

Preserving boiler / Hot drinks machine
Inmaakketel / Dispenser voor warme dranken
Stérilisateur de bocaux / Distributeur de boissons chaudes
Caldera de decocción para conservas / Dispensador de bebidas calientes
Caldia di conservazione / Dispenser di bevande calde
Kociołka do konserwowania / Dozownik do gorących napojów
Befőző automata / Melegital-adagoló
Автомат для приготовления консервов / Автомат для горячих напитков
ماكينة الحفظ الأتوماتيكية / وعاء المشروبات الساخنة



Bedienungsanleitung

Instruction Manual • Gebruiksaanwijzing • Mode d'emploi
Manual de instrucciones • Istruzioni per l'uso • Instrukcja obsługi / Gwarancja
Használati utasítás • Руководство по эксплуатации • دليل التعليمات



DEUTSCH

Inhalt

| | | |
|------------------------------------|-------|---|
| Übersicht der Bedienelemente | Seite | 3 |
| Bedienungsanleitung | Seite | 4 |
| Technische Daten | Seite | 8 |
| Entsorgung | Seite | 8 |

ENGLISH

Content

| | | |
|----------------------------------|------|----|
| Overview of the Components | Page | 3 |
| Instruction Manual | Page | 9 |
| Technical Data | Page | 13 |
| Disposal | Page | 13 |

NEDERLANDS

Inhoud

| | | |
|--|--------|----|
| Overzicht van de bedieningselementen | Pagina | 3 |
| Gebbruiksaanwijzing | Pagina | 14 |
| Technische gegevens | Pagina | 18 |
| Verwijdering | Pagina | 18 |

FRANÇAIS

Sommaire

| | | |
|---|------|----|
| Liste des différents éléments de commande | Page | 3 |
| Mode d'emploi | Page | 19 |
| Données techniques | Page | 23 |
| Élimination | Page | 23 |

ESPAÑOL

Indice

| | | |
|---|--------|----|
| Indicación de los elementos de manejo | Página | 3 |
| Manual de instrucciones | Página | 24 |
| Datos técnicos | Página | 28 |
| Eliminación | Página | 28 |

ITALIANO

Indice

| | | |
|----------------------------|--------|----|
| Elementi di comando | Pagina | 3 |
| Istruzioni per l'uso | Pagina | 29 |
| Dati tecnici | Pagina | 33 |
| Smaltimento | Pagina | 33 |

JĘZYK POLSKI

Spis treści

| | | |
|----------------------------------|--------|----|
| Przegląd elementów obsługi | Strona | 3 |
| Instrukcja obsługi | Strona | 34 |
| Dane techniczne | Strona | 38 |
| Warunki gwarancji | Strona | 38 |
| Usuwanie | Strona | 39 |

MAGYARUL

Tartalom

| | | |
|----------------------------------|-------|----|
| A kezelőelemek áttekintése | Oldal | 3 |
| Használati utasítás | Oldal | 40 |
| Műszaki adatok | Oldal | 44 |
| Hulladékkezelés | Oldal | 44 |

РУССКИЙ

Содержание

| | | |
|-----------------------------------|------|----|
| Обзор деталей прибора | стр. | 3 |
| Руководство по эксплуатации | стр. | 45 |
| Технические данные | стр. | 49 |
| Утилизация | стр. | 49 |

العربية

المحتويات

| | | | |
|----|------|-------|------------------------|
| 3 | صفحة | | نظرة عامة على المكونات |
| 53 | صفحة | | دليل التعليمات |
| 50 | صفحة | | البيانات الفنية |
| 50 | صفحة | | التخلص من الجهاز |

DEUTSCH

ENGLISH

NEDERLANDS

FRANÇAIS

ESPAÑOL

ITALIANO

JĘZYK POLSKI

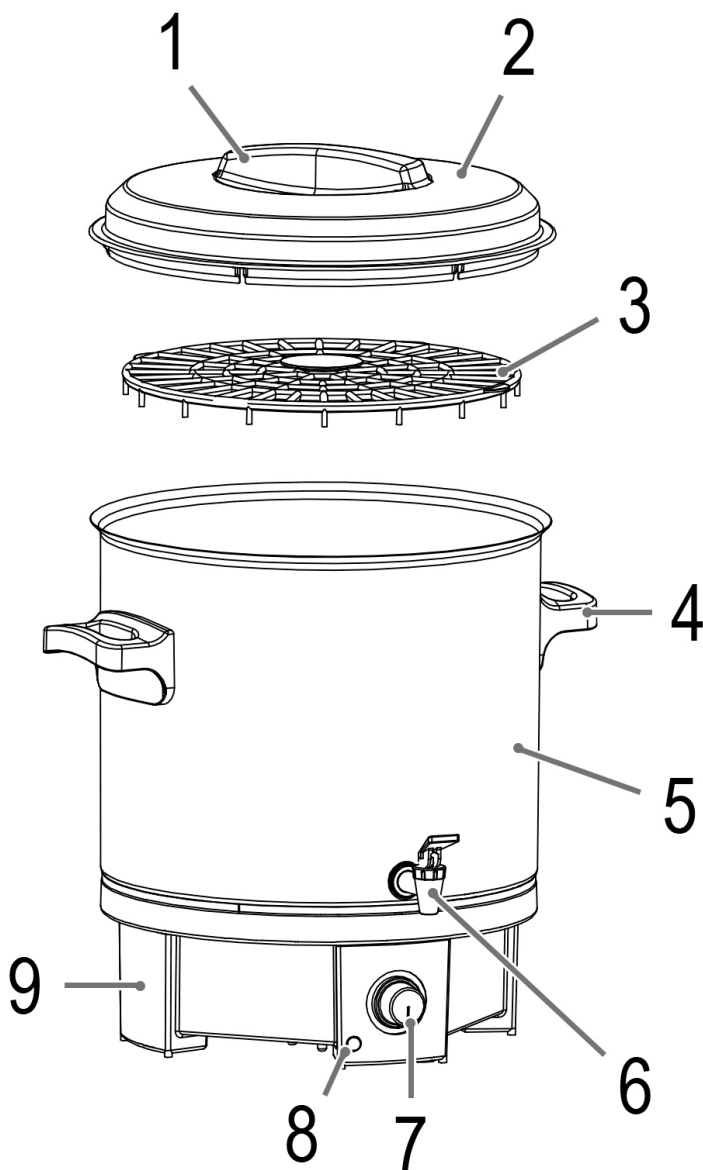
MAGYARUL

РУССКИЙ

العربية

Übersicht der Bedienelemente

Overview of the Components • Overzicht van de bedieningselementen
Liste des différents éléments de commande • Indicación de los elementos de manejo
Elementi di comando • Przegląd elementów obsługi • A kezelőelemek áttekintése
Обзор деталей прибора • نظرة عامة على المكونات



WICHTIG:

Lesen Sie unbedingt zuerst die separat beiliegenden Sicherheitshinweise.

Bedienungsanleitung

Vielen Dank, dass Sie sich für unser Produkt entschieden haben. Wir wünschen Ihnen viel Freude mit dem Gerät.

Lesen Sie vor Inbetriebnahme dieses Gerätes die Bedienungsanleitung und die separat beiliegenden Sicherheitshinweise sehr sorgfältig durch. Bewahren Sie diese Unterlagen inkl. Garantieschein, Kassenbon und nach Möglichkeit den Karton mit Innenverpackung gut auf. Falls Sie das Gerät an Dritte weitergeben, geben Sie auch immer alle dazugehörigen Unterlagen mit.

Symbole in dieser Bedienungsanleitung

Wichtige Hinweise für Ihre Sicherheit sind besonders gekennzeichnet. Beachten Sie diese Hinweise unbedingt, um Unfälle und Schäden am Gerät zu vermeiden:

⚠️ WARNUNG:

Warnt vor Gefahren für Ihre Gesundheit und zeigt mögliche Verletzungsrisiken auf.

⚠️ ACHTUNG:

Weist auf mögliche Gefährdungen für das Gerät oder andere Gegenstände hin.

Auspacken des Gerätes

1. Nehmen Sie das Gerät aus seiner Verpackung.
2. Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial, wie Folien, Füllmaterial, Kabelbinder und Kartonverpackung.
3. Prüfen Sie den Lieferumfang auf Vollständigkeit.
4. Sollte der Verpackungsinhalt unvollständig oder Beschädigungen feststellbar sein, nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb. Bringen Sie es umgehend zum Händler zurück.
5. Am Gerät können sich noch Staub oder Produktionsreste befinden. Wir empfehlen Ihnen, das Gerät wie unter „Reinigung und Wartung“ beschrieben zu säubern.

**Übersicht der Bedienelemente/
Lieferumfang**

- | | |
|---------------|-----------------------|
| 1 Deckelgriff | 6 Ablaufhahn |
| 2 Deckel | 7 Temperaturregler |
| 3 Einlegerost | 8 Heizkontrollleuchte |
| 4 Tragegriff | 9 Gerätebasis |
| 5 Behälter | |

**Warnhinweise für die
Benutzung des Gerätes****⚠️ WARNUNG:**

- Bewegen Sie das Gerät nicht und fassen Sie es nicht an, wenn es in Betrieb ist.
- Das Gehäuse wird während des Betriebes heiß, berühren Sie es nicht. Lassen Sie das Gerät vor dem Reinigen und Wegräumen abkühlen.
- Vorsicht beim Öffnen des Deckels, sehr heißer Dampf kann aus dem Behälter austreten.
- Fassen Sie den Deckel nur am Griff an.
- Beachten Sie das hohe Gewicht des Gerätes bei voller Füllung.

⚠️ ACHTUNG:

- Betreiben Sie das Gerät **niemals** trocken oder ohne Inhalt, da das Gerät und die Beschichtung sonst beschädigt werden.
- **Überlastung!** Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdosen, da dieses Gerät zu leistungsstark ist.

Anwendungshinweise**Standort**

- Stellen Sie das Gerät auf eine ebene, feuchtigkeits- und wärmebeständige Fläche. Beachten Sie dass das Gerät auf einer Fläche steht, die das Gerät inklusive Füllung tragen kann.
- Legen Sie bei empfindlichen Oberflächen eine hitzebeständige Platte unter.
- Achten Sie während und nach der Benutzung darauf, dass das Netzkabel nicht in Kontakt mit der heißen Fläche des Gerätes kommt.

Vorbereitung

- Aus hygienischen Gründen sollte das Gerät vor dem ersten Gebrauch mit ca. 5 Liter Wasser auf höchster Temperatureinstellung ca. 5 Minuten ausgekocht werden. Das Wasser anschließend aus dem Behälter ablassen.
- Nach dem Auskochen mit klarem Wasser nachspülen und Wasser wieder ablassen.
- Reinigen Sie den Deckel gründlich mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel. Spülen Sie den Deckel mit klarem Wasser und trocknen Sie ihn anschließend gründlich mit einem weichen Tuch ab.

Elektrischer Anschluss

Prüfen Sie, ob die Netzspannung, die Sie benutzen wollen, mit der des Gerätes übereinstimmt. Die Angaben hierzu finden Sie auf dem Typenschild.

Gerät ein-/ausschalten

- Schalten Sie das Gerät mit Temperaturregler ein.
 - Es können sich Abweichungen bei der eingestellten und der tatsächlichen Temperatur ergeben, je nach Umgebungstemperatur und des Inhalts im Behälter.
- Um das Gerät auszuschalten, drehen Sie den Temperaturregler auf **OFF**.

Heizungskontrollleuchte

- Die Kontrollleuchte leuchtet während des Aufheizens.
- Ist die eingestellte Temperatur erreicht, erlischt die Kontrollleuchte. Die Einkochzeit beginnt. Die Zeit zum Aufheizen zählt nicht mit.
- Die Kontrollleuchte schaltet sich während des Betriebes an und aus. Dies ist normal und zeigt an, dass die Temperatur thermostatisch kontrolliert und beibehalten wird.

Tipps zum Einkochen

Sauberkeit bei der Vorbereitung ist aus Haltbarkeitsgründen oberstes Gebot.

Obst und Gemüse sollten von guter Qualität sein, frisch und ausgereift.

Wie und auf welche vielfältige Arten Sie z. B. Obst und Gemüse einkochen können, entnehmen Sie Ihren Rezepten.

Vorbereiten des Einkochgutes

Obst und Gemüse unzerkleinert gut waschen und abtropfen lassen.

- Grüne Bohnen und Erbsen sind haltbarer, wenn sie vor dem Einkochen blanchiert werden.

Vorbereitung der Gläser und Verschlüsse

1. Reinigen Sie die Gläser, Deckel und Verschlüsse mit heißem Spülwasser. Spülen Sie mit klarem Wasser nach und lassen Sie alles auf einem sauberen Tuch abtropfen.
2. Prüfen Sie die Gefäße auf anhaftende Reste und Beschädigungen.
3. Lassen Sie die Verschlüsse bis zum Gebrauch in klarem Wasser liegen. Verwenden Sie keine porösen, beschädigten oder überdehnten Gummiringe.
4. Füllen Sie die Gefäße bis 2 cm unter dem Rand. Bei breiartigem Einkochgut (z. B. Apfelmus) lassen Sie 3–4 cm Platz bis zum Rand. Bei Wurst aller Art füllen Sie die Gefäße nur $\frac{3}{4}$.
5. Verschließen Sie die Gefäße fest mit Schraub-, Spannverschlüssen oder Klammern.

Einkochen

- **⚠️ WARNUNG: Glasbruch!**
Stellen Sie keine kalten Gläser in heißes Wasser, sondern wärmen Sie sie vor.

- Achten Sie darauf, dass beim Einsetzen der Gläser Wasser- und Gläsertemperatur etwa gleich sind.
- In Ihrem Einkochautomat können Sie bei Verwendung von „Weck-Rundrandgläsern 100“ und den zugehörigen Klammern 14 Gläser gleichzeitig kochen.
- Das höchste Glas muss ca. $\frac{3}{4}$ von Wasser umgeben sein.
- Bei Doppelbelegung ist die untere Lage somit überflutet.
- Betreiben Sie das Gerät nur mit aufgelegtem Deckel.
- Einkochzeiten dürfen nie unterschritten werden. In Zweifelsfällen sind höhere Werte zu benutzen.

Nach dem Einkochen

Für mehrere aufeinander folgende Einkochvorgänge kann dasselbe Wasser verwendet werden.

- **⚠️ WARNUNG: Verbrennungsgefahr!**
Die Gläser sind heiß.

Nach Beendigung des Einkochens entnehmen Sie die Gläser vorsichtig, stellen sie auf ein Tuch und decken sie mit einem Tuch ab.

- Lassen Sie die Klammern bis zur vollständigen Abkühlung auf den Gläsern.
- Wir empfehlen, die Gläser nach dem Abkühlen mit Datum und Inhalt zu beschriften.
- Eingemachtes bewahrt man am besten kühl, trocken und im Dunkeln auf.

Einkochtabelle

| Lebensmittel/ Speise | Thermostateinstellung auf °C | Einkochzeit in Min. |
|---------------------------|------------------------------|---------------------|
| Obst | | |
| Aprikosen | 80 | 30 |
| Apfelmus | 90 | 40 |
| Birnen (weich) | 90 | 30 |
| Birnen (hart) | 90 | 50 |
| Erdbeeren | 80 | 25 |
| Heidelbeeren | 85 | 30 |
| Himbeeren | 80 | 25 |
| Johannisbeeren | 90 | 40 |
| Mirabellen | 80 | 30 |
| Pflaumen (Zwetschgen) | 90 | 30 |
| Pfirsiche | 80 | 30 |
| Kirschen (süß oder sauer) | 80 | 30 |
| Stachelbeeren (unreif) | 80 | 30 |

| Lebensmittel/ Speise | Thermostateinstellung auf °C | Einkochzeit in Min. |
|----------------------------|------------------------------|---------------------|
| Gemüse | | |
| Blumenkohl | 100 (MAX) | 90 |
| Bohnen | 100 (MAX) | 120 |
| Erbsen | 100 (MAX) | 120 |
| Gurken | 80 | 30 |
| Kohlrabi | 100 (MAX) | 100 |
| Pilze | 100 (MAX) | 110 |
| Rote Bete | 100 (MAX) | 110 |
| Spinat | 100 (MAX) | 110 |
| Fleisch/ Wurst | | |
| Bratenstücke (roh) | 100 (MAX) | 120 |
| Bratenstücke (vorgebraten) | 100 (MAX) | 90 |
| Geflügel (angebraten) | 100 (MAX) | 65 |
| Gulasch (angebraten) | 100 (MAX) | 60 |
| Koteletts (angebraten) | 100 (MAX) | 60 |
| Wild (angebraten) | 100 (MAX) | 65 |
| Wurstmasse | 100 (MAX) | 120 |

Die Zeitangaben stellen nur Anhaltswerte dar und können je nach Größe der Gläser variieren.

Bedienung

Einkochen

ACHTUNG:

Betreiben Sie das Gerät **niemals** trocken oder ohne Inhalt!

1. Legen Sie den Einlegerost in den Behälter.
2. Achten Sie darauf, dass der Ablaufhahn geschlossen ist und die Dichtungen des Ablaufhahns richtig angebracht sind. Befüllen Sie das Gerät mit mindestens 6 Liter Wasser.


3. Stellen Sie die vorbereiteten Gläser auf den Einlegerost im Behälter.
4. Setzen Sie den Deckel auf.
5. Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose.
6. Wählen Sie die Temperatur gemäß der Einkochtafel.

Erwärmen und Warmhalten

Dieses Gerät ist mit einem praktischen Ablaufhahn zum Abfüllen von dünnen Flüssigkeiten ausgestattet.

1. Entnehmen Sie vor dem Einfüllen von Getränken den Einlegerost.
2. Achten Sie auf den richtigen Sitz der Dichtungsringe am Ablaufhahn. Füllen Sie die Flüssigkeit in das Gerät. Beachten Sie die Markierungen.
3. Wählen Sie die gewünschte Temperatur.
4. Zum Ablassen von Flüssigkeit den Ablaufhahn hochziehen oder runterdrücken und halten, bis die Tasse bzw. der Behälter voll ist. Nach Beendigung des Zapfvorgangs den Ablaufhahn loslassen, er schließt automatisch. Zum stetigen Ausgießen den Ablaufhahn zum Feststellen ganz nach oben drücken, sobald ein kleiner Widerstand überwunden ist, verbleibt der Ablaufhahn in geöffneter Position.
 - Systembedingt bleibt eine Restmenge Flüssigkeit im Behälter. Diese Menge kann etwas reduziert werden, wenn man den Behälter zum Entleeren vorsichtig nach vorn kippt.

Betrieb unterbrechen/ beenden

1. Drehen Sie den Temperaturregler auf Position OFF.
2.  **WARNUNG: Verbrennungsgefahr!**
 - Seien Sie besonders vorsichtig, wenn Sie den Deckel abnehmen.
 - Das Gehäuse wird während des Betriebes heiß. Berühren Sie es nicht.
3. Lassen Sie das Gerät abkühlen und entleeren Sie den Behälter mit Hilfe des Ablaufhahnes.
4. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.

Reinigung und Wartung

WARNUNG:

- Schalten Sie das Gerät vor der Reinigung immer aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist.
- Tauchen Sie das Gerät nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Das Gerät darf nicht mit einem Wasserstrahl gereinigt werden.

**WARNUNG:**

- Verwenden Sie zum Reinigen niemals entzündbare Reinigungsmittel (Spiritus etc.), weil bei der Wiederinbetriebnahme erhöhte Brand- oder Explosionsgefahr besteht.
- Reinigen Sie das Gerät nach jeder Benutzung.

**ACHTUNG:**

- Benutzen Sie keine Drahtbürste oder andere scheuernde Gegenstände.
- Benutzen Sie keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel.
- Reinigen Sie die Geräteoberfläche mit einem feuchten Tuch. Mildes Reinigungsmittel kann bei stärkeren Verunreinigungen benutzt werden. Benutzen Sie keine aggressiven Reinigungsmittel oder Sprays.
- Waschen Sie den Behälter von innen gründlich aus. Spülen Sie mit klarem Wasser nach.
- Verwenden Sie ausschließlich ein weiches Tuch und benutzen Sie niemals irgendeine Art von groben Reinigern, welche das Gerät zerkratzen könnten.
- Zur Reinigung keine Stahlwolle verwenden. Teile können sich von der Stahlwolle lösen, im Ablaufhahn ablagern und zur Beschädigung der Dichtflächen führen.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät ordnungsgemäß gereinigt wurde, bevor Sie es an einem trockenen Platz verstauen.

Ablaufhahn

Nach Benutzung muss der Hahnmechanismus jede Woche gereinigt werden.

1. Schrauben Sie die Mutter im Inneren des Behälters auf und entnehmen Sie den Ablaufhahn und die Dichtungsringe.
2. Hahnoberteil losschrauben, Silikon-Kegel ausbauen und die einzelnen Teile im warmen Wasser mit mildem Reinigungsmittel reinigen. Spülen Sie mit klarem Wasser nach.
3. Reinigen Sie das Innere des Ablaufhahns mit einer kleinen Flaschenbürste. Schieben Sie die Bürste **niemals** in den zusammengebauten Ablaufhahn, da sie den Silikon-Kegel durchstechen würde.
4. Lassen Sie den Ablaufhahn vollständig trocknen.
5. Setzen Sie den Silikon-Kegel ein und schrauben Sie das Hahnoberteil wieder auf.
6. Montieren Sie den Ablaufhahn mit den Dichtungsringen im Behälter und drehen Sie ihn mit der Mutter fest. Achten Sie auf den richtigen Sitz der Dichtungsringe.

Entkalkung

- Die Abstände der Entkalkung hängen vom Härtegrad des Wassers und der Häufigkeit der Verwendung ab.
- Bei kalkhaltigem Wasser setzt sich im Behälter und insbesondere auf dem Boden des Behälters eine Kalkschicht an, welche die Heizleistung des Gerätes beeinflussen kann.
- Benutzen Sie keinen Essig, sondern ein handelsübliches Entkalkungsmittel auf Zitronensäurebasis. Dosieren Sie nach Anleitung.
- Kochen Sie nach dem Entkalken mehrfach frisches Wasser auf, um Rückstände zu beseitigen. Dieses Wasser **nicht** zum Verzehr verwenden.

Aufbewahrung

- Reinigen Sie das Gerät wie beschrieben und lassen Sie es vollständig trocknen.
- Wir empfehlen, das Gerät in der Original-Verpackung aufzubewahren, wenn Sie es über einen längeren Zeitraum nicht benutzen möchten.
- Lagern Sie das Gerät immer außerhalb der Reichweite von Kindern an einem gut belüfteten und trockenen Ort.

Störungsbehebung

| Problem | Mögliche Ursache | Abhilfe |
|---|---|---|
| Das Gerät lässt sich nicht einschalten. | Das Gerät hat keine Stromversorgung. | Überprüfen Sie die Steckdose mit einem anderen Gerät. |
| | | Setzen Sie den Netzstecker richtig ein. |
| | | Kontrollieren Sie die Haussicherung. |
| Das Gerät ist defekt. | Das Gerät ist defekt. | Wenden Sie sich an unseren Service oder an einen Fachmann. |
| | | Nach einem Betrieb ohne oder mit zu wenig Flüssigkeit ist das Gerät noch nicht ausreichend abgekühlt. |
| Das Gerät schaltet vor dem Kochen ab. | Das Innere des Gerätes ist stark verkalkt oder der Stromkreis der Steckdose ist überlastet. | Entkalken Sie nach Anweisung. |
| | | Überprüfen Sie den Netzanschluss. |

Technische Daten

Modell:.....EKA 3338
 Spannungsversorgung:..... 220–240 V~, 50 Hz
 Leistungsaufnahme:..... 1800 W
 Schutzklasse:..... I
 Füllmenge:max. 20 Liter
 Nettogewicht:ca. 5,5 kg

Technische und gestalterische Änderungen im Zuge stetiger Produktentwicklungen vorbehalten.

Dieses Gerät wurde nach allen zutreffenden, aktuellen CE-Richtlinien geprüft und nach den neuesten sicherheitstechnischen Vorschriften gebaut.

Entsorgung

Bedeutung des Symbols „Mülltonne“



Schonen Sie unsere Umwelt, Elektrogeräte gehören nicht in den Hausmüll.

Nutzen Sie die für die Entsorgung von Elektrogeräten vorgesehenen Sammelstellen und geben dort Ihre Elektrogeräte ab, die Sie nicht mehr benutzen werden.

Sie helfen damit die potenziellen Auswirkungen, durch falsche Entsorgung, auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit zu vermeiden.

Sie leisten damit Ihren Beitrag zur Wiederverwertung, zum Recycling und zu anderen Formen der Verwertung von Elektro- und Elektronik-Altgeräten.

Informationen, wo die Geräte zu entsorgen sind, erhalten Sie über Ihre Kommunen oder die Gemeindeverwaltungen. Ihr Händler und Vertragspartner ist ebenfalls zur kostenfreien Rücknahme des Altgerätes verpflichtet.

IMPORTANT:

Be sure to read the separately enclosed safety instructions first.

Instruction Manual

Thank you for choosing our product. We hope you will enjoy using the appliance.

Read the instruction manual and the separately enclosed safety instructions very carefully before using this appliance. Keep these documents, including the warranty certificate, receipt and, if possible, the box with the inner packaging in a safe place. If you pass the appliance on to a third party, always include all the relevant documents.

Symbols in this Instruction Manual

Important information for your safety is specially marked. It is essential to comply with these instructions in order to avoid accidents and prevent damage to the appliance:

WARNING:

This warns you of dangers to your health and indicates possible injury risks.

CAUTION:

This refers to possible hazards to the appliance or other objects.

Unpacking the Appliance

1. Remove the appliance from its packaging.
2. Remove all packaging material, such as foils, filling material, cable ties and cardboard packaging.
3. Check the scope of delivery for completeness.
4. If the contents of the packaging are incomplete or if damage can be detected, do not operate the appliance. Return it to the dealer immediately.
5. There may still be dust or production residues on the appliance. We recommend that you clean the appliance as described under "Cleaning and Maintenance".

Overview of the Components / Scope of Delivery

- 1 Lid handle
- 2 Lid
- 3 Insert grate
- 4 Carrying handle
- 5 Container
- 6 Drain tap
- 7 Temperature control knob
- 8 Heating indicator light
- 9 Appliance base

Warnings for the Use of the Appliance

WARNING:

- Do not move or touch the appliance when it is in operation.
- The housing becomes hot during operation, do not touch it. Let the appliance cool down before cleaning and putting it away.
- Be careful when opening the lid, very hot steam can escape from the container.
- Only hold the lid by the handle.
- Note the high weight of the appliance when fully filled.

CAUTION:

- **Never** operate the appliance dry or without contents, otherwise the appliance and the coating will be damaged.
- **Overload!** Do not use multiple sockets as this appliance is too powerful.

Notes for Use

Location

- Place the appliance on a level surface that is resistant to moisture and heat. Make sure that the appliance is placed on a surface that can support the appliance and its contents.
- For sensitive surfaces, place a heat-resistant plate underneath.
- During and after use, make sure that the power cord does not come into contact with the hot surface of the appliance.

Preparation

- For hygienic reasons, the appliance should be filled with approx. 5 litres of water before using it for the first time. Boil this water for approx. 5 minutes at the highest temperature. Then drain the water from the tank.
- After that, rinse with fresh water and again drain this water.
- Clean the lid thoroughly with warm water and a mild detergent. Rinse the lid with fresh water and dry thoroughly with a soft cloth.

Electrical Connection

Check whether the mains voltage you want to use matches that of the appliance. You will find the information on the type plate.

Switching the Appliance On/Off

- Switch on the appliance with the temperature control knob.
 - There may be deviations in the set temperature and the actual temperature, depending on the ambient temperature and the contents in the container.
- To switch off the appliance, turn the temperature control knob to **OFF**.

Heating Indicator Light

- The indicator light is on during heating.
- When the set temperature is reached, the indicator light goes out. The preserving time begins. The time for heating up does not count with.
- The indicator light switches on and off during operation. This is normal and displays that the temperature is thermostatically controlled and maintained.

Tips for Preserving

Cleanliness in preparation is paramount for reasons of shelf life.

Fruit and vegetables should be of good quality, fresh and ripe.

You can find out how and in what many different ways you can preserve fruit and vegetables, for example, in your recipes.

Preparing the Preserves


Wash fruit and vegetables well, unchopped, and drain.

- Green beans and peas are more durable if they are blanched before preserving.

Preparing the Jars and Closures

1. Clean the jars, lids and caps with hot rinsing water. Rinse with clear water and let everything drip off on a clean cloth.
2. Check the jars for adhering residues and damage.
3. Leave the caps in clear water until you are ready to use them. Do not use porous, damaged or overstretched rubber rings.
4. Fill the jars to 2 cm below the rim. For mushy preserves (e.g. apple puree) leave 3–4 cm space to the rim. For sausage of all kinds, fill the jars only $\frac{3}{4}$ full.
5. Close the jars tightly with screw caps, clamps or clips.


Preserving

-  **WARNING: Breakage of Glass!**
Do not put cold glasses in hot water, but preheat them.
- Make sure that the temperature of the water and the temperature of the glasses are approximately the same when inserting the glasses.

- You can cook 14 jars at the same time in your preserving boiler when using "Weck round rim jars 100" and the associated clamps.
- The highest jar must be approx. $\frac{3}{4}$ surrounded by water.
- With double occupancy, the bottom layer is thus flooded.
- Only operate the appliance with the lid on.
- Preserving times must never be fallen short of. In cases of doubt, use higher values.

After Preserving

The same water can be used for several successive preserving times.

-  **WARNING: Risk of Burns!**
The glasses are hot.

When you have finished preserving, carefully remove the jars, place them on a cloth and cover them with a cloth.

- Leave the clamps on the jars until they are completely cool.
- We recommend labelling the jars with the date and contents after they have cooled.
- Preserves are best stored in a cool, dry place in the dark.

Preservation Table

| Foodstuff | Thermostat setting °C | Preserving time in min. |
|--------------------------|-----------------------|-------------------------|
| Fruits | | |
| Apricots | 80 | 30 |
| Apple sauce | 90 | 40 |
| Pears (soft) | 90 | 30 |
| Pears (hard) | 90 | 50 |
| Strawberries | 80 | 25 |
| Blueberries | 85 | 30 |
| Raspberries | 80 | 25 |
| Currants | 90 | 40 |
| Mirabelles | 80 | 30 |
| Plums (prunes) | 90 | 30 |
| Peaches | 80 | 30 |
| Cherries (sweet or sour) | 80 | 30 |
| Gooseberries (unripe) | 80 | 30 |
| Vegetables | | |
| Cauliflower | 100 (MAX) | 90 |
| Beans | 100 (MAX) | 120 |
| Peas | 100 (MAX) | 120 |
| Cucumber | 80 | 30 |
| Kohlrabi | 100 (MAX) | 100 |
| Mushrooms | 100 (MAX) | 110 |
| Beetroot | 100 (MAX) | 110 |
| Spinach | 100 (MAX) | 110 |

| Foodstuff | Thermostat setting °C | Preserving time in min. |
|-----------------------------|-----------------------|-------------------------|
| Meat/processed meat | | |
| Pieces of roast (raw) | 100 (MAX) | 120 |
| Pieces of roast (precooked) | 100 (MAX) | 90 |
| Poultry (rare) | 100 (MAX) | 65 |
| Goulash (rare) | 100 (MAX) | 60 |
| Cutlets (rare) | 100 (MAX) | 60 |
| Venison (rare) | 100 (MAX) | 65 |
| Sausage mixture | 100 (MAX) | 120 |

The times are only indicative and may vary depending on the size of the glasses.

Operation

Preserving



CAUTION:

Never operate the appliance dry or without contents!

- Place the insert grate in the container.
- Make sure that the drain tap is closed and that the drain tap seals are correctly fitted. Fill the appliance with at least 6 litres of water.
- Place the prepared jars on the insert rack in the container.
- Put the lid on.
- Plug the mains plug into the socket.
- Select the temperature according to the preservation table.

Heating and Keeping Warm

This appliance is equipped with a practical drain tap for filling thin liquids.

- Remove the insert grate before filling with beverages.
- Make sure that the sealing rings on the drain tap are seated correctly. Fill the appliance with the liquid. Observe the markings.
- Select the desired temperature.
- To drain liquid, pull up or press down and hold the drain tap until the cup or container is full. When you have finished dispensing, release the drain tap, it closes automatically. For continuous pouring, push the drain tap all the way up to lock it; as soon as a small resistance is overcome, the drain tap remains in the open position.
 - Due to the system, a residual amount of liquid remains in the container. This quantity can be reduced slightly by carefully tilting the container forward to empty it.

Interrupt / End Operation

- Turn the temperature control knob to the **OFF** position.
- WARNING: Risk of Burns!**
 - Be especially careful when removing the lid.
 - The housing becomes hot during operation. Do not touch it.
- Let the appliance cool down and empty the container with the help of the drain tap.
- Pull the mains plug out of the socket.

Cleaning and Maintenance



WARNING:

- Always switch off the appliance and disconnect the mains plug from the socket before cleaning. Wait until the appliance has cooled down.
- Never immerse the appliance in water or other liquids.
- Do not clean the appliance with a water jet.
- Never use flammable cleaning agents (methylated spirits, etc.) for cleaning because there is an increased risk of fire or explosion when the unit is put back into operation.
- Clean the appliance after each use.

⚠ CAUTION:

- Do not use a wire brush or other abrasive objects.
- Do not use harsh or abrasive cleaning agents.
- Clean the surface of the appliance with a damp cloth. Mild cleaning agents can be used for heavier soiling. Do not use aggressive cleaning agents or sprays.
- Wash the inside of the container thoroughly. Rinse with clean water.
- Only use a soft cloth and never use any kind of coarse cleaner which could scratch the appliance.
- Do not use steel wool for cleaning. Parts may come off the steel wool, deposit in the drain tap and cause damage to the sealing surfaces.
- Make sure the appliance has been properly cleaned before storing it in a dry place.

Drain Tap

After use, the tap mechanism must be cleaned every week.

1. Unscrew the nut inside the container and remove the drain tap and the sealing rings.
2. Unscrew the tap top, remove the silicone cone and clean the individual parts in warm water with mild detergent. Rinse with clear water.
3. Clean the inside of the drain tap with a small bottle brush. **Never** push the brush into the assembled drain tap as it would puncture the silicone cone.
4. Allow the drain tap to dry completely.
5. Insert the silicone cone and screw the tap top back on.
6. Mount the drain tap with the sealing rings in the container and tighten it with the nut. Make sure that the sealing rings are seated correctly.

Decalcification

- The frequency of the decalcifying operation depends on the hardness of the water and on how often the appliance is used.
- Calcareous water causes a layer of lime to settle in the tank, especially at the bottom of the tank, which can influence the heating capacity of the appliance.
- Please do not use vinegar but a commercially available decalcification agent on the basis of citric acid. Only use the quantities stated in the instructions.
- After decalcifying the appliance boil fresh water in it several times in order to remove any residues. Do **not** use this water for consumption.

Storage

- Clean the appliance as described and allow it to dry.
- We recommend that you keep the appliance in the original packaging if it will not be used for long periods.
- Always store the appliance out of the reach of children in a dry, well ventilated place.

Troubleshooting

| Problem | Possible Cause | Remedy |
|--|--|---|
| The appliance cannot be switched on. | The appliance has no power supply. | Check the socket with another appliance. |
| | | Insert the mains plug correctly. |
| | | Check the house fuse. |
| | The appliance is defective. | Contact our service department or a specialist. |
| | The appliance has not cooled down sufficiently after operating without liquid or with too little liquid. | Top up with liquid if necessary. |
| | | Let the appliance cool down for 15 minutes. |
| The appliance switches off before cooking. | The inside of the appliance is heavily calcified or the circuit of the socket is overloaded. | Descale according to instructions. |
| | | Check the mains connection. |

Technical Data

Model:.....EKA 3338
 Power supply:..... 220–240 V~, 50 Hz
 Power consumption: 1800 W
 Protection class: I
 Filling quantity: max. 20 litres
 Net weight: approx. 5.5 kg

The right to make technical and design modifications in the course of continuous product development remains reserved.

This appliance has been tested according to all applicable, current CE directives and built according to the latest safety regulations.

Disposal

Meaning of the “Dustbin” Symbol



Protect our environment: do not dispose of electrical equipment in the domestic waste.

Please return any electrical equipment that you will no longer use to the collection points provided for their disposal.

This helps avoid the potential effects of incorrect disposal on the environment and human health.

This will contribute to the recycling and other forms of re-utilisation of electrical and electronic equipment.

Information concerning where the equipment can be disposed of can be obtained from your local authority. Your dealer and contractual partner is also obliged to take back the old appliance free of charge.

BELANGRIJK:

Lees eerst de apart bijgevoegde veiligheidsinstructies.

Gebruiksaanwijzing

Dank u voor het kiezen van ons product. Wij hopen dat u het gebruik van het apparaat zult genieten.

Lees de gebruiksaanwijzing en de apart bijgevoegde veiligheidsinstructies zorgvuldig door voordat u dit apparaat in gebruik neemt. Bewaar deze documenten, inclusief het garantiebewijs, de kassabon en, indien mogelijk, de doos met de binnerverpakking op een veilige plaats. Als u het apparaat aan een derde doorgeeft, voeg dan altijd alle relevante documenten bij.

Symbolen in deze gebruiksaanwijzing

Belangrijke aanwijzingen voor uw veiligheid zijn speciaal gekenmerkt. Neem deze aanwijzingen strikt in acht om ongevallen en schade aan het apparaat te vermijden:

WAARSCHUWING:

Waarschuwt voor gevaren voor uw gezondheid en toont mogelijk letsel risico's.

LET OP:

Wijst op mogelijke gevaren voor het apparaat of andere voorwerpen.

Het apparaat uitpakken

1. Neem het apparaat uit de verpakking.
2. Verwijder al het verpakkingsmateriaal, zoals folies, vulmateriaal, kabelbinders en kartonnen verpakkingen.
3. Controleer de inhoud van de verpakking op volledigheid.
4. Als de inhoud van de verpakking onvolledig is of als er beschadigingen kunnen worden vastgesteld, mag u het apparaat niet in gebruik nemen. Breng het onmiddellijk terug naar de dealer.
5. Er kunnen zich nog stof- of productieresten op het apparaat bevinden. Wij adviseren u het apparaat te reinigen zoals beschreven onder "Reiniging en onderhoud".

Overzicht van de bedieningselementen / Omvang van de levering

- 1 Deksel handvat
- 2 Deksel
- 3 Inzetrooster
- 4 Handvat
- 5 Reservoir
- 6 Aftapkraan
- 7 Temperatuur regelknop
- 8 Controlelampje verwarming
- 9 Onderstel van het apparaat

Waarschuwingen voor het gebruik van het apparaat

WAARSCHUWING:

- Beweeg of raak het apparaat niet aan wanneer het in werking is.
- De behuizing wordt heet tijdens de werking, raak deze niet aan. Laat het apparaat afkoelen voordat u het schoonmaakt en opbergt.
- Wees voorzichtig bij het openen van het deksel, er kan zeer hete stoom uit de container ontsnappen.
- Houd het deksel alleen bij het handvat vast.
- Let op het hoge gewicht van het volledig gevulde apparaat.

LET OP:

- Gebruik het apparaat **nooit** droog of zonder inhoud, anders worden het apparaat en de coating beschadigd.
- **Overbelasting!** Gebruik niet meerdere stopcontacten, want dit apparaat is te krachtig.

Opmerkingen voor het gebruik

Locatie

- Plaats het apparaat op een vlakke, vocht- en hittebestendige ondergrond. Zorg ervoor dat het apparaat op een oppervlak staat dat het apparaat en zijn inhoud kan dragen.
- Leg er bij gevoelige oppervlakken een hittebestendige plaat onder.
- Zorg ervoor dat het netsnoer tijdens en na gebruik niet in contact komt met het hete oppervlak van het apparaat.

Vorbereiding

- Om hygiënische redenen dient het apparaat gevuld te worden met ong. 5 liter water voor u het apparaat de eerste keer gebruikt. Kook dit water gedurende ongeveer 5 minuten op de hoogste temperatuur. Laat het water dan uit de tank lopen.
- Spoel daarna met schoon water en laat dit water ook weglopen.
- Was het deksel grondig af met een warm sopje. Spoel na met schoon water en droog goed af met een zachte doek.

Elektrische aansluiting

Controleer of de netspanning die u wilt gebruiken overeenkomt met die van het apparaat. U vindt de informatie op het typeplaatje.

In-/uitschakelen van het apparaat

- Schakel het apparaat in met de temperatuur regelknop.
 - Afhankelijk van de omgevingstemperatuur en de inhoud van het reservoir kan de ingestelde temperatuur afwijken van de werkelijke temperatuur.
- Schakel het apparaat uit door de temperatuur regelknop op **OFF** te zetten.

Controlelampje verwarming

- Het controlelampje brandt tijdens het verwarmen.
- Wanneer de ingestelde temperatuur is bereikt, gaat het controlelampje uit. De inkooktijd begint. De opwarmtijd telt niet mee.
- Het controlelampje gaat tijdens het gebruik aan en uit. Dit is normaal en geeft aan dat de temperatuur thermostatisch wordt geregeld en gehandhaafd.

Tips voor inkoken

Reinheid bij de bereiding is van het grootste belang voor de houdbaarheid.

Groenten en fruit moeten van goede kwaliteit, vers en rijp zijn.

Hoe en op welke verschillende manieren u groenten en fruit kunt conserveren, vindt u bijvoorbeeld in uw recepten.

De conserven bereiden

Was fruit en groenten goed, ongesneden, en laat ze uitlekken.

- Sperziebonen en erwten zijn duurzamer als ze voor het inkoken worden geblancheerd.

Vorbereiding van de potten en sluitingen

1. Maak de potten, deksels en doppen schoon met heet spoelwater. Spoel af met helder water en laat alles afdruppen op een schone doek.
2. Controleer de potten op aanhangende resten en beschadigingen.
3. Laat de doppen in helder water staan tot u ze gaat gebruiken. Gebruik geen poreuze, beschadigde of overbelaste rubberen ringen.
4. Vul de potten tot 2 cm onder de rand. Laat voor papperige inkoken (bv. appelmoes) 3–4 cm ruimte tot de rand. Vul voor alle soorten worst de potten slechts voor $\frac{3}{4}$ deel.
5. Sluit de potten goed af met schroefdoppen, klemmen of clips.

Inkoken

- **⚠ WAARSCHUWING: Glasbreuk!**
Zet geen koude glazen in heet water, maar verwarm ze voor.

- Zorg ervoor dat de temperatuur van het water en de temperatuur van de glazen ongeveer gelijk zijn wanneer u de glazen plaatst.
- U kunt 14 potten tegelijk koken in uw inmaakketel bij gebruik van "Ronde glazen weck potten 100 (Weck round rim jars 100)" en de bijbehorende klemmen.
- De hoogste pot moet voor ong. $\frac{3}{4}$ omgeven zijn door water.
- Bij dubbele bezetting wordt de onderste laag dus onder water gezet.
- Gebruik het apparaat alleen met gesloten deksel.
- De conserveringstijden mogen nooit worden onderschreden. Gebruik in geval van twijfel hogere waarden.

Na het inkoken

Hetzelfde water kan meerdere keren achter elkaar worden geconserveerd.

- **⚠ WAARSCHUWING: Risico op brandwonden!**
De glazen zijn heet.

Als u klaar bent met inkoken, haalt u de potten er voorzichtig uit, zet ze op een doek en dek ze af met een doek.

- Laat de klemmen op de potten zitten tot ze volledig zijn afgekoeld.
- Wij adviseren de potten na het afkoelen te voorzien van een etiket met de datum en de inhoud.
- Ingemaakte producten kunnen het best worden bewaard op een koele, droge plaats in het donker.

Inkoken tabel

| Levensmiddel | Instelling thermostaat °C | Inkooktijd in min. |
|-------------------------|------------------------------|-----------------------|
| Vrucht | | |
| Abrikozen | 80 | 30 |
| Appelmoes | 90 | 40 |
| Peren (zacht) | 90 | 30 |
| Peren (hard) | 90 | 50 |
| Aardbeien | 80 | 25 |
| Bosbessen | 85 | 30 |
| Frambozen | 80 | 25 |
| Krenten | 90 | 40 |
| Mirabelpruimen | 80 | 30 |
| Pruimen (pruimedanten) | 90 | 30 |
| Perziken | 80 | 30 |
| Kersen (zoet of zuur) | 80 | 30 |
| Kruisbessen (niet rijp) | 80 | 30 |

| Levensmiddel | Instelling thermostaat °C | Inkooktijd in min. |
|--------------------------------|------------------------------|-----------------------|
| Groenten | | |
| Bloemkool | 100 (MAX) | 90 |
| Bonen | 100 (MAX) | 120 |
| Erwten | 100 (MAX) | 120 |
| Komkommer | 80 | 30 |
| Koolraap | 100 (MAX) | 100 |
| Paddenstoelen | 100 (MAX) | 110 |
| Rode bieten | 100 (MAX) | 110 |
| Spinazie | 100 (MAX) | 110 |
| Vlees / behandeld vlees | | |
| Stukken vlees (rauw) | 100 (MAX) | 120 |
| Stukken vlees (voorgekookt) | 100 (MAX) | 90 |
| Gevogelte (gesauteerde) | 100 (MAX) | 65 |
| Goulash (gesauteerde) | 100 (MAX) | 60 |
| Koteletten (gesauteerde) | 100 (MAX) | 60 |
| Hertenvlees (gesauteerde) | 100 (MAX) | 65 |
| Worstmengsel | 100 (MAX) | 120 |

De tijden zijn slechts indicatief en kunnen variëren afhankelijk van de grootte van de glazen.

Bediening

Inkoken



LET OP:

Gebruik het apparaat **nooit** droog of zonder inhoud!

1. Plaats het inzetrooster in het reservoir.
2. Zorg ervoor dat de aftapkraan gesloten is en dat de afdichtingen van de aftapkraan correct zijn aangebracht. Vul het apparaat met minstens 6 liter water.

3. Plaats de voorbereide potten op het inzetrooster in het reservoir.
4. Doe het deksel erop.
5. Steek de stekker in het stopcontact.
6. Selecteer de temperatuur volgens de inkoken tabel.

Verwarmen en warmhouden

Dit apparaat is uitgerust met een praktische aftapkraan voor het vullen van dunne vloeistoffen.

1. Verwijder het inzetrooster alvorens dranken te vullen.
2. Zorg ervoor dat de afdichtingsringen van de aftapkraan goed vastzitten. Vul het apparaat met de vloeistof. Let op de markeringen.
3. Kies de gewenste temperatuur.
4. Om vloeistof af te tappen, trekt u de aftapkraan omhoog of houdt u hem ingedrukt tot de beker of het reservoir vol is. Als u klaar bent met schenken, laat u de aftapkraan los, deze sluit automatisch. Voor continu schenken duwt u de aftapkraan helemaal omhoog om hem te vergrendelen; zodra een kleine weerstand wordt overwonnen, blijft de aftapkraan in de open stand staan.
 - Door het systeem blijft er een resthoeveelheid vloeistof in het reservoir achter. Deze hoeveelheid kan enigszins worden verminderd door het reservoir voorzichtig naar voren te kantelen om het te legen.

Werking onderbreken / beëindigen

1. Draai de temperatuur regelknop naar de **OFF** positie.
2. **WAARSCHUWING: Risico op brandwonden!**
 - Wees vooral voorzichtig bij het verwijderen van het deksel.
 - De behuizing wordt heet tijdens de werking. Raak deze niet aan.
3. Laat het apparaat afkoelen en leeg het reservoir met behulp van de aftapkraan.
4. Trek de stekker uit het stopcontact.

Reiniging en onderhoud



WAARSCHUWING:

- Schakel het apparaat altijd uit en trek de stekker uit het stopcontact voordat u het schoonmaakt. Wacht tot het apparaat is afgekoeld.
- Dompel het apparaat nooit onder in water of andere vloeistoffen.
- Reinig het apparaat niet met een waterstraal.



WAARSCHUWING:

- Gebruik nooit ontvlambare schoonmaakmiddelen (spiritus e. d.) voor het reinigen, omdat er bij het opnieuw in gebruik nemen van het apparaat een verhoogd brand- of explosiegevaar bestaat.
- Reinig het apparaat na elk gebruik.

LET OP:

- Gebruik geen staalborstel of andere schurende voorwerpen.
- Gebruik geen agressieve of schurende schoonmaakmiddelen.
- Reinig het oppervlak van het apparaat met een vochtige doek. Voor zwaardere vervuiling kunnen milde reinigingsmiddelen worden gebruikt. Gebruik geen agressieve reinigingsmiddelen of sprays.
- Was de binnenkant van het reservoir grondig. Spoel af met schoon water.
- Gebruik alleen een zachte doek en gebruik nooit grove reinigingsmiddelen die krassen op het apparaat kunnen maken.
- Gebruik geen staalwol voor het schoonmaken. Onderdelen kunnen van de staalwol loskomen, in de aftapkraan terechtkomen en schade aan de afdichtingsvlakken veroorzaken.
- Controleer of het apparaat goed gereinigd is voordat u het op een droge plaats opbergt.

Aftapkraan

Na gebruik moet het kraanmechanisme wekelijks worden gereinigd.

1. Schroef de moer in het reservoir los en verwijder de afvoerkraan en de afdichtingen.
2. Schroef de bovenkant van de kraan los, verwijder de siliconen kegel en reinig de afzonderlijke onderdelen in warm water met een mild schoonmaakmiddel. Spoel na met helder water.
3. Reinig de binnenkant van de afvoerkraan met een kleine flessenborstel. Duw de borstel **nooit** in de gemonteerde afvoerkraan, want dat zou de siliconen kegel kunnen doorboren.
4. Laat de afvoerkraan volledig drogen.
5. Plaats de siliconen kegel en schroef de bovenkant van de kraan weer vast.
6. Monteer de afvoerkraan met de afdichtingen in het reservoir en draai hem vast met de moer. Zorg ervoor dat de afdichtingen goed zitten.

Ontkalking

- De intervallen tussen de ontkalkingen zijn afhankelijk van de hardheidsgraad van het water en van de gebruiksfrequentie.
- Kalkhoudend water veroorzaakt een laag kalkaanslag die in de tank neerslaat, vooral op de bodem van de tank, waardoor de verwarmingscapaciteit beïnvloed kan worden.
- Gebruik a.u.b. geen azijn, maar een in de handel gebruikelijk ontkalkingsmiddel op citroenzuurbasis. Doseer a.u.b. conform de gebruiksaanwijzing.

- Breng na het ontkalken meerdere malen vers water aan de kook om resten te verwijderen. Dit water is **niet** geschikt voor consumptie.

Bewaren

- Reinig het apparaat zoals beschreven en laat het drogen.
- Wij raden aan het apparaat in de originele verpakking op te bergen wanneer u het voor langere tijd niet gebruikt.
- Berg het apparaat altijd op buiten bereik van kinderen en op een droge, goed geventileerde plek.

Probleemoplossing

| Probleem | Mogelijke oorzaak | Oplossing |
|--|--|---|
| Het apparaat kan niet worden ingeschakeld. | Het apparaat heeft geen stroomvoorziening. | Controleer het stopcontact met een ander apparaat. |
| | | Steek de stekker correct in het stopcontact. |
| | Controleer de huiszekerings. | |
| Het apparaat is defect. | Het apparaat is niet voldoende afgekoeld na gebruik zonder vloeistof of met te weinig vloeistof. | Neem contact op met onze servicedienst of een specialist. |
| | | Vul indien nodig vloeistof bij. |
| Het apparaat schakelt vóór het koken uit. | De binnenkant van het apparaat is sterk verkalkt of het circuit van het stopcontact is overbelast. | Laat het apparaat 15 minuten afkoelen. |
| | | Ontkalk volgens de instructies. |
| | | Controleer de netaansluiting. |

Technische gegevens

Model:.....EKA 3338
 Stroomtoevoer: 220–240 V~, 50 Hz
 Stroomverbruik:..... 1800 W
 Beschermingsklasse:..... I
 Vulhoeveelheid:..... max. 20 liter
 Nettogewicht: ong. 5,5 kg

Het recht om technische en ontwerp aanpassingen te maken in de loop van voortdurende productontwikkeling blijft voorbehouden.

Dit apparaat is getest volgens alle van toepassing zijnde, huidige CE-richtlijnen en gebouwd volgens de meest recente veiligheidsvoorschriften.

Verwijdering

Betekenis van het symbool “vuilnisemmer”



Bescherm ons milieu, elektrische apparaten horen niet in het huisafval.

Maak voor het afvoeren van elektrische apparaten gebruik van de voorgeschreven verzamelpunten en geef daar de elektrische apparaten af die u niet meer gebruikt.

Daardoor helpt u de potentiële effecten te voorkomen die een verkeerde afvoer op het milieu en de menselijke gezondheid kunnen hebben.

Op deze wijze levert u uw bijdrage aan het hergebruik, de recycling en andere verwerkingsvormen voor oude elektronische en elektrische apparaten.

Voor informatie over verzamelpunten voor uw apparaten kunt u contact opnemen met uw gemeente of gemeenteadministratie. Uw dealer en contractpartner is bovendien verplicht het oude apparaat gratis terug te nemen.

IMPORTANT :

Veillez à lire d'abord les instructions de sécurité jointes séparément.

Mode d'emploi

Merci d'avoir choisi notre produit. Nous espérons que vous saurez profiter votre appareil.

Lisez très attentivement le mode d'emploi et les consignes de sécurité jointes séparément avant d'utiliser cet appareil. Conservez ces documents, y compris le certificat de garantie, le reçu et, si possible, la boîte avec l'emballage intérieur dans un endroit sûr. Si vous transmettez l'appareil à un tiers, joignez toujours tous les documents pertinents.

Symboles de ce mode d'emploi

Les informations importantes pour votre sécurité sont particulièrement indiquées. Veillez à bien respecter ces indications afin d'éviter tout risque d'accident ou d'endommagement de l'appareil :

AVERTISSEMENT :

Prévient des risques pour votre santé et des risques éventuels de blessure.

ATTENTION :

Indique les risques pour l'appareil ou tout autre appareil.

Déballage de l'appareil

1. Sortez l'appareil de son emballage.
2. Retirez tous les matériaux d'emballage, tels que les feuilles, les matériaux de remplissage, les attaches de câbles et les emballages en carton.
3. Vérifiez que le contenu de la livraison est complet.
4. Si le contenu de l'emballage est incomplet ou si des dommages peuvent être détectés, n'utilisez pas l'appareil. Retournez-le immédiatement au revendeur.
5. L'appareil peut encore contenir de la poussière ou des résidus de production. Nous vous recommandons de nettoyer l'appareil comme indiqué dans la section « Nettoyage et maintenance ».

Liste des différents éléments de commande / Contenu de la livraison

- 1 Poignée du couvercle
- 2 Couvercle
- 3 Grille d'insertion
- 4 Poignée de transport
- 5 Récipient
- 6 Robinet de vidange
- 7 Régulateur thermique
- 8 Témoin lumineux de chauffage
- 9 Socle de l'appareil

Avertissements pour l'utilisation de l'appareil

AVERTISSEMENT :

- Ne pas déplacer ou toucher l'appareil lorsqu'il est en fonctionnement.
- Le boîtier devient chaud pendant le fonctionnement, ne le touchez pas. Laissez refroidir l'appareil avant de le nettoyer et de le ranger.
- Faites attention en ouvrant le couvercle, de la vapeur très chaude peut s'échapper du récipient.
- Tenez le couvercle uniquement par la poignée.
- Notez le poids élevé de l'appareil lorsqu'il est entièrement rempli.

ATTENTION :

- **Ne faites jamais** fonctionner l'appareil à sec ou sans contenu, sous peine d'endommager l'appareil et le revêtement.
- **Surcharge !** N'utilisez pas de prises multiples car cet appareil est trop puissant.

Notes d'utilisation

Emplacement

- Placez l'appareil sur une surface plane, résistante à l'humidité et à la chaleur. Veillez à ce que l'appareil soit placé sur une surface capable de supporter l'appareil et son contenu.
- Pour les surfaces sensibles, placez une plaque résistante à la chaleur en dessous.
- Pendant et après l'utilisation, veillez à ce que le cordon d'alimentation n'entre pas en contact avec la surface chaude de l'appareil.

Préparation

- Pour des raisons d'hygiène, il faut remplir l'appareil avec environ 5 litres d'eau avant la première utilisation. Faites bouillir cette eau pendant environ 5 minutes à la température la plus élevée. Ensuite, videz l'eau de la cuve.
- Après cela, rincez avec de l'eau douce et videz à nouveau cette eau.
- Nettoyez soigneusement le couvercle avec de l'eau chaude et un détergent doux. Rincez le couvercle à l'eau douce et séchez-le complètement avec un chiffon.

Raccordement électrique

Vérifiez si la tension du réseau que vous souhaitez utiliser correspond à celle de l'appareil. Vous trouverez cette information sur la plaque signalétique.

Mise en marche/arrêt de l'appareil

- Mettez l'appareil en marche à l'aide du régulateur thermique.
 - Il peut y avoir des écarts entre la température réglée et la température réelle, en fonction de la température ambiante et du contenu du récipient.
- Pour éteindre l'appareil, tournez le régulateur thermique sur **OFF**.

Témoin lumineux de chauffage

- Le témoin lumineux est allumé pendant le chauffage.
- Lorsque la température réglée est atteinte, le témoin lumineux s'éteint. Le temps de conservation commence. Le temps de chauffage ne compte pas.
- Le témoin lumineux s'allume et s'éteint pendant le fonctionnement. Ceci est normal et affiche que la température est contrôlée et maintenue par le thermostat.

Conseils pour la conservation

La propreté de la préparation est primordiale pour des raisons de durée de conservation.

Les fruits et légumes doivent être de bonne qualité, frais et mûrs.

Vous pouvez découvrir comment et de quelles manières différentes vous pouvez conserver les fruits et légumes, par exemple dans vos recettes.

Préparation des conserves

Lavez bien les fruits et les légumes, sans les hacher, et égouttez-les.


- Les haricots verts et les petits pois sont plus durables s'ils sont blanchis avant la mise en conserve.

Préparation des bocaux et des fermetures

1. Nettoyez les bocaux, les couvercles et les bouchons à l'eau de rinçage chaude. Rincez à l'eau claire et laissez tout s'égoutter sur un chiffon propre.
2. Vérifiez que les bocaux ne sont pas endommagés et qu'ils ne contiennent pas de résidus collants.
3. Laissez les bouchons dans l'eau claire jusqu'à ce que vous soyez prêt à les utiliser. N'utilisez pas d'anneaux en caoutchouc poreux, endommagés ou trop étirés.
4. Remplissez les bocaux jusqu'à 2 cm sous le bord.


Pour les conserves pâteuses (purée de pommes, par exemple), laissez un espace de 3 à 4 cm jusqu'au bord. Pour les saucisses de toutes sortes, ne remplissez les bocaux qu'aux $\frac{3}{4}$.
5. Fermez hermétiquement les bocaux avec des bouchons à vis, des pinces ou des clips.

Mettre en conserve

-  **AVERTISSEMENT : Bris de verre !**
Ne mettez pas des verres froids dans l'eau chaude, mais préchauffez-les.
- Veillez à ce que la température de l'eau et celle des verres soient à peu près les mêmes lorsque vous insérez les verres.
- Vous pouvez cuire 14 bocaux en même temps dans votre stérilisateur en utilisant les « Weck round rim jars 100 » et les pinces associées.
- Le bocal le plus haut doit être entouré d'environ $\frac{3}{4}$ d'eau.
- En cas d'occupation double, la couche inférieure est ainsi inondée.
- Ne faites fonctionner l'appareil que si le couvercle est en place.
- Les temps de conservation ne doivent jamais être dépassés. En cas de doute, utiliser des valeurs plus élevées.

Après la mise en conserve

La même eau peut être utilisée pour plusieurs conservations successives.

-  **AVERTISSEMENT : Risque de brûlures !**
Les verres sont chauds.

Lorsque vous avez terminé la mise en conserve, retirez soigneusement les bocaux, posez-les sur un linge et couvrez-les d'un linge.

- Laissez les pinces sur les bocaux jusqu'à ce qu'ils soient complètement refroidis.
- Nous vous recommandons d'étiqueter les bocaux avec la date et le contenu après qu'ils aient refroidi.
- Les conserves se conservent mieux dans un endroit frais, sec et à l'abri de la lumière.

Tableau de conservation

| Aliments | Réglage du degré du thermostat | Temps de conservation en min. |
|------------------------------------|--------------------------------|-------------------------------|
| Fruit | | |
| Abricots | 80 | 30 |
| Compote de pomme | 90 | 40 |
| Poires (molles) | 90 | 30 |
| Poires (dures) | 90 | 50 |
| Fraises | 80 | 25 |
| Myrtilles | 85 | 30 |
| Framboises | 80 | 25 |
| Raisins de corinthe | 90 | 40 |
| Mirabelles | 80 | 30 |
| Prunes (pruneaux) | 90 | 30 |
| Pêches | 80 | 30 |
| Cerises (sucrées ou acides) | 80 | 30 |
| Groseilles (pas mûres) | 80 | 30 |
| Légumes | | |
| Chou-fleur | 100 (MAX) | 90 |
| Haricots | 100 (MAX) | 120 |
| Petits pois | 100 (MAX) | 120 |
| Concombre | 80 | 30 |
| Chou-rave | 100 (MAX) | 100 |
| Champignons | 100 (MAX) | 110 |
| Betterave | 100 (MAX) | 110 |
| Epinards | 100 (MAX) | 110 |
| Viandes / viandes préparées | | |
| Tranches de rôti (cru) | 100 (MAX) | 120 |
| Tranches de rôti (précuites) | 100 (MAX) | 90 |
| Volaille (rare) | 100 (MAX) | 65 |
| Goulash (rare) | 100 (MAX) | 60 |
| Côtelettes (rare) | 100 (MAX) | 60 |
| Viande de chevreuil (rare) | 100 (MAX) | 65 |
| Chair à saucisse | 100 (MAX) | 120 |

Les délais sont donnés à titre indicatif et peuvent varier en fonction de la taille des verres.

Utilisation

Mettre en conserve

⚠ ATTENTION :

Ne faites jamais fonctionner l'appareil à sec ou sans contenu !

1. Placez la grille d'insertion dans le récipient.
2. Assurez-vous que le robinet de vidange est fermé et que les joints du robinet de vidange sont correctement installés. Remplissez l'appareil avec au moins 6 litres d'eau.
3. Placez les bocaux préparés sur la grille d'insertion dans le récipient.
4. Mettez le couvercle.
5. Branchez la fiche secteur dans la prise de courant.
6. Sélectionnez la température en fonction du tableau de conservation.

Chauffer et garder au chaud

Cet appareil est équipé d'un robinet de vidange pratique pour le remplissage de liquides fins.

1. Retirez la grille d'insertion avant de remplir l'appareil de boissons.
2. Assurez-vous que les bagues d'étanchéité du robinet de vidange sont bien en place. Remplissez l'appareil avec le liquide. Respectez les marquages.
3. Sélectionnez la température souhaitée.
4. Pour vidanger le liquide, tirez vers le haut ou appuyez et maintenez le robinet de vidange jusqu'à ce que la tasse ou le récipient soit plein. Lorsque vous avez fini de verser, relâchez le robinet de vidange, il se ferme automatiquement. Pour verser en continu, poussez le robinet de vidange à fond vers le haut pour le verrouiller ; dès qu'une petite résistance est surmontée, le robinet de vidange reste en position ouverte.
 - En raison du système, une quantité résiduelle de liquide reste dans le récipient. Cette quantité peut être légèrement réduite en basculant délicatement le récipient vers l'avant pour le vider.

Interruption / fin du fonctionnement

1. Tournez le régulateur thermique sur la position OFF.

2.

⚠ AVERTISSEMENT : Risque de brûlures !

- Faites particulièrement attention lorsque vous retirez le couvercle.
- Le boîtier devient chaud pendant le fonctionnement. Ne le touchez pas.

3. Laissez refroidir l'appareil et videz le récipient à l'aide du robinet de vidange.
4. Retirez la fiche secteur de la prise.

Nettoyage et maintenance

AVERTISSEMENT :

- Avant de procéder au nettoyage, éteignez toujours l'appareil et débranchez la fiche de la prise de courant. Attendez que l'appareil ait refroidi.
- Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau ou dans d'autres liquides.
- Ne nettoyez pas l'appareil avec un jet d'eau.
- N'utilisez jamais de produits de nettoyage inflammables (alcool à brûler, etc.) pour le nettoyage car il y a un risque accru d'incendie ou d'explosion lors de la remise en service de l'appareil.
- Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.

ATTENTION :

- N'utilisez pas de brosse métallique ou d'autres objets abrasifs.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage agressifs ou abrasifs.
- Nettoyez la surface de l'appareil avec un chiffon humide. Pour les salissures plus importantes, vous pouvez utiliser des produits de nettoyage doux. N'utilisez pas de produits de nettoyage agressifs ni de sprays.
- Lavez soigneusement l'intérieur du récipient. Rincez à l'eau claire.
- N'utilisez qu'un chiffon doux et n'utilisez jamais de produit de nettoyage grossier qui pourrait rayer l'appareil.
- N'utilisez pas de laine d'acier pour le nettoyage. Des parties pourraient se détacher de la laine d'acier, se déposer dans le robinet de vidange et endommager les surfaces d'étanchéité.
- Assurez-vous que l'appareil a été correctement nettoyé avant de le ranger dans un endroit sec.

Robinet de vidange

Après utilisation, le mécanisme du robinet doit être nettoyé chaque semaine.

1. Dévissez l'écrou à l'intérieur du récipient et retirez le robinet de vidange et les bagues d'étanchéité.
2. Dévissez la partie supérieure du robinet, retirez le cône en silicone et nettoyez les différentes pièces à l'eau chaude avec un détergent doux. Rincez à l'eau claire.
3. Nettoyez l'intérieur du robinet de vidange avec un petit goupillon. **N'enfoncez jamais** la brosse dans le robinet assemblé car elle pourrait percer le cône en silicone.
4. Laissez le robinet de vidange sécher complètement.
5. Insérez le cône en silicone et revissez le couvercle du robinet.
6. Montez le robinet de vidange avec les bagues d'étanchéité dans le récipient et serrez-le avec l'écrou. Assurez-vous que les bagues d'étanchéité sont bien en place.

Détartrage

- La fréquence des détartrages dépend de la dureté de l'eau et de la fréquence des utilisations.
- L'eau calcaire cause un dépôt de calcaire dans la cuve, en particulier au fond de la cuve, pouvant altérer la capacité de l'appareil.

- N'utilisez pas de vinaigre mais plutôt tout produit de détartrage à base d'acide citrique se trouvant dans les commerces. Respectez les quantités indiquées.
- Faîtes bouillir de l'eau fraîche plusieurs fois après le détartrage afin d'éliminer les dépôts. **Ne consommez pas** cette eau.

Stockage

- Conservez l'appareil comme il est décrit et laissez-le sécher.
- Nous vous recommandons de conserver l'appareil dans son emballage d'origine si vous ne l'utilisez pas pendant longtemps.
- Conservez toujours l'appareil hors de portée des enfants dans un endroit sec et bien aéré.

Dépannage

| Problème | Cause possible | Remède |
|--|---|---|
| L'appareil ne peut pas être mis en marche. | L'appareil n'est pas alimenté en électricité. | Vérifiez la prise avec un autre appareil. |
| | | Insérez la fiche secteur correctement. |
| | | Vérifiez le fusible de l'appareil. |
| L'appareil est défectueux. | L'appareil est défectueux. | Contactez notre service après-vente ou un spécialiste. |
| | | L'appareil n'a pas suffisamment refroidi après avoir fonctionné sans liquide ou avec trop peu de liquide. |
| L'appareil s'éteint avant la cuisson. | L'intérieur de l'appareil est fortement entartré ou le circuit de la prise est surchargé. | Remplir de liquide si nécessaire. |
| | | Laissez refroidir l'appareil pendant 15 minutes. |
| L'appareil s'éteint avant la cuisson. | L'intérieur de l'appareil est fortement entartré ou le circuit de la prise est surchargé. | Détartrez selon les instructions. |
| | | Vérifiez le raccordement au réseau. |

Données techniques

Modèle :EKA 3338
 Alimentation électrique : 220–240 V~, 50 Hz
 Consommation électrique : 1800 W
 Classe de protection : I
 Quantité de remplissage : max. 20 litres
 Poids net : env. 5,5 kg

Nous nous réservons le droit d'apporter des modifications techniques ainsi que des modifications de conception dans le cadre du développement continu de nos produits.

Cet appareil a été testé conformément à toutes les directives CE applicables et actuelles et a été construit selon les dernières réglementations en matière de sécurité.

Élimination

Signification du symbole « Poubelle »



Protégez votre environnement, ne jetez pas vos appareils électriques avec les ordures ménagères.

Utilisez, pour l'élimination de vos appareils électriques, les bornes de collecte prévues à cet effet où vous pouvez vous débarrasser des appareils que vous n'utilisez plus.

Vous contribuez ainsi à éviter les impacts potentiels dans l'environnement et sur la santé de chacun, causés par une mauvaise élimination de ces déchets.

Vous contribuez aussi au recyclage sous toutes ses formes des appareils électriques et électroniques usagés.

Vous trouverez toutes les informations sur les bornes d'élimination des appareils auprès de votre commune ou de l'administration de votre communauté. Votre revendeur et partenaire contractuel est également tenu de reprendre gratuitement l'ancien appareil.



Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
 Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

IMPORTANTE:

Asegúrese de leer primero las instrucciones de seguridad adjuntas por separado.

Manual de instrucciones

Le agradecemos la confianza depositada en este producto y esperamos que disfrute de su uso.

Lea atentamente el manual de instrucciones y las instrucciones de seguridad adjuntas por separado antes de utilizar este aparato. Guarde estos documentos, incluyendo el certificado de garantía, el recibo y, si es posible, la caja con el embalaje interior en un lugar seguro. Si entrega el aparato a un tercero, incluya siempre todos los documentos pertinentes.

Símbolos en este manual de instrucciones

Advertencias importantes para su seguridad están señaladas en especial. Siga estas advertencias incondicionalmente, para evitar accidentes y daños en el aparato:

AVISO:

Advierte ante los peligros para su salud y demuestra posibles riesgos de herida.

ATENCIÓN:

Indica los posibles riesgos para el aparato u otros objetos.

Desembalaje del aparato

1. Saque el aparato de su embalaje.
2. Retire todo el material de embalaje, como las láminas, el material de relleno, las bridas para cables y el embalaje de cartón.
3. Compruebe que el volumen de entrega está completo.
4. Si el contenido del embalaje está incompleto o si se detectan daños, no utilice el aparato. Devuélvalo inmediatamente al distribuidor.
5. Es posible que todavía haya polvo o residuos de producción en el aparato. Le recomendamos que limpie el aparato como se describe en el apartado "Limpieza y mantenimiento".

Indicación de los elementos de manejo/ Volumen de entrega

- 1 Asa de la tapa
- 2 Tapa
- 3 Rejilla de inserción
- 4 Asa de transporte
- 5 Recipiente
- 6 Grifo de vaciado
- 7 Regulador de temperatura
- 8 Lámpara testigo de calentamiento
- 9 Base del aparato

Advertencias para el uso del aparato

AVISO:

- No mueva ni toque el aparato cuando esté en funcionamiento.
- La carcasa se calienta durante el funcionamiento, no la toque. Deje enfriar el aparato antes de limpiarlo y guardarlo.
- Tenga cuidado al abrir la tapa, ya que puede salir vapor muy caliente del recipiente.
- Sujete la tapa sólo por el asa.
- Tenga en cuenta el elevado peso del aparato cuando está completamente lleno.

ATENCIÓN:

- **Nunca** haga funcionar el aparato en seco o sin contenido, de lo contrario se dañará el aparato y el revestimiento.
- **Sobrecarga!** No utilice enchufes múltiples, ya que este aparato es demasiado potente.

Notas de uso

Ubicación

- Coloque el aparato sobre una superficie plana resistente a la humedad y al calor. Asegúrese de que el aparato está colocado sobre una superficie que pueda soportar el aparato y su contenido.
- Para superficies sensibles, coloque debajo una placa resistente al calor.
- Durante y después del uso, asegúrese de que el cable de alimentación no entre en contacto con la superficie caliente del aparato.

Preparación

- Por motivos de higiene, el aparato debe llenarse con aproximadamente 5 litros de agua antes de usarlo por primera vez. Haga hervir el agua durante aproximadamente 5 minutos a la temperatura máxima. Saque el agua del depósito.
- A continuación, enjuague con agua limpia y deseche de nuevo el agua.
- Limpie por completo la tapa con agua caliente y un detergente suave. Enjuague la tapa con agua limpia y séquela por completo con una gamuza suave.

Conexión eléctrica

Compruebe si la tensión de red que desea utilizar coincide con la del aparato. Encontrará la información en la placa de características.

Encendido y apagado del aparato

- Encienda el aparato con el regulador de temperatura.
 - Puede haber desviaciones entre la temperatura programada y la temperatura real, dependiendo de la temperatura ambiente y del contenido del recipiente.
- Para apagar el aparato, gire el regulador de temperatura a la posición **OFF**.

Lámpara testigo de calentamiento

- La lámpara testigo se enciende durante el calentamiento.
- Cuando se alcanza la temperatura ajustada, la lámpara testigo se apaga. Comienza el tiempo de conservación. El tiempo de calentamiento no cuenta.
- La lámpara testigo se enciende y se apaga durante el funcionamiento. Esto es normal y muestra que la temperatura se controla y mantiene termostáticamente.

Consejos para la conservación

La limpieza en la preparación es primordial por razones de conservación.

La fruta y la verdura deben ser de buena calidad, frescas y maduras.

En sus recetas encontrará cómo y de qué formas puede conservar la fruta y la verdura, por ejemplo.

Preparación de la conserva

Lavar bien la fruta y la verdura, sin trocear, y escurrirlas.


- Las judías verdes y los guisantes son más duraderos si se escaldan antes de conservarlos.

Preparación de los tarros y los cierres

1. Limpie los tarros, tapas y tapones con agua caliente para enjuagarlos. Aclarar con agua clara y dejar escurrir todo sobre un paño limpio.
2. Comprueba que los tarros no tengan residuos adheridos ni estén dañados.

3. Deje las tapas en agua clara hasta que vaya a utilizarlas. No utilice anillos de goma porosos, dañados o demasiado estirados.
4. Llene los tarros hasta 2 cm por debajo del borde. Para conservas blandas (por ejemplo, puré de manzana), deje un espacio de 3 a 4 cm hasta el borde. Para todo tipo de embutidos, llene los tarros sólo $\frac{3}{4}$ de su capacidad.
5. Cierre bien los tarros con tapones de rosca, pinzas o clips.

Conservación

-  **AVISO: ¡Rotura del vidrio!**
No introduzca vasos fríos en agua caliente, sino precalíentelos.
- Asegúrese de que la temperatura del agua y la de los vasos es aproximadamente la misma al introducir los vasos.
- Puede cocer 14 tarros al mismo tiempo en su caldera de decocción para conservas si utiliza "Tarros de borde redondo Weck 100 (Weck round rim jars 100)" y las abrazaderas correspondientes.
- El tarro más alto debe estar aproximadamente $\frac{3}{4}$ rodeado de agua.
- Con ocupación doble, la capa inferior queda así inundada.
- Utilice el aparato sólo con la tapa puesta.
- Nunca deben sobrepasarse los tiempos de conservación. En caso de duda, utilice valores superiores.

Después de la conservación

Se puede utilizar la misma agua para varias conservas sucesivas.


-  **AVISO: ¡Riesgo de quemaduras!**
Los vasos están calientes.
- Cuando haya terminado la conserva, retire con cuidado los tarros, colóquelos sobre un paño y cúbralos con otro paño.
- Deje las pinzas en los tarros hasta que se enfríen completamente.
- Se recomienda etiquetar los tarros con la fecha y el contenido una vez que se hayan enfriado.
- Las conservas se conservan mejor en un lugar fresco, seco y oscuro.

Tabla de conservación

| Alimento | Posición de termostato °C | Tiempo de conservación en minutos |
|---------------------------------|---------------------------|-----------------------------------|
| Fruta | | |
| Albaricoques | 80 | 30 |
| Salsa de manzana | 90 | 40 |
| Peras (blandas) | 90 | 30 |
| Peras (duras) | 90 | 50 |
| Fresas | 80 | 25 |
| Arándanos | 85 | 30 |
| Frambuesas | 80 | 25 |
| Pasas | 90 | 40 |
| Ciruelas mirabelle | 80 | 30 |
| Ciruelas pasas | 90 | 30 |
| Melocotones | 80 | 30 |
| Cerezas (dulces o ácidas) | 80 | 30 |
| Grosellas (verdes) | 80 | 30 |
| Verduras | | |
| Coliflor | 100 (MAX) | 90 |
| Judías | 100 (MAX) | 120 |
| Guisantes | 100 (MAX) | 120 |
| Pepino | 80 | 30 |
| Colirrábano | 100 (MAX) | 100 |
| Setas | 100 (MAX) | 110 |
| Remolacha | 100 (MAX) | 110 |
| Espinacas | 100 (MAX) | 110 |
| Carne / carne procesada | | |
| Trozos de rustido (crudo) | 100 (MAX) | 120 |
| Trozos de rustido (precocinado) | 100 (MAX) | 90 |
| Aves (raro) | 100 (MAX) | 65 |
| Goulash (raro) | 100 (MAX) | 60 |
| Costillas (raro) | 100 (MAX) | 60 |
| Venado (raro) | 100 (MAX) | 65 |
| Mezcla para salchichas | 100 (MAX) | 120 |

Los tiempos son orientativos y pueden variar en función del tamaño de las gafas.

Manejo

Conservación

ATENCIÓN:

No utilice **nunca** el aparato en seco o sin contenido.

1. Coloque la rejilla de inserción en el recipiente.
2. Asegúrese de que el grifo de vaciado está cerrado y de que las juntas del grifo de vaciado están correctamente colocadas. Llene el aparato con al menos 6 litros de agua.
3. Coloque los tarros preparados en la rejilla de inserción del recipiente.
4. Coloque la tapa.
5. Conecte el enchufe a la toma de corriente.
6. Seleccione la temperatura según la tabla de conservación.

Calentar y mantener caliente

Este aparato está equipado con un práctico grifo de vaciado para el llenado de líquidos poco espesos.

1. Retire la rejilla de inserción antes de llenar con bebidas.
2. Asegúrese de que los anillos de estanqueidad del grifo de vaciado están correctamente asentados. Llene el aparato con el líquido. Observe las marcas.
3. Seleccione la temperatura deseada.
4. Para vaciar el líquido, tire hacia arriba o presione y mantenga presionado el grifo de vaciado hasta que el vaso o recipiente esté lleno. Cuando termine de servir, suelte el grifo de vaciado, se cierra automáticamente. Para un vertido continuo, empuje el grifo de vaciado hasta arriba para bloquearlo; en cuanto se supera una pequeña resistencia, el grifo de vaciado permanece en posición abierta.
 - Debido al sistema, queda una cantidad residual de líquido en el recipiente. Esta cantidad puede reducirse ligeramente inclinando con cuidado el recipiente hacia delante para vaciarlo.

Interrumpir / finalizar el funcionamiento

1. Gire el regulador de temperatura a la posición **OFF**.
- 2.

AVISO: ¡Riesgo de quemaduras!

- Tenga especial cuidado al retirar la tapa.
- La carcasa se calienta durante el funcionamiento. No la toque.

3. Deje enfriar el aparato y vacíe el recipiente con ayuda del grifo de vaciado.
4. Saque el enchufe de la toma de corriente.

Limpeza y mantenimiento

AVISO:

- Apague siempre el aparato y desenchúfelo de la toma de corriente antes de limpiarlo. Espere a que el aparato se haya enfriado.
- No sumerja nunca el aparato en agua u otros líquidos.
- No limpie el aparato con chorro de agua.
- No utilice nunca productos de limpieza inflamables (alcohol metílico, etc.) para limpiar el aparato, ya que aumenta el riesgo de incendio o explosión al volver a ponerlo en funcionamiento.
- Limpie el aparato después de cada uso.

ATENCIÓN:

- No utilice cepillos de alambre ni otros objetos abrasivos.
- No utilice productos de limpieza agresivos o abrasivos.
- Limpie la superficie del aparato con un paño húmedo. En caso de suciedad más intensa, pueden utilizarse productos de limpieza suaves. No utilice productos de limpieza agresivos ni aerosoles.
- Lave bien el interior del recipiente. Aclárelo con agua limpia.
- Utilice únicamente un paño suave y nunca utilice ningún tipo de limpiador áspero que pueda rayar el aparato.
- No utilice estropajos de acero para la limpieza. Podrían desprenderse partes de la lana de acero, depositarse en el grifo de vaciado y causar daños en las superficies de sellado.
- Asegúrese de que el aparato se ha limpiado correctamente antes de guardarlo en un lugar seco.

Grifo de vaciado

Después del uso, el mecanismo del grifo debe limpiarse cada semana.

1. Desenrosque la tuerca del interior del recipiente y retire el grifo de vaciado y las juntas de estanqueidad.
2. Desenrosque la parte superior del grifo, retire el cono de silicona y limpie las piezas individuales en agua tibia con detergente suave. Aclarar con agua limpia.
3. Limpie el interior del grifo de vaciado con un cepillo de botella pequeño. No introduzca **nunca** el cepillo en el grifo de vaciado montado, ya que podría perforar el cono de silicona.
4. Deje que el grifo de vaciado se seque completamente.
5. Inserte el cono de silicona y vuelva a enroscar la tapa del grifo.
6. Monte el grifo de vaciado con los anillos de sellado en el recipiente y apriételo con la tuerca. Asegúrese de que los anillos de sellado asientan correctamente.

Descalcificado

- Los intervalos de descalcificación dependen del grado hidrotimétrico del agua y de la frecuencia del uso.
- El agua calcárea causa la acumulación de una capa de cal en el depósito, especialmente en el fondo, que puede afectar a la capacidad de calentamiento del aparato.

- Favor no utilizar vinagre, sino agentes desengrasantes comerciales a base de ácido cítrico. Descalcificar según la recomendación.
- Después de la descalcificación hierva agua fresca repetidas veces para que se eliminen los residuos. Este agua **no** se debe consumir.

Almacenamiento

- Limpie el aparato tal como se describe y deje que se seque.
- Le recomendamos que guarde el aparato en el embalaje original si no va a utilizarlo durante un largo período de tiempo.
- Mantenga siempre el aparato fuera del alcance de los niños en un lugar seco y bien ventilado.

Solución de problemas

| Problema | Posible causa | Solución |
|---------------------------------------|---|---|
| El aparato no se enciende. | El aparato no tiene corriente. | Compruebe la toma de corriente con otro aparato. |
| | | Inserte correctamente el enchufe de red. |
| | | Compruebe el fusible de la casa. |
| El aparato está defectuoso. | El aparato está defectuoso. | Póngase en contacto con nuestro servicio de asistencia técnica o con un especialista. |
| | | El aparato no se ha enfriado lo suficiente después de funcionar sin líquido o con muy poco líquido. |
| | | Rellene con líquido si es necesario. Deje enfriar el aparato durante 15 minutos. |
| El aparato se apaga antes de cocinar. | El interior del aparato está muy calcificado o el circuito de la toma de corriente está sobrecargado. | Descalcifique según las instrucciones. |
| | | Compruebe la conexión a la red eléctrica. |

Datos técnicos

Modelo:EKA 3338
 Suministro eléctrico:..... 220–240 V~, 50 Hz
 Consumo de energía: 1800 W
 Clase de protección: I
 Cantidad de llenado: máx. 20 litros
 Peso neto: aprox. 5,5 kg

El derecho de realizar modificaciones técnicas y de diseño en el curso del desarrollo continuo del producto esta reservado.

Este aparato ha sido probado de acuerdo con todas las directivas CE vigentes y construido de acuerdo con las últimas normas de seguridad.

Eliminación

Significado del símbolo “Cubo de basura”



Proteja nuestro medio ambiente, aparatos eléctricos no forman parte de la basura doméstica.

Haga uso de los centros de recogida previstos para la eliminación de aparatos eléctricos y entregue allí sus aparatos eléctricos que no vaya a utilizar más.

Ayudará en evitar las potenciales consecuencias, a causa de una errónea eliminación de desechos, para el medio ambiente y la salud humana.

Con ello, contribuirá a la recuperación, al reciclado y a otras formas de reutilización de los aparatos viejos eléctricos y electrónicos.

La información cómo se debe eliminar los aparatos, se obtiene en su ayuntamiento o su administración municipal. Su distribuidor y socio contractual también está obligado a recuperar el aparato antiguo sin coste alguno.

IMPORTANTE:

Assicuratevi di leggere prima le istruzioni di sicurezza allegate separatamente.

Istruzioni per l'uso

Grazie per aver scelto il nostro prodotto. Vi auguriamo un buon utilizzo del dispositivo.

Prima di utilizzare l'apparecchio, leggere attentamente le istruzioni per l'uso e le istruzioni di sicurezza allegate separatamente. Conservare questi documenti, compreso il certificato di garanzia, la ricevuta e, se possibile, la scatola con l'imballaggio interno in un luogo sicuro. Se si cede l'apparecchio a terzi, includere sempre tutti i documenti pertinenti.

Simboli per questo manuale di istruzioni per l'uso

Le indicazioni importanti per la propria sicurezza sono indicati appropriatamente. Osservare assolutamente queste indicazioni, per evitare incidenti e danni all'apparecchio:

AVVISIO:

Previene i rischi della propria salute ed indica possibili rischi di ferite.

ATTENZIONE:

Indica possibili pericoli per l'apparecchio o altri oggetti.

Disimballaggio dell'apparecchio

1. Togliere l'apparecchio dal suo imballaggio.
2. Rimuovere tutto il materiale d'imballaggio, come pellicole, materiale di riempimento, fascette e imballaggi di cartone.
3. Controllare la completezza del contenuto dell'imballaggio.
4. Se il contenuto dell'imballaggio è incompleto o se si rilevano danni, non mettere in funzione l'apparecchio. Restituirlo immediatamente al rivenditore.
5. Sull'apparecchio potrebbero esserci ancora polvere o residui di produzione. Si consiglia di pulire l'apparecchio come descritto al punto "Pulizia e manutenzione".

Elementi di comando / Nella fornitura

- 1 Impugnatura del coperchio
- 2 Coperchio
- 3 Griglia di inserimento
- 4 Impugnatura per il trasporto
- 5 Contenitore
- 6 Rubinetto di scarico
- 7 Manopola di controllo della temperatura
- 8 Spia di riscaldamento
- 9 Base dell'apparecchio

Avvertenze per l'uso dell'apparecchio

AVVISIO:

- Non spostare o toccare l'apparecchio quando è in funzione.
- L'involucro si scalda durante il funzionamento, non toccarlo. Lasciare raffreddare l'apparecchio prima di pulirlo e riporlo.
- Fare attenzione quando si apre il coperchio: dal contenitore può fuoriuscire vapore molto caldo.
- Tenere il coperchio solo per l'impugnatura del coperchio.
- Tenere presente il peso elevato dell'apparecchio quando è completamente pieno.

ATTENZIONE:

- **Non mettere mai** in funzione l'apparecchio a secco o senza contenuto, per non danneggiare l'apparecchio e il rivestimento.
- **Sovraccarico!** Non utilizzare prese multiple perché l'apparecchio è troppo potente.

Note per l'uso

Posizione

- Collocare l'apparecchio su una superficie piana e resistente all'umidità e al calore. Assicurarsi che l'apparecchio sia posizionato su una superficie in grado di sostenere l'apparecchio e il suo contenuto.
- In caso di superfici sensibili, posizionare una piastra resistente al calore al di sotto dell'apparecchio.
- Durante e dopo l'uso, assicurarsi che il cavo di alimentazione non venga a contatto con la superficie calda dell'apparecchio.

Preparazione

- Per motivi igienici, l'apparecchio deve essere riempito con circa 5 litri d'acqua prima di utilizzarlo per la prima volta. Bollire l'acqua versata per approssimativamente 5 minuti alla massima temperatura. In seguito drenare l'acqua dal contenitore.
- Successivamente, sciacquare con acqua dolce e far defluire l'acqua nuovamente.
- Pulire il coperchio accuratamente con acqua tiepida e un detergente delicato. Risciacquare il coperchio con acqua dolce e asciugare accuratamente con un panno morbido.

Collegamento elettrico

Verificare se la tensione di rete che si desidera utilizzare corrisponde a quella dell'apparecchio. Le informazioni sono riportate sulla targhetta di identificazione.

Accensione / spegnimento dell'apparecchio

- Accendere l'apparecchio con la manopola di controllo della temperatura.
 - La temperatura impostata e quella effettiva possono variare a seconda della temperatura ambiente e del contenuto del contenitore
- Per spegnere l'apparecchio, ruotare la manopola di controllo della temperatura su **OFF**.

Spia di riscaldamento

- La spia di riscaldamento è accesa durante il riscaldamento.
- Quando si raggiunge la temperatura impostata, la spia si spegne. Inizia il tempo di conservazione. Il tempo di riscaldamento non viene conteggiato.
- La spia si accende e si spegne durante il funzionamento. Questo è normale e indica che la temperatura è termostata e mantenuta.

Consigli per la conservazione

La pulizia nella preparazione è fondamentale per la durata della conservazione.

La frutta e la verdura devono essere di buona qualità, fresche e mature.

Potete scoprire come e in quanti modi diversi potete conservare la frutta e la verdura, ad esempio nelle vostre ricette.

Preparazione delle conserve


Lavare bene frutta e verdura, non tagliata, e scolarla.

- I fagiolini e i piselli sono più resistenti se vengono sbollentati prima della conservazione.

Preparazione dei vasetti e dei tappi

1. Pulire i vasetti, i coperchi e i tappi con acqua calda di risciacquo. Risciacquare con acqua pulita e far sgocciolare il tutto su un panno pulito.
2. Controllare che i vasetti non presentino residui aderenti o danni.
3. Lasciare i tappi in acqua pulita fino al momento dell'utilizzo. Non utilizzare anelli di gomma porosi, danneggiati o troppo tesi.
4. Riempire i vasetti fino a 2 cm sotto il bordo. Per le conserve molli (ad esempio, la purea di mele) lasciare 3–4 cm di spazio fino al bordo. Per gli insaccati di qualsiasi tipo, riempire i vasetti solo per $\frac{3}{4}$.
5. Chiudere bene i vasetti con tappi a vite, fascette o clip.

Conservazione

-  **AVVISO: Rottura del vetro!**
Non mettere i bicchieri freddi nell'acqua calda, ma preriscaldarli.
- Assicurarsi che la temperatura dell'acqua e quella dei bicchieri siano all'incirca le stesse quando si inseriscono i bicchieri.
- È possibile cuocere 14 vasetti contemporaneamente nella caldaia di conservazione quando si utilizzano i "vasetti Weck a bordo tondo 100 (Weck round rim jars 100)" e le relative fascette.
- Il vaso più alto deve essere circondato per circa $\frac{3}{4}$ dall'acqua.
- In caso di doppia occupazione, lo strato inferiore viene così inondato.
- Far funzionare l'apparecchio solo con il coperchio inserito.
- I tempi di conservazione non devono mai essere superati. In caso di dubbio, utilizzare valori più alti.

Dopo la conservazione

La stessa acqua può essere utilizzata per diverse conservazioni successive.


-  **AVVISO: Rischio di ustioni!**
I bicchieri sono caldi.
- Una volta terminata la conservazione, togliere con cura i vasetti, metterli su un panno e coprirli con un telo.
- Lasciare le fascette sui vasetti fino a quando non si saranno completamente raffreddati.
- Si consiglia di etichettare i vasetti con la data e il contenuto dopo che si sono raffreddati.
- Le conserve si conservano al meglio in un luogo fresco e asciutto, al buio.

Tabella di conservazione

| Alimenti | Impostazione termostato °C | Tempo di conservazione in min. |
|-------------------------------|----------------------------|--------------------------------|
| Frutta | | |
| Albicocche | 80 | 30 |
| Composta di mele | 90 | 40 |
| Pere (morbide) | 90 | 30 |
| Pere (dure) | 90 | 50 |
| Fragole | 80 | 25 |
| Mirtilli | 85 | 30 |
| Lamponi | 80 | 25 |
| Ribes | 90 | 40 |
| Mirabelle | 80 | 30 |
| Prugne | 90 | 30 |
| Pesche | 80 | 30 |
| Ciliegie (dolci o amare) | 80 | 30 |
| Uva spian (non matura) | 80 | 30 |
| Verdure | | |
| Cavolfiore | 100 (MAX) | 90 |
| Fagioli | 100 (MAX) | 120 |
| Piselli | 100 (MAX) | 120 |
| Cetrioli | 80 | 30 |
| Cavolo rapa | 100 (MAX) | 100 |
| Funghi | 100 (MAX) | 110 |
| Barbabietole | 100 (MAX) | 110 |
| Spinaci | 100 (MAX) | 110 |
| Carne / carne lavorata | | |
| Pezzi di arrosto (crudo) | 100 (MAX) | 120 |
| Pezzi di arrosto (precotto) | 100 (MAX) | 90 |
| Pollame (raro) | 100 (MAX) | 65 |
| Goulash (raro) | 100 (MAX) | 60 |
| Cotolette (raro) | 100 (MAX) | 60 |
| Carne di cerco (raro) | 100 (MAX) | 65 |
| Mix di salsicce | 100 (MAX) | 120 |

I tempi sono solo indicativi e possono variare a seconda delle dimensioni dei bicchieri.

Utilizzo

Conservazione

⚠ ATTENZIONE:

Non mettere mai in funzione l'apparecchio a secco o senza contenuto!

1. Collocare la griglia di inserimento nel contenitore.
2. Assicurarsi che il rubinetto di scarico sia chiuso e che le guarnizioni del rubinetto di scarico siano montate correttamente. Riempire l'apparecchio con almeno 6 litri d'acqua.
3. Collocare i vasetti preparati sulla griglia di inserimento nel contenitore.
4. Mettere il coperchio.
5. Inserire la spina nella presa di corrente.
6. Selezionare la temperatura in base alla tabella di conservazione.

Riscaldare e tenere in caldo

Questo apparecchio è dotato di un pratico rubinetto di scarico per il riempimento di liquidi sottili.

1. Rimuovere la griglia di inserimento prima di riempire con le bevande.
2. Assicurarsi che gli anelli di tenuta del rubinetto di scarico siano inseriti correttamente. Riempire l'apparecchio con il liquido. Osservare le indicazioni.
3. Selezionare la temperatura desiderata.
4. Per scaricare il liquido, tirare verso l'alto o tenere premuto il rubinetto di scarico finché la tazza o il contenitore non sono pieni. Al termine dell'erogazione, rilasciare il rubinetto di scarico, che si chiude automaticamente. Per un versamento continuo, spingere il rubinetto di scarico fino in fondo per bloccarlo; non appena si supera una piccola resistenza, il rubinetto di scarico rimane in posizione aperta.
 - A causa del sistema, nel contenitore rimane una quantità residua di liquido. Questa quantità può essere leggermente ridotta inclinando con attenzione il contenitore in avanti per svuotarlo.

Interruzione / fine del funzionamento

1. Ruotare la manopola di controllo della temperatura in posizione **OFF**.
2.

⚠ AVVISO: Rischio di ustioni!

 - Prestare particolare attenzione quando si rimuove il coperchio.
 - L'alloggiamento diventa caldo durante il funzionamento. Non toccarlo.
3. Lasciare raffreddare l'apparecchio e svuotare il contenitore con l'aiuto del rubinetto di scarico.
4. Estrarre la spina dalla presa di corrente.

Pulizia e manutenzione

AVVISO:

- Prima di procedere alla pulizia, spegnere sempre l'apparecchio e scollegare la spina dalla presa di corrente. Attendere che l'apparecchio si sia raffreddato.
- Non immergere mai l'apparecchio in acqua o altri liquidi.
- Non pulire l'apparecchio con un getto d'acqua.
- Non utilizzare mai detergenti infiammabili (alcool metilico, ecc.) per la pulizia, poiché aumenta il rischio di incendio o di esplosione quando l'apparecchio viene rimesso in funzione.
- Pulire l'apparecchio dopo ogni utilizzo.

ATTENZIONE:

- Non utilizzare spazzole metalliche o altri oggetti abrasivi.
- Non utilizzare detergenti aggressivi o abrasivi.
- Pulire la superficie dell'apparecchio con un panno umido. Per lo sporco più intenso si possono usare detergenti delicati. Non utilizzare detergenti aggressivi o spray.
- Lavare accuratamente l'interno del contenitore. Risciacquare con acqua pulita.
- Utilizzare solo un panno morbido e non usare mai detergenti grossolani che potrebbero graffiare l'apparecchio.
- Non utilizzare lana d'acciaio per la pulizia. Le parti potrebbero staccarsi dalla lana d'acciaio, depositarsi nel rubinetto di scarico e danneggiare le superfici di tenuta.
- Assicurarsi che l'apparecchio sia stato pulito correttamente prima di riporlo in un luogo asciutto.

Rubinetto di scarico

Dopo l'uso, il meccanismo del rubinetto deve essere pulito ogni settimana.

1. Svitare il dado all'interno del contenitore e rimuovere il rubinetto di scarico e gli anelli di tenuta.
2. Svitare la parte superiore del rubinetto, rimuovere il cono in silicone e pulire le singole parti in acqua calda con un detergente delicato. Risciacquare con acqua pulita.
3. Pulire l'interno del rubinetto di scarico con una piccola spazzola per bottiglie. **Non spingere mai** la spazzola nel rubinetto di scarico assemblato per non forare il cono di silicone.
4. Lasciare asciugare completamente il rubinetto di scarico.
5. Inserire il cono di silicone e riavvitare la parte superiore del rubinetto.
6. Montare il rubinetto di scarico con gli anelli di tenuta nel contenitore e serrarlo con il dado. Assicurarsi che gli anelli di tenuta siano posizionati correttamente.

Decalcificazione

- Gli intervalli di decalcificazione dipendono dal grado di durezza dell'acqua e dalla frequenza dell'uso.
- L'acqua calcarea porta alla creazione di uno strato di calce nel contenitore, soprattutto nella parte inferiore dello stesso, che può influenzare la capacità di riscaldamento del dispositivo.

- Per cortesia non utilizzate aceto, ma piuttosto una delle sostanze decalcificanti comunemente in commercio a base di acido citrico. Per il dosaggio attenetevi alle indicazioni riportate sul prodotto.
- Dopo la decalcificazione eseguita diverse volte, bollire acqua pulita. **Non consumare quest'acqua.**

Conservazione

- Pulire l'apparecchio come descritto e lasciarlo asciugare.
- Si consiglia di tenere il dispositivo nella confezione originale se l'apparecchio non sarà usato per lunghi periodi.
- Tenere sempre l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini in un luogo asciutto e ben ventilato.

Risoluzione dei problemi

| Problema | Possibile causa | Rimedio |
|---|---|--|
| L'apparecchio non può essere acceso. | L'apparecchio è privo di alimentazione. | Controllare la presa con un altro apparecchio. |
| | | Inserire correttamente la spina di rete. |
| | Controllare il fusibile di casa. | |
| L'apparecchio è difettoso. | L'apparecchio è difettoso. | Contattare il nostro servizio di assistenza o uno specialista. |
| | | Se necessario, rabboccare il liquido. |
| L'apparecchio non si è raffreddato a sufficienza dopo il funzionamento senza liquido o con troppo poco liquido. | L'apparecchio non si è raffreddato a sufficienza dopo il funzionamento senza liquido o con troppo poco liquido. | Lasciare raffreddare l'apparecchio per 15 minuti. |
| | | Decalcificare secondo le istruzioni. |
| L'apparecchio si spegne prima della cottura. | L'interno dell'apparecchio è fortemente calcificato o il circuito della presa è sovraccarico. | Controllare il collegamento alla rete elettrica. |

Dati tecnici

Modello:.....EKA 3338
 Alimentazione:.....220-240 V~, 50 Hz
 Consumo di energia:.....1800 W
 Classe di protezione:I
 Quantità di riempimento:.....max. 20 litri
 Peso netto:.....ca. 5,5 kg

Si riserva il diritto di apportare modifiche tecniche e di design nel corso dello sviluppo del prodotto.

Questo apparecchio è stato testato secondo tutte le direttive CE in vigore e costruito secondo le ultime norme di sicurezza.

Smaltimento

Significato del simbolo "Eliminazione"



Salvaguardare l'ambiente, gli elettrodomestici non vanno eliminati come rifiuti domestici.

Per l'eliminazione degli elettrodomestici, fare uso dei posti di raccolta previsti per questo tipo e porre quegli elettrodomestici che non sono più in uso.

Si contribuisce così ad evitare un effetto potenziale sull'ambiente e sulla salute, dovuto magari ad una eliminazione sbagliata.

Questo significa un contributo personale alla riutilizzazione, al riciclaggio e altre forme di utilizzazione di elettrodomestici ed apparecchi elettronici usati.

Si possono trovare le corrispondenti informazioni sugli appositi luoghi di raccolta, nelle amministrazioni dei comuni. Il vostro rivenditore e partner contrattuale è anche obbligato a riprendere gratuitamente il vecchio apparecchio.

WAŻNE:

Najpierw należy zapoznać się z oddzielnie załączoną instrukcją bezpieczeństwa.

Instrukcja obsługi

Dziękujemy za wybór naszego produktu. Mamy nadzieję, że korzystanie z urządzenia sprawi państwu radość.

Przed rozpoczęciem użytkowania urządzenia przeczytaj uważnie instrukcję obsługi oraz oddzielnie załączone wskazówki bezpieczeństwa. Przechowuj te dokumenty wraz z kartą gwarancyjną, paragonem i, jeśli to możliwe, pudełkiem z opakowaniem wewnętrznym w bezpiecznym miejscu. Jeżeli przekazujesz urządzenie osobom trzecim, dołącz zawsze wszystkie istotne dokumenty.

Symbole użyte w tej instrukcji obsługi

Ważne informacje dotyczące bezpieczeństwa użytkownika są specjalnie wyróżnione. Koniecznie stosuj się do tych wskazówek, aby uniknąć wypadków i uszkodzenia urządzenia:

OSTRZEŻENIE:

Ostrzega przed zagrożeniami dla zdrowia i wskazuje na potencjalne ryzyka obrażeń.

UWAGA:

Wskazuje na potencjalne zagrożenia dla urządzenia lub innych przedmiotów.

Rozpakowanie urządzenia

1. Wyjmij urządzenie z opakowania.
2. Usuń wszystkie materiały opakowaniowe, takie jak folie, materiały wypełniające, opaski kablowe i opakowania kartonowe.
3. Sprawdź, czy zawartość opakowania jest kompletna.
4. Jeżeli zawartość opakowania jest niekompletna lub jeżeli widoczne są uszkodzenia, nie używaj urządzenia. Natychmiast zwróć je do sprzedawcy.
5. Na urządzeniu może nadal znajdować się kurz lub pozostałości po produkcji. Zalecamy wyczyszczenie urządzenia zgodnie z opisem w punkcie „Czyszczenie i konserwacja”.

Przegląd elementów obsługi/ Zakres dostawy

- 1 Uchwyt pokrywy
- 2 Pokrywa
- 3 Wkładany ruszt
- 4 Uchwyt do przenoszenia
- 5 Pojemnik
- 6 Kurek spustowy
- 7 Pokrętko regulacji temperatury
- 8 Lampka kontrolna ogrzewania
- 9 Podstawa urządzenia

Ostrzeżenia dotyczące użytkowania urządzenia

OSTRZEŻENIE:

- Nie należy przenosić ani dotykać urządzenia, gdy jest ono w trakcie pracy.
- Obudowa podczas pracy staje się gorąca, nie należy jej dotykać. Pozwól urządzeniu ostygnąć przed czyszczeniem i odłożeniem go na miejsce.
- Zachować ostrożność przy otwieraniu pokrywy, z pojemnika może wydostać się bardzo gorąca para.
- Pokrywę należy trzymać wyłącznie za uchwyt.
- Zwróć uwagę na dużą wagę urządzenia przy pełnym napełnieniu.

UWAGA:

- **Nigdy nie** eksploatować urządzenia na sucho lub bez zawartości, w przeciwnym razie urządzenie i powłoka zostaną uszkodzone
- **Przeciążenie!** Nie używaj wielu gniazdek, ponieważ to urządzenie ma zbyt dużą moc.

Uwagi dotyczące użytkowania

Lokalizacja

- Umieść urządzenie na równej powierzchni, która jest odporna na wilgoć i ciepło. Upewnij się, że urządzenie jest umieszczone na powierzchni, która może utrzymać urządzenie i jego zawartość.
- W przypadku wrażliwych powierzchni, umieść pod nimi płytę odporną na działanie ciepła.
- Podczas i po zakończeniu użytkowania, upewnij się, że przewód zasilający nie ma kontaktu z gorącą powierzchnią urządzenia.

Przygotowanie

- Ze względów higienicznych przed pierwszym użyciem urządzenie należy napęlić ok. 5 litrami wody. Gotować tę wodę przez ok. 5 minut w najwyższej temperaturze. Wylać wodę ze zbiornika.
- Następnie urządzenie ponownie przepłukać świeżą wodą i wylać.
- Pokrywę dokładnie umyć w ciepłej wodzie z łagodnym detergentem. Oplukać pokrywę świeżą wodą i wytrzeć miękką ściereczką.

Połączenie elektryczne

Sprawdź, czy napięcie sieciowe, z którego chcesz korzystać, odpowiada napięciu urządzenia. Informacje na ten temat znajdziesz na tabliczce znamionowej.

Włączanie / wyłączenie urządzenia

- Włączyć urządzenie za pomocą pokrętki regulacji temperatury.
 - W zależności od temperatury otoczenia i zawartości pojemnika mogą wystąpić odchylenia między temperaturą ustawioną a rzeczywistą.
- Aby wyłączyć urządzenie, należy przekręcić pokrętkę regulacji temperatury do pozycji **OFF**.

Lampka kontrolna ogrzewania

- Lampka kontrolna świeci się podczas ogrzewania.
- Po osiągnięciu ustawionej temperatury lampka kontrolna gaśnie. Rozpoczyna się czas konserwowania. Czasu podgrzewania nie liczy się.
- Podczas pracy lampka kontrolna włącza się i wyłącza. Jest to normalne i wyświetla, że temperatura jest kontrolowana i utrzymywana przez termostat.

Wskazówki dotyczące konserwowania

Czystość w przygotowaniu jest najważniejsza ze względu na okres przydatności do spożycia.

Owoce i warzywa powinny być dobrej jakości, świeże i dojrzałe.

O tym, jak i na ile różnych sposobów można konserwować owoce i warzywa, można dowiedzieć się na przykład z przepisów kulinarnych.

Przygotowanie przetworów

Umyj dobrze owoce i warzywa, nie krojone, i osusz.

- Zielona fasolka i groszek są bardziej trwałe, jeśli zostaną zblanszowane przed konserwacją.

Przygotowanie słoików i zamknięć

1. Wyczyść słoiki, pokrywy i zakrętki gorącą wodą do płukania. Splucz czystą wodą i pozwól, aby wszystko ociekło na czystą ściereczkę.
2. Sprawdź słoiki pod kątem przylegających resztek i uszkodzeń.
3. Pozostawić zakrętki w czystej wodzie do czasu, aż będą gotowe do użycia. Nie używaj porowatych, uszkodzonych lub nadmiernie rozciągniętych gumowych pierścieni.
4. Napęlnij słoiki do 2 cm poniżej obręczy. W przypadku mięsistych przetworów (np. przecier jabłkowy) należy pozostawić 3–4 cm wolnej przestrzeni do brzegu. W przypadku wszelkiego rodzaju kiełbas, słoiki napęlniamy tylko do $\frac{3}{4}$.
5. Słoiki zamykać szczelnie za pomocą zakrętek, klamerek lub klipsów.

Konserwacja

- **⚠ OSTRZEŻENIE: Słuczenie szkła!**
Nie należy wkładać zimnych szklanek do gorącej wody, lecz je wstępnie podgrzać.
- Upewnij się, że temperatura wody i temperatura szklanek jest w przybliżeniu taka sama podczas wkładania szklanek.
- Przy użyciu „Weck round rim jars 100” i odpowiednich uchwyłów można w swoim kociołku do konserwowania gotować jednocześnie 14 słoików.
- Najwyższy słoik musi być w ok. $\frac{3}{4}$ otoczony wodą.
- Przy podwójnym obłożeniu dolna warstwa jest w ten sposób zalana.
- Urządzenie należy eksploatować tylko z założoną pokrywą.
- Nigdy nie wolno przekraczać czasów konserwowania. W przypadku wątpliwości należy stosować wyższe wartości.

Po konserwacji

Tej samej wody można użyć do kilku kolejnych konserwowań.

- **⚠ OSTRZEŻENIE:**
Niebezpieczeństwo poparzenia!
Szklanki są gorące.

Po zakończeniu konserwowania ostrożnie wyjmij słoiki, połóż je na ściereczce i przykryj ściereczką.

- Pozostawić klamry na słoikach do całkowitego wystygnięcia.
- Zalecamy oznakowanie słoików z datą i zawartością po ich ostygnięciu.
- Przetwory najlepiej przechowywać w chłodnym, suchym miejscu w ciemności.

Tabela konserwacji

| Artykuł żywnościowy | Ustawienia termostatu w °C | Czas konserwowania w min. |
|---------------------------------------|----------------------------|---------------------------|
| Owoce | | |
| Morele | 80 | 30 |
| Mus jabłkowy | 90 | 40 |
| Gruszki (miękkie) | 90 | 30 |
| Gruszki (twarde) | 90 | 50 |
| Truskawki | 80 | 25 |
| Jagody | 85 | 30 |
| Maliny | 80 | 25 |
| Porzeczki | 90 | 40 |
| Mirabelki | 80 | 30 |
| Śliwki | 90 | 30 |
| Brzoskwinie | 80 | 30 |
| Wiśnie, czereśnie | 80 | 30 |
| Agrest (nieodjrzały) | 80 | 30 |
| Warzywa | | |
| Kalafior | 100 (MAX) | 90 |
| Fasola | 100 (MAX) | 120 |
| Groszek | 100 (MAX) | 120 |
| Ogórek | 80 | 30 |
| Kalarepa | 100 (MAX) | 100 |
| Grzyby | 100 (MAX) | 110 |
| Buraki | 100 (MAX) | 110 |
| Szpinak | 100 (MAX) | 110 |
| Mięso / przetwory z mięsa | | |
| Kawałki pieczeni (surowej) | 100 (MAX) | 120 |
| Kawałki pieczeni (wstępnie ugotowany) | 100 (MAX) | 90 |
| Drób (półsurowy) | 100 (MAX) | 65 |
| Gulasz (półsurowy) | 100 (MAX) | 60 |
| Kotlety (półsurowy) | 100 (MAX) | 60 |
| Dziczyna (półsurowy) | 100 (MAX) | 65 |
| Kielbaski w sosie | 100 (MAX) | 120 |

Podane czasy są jedynie orientacyjne i mogą się różnić w zależności od wielkości okularów.

Obsługa

Konserwacja

UWAGA:

Nigdy nie eksploatować urządzenia na sucho lub bez zawartości!

- Umieścić wkładany ruszt w pojemniku.
- Upewnić się, że kurek spustowy jest zamknięty i że uszczelki kurka spustowego są prawidłowo założone. Napelnić urządzenie co najmniej 6 litrami wody.
- Umieścić przygotowane słoiki na ruszcie wkładki w pojemniku.
- Nalożyć pokrywę.
- Podłączyć wtyczkę sieciową do gniazdka.
- Wybrać temperaturę zgodnie z tabelą konserwowania.

Ogrzewanie i utrzymywanie ciepła

Urządzenie jest wyposażone w praktyczny kurek spustowy do napełniania cienkimi płynami.

- Przed napełnieniem napojami należy wyjąć wkładany ruszt.
- Upewnić się, że pierścienie uszczelniające na kurku spustowym są prawidłowo osadzone. Napelnić urządzenie płynem. Przestrzegać oznaczeń.
- Wybrać żądaną temperaturę.
- W celu spuszczenia płynu pociągnąć do góry lub nacisnąć i przytrzymać kurek spustowy, aż kubek lub pojemnik będzie pełny. Po zakończeniu wydawania zwolnić kurek spustowy, zamknie się on automatycznie. W celu ciągłego nalewania, popchnij kurek spustowy do końca, aby go zablokować; po pokonaniu niewielkiego oporu, kurek spustowy pozostaje w pozycji otwartej.
 - Ze względu na system w pojemniku pozostaje resztką cieczy. Ilość tę można nieco zmniejszyć, ostrożnie przechylając pojemnik do przodu, aby go opróżnić.

Przerwanie / zakończenie pracy

- Przekręcić pokrętko regulacji temperatury w pozycję OFF.

2. OSTRZEŻENIE:

Niebezpieczeństwo poparzenia!

- Zachować szczególną ostrożność przy zdejmowaniu pokrywy.
- Podczas pracy obudowa staje się gorąca. Nie należy jej dotykać.

- Pozwolić urządzeniu ostygnąć i opróżnić pojemnik za pomocą kurka spustowego.
- Wyciągnąć wtyczkę sieciową z gniazdka.

Czyszczenie i konserwacja

OSTRZEŻENIE:

- Przed czyszczeniem należy zawsze wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazdka. Poczekaj, aż urządzenie ostygnie.
- Nigdy nie zanurzaj urządzenia w wodzie lub innych płynach.
- Nie czyść urządzenia strumieniem wody.
- Nigdy nie używaj do czyszczenia łatwopalnych środków czyszczących (spirytusu metylowego itp.), ponieważ przy ponownym uruchomieniu urządzenia istnieje zwiększone ryzyko pożaru lub wybuchu.
- Urządzenie należy czyścić po każdym użyciu.

UWAGA:

- Nie używać szczotki drucianej ani innych przedmiotów ściernych.
- Nie należy używać ostrych lub ściernych środków czyszczących ani sprayów.
- Wyczyść powierzchnię urządzenia wilgotną szmatką. Do silniejszych zabrudzeń można stosować łagodne środki czyszczące. Nie należy używać agresywnych środków czyszczących ani sprayów.
- Dokładnie umyć wnętrze pojemnika. Spłukać czystą wodą.
- Używaj tylko miękkiej ściereczki i nigdy nie używaj żadnego rodzaju szorstkiego środka czyszczącego, który mógłby porysować urządzenie.
- Do czyszczenia nie należy używać wełny stalowej. Części mogą odpaść od wełny stalowej, osadzić się w kurku spustowym i spowodować uszkodzenie powierzchni uszczelniających.
- Przed przechowywaniem urządzenia w suchym miejscu należy upewnić się, że zostało ono prawidłowo wyczyszczone.

Kurek spustowy

Po użyciu, co tydzień należy wyczyścić mechanizm kranu.

1. Odkręcić nakrętkę wewnątrz pojemnika i wyjąć kurek spustowy oraz pierścienie uszczelniające.
2. Odkręcić górę kranu, zdjąć silikonowy stożek i wyczyścić poszczególne części w ciepłej wodzie z dodatkiem łagodnego detergentu. Spłukać czystą wodą.
3. Wyczyścić wnętrze kurka spustowego za pomocą małej szczotki do butelek. **Nigdy nie** wkładać szczotki do zmontowanego kurka spustowego, ponieważ mogłaby ona przebić stożek silikonowy.
4. Pozostawić kurek spustowy do całkowitego wyschnięcia.
5. Włożyć stożek silikonowy i przykręcić z powrotem górą część kranu.
6. Zamontować kurek spustowy z pierścieniami uszczelniającymi w pojemniku i dokręcić nakrętką. Zwrócić uwagę na prawidłowe osadzenie pierścieni uszczelniających.

Odwapnianie

- Ilość osadzającego się kamienia zależy od stopnia twardości wody oraz częstotliwości używania urządzenia.

- Twarda woda powoduje w zbiorniku osadzanie się kamienia, szczególnie na dnie zbiornika, co może spowodować osłabienie wydajności ogrzewania urządzenia.
- Do odwapniania nie należy używać octu, lecz dostępne w sprzedaży środki do odwapniania na bazie kwasu cytrynowego. Dozować należy je według instrukcji używania.
- Po odwapnianiu zagotuj kilka raty czystą wodę, aby usunąć resztki. Tej wody nie wolno spożywać. Tej wody **nie** wolno spożywać.

Przechowywanie

- Oczyszczyć urządzenie zgodnie z opisem i poczekać, aż wyschnie.
- Zalecamy przechowywanie urządzenia w oryginalnym opakowaniu, jeśli nie jest używane przez dłuższe okresy czasu.
- Zawsze trzymać urządzenie poza zasięgiem dzieci, w suchym i dobrze wentylowanym miejscu.

Rozwiązywanie problemów

| Problem | Możliwa przyczyna | Środek zaradczy |
|--|---|---|
| Nie można włączyć urządzenia. | Urządzenie nie ma zasilania. | Sprawdzić gniazdo za pomocą innego urządzenia. |
| | | Włożyć prawidłowo wtyczkę sieciową. |
| | | Sprawdzić bezpiecznik domowy. |
| | Urządzenie jest uszkodzone. | Skontaktować się z naszym działem serwisu lub specjalistą. |
| | Urządzenie nie ostygło wystarczająco po pracy bez płynu lub ze zbyt małą ilością płynu. | W razie potrzeby uzupełnić płynem. Pozostawić urządzenie do ostygnięcia na 15 minut. |
| Urządzenie wyłącza się przed gotowaniem. | Wnętrze urządzenia jest mocno zwapniane lub obwód gniazdka jest przeciążony. | Odkamienić zgodnie z instrukcją. Sprawdzić przyłącze sieciowe. |

Dane techniczne

Model:.....EKA 3338
 Zasilanie:..... 220–240 V~, 50 Hz
 Pobór mocy:..... 1800 W
 Stopień ochrony: I
 Ilość napełnienia:maks. 20 litrów
 Waga netto:ok. 5,5 kg

Zastrzegamy sobie prawo wprowadzania zmian technicznych i projektowych w trakcie ciągłego rozwoju produktu.

To urządzenie zostało przetestowane zgodnie z wszystkimi obowiązującymi, aktualnymi dyrektywami CE i zbudowane zgodnie z najnowszymi przepisami bezpieczeństwa.

Warunki gwarancji

Przynajmniej 24 miesiące gwarancji na produkt licząc od daty zakupu.

W tym okresie będziemy bezpłatnie usuwać w terminie 14 dni od daty dostarczenia wadliwego sprzętu z kartą gwarancyjną do miejsca zakupu wszystkie uszkodzenia powstałe w tym urządzeniu na skutek wady materiałów lub wadliwego wykonania, naprawiając oraz wymieniając wadliwe części lub (jeśli uznamy za stosowne) wymieniając całe urządzenie na nowe.

Sprzęt do naprawy powinien być dostarczony w komplecie wraz z dowodem zakupu oraz z ważną kartą gwarancyjną do sprzedawcy w miarę możliwości w oryginalnym opakowaniu lub innym odpowiednim dla zabezpieczenia przed uszkodzeniem. W razie braku kompletnego opakowania fabrycznego, ryzyko uszkodzenia sprzętu podczas transportu do i z miejsca zakupu ponosi reklamujący.

Naprawa gwarancyjna nie dotyczy czynności przewidzianych w instrukcji obsługi, do wykonania których zobowiązany jest użytkownik we własnym zakresie i na własny koszt.

Gwarancja nie obejmuje:

- mechanicznych, termicznych, chemicznych uszkodzeń sprzętu i wywołanych nimi wad,
- uszkodzeń powstałych w wyniku działania sił zewnętrznych takich jak wylądowania atmosferyczne, zmiana napięcia zasilania i innych zdarzeń losowych,
- nieprawidłowego ustawienia wartości napięcia elektrycznego, zasilanie z nieodpowiedniego gniazda zasilania,
- sznurów połączeniowych, sieciowych, żarówek, baterii, akumulatorów,
- uszkodzeń wyrobu powstałych w wyniku niewłaściwego lub niezgodnego z instrukcją jego użytkowania, przechowywania, konserwacji, samowolnego zrywania plomb oraz wszelkich przeróbek i zmian konstrukcyjnych dokonanych przez użytkownika lub osoby niepowołane,
- roszczeń z tytułu parametrów technicznych wyrobu, o ile są one zgodne z podanymi przez producenta,
- prawidłowego zużycia i uszkodzeń, które mają nieistotny wpływ na wartość lub działanie tego urządzenia.

Karta gwarancyjna bez pieczętki sklepu, daty sprzedaży, nie wypełniona, źle wypełniona, ze śladami poprawek, nieczytelna wskutek zniszczenia, bez możliwości ustalenia miejsca sprzedaży oraz dołączonego dowodu zakupu jest nieważna.

Korzystanie z usług gwarancyjnych nie jest możliwe po upływie daty ważności gwarancji. Gwarancja na części lub całe urządzenie, które są wymieniane kończy się, wraz z końcem gwarancji na to urządzenie.

Wszystkie inne roszczenia, wliczając w to odszkodowania są wykluczone chyba, że prawo przewiduje inaczej. Roszczenia wykraczające poza tą umowę nie są uwzględniane przez tą gwarancję.

Gwarancja na sprzedany towar konsumpcyjny nie wyłącza, nie ogranicza ani nie zawiesza uprawnień kupującego wynikających z niezgodności towaru z umową.

Gwarancja oraz zawarte w niej warunki obowiązują na terenie Rzeczypospolitej Polskiej.

Dystrybutor:
CTC Clatronic Sp. z o.o
Ul. Brzeska 1
45-960 Opole

Usuwanie

Znaczenie symbolu „Pojemnik na śmieci”



Proszę oszczędzać nasze środowisko, sprzęt elektryczny nie należy do śmieci domowych.

Proszę korzystać z punktów zbiorczych, przewidzianych do zdawania sprzętu elektrycznego, i tam proszę oddawać sprzęt elektryczny, którego już nie będą Państwo używać.

Tym sposobem pomagają Państwo unikać potencjalnych następstw niewłaściwego usuwania odpadów, mających wpływ na środowisko i zdrowie ludzi.

Tą drogą przyczyniają się Państwo do ponownego użycia, do recyklingu i do innych form wykorzystania starego sprzętu elektrycznego i elektronicznego.

Informacje, gdzie można zdać sprzęt, otrzymają Państwo w swoich urzędach komunalnych lub w administracji gminy. Twój sprzedawca i partner umowy jest również zobowiązany do bezpłatnego odbioru starego urządzenia.

FONTOS:

Először feltétlenül olvassa el a külön mellékelt biztonsági utasításokat.

Használati utasítás

Köszönjük, hogy a termékünket választotta. Reméljük, elégedetten használja majd a készüléket.

A készülék használata előtt nagyon figyelmesen olvassa el a használati útmutatót és a külön mellékelt biztonsági utasításokat. Tartsa ezeket a dokumentumokat, beleértve a jótállási jegyet, a blokkot és lehetőség szerint a belső csomagolással ellátott dobozt is, biztonságos helyen. Ha a készüléket harmadik félnek adja tovább, mindig mellékelje az összes vonatkozó dokumentumot.

A használati útmutatóban található szimbólumok

Az ön biztonságára vonatkozó utasítások kifejezetten meg vannak különböztetve. Kérjük, mindenképpen ügyeljen ezekre annak érdekében, hogy elkerülje a baleseteket és a készülék károsodását:

FIGYELMEZTETÉS:

Egészségét károsító veszélyforrásokra figyelmeztet és rámutat a lehetséges sérülési lehetőségekre.

VIGYÁZAT:

Lehetséges veszélyre utal, mely a készülékben vagy más tárgyban kárt tehet.

A készülék kicsomagolása

1. Vegye ki a készüléket a csomagolásából.
2. Távolítsa el minden csomagolóanyagot, például fóliákat, töltőanyagot, kábelkötegelőket és kartoncsomagolást.
3. Ellenőrizze a szállítási terjedelem teljességét.
4. Ha a csomagolás tartalma hiányos, vagy ha sérülések észlelhetők, ne működtesse a készüléket. Azonnal juttassa vissza a kereskedőhöz.
5. A készüléken még lehetnek por- vagy gyártási maradványok. Javasoljuk, hogy tisztítsa meg a készüléket a „Tisztítás és karbantartás” pontban leírtak szerint.

A kezelőelemek áttekintése / A csomag tartalma

- 1 Fedél fogantyú
- 2 Fedél
- 3 Betétrács
- 4 Hordozó fogantyú
- 5 Tartály
- 6 Lefolyócsap
- 7 Hőmérsékletszabályozó gomb
- 8 Fűtés jelzőfény
- 9 Készülék alap

A készülék használatára vonatkozó figyelmeztetések

FIGYELMEZTETÉS:

- Ne mozgassa vagy érintse meg a készüléket működés közben.
- A készülékház működés közben felforrósodik, ne érintse meg. Tisztítás és elrakás előtt hagyja kihűlni a készüléket.
- Legyen óvatos a fedél kinyitásakor, nagyon forró gőz távozhat a tartályból.
- A fedelet csak a fogantyúnál fogva fogja meg.
- Vegye figyelembe a készülék nagy súlyát, amikor teljesen tele van.

VIGYÁZAT:

- **Soha** ne üzemeltesse a készüléket szárazon vagy tartalom nélkül, különben a készülék és a bevonat károsodik.
- **Túlterhelés!** Ne használjon több aljzatot, mivel ez a készülék túl nagy teljesítményű.

Használati megjegyzések

Helyszín

- Helyezze a készüléket olyan vízszintes felületre, amely ellenáll a nedvességnek és a hőnek. Ügyeljen arra, hogy a készülék olyan felületre kerüljön, amely képes megtartani a készüléket és annak tartalmát.
- Érzékeny felületek esetén helyezzen alá hőálló lemezt.
- Használat közben és után ügyeljen arra, hogy a hálózati kábel ne érintkezzen a készülék forró felületével.

Előkészítés

- Higiéniai okokból az első használat előtt töltsse fel a készüléket kb. 5 liter vízzel. Forralja a vizet hozzávetőleg 5 percig a legmagasabb hőmérsékleten. Majd engedje le a tartályból a vizet.
- Ezt követően friss vízzel öblítse ki, és ezt a vizet is engedje le.
- Alaposan tisztítsa meg a fedelet langyos vízzel és kímélő mosogatószerrel. Öblítse le a fedelet friss vízzel, és egy puha ronggyal törölje szárazra.

Elektromos csatlakozás

Ellenőrizze, hogy a használni kívánt hálózati feszültség megfelel-e a készülék feszültségének. Az információt a típustáblán találja.

A készülék be- / kikapcsolása

- Kapcsolja be a készüléket a hőmérsékletszabályozó gombbal.
 - A beállított és a tényleges hőmérséklet között a környezeti hőmérséklettől és a tartály tartalmától függően eltérések lehetnek.
- A készülék kikapcsolásához fordítsa a hőmérsékletszabályozó gombot **OFF** állásba.

Fűtés jelzőfény

- A jelzőlámpa fűtés közben világít.
- A beállított hőmérséklet elérésekor a jelzőfény kialszik. Megkezdődik a tartósítási idő. A felfűtési idővel nem számol.
- A jelzőlámpa működés közben be- és kikapcsol. Ez normális, és azt jelzi, hogy a hőmérséklet termostatikusan szabályozott és fenntartott.

Tipppek a tartósításhoz

Az előkészítés tisztasága az eltarthatóság miatt kiemelkedő fontosságú.

A gyümölcsöknek és zöldségeknek jó minőségűeknek, frisseknek és éretteknek kell lenniük.

Hogy hogyan és hányféleképpen tartósítható a gyümölcsöket és zöldségeket, azt például a receptjeidből megtudhatod.

A befőttek elkészítése


A gyümölcsöket és a zöldségeket jól megmossuk, nem vágjuk fel, és lecsepegtetjük.

- A zöldbab és a borsó tartósabb, ha tartósítás előtt blansírozzuk.

A befőttesüvegek és zárók előkészítése


1. Tisztítsa meg az üvegeket, fedeleteket és kupakokat forró öblítővízzel. Öblítse le tiszta vízzel, és hagyja, hogy minden lecsöpögjön egy tiszta ruhán.
2. Ellenőrizze az üvegeket, hogy nincsenek-e rajtuk megpadt maradványok és sérülések.
3. A kupakokat hagyja tiszta vízben, amíg használatra készen nem áll. Ne használjon porózus, sérült vagy túlfeszített gumigyűrűket.
4. Töltsse meg az üvegeket 2 cm-rel a perem alatt. Pépes befőtteknél (pl. almapüré) hagyjon 3–4 cm helyet a peremig. Mindenféle kolbász esetében csak $\frac{3}{4}$ -ig töltsse tele az üvegeket.
5. Az üvegeket csavaros kupakkal, bilincsekkel vagy kapcsokkal szorosan zárja le.

A megőrzése

-  **FIGYELMEZTETÉS: Üvegtörés!**
Ne tegyen hideg poharakat forró vízbe, hanem melegítse elő.
- Ügyeljen arra, hogy a poharak behelyezésekor a víz és a poharak hőmérséklete nagyjából azonos legyen.
- A „Weck kerek peremes üvegek 100 (Weck round rim jars 100)” és a hozzájuk tartozó szorítók használata esetén egyszerre 14 üveg befőzése lehetséges a tartósítóautomatában.
- A legmagasabb üvegnek kb. $\frac{3}{4}$ részben vízzel körülvéve kell lennie.
- Dupla befoglalás esetén az alsó réteg így elárastva van.
- A készüléket csak feltett fedéllel működtesse.
- A befőzési időt soha nem szabad lecsökkenteni. Kétség esetén használjon magasabb értékeket.

Tartósítás után

Ugyanazt a vizet többször is fel lehet használni a tartósítás során.

-  **FIGYELMEZTETÉS: Égési sérülések veszélye!**
A poharak forróak.
Amikor befejezte a tartósítást, óvatosan vegye ki az üvegeket, helyezze őket egy ruhára, és takarja le egy ruhával.
- Hagyja a bilincseket az üvegeken, amíg azok teljesen ki nem hűlnek.
- Javasoljuk, hogy miután kihűltek, címkézze fel az üvegeket a dátummal és a tartalommal.
- A befőtteket a legjobb hűvös, száraz, sötét helyen tárolni.

Konzerválási táblázat

| Élelmiszer | Termosztát beállítása °C | Konzerválási idő percben. |
|-------------------------------|--------------------------|---------------------------|
| Gyümölcs | | |
| Sárgabarack | 80 | 30 |
| Almazsós | 90 | 40 |
| Körte (puha) | 90 | 30 |
| Körte (kemény) | 90 | 50 |
| Eper | 80 | 25 |
| Áfonya | 85 | 30 |
| Málna | 80 | 25 |
| Ribizli | 90 | 40 |
| Mirabelliszilva | 80 | 30 |
| Szilva (aszalt) | 90 | 30 |
| Őszibarack | 80 | 30 |
| Meggy (édes vagy keserű) | 80 | 30 |
| Egres (éretlen) | 80 | 30 |
| Zöldségek | | |
| Karfiol | 100 (MAX) | 90 |
| Bab | 100 (MAX) | 120 |
| Borsó | 100 (MAX) | 120 |
| Uborka | 80 | 30 |
| Karalábé | 100 (MAX) | 100 |
| Gomba | 100 (MAX) | 110 |
| Cékla | 100 (MAX) | 110 |
| Spenót | 100 (MAX) | 110 |
| Hús / feldolgozott hús | | |
| Húsdarabok (nyers) | 100 (MAX) | 120 |
| Húsdarabok (előfőzött) | 100 (MAX) | 90 |
| Szárnyas (sautétezett) | 100 (MAX) | 65 |
| Gulyás (sautétezett) | 100 (MAX) | 60 |
| Borda (sautétezett) | 100 (MAX) | 60 |
| Szarvashús (sautétezett) | 100 (MAX) | 65 |
| Kolbászmix | 100 (MAX) | 120 |

Az idők csak tájékoztató jellegűek, és a poharak méretétől függően változhatnak.

Működés

A megőrzése

⚠ VIGYÁZAT:

Soha ne üzemeltesse a készüléket szárazon vagy tartalom nélkül!

- Helyezze a betétrácsot a tartályba.
- Győződjön meg arról, hogy a leeresztőcsap zárva van, és hogy a leeresztőcsap tömitései helyesen vannak felszerelve. Töltse fel a készüléket legalább 6 liter vízzel.
- Helyezze az előkészített üvegeket a tartályban lévő betétrácsra.
- Tegye rá a fedelet.
- Dugja be a hálózati csatlakozót a konnektorba.
- Válassza ki a hőmérsékletet a tartósítási táblázat szerint.

Fűtés és melegen tartás

Ez a készülék praktikus lefolyócsappal van felszerelve a híg folyadékok töltéséhez.

- Az italokkal való feltöltés előtt távolítsa el a betétrácsot.
- Győződjön meg arról, hogy a leeresztőcsap tömitőgyűrű megfelelően ülnek. Töltse meg a készüléket a folyadékkal. Figyelje meg a jelöléseket.
- Válassza ki a kívánt hőmérsékletet.
- A folyadék leeresztéséhez húzza felfelé vagy nyomja le és tartsa lenyomva a leeresztőcsapot, amíg a csésze vagy a tartály meg nem telik. Ha befejezte a folyadék adagolását, engedje el a leeresztőcsapot, az automatikusan bezáródik. Folyamatos kiöntéshez nyomja a leeresztőcsapot egészen felfelé, hogy lezárja; amint egy kis ellenállás leküzd, a leeresztőcsap nyitott állásban marad.
 - A rendszernek köszönhetően egy maradék folyadék-mennyiség marad a tartályban. Ez a mennyiség kissé csökkenthető, ha a tartály kiürítéséhez óvatosan előre billenti a tartályt.

Megszakítás / művelet befejezése

- Fordítsa a hőmérsékletszabályozó gombot **OFF** állásba.
- #### ⚠ FIGYELMEZTETÉS: Égési sérülések veszélye!

 - Legyen különösen óvatos a fedél eltávolításakor.
 - A ház működés közben felforrósodik. Ne érjen hozzá.
- Hagyja kihűlni a készüléket, és a leeresztőcsap segítségével ürítse ki a tartályt.
- Húzza ki a hálózati dugót a konnektorból.

Tisztítás és karbantartás

FIGYELMEZTETÉS:

- Tisztítás előtt mindig kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a hátlózi csatlakozót a konnektorból. Várja meg, amíg a készülék lehűl.
- Soha ne merítse a készüléket vízbe vagy más folyadékba.
- Ne tisztítsa a készüléket vízsugárral.
- Soha ne használjon gyúlékony tisztítószeret (metilalkohol stb.) a tisztításhoz, mert a készülék újra üzembe helyezésekor fokozott tűz- vagy robbanásveszély áll fenn.
- Minden használat után tisztítsa meg a készüléket.

VIGYÁZAT:

- Ne használjon drótkéfé vagy más koptató tárgyakat.
- Ne használjon durva vagy koptató tisztítószeret.
- Tisztítsa meg a készülék felületét nedves ruhával. Erősebb szennyeződések esetén enyhe tisztítószer használható. Ne használjon agresszív tisztítószeret vagy spray-eket.
- Alaposan mossa ki a tartály belsejét. Öblítse ki tiszta vízzel.
- Csak puha ruhát használjon, és soha ne használjon semmilyen durva tisztítószerrel, amely megkarcolhatja a készüléket.
- Ne használjon acélgyaprot a tisztításhoz. Az acélgyapotról alkatrészek válhatnak le, lerakódhatnak a lefolyócsapban, és károsíthatják a tömítőfelületeket.
- Győződjön meg róla, hogy a készüléket megfelelően megtisztította, mielőtt száraz helyen tárolja.

Lefolyócsap

Használat után a csapszerkezetet hetente meg kell tisztítani.

1. Csavarja ki a tartály belsejében lévő anyát, és vegye ki a leeresztőcsapot és a tömítőgyűrűket.
2. Csavarja le a csap tetejét, vegye ki a szilikonkúpot, és tisztítsa meg az egyes részeket langyos vízben, enyhe tisztítószerrel. Öblítse ki tiszta vízzel.
3. Tisztítsa meg a lefolyócsap belsejét egy kis üvegkefével. **Soha** ne nyomja a kefé az összeszerelt lefolyócsapba, mert kilyukasztaná a szilikonkúpot.
4. Hagyja a lefolyócsapot teljesen megszáradni.
5. Helyezze be a szilikonkúpot, és csavarja vissza a csap tetejét.
6. Szerelje a lefolyócsapot a tömítőgyűrűkkel együtt a tartályba, és húzza meg az anyával. Győződjön meg arról, hogy a tömítőgyűrűk megfelelően ülnek.

Vízkömentesítés

- Az, hogy milyen gyakran kell a készüléket vízkőtleníteni, függ a víz keménységi fokától és a használat gyakoriságától.
- A kemény víz vízkőréteg lerakódásához vezet, különösen a tartály aljában, ami befolyásolhatja a készülék hevítési képességét.
- Ne használjon ecetet, hanem valamilyen a kereskedelemben kapható citromsav alapú vízkőoldót. Adagolja az útmutatás szerint.

- Vízköoldás után többször forraljon fel friss vizet, hogy eltávolítsa a lerakódásokat. Ezt a vizet **nem szabad elfogyasztani**.

Tárolás

- A leírtaknak megfelelően tisztítsa meg a készüléket, hagyja teljesen megszáradni.
- Javasoljuk, hogy az eredeti csomagolásban tartsa a készüléket, ha hosszabb ideig nem fogja használni.
- Mindig gyerekektől távol a tárolja a készüléket, egy jól szellőztetett helyiségben.

Hibaelhárítás

| Probléma | Lehetséges ok | Megoldás |
|-------------------------------------|--|--|
| A készülék nem kapcsolható be. | A készüléknek nincs tápellátása. | Ellenőrizze az aljzatot egy másik készülékkel. |
| | | Helyesen dugja be a hálózati dugót. |
| | Ellenőrizze a házi biztosítékot. | |
| A készülék meghibásodott. | A készülék meghibásodott. | Forduljon szervizünkhöz vagy szakemberhez. |
| | | A készülék nem hűlt le kellőképpen a folyadék nélküli vagy túl kevés folyadékkal történő működés után. |
| A készülék a főzés előtt kikapcsol. | A készülék belseje erősen el van meszesedve, vagy az aljzat áramköre túlterhelt. | Szükség esetén töltsön fel folyadékot. |
| | | Hagyja a készüléket 15 percig hűlni. |
| A készülék a főzés előtt kikapcsol. | A készülék belseje erősen el van meszesedve, vagy az aljzat áramköre túlterhelt. | A használati utasításnak megfelelően vízkömentesítse a készüléket. |
| | | Ellenőrizze a hálózati csatlakozást. |

Hulladékkezelés

A „kuka” piktogram jelentése



Kímélje környezetünket, az elektromos készülékek nem a háztartási szemétkébe valók!

Használja az elektromos készülékek ártalmatlanítására kijelölt gyűjtőhelyeket, ott adja le azokat az elektromos készülékeit, amelyeket többé már nem kíván használni!

Ezzel segítséget nyújt ahhoz, hogy elkerülhetők legyenek azok a hatások, amelyeket a helytelen „szemétre dobás” gyakorolhat a környezetre és az emberi egészségre.

Ezzel hozzájárul az újrahasznosításhoz, a recyclinghoz és a kiöregedett elektromos és elektronikus készülékek értékesítésének egyéb formáihoz.

Az önkormányzatoknál vagy a polgármesteri hivatalokban tájékoztatást kaphat arról, hogy hova viheti a kiselejtezett készülékeket. Az Ön kereskedője és szerződéses partnere köteles a régi készüléket is ingyenesen visszavenni.

Műszaki adatok

Modell:.....EKA 3338
 Tápegység:220–240 V~, 50 Hz
 Energiafogyasztás:1800 W
 Védelmi osztály:I
 Töltési mennyiség:max. 20 liter
 Nettó súly:kb. 5,5 kg

A műszaki és kivitelezési módosítások jogát a folyamatos termékfejlesztés miatt fenntartjuk.

Ezt a készüléket az összes vonatkozó, hatályos CE-irányelvnek megfelelően tesztelték, és a legújabb biztonsági előírásoknak megfelelően gyártották.

ВАЖНО:

Обязательно сначала прочитайте отдельно прилагаемые инструкции по технике безопасности.

Руководство по эксплуатации

Спасибо за выбор нашего продукта. Надеемся, он вам понравится.

Перед использованием данного прибора внимательно прочитайте инструкцию по эксплуатации и отдельно прилагаемые инструкции по технике безопасности. Храните эти документы, включая гарантийный талон, чек и, по возможности, коробку с внутренней упаковкой в надежном месте. Если вы передаете прибор третьему лицу, всегда прикладывайте к нему все соответствующие документы.

Символы применяемые в данном руководстве пользователя

Важные рекомендации для обеспечения вашей безопасности обозначены по особому. Обязательно следуйте этим рекомендациям, чтобы предотвратить несчастный случай или поломку изделия:



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

Предупреждает об опасности для здоровья и возможном риске получения травмы.



ВНИМАНИЕ:

Указывает на возможную опасность для изделия и других окружающих предметов.

Распаковка устройства

1. Извлеките устройство из упаковки.
2. Удалите все упаковочные материалы, такие как фольга, наполнитель, кабельные стяжки и картонная упаковка.
3. Проверьте комплект поставки на комплектность.
4. Если содержимое упаковки неполное или если можно обнаружить повреждения, не эксплуатируйте устройство. Немедленно верните его дилеру.
5. На устройстве может оставаться пыль или остатки производства. Мы рекомендуем очищать устройство, как описано в разделе «Чистка и обслуживание».

Обзор деталей прибора/ Комплект поставки

- 1 Ручка крышки
- 2 Крышка
- 3 Вставная решетка
- 4 Ручка для переноски
- 5 Контейнер
- 6 Сливной кран
- 7 Ручка управления температурой
- 8 Световой индикатор нагрева
- 9 Основание прибора

Предупреждения по использованию устройства



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

- Не перемещайте и не прикасайтесь к прибору во время его работы.
- Во время работы корпус нагревается, не прикасайтесь к нему. Дайте прибору остыть, прежде чем чистить и убирать его.
- Будьте осторожны при открывании крышки, из контейнера может выходить очень горячий пар.
- Держите крышку только за ручку.
- Обратите внимание на большой вес прибора при полном заполнении.



ВНИМАНИЕ:

- **Никогда** не эксплуатируйте прибор в сухом виде или без содержимого, иначе прибор и покрытие будут повреждены.
- **Перегрузка!** Не используйте несколько розеток, так как этот прибор слишком мощный.

Примечания по использованию

Расположение

- Установите прибор на ровной поверхности, устойчивой к влаге и нагреву. Убедитесь, что прибор установлен на поверхности, которая может выдержать прибор и его содержимое.
- Для чувствительных поверхностей подложите под них термостойкую пластину.
- Во время и после использования прибора следите за тем, чтобы шнур питания не соприкасался с горячей поверхностью прибора.

Подготовка

- Из соображений гигиены перед первым использованием прибора в него следует залить приблизительно 5 литров воды. Кипятите эту воду приблизительно 5 минут при максимальной температуре. Затем слейте воду из резервуара.
- Затем прополоскайте резервуар чистой водой.
- Тщательно вымойте крышку теплой водой с мягким чистящим средством. Прополоскайте крышку в проточной воде и тщательно ее вытрите мягкой тканью.

Электрическое подключение

Проверьте, соответствует ли напряжение в сети, которое вы хотите использовать, напряжению прибора. Информация об этом указана на фирменной табличке.

Включение/выключение прибора

- Включите прибор с помощью ручки управления температурой.
 - В зависимости от температуры окружающей среды и содержимого контейнера возможны отклонения между заданной и фактической температурой.
- Чтобы выключить прибор, поверните ручку управления температурой в положение **OFF**.

Индикаторная лампочка нагрева

- Индикаторная лампочка горит во время нагрева.
- При достижении заданной температуры индикатор гаснет. Начинается время консервации. Время разогрева не учитывается.
- Во время работы индикатор включается и выключается. Это нормально и свидетельствует о термостатическом контроле и поддержании температуры.

Советы по консервированию

Чистота при подготовке имеет первостепенное значение для сохранения срока годности.

Фрукты и овощи должны быть хорошего качества, свежими и спелыми.

О том, как и какими различными способами можно сохранить фрукты и овощи, вы можете узнать, например, из рецептов.

Приготовление консервов


Хорошо вымойте фрукты и овощи, не нарезая, и слейте воду.

- Зеленая фасоль и горошек получаются более стойкими, если их бланшировать перед консервированием.

Подготовка банок и крышек

1. Вымойте банки, крышки и пробки горячей водой для ополаскивания. Ополосните чистой водой и дайте всему стечь на чистую ткань.
2. Проверьте банки на наличие прилипших остатков и повреждений.
3. Оставьте крышки в чистой воде до тех пор, пока не будете готовы их использовать. Не используйте пористые, поврежденные или перетянутые резиновые кольца.
4. Наполняйте банки на 2 см ниже ободка. Для кашеобразных консервов (например, яблочного пюре) оставьте 3–4 см до ободка. Для колбас всех видов заполняйте банки только на $\frac{3}{4}$.
5. Плотно укупорьте банки винтовыми крышками, зажимами или клипсами.

Сохранение

-  **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Разбить стекло!**
Не опускайте холодные стаканы в горячую воду, а предварительно подогрейте их.
- Убедитесь, что температура воды и температура стаканов примерно одинаковы, когда вставляете стаканы.
- При использовании «Weck round rim jars 100» и соответствующих зажимов в автоматической машине для консервирования можно одновременно готовить 14 банок.
- Самая верхняя банка должна быть примерно на $\frac{3}{4}$ окружена водой.
- При двойном заполнении нижний слой, таким образом, оказывается затопленным.
- Эксплуатируйте прибор только с накрытой крышкой.
- Ни в коем случае не допускайте сокращения времени консервирования. В сомнительных случаях используйте более высокие значения.

После консервирования

Одну и ту же воду можно использовать для нескольких последовательных консерваций.

-  **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Опасность ожога!**
Стаканы должны быть горячими.

По окончании консервирования осторожно выньте банки, поставьте их на салфетку и накройте тканью.

- Оставьте зажимы на банках до полного остывания.
- После остывания рекомендуется наклеить на банки этикетки с указанием даты и содержимого.
- Пресервы лучше всего хранить в прохладном, сухом месте в темноте.

Таблица консервации

| Продукты питания | Настройка термостата °С | Время сохранения в мин. |
|---|-------------------------|-------------------------|
| Фрукты и ягоды | | |
| Абрикос | 80 | 30 |
| Яблочный соус | 90 | 40 |
| Груша (мягкая) | 90 | 30 |
| Груша (твердая) | 90 | 50 |
| Клубника | 80 | 25 |
| Черника | 85 | 30 |
| Малина | 80 | 25 |
| Смородина | 90 | 40 |
| Мирабель | 80 | 30 |
| Слива (чернослив) | 90 | 30 |
| Персик | 80 | 30 |
| Вишня (сладкая или кислая) | 80 | 30 |
| Крыжовник (с кожурой) | 80 | 30 |
| Овощи | | |
| Цветная капуста | 100 (MAX) | 90 |
| Бобовые | 100 (MAX) | 120 |
| Горох | 100 (MAX) | 120 |
| Огурец | 80 | 30 |
| Кольраби | 100 (MAX) | 100 |
| Грибы | 100 (MAX) | 110 |
| Свекла | 100 (MAX) | 110 |
| Шпинат | 100 (MAX) | 110 |
| Мясо / приготовленное мясо | | |
| Кусочки ростбифа (свежие) | 100 (MAX) | 120 |
| Кусочки ростбифа (после термообработки) | 100 (MAX) | 90 |
| Домашняя птица (сырая прожарка) | 100 (MAX) | 65 |
| Гуляш (сырая прожарка) | 100 (MAX) | 60 |
| Отбивная (сырая прожарка) | 100 (MAX) | 60 |
| Дичь (сырая прожарка) | 100 (MAX) | 65 |
| Колбасный фарш | 100 (MAX) | 120 |

Время является ориентировочным и может варьироваться в зависимости от размера очков.

Использование

Сохранение

ВНИМАНИЕ:

Никогда не эксплуатируйте прибор в сухом виде или без содержимого!


1. Поместите вставную решетку в контейнер.
2. Убедитесь, что сливной кран закрыт и что уплотнения сливного крана правильно установлены. Залейте в прибор не менее 6 литров воды.
3. Поместите подготовленные банки на вставную решетку в контейнере.
4. Наденьте крышку.
5. Вставьте вилку сетевого шнура в розетку.
6. Выберите температуру в соответствии с таблицей консервации.

Нагрев и поддержание тепла

Этот прибор оснащен практичным сливным краном для розлива негустых жидкостей.

1. Перед наполнением напитками снимите вставную решетку.
2. Убедитесь, что уплотнительные кольца на сливном кране установлены правильно. Наполните прибор жидкостью. Обратите внимание на маркировку.
3. Выберите нужную температуру.
4. Чтобы слить жидкость, потяните вверх или нажмите и удерживайте сливной кран, пока чашка или контейнер не заполнится. По окончании розлива отпустите сливной кран, он закроется автоматически. Для непрерывного наливания нажмите на сливной кран до упора вверх, чтобы заблокировать его; как только будет преодолено небольшое сопротивление, сливной кран останется в открытом положении.
 - Благодаря системе в емкости остается остаточное количество жидкости. Это количество можно немного уменьшить, осторожно наклонив контейнер вперед, чтобы опорожнить его.

Прерывание / завершение работы

1. Поверните ручку управления температурой в положение **OFF**.
2.  **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Опасность ожога!**
 - Будьте особенно осторожны при снятии крышки.
 - Во время работы корпус становится горячим. Не прикасайтесь к нему.
3. Дайте прибору остыть и опорожните контейнер с помощью сливного крана.
4. Выньте сетевую вилку из розетки.

Чистка и обслуживание

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

- Перед чисткой всегда выключайте прибор и вынимайте сетевую вилку из розетки. Подождите, пока прибор остынет.
- Никогда не погружайте прибор в воду или другие жидкости.
- Не чистите прибор струей воды.
- Никогда не используйте для чистки легковоспламеняющиеся чистящие средства (метиловый спирт и т.п.), так как при повторном вводе прибора в эксплуатацию возрастает риск пожара или взрыва.
- Очищайте прибор после каждого использования.

ВНИМАНИЕ:

- Не используйте проволочную щетку или другие абразивные предметы.
- Не используйте жесткие или абразивные чистящие средства.
- Очистите поверхность прибора влажной тканью. При сильных загрязнениях можно использовать мягкие чистящие средства. Не используйте агрессивные чистящие средства или спреи.
- Тщательно вымойте внутреннюю поверхность контейнера. Ополосните чистой водой.
- Используйте только мягкую ткань и никогда не применяйте грубые чистящие средства, которые могут поцарапать прибор.
- Не используйте для чистки стальную вату. Детали могут оторваться от стальной ваты, попасть в сливной кран и повредить уплотнительные поверхности.
- Перед хранением в сухом месте убедитесь, что прибор очищен должным образом.

Сливной кран

После использования механизм крана необходимо очищать каждую неделю.

1. Открутите гайку внутри емкости и снимите сливной кран и уплотнительные кольца.
2. Открутите верхнюю часть крана, снимите силиконовый конус и очистите отдельные детали в теплой воде с мягким моющим средством. Ополосните чистой водой.
3. Очистите внутреннюю поверхность сливного крана маленькой щеткой для бутылок. Никогда не проталкивайте щетку в собранный сливной кран, так как она может проткнуть силиконовый конус.
4. Дайте сливному крану полностью высохнуть.
5. Вставьте силиконовый конус и закрутите верхнюю часть крана.
6. Установите сливной кран с уплотнительными кольцами в контейнер и затяните его гайкой. Убедитесь, что уплотнительные кольца установлены правильно.

Удаление накипи

- Периодичность удаления накипи зависит от жесткости применяемой воды и от частоты использования прибора.
- Известковая вода приводит к отложению в резервуаре известкового налета, особенно на его днище. Это приводит к ухудшению эффективности нагрева прибора.

- Не используйте уксус; пользуйтесь имеющимися в продаже средствами для удаления накипи на основе лимонной кислоты. Дозировьте, пожалуйста, в соответствии с указаниями фирмы-изготовителя.
- После удаления накипи вскипятите в изделии несколько раз воду, каждый раз меняя ее на свежую, чтобы удалить остатки. Эту воду в пищу **не** употреблять.

Хранение

- Почистите устройство как описано в руководстве, и дайте ему полностью высохнуть.
- Рекомендуется хранить устройство в его оригинальной упаковке, если оно не используется длительное время.
- Всегда храните устройство в сухом, хорошо вентилируемом месте, недоступном для детей.

Устранение неполадок

| Проблема | Возможная причина | Устранение |
|---|--|--|
| Прибор невозможно включить. | Прибор не имеет электропитания. | Проверьте розетку другим прибором. |
| | | Правильно вставьте сетевую вилку. |
| | | Проверьте предохранитель в доме. |
| Прибор неисправен. | Прибор неисправен. | Обратитесь в наш сервисный отдел или к специалисту. |
| | | Прибор недостаточно остыл после работы без жидкости или со слишком малым количеством жидкости. |
| Прибор выключается перед приготовлением пищи. | Внутренняя часть прибора сильно кальцинирована или цепь розетки перегружена. | При необходимости долийте жидкость. |
| | | Дайте прибору остыть в течение 15 минут. |
| Прибор выключается перед приготовлением пищи. | Внутренняя часть прибора сильно кальцинирована или цепь розетки перегружена. | Удалите накипь в соответствии с инструкцией. |
| | | Проверьте подключение к электросети. |

Технические данные

Модель:EKA 3338
 Источник питания:220–240 В~, 50 Гц
 Потребляемая мощность: 1800 Вт
 Класс защиты: I
 Количество заправок: макс. 20 литров
 Вес нетто: приibl. 5,5 кг

Сохранено право на технические и конструкционные изменения в рамках продолжающейся разработки продукта.

Данный прибор был протестирован в соответствии со всеми применимыми действующими директивами СЕ и изготовлен в соответствии с последними правилами безопасности.

Утилизация

Значение символа «корзина»



Защита окружающей среды: не допускается утилизация электроприборов вместе с бытовыми отходами.

Утилизация устаревшей техники и неисправных электроприборов производится в городских приёмных пунктах.

Не допускайте неправильной утилизации отходов. Это наносит вред окружающей среде и оказывает негативное воздействие на здоровье людей.

Оказывайте содействие программе утилизации и другим формам переработки электронной и электрической техники.

Информацию о пунктах утилизации бытовой техники можно получить в местных органах власти. Ваш дилер и партнер по договору также обязан бесплатно принять старый прибор.

إزالة التكلس

- يعتمد تكرار عملية إزالة التكلس على درجة عسر الماء ومرات استخدام الجهاز.
- تسبب المياه الكلسية استقرار طبقة من الجير في الخزان، وخصوصاً في قاعدة الخزان، وهذا يمكن أن يؤثر على قدرة الجهاز على التسخين.
- يُرجى عدم استخدام الخل لكن يمكن استخدام سائل إزالة تكلس ذو قاعدة حامضية. استخدم فقط الكميات المذكورة في التعليمات.
- بعد إزالة الكلس قم بغلي ماء نقي في الجهاز لعدة مرات للتخلص من أي بقايا. لا تستخدم هذا الماء للاستهلاك.

التخزين

- نظف الجهاز كما هو مذكور واتركه حتى يجف.
- ننصحك بحفظ الجهاز في صندوق التغليف الأصلي إذا لم تقم باستخدامها لفترات طويلة.
- خزّن الجهاز بعيداً عن متناول الأطفال في مكان جاف وتهويته جيدة دائماً.

استكشاف الأخطاء وإصلاحها

| المشكلة | السبب المحتمل | الإجراء |
|------------------------------------|--|---|
| يتعذر تشغيل الجهاز. | الجهاز غير متصل بالتيار الكهربائي. | افحص المقبس باستخدام جهاز آخر. |
| | | ادخل قابس التيار الكهربائي بشكل صحيح. |
| | | تحقق من الصمام الكهربائي الخاص بالمنزل. |
| | الجهاز معيب. | اتصلي بقسم الخدمة لدينا أو بمُتخصص. |
| | لم يبرد الجهاز بما فيه الكفاية بعد التشغيل. | قم بتعبئة الجهاز بالماء إذا لزم الأمر. |
| | بدون سائل أو مع سائل قليل جداً. | اترك الجهاز لمدة 15 دقيقة ليبرد. |
| يتوقف الجهاز عن التشغيل قبل الطهو. | الجزء الداخلي للجهاز متكلس بشدة أو يوجد حمل زائد على المقبس. | ازل الترسبات الكلسية وفقاً للتعليمات. |
| | | افحص الوصلة الرئيسية. |

البيانات الفنية

الطرز:.....EKA 3338
 مصدر إمداد الطاقة:..... 220-240 فولت- 50 هرتز
 استهلاك الطاقة:..... 1800 وات
 فئة الحماية:..... I
 كمية التعبئة:..... كحد أقصى 20 لتر
 الوزن الصافي:..... حوالي 5.5 كيلو جرام
 نحتفظ بالحق في إجراء تغييرات فنية وتصميمية في سياق التطوير المستمر لمنتجاتنا.
 وقد اختُبر هذا الجهاز وفقاً لجميع المعايير الأوروبية والمطابقة للشروط، وتم تصنيعه وفقاً لأحدث أنظمة الأمان.

التخلص من الجهاز

معنى رمز «صندوق القمامة»

حماية بيئتنا: يجب عدم التخلص من المعدات الكهربائية في سلة النفايات المنزلية.
 التخلص من الأجهزة الكهربائية القديمة أو المعيبة من خلال نقاط تجميع البلدية.

يُرجى المساعدة في تجنب الآثار البيئية والصحية المحتملة الناتجة عن التخلص من النفايات بطريقة غير صحيحة.

سيسهم ذلك في عملية إعادة التدوير وغيرها من الأساليب التي يمكن من خلالها إعادة استخدام المعدات الكهربائية والإلكترونية.

يمكن الحصول على المعلومات المتعلقة بالأماكن التي يمكن التخلص من المعدات بها من خلال السلطة المحلية. التاجر الخاص بك وشريكك التعاقدية مُلزمان أيضاً باستعادة الجهاز القديم مجاناً.

التشغيل

الحفظ

⚠ تنبيه:

لا تقم أبدًا بتشغيل الجهاز عندما يكون جافًا أو بدون محتويات!

1. ضع مثبت الشبكة في الحاوية.
2. تأكد من إغلاق صنوبر التصريف ومن تركيب موانع تسريب صنوبر التصريف بشكل صحيح. املاً الجهاز بما لا يقل عن 6 لترات من الماء.
3. ضع البرطمانات المحضرة على رف الإدراج في الحاوية.
4. ركب الغطاء.
5. ركب مقبس التيار الرئيسي في مأخذ توصيل التيار الكهربائي.
6. حدد درجة الحرارة وفقًا لجدول الحفظ.

التسخين والاحتفاظ بالحرارة

رُود هذا الجهاز بصنوبر تصريف عملي لتصريف السوائل الرقيقة.

1. ازل مثبت الشبكة قبل تعبئة الجهاز بالسوائل.
2. تأكد من استقرار حلقات منع التسريب بشكل صحيح على صنوبر التصريف. املاً الجهاز بالماء. لاحظ علامات القياس.
3. حدد درجة الحرارة المطلوبة.
4. لتصريف المياه، اسحب لأعلى أو اضغط لأسفل مع الاستمرار على صنوبر التصريف حتى يمتلئ الكوب أو الحاوية. عند الانتهاء من التصريف، حرر صنوبر التصريف وسيغلق تلقائيًا. للسكب المستمر، ادفع صنوبر التصريف لأعلى بالكامل، وسيظل صنوبر التصريف في وضع القفل بمجرد التغلب على المقاومة الطفيفة.
- بسبب النظام، ستكون هناك كمية متبقية من السوائل في الحاوية. يمكن تقليل هذه الكمية قليلاً عن طريق إمالة الحاوية للأمام بعناية لتفريغها.

إيقاف /إنهاء التشغيل

1. ادر مقبس التحكم في درجة الحرارة لوضع إيقاف التشغيل OFF.

2. **⚠ تحذير: خطر الحرق!**
 - يُرجى توخي بالغ الحذر خاصةً عند إزالة الغطاء.
 - تُصبح الحاوية ساخنة أثناء التشغيل. لا تلمس الحاوية أثناء التشغيل.
3. اترك الجهاز يبرد وافرغ الحاوية مُساعدة صنوبر التصريف.
4. اسحب قابس التيار الكهربائي من المقبس.

التنظيف والصيانة

⚠ تحذير:

- قم دائماً بإيقاف تشغيل الجهاز وافصل موصل التيار الرئيسي من مأخذ التيار الكهربائي قبل التنظيف. انتظر حتى يبرد الجهاز تمامًا.
- لا تغمر الجهاز في الماء أو أي سوائل أخرى.

⚠ تحذير:

- لا تقم بتنظيف هذا الجهاز باستخدام رشاش الماء.
- لا تستخدم أبدًا مواد التنظيف القابلة للاشتعال (مثل الكحول الميثيلي، وما إلى ذلك) للتنظيف نظرًا لوجود خطر مُتزايد من نشوب حريق أو انفجار عند إعادة تشغيل الوحدة مُجددًا.
- نظّف الجهاز بعد كل استخدام.

⚠ تنبيه:

- لا تستخدم فرشاة سلكية أو غيرها من الأدوات الكاشطة.
- لا تستخدم أي منظفات خشنة أو موادًا كاشطة.
- نظف سطح الجهاز بقطعة قماش مُبللة. يُمكن استخدام مواد التنظيف المُخففة لإزالة الاتساخات العنيدة. لا تستخدم أي مواد تنظيف قوية أو رشاشات.
- اغسل الجزء الداخلي من الحاوية جيدًا. اشطف الأجزاء باستخدام ماء نظيف.
- لا تستخدم سوى قطعة قماش ناعمة ولا تستخدم أبدًا أي نوع من المنظفات الخشنة التي يمكن أن تخدش الجهاز.
- لا تستخدم سلك غسيل الأواني في التنظيف. قد تخرج أجزاء من سلك الألومنيوم وتتحشر في صنوبر التصريف وتتسبب في تلف الأسطح المانعة للتسريب.
- تأكد من تنظيف الجهاز بشكل صحيح قبل تخزينه في مكان جاف.

صنوبر التصريف

يجب تنظيف آلية صنوبر التصريف كل أسبوع بعد استخدامه.

1. فك الصامولة الموجودة داخل الحاوية وازل صنوبر التصريف وحلقات منع التسريب.
2. فك الجزء العلوي من الصنوبر وازل مخروط السيليكون ونظف الأجزاء الفردية في ماء دافئ باستخدام منظم معتدل. اشطف الأجزاء باستخدام ماء نظيف.
3. نظف الجزء الداخلي من صنوبر التصريف بفرشاة أسطوانية صغيرة. لا تقم أبدًا بدفع الفرشاة في صنوبر التصريف المُجمع حيث يمكن أن تتسبب في ثقب مخروط السيليكون.
4. اترك صنوبر التصريف ليجف تمامًا.
5. ادخل مخروط السيليكون واربط الجزء العلوي من الصنوبر مرة أخرى.
6. ركب سدادة التصريف في الحاوية باستخدام حلقات منع التسريب واحكم ربطها باستخدام الصامولة. تأكد من استقرار حلقات منع التسريب بشكل صحيح.

- اترك قامطات التثبيت على البرطمانات حتى تبرد تمامًا.
- نوصي بوضع مُلصقات على البرطمانات تحتوي على التاريخ والمحتويات بعد تبريدها.
- يُستحسن تخزين المواد الغذائية المحفوظة في مكان مُظلم وباردًا وجافًا.

- يتم تشغيل وإيقاف المؤشر الضوئي أثناء التشغيل. يعد هذا أمرًا طبيعيًا ويُشير إلى كيفية التحكم في درجة الحرارة والمحافظة عليها من خلال الثرموستات.

نصائح للحفاظ على الجهاز

تعد النظافة في التحضير أمرًا بالغ الأهمية لأسباب العمر الافتراضي. يجب أن تكون الفاكهة والخضروات وطازجة وناضجة ومن نوعية جيدة. يمكنك معرفة كيفية حفظ الفاكهة والخضروات بطرق مختلفة، أي في وصفاتك.

إعداد الأطعمة المحفوظة

اغسل الفاكهة والخضروات جيدًا، دون تقطيعها ثم قم بتصفيتها.
- تتميز الفاصوليا الخضراء والبازلاء ببقائهما لفترة زمنية أطول إذا تم سلقهما سلفًا خفيفًا قبل الحفظ.

تحضير البرطمانات وإغلاقها

1. نظف البرطمانات والأغطية والسدادات بماء الشطف الساخن. اشطف البرطمانات والأغطية والسدادات بالماء النظيف واتركها حتى تجف على قطعة نظيفة من القماش.
2. افحص البرطمانات للتحقق من عدم وجود تلف أو التصاق للمخلفات.
3. اترك الأغطية في ماء نظيف حتى تكون مستعدًا لاستخدامها. لا تستخدم حلقات مطاطية مسامية أو تالفة أو ممتدة أكثر من اللازم.
4. املأ البرطمانات حتى 2 سم أسفل الحافة. بالنسبة إلى المحفوظات الطرية (مثل هريس التفاح) اترك مسافة من 3 إلى 4 سم من الحافة. للثقاق من جميع الأنواع، املأ ¼ فقط من البرطمانات.
5. اغلق البرطمانات بإحكام باستخدام الأغطية اللولبية أو القامطات أو المشابك.

الحفظ

- **تحذير: انكسار الزجاج!**
لا تضع الأكواب الباردة في الماء الساخن، ولكن قم بتسخينها مسبقًا.
- تأكد قد المُستطاع من توافق درجة حرارة الماء ودرجة حرارة الأكواب قبل إدخالها.
- يُمكنك طهي 14 برطمانًا في نفس الوقت في غلاية الحفظ الأوتوماتيكية عند استخدام «البرطمانات ذات الحواف الدائرية من شركة Weck حجم 100 جرام (Weck round rim jars 100)» والمزودة بقامطات لإحكام الغلق.
- يجب أن يكون أعلى برطمان محاط بنسبة ¼ من الماء.
- وبذلك تصبح الطبقة السفلية مغمورة بالماء بفضل الإشغال المزدوج.
- شغل الجهاز فقط عندما يكون الغطاء مُضاء.
- يجب ألا يتم تقصير أوقات الحفظ. استخدم قيمًا زمنية أعلى، عندما يرتابك الشك في أوقات الحفظ المفروضة.

بعد الحفظ

يُمكن استخدام نفس الماء لمرات حفظ متتالية.

- **تحذير: خطر الحرق!**
الأكواب الساخنة.

ازل البرطمانات بعناية عند الانتهاء من الحفظ، وضعها على قطعة من القماش ومن ثم تغطيتها بالقماش.

جدول الحفظ

| المادة الغذائية | إعداد الثرموستات بالدرجة المتوبة | مدة الطهي بالدقائق |
|---------------------------|----------------------------------|--------------------|
| الفاكهة | | |
| المشمش | 80 | 30 |
| صوص التفاح | 90 | 40 |
| الكُمثرى (لينة) | 90 | 30 |
| الكُمثرى (قوية) | 90 | 50 |
| الفرولة | 80 | 25 |
| الأويسة | 85 | 30 |
| توت العليق | 80 | 25 |
| كشمش | 90 | 40 |
| خوخ أصفر | 80 | 30 |
| البرقوق (برقوق مجفف) | 90 | 30 |
| خوخ | 80 | 30 |
| كرز (حلو أو حامض) | 80 | 30 |
| حرنكش (غير ناضج) | 80 | 30 |
| الخضروات | | |
| قرنبيط | 100 (MAX) | 90 |
| فاصوليا | 100 (MAX) | 120 |
| بازلاء | 100 (MAX) | 120 |
| خيار | 80 | 30 |
| كرنب | 100 (MAX) | 100 |
| مشروم | 100 (MAX) | 110 |
| شمندر | 100 (MAX) | 110 |
| سبانخ | 100 (MAX) | 110 |
| لحوم/لحوم مصنعة | | |
| قطع مشوية (نيء) | 100 (MAX) | 120 |
| قطع مشوية (نصف مطهية) | 100 (MAX) | 90 |
| دواجن (غير ناضجة) | 100 (MAX) | 65 |
| جولاش لحم بقرى (غير ناضج) | 100 (MAX) | 60 |
| لحم ريش (غير ناضج) | 100 (MAX) | 60 |
| لحم غزلان (غير ناضج) | 100 (MAX) | 65 |
| خليط ثقاق | 100 (MAX) | 120 |

الأوقات المدونة على البرطمانات إرشادية فقط وقد تختلف وفقًا لحجم الأكواب الزجاجية.

تحذيرات لاستخدام الجهاز

تحذير: ⚠

- لا تحرك أو تلمس الجهاز أبداً أثناء تشغيله.
- لا تلمس المُنْبِت لأنه يكون ساخناً أثناء التشغيل. دع الجهاز يبرد قبل تنظيفه وتخزينه.
- كن حذراً عند فتح الغطاء، حيث يمكن للبخار الساخن للغاية أن ينبعث من الخزان.
- امسك الغطاء من خلال المقبض.
- انتبه لنقل الجهاز عند تعبئته بالكامل.

تنبيه: ⚠

- لا تقم أبداً بتشغيل الجهاز عندما يكون جافاً أو بدون محتويات، وإلا سيتلف الجهاز والطلاء.
- حمل زائد! لا تستخدم مقاييس متعددة، فهذا الجهاز قوي للغاية.

ملاحظات بشأن التشغيل

تثبيت الجهاز

- ضع الجهاز على سطح مستو بحيث يقاوم الرطوبة والحرارة. تأكد من وضع الجهاز على سطح يمكن أن تحمل الجهاز ومحتوياته.
- بالنسبة للأسطح الحساسة، ضعي أسفلها صفيحة مقاومة للحرارة.
- تأكد من عدم ملامسة كبل الطاقة لسطح الجهاز الساخن أثناء الاستخدام وبعده.

الإعداد

- لأسباب تتعلق بالصحة، ينبغي تعبئة الجهاز بحوالي 5 لترات من الماء قبل استخدامه للمرة الأولى. قم بغلي هذه المياه لمدة 5 دقائق تقريبا على أعلى درجة حرارة. ثم قم بتصريف المياه من الخزان.
- بعد ذلك، اشطف عذبة، وقم بتصريف المياه مرة أخرى.
- قم بتنظيف الغطاء جيدا بالماء الدافئ ومنظف معتدل. اشطف الغطاء بمياه عذبة وجففه تماما بقطعة قماش ناعمة.

التوصيل الكهربائي

تحقق من أن جهد التيار الكهربائي الذي تريد استخدامه يتوافق مع جهد الجهاز. ستجد المعلومات على لوحة النوع.

تشغيل / إيقاف تشغيل الجهاز

- شغل الجهاز بواسطة مقبض التحكم في الحرارة.
- قد يكون هناك انحرافات في درجة الحرارة المحددة ودرجة الحرارة الفعلية وهذا يتوقف على درجة الحرارة المحيطة والمحتويات الموجودة في الحاوية.
- لف مقبض التحكم في الحرارة لوضع إيقاف التشغيل OFF لإيقاف تشغيل الجهاز.

المؤشر الضوئي للتسخين

- يضيء المؤشر الضوئي أثناء التسخين.
- سينطفئ المؤشر الضوئي عند وصول الجهاز لدرجة الحرارة المحددة. سيبدأ الجهاز في حفظ الوقت، لا يتم احتساب وقت التسخين.

هام:

تأكد من قراءة تعليمات الأمان المرفقة بشكل منفصل أولاً.

دليل التعليمات

شكراً لك على اختيارك منتجنا. نأمل أن تستمتع باستخدام الجهاز. رجاء قراءة دليل التعليمات و تعليمات الأمان المرفقة بشكل منفصل بعناية فائقة. قبل استخدام الجهاز، قم بحفظ هذه الوثائق، بما في ذلك شهادة الضمان، وإيصال الاستلام، وإذا أمكن، الصندوق مع العبوة الداخلية في مكان آمن. إذا قمت بتمرير الجهاز لطرف ثالث، احرص دائماً على أن يتضمن جميع الوثائق ذات الصلة.

رموز تعليمات الاستخدام

تم وضع علامات على هذه المعلومات الهامة خصيصاً للحفاظ على سلامتك. من الضروري الامتثال لهذه التعليمات لتجنب وقوع حوادث ومنع إلحاق تلف بالجهاز:

تحذير: ⚠

يحذرك هذا الرمز من الإصابة بمخاطر على صحتك ويشير إلى وجود مخاطر محتملة للتعرض للإصابة.

تنبيه: ⚠

يشير هذا الرمز إلى وجود مخاطر محتملة قد يتعرض لها الجهاز أو أشياء أخرى.

تفريغ محتويات العبوة

- أخرج الجهاز من العبوة.
- أزل كافة مواد التغليف بالعبوة مثل الرقائق والبطانات وحوامل الكابل والعبوة المصنوعة من الورق المقوى.
- تحقق من محتويات التسليم لضمان وجود كافة المحتويات.
- إذا كانت محتويات العبوة غير كاملة أو تم العثور على تلفيات، لا تقم بتشغيل الجهاز. أعدّه مباشرة إلى البائع.
- قد يوجد غبار أو مخلفات الإنتاج على الجهاز. لذا نوصي بتنظيف الجهاز على النحو الموضح في قسم «التنظيف والصيانة».

نظرة عامة على المكونات / نطاق التسليم

- مقبض الغطاء
- الغطاء
- مُثبت الشبكة
- مقبض الحمل
- وعاء
- صنوبر التصريف
- مقبض التحكم في درجة الحرارة
- مصباح مؤشر التسخين
- قاعدة الجهاز

GARANTIEKARTE

warranty card • garantiokaart • carte de garantie • scheda di garanzia • tarjeta de garantía • cartão de garantia • garantikort • karta gwarancyjna • záruční list • kartica jamstva • carte de garantie • Гаранционна карта • záručný list • garancijski list • garancijajegy • гарантійний формуляр • Гарантійний талон •

بطاقة ضمان

EKA 3338

24 Monate Garantie gemäß Garantieerklärung • 24 months warranty according to warranty declaration • 24 maanden garantie volgens garantieverklaring • 24 mois de garantie selon la déclaration de garantie • 24 mesi di garanzia secondo la dichiarazione di garanzia • 24 meses de garantía de acuerdo con la declaración de garantía • 24 meses de garantia, de acordo com a declaração de garantia • 24 månaders garanti i henhold til garantibetingelsene • 24 miesiące gwarancji na podstawie oświadczenia gwarancyjnego • záruka 24 měsíců podle prohlášení o záruce • 24 mjesечно jamstvo u skladu s jamstvenom deklaracijom • 24 luni garanție conform declarației de garanție • 24 месеца гаранция в съответствие с гаранционната декларация • 24-mesečná záruka podľa vyhlásenia o záruke • 24-mesečna garancija, skladno z garancijsko izjavo • 24 hónap garancia a garanciafeltételekben leirtak szerint • гарантія на 24 місяці відповідно заяві про гарантію • Гарантія 24 місяця согласно заявленим гарантійним правилам • ضمان لمدة 24 شهراً وفقاً لبيان الضمان

Kaufdatum, Händlerstempel, Unterschrift • date of purchase, dealer stamp, signature • aankoopdatum, dealerstempel, handtekening • date d'achat, tampon du concessionnaire, signature • data di acquisto, timbro del rivenditore, firma • fecha de compra, sello del distribuidor, firma • data de compra, carimbo do distribuidor, assinatura • kjøpsdato, forhandlerstempel, signatur • data zakupu, pieczęć sprzedawcy, podpis • datum zakoupení, razítko prodejce, podpis • datum kupovine, žig trgovca, potpis • data de achiziție, stampila furnizorului, semnătură • Дата покупки, Печат на Продавца, Подпис • datum nákupu, pečiatka obchodníka/predajcu, podpis • datum nákupu, žig trgovca, potpis • vásárlás dátuma, kereskedő bélyegezője, aláírás • дата придбання, печатка продавця, підпис • Дата приобретения, Штамп продавца, Подпись • تاريخ التراء، و ختم التوكيل المبيع، والتوقيع



CLATRONIC[®]
INTERNATIONAL GMBH

www.clatronic-germany.de



Internet: <http://www.clatronic-germany.de>
Made in P.R.C.

Start 01/2023