

guzzanti

Automatický zavařovací hrnec s časovačem a výpustným kohoutem

Automatický zavárací hrniec s časovačom a výpustným ventilom

Automatyczny garnek elektryczny z zegarem sterującym i zaworem spustowym

Automatikus főzőedény időzítővel és kieresztő szeleppel

Aparat za vkuhavanje s časovnikom in izpustnim ventilom

Automatischer Einkochtopf mit Timer und Auslaufhahn

Automatic Preserving Pot with Timer and Outlet Tap

GZ-181

GZ-183



CZ

SK

PL

H

SI

DE

EN

Návod k použití
Návod na obsluhu
Instrukcja obsługi
Használati útmutató
Navodila za uporabo
Gebrauchsanleitung
Instruction manual

Návod k použití

Nastavení teploty

Spotřebič je vybaven přesným termostatem, jehož čidlo snímá teplotu ze dna hrnce. Termostat můžete plynule nastavit na požadovanou teplotu od 30°C do bodu varu. Nastavená teplota je automaticky udržována s přesností 5°C. Pro použití odšťavňovacího nástavce má termostat funkci odšťavňování, která zaručuje stálý ohřev s vyřazením termostatu. Po ukončení a při přerušení provozu otočte časovačem proti směru chodu hodinových ručiček vlevo na 0.

Časový spínač

Tento časovač má 2 funkce:

1. trvalý provoz - knoflík otočit úplně doleva proti směru chodu hodinových ručiček
2. automatický provoz, plynule nastavitelný od 20-120 minut - knoflík otočte ve směru chodu hodinových ručiček vpravo.

Při trvalém provozu se časovač automaticky po 2 hodinách nevypne. Toto nastavení potřebujete k odšťavňování, nebo když nápoje a jídlo udržujete teplé déle než 2 hodiny.

Při klasickém zavařování nastavte termostat na odpovídající teplotu podle tabulky nebo Vašeho receptu. Zapněte vypínačem zvukový signál minutky (vypínač uprostřed) a jakmile Vás hrncem upozorní na dosažení zvolené teploty, nastavte čas zavařování dané suroviny. Po uplynutí zavařovacího času vypne topné těleso a hrncem začne chladnout.

Čištění

Spotřebič nikdy neponořujte celý do vody. Při vytažené zástrčce ze zásuvky spotřebič utřete zvenku vlhkým hadrem a zevnitř vypláchněte. Vzniklé usazeniny vodního kamene čas od času odstraňte roztokem kyseliny citrónové nebo octa. Následně vždy nechte převařit čistou vodou. U verze zavařovacího automatu s výpustným ventilem můžete ev. kohoutem vypouštět řídké tekutiny. Při přípravě hustých jídel doporučujeme k zamezení ucpaní kohoutu utěsnit kohout zevnitř - např. zátkou.

Čas od času musíte kohout pročistit horkou vodou s přidáním mycího prostředku.

Tento typ je vhodný jako výdejní zásobník teplého čaje, svařeného vína, punče atd.

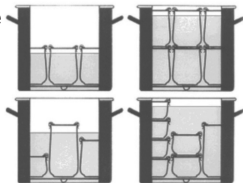
Postup při zavařování

1. vložit rošt
2. naplnit nádobu do cca 5-10 cm (servis)
3. nasadit víko
4. zástrčku strčit do zásuvky
5. zvolit teplotu
6. po zvukovém upozornění nastavit časovač na zvolený čas
7. kontrolka svítí, když je topné těleso v provozu, průběh zavařování běží automaticky. Na konci zavařování se spotřebič vypne a kontrolka zhasne
8. po ukončení provozu otočte knoflíkem termostatu úplně doleva a vytáhněte zástrčku ze zásuvky.

Vlastní zavařování

Příprava a čistota jsou z důvodů trvanlivosti nejdůležitější. Ovoce a zelenina mají být dobré kvality, čerstvé a zralé.

- Ovoce a zeleninu nerozkrájené dobře umýt a nechat okapat.
- Zelené fazole a hrách jsou trvanlivější, když je předem mírně podusíte.
- Sklenice, plechovky, lahve a uzávěry umyjte pečlivě pod horkou vodou, vypláchněte a nechte uschnout na čisté utěrce.
- Zkontrolujte, zda v nádobě nejsou připálené zbytky, nebo zda není nádoba poškozená.
- Uzávěry nechte až do použití v čisté vodě.
- Nepoužívejte žádná poškozená nebo stará víčka.
- Sklenice ev. lahve naplňujte jen 2 cm pod okraj, u kašovitě hmoty (jablečná dřeň) jen 4 cm pod okraj. Při nákupu sklenic si všimněte ev. upozornění.



- U uzenin všech druhů plňte jen do 3/4 sklenice.
- Sklenice se šroubovacími, pružinovými uzávěry nebo svorkami, řádně uzavřete.
- Lahve uzavřete okamžitě po ukončení sterilizace.
- Sklenice stavte vždy na rošt. Můžete použít sklenice různé výšky.
- Sklenice mají stát do 2/3 až 3/4 ve vodě; nejvyšší sklenice má být ponořena do 3/4 (2 řady) viz. obrázek.
- Ohřátí plného obsahu hrnce trvá cca 1,5 hod, je proto mnohem výhodnější používat zavařování v páře.
- Proto je mnohem úspornější verze zavařování sterilizací v páře - do hrnce dáme jen 5-10 cm vody a sklenice postavíme na rošt. Takto můžete ušetřit až 60% energie.
- Teplota sklenic by měla být stejná jako teplota vody, ušetříte tak čas i energii.
- Nasadte víko na spotřebič.
- Teplotu a čas pro zavařování vyhledejte v receptech, případně knihách o zavařování.
- Doba, než se automat zahřeje na zvolenou teplotu se nepočítá do doby zavařování.
- Doba zavařování začíná, když je dosaženo zvolené teploty.
- Po uplynutí doby zavařování sklenice vyjměte, svorky ponechte do úplného vychladnutí sklenic, plechovky ponořte okamžitě do studené vody.
- Zavařené suroviny je nejlépe uchovávat v chladnu a ve tmě.
- Je dobré si sklenice popisovat (datum, obsah).
- Po nastavení časovače nesmí dojít ke změně polohy termostatu, neboť by došlo k poruše odpočítávání času. Pokud je nutné během tepelného procesu změnit teplotu, nastavte časovač zpět na „0“, kontrolka zhasne. Nově nastavte termostatem zvolenou teplotu a pak časovačem nastavte opětně požadovaný zavařovací čas.

Orientační zavařovací tabulka

ovoce	teplota ve°C	čas v min.	zelenina	teplota ve°C	čas v min.
rybíz	85	20	květák	100	90
jabl. pyré	90	30	faz. lusky	100	120
hrušky	90	30	tlusté fazole	100	90
jahody	75	25	hrách	100	120
borůvky	85	25	kys. okurky	90	30
maliny	80	30	karotka	100	90
třešně	80	30	mrkev	100	90
mirabelky	90	30	kedlubny	100	90
broskve	90	30	dýně	90	30
meruňky	90	30	růžic. kapusta	100	120
rebarbora	100	30	chřest	100	120
angrešty	80	30	kapusta	100	120
švestky	90	30	rajčata	90	30

maso	teplota ve „C	čas v min.
pečeně-plátek, předpečený	100	75
guláš	100	75
divočina, drůbež, zapečené	100	75
řízek, kotlety, zapečené	100	75
uzeninová směs	100	120

Tabulky v tomto návodu jsou pouze orientační. Doba dosažení teploty je díky velké ploše pláště hrnce velmi rozdílná v teplém a chladném prostředí! Časy platí vždy od dosažení zvolené teploty.

ZÁRUČNÍ PODMÍNKY

Záruka na tento spotřebič představuje 24 měsíců od data zakoupení. Nárok na záruku je možné uplatnit pouze po předložení originálu dokladu o zakoupení výrobku (paragon, faktura) s typovým označením výrobku, datem prodeje a čitelným razítkem prodejce. Záruka zahrnuje výměnu nebo opravu částí spotřebiče, které se poškodí z důvodu poruch ve výrobě spotřebiče. Po uplynutí záruční doby bude spotřebič opraven za poplatek. Výrobce neodpovídá za poškození nebo úrazy osob, zvířat z důvodu nesprávného použití spotřebiče a nedodržení pokynů v návodu k použití. Výrobek je určen výhradně jako domácí spotřebič pro použití v domácnosti. Smluvní záruka je 6 měsíců, pokud je kupující podnikatel - fyzická osoba a spotřebič kupuje pro podnikatelskou činnost nebo komerční využití (§ 429 Obchodního zákoníku). Záruka se snižuje dle § 619 odst. 2 občanského zákoníku na 6 měsíců pro: žárovky, baterie, křemíkové a halogenové trubice.

Záruka se nevztahuje

- jakékoliv mechanické poškození výrobku nebo jeho části
- na vady způsobené nevhodným zacházením nebo umístěním.
- je-li zařízení obsluhováno v rozporu s návodem, případně zásahem neoprávněné osoby.
- nesprávné používání, skladování nebo přenášení.
- na záruku 24 měsíců se nevztahují opravy, například: výměna žárovky, trubice, čištění a odvápnování kávovarů, žehliček, zvlhčovačů, atd. Zde bude účtováno servisem za smluvní cenu.
- pokud nebude při kontrole přístroje zjištěna žádná závada nebo nebudou splněny záruční podmínky, uhradí režijní náklady spojené s kontrolou nebo opravou výrobku kupující.
- zákazník ztrácí záruku při používání výrobků k profesionální či jiné výtěžné činnosti v provozovnách.
- závada byla způsobena vnějšími a živelnými podmínkami (např. poruchami v elektrické síti nebo bytové instalaci)
- záruka se netýká poškození vnějšího vzhledu nebo jiných, které nebrání standardní obsluze.

Pokud zboží při uplatňování vady ze strany spotřebitele bude zasláno poštou nebo přepravní službou musí být zabalen v obalu vhodném pro přepravu tak, aby se zabránilo poškození výrobku.

Zodpovědný zástupce za servis pro ČR na značky: ARDES, Guzzanti, Scarlett, Luxell, Graef

ČERTES spol. s r.o.

Donínská 83

463 34 Hrádek nad Nisou

Tel./fax 482771487 - příjem oprav- servis.

Tel./fax 482718718 - náhradní díly

Mobil: 721018073, 731521116, 608719174

Pracovní doba 8 - 16,30

www: certes.info, e-mail: certes@certes.info



Záruční list

Tento oddíl vyplňte prosím hůlkovým písmem a přiložte k výrobku.

Odesílatel:

Příjmení/jméno:

Stát/PSC/obec/ulice:

Telefonní číslo:

Číslo/označení (zbožní) položky:

Datum/místo prodeje:

Popis závady:

.....

Datum/podpis:

Záruka se nevztahuje.

Zašlete prosím neopravený výrobek za cenu poštovného zpět.

Sdělte mi, kolik budou činit náklady. Opravte výrobek za úhradu.

Informace pro uživatele k likvidaci elektrických a elektronických zařízení (domácnosti)



Tento symbol na produktech anebo v průvodních dokumentech znamená, že použité elektrické a elektronické výrobky nesmí být přidány do běžného komunálního odpadu.

Ke správné likvidaci, obnově a recyklaci doručte tyto výrobky na určená sběrná místa, kde budou přijata zdarma. Alternativně v některých zemích můžete vrátit své výrobky místnímu prodejci při koupi ekvivalentního nového produktu.

Správnou likvidací tohoto produktu pomůžete zachovat cenné přírodní zdroje a napomáháte prevenci potenciálních negativních dopadů na životní prostředí a lidské zdraví, což by mohly být důsledky nesprávné likvidace odpadů. Další podrobnosti si vyžádejte od místního úřadu nebo nejbližšího sběrného místa.

Při nesprávné likvidaci tohoto druhu odpadu mohou být v souladu s národními předpisy uděleny pokuty.

Pro podnikové uživatele v zemích Evropské unie

Chcete-li likvidovat elektrická a elektronická zařízení, vyžádejte si potřebné informace od svého prodejce nebo dodavatele.

Informace k likvidaci v ostatních zemích mimo Evropskou unii

Tento symbol je platný jen v Evropské unii.

Chcete-li tento výrobek zlikvidovat, vyžádejte si potřebné informace o správném způsobu likvidace od místních úřadů nebo od svého prodejce.

Dovozce:

PRIVEST s.r.o.

Na Zlatnici 301/2

Praha 4, PSČ 147 00

www: www.privest.cz

Email: info@privest.cz

Telefon: (+420) 241 410 819

Návod na obsluhu

Nastavenie teploty

Spotrebič je vybavený presným termostatom, ktorého senzor sníma teplotu zo dna hrnca. Termostat môžete plynule nastaviť na požadovanú teplotu od 30°C do bodu varu. Nastavená teplota je automaticky udržiavaná s presnosťou 5°C. Pre použitie odšťavovacieho nástavca má termostat funkciu odšťavovania, ktorá zaručuje stály ohrev s vyradením termostatu. Po ukončení a pri prerušení prevádzky otočte časovačom proti smeru hodinových ručičiek vľavo na 0.

Časový spínač

Tento časovač má 2 funkcie:

1. trvalá prevádzka - ovládač otočte úplne doľava proti smeru hodinových ručičiek
 2. automatická prevádzka, plynule nastaviteľná od 20-120 minút - ovládač otočte v smere chodu hodinových ručičiek vpravo.
- Pri trvalej prevádzke sa časovač automaticky po 2 hodinách nevypne. Toto nastavenie potrebujete na odšťavovanie, alebo keď nápoje a jedlo udržiavate teplé dlhšie ako 2 hodiny.

Pri klasickom zaváraní nastavte termostat na príslušnú teplotu podľa tabuľky alebo Vášho receptu. Zapnete vypínačom zvukový signál minútky (vypínač uprostred) a keď Vás hrniec upozorní na dosiahnutie zvolenej teploty, nastavte čas zavárania danej suroviny. Po uplynutí času zavárania vypne ohrevné teleso a hrniec začne chladnúť.

Čistenie

Spotrebič nikdy neponárajte celý do vody. Pri vytiahnutí zástrčky od zásuvky spotrebič utrite zvonku vlhkou handričkou a zvnútra opláchnite. Vzniknuté usadeniny vodného kameňa a čas od času odstráňte roztokom kyseliny citrónovej alebo octu. Následne vždy nechajte prevariť čistou vodou. Pri verzii zaváracieho automatu s výpustným ventilom môžete príp. ventilom vypúšťať riedke tekutiny.

Pri príprave hustých jedál odporúčame pre zabránenie upchatia ventilu utesniť ventil zvnútra - napr. zátkou.

Z času na čas musíte ventil prečistiť horúcou vodou s pridaním čistiaceho prostriedku.

Tento typ je vhodný ako výdajný zásobník teplého čaju, vareného vína, punču atď.

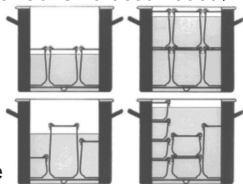
Postup pri zaváraní

1. vložte rošt
2. naplňte nádobu do cca 5-10 cm (servis)
3. nasadte veko
4. zástrčku zasuňte do zásuvky
5. zvolte teplotu
6. po zvukovom upozorení nastavte časovač na zvolený čas
7. kontrolka svieti, keď je ohrevné teleso v prevádzke, priebeh zavárania beží automaticky. Na konci zavárania sa spotrebič vypne a kontrolka zhasne
8. po ukončení prevádzky otočte ovládačom termostatu úplne doľava a odpojte zástrčku od zásuvky.

Zaváranie

Príprava a čistota sú z dôvodu trvanlivosti najdôležitejšie. Ovocie a zelenina musia byť dobrej kvality, čerstvé a zrelé.

- Ovocie a zeleninu nerozkrájané dobre umyte a nechajte odkvapkať.
- Zelené fazule a hrach sú trvanlivejšie, keď ich vopred mierne podusíte.
- Poháre, plechovky, fľaše a uzávery umyte dôkladne horúcou vodou, vypláchnite a nechajte uschnúť na čistej utierke.
- Skontrolujte, či v nádobe nie sú pripálené zvyšky, alebo či nie je nádoba poškodená.
- Uzávery nechajte až do použitia v čistej vode.
- Nepoužívajte žiadne poškodené alebo staré víčka.
- Poháre, príp. fľaše plňte len 2 cm pod okraj, pri kašovitej hmoty (jablková dreň) len 4 cm pod okraj. Pri nákupe pohárov si všimajte upozornenia.



- Pri údeninách všetkého druhu plňte len do 3/4 pohára.
- Poháre so skrutkovacími, pružinovými uzávermi alebo svorkami, riadne uzavrite.
- Fľaše zatvorte okamžite po ukončení sterilizácie.
- Poháre postavte vždy na rošt. Môžete použiť poháre rôznej výšky.
- Poháre majú stáť do 2/3 až 3/4 vo vode; najvyšší pohár má byť ponorený do 3/4 (2 rady) vid'. obrázok.
- Ohriatie plného obsahu hrnca trvá cca 1,5 hod, je preto mnoho výhodnejšie používať zaváranie v pare.
- Preto je omnoho úspornejšia verzia sterilizáciou v pare - do hrnca dáme len 5-10 cm vody a poháre postavíme na rošt. Takto môžete ušetriť až 60% energie.
- Teplota pohárov by mala byť rovnaká ako teplota vody, ušetríte tak čas aj energiu.
- Nasadte veko na spotrebič.
- Teplotu a čas pre zaváranie vyhľadajte v receptoch, prípadne knihách o zaváraní.
- Čas, kým sa automat zahreje na zvolenú teplotu sa nepočíta do času zavárania.
- Čas zavárania začína, keď dosiahnete zvolenú teplotu.
- Po uplynutí času zavárania poháre vyberte, svorky ponechajte do úplného vychladnutia pohárov, plechovky ponorte okamžite do studenej vody.
- Zavarené suroviny je najlepšie uchovávať v chlade a v tme.
- Je dobré si poháre popísať (dátum, obsah)
- Po nastavení časovača nesmie dôjsť k zmene polohy termostatu, pretože by došlo k poruche odpočítavania času. Ak je nutné počas tepelného procesu zmeniť teplotu, nastavte časovač späť na „0“, kontrolka zhasne. Opäť nastavte termostatom zvolenú teplotu a potom časovačom nastavte opäť požadovaný čas zavárania.

Orientačná tabuľka zavárania

ovocie	teplota v °C	čas v min	zelenina	teplota v °C	čas v min
ríbezle	85	20	karfiol	100	90
jabl. pyrė	90	30	faz. struky	100	120
hrušky	90	30	hrubė fazule	100	90
jahody	75	25	hrach	100	120
čučoriedky	85	25	kys. uhorky	90	30
maliny	80	30	karotka	100	90
čerešne	80	30	mrkva	100	90
mirabelky	90	30	kaleráb	100	90
broskyne	90	30	tekvica	90	30
marhule	90	30	ružič. kel	100	120
rebarbora	100	30	špargľa	100	120
egreš	80	30	kel	100	120
slivky	90	30	paradajky	90	30

mäso	teplota v °C	čas v min.
pwčienka-plátok, predpečený	100	75
guľaš	100	75
divočina, hydina, zapečenė	100	75
rezeň, kotlety, zapečenė	100	75
údeninová zmes	100	120

Tabuľky v tomto návode sú len orientačné. Čas dosiahnutia teploty je vďaka veľkej ploche hrnca veľmi rozdielny v teplom a chladnom prostredí! Časy platia vždy od dosiahnutia zvolenej teploty.

ZÁRUČNÉ PODMIENKY

Záruka na tento spotrebič predstavuje 24 mesiacov od dátumu zakúpenia. Nárok na záruku je možné uplatniť len po predložení originálu dokladu o zakúpení výrobku (paragón, faktúra) s typovým označením výrobku, dátumom predaja a čitateľnou pečiatkou predajcu. Záruka zahŕňa výmenu alebo opravu častí spotrebiča, ktoré sa poškodia z dôvodu porúch vo výrobe spotrebiča. Po uplynutí záručnej doby bude spotrebič opravený za poplatok. Výrobca nezodpovedá za poškodenia alebo úrazy osôb, zvierat z dôvodu nesprávneho použitia spotrebiča a nedodržania pokynov v návode na obsluhu. Výrobok je určený výhradne ako domáci spotrebič pre použitie v domácnosti. Zmluvná záruka je 6 mesiacov, ak je kupujúci podnikateľ - fyzická osoba a spotrebič kupuje pre podnikateľskú činnosť alebo komerčné využitie. Záruka sa znižuje podľa občianskeho zákonníka na 6 mesiacov pre: žiarovky, batérie, kremíkové a halogénové trubice.

Záruka sa nevzťahuje na

- akékoľvek mechanické poškodenie výrobku alebo jeho časti
- na chyby spôsobené nevhodným zaobchádzaním alebo umiestnením.
- ak je zariadenie obsluhované v rozpore s návodom, prípadne zásahom neoprávnenej osoby.
- nesprávne používaný, skladovaný alebo prenášaný.
- na záruku 24 mesiacov sa nevzťahujú opravy, napríklad: výmena žiarovky, trubice, čistenie a odváňňovanie kávovarov, žehličiek, zvlhčovačov, atď. Tu bude účtované servisom za zmluvnú cenu.
- ak nebude pri kontrole zariadenia zistená žiadna porucha alebo nebudú splnené záručné podmienky, uhradí režijné náklady spojené s kontrolou alebo opravou výrobku kupujúci.
- zákazník stráca záruku pri používaní výrobkov na profesionálnej alebo inej zárobkovej činnosti v prevádzkach.
- porucha bola spôsobená vonkajšími a živelnými podmienkami (napr. poruchami v elektrickej sieti alebo bytovej inštalácii).
- záruka sa netýka poškodenia vonkajšieho vzhľadu alebo iných, ktoré nebránia štandardnej službe.

Ak tovar pri uplatňovaní poruchy zo strany spotrebiteľa bude zasielaný poštou alebo prepravnou službou, musí byť zabalený v obale vhodnom pre prepravu tak, aby sa zabránilo poškodeniu výrobku.

Zodpovedný zástupca za servis pre SR

ČERTES SK, s.r.o.

Pažite č. 42

010 09 Žilina

tel./fax: +421 41 5680 171, 5680 173

mobil: +421 905 259213

+421 907 241912

Pracovná doba Po-Pia. 9:00 - 15:00

e-mail: certes.sk@gmail.com

certes@eslovakia.sk



Záručný list

Tento oddiel vyplňte prosím paličkovým písmom a priložte k výrobku.

Odosielateľ:

Priezvisko/meno:

Štát/PSČ/obec/ulica:

Telefónne číslo:

Číslo/označenie (tovaru) položky:

Dátum/miesto predaja:

Popis poruchy:

Dátum/podpis:

Záruka sa nevzťahuje.

Zašlite prosím neopravený výrobok za cenu poštovného späť.

Informujte ma, koľko budú predstavovať náklady. Opravte výrobok za úhradu.

Informácie o likvidácii opotrebovaného elektrického zariadenia (súkromné domácnosti)



Tento symbol na produktoch a/alebo na priložených dokumentoch znamená, že sa pri likvidácii nesmú elektrické a elektronické zariadenia miešať so všeobecným domácim odpadom.

V záujme správneho obhospodarovania, obnovy a recyklácie odveďte, prosím, tieto produkty na určené zberné miesta, kde budú prijaté bez poplatku. V niektorých krajinách je možné tieto produkty vrátiť priamo miestnemu maloobchodu v prípade, ak si objednáte podobný nový výrobok.

Správna likvidácia týchto produktov pomôže ušetriť hodnotné zdroje a zabrániť možným negatívnym vplyvom na ľudské zdravie a prostredie, ktoré môžu inak vzniknúť v dôsledku nesprávneho zaobchádzania s odpadom. Bližšie informácie o najbližšom zbernom mieste získate na miestnom úrade.

V prípade nesprávnej likvidácie odpadu môžu byť uplatnené pokuty v súlade s platnou legislatívou.

Pre právnické osoby v Európskej únii

Ak potrebujete zlikvidovať opotrebované elektrické a elektronické zariadenia, bližšie informácie získate od svojho miestneho predajcu alebo dodávateľa.

Informácie o likvidácii v krajinách mimo Európskej únie

Tento symbol je platný len v Európskej únii. Ak si želáte zlikvidovať toto zariadenie, obráťte sa na miestny úrad alebo predajcu a poinformujte sa o správnom spôsobe likvidácie tohto typu odpadu.

Dovozca:

PRIVEST s.r.o.

Na Zlatnici 301/2

Praha 4, PSČ 147 00

www: www.privest.cz

Email: info@privest.cz

Telefon: (+420) 241 410 819

Instrukcja obsługi

Ustawienie temperatury

Garnek wyposażony jest w dokładny termostat, którego czujnik mierzy temperaturę na dnie urządzenia. Za pomocą termostatu można ustawić pożądaną temperaturę w zakresie od 30°C do punktu wrzenia. Ustawiona temperatura jest automatycznie podtrzymywana z dokładnością 5°C. Termostat posiada również funkcję wyciskacza, która w razie zastosowania końcówki wyciskającej zapewnia stałe podgrzewanie z wyłączeniem termostatu. Po ukończeniu pracy lub w celu jej przerwania należy obrócić pokrętkę termostatu w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara do pozycji 0.

Zegar sterujący

Zegar sterujący posiada 2 funkcje:

1. Tryb ciągły - w celu ustawienia należy obrócić pokrętkę zupełnie w lewo w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara
2. Tryb automatyczny - umożliwia płynne ustawienie czasu od 20 do 120 minut - w tym celu należy obrócić pokrętkę w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara.

Przy ustawieniu trybu ciągłego urządzenie po upływie 2 godzin pracy urządzenie nie zostanie samoczynnie wyłączone. Tryb ciągły nadaje się do wyciskania owoców lub utrzymywania temperatury potraw dłużej niż przez 2 godziny.

W celu klasycznej sterylizacji słoików z przetworami należy ustawić termostat na odpowiednią temperaturę zgodnie z danymi w tabelce lub Twoim przepisem. Ustawić zegar na tryb ciągły „ON Continue“ - po osiągnięciu ustawionej temperatury zgaśnie lampka w kolorze pomarańczowym w środku panelu sterującego. Teraz należy ustawić czas sterylizacji danego przetworu. Po upływie czasu sterylizacji system wydaje sygnał dźwiękowy, ogrzewanie zostanie wyłączone i garnek zaczyna stygnąć.

Czyszczenie

Nigdy nie zanurzać całego urządzenia w wodzie. Po odłączeniu wtyczki od gniazdka elektrycznego należy wytrzeć wewnętrzną powierzchnię za pomocą wilgotnej ściereczki. Wnętrze urządzenia należy wypłukać wodą. Powstałe osady kamienia wodnego usuwać od czasu do czasu za pomocą roztworu kwasu cytrynowego lub octu. Po usunięciu osadów kamienia należy zagotować w urządzenie czystą wodę. W wersji z zaworem spustowym można ewentualnie wypuszczać płyny z urządzenia za pomocą zaworu. W razie przyrządzania gęstych dań zaleca się uszczelnienie zaworu od wewnątrz - np. za pomocą korku. W przeciwnym razie grozi zatkanie zaworu.

Zawór musi być regularnie czyszczony gorącą wodą z dodatkiem detergentu.

Niniejszy model urządzenia nadaje się do użycia jako zasobnik ciepłej herbaty, grzanego wina, ponczu itp.

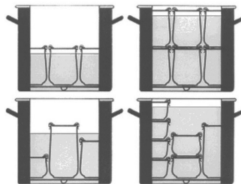
Procedura sterylizacji

1. Włożyć kratkę na słoiki
2. Napełnić garnek do ok. 5 - 10 cm (serwis)
3. Założyć pokrywę
4. Podłączyć wtyczkę do gniazdka elektrycznego
5. Ustawić temperaturę
6. Po usłyszeniu sygnału dźwiękowego ustawić zegar na wymagany czas
7. W czasie pracy grzejnika świeci się lampka kontrolna, sterylizacja przebiega w sposób automatyczny Po ukończeniu sterylizacji urządzenie zostanie wyłączone, a kontrolka zgaśnie
8. Po ukończeniu pracy należy przestawić pokrętkę termostatu zupełnie w lewo i wyciągnąć wtyczkę z gniazdka elektrycznego.

Proces sterylizacji

Przygotowanie i czystość są najważniejszymi czynnikami decydującymi o trwałości sterylizowanych przetworów. Owoce i warzywa powinny być jakościowe, świeże i dojrzałe.

- Niepokrojone owoce i warzywa należy dobrze wyczyścić i zostawić do odsączenia.
- Fasolka szparagowa i groch są bardziej trwałe, jeżeli zostały one wstępnie lekko poduszone.
- Słoiki, puszki, butelki i wieczka starannie zmyć w gorącej wodzie, wypłukać i pozostawić do wyschnięcia na czystej ściereczce.
- Sprawdzić, czy w pojemnikach nie znajdują się przypalone resztki potraw oraz czy pojemnik nie jest uszkodzony.
- Wieczka pozostawić w czystej wodzie do czasu użycia.
- Nie używać uszkodzonych lub starych wieczek.
- Słoiki, ewentualnie butelki należy napełniać maksymalnie do 2 cm pod górną krawędź, kaszowate produkty (przecier jabłkowy) tylko do 4 cm pod górną krawędź. Kupując słoiki należy zwrócić uwagi na ewentualne ostrzeżenia.
- Wszelkiego rodzaju wędliny umieszczać tylko do 3/4 pojemności słoika.
- Słoiki z gwintowanymi, sprężynowymi wieczkami lub spinkami należy szczelnie zamknąć.
- Butelki należy zamknąć natychmiast po ukończeniu sterylizacji.
- Słoiki ustawiać zawsze na kratce. Można stosować słoiki o różnej wysokości.
- Słoiki powinny być zanurzone w wodzie z 2/3 - 3/4, najwyższy słoik musi być zanurzony z 3/4 (2 warstwy) - patrz rysunek.
- Podgrzanie całej zawartości garnka trwa ok. 1,5 godz., dlatego o wiele bardziej opłaca się sterylizacja w parze.
- Jest ona bardzo energooszczędna - do garnka należy wlać jedynie 5-10 cm wody - słoiki stoją na kratce. W ten sposób można zaoszczędzić nawet 60% energii.



- Temperatura słoików powinna być taka sama jak temperatura wody - w ten sposób zaoszczędzisz czas i energię.
- Założyć pokrywę na garnek.
- Temperatura i czas sterylizacji podane są w przepisach, ewentualnie w książkach przepisów.
- Czas podgrzewania garnka do ustawionej temperatury nie jest wliczony do czasu sterylizacji.
- Czas sterylizacji rozpoczyna się w momencie osiągnięcia ustawionej temperatury.
- Po upływie czasu sterylizacji należy wyjąć słoiki, spinki pozostawić do momentu całkowitego wystygnięcia słoików, puszki natychmiast zanurzyć w zimnej wodzie.
- Sterylizowane przetwory należy przechowywać w chłodnym i ciemnym miejscu.
- Słoiki powinny być oznaczone (data, zawartość).
- Po ustawieniu zegara nie można zmieniać pozycji pokrętła termostatu, gdyż zakłóciłoby to proces odliczania czasu. W razie konieczności zmiany temperatury w czasie sterylizacji należy ustawić termostat z powrotem na „0” - lampka zgaśnie. Następnie należy ustawić nową temperaturę za pomocą termostatu i czas sterylizacji za pomocą zegara.

Tabela czasów orientacyjnych sterylizacji

Owoce	Temperatura °C	Czas w min.	Warzywa	Temperatura °C	Czas w min.
porzeczka	85	20	kalafior	100	90
puree jabłeczne	90	30	fasolka szparagowa	100	120
gruszki	90	30	grube fasole	100	90
truskawki	75	25	groch	100	120
borówki	85	25	kwaśne ogórki	90	30
maliny	80	30	karotka	100	90
czereśnie	80	30	marchewka	100	90
mirabelki	90	30	kalarepa	100	90
brzoskwinie	90	30	dynie	90	30
morele	90	30	brukselka	100	120
rabarbar	100	30	szparag	100	120
agrest	80	30	kapusta warzywna	100	120
śliwki	90	30	pomidory	90	30

mięso	Temperatura w °C	Czas w min.
pieczeń - plaster, wstępnie pieczony	100	75
gulasz	100	75
dziczyzna, zapieczona	100	75
sznycel, kotlet, zapieczone	100	75
mieszanka wędlin	100	120

Czasy podane w tabelce są jedynie orientacyjne. Czas osiągnięcia przez garnek ustawionej temperatury bardzo się różni w środowisku ciepłym i zimnym. Czas sterylizacji zawsze jest liczony od momentu osiągnięcia ustawionej temperatury.

WARUNKI GWARANCJI

Producent udziela na produkt 24 miesięcznej gwarancji od daty zakupu. Gwarancja jest ważna tylko po przedłożeniu dowodu zakupu.

Gwarancja obejmuje wymianę lub naprawę części urządzenia uszkodzone w wyniku wad produkcyjnych. Po upływie okresu gwarancji urządzenie zostanie naprawione odpłatnie.

Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za jakiegokolwiek obrażenia ciała u osób lub zwierząt, powstałe w wyniku niewłaściwego użytkowania urządzenia

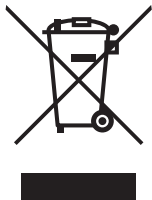
Ograniczenia odpowiedzialności

Wszelkie prawa wynikającej z udzielonej gwarancji tracą swoją ważność w przypadku:

- Użytkowania urządzenia przez osobę nieuprawnioną
- Niewłaściwego użytkowania, przechowywania lub przenoszenia urządzenia.

Gwarancja nie obejmuje uszkodzenia wyglądu zewnętrznego urządzenia lub innych cech niemających wpływu na standardową pracę urządzenia.

Informacje dotyczące sposobu likwidacji zużytego sprzętu elektrycznego (dla gospodarstw domowych)



Powyższy symbol umieszczony na produktach lub w załączonych dokumentach oznacza, że nie wolno likwidować zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego ze zwykłym odpadem komunalnym. W celu utylizacji należy odnieść tego typu odpad do punktu selektywnego zbioru, gdzie zostanie odebrany bez żadnych opłat. W niektórych państwach można zwrócić tego typu odpad bezpośrednio u sprzedawcy w momencie nabycia nowego produktu.

Prawidłowa likwidacja takich produktów zbytecznie nie obciąża środowiska naturalnego i nie ma negatywnego wpływu na ludzkie zdrowie. Szczegółowych informacji o najbliższym punkcie zbioru udzieli najbliższy urząd miejski.

W przypadku nieprawidłowej likwidacji odpadu właściciel może zostać obciążony karą grzywny zgodnie z obowiązującymi przepisami.

Dla osób prawnych w Unii Europejskiej

Bliższych informacji dotyczących likwidacji zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego udzieli sprzedawca lub dystrybutor.

Informacje dotyczące likwidacji w państwach nie należących do Unii Europejskiej

Powyższy symbol obowiązuje wyłącznie w krajach Unii Europejskiej. Aby zlikwidować urządzenie, należy zwrócić się o pomoc do urzędu miejskiego lub dystrybutora w celu zasięgnięcia informacji o prawidłowym sposobie likwidacji tego typu odpadu.

A készülék használata

A hőmérséklet beállítása

A készülék egy pontos termosztáttal rendelkezik, melynek érzékelője méri a készülék aljából áramló hőmérsékletet.

A termosztát hőmérséklete 30°C-tól egészen a forráspontig folyamatosan beállítható. A készülék fenntartja a beállított hőmérsékletet 5°C-os pontossággal. A gyümölcslé kisajtolásához egy külön kellék tartozik, amely bebiztosítja az állandó melegítést a termosztát használata nélkül. A művelet befejeztével vagy félbeszakításánál fordítsa az időzítőt az óramutató járásával ellenkező irányban, tehát balra, a 0 pozícióra.

Időzítő gomb

Az időzítőnek két funkciója van:

1. állandó működés– fordítsa egészen balra a gombot, az óramutató járásával ellenkező irányban.
 2. automatikus működés, folyamatosan beállítható 20-120 perc között. Fordítsa jobbra a gombot, az óramutató járásának irányában.
- Ha az állandó működésre van állítva a készülék, akkor nem kapcsol ki automatikusan két óra után. Ez a beállítás a gyümölcslé kisajtolásánál, valamint az étel és ital melegen tartásánál (több, mint 2 órán keresztül) használatos.

Hagymányos befőzésnél állítsa be a termosztátot a táblázat vagy a konkrét recept szerint. Állítsa az időzítőt állandó működésre „ON continue”. Amint a készülék eléri a beállított hőmérsékletet, kialszik a narancsszínű kontrollfény a vezérlőpanel közepén. A befőzés időtartama most a nyersanyagtól függően beállítható. Az idő leteltére egy hangjel figyelmeztet majd, a melegítési funkció kikapcsol, és a készülék hűlni kezd.

Tisztítás

Soha ne merítse vízbe az egész készüléket. Húzza ki a csatlakozódugót a fali aljzatból, és törölje le kívülről a készüléket nedves törlőronggyal, a belsejét pedig öblítse ki.

Időnként távolítsa el a vízköves lerakódásokat citromsavas, vagy ecetes oldattal. Ezután mindig forraljon fel tiszta vizet a készülékben. A kieresztő szeleppel ellátott készülékeken híg folyadékok kifolyatnak a szelepen keresztül is. Sűrű ételek készítésénél ajánlatos a szelepet belülről elszigetelni – például egy dugóval, hogy ne tömődjön el.

Időnként tisztítsa meg a szelepet forró, mosogatószeres vízben. Ez a típus használható meleg tea, forralt bor, puncs, stb. tárolóként is.

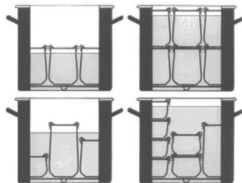
Befőzés lépésekben

1. helyezze be a rácsot.
2. tölts fel 5-10 cm magasan vízzel (szerviz)
3. helyezze fel a fedelet.
4. csatlakoztassa a készüléket.
5. állítsa be a hőmérsékletet.
6. A hangjel elhangzása után állítsa be a működési időtartamot az időzítőn.
7. A kontrollfény világít, amikor a fűtőtest működik, a befőzés folyamata automatikus. Az idő leteltével kialszik a kontrollfény, és a készülék kikapcsol.
8. A munka befejeztével állítsa a termosztát gombját egészen balra, és húzza ki a csatlakozót a fali aljzatból.

Befőzés

A tartósítás legfontosabb feltétele a tisztaság. Használjon jó minőségű, friss és érett zöldséget és gyümölcsöt.

- A zöldséget és gyümölcsöt egészben alaposan mossa meg, és csepegtesse le.
- A zöldbab és borsó tovább tárolható, ha befőzés előtt rövid ideig párolva volt.
- A poharakat, konzerveket, üvegeket és fedeleket alaposan mossa meg és öblítse ki forró vízben, és hagyja őket megszáradni egy konyharuhán.
- Ellenőrizze a főzőedény állapotát, valamint hogy nincsenek-e benne leégett ételmaradványok.



- A fedeleket hagyja tiszta vízben egészen a használat idejéig.
- Ne használjon öreg, rossz állapotban levő fedeleket.
- A befőző üvegeket 2 cm-rel a perem alattig tölts fel, pépes ételek (pl. almapüré) készítésekor pedig legalább 3- 4 cm-t hagyjon a perem alatt. A befőző üvegek vásárlásánál olvassa el a mellékelt figyelmeztetéseket.
- Valamennyi füstölt élelmiszerre érvényes, hogy az üvegek csak 2/3-ig tölthetők meg.
- A csavaros, rugós fedelű vagy rögzítő kapcsokkal ellátott üvegeket gondosan zárja le.
- A sterilizált üvegeket megtöltésük után azonnal zárja le.
- Mindig állítsa a rácsra a befőző üvegeket. Különböző magasságú üvegek is használhatók..
- Az üvegek 2/3 vagy 3/4 része mindig legyen vízben; a legmagasabb üveg 3/4 része legyen víz alatt (2 sorban, lásd: ábra).
- A telített fazék melegítése kb. 1,5 órát tart, ezért sokkal előnyösebb a gőzben való befőzés.
- A gőzben való sterilizálásnál öntsön a fazékba 5-10 cm vizet, az üvegeket tegye a rácsra. Ez 60% energia-megtakarítást eredményez.
- Az üvegek hőfoka legyen ugyanolyan, mint a vízé, ezzel idő és energia takarítható meg.
- Helyezze fel a készülék fedelét.
- A hőfokot és a befőzés időtartamát állítsa be a recept szerint.
- A készülék felmelegedésének ideje nem számít bele a befőzési idő hosszába.
- A befőzési időtartam abban a pillanatban kezdődik, amikor a készülék felmelegedett a beállított hőfokra.
- A befőzés befejeztével vegye ki az üvegeket, a rögzítő kapcsokat hagyja az üvegeken, amíg azok teljesen kihűlnek. A pléhdobozokat azonnal mártsa hideg vízbe.
- Ajánlatos a befőttek hideg és sötét helységben való tárolása.
- Ajánlatos ráírni az üvegekre a dátumot, és a befőtt összetételét.
- Az időzítő beállítása után ne változtassa meg a termosztát pozícióját, mert ez megzavarja az időmérő funkciót. Amennyiben a befőzés alatt meg kell változtatni a hőfokot, állítsa vissza az időzítőt a 0 pozícióra. A kontrollfény kialszik. Most először állítsa be a kívánt hőfokot a termosztáton, azután pedig az időzítőn a szükséges időtartamot.

Hozzávetőleges befőzési táblázat

Gyümölcs	Hőfok °C	Idő percekben	Zöldség	Hőfok °C	Idő percekben
ribizli	85	20	karfiol	100	90
almapüré	90	30	zöldbab	100	120
körte	90	30	lőbab	100	90
eper	75	25	borsó	100	120
áfonya	85	25	savanyú uborka	90	30
málna	80	30	karotta	100	90
cseresznye	80	30	répa	100	90
mirabella	90	30	karalábé	100	90
barack	90	30	tök	90	30
sárgabarack	90	30	kelbimbó	100	120
rebarbara	100	30	spárga	100	120
egres	80	30	káposzta	100	120
szilva	90	30	paradicsom	90	30

Hús	Hőfok °C	Idő percekben.
pecsenye szeletelve, előresütve	100	75
gulyás	100	75
vadas, szárnyasok, sütve	100	75
rántott hús, kotlett, sütve	100	75
füstölt ételek	100	120

A táblázatok csak megközelítő jellegűek. A főzési hőfok eléréséhez a főzőedény nagy felülete miatt hideg, vagy meleg környezetben különböző hosszúságú idő szükséges. A befőzési időt mindig a beállított hőmérséklet elérésének pillanatától kell számítani.

Jótállási feltételek

Erre a készülékre a jótállás a vásárlástól számított 24 hónapon belül érvényes. Ez a jótállás csak egy, a vásárlást igazoló számlával érvényesíthető. A jótállás a készülék, vagy egyes részeinek kicserélésére vonatkozik, amelyek gyártási hiba következtében károsodtak meg.

A jótállási idő lejártá után a javításért fizetni kell. A gyártó nem felelős a készülék helytelen használata és a használati utasítások mellőzése okozta károkért vagy balesetekért.

Korlátozások

Valamennyi, a jótállásban feltüntetett jog érvényét veszíti, ha:

- a készüléket illetéktelen személy használta
- a készülék helytelenül volt használva, raktározva vagy szállítva

A jótállás nem vonatkozik külső károsodásokra vagy egyéb rendellenességekre, amennyiben ezek nem gátolják a készülék helyes működését.

Információk a használt elektromos készülékek likvidálásáról (magánháztartások)



Ez az ikon a készüléken vagy a mellékelt iratokon arra figyelmeztet, hogy az elektrikus és elektronikus készülékek nem likvidálhatók a háztartási hulladékkal együtt.

A helyes feldolgozás, újítás és recikláció érdekében kérjük, szállítsa az ilyen készüléket egy megfelelő gyűjtőhelyre, ahol ingyen leadható. Néhány országban ezek a készülékek az eladónál is leadhatók, amennyiben egy új, hasonló terméket vásárolt ott. A termékek helyes likvidálása értékes nyersanyagokat spórolhat meg, és megelőzheti az emberi egészségre és a környezetre való negatív khatásokat, amelyek a hulladék helytelen likvidálása esetében következhetnek be. A helyi hivatal részletes információkkal szolgálhat a legközelebbi gyűjtőhelyet illetően.

A helytelen likvidálás az érvényes szabályok értelmében büntetendő.

Jogi személyek az EU keretén belül

Amennyiben használt elektrikus és elektromos készülékeket szeretne likvidálni, forduljon részletes információkért a helyi eladóhoz vagy közvetítőhöz.

Információk a likvidálásról az EU tagállamokon kívül

Ez az ikon csak az Európai Unióban érvényes. Amennyiben likvidálni szeretné ezt a készüléket, forduljon a helyi hivatalhoz vagy az eladóhoz, és kérjen tőle információkat a termék helyes likvidálásáról.

Navodila za uporabo

Nastavitev temperature

parat je opremljen z natančnim termostatom, katerega senzor meri temperaturo na dnu lonca. Termostat lahko brezstopenjsko nastavite na zeleno temperaturo od 30 °C do vrelišča. Nastavljena temperatura se samodejno vzdržuje z natančnostjo 5 °C. Pri uporabi sokovnega nastavka ima termostat funkcijo stiskanja soka, ki zagotavlja neprekinjeno greetje brez termostata. Po zaključku in pri prekinitvi delovanja zavrtite časovnik v nasprotni smeri urnega kazalca v levo na 0.

Časovnik

Ta časovnik ima 2 funkciji:

1. neprekinjeno delovanje - vrtljivo stikalo obrnite popolnoma v levo v nasprotni smeri urnega kazalca
2. samodejno delovanje, brezstopenjsko nastavljivo od 20-120 minut - obrnite vrtljivo stikalo v smeri urnega kazalca v desno.

Pri trajnem delovanju se časovnik ne izklopi samodejno po 2 urah. To nastavitev uporabite za sokove, ali ko želite hrano in pijačo vzdrževati toplo dlje kot 2 uri.

Pri klasičnem vkuhanju nastavite termostat na primerno temperaturo po tabeli ali po svojem receptu. S stikalom vklopite zvočni signal števca (gumb v sredini), in ko vas lonec opozori, da je dosežena izbrana temperatura, nastavite čas vkuhanja konkretne surovine. Ko čas vkuhanja poteče, se grelni element izklopi in lonec se začne ohlajevati.

Čiščenje

Aparata nikoli celega ne potaplajte v vodo. Ko izvlečete vtič iz vtičnice, obrišite aparat od zunaj z vlažno krpo in notranjost sperite. Nastale usedline vodnega kamna občasno odstranite z raztopino citronske kisline ali kisa. Nato vedno prekuhajte s čisto vodo. Pri verziji aparata za vkuhanje z izpustnim ventilom lahko z ventilom izpuščate redke tekočine.

Pri pripravi gostih jedi priporočamo, da ventil od znotraj zatesnite - npr. z zamaškom, da se ne bi zamašil.

Občasno morate ventil prečistiti z vročo vodo in detergentom.

Ta tip aparata je primeren kot rezervoar toplega čaja, kuhanega vina, punča itd.

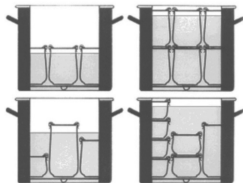
Postopek vkuhavanja

1. vstavite rešetko
2. lonec napolnite do ca. 5-10 cm (servis)
3. pokrijte s pokrovom
4. vtič vtaknite v vtičnico
5. izberite temperaturo
6. po zvočnem signalu nastavite časovnik na zeleni čas
7. kontrolna lučka gori, ko grelni element greje, vkuhavanje poteka samodejno. Po končanem vkuhavanju se aparat izklopi in lučka ugasne.
8. ko končate, obrnite gumb termostata popolnoma v levo in izvlecite vtič iz vtičnice.

Vkuhavanje

Priprava in čistost sta za trajnost živil najbolj pomembni. Sadje oz. zelenjava mora biti dobre kakovosti, sveža in zrela.

- Še nenarezano sadje oz. zelenjavo dobro operite in odcedite.
- Strožji fižol in grah sta trajnejša, če ju vnaprej rahlo podušimo.
- Kozarce, pločevinke, steklenice in pokrovčke temeljito pomijte z vročo vodo, sperite in pustite, da se posušijo na čisti brisači.
- Prepričajte se, da v loncu ni prižganih ostankov in da lonec ni poškodovan.
- Pokrove pustite do same uporabe v čisti vodi.
- Ne uporabljajte poškodovanih ali starih pokrovov.
- Kozarce, oz. steklenice napolnite do 2 cm pod robom, pri kašastih jedeh (jabolčna kaša) samo do 4 cm pod robom. Pri nakupu kozarcev bodite pozorni na opozorila.



- Pri prekajenem mesu vseh vrst kozarce napolnite le do 3/4.
- Kozarce dobro zaprite s pokrovi brez ali z navojem ali s sponkami.
- Steklenice zaprite takoj po končani sterilizaciji.
- Kozarce vedno postavite na rešetko. Uporabite lahko različno visoke kozarce.
- Voda mora segati do 2/3 oz. 3/4 kozarcev; kozarec, ki je najvišje, mora biti v vodi potopljen do 3/4 (2 vrsti) glej sliko.
- Ogretje polnega lonca traja ca. 1,5 ure, zato je vkuhanje v pari veliko bolj priročno.
- Zato je veliko bolj varčna sterilizacija v pari - v lonec damo le 5-10 cm vode in kozarce postavimo na rešetko. Tako lahko privarčujemo do 60 % energije.
- Če je temperatura kozarcev enaka kot temperatura vode, privarčujete čas in energijo.
- Aparat pokrijte s pokrovom.
- Temperaturo in čas vkuhanja poiščite v receptih, oz. v knjigah o vkuhanju.
- Čas, preden se aparat ogreje na želeno izbrano temperaturo, se ne šteje v čas vkuhanja.
- Čas vkuhanja se začne, ko se doseže izbrana temperatura.
- Ko čas vkuhanja poteče, kozarce vzemite ven, sponke pustite, dokler se kozarci popolnoma ne ohladijo, pločevinke takoj potopite v mrzlo vodo.
- Kozarce hranimo v hladnem in temnem prostoru.
- Najbolje je, če si jih označite (datum, vsebina).
- Po nastavitvi časovnika se položaj termostata ne sme spremeniti, ker bi prišlo do napake pri odštevanju časa. Če je treba med toplotnim postopkom spremeniti temperaturo, nastavite časovnik na „0“, lučka ugasne. Ponovno s termostatom nastavite izbrano temperaturo in nato s časovnikom nastavite zeleni čas vkuhanja.

Približna tabela vkuhavanja

sadje	temperatura v °C	čas v min	zelenjava	temperatura v °C	čas v min
ribez	85	20	cvetača	100	90
jabolčna kaša	90	30	stročji fižol	100	120
hruške	90	30	fižol	100	90
jagode	75	25	grah	100	120
borovnice	85	25	kisle kumare	90	30
maline	80	30	korenček	100	90
češnje	80	30	korenje	100	90
ringlo	90	30	koleraba	100	90
breskve	90	30	buče	90	30
marelice	90	30	brst. ohrovt	100	120
rabarbara	100	30	beluši	100	120
kosmulje	80	30	ohrovt	100	120
slive	90	30	paradižnik	90	30

meso	temperatura v °C	čas v min.
jetra-rezina, predpečena	100	75
golaž	100	75
divjačina, perutnina, pečeno	100	75
zrezki, kotleti, pečeno	100	75
prekajeno meso	100	120

Podatki v tej tabeli so samo približni. Čas za doseg želene temperature je zaradi velike površine lonca v topli in hladni okolici zelo različen! Naveden čas se šteje od takrat, ko se doseže izbrana temperatura.

GARANCIJSKI ROK IN POGOJI

Garancija za napravo je 24 mesecev od dneva nakupa izdelka. Garancija velja le, če je priloženo dokazilo o nakupu. Garancija vključuje zamenjavo ali popravilo delov naprave, ki so se poškodovali zaradi napak v proizvodnji naprave. Po poteku garancijskega roka je popravilo naprave plačljivo. Proizvajalec ne odgovarja za škodo oz. poškodbe oseb ali živali, ki so nastale zaradi neprimerne uporabe naprave in neupoštevanja navodil za uporabo.

Omejitev

Vse pravice te garancije bodo z naše strani razveljavljene, če:

- je napravo uporabljala nepooblaščen oseba
- se je naprava nepravilno uporabljala, hranila ali prenašala.

Garancija ne krije poškodb zunanje podobe in podobnih škod, ki ne motijo normalnega delovanja.

Informacije o odlaganju odpadne električne opreme (zasebna gospodinjstva)



Ta simbol na izdelkih in/ali spremnih dokumentih pomeni, da rabljene električne in elektronske opreme ne smemo zavreči skupaj z drugimi gospodinjskimi odpadki. Za pravilno ravnanje, predelavo in reciklažo vas prosimo, da te izdelke brezplačno vrnete na določena zbirna mesta. V nekaterih državah je te izdelke mogoče vrniti neposredno prodajalcu ob nakupu podobnega novega izdelka.

S pravilnim odlaganjem teh izdelkov pomagata hraniti dragocene vire in preprečiti morebitne negativne učinke na zdravje ljudi in okolje, do katerih bi sicer zaradi nepravilnega ravnanja z odpadki lahko prišlo. Za več informacij o najbližjem zbirnem mestu se obrnite na lokalni urad. Za nepravilno odlaganje odpadkov so možne kazni v skladu z veljavno zakonodajo.

Za poslovne uporabnike v Evropski uniji

Če želite zavreči električno in elektronsko opremo, se za več informacij obrnite na lokalnega prodajalca ali dobavitelja.

Informacije o odlaganju v državah izven Evropske unije

Ta simbol velja samo v Evropski uniji. Če želite odstraniti to napravo, se obrnite na ustrezne organe lokalne skupnosti ali prodajalca in povprašajte po ustreznem načinu odstranitve.

Gebrauchsanleitung

Einstellung der Temperatur

Das Gerät ist mit einem exakten Thermostat, dessen Sensor die Temperatur vom Topfboden misst. Die gewünschte Temperatur kann von 30 °C bis zum Siedepunkt stufenlos eingestellt werden. Die eingestellte Temperatur wird mit der Genauigkeit von 5 °C automatisch gehalten. Der Thermostat verfügt über die Entsaftungsfunktion, die eine ständige Heizung mit Ausschaltung des Thermostats garantiert, wenn der Entsafteraufsatz verwendet wird. Wenn Sie den Betrieb beenden oder unterbrechen wollen, drehen Sie mit dem Timer gegen den Uhrzeigersinn nach links auf 0.

Timer

Dieser Timer hat 2 Funktionen:

1. Dauerbetrieb - drehen Sie den Knopf gänzlich nach links gegen den Uhrzeigersinn.
2. Automatischer Betrieb, von 20 bis zu 120 Minuten stufenlos einstellbar - drehen Sie den Knopf nach rechts im Uhrzeigersinn. Beim Dauerbetrieb schaltet sich der Timer nach 2 Stunden nicht automatisch aus. Wählen Sie diese Einstellung, wenn Sie Obst und Gemüse entsaften oder Getränke und Speisen mehr als 2 Stunden warmhalten wollen.

Stellen Sie den Thermostat beim klassischen Einkochen auf Temperatur, die in der Tabelle oder Ihrem Rezept angegeben ist, ein. Aktivieren Sie mit dem Ausschalter akustisches Signal des Küchenweckers (Ausschalter in der Mitte). Sobald die eingestellte Temperatur erreicht wird und ein akustisches Signal ertönt, stellen Sie die Einkochzeit für betreffende Lebensmittel ein. Nach dem Ende der Einkochzeit schaltet sich der Heizkörper aus und der Einkochtopf kühlt aus.

Reinigung

Tauchen Sie das ganze Gerät nie ins Wasser. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Wischen Sie das Gerät von außen mit einem feuchten Lappen ab und spülen Sie es von innen aus.

Beseitigen Sie ab und zu entstandene Kalkrückstände mit der Lösung von Wasser und Zitronensäure oder Essig. Lassen Sie danach immer reines Wasser aufkochen. Beim Einkochtopf mit Auslaufhahn können Sie dank dem Auslaufhahn eventuell dünne Flüssigkeiten auslaufen lassen. Wir empfehlen Ihnen, den Auslaufhahn bei Zubereitung von dicken Gerichten von innen abzudichten - z.B. mit einem Stöpsel. Ab und zu müssen Sie den Auslaufhahn mit heißem Wasser und etwas Spülmittel reinigen.

Dieser Typ eignet sich auch als Behälter für heißen Tee, Glühwein, Punsch usw.

Vorgehensweise beim Einkochen

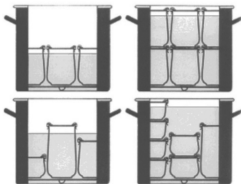
1. Rost einlegen
2. den Behälter bis ca. 5-10 cm mit Wasser füllen (Service)
3. den Deckel aufsetzen
4. den Netzstecker in die Steckdose stecken
5. die gewünschte Temperatur einstellen
6. den Timer nach dem akustischen Signal einstellen
7. der Indikator leuchtet, wenn der Heizkörper im Betrieb ist.
Das Einkochen verläuft automatisch. Nach dem Beenden des Einkochprozesses schaltet sich das Gerät aus und der Indikator hört auf zu leuchten.
8. den Knopf des Thermostats nach dem Beenden des Prozesses vollständig nach links drehen und den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.

Der eigentliche Einkochprozess

Für die Haltbarkeit der eingekochten Lebensmittel sind Zubereitung und Sauberkeit am wichtigsten. Obst und Gemüse müssen einwandfrei, frisch und reif sein.

- Waschen Sie Obst und Gemüse gut und lassen Sie sie abtropfen. Erst dann können Sie sie zerschneiden.
- Grüne Bohnen und Erbsen haben eine längere Haltbarkeit, wenn man sie vor dem Einkochen ein wenig dünstet.
- Gläser, Blechdosen, Flaschen und Deckel müssen mit heißem Wasser sorgfältig gewaschen und ausgespült werden. Dann lässt man sie auf einem sauberen Tuch abtrocknen.

- Im Behälter dürfen sich keine angebrannten Lebensmittelreste befinden. Der Behälter darf nicht beschädigt werden.



- Lassen Sie die Deckel bis zur Verwendung im sauberen Wasser liegen.
- Verwenden Sie keine beschädigten oder alten Deckel.
- Füllen Sie Gläser und Flaschen nur ca. 2 cm unter den Rand, bei breiiger Masse (Apfelpüree) nur 4 cm unter den Rand. Beachten Sie beim Einkauf der Gläser eventuelle Hinweise.
- Füllen Sie Gläser mit Würsten aller Art nur bis 3/4.
- Machen Sie Gläser mit Schraub- und Federdeckeln sowie Klammer gründlich zu.
- Machen Sie die Flaschen sofort nach dem Beenden der Sterilisation zu.
- Stellen Sie Gläser immer auf einen Rost. Sie können verschieden hohe Gläser benutzen.
- Die Gläser sollen bis 2/3 oder 3/4 im Wasser stehen; das höchste Glas soll bis 3/4 im Wasser getaucht werden (2 Reihen), siehe Bild.
- Das Aufwärmen des vollen Topfinhalts dauert ca. 1,5 Stunden, es ist deshalb viel günstiger, im Dampf einzukochen.
- Es ist viel sparsamer, Gläser im Dampf zu sterilisieren - gießen Sie in den Topf nur 5-10 cm Wasser und stellen Sie die Gläser auf den Rost. Auf diese Weise können Sie bis zu 60 % Energie sparen.
- Die Temperatur der Gläser sollte mit der Wassertemperatur identisch sein, Sie sparen auf diese Weise Zeit und Energie.
- Setzen Sie den Deckel auf das Gerät auf.
- Die Einkochtemperatur und -zeit finden Sie in Rezepten oder Büchern mit dieser Thematik.
- Die zum Erwärmen des Gerätes notwendige Zeit wird zur Einkochzeit nicht gerechnet.
- Die Einkochzeit beginnt nach dem Erreichen der gewünschten Temperatur.
- Nehmen Sie die Gläser nach dem Ablauf der Einkochzeit heraus. Nehmen Sie Klammern aus den Gläsern heraus, erst wenn die Gläser vollständig ausgekühlt sind. Tauchen Sie Blechdosen sofort in kaltes Wasser.

- Bewahren Sie eingekochte Produkte am besten in einem kalten und dunklen Raum.
- Es ist gut, die Gläser zu beschriften (Datum, Inhalt).
- Sobald Sie den Timer einstellen, dürfen Sie die Position des Thermostats nicht ändern, ansonsten würde die Zeit fehlerhaft abgerechnet. Falls es notwendig ist, die Temperatur während des Wärmeprozesses zu ändern, stellen Sie den Timer zurück auf „0“, sodass der Indikator erlischt. Stellen Sie mit dem Thermostat die gewünschte Temperatur ein. Dann stellen sie mit dem Timer wieder die gewünschte Einkochzeit ein.

Einkochtabelle mit Orientierungsangaben

Obst	Temp. (°C)	Zeit (Min.)	Gemüse	Temp. (°C)	Zeit (Min.)
Johannisbeeren	85	20	Blumenkohl	100	90
Apfelpüree	90	30	Bohnenhülsen	100	120
Birnen	90	30	dicke Bohnen	100	90
Erdbeeren	75	25	Erbsen	100	120
Blaubeeren	85	25	Sauergurken	90	30
Himbeeren	80	30	Karotte	100	90
Kirschen	80	30	Möhre	100	90
Mirabellen	90	30	Kohlrabi	100	90
Pfirsiche	90	30	Kürbis	90	30
Aprikosen	90	30	Rosenkohl	100	120
Rhabarber	100	30	Spargel	100	120
Stachelbeeren	80	30	Kohl	100	120
Pflaumen	90	30	Tomaten	90	30

Fleisch	Temperatur (°C)	Zeit (Min.)
Braten - Fleischscheibe, vorgebacken	100	75
Gulasch	100	75
Wildfleisch, Geflügel, überbacken	100	75
Schnitzel, Koteletten, überbacken	100	75
Wurstmischung	100	120

Tabellen in dieser Gebrauchsanleitung enthalten nur Orientierungsangaben. Die zum Erreichen der eingestellten Temperatur erforderliche Zeit weist dank der großen Fläche des Topfgehäuses große Unterschiede in der warmen und kalten Umgebung auf! Die Zeitangaben gelten immer ab dem Erreichen der eingestellten Temperatur.

Benutzerhinweise zur Entsorgung von elektrischen und elektronischen Altgeräten (im Haushalt)



Dieses Symbol auf Produkten oder in begleitenden Dokumenten besagt, dass elektrische und elektronische Altgeräte nicht zusammen mit dem Hausmüll entsorgt werden dürfen.

Bringen Sie diese Altgeräte zu den eigens vom Staat eingerichteten Sammelstellen, wo sie kostenlos angenommen und ökologisch entsorgt werden. Alternativ in einigen Ländern können Sie die Altgeräte Ihrem lokalen Fachhändler beim Kauf eines neuen äquivalenten Produktes zurückgeben.

Durch die sachgemäße Entsorgung dieses Produktes helfen Sie bei der Vermeidung möglicher Umwelt- und Gesundheitsgefahren durch unkontrollierte Entsorgung. Weitere Hinweise zur Entsorgung erhalten Sie bei Ihrer Ortsverwaltung, dem Entsorgungsunternehmen oder Ihrem Fachhändler.

Eine unsachgemäße Entsorgung dieser Art von Müll kann gemäß den nationalen Vorschriften bestraft werden.

Für Unternehmen in den EU-Ländern

Wenn Sie elektrische und elektronische Altgeräte entsorgen wollen, verlangen Sie erforderliche Informationen von Ihrem Fachhändler oder Lieferanten.

Hinweise zur Entsorgung in anderen Ländern außerhalb der EU

Dieses Symbol gilt nur in der EU.

Wenn Sie dieses Gerät entsorgen wollen, verlangen Sie erforderliche Informationen über die sachgemäße Entsorgung von Ihrer Ortsverwaltung oder Ihrem Fachhändler.

Instructions for use

Temperature setting

The appliance is equipped with a precise thermostat, the sensor of which measures the temperature in the bottom of the pot. The thermostat can be continuously set to the desired temperature within the range from 30 °C to the boiling point. The set temperature is automatically maintained with the accuracy of 5 °C. To allow the use of the juice extractor adaptor, the thermostat is equipped with a juice extractor function that ensures stable heating with the thermostat taken out of operation. After you finish using the appliance or if you want to interrupt its operation, turn the timer counter clockwise to 0.

Timer switch

This timer has 2 functions:

1. Continuous operation – turn the controller counter clockwise all the way to the left
2. Automatic operation, continuously adjustable from 20 to 120 minutes – turn the controller clockwise to the right.

During continuous operation the timer does not turn off automatically after 2 hours. This setting is suitable for juice extraction or when food or drinks have to be kept warm for more than 2 hours.

For classic preserving, set the thermostat to a corresponding value according to the table or to your recipe. Turn on the kitchen timer sound signal using the respective switch (the switch in the middle) and once the pot alerts you that the set temperature has been reached, send the preserving time for the given ingredient(s). After the preserving time has elapsed, the heating element is switched off and the pot starts to cool down.

Cleaning

Never immerse the whole appliance into water. Unplug the appliance from mains and wipe its exterior with a wet cloth, rinse it from the inside. From time to time, the accumulated scale sediment has to be cleaned using a citric acid or vinegar solution. After descaling, always let clean water boil in the appliance. For the version equipped with the outlet tap, the tap can also be used to let out thin liquids.

When preparing thick food, we recommend that you plug the tap from the inside to prevent clogging up – e.g. using a cloth.

From time to time the tap should be cleaned using hot water with detergent.

This type is suitable as a dispensing tank for hot tea, mull wine, punch etc.

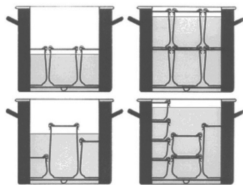
Preserving procedure

1. Insert the grate
2. Fill the tank with c. 5-10 cm of water (service)
3. Close the lid
4. Plug it in
5. Select temperature
6. After the acoustic alarm sounds, set the timer to the selected time
7. The indicator is on when the heating element is in operation, the preserving procedure is automatic. At the end of the preserving procedure the appliance turns off and the indicator goes off.
8. After the operation has completed, turn the thermostat all the way to the left and unplug the appliance.

Zaváranie

In respect to shelf-life, preparation and cleanliness are the most important factors. Fruit and vegetables should be of good quality, fresh and ripe.

- Uncut fruit and vegetables should be properly washed and left to drip off.
- The shelf-life of green beans and peas can be increased by stewing them a little in advance.
- Jars, tins, bottles and lids should be thoroughly washed in hot water, rinsed and left on a clean dish towel to dry.
- Check whether the container does not contain burnt residues or whether the container is not damaged.
- The lids should be kept in clean water until the moment when they are used.
- Do not use any damaged or old lids.



- Jars or bottles should be filled only 2 cm under the rim, for squashy substances (apple pulp) only 4 cm under the rim. Pay attention to instructions provided to you when buying jars (when available).
- When preserving smoked meat products, fill only 3/4 of the jar.
- Jars with threaded or spring caps or with clips should be closed properly.
- Bottles should be closed immediately after the preserving is finished.
- Always place jars on the grate. Jars of different heights can be used.
- Jars should be placed in water up to 2/3 or 3/4 of their height, the highest jar should be submerged by 3/4 (2 rows), see the figure.
- Heating up the full pot takes c. 1.5 hr., it is therefore much more advantageous to use preserving in steam.
- Steam sterilization is a much more economic way of preserving – put only 5-10 cm of water into the pot and place the jars on the grate. This way you can save up to 60 % of energy.
- To save both time and energy, the temperature of the jars should be the same as the temperature of the water.
- Close the appliance with the lid.
- The temperature and time required for preserving can be found in recipes or in books on preserving.
- The time required for the machine to heat up to the selected temperature should not be included in the preserving time.
- The preserving time starts when the selected temperature is reached.
- After the preserving time has elapsed, remove the jars, leave the clips in place until the jars have cooled down completely, tins should be immediately immersed into cold water.
- Preserved foods are best kept in cool and dark place.
- It is a good idea to label the jars (date, content).
- After the timer has been set, the thermostat position must not change, as the time countdown would malfunction. If the temperature has to be changed during the heating procedure, set the timer back to „0“, the indicator will go off. Set the new temperature using the thermostat and then set the required preserving time again using the timer.

Indicative preserving table

Fruit	Temp. in °C	Time in min.	Vegetables	Temp. in °C	Time in min.
Currants	85	20	Cauliflower	100	90
Apple pulp	90	30	Butter-beans	100	120
Pears	90	30	Thick beans	100	90
Strawberries	75	25	Peas	100	120
Blueberries	85	25	Pickled cucumbers	90	30
Raspberries	80	30	Early carrots	100	90
Cherries	80	30	Carrots	100	90
Mira belles	90	30	Kohlrabies	100	90
Peaches	90	30	Pumpkins	90	30
Apricots	90	30	Brussels sprout	100	120
Rhubarb	100	30	Asparagus	100	120
Gooseberries	80	30	Kale	100	120
Plums	90	30	Tomatoes	90	30

Meat	Temperature in °C	Time in min.
Roast meat, sliced – pre-roasted	100	75
Goulash	100	75
Game, poultry, scalloped	100	75
Schnitzel, chops, scalloped	100	75
Smoked meat mixture	100	120

Tables in these instructions are only indicative. Due to the large surface of the pot, the time required to reach the set temperature differs significantly in hot and cold environment! The times are always measured from the time when the selected temperature was reached.

WARRANTY TERMS

The warranty period for this appliance is 24 months after the purchase date. A warranty claim can only be made if a purchase receipt is presented. The warranty includes replacement or repair of appliance parts that are damaged due to manufacturing defects. After the warranty period has elapsed, the appliance will be repaired for a fee. The manufacturer bears no responsibility for damage or injuries of persons or animals caused by incorrect use of the appliance and by breach of instructions stated in these Instructions for use.

Limitations

All warranty rights lose their effect on our side, if the appliance:

- has been used by an unauthorized person,
- has been used, stored or carried incorrectly.

The warranty does not apply to damage of the appliance's finish or to other damages that do not hinder standard operation.

DISPOSAL OF USED ELECTRICAL AND ELECTRONIC EQUIPMENT



This symbol on products or original documents means that used electric or electronic products must not be added to ordinary municipal waste. For proper disposal, renewal and recycling hand over these appliances to determined collection points. Alternatively, in some European Union states or other European countries you may return your appliances to the local retailer when buying an equivalent new appliance. Correct disposal of this product helps save valuable natural resources and prevents potential negative effects on the environment and human health, which could result from improper waste disposal. Ask your local authorities or collection facility for more details. In accordance with national regulations penalties may be imposed for the incorrect disposal of this type of waste.

For business entities in European Union states

If you want to dispose of electric or electronic appliances, ask your retailer or supplier for the necessary information.

Disposal in other countries outside the European Union.

This symbol is valid in the European Union. If you wish to dispose of this product, request the necessary information about the correct disposal method from the local council or from your retailer.