



FERMENTATIONSGLAS/FERMENTATIONSGLÄSER

(D)

FERMENTATIONSGLAS/ FERMENTATIONSGLÄSER

Gebrauchsanweisung

(CZ)

FERMENTAČNÍ SKLENICE

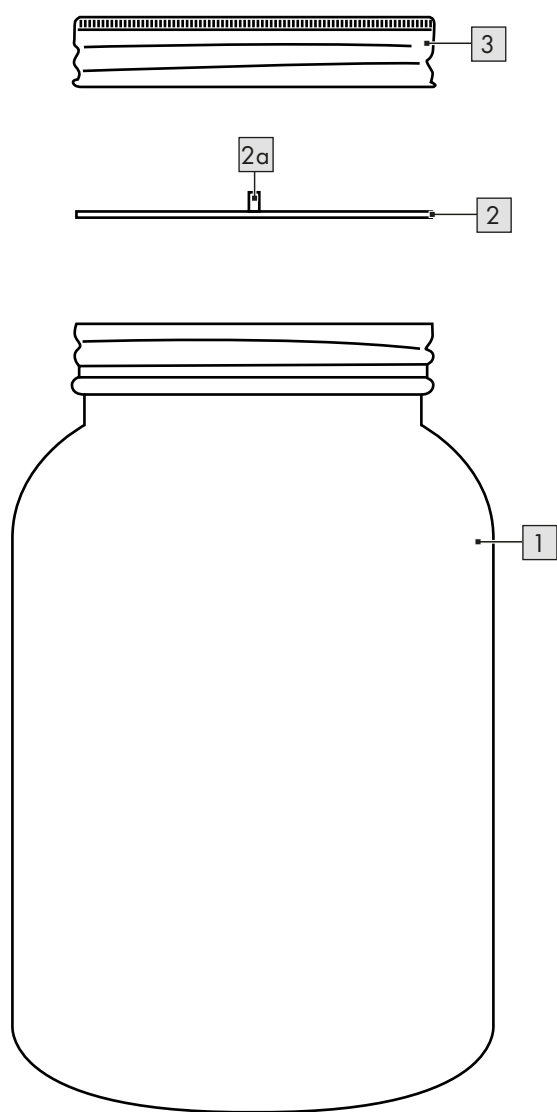
Návod k použití

(BG)

БУРКАН ЗА ФЕРМЕНТАЦИЯ/ БУРКАНИ ЗА ФЕРМЕНТАЦИЯ

Ръководството за използване

IAN 411304_2207

A

Herzlichen Glückwunsch!

Mit Ihrem Kauf haben Sie sich für einen hochwertigen Artikel entschieden. Machen Sie sich vor der ersten Verwendung mit dem Artikel vertraut.



Lesen Sie hierzu aufmerksam die nachfolgende Gebrauchsanweisung.

Benutzen Sie den Artikel nur wie beschrieben und für die angegebenen Einsatzbereiche. Bewahren Sie diese Gebrauchsanweisung gut auf. Händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Artikels an Dritte ebenfalls mit aus.

Lieferumfang (Abb. A)

Groß:

1 x Fermentationsglas mit Edelstahldeckel und Silikon-Gärverschluss {
1 x Gebrauchsanweisung

Mittel:

2 x Fermentationsglas mit Edelstahldeckel und Silikon-Gärverschluss
1 x Gebrauchsanweisung

Klein:

4 x Fermentationsglas mit Edelstahldeckel und Silikon-Gärverschluss
1 x Gebrauchsanweisung

Technische Daten

Maße und Fassungsvermögen:

Groß: ca. 14 x 14 x 28 cm
(L x B x H) / ca. 3450 ml

Mittel: ca. 9,7 x 9,7 x 19,3 cm
(L x B x H) / ca. 1000 ml

Klein: ca. 8 x 8 x 15 cm
(L x B x H) / ca. 500 ml

Nutzvolumen:

Groß: ca. 3300 ml

Mittel: ca. 940 ml

Klein: ca. 450 ml



Herstellungsdatum (Monat/Jahr):
02/2023

Bestimmungsgemäße Verwendung

Dieser Artikel ist zum einfachen Herstellen von fermentierten Lebensmitteln bestimmt. Der Artikel ist nur für den privaten Gebrauch zu verwenden. Der Artikel ist für Lebensmittel geeignet. Der Artikel eignet sich für die Spülmaschine.



lebensmittelecht



spülmaschinengeeignet



temperaturbeständig bis 100 °C

Verwendete Symbole und Signalwörter



Gebotszeichen, weist jeden Benutzer darauf hin, die Gebrauchsanweisung vor dem Gebrauch sorgfältig durchzulesen und für alle Benutzer stets zur Verfügung zu stellen.



Allgemeines Warnzeichen, dient der Kennzeichnung von Gefahren und Gefährdungen (z. B. Lebens-, Verletzungs- oder Quetschgefahren).

WARNUNG

Das Signalwort bezeichnet eine Gefährdung mit einem hohen Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, den Tod oder eine schwere Verletzung zur Folge haben kann.

ACHTUNG

Das Signalwort bezeichnet eine Gefährdung mit einem geringen Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, einen Sachschaden am Artikel oder anderem Eigentum zur Folge haben kann.

Sicherheitshinweise

Bewahren Sie die Gebrauchsanweisung gut auf und händigen Sie sie bei Weitergabe des Artikels an Dritte ebenfalls mit aus.

Lebensgefahr!

- Lassen Sie Kinder niemals unbeaufsichtigt mit dem Verpackungsmaterial. Es besteht Erstickungsgefahr.

Verletzungsgefahr!

- Dieser Artikel ist kein Spielzeug. Lassen Sie Kinder nie unbeaufsichtigt mit dem Artikel.
- Prüfen Sie den Artikel vor jedem Gebrauch auf Beschädigungen oder Abnutzungen. Der Artikel darf nur in einwandfreiem Zustand verwendet werden!

Verbrühungsgefahr!

- Vorsicht beim Umgang mit heißem Wasser oder heißen Lebensmitteln. Es besteht Verbrühungsgefahr.
- Verwenden Sie Ofenhandschuhe zum Herausnehmen aus dem Wasserbad und zum Berühren der heißen Lebensmittel.

Vermeidung von Sachschäden!

- Der Artikel ist nicht bruchsicher. Verwenden Sie den Artikel nicht, wenn er beschädigt ist.
- Nehmen Sie keine unmittelbaren Temperaturwechsel vor, d. h. stellen Sie insbesondere den heißen Artikel nicht direkt auf kalte Oberflächen! Andernfalls drohen Absplitterungen, Risse, Haarrisse oder Brüche, die zu Personen- und Sachschäden führen können. Verwenden Sie den Artikel nicht bei Anzeichen von Beschädigungen.

Verwendung

WARNUNG! Verbrühungsgefahr!

Heißes Wasser kann Verbrühungen verursachen.

- Vorsicht beim Umgang mit heißem Wasser oder heißen Lebensmitteln.

Fermentationstipps:

Fermentationsglas vorbereiten

1. Trennen Sie das Fermentationsglas (1) vom Silikon-Gärverschluss (2) und dem Edelstahldeckel (3).
2. Verwenden Sie einen so großen Topf, in dem das Fermentationsglas genug Platz hat.
3. Legen Sie einen umgedrehten Teller, ein Holzgitter oder ein Küchentuch auf den Boden des Topfes. Dies verringert das Risiko, dass das Fermentationsglas beim Kochen auf dem Topfboden zerbricht.

Hinweis: Wenn Sie mehrere Gläser gleichzeitig vorbereiten, versuchen Sie, sie so zu platzieren, dass sie sich möglichst nicht berühren.

4. Stellen Sie den Artikel in den Topf und füllen Sie den Topf mit kaltem Wasser auf. Das Wasser sollte den Artikel vollständig bedecken.

Achtung: Die Fermentationsgläser niemals mit kochendem Wasser übergießen!

5. Bringen Sie das Wasser zum Kochen und sterilisieren Sie darin das Fermentationsglas für ca. 10 Minuten.
6. Verwenden Sie einen weiteren Topf, in dem Sie den Silikon-Gärverschluss und den Edelstahldeckel bzw. weiteres Fermentationszubehör wie z. B. Glasgewichte (nicht im Lieferumfang enthalten) auf die gleiche Weise sterilisieren.
7. Kühlen Sie das heiße Fermentationsglas sowie alle Zubehörteile vor der Weiterverarbeitung ab.

Gemüse vorbereiten

Hinweis: Es gibt zwei Methoden, Gemüse zu fermentieren: fein geschnitten in Eigensaft (z. B. Sauerkraut) oder in größeren/ganzen Stücken in Salzlake (z. B. Salzgurken).

In Eigensaft fermentieren

1. Putzen Sie das Gemüse oder waschen Sie es mit Wasser ab und lassen Sie es gut abtropfen.
2. Schneiden Sie das Gemüse, z. B. Weißkohl, in dünne Streifen. Daraus lässt sich z. B. Sauerkraut herstellen. Je feiner die Stücke sind, desto schneller setzt die Fermentation ein.

3. Fügen Sie nach Geschmack ca. 1 - 2 % Salz hinzu (1 - 2 g Salz pro 100 g Gemüse).
4. Kneten oder stampfen Sie das geschnittene Gemüse in einer Schüssel zwei bis drei Minuten lang, um die Zellstruktur aufzubrechen und den Saft aus dem Kohl austreten zu lassen.
5. Füllen Sie den Inhalt so dicht wie möglich in das Fermentationsglas und drücken Sie ihn mit den Händen, einem Löffel oder einem Holzstampfer Schicht für Schicht ein. Fügen Sie den Gemüsesaft aus dem Knetvorgang hinzu.
6. Beschweren Sie das Gemüse mit einem geeigneten Gegenstand, z. B. einem Glasgewicht (nicht im Lieferumfang enthalten).

Achtung: Achten Sie darauf, dass keine Stückchen oder Gewürze auf der Oberfläche schwimmen, um Schimmelbildung im Fermentationsglas zu vermeiden.

7. Verschließen Sie das Fermentationsglas (1) mit dem Silikon-Gärverschluss (2) und dem Edelstahldeckel (3).

Hinweis: Innerhalb weniger Tage wird sich noch mehr Salzlake bilden, dass das Gemüse komplett bedeckt wird. Lassen Sie daher am Rand ca. 1 - 2 cm Platz, damit die Salzlake beim Fermentieren nicht überläuft. Alternativ können Sie das Fermentationsglas auch in eine Schüssel stellen, um die eventuell austretende Flüssigkeit aufzufangen.

8. Lassen Sie das befüllte Fermentationsglas je nach Rezept ca. zwei bis zehn Tage bei Zimmertemperatur stehen, damit die Milchsäuregärung in Gang kommt.

Hinweis: Gase, die sich während der Fermentation entwickeln, können kontinuierlich durch das Entlüftungsventil (2a) im Silikon-Gärverschluss entweichen. So besteht keine Gefahr eines Überdrucks im Fermentationsglas und der Konservierungsprozess verläuft eigenständig.

9. Lagern Sie danach das fermentierte Gemüse an einem kühlen und dunklen Ort, z. B. im Kühlschrank.

In Salzlake fermentieren

1. Putzen Sie das Gemüse oder waschen Sie es mit Wasser ab und lassen sie es gut abtropfen.
2. Schneiden Sie es in die gewünschte Größe. Je größer die Stücke, desto knackiger bleiben Sie (z. B. Kimchi).

3. Füllen Sie das vorbereitete Gemüse in das Fermentationsglas (1). Lassen Sie am Rand ca. 1 - 2 cm Platz, damit die Salzlake beim Fermentieren nicht überläuft.
4. Stellen Sie nach Geschmack die Salzlake her: ca. 10 - 20 g Salz in 1 l Wasser aufkochen (Für größere Mengen 1 - 2 % Salzanteil beibehalten: 20 - 40 g für 2 l Wasser, usw.).
5. Bedecken Sie das Gemüse komplett mit Salzlake.
6. Verschließen Sie das Fermentationsglas (1) mit dem Silikon-Gärverschluss (2) und dem Edelstahldeckel (3).

Hinweis: Gase, die sich während der Fermentation entwickeln, können kontinuierlich durch das Entlüftungsventil (2a) im Silikon-Gärverschluss entweichen. So besteht keine Gefahr eines Überdrucks im Fermentationsglas und der Konservierungsprozess verläuft eigenständig.

7. Lassen Sie das befüllte Fermentationsglas je nach Rezept ca. drei bis vier Tage bei Zimmertemperatur stehen, damit die Milchsäuregärung in Gang kommt.
8. Lagern Sie danach das fermentierte Gemüse an einem kühlen und dunklen Ort, z. B. im Kühlschrank.

Lagerung, Reinigung

Reinigen Sie den Artikel sorgfältig vor der ersten Verwendung. Reinigen Sie den Artikel in der Spülmaschine oder mit Wasser und einem milden Reinigungsmittel.

Lagern Sie den Artikel bei Nichtbenutzung immer trocken und sauber bei Raumtemperatur. **WICHTIG!** Nie mit scharfen Reinigungsmitteln reinigen.

Hinweise zur Entsorgung



Entsorgen Sie den Artikel und die Verpackungsmaterialien entsprechend den aktuellen örtlichen Vorschriften.

Bewahren Sie Verpackungsmaterialien (wie z. B. Folienbeutel) für Kinder unerreichbar auf. Weitere Informationen zur Entsorgung des ausgedienten Artikels erhalten Sie bei Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung. Entsorgen Sie den Artikel und die Verpackung umweltschonend.



Der Recycling-Code dient der Kennzeichnung verschiedener Materialien zur Rückführung in den Wiederverwertungskreislauf (Recycling). Der Code besteht aus einem Recyclingsymbol für den Verwertungskreislauf und einer Nummer, die das Material kennzeichnet.

Serviceabwicklung

IAN: 411304_2207

① Tel.: 0800 1528352
(Kostenfrei aus dem deutschen
Fest- und Mobilfunknetz)
kundenmanagement@kaufland.de

Srdečně blahopřejeme!

Svým nákupem jste se rozhodli pro kvalitní výrobek. Před prvním použitím se prosím seznámte s tímto výrobkem.



Pozorně si přečtete následující návod k použití.

Používejte tento výrobek pouze tak, jak je popsáno, a pro uvedené účely. Uchovejte si tento návod k použití pro budoucí použití. Pokud výrobek předáte třetí osobě, předejte jí i veškerou dokumentaci.

Obsah balení (obr. A)

FG-12445:

- 1 x fermentační nádoba s víkem z ušlechtilé oceli a silikonovým fermentačním uzávěrem
- 1 x návod k použití

FG-12446:

- 2 x fermentační nádoba s víkem z ušlechtilé oceli a silikonovým fermentačním uzávěrem
- 1 x návod k použití

FG-12447:

- 4 x fermentační nádoba s víkem z ušlechtilé oceli a silikonovým fermentačním uzávěrem
- 1 x návod k použití

Technické údaje

Rozměry / Objem / Použitelný objem:

FG-12445

cca 14 x 14 x 28 cm (d x š x v)/cca 3450 ml/
cca 3300 ml

FG-12446

cca 9,7 x 9,7 x 19,3 cm (d x š x v)/
cca 1000 ml/ cca 940 ml

FG-12447

cca 8 x 8 x 15 cm (d x š x v)/cca 500 ml/
cca 450 ml



Datum výroby (měsíc/rok):
02/2023

Použití dle určení

Výrobek je určen pro jednoduchou přípravu fermentovaných potravin. Tento výrobek je určen pro soukromé použití.

Výrobek je vhodný pro potraviny.

Výrobek je vhodný pro mytí v myčce nádobí.



vhodné pro potraviny



vhodné do myčky nádobí



teplotní odolnost do 100 °C

Použité symboly a signální slova



Příkazový symbol upozorňuje každého uživatele na to, aby se před použitím pečlivě přečetl návod k použití a všem uživatelům jej vždy dal k dispozici.



Všeobecný výstražný symbol, slouží k označení nebezpečí a ohrožení (např. ohrožení života, riziko poranění nebo pohmoždění).

VÝSTRAHA

Signální slovo označuje ohrožení vysokého stupně, které, pokud se ho nelze vyvarovat, může mít za následek smrt nebo závažné poranění.

UPOZORNĚNÍ

Signální slovo označuje riziko nízkého stupně, které může vést k poškození výrobku nebo jiného majetku, pokud se ho nelze vyvarovat.

Bezpečnostní pokyny

Dobře si návod k použití uchovejte a při předání výrobku další osobě jej rovněž předejte spolu s výrobkem.



Nebezpečí ohrožení života!

- Nenechávejte děti bez dozoru s balicím materiálem. Hrozí nebezpečí udušení.



Nebezpečí poranění!

- Tento výrobek není hračka. Nikdy nenechávejte děti s výrobkem bez dozoru.

- Před každým použitím zkontrolujte, zda není výrobek poškozený nebo opotřebovaný. Tento výrobek se smí používat pouze v bezvadném stavu!

Nebezpečí opaření

- Pozor při manipulaci s horkou vodou nebo horkými potravinami. Hrozí nebezpečí opaření.
- Pro vyjmutí z vodní lázně a dotýkání se horkých potravin používejte kuchyňské rukavice.

Zamezení věcným škodám!

- Výrobek není nerozbitný. Nepoužívejte výrobek, pokud je poškozený.
- Neprovádějte žádné okamžité změny teploty, tj. zejména nepokládejte horký výrobek přímo na studené povrchy! Jinak hrozí odštípnutí, trhliny, vlasové trhlinky nebo zlomení, které může vést k poškození zdraví osob nebo k věcným škodám. Pokud výrobek vykazuje známky poškození, nepoužívejte ho.

Použití

VÝSTRAHA! Nebezpečí opaření!

Horká voda může způsobit opaření.

- Pozor při manipulaci s horkou vodou nebo horkými potravinami.

Tipy na fermentaci:

Příprava fermentačních nádob

1. Oddělte fermentační nádobu (1) od silikonového fermentačního uzávěru (2) a víčka z ušlechtilé oceli (3).
2. Použijte dostatečně velký hrnec, aby se do něj vešla fermentační nádoba.
3. Na dno hrnce položte obrácený talíř, dřevěnou mřížku nebo kuchyňskou utěrku. Tím se sníží riziko, že se fermentační nádoba během vaření rozbije o dno hrnce.

Upozornění: Pokud připravujete několik sklenic najednou, snažte se je umístit tak, aby se pokud možno vzájemně nedotýkaly.

4. Vložte výrobek do hrnce a naplňte jej studenou vodou. Voda by měla výrobek úplně zakrývat.

Upozornění: Fermentační nádoby nikdy nepřelévajte vroucí vodou!

5. Přiveďte vodu k varu a cca 10 minut v ní sterilizujte fermentační nádobu.
6. Použijte jiný hrnec, ve kterém stejným způsobem sterilizujete silikonový fermentační uzávěr a víčko z ušlechtilé oceli nebo jiné fermentační příslušenství, jako jsou skleněná závaží (nejsou součástí obsahu balení).
7. Před dalším zpracováním vychladte horkou fermentační nádobu a všechny díly příslušenství.

Příprava zeleniny

Upozornění: Existují dva způsoby fermentace zeleniny: nadrobno nakrájená ve vlastní šťávě (např. kysané zelí) nebo ve větších/celých kusech ve slané nálevu (např. nakládané okurky).

Fermentace ve vlastní šťávě

1. Zeleninu očistěte nebo omyjte vodou a dobře osušte.
2. Zeleninu, např. bílé zelí, nakrájejte na tenké proužky. Lze je použít například k výrobě kysaného zelí. Čím jemnější kousky, tím rychleji začne fermentace.
3. Přidejte cca 1–2 % soli podle chuti (1–2 g soli na 100 g zeleniny).
4. Nakrájenou zeleninu v míse dvě až tři minuty hněťte nebo mačkejte, aby se narušila buněčná struktura a ze zelí se uvolnila šťáva.
5. Naplňte obsah co nejtěsněji do kvasné nádoby a stlačujte ho vrstvu po vrstvě rukama, lžící nebo dřevěným pýchovadlem. Přidejte zeleninovou šťávu z hnětení.
6. Zeleninu zatěžte vhodným předmětem, např. skleněným závažím (není součástí obsahu balení).

Upozornění: Ujistěte se, že na povrchu neplavou žádné kousky nebo koření, abyste zabránili vzniku plísni ve fermentační nádobě.

7. Uzavřete fermentační nádobu (1) silikonovým fermentačním uzávěrem (2) a víčkem z ušlechtilé oceli (3).

Upozornění: Během několika dní se vytvoří více nálevu, který zeleninu zcela pokryje. Proto nechte na okraji cca 1 až 2 cm místa, aby slaný nálev během kvašení nepřetékal. Alternativně umístíte fermentační nádobu do mísy, abyste zachytili případnou vytékající tekutinu.

8. Naplněnou fermentační nádobu nechte v závislosti na receptu cca dva až deset dní při pokojové teplotě, aby se zahájilo kvašení kyseliny mléčné.

Upozornění: Plyny, které vznikají během fermentace, mohou plynule unikat skrz odvěšňovací ventil (2a) v silikonovém fermentačním uzávěru. Ve fermentační nádobě tak nehrozí přetlak a konzervační proces probíhá nezávisle.

9. Poté fermentovanou zeleninu skladujte na chladném a tmavém místě, např. v chladničce.

Fermentace ve slaném nálevu

1. Zeleninu očistěte nebo omyjte vodou a dobře osušte.
2. Nakrájejte ji na požadovanou velikost. Čím větší kousky, tím křupavější (např. kimči).
3. Připravenou zeleninu nasypťte do fermentační nádoby (1). Proto nechte na okraji cca 1 až 2 cm místa, aby slaný nálev během kvašení nepřetékal.
4. Připravte si slaný nálev podle chuti: v 1 l vody povařte cca 10–20 g soli (při větším množství dodržte 1–2 % obsahu soli: 20–40 g na 2 l vody, atd.).
5. Zeleninu zcela zakryjte sláným nálevem.
6. Uzavřete fermentační nádobu (1) silikonovým fermentačním uzávěrem (2) a víčkem z ušlechtilé oceli (3).

Upozornění: Plyny, které vznikají během fermentace, mohou plynule unikat skrz odvěšňovací ventil (2a) v silikonovém fermentačním uzávěru. Ve fermentační nádobě tak nehrozí přetlak a konzervační proces probíhá nezávisle.

7. Naplněnou fermentační nádobu nechte v závislosti na receptu cca tři až čtyři dny při pokojové teplotě, aby se zahájilo kvašení kyseliny mléčné.

8. Poté fermentovanou zeleninu skladujte na chladném a tmavém místě, např. v chladničce.

Uskladnění, čištění

Před prvním použitím výrobek pečlivě vyčistěte. Výrobek myjte v myčce nebo ručně vodou a jemným čisticím prostředkem.

Pokud výrobek nepoužíváte, skladujte jej vždy suchý a čistý při pokojové teplotě.

DŮLEŽITÉ! K čištění nikdy nepoužívejte agresivní čisticí prostředky.

Pokyny k likvidaci



Výrobek a obalové materiály likvidujte podle aktuálních místních předpisů.

Uchovávejte obalové materiály (jako např. fóliové sáčky) nedostupné pro děti.

O možnostech likvidace vysloužilého výrobku se informujte u Vaší obecní nebo městské správy.

Výrobek a obaly likvidujte ekologicky.



Recyklační kód slouží ke značení různých materiálů pro proces opětovného zhodnocení (recyklace). Kód sestává ze symbolu recyklace, který má odrážet proces zhodnocení, a čísla, které označuje materiál.

Průběh služby

IAN: 411304_2207

 Tel.: 800 165894

(bezplatně z české pevné a mobilní sítě)
kontakt@kaufland.cz

Поздравления!

С Вашата покупка Вие избрахте продукт с високо качество. Запознайте се с него преди първото му използване.



За целта прочетете внимателно следващото ръководство за използване.

Използвайте продукта само в съответствие с описанието и за посочените области на приложение. Съхранявайте добре ръководството за използване. При предаването на продукта на трета страна предайте и всички документи.

Обхват на доставката (фиг. А)

FG-12445:

1 x буркан за ферментация с капак от неръждаема стомана и силиконово херметически затварящо прозорче за наблюдение на ферментацията

1 x ръководство за използване

FG-12446:

2 x буркан за ферментация с капак от неръждаема стомана и силиконово херметически затварящо прозорче за наблюдение на ферментацията

1 x ръководство за използване

FG-12447:

4 x буркан за ферментация с капак от неръждаема стомана и силиконово херметически затварящо прозорче за наблюдение на ферментацията

1 x ръководство за използване

Технически данни

Размери / Полезен обем / Полезен обем:

FG-12445

ок. 14 x 14 x 28 cm (Д x Ш x В)/ок. 3450 ml/
ок. 3300 ml

FG-12446

ок. 9,7 x 9,7 x 19,3 cm (Д x Ш x В)/
ок. 1000 ml/ок. 940 ml

FG-12447

ок. 8 x 8 x 15 cm (Д x Ш x В)/ок. 500 ml/
ок. 450 ml



Дата на производство (месец/година):
02/2023

Използване по предназначение

Този продукт е предназначен за лесно приготвяне на ферментирани хранителни продукти.

Продуктът трябва да се използва само за лична употреба.

Продуктът е подходящ за хранителни продукти.

Продуктът е подходящ за миене в миялна машина.



безопасен за хранителни продукти



подходящ за миене в съдомиялна машина



температурна устойчивост до 100 °C

Използвани символи и сигнални думи



Задължаващ знак, указва на всеки потребител да прочете внимателно ръководството за използване преди употреба и да го предоставя винаги на всички други потребители.



Общ предупредителен знак, служи за обозначаване на опасности и рискове (напр. опасности за живота, опасности от наранявания или от притискане).

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Сигналната дума се използва за обозначаване на опасност с висока степен на риск, която, ако не бъде избегната, може да доведе до смърт или тежки наранявания.

ВНИМАНИЕ

Сигналната дума се използва за обозначаване на опасност с ниска степен на риск, която, ако не бъде избегната, може да доведе до материална щета на продукта или друго имущество.

Указания за безопасност

Съхранявайте ръководството за използване добре и при предаването на продукта на трета страна предавайте и него.

Опасност за живота!

- Никога не оставяйте деца без надзор с опаковъчните материали. Съществува опасност от задушаване.

Опасност от нараняване!

- Този продукт не е играчка. Никога не оставяйте без надзор деца с продукта.
- Проверявайте продукта преди всяка употреба за повреди или износвания. Продуктът трябва да бъде използван само в изправно състояние!

Опасност от попарване!

- Бъдете внимателни при работата с гореща вода или горещи хранителни продукти. Съществува опасност от попарване.
- Използвайте ръкавици за фурна за изваждане от водната баня и за контакт с горещи хранителни продукти.

Предотвратяване на материални щети!

- Продуктът не е нечуплив. Не използвайте продукта, ако той е повреден.
- Избягвайте рязка смяна на температурата, тоест, не поставяйте горещия продукт директно от върху студени повърхности! В противен случай отчупвания, напуквания, цепнатини или счупвания може да доведат до телесни повреди или материални щети. Не използвайте продукта, ако има признаци за повреди.

Употреба

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Опасност от попарване!

Горещата вода може да причини попарвания.

- Бъдете внимателни при работата с гореща вода или горещи хранителни продукти.

Съвети за ферментация:

Подготовка на буркана за ферментация

1. Свалете от буркана за ферментация (1) силиконовото херметически затварящо прозорче за наблюдение на ферментацията (2) и капака от неръждаема стомана (3).
2. Използвайте тенджерата с размери, които предоставят достатъчно място за буркана за ферментация.
3. На дъното на тенджерата поставете обрнатата чиния, дървена решетка или кухненска кърпа. Това предотвратява риска бурканът за ферментация да се счупи на дъното на тенджерата при варенето.

Указание: ако подготвяте няколко буркана едновременно, опитайте да ги поставите така, че по възможност да не се допират.

4. Поставете продукта в тенджерата и напълнете тенджерата със студена вода. Водата трябва да покрива продукта напълно.

Внимание: никога не заливайте бурканите за ферментация с вряща вода!

5. Заверете водата и стерилизирайте в нея буркана за ферментация за ок. 10 минути.
6. Използвайте друга тенджера, в която да стерилизирате по същия начин силиконовото херметически затварящо прозорче за наблюдение на ферментацията и капака от неръждаема стомана, респ. други принадлежности за ферментация, като напр. стъклени тежести (не се съдържат в обхвата на доставката).
7. Охладете горещия буркан за ферментация и всички принадлежности преди следващата обработка.

Подготовка на зеленчуците

Указание: има два метода за ферментация на зеленчуци: фино нарязани в собствен сос (напр. кисело зеле) или на големи/цели парчета в саламура (напр. мариновани краставици).

Ферментация в собствен сос

1. Почистете зеленчуците или ги измийте с вода и ги оставете да се отцедят добре.

2. Нарезете зеленчуците, напр. бяло зеле, на тънки ивици. По този начин може да се приготви напр. кисело зеле. Колкото по-фини са парчетата, толкова по-бързо се осъществява ферментацията.
3. Към тях добавете сол на вкус ок. 1 – 2% (1 – 2 g сол на 100 g зеленчуци).
4. Намачкайте или притиснете нарязаните зеленчуци в купа в продължение на две до три минути, за да се разруши клетъчната структура и да може сокът да излезе от зелето.
5. Поставете съдържанието възможно най-плътнo в буркана за ферментация и го притискайте с ръце, лъжица или дървено бутало пласт по пласт. Добавете зеленчуковия сок от процеса на намачкване.
6. Притиснете зеленчуците с подходящ предмет, напр. стъклена тежест (не се съдържа в обхвата на доставката).

Внимание: уверете се, че на повърхността не плуват парченца или подправки, за да се предотврати образуването на мухъл в буркана за ферментация.

7. Затворете буркана за ферментация (1) със силиконовото херметически затварящо прозорче за наблюдение на ферментацията (2) и капака от неръждаема стомана (3).

Указание: в рамките на няколко дни ще се образува още повече саламура, за да покрие напълно зеленчуците. Поради това при ръба оставете ок. 1 – 2 cm място, за да не прелее саламурата при ферментирането. Като алтернатива можете също да поставите буркана за ферментация в купа, за да се събира евентуално изтичащата течност.

8. Оставете напълнения буркан за ферментация според рецептата ок. два до десет дни на стайна температура, за да се извърши млечно-киселата ферментация.

Указание: газовете, които се образуват по време на ферментацията, могат да се изпускат постоянно през обезвъздушителния вентил (2a) в силиконовото херметически затварящо прозорче за наблюдение на ферментацията.

Така няма опасност в буркана за ферментация да възникне повишено налягане и процесът на консервиране протича самостоятелно.

9. След това съхранявайте ферментиралите зеленчуци на хладно и тъмно място, напр. в хладилника.

Ферментация в саламура

1. Почистете зеленчуците или ги измийте с вода и ги оставете да се отцедят добре.
2. Нарезете ги на парчета с желаня размер. Колкото по-големи са парчетата, толкова по-хрупкави остават (напр. кимчи).
3. Поставете подготвените зеленчуци в буркана за ферментация (1). При ръба оставете ок. 1 – 2 cm място, за да не прелее саламурата при ферментирането.
4. Пригответе саламурата на вкус: оставете да заври ок. 10 – 20 g сол в 1 l вода (за по-големи количества 1 – 2% съдържание на сол: 20 – 40 g за 2 l вода и т.н.).
5. Покрийте напълно зеленчуците със саламура.
6. Затворете буркана за ферментация (1) със силиконовото херметически затварящо прозорче за наблюдение на ферментацията (2) и капака от неръждаема стомана (3).

Указание: газовете, които се образуват по време на ферментацията, могат да се изпускат постоянно през обезвъздушителния вентил (2a) в силиконовото херметически затварящо прозорче за наблюдение на ферментацията. Така няма опасност в буркана за ферментация да възникне повишено налягане и процесът на консервиране протича самостоятелно.

7. Оставете напълнения буркан за ферментация според рецептата ок. два до четири дни на стайна температура, за да се извърши млечно-киселата ферментация.
8. След това съхранявайте ферментиралите зеленчуци на хладно и тъмно място, напр. в хладилника.

Съхранение, почистване

Почистете продукта старателно преди първата употреба. Почиствайте продукта в миялна машина или с вода и мек почистващ препарат. Съхранявайте продукта винаги сух и чист, на стайна температура, когато не го използвате. **ВАЖНО!** Никога не почиствайте с агресивни почистващи препарати.

Указания за отстраняване като отпадък



Изхвърлете продукта и опаковъчните материали в съответствие с действащите местни разпоредби. Съхранявайте опаковъчните материали (като напр. найлонови пликове) на място, недостъпно за деца. Допълнителна информация относно изхвърлянето на излезлия от употреба продукт ще получите от Вашата общинска или градска управа. Изхвърлете продукта и опаковката с грижа за околната среда.



Кодът за рециклиране служи за обозначаване на различни материали за връщането им в цикъла за повторно използване (рециклиране). Кодът се състои от символ за рециклиране за цикъла за повторно използване и номер, обозначаващ материала.

Указания за гаранцията и процеса на сервизно обслужване

Гаранция

Уважаеми клиенти, за този уред получавате 3 години гаранция от датата на покупката. В случай на несъответствие на продукта с договора за продажба Вие имате законно право да предявите рекламация пред продавача на продукта при условията и в сроковете, определени в глава трета, раздел II и III и глава четвърта от Закона за предоставяне на цифрово съдържание и цифрови услуги и за продажба на стоки (ЗПЦСЦУПС)*.

Вашите права, произтичащи от посочените разпоредби, не се ограничават от нашата по-долу представена търговска гаранция, не са свързани с разходи за потребителите и независимо от нея продавачът на продукта отговаря за липсата на съответствие на потребителската стока с договора за продажба съгласно ЗПЦСЦУПС.

Гаранционни условия

Гаранционният срок е 3 години от датата на получаване на стоката. Пазете добре оригиналната касова бележка. Този документ е необходим като доказателство за покупката. Ако в рамките на три години от датата на закупуване на този продукт се появи дефект на материала или производствен дефект, продуктът ще бъде безплатно ремонтиран или заменен. Гаранцията предполага в рамките на тригодишния гаранционен срок да се представят дефектният уред, касовата бележка (касовият бон), както и всички други документи, установяващи наличието на дефект и писмено да се обясни в какво се състои дефектът и кога е възникнал. Ако дефектът е покрит от нашата гаранция, Вие ще получите обратно ремонтирания или нов продукт. В случай на замяна на дефектна стока първоначалните гаранционен срок и гаранционни условия се запазват. В случай на ремонт на дефектна стока, срокът на ремонта се прибавя към гаранционния срок. За евентуално наличните и установени повреди и дефекти още при покупката трябва да се съобщи веднага след разопаковането. Евентуалните ремонти след изтичане на гаранционния срок са срещу заплащане.

Ремонтът или замяната на продукта не поражда нова гаранция.

Обхват на гаранцията

Уредът е произведен грижливо според строгите изисквания за качество и добросъвестно изпитан преди доставка. Гаранцията важи за дефекти на материала или производствени дефекти.

Гаранцията не обхваща консумативите, както и частите на продукта, които подлежат на нормално износване, поради което могат да бъдат разглеждани като бързо износващи се части (например филтри или приставки) или повредите на чупливи части (например прекъсвачи, батерии или такива произведени от стъкло). Гаранцията отпада, ако уредът е повреден поради неправилно използване или в резултат на неосъществяване на техническа поддръжка. За правилната употреба на продукта трябва точно да се спазват всички указания в упътването за експлоатация. Предназначение и действия, които не се препоръчват от упътването за експлоатация или за които то предупреждава, трябва задължително да се избягват. Продуктът е предназначен само за частна, а не за професионална употреба. При злоупотреба и неправилно третиране, употреба на сила и при интервенции, които не са извършени от клона на нашия оторизиран сервиз, гаранцията отпада.

Процедура при гаранционен случай

За да се гарантира бърза обработка на Вашия случай, следвайте следните указания:

- За всички запитвания подгответе касовата бележка и идентификационния номер (IAN 411304_2207) като доказателство за покупката.
- Вземете артикулния номер от фабричната табелка.
- При възникване на функционални или други дефекти първо се свържете по телефона или чрез имейл с долупосочения сервизен отдел. След това ще получите допълнителна информация за уреждането на Вашата рекламация.

- След съгласуване с нашия сервиз можете да изпратите дефектния продукт на посочения Ви адрес на сервиза безплатно за Вас, като приложите касовата бележка (касовия бон) и посочите писмено в какво се състои дефектът и кога е възникнал. За да се избегнат проблеми с приемането и допълнителни разходи, задължително използвайте само адреса, който Ви е посочен. Осигурете изпращането да не е като експресен товар или като друг специален товар. Изпратете уреда заедно с всички принадлежности, доставени при покупката, и осигурете достатъчно сигурна транспортна опаковка.

Ремонтен сервиз / извънгаранционно обслужване

Ремонти извън гаранцията можете да възложите на клона на нашия сервиз срещу заплащане. Той с удоволствие ще Ви направи предварителна калкулация. Можем да обработваме само уреди, които са достатъчно опаковани и изпратени с платени транспортни разходи.

Внимание: Изпратете Вашия уред на клона на нашия сервиз почистен и с указание за дефекта.

Уредите, предмет на извънгаранционно обслужване, изпратени с неплатени транспортни разходи – с наложен платеж, като експресен или друг специален товар – не се приемат. Ние ще извършим безплатно изхвърлянето на изпратените от Вас дефектни уреди.

Сервизно обслужване България

Тел.: 0800 12220

Е-мейл: info@kaufland.bg

IAN 411304_2207

Вносител

Моля, обърнете внимание, че следващият адрес не е адрес на сервиза. Първо се свържете с горепосочения сервизен център.

ДЕЛТА-СПОРТ ХАНДЕЛСКОНТОР ГМБХ
Врагекамп 6
DE-22397 Хамбург
Германия

* Като физическо лице – потребител, независимо от настоящата търговска гаранция, Вие се ползвате от правата на законовата гаранция, предоставена от Закона за предоставяне на цифрово съдържание и цифрови услуги и за продажбата на стоки /ЗПЦСЦУПС/. По-специално Вие имате право при несъответствие на стоката да бъде извършен ремонт или замяна по Ваш избор, освен ако това е невъзможно или е свързано с непропорционално големи разходи за продавача. Вие имате право на пропорционално намаляване на цената или на разваляне на договора при наличие на условията на чл. 33, ал. 3 от ЗПЦСЦУПС. Условията и сроковете на законовата гаранция са регламентирани в глава трета, раздел II и III и в глава четвърта на ЗПЦСЦУПС.

IAN: 411304_2207

BG тел.: 0800 12220
(безплатно от цялата страна)
info@kaufland.bg

DELTA-SPORT HANDELSKONTOR GMBH

Wragekamp 6 • DE-22397 Hamburg
GERMANY



02/2023

Delta-Sport-Nr.: FG-12445, FG-12446, FG-12447

01.20.2023 / AM 10:47

IAN 411304_2207

10 A small circular logo containing a stylized, thick-lined letter 'G' or 'C'.