

# DOMO

**HANDLEIDING  
MODE D'EMPLOI  
GEBRAUCHSANLEITUNG  
INSTRUCTION BOOKLET  
MANUAL DE INSTRUCCIONES  
NÁVOD K POUŽITÍ**

INMAAKKETEL  
STÉRILISATEUR DE CONSERVES  
ENAMEL POT  
EINKOCHAUTOMAT  
AUTOCLAVE  
AUTOMATICKÝ ZAVAŘOVACÍ HRNEC SMALTOVANÝ



**DO322W**

**PRODUCT OF LINEA** 2000

## **GARANTIEVOORWAARDEN**

Wij hanteren een garantietermijn van 2 jaar vanaf de datum van aankoop. Gedurende de garantieperiode zal de distributeur volledige verantwoording op zich nemen voor gebreken, die aanwijsbaar berusten op materiaal- of constructiefouten. Wanneer dergelijke gebreken voorkomen, zal het apparaat indien nodig vervangen of gerepareerd worden. Het recht op garantie vervalt wanneer de gebreken zijn ontstaan door hardhandig gebruik, het niet in acht nemen van de gebruiksaanwijzing of ingreep door derden. De garantie wordt verleend op basis van het originele kassaticket. Alle onderdelen die aan slijtage onderhevig zijn, vallen buiten de garantie. Indien je apparaat defect is binnen de garantietermijn van 2 jaar, dan mag je het toestel samen met het originele kassaticket binnenbrengen in de winkel waar je het toestel hebt aangekocht.

## **CONDITIONS DE GARANTIE**

Nous accordons une garantie de 2 ans sur ce produit à partir de la date d'achat. Pendant la durée de la garantie, le distributeur prendra à sa charge la réparation des vices de fabrication ou de matières, en se réservant le droit de décider si certaines pièces doivent être réparées ou échangées, ou si l'appareil lui-même doit être échangé. Les dommages occasionnés par une utilisation inadéquate (branchement continu, erreur de voltage, prise inappropriée, choc, etc...), l'usure normale ne portant préjudice ni au bon fonctionnement ni à la valeur de l'appareil, excluent toute prétention à la garantie. La garantie devient caduque si des réparations ont été effectuées par des personnes non agréées. La garantie est accordée sur la base du ticket de caisse original. Toutes les pièces détachées non résistantes et par conséquent sujettes à l'usure, ne sont pas sous garantie. Dans le cas où votre appareil est défectueux pendant la période de garantie de 2 ans, vous pouvez ramener votre appareil, ainsi que votre ticket de caisse, au magasin où vous l'avez acheté.

## **GARANTIE**

Die Garantie für dieses Gerät beträgt 2 Jahr ab dem Kaufdatum. Während dieser zweijährigen Garantie trägt der Verteiler die Verantwortung für Mangel, die eindeutig auf Material- oder Konstruktionsfehler zurückzuführen sind. Wenn es solche mangel gibt, wird das Gerät, wenn notwendig, ersetzt oder repariert. Das Recht auf Garantie erlischt, wenn die Mängel auf eine unangemessene Anwendung, die Nichtbefolgung der Gebrauchsanleitungen oder eine Reparatur von einer dritten Partei zurückzuführen sind. Die Garantie wird auf der Grundlage des originalen Kassenbons gewährt. Alle Teile, dem Verschleiß ausgesetzt sein, sind nicht in der Garantie eingeschlossen. Wenn Ihr Gerät innerhalb der Garantiefrist von zwei Jahren defekt ist, können Sie das Gerät zusammen mit Ihrem Kassenbon in das Geschäft zurückbringen, in dem Sie des gekauft haben.

## **WARRANTY**

This appliance has a two year warranty period. During this period the manufacturer is responsible for any failures that are the direct result of construction failure. When these failures occur the appliance will be repaired or replaced if necessary. The warranty will not be valid when the damage to the appliance is caused by wrong use, not following the instructions or repairs executed by a third party. The guarantee is issued with the original

till receipt. All parts, which are subject to wear, are excluded from the warranty. If your device breaks down within the 2-year warranty period, you can return the device together with your receipt to the shop where you purchased it.

## **CONDICIONES DE GARANTÍA**

Este aparato tiene un término de garantía de 2 años, desde la fecha de la compra. Durante el período de garantía, el suministrador asumirá la entera responsabilidad en cuanto a defectos debidos a errores de material o de fabricación.

En caso de tales defectos, el aparato será reemplazado o reparado, cuando sea necesario. La garantía perderá su vigencia en caso de defectos causados por mal uso, no cumplimiento del manual de instrucciones o intervención por una tercera persona. La garantía se concede sobre la base del recibo de caja. La garantía no cubre piezas expuestas al desgaste.

Si el producto está defectuoso dentro del período de garantía de 2 años, puede traer su recibo de caja junto con el teléfono a la tienda donde adquirió la unidad.

## **ZÁRUKA**

**Pro záruku začínající dnem prodeje spotřebiče platí na území ČR tyto podmínky:**

1. trvání záruky: 2 roky

2. poskytování záruky:

- a) záruční opravu provedeme podle našeho zvážení opravou nebo výměnou vadných dílů, jestliže tyto závady vznikly prokazatelně vadou materiálu nebo chybou při výrobě
- b) záruční oprava bude provedena jen při předložení tohoto záručního listu a dokladu o zaplacení
- c) jestliže dojde k opravě nebo výměně spotřebiče v záruční době, záruční doba se prodlužuje

3. záruka se nevztahuje

- a) na mechanické poškození
- b) nesprávné používání v rozporu s návodem k použití

1. záruka zaniká:

- při použití spotřebiče jinak než v domácnosti
- při provádění opravy nebo změny na spotřebiči osobou jinou než pověřenou naším servisem

Na tento spotřebič poskytujeme záruku na nedostatky, které jsou označeny jako výrobní chyby nebo chyby materiálu. Záruční doba začíná dnem prodeje a je uznána po předložení potvrzeného tohoto záručního listu nebo orig.dokladu o zaplacení + tento nepotvrzený, ale vyplněný ZL pro záznam opravy. Případné reklamace můžete uplatnit v místě nákupu tohoto přístroje nebo v servisním středisku firmy:

**Domo-elektro s.r.o. Hluboká 147, 34506 Kdyně viz [www.domo-elektro.cz](http://www.domo-elektro.cz)  
tel. 379 789 684 nebo na [servis@domo-elektro.cz](mailto:servis@domo-elektro.cz) , tel. 379 422 550**

Type nr. apparaat  
N° de modèle de l'appareil     **DO 322W**  
Type nr des Gerätes  
Type nr. of appliance  
N° de modelo del aparato  
Model

Naam  
Nom .....

Name  
Nombre  
Jméno

Adres  
Adresse .....

Address  
Dirección  
Adresa

Aankoopdatum  
Date d'achat .....

Kaufdatum  
Date of purchase  
Fecha de compra  
Datum nákupu, podpis a razítko

Tel.: .....

\* Jméno kupujícího, adresu a tel.spojení je nutno vyplnit pokud si zákazník přeje zaslání opraveného přístroje domů. Bez úplného vyplnění všech ostatních údajů v záručním listu nebude možno Vaši reklamaci včas vyřídit.

---

**REKLAMACE : (VYPLNÍ ZÁKAZNÍK NEBO OBCHOD)**

Popis vady 1. reklamace/Datum uplatnění reklamace:

Popis vady 2. reklamace/Datum uplatnění reklamace:

Popis vady 3. reklamace/Datum uplatnění reklamace:

**ZÁZNAMY SERVISU :**

1.reklamace (datum přijetí/odeslání/ číslo reklamačního dokladu)

2.reklamace (datum přijetí/odeslání/ číslo reklamačního dokladu)

3.reklamace (datum přijetí/odeslání/ číslo reklamačního dokladu)

\* Jméno kupujícího, adresu a tel.spojení je nutno vyplnit pokud si zákazník přeje zaslání opraveného přístroje domů.

**Bez úplného vyplnění všech ostatních údajů v záručním listu nebude možno Vaši reklamaci včas vyřídit.**

## RECYCLAGE-INFORMATIE

Dit symbool op het product of op de verpakking wijst erop dat dit product niet als huishoudafval mag worden behandeld. Het moet naar een plaats worden gebracht waar elektrische en elektronische apparatuur wordt gerecycleerd. Als u ervoor zorgt dat dit product op de correcte manier wordt verwijderd, voorkomt u mogelijk voor mens en milieu negatieve gevolgen die zich zouden kunnen voordoen in geval van verkeerde afvalbehandeling. Voor meer details in verband met het recyclen van dit product, neemt u best contact op met de gemeentelijke instanties, het bedrijf of de dienst belast met de verwijdering van huishoudafval of de winkel waar u het product hebt gekocht. Het verpakkingsmateriaal is recycleerbaar. Behandel de verpakking milieubewust.

## INFORMATION DE RECYCLAGE

Ce symbole sur le produit ou son emballage indique que ce produit ne peut être traité comme déchet ménager. Il doit plutôt être remis au point de ramassage concerné, se chargeant du recyclage du matériel électrique et électronique.

En vous assurant que ce produit est éliminé correctement, vous favorisez la prévention des conséquences négatives pour l'environnement et la santé humaine qui, sinon, seraient le résultat d'un traitement inapproprié des déchets de ce produit. Pour obtenir plus de détails sur le recyclage de ce produit, veuillez prendre contact avec le bureau municipal de votre région, votre service d'élimination des déchets ménagers ou le magasin où vous avez acheté le produit.

L'emballage est recyclable. Traitez l'emballage écologiquement.



## RECYCLING INFORMATIONEN

Dieses Symbol auf dem Produkt oder seiner Verpackung weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht als normaler Haushaltsabfall zu behandeln ist, sondern an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden muss. Durch Ihren Beitrag zum korrekten Entsorgen dieses Produkts schützen Sie die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen.

Umwelt und Gesundheit werden durch falsches Entsorgen gefährdet. Weitere Informationen über das Recycling dieses Produkts erhalten Sie von Ihren Rathaus, Ihrer Müllabfuhr oder dem Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben. Das Verpackungsmaterial ist wiederverwertbar. Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht und führen Sie sie der Wertstoffsammlung zu.



## RECYCLING INFORMATION

This symbol on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it must be brought to the applicable collection point for recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

The packaging is recyclable. Please treat package ecologically.



## INFORMACIÓN DE RECICLAJE

El símbolo en el producto o el embalaje indica que este producto no puede ser tratado como residuo doméstico. Los residuos de aparatos tienen que ser depositados en un punto de recogida destinado al reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos. Eliminando este producto de manera correcta, se puede evitar las consecuencias negativas posibles para el hombre y el medio ambiente en caso de un tratamiento de residuos incorrecto. Si desea obtener más información sobre el reciclaje de este producto, pónganse en contacto con la oficina municipal, la empresa o el servicio de recogida de residuos domésticos correspondiente o con el establecimiento dónde ha adquirido el producto.

El material de embalaje es reciclable. Trate el embalaje de manera ecológica.



## INFORMACE O RECYKLACI ODPADU

Symbol na přístroji či na jeho obalu znamená, že s tímto výrobkem není možno nakládat jako s běžným domovním odpadem, nýbrž musí být odevzdán na místech určených ke sběru a likvidaci elektrických a elektronických zařízení. Dodržением tohoto doporučení chráníte životní prostředí a zdraví spoluobčanů. Více informací o možnostech likvidace nebezpečného odpadu obdržíte na obecních nebo městských úřadech, sběrných dvorech nebo v prodejně, kde jste přístroj zakoupili. Obalové materiály jsou recyklovatelné, nakládejte s nimi podle předpisů pro životní prostředí.



Als het elektrisch snoer beschadigd is, moet het vervangen worden door de fabrikant, zijn dienst na verkoop of een gelijkaardig gekwalificeerd persoon, om ongelukken te voorkomen.

Si le cordon électrique est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou toute autre personne qualifiée, pour éviter tout accident.

Wenn das Stromkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, dessen Kundendienst oder einer gleichartig geschulten Person ersetzt werden, um Unglücke zu verhindern.

If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.

Cuando el cordón eléctrico está dañado, tiene que ser reemplazado por el fabricante, el servicio posventa o una persona similarmente calificada, para evitar accidentes.

Jestliže je poškozen přívodní kabel, musí být neprodleně vyměněn v odborném servisu nebo oprávněnou osobou.  
Jinak hrozí nebezpečí úrazu!



## VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

Dit toestel mag gebruikt worden door kinderen vanaf 8 jaar en ouder, en door personen met een fysieke of sensorische beperking of mensen met een beperkte mentale capaciteit of gebrek aan ervaring of kennis, op voorwaarde dat deze personen toezicht krijgen of instructies hebben gekregen over het gebruik van het toestel op een veilige manier en dat ze ook de gevaren kennen bij het gebruik van het toestel.

Kinderen mogen niet met het toestel spelen. Onderhoud en reiniging van het toestel mogen niet gebeuren door kinderen, tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en toezicht krijgen. Hou het toestel en het snoer buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.

Dit toestel is geschikt om te gebruiken in de huishoudelijke omgeving en in gelijkaardige omgevingen zoals:

- Keukenhoek voor personeel van winkels, kantoren en andere gelijkaardige professionele omgevingen
- Boerderijen
- Hotel- en motelkamers en andere omgevingen met een residentieel karakter
- Gastenkamers, of gelijkaardige

Opgelet: het toestel mag niet gebruikt worden met een externe timer of een aparte afstandsbediening.



Het toestel kan warm worden tijdens het gebruik. Houd het elektrisch snoer weg van hete onderdelen en dek het toestel niet af.

**Gelieve vooraleer het toestel in te schakelen de handleiding zorgvuldig na te lezen en deze goed te bewaren.**

- Tijdens het gebruik worden de wanden van het toestel zeer heet. Het toestel mag uitsluiten aan de handvaten of aan de controleknop aangeraakt worden, zo niet bestaat een risico voor brandwonden. Het toestel tijdens het gebruik nooit verplaatsen. Laat het eerst afkoelen.
- Sluit het toestel uitsluitend aan op wisselstroom en met de spanning zoals op het type aanduidingsplaatje vermeld.
- Het toestel mag niet ingeschakeld worden als de stroomkabel beschadigd is, het toestel zichtbaar beschadigd is, als het gevallen is of in water ondergedompeld werd.
- Bij twijfel het toestel door een onderhoudsdienst laten controleren. Het toestel en de stroomkabel mogen alleen door een erkende onderhoudstechnicus hersteld worden.
- Personen, kinderen inbegrepen, die wegens hun fysische, sensorische of geestelijke mogelijkheden

---

of hun onervarenheid niet in staat zijn om het toestel veilig te gebruiken, mogen het toestel niet zonder toezicht of instructies door een verantwoordelijke persoon gebruiken.

- Kinderen moeten onder toezicht blijven om te verzekeren dat zij niet met het toestel spelen.
- Als het toestel aan het stroomnet aangesloten is, mag het niet zonder toezicht blijven.
- Na gebruik en vooraleer het toestel te reinigen, moet de stekker uitgetrokken worden. Hetzelfde geldt bij een storing. Gebruik geen vreemde onderdelen die niet door de producent aanbevolen werden.
- Het toestel alleen op een passend stopcontact aansluiten.
- Het toestel niet in open lucht gebruiken.
- De stroomkabel mag niet met de hete onderdelen van het toestel in aanraking komen en mag niet over de tafel hangen.
- Het toestel mag niet in de omgeving van gasvlammen of van elektrische toestellen met open verwarmingsweerstand of in een opgewarmde oven gebruikt worden.
- Plaats het toestel op een hittebestendige oppervlakte en op een afstand van ongeveer 20 cm van de wanden.
- Het toestel mag niet voor een andere bestemming gebruikt worden.
- Het toestel nooit in water onderdompelen en de stroomkabel tegen vochtigheid beschermen. Gevaar voor elektrocutie.

- Verzeker u ervan dat brandbare voorwerpen niet met het toestel in contact kunnen komen of zich in de buurt ervan bevinden. Als het toestel begint te branden onmiddellijk de stroomkabel uittrekken.
- Verpakkingsmateriaal zoals bijv. foliezakjes is geen speelgoed voor kinderen.
- Bij oneigenlijk gebruik of verkeerde bediening kan voor eventuele schade geen waarborg gegeven worden.
- Als de stroomkabel beschadigd is, moet deze door de producent of door zijn serviceafdeling of door een bevoegde technicus vervangen worden om gevaar te vermijden.

## ONDERDELEN

1. Deksel
2. Handgreep (hittebestendig)
3. Geëmailleerde pot
4. Kraan
5. Voetstuk
6. Aan/uit knop
7. Thermostaatknop
8. Verklikkerlicht
9. Tijdschakelaar
10. Rooster



De handleiding steeds bewaren. Het toestel is uitsluitend voor normaal huishoudelijk gebruik bestemd.

## **ALGEMEEN**

- Opgelet! Het apparaat niet verwarmen wanneer het geen water bevat.
- Bij het steriliseren worden de ingemaakte levensmiddelen tot ten minste 100°C verhit. Bij het pasteuriseren is de temperatuur 80°C.
- Het toestel kan voor vele doeleinden gebruikt worden: voor het inmaken, het koken, het opwarmen au bain-marie, het bereiden van warme dranken, het blancheren van groenten, enz.
- Dik vloeibare eetwaren die snel aanbranden, moeten langzaam en bij voortdurend roeren opgewarmd worden.
- Indien uw toestel onvoorzien leeg zou koken, vermijdt een droogkookbeveiliging oververhitting. Laat vervolgens het toestel goed afkoelen vooraleer water bij te vullen. Zo niet ontstaat gevaar voor brandwonden door stoomvorming. Bovendien kan de geëmailleerde wand beschadigd worden.
- Uw inmaakautomaat heeft een inhoud van 27 liter. Het vloeistofniveau mag slechts tot maximum 4 cm onder de bovenste rand van de pot bijgevuld worden.

## **BELANGRIJKE RICHTLIJNEN VOOR GEBRUIK**

- Omwille van de hygiëne moet het toestel voor gebruik eenmaal uitgekookt worden. Tijdens het eerste gebruik is reukvorming mogelijk die echter na een korte tijd verdwijnt.
- Giet ongeveer 6 liter water in het vat. Zet de thermostaat op maximum en schakel het toestel met de thermostaatknop aan. Draai de knop in de richting van de wijzers van de klok tot hij op ongeveer 60 minuten staat. Na afloop van de ingestelde tijd schakelt het toestel zich automatisch uit. Na het afkoelen mag het toestel in gebruik genomen worden.

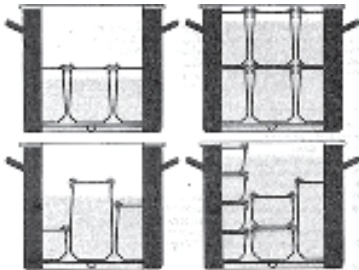
## **HET TOESTEL IN- EN UITSCHAKELEN**

1. Zet de thermostaatknop (7) op de gewenste stand nadat u de inmaakketel met het nodige water hebt gevuld.
2. Zet de aan/uit knop (6) op stand 1.
3. Draai de tijdschakelaar (9) tegen de richting van de wijzers van de klok op Cont. (ononderbroken werking). Het toestel begint op te warmen.
4. Het verklikkerlicht (8) gaat aan en duidt aan dat de verwarming werkt.
5. Zodra de ingestelde temperatuur bereikt wordt, hoort men de signaaltoon en het verklikkerlicht gaat uit. De signaaltoon geeft aan dat nu de inmaaktijd in overeenstemming met de tabel gekozen moet worden.
6. Schakel de signaaltoon uit en draai de tijdschakelaar (9) in de zin van het wijzers van het uurwerk tot op de gewenste inmaaktijd. Vanaf nu wordt de temperatuur precies op peil gehouden. Het verklikkerlicht gaat uit, maar gaat af en toe terug aan, telkens de temperatuur onder de ingestelde temperatuur zakt. Het juist aanhouden van de temperatuur is belangrijk voor de kwaliteit van het ingemaakt voedsel. Zodra de inmaaktijd afgelopen is, schakelt het toestel zich automatisch uit.

## RICHTLIJNEN VOOR HET INMAKEN

Onder inmaken verstaat men het conserveren van levensmiddelen zonder chemische conserveringsstoffen. De geproduceerde hitte doodt de in de ingemaakte levensmiddelen aanwezige kiemen. Tegelijkertijd wordt door de ontstane onderdruk het inmaakglas kiemvrij en luchtdicht afgesloten. Afhankelijk van de aard en de van de hoeveelheid ingemaakte levensmiddelen maakt men een onderscheid tussen steriliseren en pasteuriseren. Voor gewoon huisgebruik is pasteuriseren voldoende. U hebt passende inmaakbokalen met schroefsluiting of deksels met gummiringen nodig.

1. Het inmaakrooster in de inmaakautomaat leggen.
2. Plaats de goed gesloten inmaakbokalen op het inmaakrooster. Maximaal tot 14, in lagen boven elkaar geplaatste inmaakbokalen, met elk een inhoud van 1 liter kunnen gesteriliseerd / gepasteuriseerd worden.
3. Vul de inmaakautomaat met water tot de bovenste inmaakbokalen voor  $\frac{3}{4}$  onder water staan. Let erop dat de inmaakbokalen in de onderste laag goed afgesloten zijn zodat er geen water kan indringen. (zie de figuur).



4. Plaats het deksel (1) op de inmaakautomaat.
5. Zet de thermostaatknop (7) in overeenstemming met de inkooktabel op de gewenste temperatuur. De vermelde inkooktijden hebben betrekking op de werkelijke inkookduur en beginnen te tellen vanaf het ogenblik dat de gewenste temperatuur bereikt wordt. (zie inkooktabel hieronder)
6. Zet de aan/uit knop (6) op 1.
7. Schakel het toestel aan door de tijdschakelaar (9) tegen de richting van de wijzers van de klok op Cont. (ononderbroken werking) te draaien. U zult een elektronisch signaal horen zodra de ingestelde temperatuur bereikt wordt.
8. Nu begint de opwarmfase. Het opwarmen kan tot 90 minuten duren. Van zodra u de elektronische beep hoort, stelt u de inkooktijd volgens de tabel in.
9. De schakelaar voor de signaaltoon kan nu uitgeschakeld worden. Plaats daarom de aan/uit knop (6) op 0.
10. Na afloop van de inkooktijd schakelt het toestel zich automatisch uit. U hoort dan het belsignaal van de thermostaat.
11. Schakel het toestel uit. Zet de thermostaat op off en trek de stekker uit het stopcontact.
12. Plaats een recipiënt dat tegen heet water kan onder de kraan en druk de tapkraan

naar onder. Het water loopt af.

13. Als het water afgelopen is, het toestel laten afkoelen.
14. Neem de bokalen voorzichtig uit het toestel. Laat de klemmen of andere dekselbevestigingen op de bokalen totdat deze volledig afgekoeld zijn.

## INKOOKTABEL

Fruit	Temperatuur in °C	Tijd in minuten
Appel zacht / hard	90	30
Appelmoes	90	30
Kersen	80	30
Peren zacht / hard	90	30
Aardbeien		25
Braambessen	80	30
Rabarber	100 max	30
Frambozen		
Kruisbessen	80	30
Aalbessen		
Veenbessen	90	25
Abrikozen	90	30
Mirabellen		
Reine-claude	90	30
Perziken	90	30
Pruimen	90	30
Kweeperen	95	25
Bosbessen	85	25

**Opgepast:** Na het inkoken zijn de inmaakbokalen zeer heet. Verbrandingsgevaar! Gebruik a.u.b. een kooktang om de bokalen uit te laden.

De ingemaakte levensmiddelen droog, koel en in de duisternis bewaren.

Groenten	Temperatuur in °C	Tijd in minuten
Bloemkool	100 max	90
Asperges	100 max	120
Erwten	100 max	120
Wortelen		
Rode bieten	100 max	90
Augurken	90	30
Pompoen	90	30
Koolraap	100 max	90
Spruitjes		
Rode kolen	100 max	120
Selderij	100 max	120
Paddenstoelen	100 max	110
Bonen	100 max	120
Tomaten		
Tomatenspuree	90	30
Vlees	Temperatuur in °C	Tijd in minuten
Stuk braadvlees (doorgebraden)	100 max	120
Bouillon	100 max	60
Wild, gevogelte doorgebraden	100 max	75
Goulash doorgebraden	100 max	75
Gehakt, worst (rauw)	100 max	110

## RICHTLIJNEN VOOR HET OPWARMEN EN WARM HOUDEN

Het toestel is ook geschikt voor het opwarmen en het warm houden van vloeistoffen bijv het opwarmen van een glühwein of het bereiden van een punch

*Opgepast bij het vullen van het toestel. Het vloeistofniveau mag slechts tot maximum 4 cm onder de bovenste rand van de pot bijgevuld worden, zo niet kan de vloeistof overlopen.*

1. Vul het toestel met de gewenste vloeistof.
2. Zet het deksel op de pot en kies de gewenste temperatuur.
3. Zet het toestel met de tijdschakelaar aan. (Tegen de richting van de wijzers van de klok op Cont. zetten.) De vloeistof wordt nu in overeenstemming met de instelling van de thermostaat warm gehouden.
4. De signaaltoonschakelaar geeft een geluidstoon als de gewenste temperatuur bereikt wordt.
5. Roer regelmatig in de vloeistof om de warmte gelijkmatig te verdelen.
6. Als u het elektronisch geluidssignaal hoort, is de gewenste temperatuur bereikt.

De signaaltoonschakelaar mag nu uitgezet worden.

7. Vloeistoffen zonder vaste bestanddelen kunnen via de kraan afgetapt worden. Zet een beker onder de tapkraan en druk de taphefboom omlaag. Zodra voldoende vloeistof in de beker is, laat u de taphefboom gewoon los. Als u grotere vloeistofhoeveelheden wenst af te tappen, trekt u de taphefboom naar boven tot hij vaststaat. U hoeft nu de taphefboom niet langer vast te houden.

Tap geen vloeistof met vaste bestanddelen af, bijv. soepen of gelijkaardige levensmiddelen. De vaste bestanddelen verstoppen de tapkraan.

**Belangrijk!**

Door regelmatig te roeren, wordt de vloeistof gelijkmatig opgewarmd. Tegelijk vermijdt u dat soep of hutsepot op de boden van de pot aanbrandt.

### **HET REINIGEN VAN DE TAPKRAAN**

Voor een grondige reiniging van de tapkraan kan deze volledig uit elkaar genomen worden.

- de taphefboom losdraaien
- in een zacht sopje reinigen
- met helder water afspoelen
- indien nodig, hardnekkig vuil met een ronde borstel verwijderen
- de tapkraan terug monteren
- opnieuw met helder water spoelen



### **REINIGING EN ONDERHOUD**

Steeds eerst de stekker uittrekken vooraleer met de reiniging te beginnen.

Het is best om de bodem van het vat met een zachte borstel of met een vochtige doek te reinigen. Gebruik nooit scherpe of harde voorwerpen. Deze kunnen krassen in de geëmailleerde wand veroorzaken. Als het toestel volledig afgekoeld is, veegt u het met een vochtige doek schoon. Vervolgens met een droge doek na wrijven.

### **ONTKALKEN**

Kalkafzettingen op de boden van het vat veroorzaken energieverlies en verminderen de levensduur van het toestel.

Ontkalk het toestel van zodra kalkafzettingen zichtbaar zijn.

Gebruik een normaal in de handel verkrijgbaar ontkalkingsmiddel. Ga tewerk zoals in de instructies voor het ontkalkingsmiddel beschreven staat.

Na het ontkalken het toestel met veel zuiver water uitspoelen.

### **HET BEWAREN VAN HET TOESTEL**

Wikkel de stroomkabel rond de haspel (aan de onderkant van de sokkel)

Steek de stekker in de voorziene ligplaats (midden, onderaan in het toestel). Het toestel op een droge plaats bewaren.



---

## PRÉCAUTIONS

Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils (si elles) sont correctement surveillé(e)s ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et si les risques encourus ont été appréhendés.

Veillez à ce que les enfants ne puissent pas jouer avec l'appareil. L'entretien et le nettoyage de l'appareil ne peuvent pas s'effectuer par des enfants, à moins qu'ils aient plus de 8 ans et qu'ils soient sous surveillance. Gardez l'appareil et le cordon hors de la portée d'enfants de moins de 8 ans.

Cet appareil est destiné à un usage domestique ou à d'autres usages comme:

- Dans la cuisine du personnel dans des magasins, des bureaux ou d'autres lieux mis en rapport avec l'environnement de travail.
- Dans les fermes.
- Dans les chambres d'hôtels, de motels et d'autres lieux avec un caractère résidentiel.
- Dans les chambres d'hôtes ou similaires.

Attention: l'appareil ne peut pas être utilisé avec une minuterie externe ou une commande à distance séparée.



L'appareil peut chauffer pendant l'utilisation. Tenez le cordon électrique à distance de parties chaudes et ne couvrez pas l'appareil.

**Avant la mise en marche, lisez soigneusement et entièrement le mode d'emploi et conservez-le.**

- Pendant l'utilisation, les surface de l'appareil deviennent très chaudes. Ne touchez pas l'appareil ailleurs qu'aux poignées ou sur le bouton de commande, sinon, vous risquez de vous brûler. Ne transportez jamais l'appareil pendant l'utilisation, laissez-le toujours refroidir.
- L'appareil doit être exclusivement connecté à une tension alternative de la tension correspondent à la plaque signalétique.
- Ne mettez jamais l'appareil en marche si la ligne d'alimentation est endommagée, si l'appareil présente des détériorations visibles, si l'appareil est tombé s'il a été plongé dans l'eau.
- En cas de doute, faites vérifier l'appareil par un service après-vente autorisé.
- Les personnes, y compris les enfants, qui ne sont pas en état d'utiliser l'appareil en toute sécurité, pour des raisons d'aptitudes physiques, sensorielles ou intellectuelles, ou opur des raisons de manqué d'expérience ou de connaissance ne doivent pas utiliser l'appareil sans être surveillées ou instruites par une personne responsable.
- Les enfants doivent être surveillés afin de vous assurer qu'ils ne joueront pas avec l'appareil. L'appareil ne

doit pas être laissé sans surveillance lorsque la fiche est branchée.

- La fiche électrique doit être débranchée après utilisation, avant le nettoyage ainsi qu'en cas de défaut quelconque. N'utilisez aucun accessoire étranger qui n'est pas recommandé par le fabricant.
- Ne branchez l'appareil que sur une prise adaptée. N'utilisez jamais l'appareil en plein air.
- Le fil de branchement sur le réseau ne doit pas toucher les parties chaudes de l'appareil et ne doivent pas pendre par dessus la table. L'appareil ne doit pas être utilisé à proximité de flammes de gaz ni d'appareils électriques comportant des serpentines chauffants nus, ni dans un four chaud.
- Posez l'appareil sur une surface résistant à la chaleur et à une distance d'environ 20 cm des murs.
- L'appareil ne doit pas être utilisé pour des emplois étrangers à son utilisation initiale.
- Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau. De même, protégez le fil d'alimentation de l'humidité : risque de choc électrique.
- Assurez-vous qu'aucune substance combustible ne touche l'appareil ou ne se trouve à proximité. Si l'appareil prend feu, débranchez aussitôt la fiche.
- Les matériaux d'emballage comme, par exemple, les sachets en plastique ne doivent pas être mis dans les mains des enfants.
- En cas d'utilisation non-conforme ou de fausse manoeuvre, aucune responsabilité ne sera prise pour les éventuels dommages.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être

remplacé par le fabricant, son service après vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.

- Conservez toujours le mode d'emploi pour consultation ultérieure.

## DESCRIPTION

1. Couvercle
2. Poignée
3. Cuve émaillée
4. Robinet
5. Soele
6. Interrupteur
7. Bouton Thermostat
8. Signal lumineux
9. Minuteur
10. Grille



## GÉNÉRALITÉS

- Attention! Ne pas chauffer l'appareil lorsqu'il ne contient pas d'eau/liquide. Versez auparavant de l'eau.
- Dans la stérilisation, la matière à traiter est portée à au moins 100°C. Dans le cas de la pasteurisation, la température de chauffage est de 80°C.
- L'appareil est utilisable pour divers emplois : pour la stérilisation, la cuisson, pour réchauffer au bain-marie, pour la préparation de boissons chaudes, le blanchiment de légumes, etc...
- Les liquides épais, qui tendent à attacher, devront être chauffés lentement et en remuant constamment.
- Si votre appareil vient par erreur de manipulation à être chauffé à vide, une protection de marche à sec empêche la surchauffe. Dans un tel cas, laissez l'appareil refroidir avant d'y verser de l'eau, sinon vous risquez d'être brûlé par la vapeur qui se dégage. Par ailleurs, la surface extérieure émaillée risque d'être endommagée.
- Votre cuiseur automatique abc a une capacité de 27 litres. La limite maximum de liquide contenu dans la cuve peut être jusqu'à 4 cm au-dessous du bord supérieur de la cuve.

## INSTRUCTION IMPORTANTE DEVANT UTILISATION

- Lors de la première utilisation, il peut se dégager une odeur, qui ne se dissipera qu'après une brève durée de fonctionnement.

- Pour des raisons d'hygiène, l'appareil devrait initialement être ébouillanti. Pour cela, remplissez l'appareil de 6 litre d'eau. Réglez le thermostat sur max et allumez l'appareil au moyen du minuteur. Pour cela, tournez le bouton de mise en marche dans le sens des aiguilles d'une montre pour le régler sur environ 60 minutes. Après écoulement du temps réglé, l'appareil s'éteint automatiquement. Une fois refroidi, l'appareil peut être utilisé.

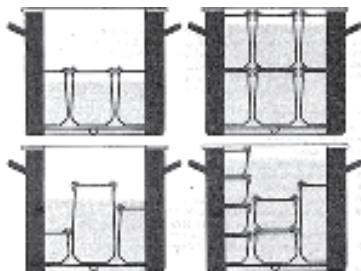
## ALLUMER ET ÉTEINDRE L'APPAREIL

1. Réglez le bouton thermostat (7) de température sur la température désirée.
2. Réglez l'interrupteur (6) sur 1.
3. Réglez le minuteur (9) sur Cont (fonctionnement continu) en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. L'appareil commence à chauffer.
4. Le voyant de contrôle (8) s'allume et indique que le chauffage est en marche.
5. Dès que la température réglée est atteinte, le signal acoustique retentit et le voyant de contrôle s'éteint. Le signal acoustique indique que vous devez maintenant sélectionner le temps de stérilisation d'après le tableau.
6. Mettez l'interrupteur du signal sonore sur arrêt.
7. Réglez le minuteur (9) sur le temps de stérilisation désiré en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre. Maintenant, la température restera maintenue avec précision, le voyant lumineux s'éteint, mais se rallume par intermittence lorsqu'on tombe au-dessous de la température réglée. La précision de la conduite de la température est importante pour la qualité du produit à stériliser. Lorsque le temps de stérilisation s'est écoulé, l'appareil s'arrête automatiquement.

## INSTRUCTION POUR LA STÉRILISATION.

On entend par stérilisation, la conservation de produits alimentaires sans produits de conservation chimiques. La chaleur produite tue les germes présents dans le produit à stériliser. En même temps, sous l'effet de la suppression engendrée, les bocaux de conserve sont débarrassés de leurs germes et rendus étanches à l'air. Selon la nature et la masse de la matière à stériliser, on distingue entre la stérilisation et de pasteurisation.

1. Posez la grille dans l'appareil de stérilisation.
2. Posez les bocaux de conserve bien fermés sur la grille. Il est possible de pasteuriser ou de stériliser de 7 à 14 bocaux selon le type et la capacité des bocaux utilisés en les superposant.
3. Remplissez l'appareil d'eau jusqu'à ce que les bocaux du haut soient immergés dans l'eau dans la limite du maximum autorisé (soit jusqu'à 4 cm du bord supérieur de la cuve). Veillez à ce que les bocaux soient bien fermés, afin que l'eau ne puisse pas y pénétrer. (voir figure)
4. Mettez le couvercle (1) .



5. Sélectionnez la température désirée en vous reportant au tableau de stérilisation. Les temps de stérilisation indiqués se rapportent au temps de stérilisation réel à partir du moment où la température souhaitée est atteinte. La montée en température peut durer jusqu'à 90 minutes.
6. Réglez l'interrupteur (6) sur 1. Un signal sonore retentit lorsque la température réglée est atteinte.
7. Mettez l'appareil en marche au moyen du minuteur (9). Pour cela, réglez le minuteur sur Cont en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Maintenant, la phase de chauffage commence.
8. Dès que le signal sonore retentit, réglez le temps de stérilisation en vous reportant au tableau ci-joint. Pour cela, tournez le bouton du minuteur dans le sens des aiguilles d'une montre. Vous pouvez maintenant éteindre le bouton du signal sonore. Mettez l'interrupteur (6) à bascule sur 0.
9. Après écoulement du temps de stérilisation, l'appareil s'arrête automatiquement. L'arrêt est indiqué par une sonnerie du minuteur.
10. Maintenant, vous pouvez éteindre l'appareil. Mettez le régulateur de température sur OFF. Retirez la fiche de la prise.
11. Placez un récipient résistant à la température sous le robinet et abaissez le levier. L'eau coule.
12. Lorsque l'eau s'est écoulée, laissez l'appareil refroidir.
13. Attendez le refroidissement complet de l'appareil avant de retirer les bocaux.

### **CHAUFFER DES LIQUIDES OU LES MAINTENIR AU CHAUD**

L'appareil convient parfaitement pour chauffer des liquides et pour préparer un punch ou un vin chaud.

*Attention ; Ne remplissez qu'au maximum jusqu'à 4cm au-dessous du bord supérieur de la cuve, sinon le liquide risque de déborder.*

1. Mettez le couvercle en place, sélectionnez la température désirée. Mettez l'appareil en marche au moyen du minuteur (tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le placer sur Cont.). Le liquide sera maintenu chaud en respectant le réglage du thermostat.
2. Le bouton du signal sonore indique le moment où la température est atteinte. Remuez le liquide régulièrement pour que la chaleur soit uniformément répartie.
3. Lorsque le signal sonore retenti, la température est atteinte. Maintenant, vous pouvez mettre le bouton du signal sonore sur arrêt.
4. Les liquides qui ne contiennent pas d'éléments solides peuvent être soutirés au moyen du robinet.
5. Tenez un récipient résistant à la chaleur sous le robinet et abaissez le levier et relâchez-le lorsque vous avez terminé. Si vous voulez tirer de plus grandes quantités de liquide, tirez le levier vers le haut jusqu'à ce qu'il reste immobile, ensuite vous n'avez plus à tenir le levier.
6. Ne soutirez pas de liquides qui contiennent des composants solides, comme les soupes ou autres liquides analogues. Les composants solides boucheraient le robinet.

Fruits	Température en °C	Temps en Min.
Pommes Douces/ dures	90	30
Compote de pommes	90	30
Cerises	80	30
Poires Douces/ dures	90	30
Arbouses	90	25
Mûres	80	30
Rhubarbe	100 Max	30
Framboises Groseilles à maquereau	80	30
Groseilles	90	25
Airelles	90	30
Abricots	90	30
Mirabelles Reine-claudes	90	30
Pêches	90	30
Prunes Quetsches	90	30
Coings	95	25
Myrtilles	85	25

Attention, après la stérilisation, les bocaux sont très chauds. Vous risquez de vous brûler. Servez-vous d'une pince à stériliser pour retirer les bocaux. Conservez les conserves dans un endroit sec, frais et à l'abri de la lumière.

Légumes	Température en °C	Temps en Min
Chou-Fleur	100 Max	90
Asperges	100 Max	120
Petits pois	100 Max	120
Carottes	100 Max	90
Cornichons	90	30
Potiron	90	30
Chou Rave	100 Max	90
Chou de Brux.	100 Max	120
Chou rouge	100 Max	120
Célééri	100 Max	110
Champignons	100 Max	110
Haricots	100 Max	120
Tomates	90	30
Concentré de tomates	90	30
Viandes	Température en °C	Temps en Min.
Rôti à point en pièce	100 Max	120
Bouillon de viande	100 Max	60
Gibier Volaille	100 Max	75
Goulâche rôti à point	100 Max	75
Viande hachée	100 Max	110
Chair à saucisses crue	100 Max	110
Confit	70	120
Foie gras (mi-cuit)	90	60
Foie gras (cuit)	80	120

## NETTOYAGE DU ROBINET DE SOUTIRAGE

Pour pouvoir nettoyer à fond le robinet, il faut le démonter:

- Dévissez le levier du robinet
- Nettoyez-le dans un produit vaisselle peu agressif
- Rincez à l'eau claire
- Si nécessaire, enlevez les salissures attachées avec un cure-pipe
- Rincez une nouvelle fois à l'eau claire
- Revisser le levier de soutirage



## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Pour nettoyer l'appareil, débranchez toujours la prise de courant. Le mieux est de nettoyer le fond de la cuve avec une brosse douce ou avec un chiffon humide. Ne vous servez jamais d'objets pointus ou durs. Vous risqueriez d'abîmer l'émail. Lorsque l'appareil est refroidi, essuyez le corps avec un chiffon doux humide. Ensuite, frottez-le avec un chiffon sec.

## DÉTARTRAGE

Les dépôts de calcaire sur le fond de la cuve conduisent à des pertes d'énergie et sont préjudiciables à la longévité de l'appareil. Détartrez l'appareil dès que des dépôts de calcaire apparaissent. Utilisez un détartrant habituel du commerce. Procédez comme décrit dans le mode d'emploi du détartrant. Après le détartrage, rincez l'appareil à grande eau.

## RANGEMENT

Enroulez le câble de branchement autour de l'enrouleur de câble (sous le socle). Enfoncez la fiche dans la prise spéciale (au milieu du fond du corps). Rangez dans un endroit sec.



## **SICHERHEITSAUWEISUNGEN**

Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren oder älter gebraucht werden. Ebenso dürfen Personen mit körperlicher bzw. leichter geistiger Behinderung sowie Personen mit eingeschränkter Erfahrung das Gerät betätigen. Dies unter der Voraussetzung, dass diese Personen ausreichende Anweisungen sowohl zum Gebrauch des Gerätes, als auch zu den hiermit verbundenen Gefahren erhalten haben.

Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die Pflege und Wartung des Gerätes darf nicht von Kindern ausgeführt werden, es sei denn, dass dies unter Aufsicht passiert und es sich um Kinder handelt, die älter als 8 Jahre sind und im Voraus ausreichend über den Gebrauch/die Wartung informiert worden sind. Sorgen Sie dafür, dass sich das Gerät nicht in Anwesenheit von Kindern unter 8 Jahren befindet.

Dieses Gerät eignet sich zum Gebrauch im Haushalt oder ähnlichen Umgebungen, wie z.B.:

- Küchenzeile für Personal in Geschäften, Büros oder anderen professionellen Umgebungen
- Bauernhöfe
- Hotel-/Motel-/Gästezimmer u.ä.

**Achtung:** das Gerät darf nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder Fernbedienung gebraucht werden.



Das Gerät kann während des Gebrauchs warm werden. Das elektrische Kabel von heißen Teilen entfernt halten und das Gerät nicht abdecken.

**Bitte lesen Sie die Gebrauchsanweisung vor der Inbetriebnahme sorgfältig durch und bewahren Sie diese auf.**

- **Warnung :** Bei elektrischen Geräten besteht immer ein gewisses Stromschlagrisiko, das zu Verletzungen führen kann. Bitte beachten Sie deshalb die nachstehenden Sicherheitshinweise.
- Die Oberflächen des Gerätes werden während der Inbetriebnahme heiß. Das Gerät darf nur an den Griffen oder am Kontrollknopf berührt werden, sonst besteht Verbrennungsgefahr. Das Gerät während der Benutzung nie transportieren, immer abkühlen lassen.
- Das Gerät nur an Wechselstrom mit Spannung gemäß Typenschild anschließen.
- Das Gerät darf nicht in Betrieb genommen werden, wenn die Zuleitung beschädigt ist, das Gerät sichtbare Schäden aufweist, wenn das Gerät einmal heruntergefallen sein sollte oder wenn es in Wasser getaucht wurde.
- Im Zweifelsfall sollte das Gerät von einer Servicestelle überprüft werden. Gerät und Zuleitung können nur von einem autorisierten Reparaturfachmann repariert werden.

- Personen, einschließlich Kinder, die aufgrund ihrer physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ihrer Unerfahrenheit oder Unkenntnis nicht in der Lage sind, das Gerät sicher zu benutzen, dürfen das Gerät nicht ohne Aufsicht oder Anweisung durch eine verantwortliche Person benutzen.
- Kinder müssen überwacht werden, um sich zu gehen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Das Gerät darf nicht unbeaufsichtigt sein, wenn der Netzstecker eingesteckt ist.
- Nach Gebrauch, vor jeder Reinigung und bei jeder Störung sollte der Netzstecker gezogen werden. Keine fremden Zubehörteile verwenden, die nicht vom Hersteller empfohlen wurden.
- Nur in eine passende Steckdose einstecken.
- Das Gerät darf nicht in der Nähe von Gasflammen oder Elektrogeräten mit offener Heizspirale, oder im beheizten Ofen verwendet werden.
- Das Gerät auf eine hitzebeständige Oberfläche stellen und einen Abstand von ca. 20 cm zu Wandflächen einhalten.
- Das Gerät darf nicht zweckentfremdet verwendet werden.
- Das Gerät nie in Wasser tauchen, ebenso die Zuleitung vor Feuchtigkeit schützen. Gefahr von Stromschlag.
- Es ist sicherzustellen, dass keine brennbaren Teile das Gerät berühren oder in dessen Nähe sind. Wenn das Gerät Feuer fängt, sofort den Netzstecker ziehen.

- Verpackungsmaterialien, wie z. B. Folienbeutel gehören nicht in Kinderhände.
- Bei Zweckentfremdung oder falscher Bedienung kann keine Haftung für evtl. Schäden übernommen werden.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder durch einen qualifizierten Techniker ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Bedienungsanleitung immer aufbewahren.
- Das Gerät ist nur für normale Haushaltszwecke zu verwenden.
- Das Gerät ist vielseitig verwendbar : zum Einkochen, Kochen, Wärmen im Wasserbad.

### GERÄTEÜBERSICHT

1. Gehäusedeckel
2. Griffe
3. Emaille Topf
4. Zapfhahn
5. Gehäuse Unterteil
6. Signalschalter
7. Thermostat Knopf
8. Signalleuchte
9. Zeitschaltuhr
10. Einlegerost



### ALGEMEIN

- Achtung! Bitte achten Sie darauf, dass immer genügend Flüssigkeit im Tank vorhanden ist.
- Zubereitung von heißen Getränken, Blanchieren von Gemüse usw.
- Dickflüssige, zum Anbrennen neigende Speisen müssen langsam unter ständigem Rühren erwärmt werden. Sollte Ihr Gerät einmal leerkochen, verhindert ein zusätzlicher Trockengehschutz eine Überhitzung. Das Gerät dann gut abkühlen lassen, bevor wieder Wasser nachgefüllt wird, sonst besteht Verbrühungsgefahr durch Dampfbildung. Außerdem kann dadurch die Emailloberfläche beschädigt

werden. Beim ersten Gebrauch kann Geruch entstehen, der sich nach kurzer Betriebsdauer verliert.

- Aus hygienischen Gründen sollte das Gerät einmal ausgekocht werden. Dazu ca. 6 Liter Wasser einfüllen, Thermostat auf Max. stellen, über die Zeitschaltuhr wird das Gerät eingeschaltet. Dazu den Einschaltknopf im Uhrzeigersinn auf ca. 60 Min. einstellen. Nach der eingestellten Zeit schaltet das Gerät automatisch ab. Nach dem Abkühlen ist das Gerät einsetzbar.

## **HINWEISE ZUM EINKOCHEN**

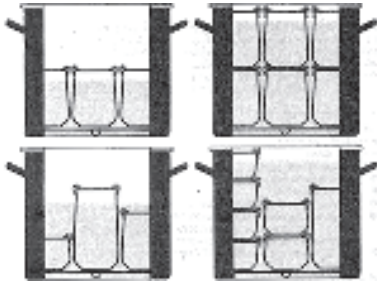
Unter Einkochen versteht man die Konservierung von Lebensmitteln ohne chemische Konservierungsstoffe. Die erzeugte Hitze tötet die im Einmachgut vorhandenen Keime ab. Gleichzeitig wird durch den entstehenden Unterdruck das Einmachglas keimfrei und luftdicht verschlossen. Je nach Art und Masse des Einkochgutes unterscheidet man zwischen Sterilisieren und Pasteurisieren. Beim Sterilisieren wird das Einkochgut auf mindestens 100°C erhitzt. Beim Pasteurisieren liegt die Erhitzungstemperatur bei 80°C. Für den Hausgebrauch ist das Pasteurisieren ausreichend. Es werden entsprechende Einmachgläser mit Schraubverschluß oder Verschlußkappen mit Gummiringen benötigt.

## **GERÄT EIN- UND AUSSCHALTEN**

1. Temperaturregler auf die gewünschte Temperatur einstellen.
2. Signalton Schalter auf 1 stellen.
3. Zeitschaltuhr gegen den Uhrzeigersinn auf (Cont.)stellen. (Dauerbetrieb) Das Gerät beginnt zu heizen.
4. Die Kontrolleuchte leuchtet auf und zeigt an, wenn die Heizung aktiv ist.
5. Sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist, ertönt das akustische Signal und die Kontrolleuchte erlischt. Das akustische Signal zeigt an, dass jetzt die Einkochzeit laut Tabelle gewählt werden sollte.
6. Den Signalton-Schalter ausschalten, die Zeitschaltuhr im Uhrzeigersinn auf die gewünschte Einkochzeit einstellen. Jetzt wird die Temperatur präzise gehalten, die Signalleuchte erlischt, leuchtet aber zwischendurch immer wieder auf, wenn die eingestellte Temperatur unterschritten wird. Eine präzise Temperaturführung ist wichtig für die Qualität des Einkochgutes. Wenn die Einkochzeit abgelaufen ist schaltet das Gerät automatisch ab.

## ARBEITSABLAUF

1. Einkochgitter in den Einkochautomaten legen.
2. Stellen Sie die gut verschlossenen Einmachgläser auf das Einkochgitter. Es können maximal 14 Einmachgläser mit einem Fassungsvermögen von 1 Liter übereinander sterilisiert / pasteurisiert werden.
3. Füllen Sie den Einkochautomaten mit Wasser, bis die oberen Einmachgläser zu 3/4 im Wasser stehen. Achten Sie darauf, dass die Einmachgläser in der unteren Lage gut verschlossen sind, damit kein Wasser Eindringen kann. (Siehe Abb.)



4. Setzen sie den Deckel auf.
5. Stellen Sie den Temperaturregler auf die gewünschte Temperatur laut Einkochtabelle. Die angegebenen Einkochzeiten beziehen sich auf die tatsächliche Einkochzeit.
6. Die Zeit beginnt, wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist. Das Aufheizen kann bis zu 90 Min. dauern.
7. Signaltonschalter auf 1 stellen, es ertönt ein elektronisches Signal, wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist.
8. Das Gerät über die Zeitschaltuhr einschalten. Dazu die Zeitschaltuhr entgegen dem Uhrzeigersinn auf (Cont.) drehen.
9. Jetzt beginnt die Heizphase. Sobald der elektronische Signalton ertönt, die Einkochzeit gemäß einstellen.
10. Der Signalton-Schalter kann jetzt ausgeschaltet werden. Den Kippschalter auf 0 stellen.
11. Nach Ablauf der Einkochzeit schaltet das Gerät automatisch ab, was durch einen Klingelton der Zeitschaltuhr angezeigt wird.
12. Das Gerät kann jetzt ausgeschaltet werden.
13. Temperaturregler auf Off stellen und den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.
14. Stellen Sie ein temperaturbeständiges Gefäß unter den Zapfhahn und drücken Sie den Zapfhebel nach unten. Das Wasser läuft ab.
15. Wenn das Wasser abgelaufen ist, das Gerät abkühlen lassen.
16. Gläser entnehmen. Klammern oder sonstige Deckelhalterungen bis zur

vollständigen Abkühlung auf den Gläsern belassen. Flüssigkeiten aufwärmen bzw. warmhalten, Glühwein oder Punch aufwärmen

### **FLÜSSIGKEITEN AUFWÄRMEN BZW. WARMHALTEN, GLÜHWEIN ODER PUNCH AUFWÄRMEN.**

Das Gerät eignet sich hervorragend zum Erwärmen von Flüssigkeiten, Punsch oder Glühwein.

*Achtung beim Befüllen, maximal bis 4 cm unterhalb des oberen Randes befüllen, ansonsten kann die Flüssigkeit überlaufen.*

1. Den Deckel aufsetzen, die gewünschte Temperatur wählen, das Gerät über die Zeitschaltuhr einschalten. (gegen den Uhrzeigersinn auf Cont. stellen.) Die Flüssigkeit wird jetzt entsprechend der Thermostateinstellung warmgehalten. Der Signaltonschalter zeigt an, wenn die Temperatur erreicht ist.
2. Rühren Sie die Flüssigkeit regelmäßig verteilt. Wenn der elektronische Signalton ertönt, ist die Temperatur erreicht. Der Signaltonschalter kann jetzt ausgeschaltet werden.
3. Sie können Flüssigkeiten ohne feste Bestandteile durch den Zapfhahn abzapfen. Halten Sie einen Becher unter den Zapfhahn und drücken Sie den Zapfhebel nach unten. Wenn sich die gewünschte Flüssigkeitsmenge im Becher befindet, lassen Sie den Zapfhebel einfach los. Wenn Sie größere Flüssigkeitsmengen zapfen wollen, ziehen Sie den Zapfhebel nach oben, bis er fest steht, dann müssen Sie den Zapfhebel nicht festhalten.

Zapfen Sie keine Flüssigkeiten mit festen Bestandteilen, z.B. Suppen oder ähnliches. Die festen Bestandteile verstopfen den Zapfhahn.

**Wichtig!!**

Durch regelmäßiges Rühren bekommen Sie eine gleichzeitige Verhinderung, dass Suppen oder Eintöpfe am Geräteboden anbrennen.

Obst	Temperatur in °C	Zeit in Min.
Äpfel weich / hart	90	30
Apfelmus	90	30
Kirschen	80	30
Birnen weich / hart	90	30
Erdbeeren	90	25
Brombeeren	80	30
Rhabarber	100 Max	30
Himbeeren Stachelbeeren	80	30
Johannisbeeren Preiselbeeren	90	25
Aprikosen	90	30
Mirabellen Renekloden	90	30
Pfirsiche	90	30
Pflaumen Zwetschgen	90	30
Quitten	95	25
Heidelbeeren	85	25

Vorsicht, die Einmachgläser sind nach dem Einkochen heiß, Verbrennungsgefahr. Bitte benutzen Sie eine Einkochzange um die Gläser zu entnehmen.  
Eingemachtes trocken, kühl und dunkel aufbewahren.

Gemüse	Temperatur in °C	Zeit in Min.
Blumenkohl	100 Max	90
Spargel	100 Max	120
Erbsen	100 Max	120
Möhren Karotten	100 Max	90
Gewürzgurken	90	30
Kürbis	90	30
Kohlrabi	100 Max	90
Rosenkohl Rotkohl	100 Max	120
Sellerie	100 Max	120
Pilze	100 Max	110
Bohnen	100 Max	120
Tomaten Tomatenmark	90	30

Fleisch	Temperatur in °C	Zeit in Min.
Braten im Stück durchgebraten	100 Max	120
Fleischbrühe	100 Max	60
Wild, Geflügel durchgebraten	100 Max	75
Gulasch durchgebraten	100 Max	75
Hackfleisch Wurstmasse (roh)	100 Max	110



## REINIGUNG DES ZAPFHAHNES

Zur gründlichen Reinigung des Zapfhahnes kann dieser zerlegt werden.

- Zapfhebel abschrauben
- in einer milden Spüllauge reinigen
- mit klarem Wasser abspülen
- notfalls hartnäckige Verschmutzungen mit einem Pfeifenputzer reinigen
- Zapfhebel wieder zusammenschrauben
- erneut mit klarem Wasser durchspülen



## REINIGUNG UND PFLEGE

Zum Reinigen immer den Netzstecker ziehen. Am besten reinigen Sie den geschlossenen Topfboden mit einer weichen Bürste oder mit einem feuchten Tuch. Verwenden Sie niemals spitze oder harte Gegenstände, diese würden die Emailierung zerkratzen. Nachdem das Gerät abgekühlt ist, wischen Sie das Gehäuse mit einem feuchten, weichen Tuch ab.

Anschließend mit einem trockenen Tuch nachreiben.

## ENTKALKEN

Kalkablagerungen am Gehäuseboden führen zu Energieverlusten und beeinträchtigen die Lebensdauer des Geräts.

Entkalken Sie das Gerät, sobald sich Kalkablagerungen zeigen.

Benutzen Sie ein handelsübliches Entkalkungsmittel. Gehen Sie so vor, wie in der Anleitung des Entkalkungsmittels beschrieben. Nach dem Entkalkungsvorgang das Gerät mit viel klarem Wasser ausspülen.

## AUFBEWAHREN

Netzkabel um die Kabelaufwicklung aufwickeln (Gehäuseunterseite)

Netzstecker in das Steckerdepot einstecken.

(Mitte des Gehäusebodens)

Trocken aufbewahren.

## REPARATURHINWEIS

Achtung! Elektrogeräte dürfen nur durch Elektro-Fachkräfte oder den autorisierten Kundendienst repariert werden, weil durch unsachgemäße Reparatur erhebliche Folgeschäden entstehen können.

## **SAFETY INSTRUCTIONS**

This appliance may be used by children from the age of 8 and up, and also by persons with a physical or sensory limitation, as well as mentally limited persons or persons with a lack of experience and knowledge. But only on the condition that these persons have received the necessary instructions on how to use this appliance in a safe way and know the dangers that can occur by using this appliance.

Children cannot be allowed to play with the appliance. Maintenance and cleaning of the appliance may not be done by children, unless they are older than 8 years old and are under supervision. Keep the appliance out of reach of children younger than 8 years old.

This appliance is suitable to be used in a household environment and in similar surroundings such as:

- Kitchen for personnel of shops, offices or other similar professional surroundings
- Farms
- Hotel or motel rooms and other surroundings with a residential character
- Guest rooms or similar

**Attention:** This appliance cannot be used with an external timer or a separate remote control.



The appliance can become hot during use. Keep the power cord away from hot parts and don't cover the appliance.

**Before plugging in the device, please read the instructions carefully and keep them in an accessible place.**

- The walls of the device become very hot during use. The device may only be touched on the handles or on the control knob, so there is no risk of burns. Do not move the device during use. Let it cool off first.
- Only connect the device to an alternating current source with the voltage indicated on the information plate.
- The device may not be connected if the power cable is damaged, the device itself is visibly damaged or if it has fallen into water.
- If you have doubts, have the device checked by the maintenance service. The device and the power cable may only be repaired by a maintenance technician.
- People, including children, who are not in a position to safely use the device due to physical, sensory or mental capacities, or their inexperience, may not use the device without supervision or instructions from a responsible person.
- Make sure that children are supervised so that they cannot play with the device.

- If the device is connected to the power supply, it must be constantly monitored.
- After use and before cleaning the device, you must pull the plug from the socket. The same applies in the event of a malfunction. Do not use parts which are not recommended by the manufacturer.
- The device may only be connected to a suitable outlet.
- Do not use the device outside.
- The power cable may not come into contact with the hot parts of the device and may not hang over the table.
- The device may not be used near a gas flame or electrical appliances with open heating elements or in a warm oven.
- Place the device on a heat resistant surface and at a distance of approximately 20 cm of the walls.
- The device may not be used for any purpose other than that for which it is intended.
- The device may never be submersed in water and the power cable must be protected from moisture. Danger of electrocution.
- Make sure that flammable objects do not come into contact with or are located near the device. If the device starts to burn, pull the power cable immediately.
- Packaging material, such as plastic bags, are not toys for children.
- In the event of improper use or improper operation there can be no warranty for damage.

- If the power cable is damaged, this must be replaced by the manufacturer's service department or by a certified technician in order to avoid danger.

### COMPONENTS

1. Cover
2. Handle (heat resistant)
3. Enamelled pot
4. Tap
5. Foot
6. On/off button
7. Thermostat button
8. Detector light
9. Time switch
10. Grate



Always keep the instructions. The device is only intended for normal household use.

### GENERAL

- Attention! Do not heat the appliance when the tank contains no water.
- When sterilizing, the preserved food must be heated to at least 100°C. When pasteurizing, the temperature is 80°C.
- The device can be used for many purposes: for preserving, boiling, heating in a bain-marie, preparation of hot drinks, blanching vegetables, etc.
- Thick viscous foods which burn easily must be heated slowly while being stirred continuously.
- If your device boils dry, the dry cook safety prevents overheating. Let the device cool down completely before adding water. This prevents burns by the formation of steam. In addition, the enamelled wall may be damaged.
- Your canner has a capacity of 27 litres. The liquid level may only reach a maximum of 4 cm under the lowest edge of the pot.

### IMPORTANT GUIDELINES FOR USE

- For hygienic reasons, the device must be boiled before use. During first use, there may be some smoke which will dissipate after a short time.
- Put approximately 6 litres of water in the pot. Set the thermostat to the maximum and turn the device on with the thermostat button. Turn the knob in clockwise until it is set at approximately 60 minutes. After the set time, the device will automatically turn off. After cooling, the device is ready to use.

## TURNING THE DEVICE ON AND OFF

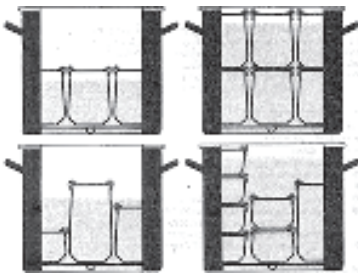
Set the thermostat knob (7) to the desired temperature after filling the pot with the necessary water.

1. Set the on/off knob (6) position 1.
2. Turn the time switch (9) clockwise to Cont. (continual operation). The device will start to heat up.
3. The indicator light (8) comes on and indicates that the device is heating up.
4. As soon as the set temperature is achieved, you will hear a signal tone and the indicator light will switch off. The signal tone indicates that you must now select the canning time using the table.
5. Turn the signal tone off and turn the time knob (9) clockwise to set the clock to the desired time. Now the temperature will be kept constant. The indicator light goes off, but will come on from time to time when the temperature falls under the set temperature. Maintaining the temperature is important for the quality of canned food. As soon as the canning time is up, the device turns off automatically.

## GUIDELINES FOR CANNING

Canning involves preserving food without chemical preservatives. The heat produced kills any germs present in the canned food. At the same time, the vacuum produced seals the jar with no germs and airtight. Depending on the type and the amount of preserved food, there is a difference between sterilizing and pasteurizing. Pasteurizing is sufficient for normal household use. You need suitable jars with screw closures or covers with rubber rings.

1. Put the canning grate into the canner.
2. Place the tightly closed jars on the grate. A maximum of 14, layered jars, each with 1 litre of contents can be sterilized/pasteurized.
3. Fill the canner with water so that the top jars are 3/4 under water. Make sure that the jars in the lower layer are sealed so that no water can permeate them. (see the figure).



4. Place the cover (1) on the canner.
5. Set the thermostat (7) in accordance with the canning table to the desired temperature. The canning times indicated are based on the actual canning time

and start to count down from the moment that the desired temperature is reached.  
(see canning table below)

6. Set the on/off knob (6) position 1.
7. Turn the time switch (9) clockwise to Cont. (continual operation). You will hear an electronic signal as soon as the set temperature is achieved.
8. The heat-up phase starts now. Heating up can take up to 90 minutes. As soon as you hear the electronic beep, set the canning time according to the table.
9. The switch for the signal tone can now be turned off. Set the on/off knob (6) top 0.
10. After the set canning time, the device will automatically turn off. You will then hear the bell signal of the thermostat.
11. Turn the device off. Turn the thermostat to off and pull the plug from the outlet.
12. Place a container resistant to hot water under the tap and press the tap down. The water will drain out.
13. When the water is drained, let the device cool down.
14. Carefully take the jars out of the device. Leave the clamps or other cover fasteners on the jars until they have cooled completely.

### CANNING TABLE

Fruit	Temperature in °C	Time in minutes
Apples soft/hard	90	30
Apple sauce	90	30
Cherries	80	30
Pears soft/hard	90	30
Strawberries		25
Blackberries	80	30
Rhubarb	100 max	30
Raspberries	80	30
Gooseberrie		
Currants	90	25
Cranberries	90	30
Apricots	90	30
Mirabelles	90	30
Reine-claude	90	30
Peaches	90	30
Plums	90	30
Quince	95	25
Blueberries	85	25

**Note:** After canning, the jars will be very hot. Danger of burns! Use tongs to take the jars out. The canned food should be stored in a dry, cool and dark place.

Vegetables	Temperature in °C	Total time in minutes
Cauliflower	100 max	90
Asparagus	100 max	120
Peas	100 max	120
Carrots	100 max	90
Beets		
Cucumbers/Pickles	90	30
Pumpkin	90	30
Kohlrabi	100 max	90
Brussels sprouts	100 max	120
Celery Root	100 max	120
Mushrooms	100 max	110
Beans	100 max	120
Tomatoes		
Tomato purée	90	30
Meat	Temperature in °C	Total time in minutes
Steak (cooked)	100 max	120
Stock	100 max	60
Game, poultry cooked	100 max	75
Goulash cooked	100 max	75
Ground meat,	100 max	110

## GUIDELINES FOR HEATING UP AND KEEPING HOT

The device is also suitable for heating up liquids and keeping them hot such as heating glühwein or preparing a punch

Note: when filling the device. The liquid level may only reach a maximum of 4 cm under the lowest edge of the pot so that liquids do not overflow.

1. Fill the pot with the desired liquid.
2. Put the lid on the pot and select the desired temperature.
3. Turn the device on with the time switch. (Set the clock to Cont. by turning counter-clockwise.) The liquid will be kept warm consistent with the thermostat settings.
4. The signal tone switch will sound as soon as the desired temperature is reached.
5. Stir the liquid regularly to equally distribute the heat.
6. When you hear the electronic signal, the desired temperature has been reached. The signal tone may now be switched off.
7. Liquids with no solids can be accessed via the tap. Put a cup under the tap and press the lever. As soon as enough liquid is in the cup, release the tap. If you want to access larger amounts of liquid, pull the tap up until it stays by itself. You do not have to hold the tap lever.
8. Do not tap liquids with solids in them such as soup or that type of food. The solids will clog the tap.
9. Important!

The liquid will heat up evenly if you stir it. This also ensures that soup of mashed potato does not burn to the bottom of the pot.

### CLEANING THE TAP

- The tap can be taken apart for thorough cleaning
- Unscrew the tap lever
- Clean in slightly soapy water
- Rinse with clear water
- If necessary, remove stubborn dirt with a round brush
- Reinstall the tap
- Rinse again with clear water



### CLEANING AND MAINTENANCE

Always first pull the plug before cleaning.

It is best to clean the bottom of the pot with a soft brush or moist cloth. Never use sharp or hard objects. This may cause scratches in the enamelled walls. When the device has completely cooled, wipe it clean with a moist cloth. Then dry with a dry cloth.



**DECALCIFICATION**

Calcium deposits on the bottom will cause energy loss and reduce the life of the device.

Decalcify the device as soon as calcium deposits are visible.

Use a normal decalcifier. Follow the instruction described on the decalcifier.

Rinse with clean water after decalcifying.

**STORING THE DEVICE**

Wrap the power cord around the reel (on the bottom of the base).

Put the plug in the place provided (in the middle of the bottom of the device) and store it in a dry place.

## **PRECAUCIONES IMPORTANTES**

Este aparato está diseñado para ser utilizado por niños a partir de 8 años de edad y por personas con discapacidades físicas, sensoriales o mentales, o por personas que no dispongan de suficiente experiencia y conocimientos, a no ser que sean supervisados o instruidos inicialmente en la utilización segura del aparato y los posibles peligros.

Los niños deben estar siempre bajo supervisión, para asegurar que no juegan con el aparato.

El mantenimiento y la limpieza del aparato no pueden efectuarse por niños, a no ser que tengan más de 8 años de edad y sean supervisados. Mantenga el aparato y el cordón eléctrico fuera del alcance de niños menores de 8 años.

Este aparato está diseñado para ser utilizado en un entorno doméstico y en entornos similares como:

- En la cocina para el personal de tiendas, oficinas y otros entornos profesionales similares.
- En las fincas.
- En las habitaciones de hoteles y moteles y otros entornos con un carácter residencial.
- En los cuartos de huéspedes o similares.

Atención: el aparato no puede ser utilizado con un temporizador externo o un mando a distancia separado.



El aparato puede calentarse durante el uso. Mantenga el cable eléctrico lejos de las piezas calientes y no cubra el aparato.

### **Antes de conectar el aparato lea cuidadosamente el manual y guárdelo bien.**

- Durante el uso las paredes del aparato se calientan mucho. Solo se debe tocar el aparato por el asa o el botón de control, de lo contrario hay riesgo de quemaduras. No mueva nunca el aparato si está funcionando. Deje que se enfríe.
- Conecte el aparato solamente a corriente alterna del voltaje indicado en la placa de características.
- El aparato no debe estar encendido si está dañado el cable de alimentación, si el aparato está visiblemente dañado, si se cae o es sumergido en agua.
- Si tiene dudas, encargue la revisión del aparato a un centro de servicio. El aparato y el cable de corriente solo deben ser reparados por un técnico de servicio autorizado.
- Las personas, incluidos niños, que por sus capacidades físicas, sensoriales o mentales, o por su falta de experiencia no sean capaces de utilizar el aparato de forma segura, no deben utilizar el aparato sin supervisión o instrucciones de una persona responsable.
- Se debe vigilar a los niños para asegurarse de que no

jueguen con el aparato.

- Cuando el aparato está conectado a la red eléctrica, no se debe dejar sin vigilancia.
- Después del uso y antes de limpiar el aparato, se debe sacar el enchufe. Lo mismo se aplica en caso de fallo. No utilice piezas no recomendadas por el fabricante.
- El aparato sólo se debe conectar a una toma de corriente adecuada.
- No use el aparato al aire libre.
- El cable de alimentación no debe tocar las partes calientes del aparato ni colgar sobre la mesa.
- El aparato no debe estar cerca de llamas de gas o de aparatos eléctricos con elementos calefactores abiertos ni utilizarse en un horno caliente.
- Coloque el aparato sobre una superficie resistente al calor y a una distancia de aproximadamente 20 cm de las paredes.
- El aparato no debe ser utilizado para ningún otro propósito.
- No sumerja nunca el aparato en agua y proteja el cable de alimentación contra la humedad, para que no corra riesgo de electrocutarse.
- Asegúrese de que no haya objetos inflamables cerca del aparato ni entren en contacto con el mismo. Si el aparato empieza a arder saque inmediatamente el cable de alimentación.
- Los materiales de embalaje como bolsas de papel no son juguetes para los niños.
- En caso de uso indebido o funcionamiento incorrecto

no se puede ofrecer ninguna garantía.

- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante o su departamento de servicio, o reemplazado por un técnico cualificado para evitar el peligro.

### PIEZAS

1. Tapa
2. Asa (resistente al calor)
3. Recipiente esmaltado
4. Grifo
5. Base
6. Botón de ENCENDIDO
7. Botón del termostato
8. Luz indicadora
9. Temporizador
10. Parrilla



Guarde siempre el manual. El aparato está destinado solamente para uso doméstico normal.

### GENERALIDADES

- Al esterilizar comida enlatada se debe calentar al menos a 100°C. En la pasteurización, la temperatura es de 80°C.
- El aparato se puede utilizar para muchos fines: para conservar, cocinar, calentar al baño María, preparar bebidas calientes, escaldar verduras, etc.
- Los alimentos líquidos espesos que se queman rápidamente, deben calentarse lentamente y removiendo constantemente.
- Si el aparato se deja hirviendo vacío sin vigilancia, un dispositivo automático de seguridad evita el sobrecalentamiento. Deje que el aparato se enfríe antes de llenarlo con agua. De lo contrario existe el riesgo de quemaduras por la formación de vapor. Además, se puede dañar la pared esmaltada.
- Su autoclave tiene una capacidad de 27 litros. El nivel de líquido debe alcanzar sólo un máximo de 4 cm por debajo del borde superior del recipiente.

## **INSTRUCCIONES DE USO IMPORTANTES**

- Por razones de higiene, el aparato debe hervir antes del primer uso. Durante el primer uso puede salir un poco de humo que desaparece después de breve tiempo.
- Eche aproximadamente 6 litros de agua al interior del recipiente. Ajuste el termostato al máximo y apague el aparato con el botón del termostato. Gire el mando en dirección de las agujas del reloj hasta unos 60 minutos. Después del tiempo programado, el aparato se apaga automáticamente. Después de enfriarse, el aparato puede volverse a usar.

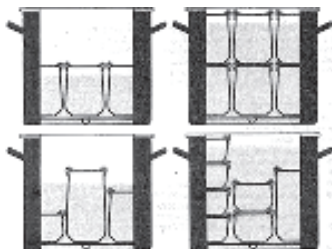
## **ENCENDIDO Y APAGADO DEL APARATO**

1. Ponga el mando del termostato (7) en la posición deseada después de llenar la autoclave con el agua necesaria.
2. Ajuste el botón de ENCENDIDO/APAGADO (6) a la posición 1.
3. Gire el temporizador (9) en dirección contraria a las agujas del reloj hasta “Cont.” (funcionamiento continuo). El aparato empieza a calentarse.
4. La luz indicadora (8) se enciende e indica que el calentamiento funciona.
5. Una vez que se alcanza la temperatura, se oye el pitido y el indicador luminoso se apaga. El pitido indica que el tiempo de calentamiento debe ser elegido ahora de acuerdo con la tabla.
6. Apague el pitido y gire el temporizador (9) en el sentido de las agujas del reloj al tiempo de calentamiento deseado. A partir de ahora, la temperatura se mantiene con precisión. La luz indicadora se apaga, pero de vez en cuando se vuelve a encender siempre que la temperatura cae por debajo de la temperatura fijada. El mantenimiento correcto de la temperatura es importante para la calidad de la comida enlatada. Una vez ha terminado el tiempo de calentamiento, el aparato se apaga automáticamente

## **DIRECTRICES PARA CONSERVACIÓN**

Por conservación se entiende conservar los alimentos sin conservantes químicos. El calor producido mata los gérmenes presentes en la comida conservada. Al mismo tiempo, el vacío parcial cierra el envase de forma hermética y libre de gérmenes. Dependiendo de la naturaleza y la cantidad de alimentos en conserva hay una distinción entre esterilización y pasteurización. Para el uso normal en el hogar la pasteurización es suficiente. Se necesitan envases de preparación apropiados con tapón de rosca o tapas con anillos de goma.

1. Introduzca la parrilla en la autoclave.
2. Coloque los recipientes para conservación, bien cerrados, sobre la parrilla. Se pueden esterilizar o pasteurizar hasta 14 envases de 1 litro cada uno, colocados unos encima de otros en capas.
3. Rellenar con agua hasta que la parte superior de los envases esté tres cuartas partes bajo el agua. Tenga cuidado de que los envases de la capa inferior estén bien sellados de modo que no pueda entrar agua. (Véase la figura).



4. Vuelva a colocar la tapa (1) sobre la autoclave.
5. Ajuste el mando del termostato (7) de acuerdo con la tabla de cocción a la temperatura deseada. Los tiempos de cocción mencionados se refieren a la duración real de la cocción y se empiezan a contar desde el momento en que se alcanza la temperatura deseada (ver la tabla de cocción siguiente)
6. Ajuste el botón de ENCENDIDO/APAGADO (6) en 1.
7. Encienda el aparato girando el temporizador (9) contra del sentido de las agujas del reloj hasta la posición “Cont.” (funcionamiento continuo). Escuchará una señal electrónica cuando se alcance la temperatura.
8. Ahora se inicia la fase de calentamiento. El calentamiento puede durar hasta 90 minutos. Tan pronto como se oye el pitido electrónico, se debe definir el tiempo de cocción de acuerdo con la tabla.
9. El interruptor de la señal acústica se puede desactivar ahora. Para ello ponga el botón ENCENDIDO/APAGADO (6) a 0.
10. Al final del tiempo de cocción el aparato se apaga automáticamente y se escuchará el timbre del termostato.
11. Apague el aparato. Ajuste el termostato a la posición APAGADO y saque el enchufe de la toma.
12. Coloque un recipiente resistente al agua caliente bajo el grifo y empuje el grifo hacia abajo. El agua se acaba.
13. Cuando el agua se haya acabado, deje que el aparato se enfríe.
14. Retire los recipientes del aparato. Deje las abrazaderas u otros elementos de fijación para cubrir los envases hasta que estén completamente enfriados.

**TABLA DE COCCION**

Fruta	Temperatura en °C	Tiempo en minutos
Manzana blanda / dura	90	30
Puré de manzana	90	30
Cerezas	80	30
Peras blanda / dura	90	30
Fresas		25
Zarzamora	80	30
Ruibarbo	100 máx.	30
Frambuesas Grosellas espinosas	80	30
Grosellas arándanos	90	25
Albaricoques	90	30
Ciruelas Mirabellen y Reine-claude	90	30
Melocotones	90	30
Ciruelas	90	30
Membrillos	95	25
Arándanos	85	25

**Tenga cuidado:** Después de la ebullición, el envase está muy caliente. ¡Peligro de quemaduras! Por favor, use un alicate para hervir los tarros para descargar. Los encurtidos seco, fresco y guardar en la oscuridad.

Verduras	Temperatura en °C	Tiempo en minutos
Coliflor	100 máx.	90
Espárragos	100 máx.	120
Guisantes	100 máx.	120
Zanahorias, remolacha roja	100 máx.	90
Pepinillos vinagre	90	30
Calabaza	90	30
Colinabo	100 máx.	90
Coles de Bruselas, col roja	100 máx.	120
Apio	100 máx.	120
Champiñones	100 máx.	110
Judías	100 máx.	120
Tomates, puré de tomate	90	30
Carne	Temperatura en °C	Tiempo en minutos
Trozos de carne asada	100 máx.	120
Caldo	100 máx.	60
Caza y aves asadas	100 máx.	75
Goulash asado	100 máx.	75
Carne picada, salchichas (crudas)	100 máx.	110

**DIRECTRICES PARA CALENTAR Y MANTENER CALIENTE**

El aparato también es adecuado para calentar y mantener líquidos calientes, por ejemplo, calentar vinos calientes o preparar ponches.

Tenga cuidado al llenar el aparato. El nivel del líquido no debe superar como máximo 4 cm por debajo del borde superior del recipiente para que no se desborde el líquido.

1. Llene el aparato con el líquido deseado.
2. Ponga la tapa sobre e la señal da un pitido cuando se alcanza la temperatura deseada.
3. Encienda el aparato con el temporizador y fíjelo girando en sentido contrario a las agujas del reloj hasta la posición “Cont.”. El líquido se mantendrá caliente según el ajuste del termostato.
4. El interruptor de la señal da un pitido cuando se alcanza la temperatura deseada.
5. Remueva el líquido con frecuencia para repartir el calor uniformemente.
6. Cuando se alcanza la temperatura deseada se oye una señal electrónica. Entonces se debe desactivar el interruptor de la señal.
7. Los líquidos sin partículas sólidas se pueden drenar a través de la válvula. Coloque un vaso debajo del grifo y empuje la palanca del grifo hacia abajo. Una vez que hay suficiente líquido en el vaso, deje suelta la palanca del grifo. Si desea



drenar grandes cantidades de líquido, levante la palanca del grifo hasta que quede fija. Entonces ya no tiene que mantener más la palanca.

Escorra el líquido con componentes sólidos, sopas o alimentos similares. Los sólidos obstruyen el grifo.

¡Importante!

Al remover con regularidad el líquido se calienta de manera uniforme. Al mismo tiempo se evita quemar la sopa o guiso del fondo de la olla.

### **LIMPIEZA DEL GRIFO**

Para una limpieza a fondo del grifo puede desmontarlo por completo.

- afloje la palanca del grifo
- limpie el grifo en una solución de detergente suave
- enjuague con agua limpia
- si es necesario quite con un cepillo redondo la suciedad endurecida
- vuelva a montar el grifo
- -enjuague de nuevo con agua limpia



### **LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO**

Quite siempre el enchufe antes de empezar la limpieza.

Es mejor limpiar el fondo del recipiente con un cepillo suave o un paño húmedo.

No use nunca objetos puntiagudos o duros, ya que pueden rayar el revestimiento de esmalte de la pared. Cuando el aparato se ha enfriado completamente, límpielo con un paño húmedo. Después, frote con un paño seco.

### **DESCALCIFICACIÓN**

Los depósitos de calcio del fondo del recipiente causan pérdida de energía y reducen la vida útil del aparato.

Descalcifique el aparato cuando los depósitos de calcio sean visibles.

Use un agente normal de descalcificación del comercio. Proceda como se describe en las instrucciones de descalcificación.

Después de descalcificar el aparato enjuáguelo con agua limpia.

### **APARATO DE AHORRO NETO**

Enrolle el cable alrededor de la bobina (en la parte inferior de la base)

Coloque el enchufe en el lugar indicado (par central por debajo del aparato). Guarde el aparato en un lugar seco.

## DŮLEŽITÉ

Přečtěte si pečlivě tento návod k použití a uschovejte si jej pro pozdější nahlédnutí a radu.

Tento přístroj byl vyroben pouze pro využití v domácnosti a smí být používán výhradně podle pokynů uvedených níže.

Tento přístroj nesmí být samostatně obsluhován osobami s mentální nebo motorickou poruchou a také lidmi bez základních zkušeností pro obsluhu. Obsluhu je nutno řádně proškolit, seznámit ji s možnými riziky nebo nechat pracovat pod dozorem. Zvláště dětem není dovoleno si s přístrojem hrát nebo jej samostatně obsluhovat. Údržbu a čištění přístroje nesmí provádět děti mladší 8 let.

Přístroj nesmí být používán po extrémně dlouhou dobu jako profesionální přístroje. Je určen zvláště do kuchyněk pracovních kolektivů, kanceláří, hotelových pokojů nebo podobných zařízení pro nárazové použití.

Pozor: Tento přístroj je zakázáno používat s externím časovačem nebo jiným dálkovým ovládním.



Přístroj může být během používání horký. Dbejte na to, aby se přívodní kabel nedotýkal jeho horkých částí a přístroj ničím nepřikrývejte.

## 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 do polohy ON / Continue
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 dosažené teploty (vypínač uprostřed) a nastavte časovač na trvalý provoz. Jakmile Vás hrncem upozorní na dosažení zvolené teploty, nastavte čas zavařování dané suroviny a vypněte vypínačem zvukový signál (mohl by Vás obtěžovat, protože hrnec bude nadále dosaženou teplotu udržovat). Po uplynutí zavařovacího času vypne topné těleso a hrnec 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 citronové 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 ucpání 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 požadovaným množstvím vody (viz. dále)
3. nasadit víko

4. zapojit přístroj do elektrické sítě
5. zvolit teplotu a nastavit trvalý provoz (ON / Continue)
6. po zvukovém upozornění nastavit časovač na zvolený čas a vpnout zvukovou signalizaci
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

## POPIS

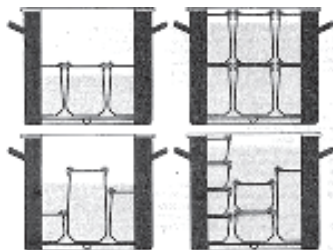
1. Víko
2. Držadla ( tepelně odolné )
3. Varná nádoba
4. Kohout
5. Plastový postavec
6. Vypínač signalizace
7. Termostat
8. Kontrolka zapnutí spirály
9. Časovač
10. Rošt



## 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 utěře.
- Zkontrolujte, zda v nádobě nejsou připálené zbytky, nebo zda není nádoba poškozená.
- Uzávěry nechte až do použití v čisté vodě.
- Nepoužívejte žádná oškozená nebo stará víčka.
- Sklenice ev. lahve naplňujte jen 2 cm pod okraj, u kašovitě hmoty (jablečná dřev) 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.
- Nasad'te 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.

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	růžič.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
pečené-plátek, předpečený	100	75
guláš	100	75
divočina, drůbež, zapečené	100	75
řízek, kotlety, zapečené	100	75
uzeninová směs	100	120

## **ORIENTAČNÍ ZAVAŘOVACÍ TABULKA**

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.

DOMO – ELEKTRO S.R.O  
HLUBOKÁ 147  
CZ-345 06 KDYNĚ  
TELEFON +420 379 789 684  
(servis) +420 777 327 863





