



## RU • Прибор для домашнего консервирования

Перевод оригинального руководства

### ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧТИТЕ И СОХРАНИТЕ ДЛЯ ДАЛЬНЕЙШЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ.

- Дети в возрасте 8 лет и старше, а также лица с нарушениями физических, умственных или психических способностей либо с недостаточным опытом и знаниями, могут пользоваться данным электроприбором 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
- Чистку и уход в доступном пользователю объеме не должны выполнять дети без присмотра.
- 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.

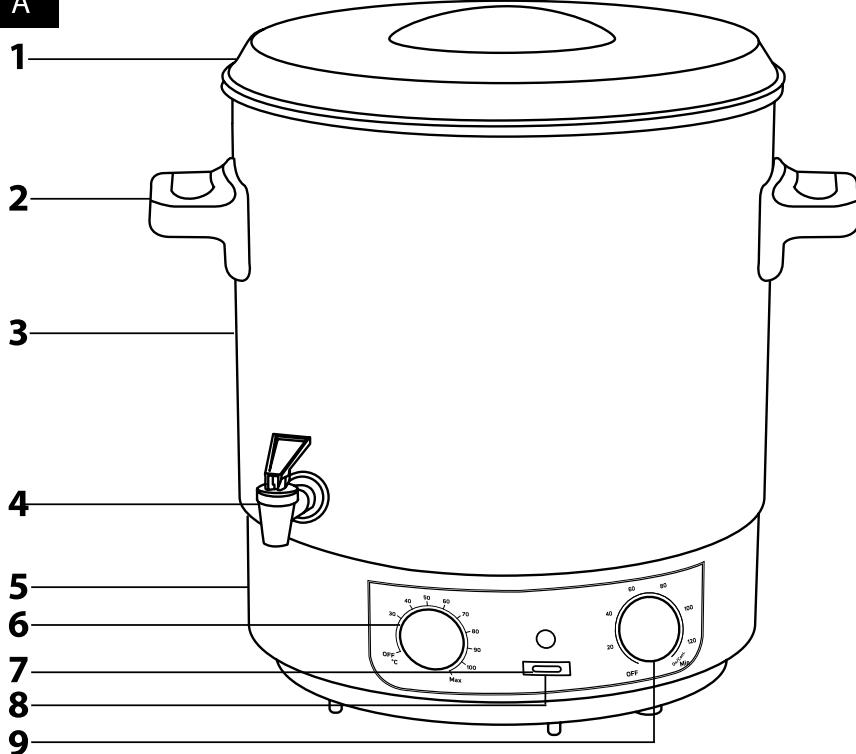
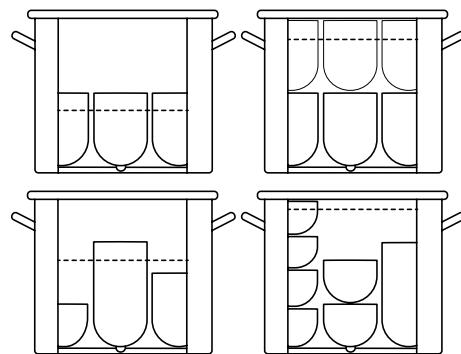


#### Предостережение:

Неправильное применение 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 прибор в промышленных условиях или на открытом воздухе.
- Перед подключением прибора к розетке эл. сети 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 стабильной поверхности. Над прибором должно быть достаточное пространство для его безопасного заполнения.
- Не пользуйтесь электроприбором непосредственно вблизи ванны, душа или бассейна и т.п. или в месте, где возможно появление брызгающей воды.
- Используйте прибор при температуре окружающей среды от 5 до 35 °C.
- Используйте прибор только с оригинальными 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 разбрызгивание горячих жидкостей может привести к ожогу паром.
- Во время применения 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 остывть 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.
- Не перемещайте прибор когда он нагрет, заполнен нагретой жидкостью или банками для консервирования.
- Содержите электроприбор в чистоте. Очистку исполняйте согласно указаниям, приведенным в главе Очистка 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**

- 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	сигнализирует поддержание заданной температуры.
A2	Термоизолированные ручки	
A3	бак, объем 27 л В него помещается до 14 литровых банок для консервирования	A8 Переключатель для включения и выключения звуковой сигнализации
A4	Сливной кран	A9 Таймер
A5	Основание оборудовано кабелем питания.	позволяет установить время автоматического выключения от 20 до 120 минут или установить непрерывный режим работы.
A6	Регулятор терmostата позволяет бесступенчато изменять температуру в диапазоне от 30 до 100 °C (±5 °C).	A10 Решетка для консервирования, Ø 31 см
A7	Световой индикатор	

### НАЗНАЧЕНИЕ

- Прибор для домашнего консервирования предназначен для консервирования фруктов, овощей и т.п., для приготовления горячих напитков - глинтвейна, пунша, чая и т.п. и их разлива в стаканы, бутылки и т.п., подогрева супов и соусов, бланшировки фруктов, овощей и т.п.

### ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

- Снимите с электроприбора и его принадлежностей весь упаковочный материал, включая рекламные наклейки и этикетки.
- Внутреннее пространство прибора A3 протрите влажной тканью. Залейте в него приблизительно 5 л чистой воды и оставьте воду кипеть приблизительно 10 минут. После этого прибор должен остыть. Под сливной кран A4 поместите подходящую ёмкость и слейте в неё воду. Подробные указания по обращению с прибором указаны в следующей главе.



#### Примечание:

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

- Теперь прибор готов к использованию.

### ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ЭЛЕКТРОПРИБОРА

- Всегда размещайте прибор на горизонтальной, сухой и стабильной поверхности и полностью размотайте кабель питания.
- Ёмкость A3 заполните требуемым объёмом воды или иной жидкости, т.е. минимально 5 л, но не более чем 5 см под верхним краем ёмкости A3.
- Если Вы хотите использовать прибор для консервирования, сначала установите на дно ёмкости A3 решётку для консервирования A10. Поставьте банки на решётку для консервирования A10, а затем долейте воду до нужного уровня. Никогда не устанавливайте консервируемые банки прямо на дно ёмкости для консервирования A3. Банки для консервирования могут быть различной высоты и формы и должны быть погружены в воду на высоту от 3% до 4%. Если банки ставятся друг на друга в два или более ярусов, то банки в верхнем ряду должны быть погружены в воду на 3% своей высоты, см. рисунок B.
- Ёмкость A3 закройте крышкой A1 и подсоедините кабель питания к розетке эл. сети. Установите переключатель A8 в положение «» и регулятором терmostата A6 выберите требуемую температуру консервирования. Таймер A9 установите в положение «On/Cont.» (постоянная работа). Тем самым начинается процесс консервирования. Включите световой индикатор A7. Он сообщает о том, что прибор нагрелся до требуемой температуры. После достижения установленной температуры включится акустическая сигнализация и погаснет световой индикатор A7.
- После нагрева прибора до требуемой температуры установите переключатель A8 в положение, обозначенное символом «Ф» и при помощи таймера A9 выставьте нужное время консервирования. Световой индикатор A7 будет включаться и выключаться во время работы. Это – сигналы поддержания заданной температуры.
- После установки таймера A9 уже не изменяйте настройку регулятора терmostата A6. В ином случае возможна ошибка при отсчёте времени и таймер A9 будет невозможен установить снова. По истечении установленного времени включится звуковой сигнал и работа прибора будет автоматически закончена.

■ По окончании консервирования подождите пока содержимое ёмкости A3 немного остынет. Слейте воду через сливной кран A4, но не полностью. Дно ёмкости A3 оставьте под водой до полного охлаждения. Сливать воду из ёмкости A3 можно двумя способами: нажав рычаг сливного крана A4 вниз или подняв его вверх. При поднятии вверх рычаг фиксируется, и его не нужно придерживать. Вода будет вытекать до момента, пока рычаг будет удерживаться нажатым вниз или пока он будет зафиксирован в поднятом положении. Для слива большого объёма воды рекомендуется использовать второй способ, т.е. поднять рычажок вверх. После слива воды осторожно достаньте консервируемые банки с помощью кухонной перчатки или щипцов. Банки оставьте остыть вверх дном на кухонном полотенце. Металлические банки погрузите в холодную воду.

■ 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 ёмкости для консервирования A3 решётку для консервирования A10.

■ Для нагрева жидкости до требуемой температуры установите переключатель A8 в положение «» и регулятором терmostата A6 выберите температуру. Таймер A9 установите в положение «On/Cont.» (постоянная работа). После достижения установленной температуры включится акустическая сигнализация и погаснет световой индикатор A7. Переведите переключатель A8 в положение, обозначенное символом «Ф». Таймером A9 установите время нагрева жидкости или поддержания в горячем состоянии при выбранной температуре. Если во время работы необходимо изменить настройку температуры, то придется также снова настроить таймер A9. Например, это может произойти в ситуации, когда необходимо чтобы жидкость определенное время кипела, а потом поддерживалась теплой. Если Вы установите таймер A9 в положение «On/Cont.», то прибор будет непрерывно нагревать жидкость и не будет автоматически выключен.

■ Вязкие жидкости необходимо постоянно размешивать на этапе подогрева для того, чтобы они не пригорели. Регулярное размешивание также необходимо и при их поддержании в тёплом состоянии.

■ Сливной кран A4 подходит для разлива жидкостей с малой вязкостью, например глинтвейн, пунш, горячий чай и т.п. Не используйте его для разлива супов, соусов и т.п. Для разлива соуса, супа и т.п. из ёмкости для консервирования A3 рекомендуем использовать поварешку.

■ По окончании использования установите регулятор терmostата A6 и таймер A9 в положение OFF (выключено) и отсоедините прибор от розетки эл. сети. Перед любыми последующими действиями прибор должен остыть.

### СОВЕТЫ И РЕКОМЕНДАЦИИ ПО КОНСЕРВИРОВАНИЮ

- Для консервации используйте только качественные, свежие и зрелые продукты. Перед консервацией продукты тщательно вымойте тёплой 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, поро, кетчупов и т.п. заполняйте банку для консервирования не выше чем 3 - 4 см до верхнего края.
- При консервации мяса или копченостей (сосиски и т.п.) заполняйте ёмкости только до ¼ объёма. Перед консервацией удалите kosti из мяса. Поместите мясо в банки еще теплым, по желанию залейте его соусом, оставшимся от жарки и т.п. Дайте мясу постоять еще день а затем консервируйте его в течение 1 часа.
- Не консервируйте продукты с содержанием сливок или муки. Эти продукты добавляются уже после подогрева блюд.
- После заполнения всегда хорошо закройте банки для консервирования.
- Время консервирования отсчитывается с момента достижения требуемой температуры.
- Экономичным методом консервации является стерилизация на пару. Ёмкость A3 заполняется водой приблизительно до уровня 15 см и банки помещаются на решётку для консервирования A10. Если вода частично выкипит, дополните её и одновременно продлите время консервации на период, который был необходим для повторного достижения требуемой температуры.
- Стеклянные и металлические банки рекомендуется подписать и указать дату консервации. Консервированные продукты рекомендуем хранить в прохладном и тёплом месте.
- Консервированные продукты имеют длительный срок хранения, однако он не может быть неограниченным. Поэтому регулярно контролируйте и употребляйте консервированные продукты. Если в открытой банке появились любые признаки порчи (запах, плёнка на поверхности и т.п.), никогда не употребляйте содержимое таких банок.
- В данном руководстве приведены только основные советы и рекомендации, без точного описания процессов. Рецепты для приготовления солений и точные технологии консервирования можно найти в специальной литературе.

# БЫСТРОЕ РУКОВОДСТВО ПО КОНСЕРВАЦИИ

ПРОДУКТЫ	УСТАНОВКА ТЕМПЕРАТУРЫ	РЕКОМЕНДУЕМОЕ ВРЕМЯ КОНСЕРВАЦИИ
Фрукты		
Абрикосы	90 °C	30 мин
Персики	90 °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
Овощи		
Цветная капуста	100 °C	90 мин
Капуста белая или цветная	90 °C	120 мин
Горошек	100 °C	130 мин
Огурцы для консервации	90 °C	30 мин
Спаржа	100 °C	100 мин
Мясо		
Мясо после тепловой обработки –вареное, тушеное или жареное	100 °C	90 + 60 мин (заваривание 1 + 2 дня)
Готовый гуляш	100 °C	60 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. Всегда соблюдайте время, указанное в конкретных рецептах.

## ЧИСТКА И УХОД

### 1. ТЕКУЩАЯ ОЧИСТКА

- Выключите прибор перед очисткой, отсоедините его от розетки эл. сети и подождите пока он остынет.
- Вылейте оставшееся содержимое из ёмкости **A3** или слейте через кран **A4** в подходящую ёмкость. Внутреннее пространство ёмкости **A3** промойте чистой тёплой водой. При необходимости протрите его влажной тканью с добавлением небольшого количества нейтрального кухонного моющего средства. После применения моющего средства хорошо промойте ёмкость чистой водой.
- Сливной кран **A4** можно разобрать для простоты очистки. С крана **A4** отверните рычажок и тщательно вымойте его под чистой проточной водой с добавлением небольшого количества нейтрального кухонного моющего средства. Загрязнения внутри сливного крана **A4** можно вычистить водой с применением малой щётки с мягкой щетиной. После очистки прикрепите рычажок обратно. В заключение промойте сливной кран **A4** следующим образом: заполните ёмкость **A3** чистой водой, которую потом слейте через кран **A4** в подходящую ёмкость.
- 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.
- Не мойте электроприбор и его кабель питания под проточной водой и не погружайте его в воду или другие жидкости. Не используйте для чистки прибора растворители, чистящие средства с абразивным эффектом и т.п. Это может повредить его поверхность отделки.

### 2. УДАЛЕНИЕ НАКИПИ

- Для удаления накипи можно использовать раствор, приготовленный из воды и уксуса или лимонной кислоты. Рекомендуемое соотношение воды и уксуса составляет 1:1. Рекомендуемая концентрация лимонной кислоты составляет приблизительно две кофейные ложки на пол-литра воды. В ёмкость **A3** залейте приготовленный раствор для удаления накипи, нагрейте его приблизительно до температуры 80 °C и оставьте на 30–60 минут. После этого слейте раствор через сливной кран **A4** или вылейте. Хорошо промойте ёмкость **A3**, а перед следующим применением прокипятите в ней чистую воду.

## ХРАНЕНИЕ

- Если прибор не будет использоваться в течение продолжительного времени, храните его в сухом, недоступном для детей месте. Кабель питания можно свернуть внутри нижней части подставки **A5**.

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Диапазон номинального напряжения ..... 220–240 В переменного тока  
Номинальная частота ..... 50/60 Гц  
Номинальная потр. мощность ..... 1 800 Вт

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 EC.