

- Для удаления накипи можно использовать раствор, приготовленный из воды и уксуса или лимонной кислоты. Рекомендуемое соотношение воды и уксуса – 1:1. Рекомендуемая концентрация лимонной кислоты составляет приблизительно две кофейные ложки на пол-литра воды.
- Налейте внутрь подготовленный раствор и установите температуру 80 °C. Включите прибор кнопкой **A9**, и когда он нагреется до заданной температуры, оставьте его постоять от 30 до 60 минут. После этого слейте раствор через сливной кран **A11** или выплесните его. Хорошо промойте прибор, а перед следующим применением прокипятите в нем чистую воду.

### Хранение

- Если вы собираетесь не использовать прибор длительное время, отсоедините вилку кабеля питания от розетки, дайте прибору остыть и очистите его, как указано выше.
- Поместите решетку для консервирования **A13** внутрь прибора и обмотайте кабель питания вокруг подставки.
- Положите прибор на хранение в сухое, чистое и хорошо вентилируемое место, где он не будет подвергаться экстремальным температурам и будет защищен от доступа детей и животных.

### ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Диапазон номинального напряжения ..... 220–240 В переменного тока  
Номинальная частота ..... 50/60 Гц  
Номинальная потр. мощность ..... 1800 Вт  
Емкость бака ..... прибл. 27 л  
Регулирование температуры ..... 30 – 100 °C

Производитель оставляет за собой право на внесение изменений в текст и технические характеристики.

### УКАЗАНИЯ И ИНФОРМАЦИЯ ПО ОБРАЩЕНИЮ С ИСПОЛЬЗОВАННОЙ УПАКОВКОЙ

Использованный упаковочный материал поместите в место сбора коммунальных отходов.

### УТИЛИЗАЦИЯ ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ЭЛЕКТРИЧЕСКИХ И ЭЛЕКТРОННЫХ ПРИБОРОВ

 Этот символ на изделии или сопроводительной документации означает, что по окончании эксплуатации электрические и электронные изделия не следует выбрасывать вместе с бытовым мусором. Для надлежащей обработки, утилизации и переработки сдайте эти изделия в предназначенные пункты сбора отходов.

Кроме того, в некоторых странах Европейского Союза и других европейских странах Вы можете вернуть свою изделие местному продавцу в случае приобретения эквивалентного нового изделия. Правильная утилизация данного изделия поможет сохранить ценные природные ресурсы и предотвратить возможные отрицательные последствия для окружающей среды и здоровья человека, которые могут возникнуть в результате неправильной утилизации отходов. Для получения более подробной информации обратитесь в местные инстанции или ближайший пункт сбора отходов.

Неправильная утилизация этих отходов может, в соответствии с национальными правилами, повлечь за собой штраф.

### Для субъектов предпринимательской деятельности в странах Европейского Союза

Если вы собираетесь утилизировать электрическое и электронное оборудование, запросите необходимую информацию у своего продавца или поставщика.

### Утилизация в других странах за пределами Европейского Союза

Действие этого символа распространяется на Европейский Союз. Если вы собираетесь утилизировать данный продукт, запросите необходимую информацию о надлежащем способе утилизации у местных властей или у своего дилера.



Это изделие отвечает всем распространяющимся на него основным требованиям директив ЕС.