

ELTAC

**Bedienungsanleitung
Instrucciones de uso
Návod k obsluze**



Glühwein- und Einkochautomat
Aparato automático para la preparación de confitura y vino caliente
Automat pro zavarování a přípravu svareného vína

EKA 181

D Bedienungsanleitung

Für Ihre Sicherheit

- Es ist wichtig, die nachfolgenden Hinweise sorgfältig zu beachten. Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung gut auf und geben diese an den jeweiligen Benutzer weiter.
- Überprüfen Sie, ob die Angabe auf dem Typenschild mit Ihrer Netzspannung übereinstimmt. Nur an Wechselstrom anschließen.
- Verwenden Sie das Gerät nur für den hier beschriebenen Gebrauch, ein unsachgemäßer Gebrauch führt zum Verlust des Garantieanspruchs.
- Das Gerät wird während der Benutzung heiß. Bitte achten Sie darauf, daß Sie keine heißen Geräteteile berühren und das Anschlußkabel, auch die von anderen Elektrogeräten, davon ferngehalten werden. Das Anschlußkabel muß während des Betriebs vollständig abgewickelt sein.
- Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, ebene und freie Fläche, nicht auf heiße Oberflächen oder in die Nähe von offenen Gasflammen. Transportieren Sie das Gerät nicht im heißen Zustand.
- Ziehen Sie den Netzstecker bei Störungen während des Betriebs, vor jeder Reinigung und nach jedem Gebrauch.
- Tauchen Sie das Gerät nie in Wasser, schützen Sie auch die Zuleitung vor Feuchtigkeit.
- Der Einkochautomat ist nur für den hauswirtschaftlichen Gebrauch und nicht für den gewerblichen Einsatz geeignet.
- Ist das Gerät oder die Anschlußleitung beschädigt, sofort den Netzstecker ziehen!
- Unsere Elektrogeräte entsprechen den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen. Reparaturen dürfen nur von Fachkräften oder durch unseren Werkkundendienst durchgeführt werden. Durch unsachgemäße Reparatur können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.
- Kinder erkennen nicht die Gefahren, die beim Umgang mit Elektrogeräten entstehen können. Lassen Sie deshalb Kinder niemals unbeaufsichtigt mit Elektrogeräten arbeiten.

Allgemeines

Der Einkochautomat ist vielseitig verwendbar: zum Einkochen, Kochen, Erwärmen, Erwärmen im Wasserbad, Zubereiten von heißen Getränken, Blanchieren von Gemüse, etc.

Dicke, zum Anbrennen neigende Speisen müssen langsam unter ständigem Rühren erwärmt werden. Der Einkochautomat faßt 29 Liter. Der Flüssigkeitsstand darf bis max. 4 cm unter den oberen Rand reichen.

Sollte Ihr Gerät einmal leerkochen, verhindert ein zusätzlicher Trockengehschutz eine Überhitzung. Lassen Sie das Gerät in diesem Fall gut abkühlen, bevor wieder Wasser nachgefüllt wird, sonst besteht Verbrühungsgefahr durch Dampfbildung, außerdem kann bei den emaillierten Geräten die Oberfläche beschädigt werden.

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

Aus hygienischen Gründen sollten Sie vor dem ersten Gebrauch das Gerät mit ca. 5 Liter Wasser (Temperaturwähler auf Entsaften stellen) einmal auskochen.

Wichtige Hinweise zum Gebrauch des Gerätes

- Vor dem ersten Gebrauch die Innenseite des Behälters sorgfältig reinigen.
- Vor dem Einschalten immer Wasser einfüllen.
- Behälter nicht überfüllen, maximal bis 4 cm unterhalb des Behälterrandes, bei Überfüllung kann heiße Flüssigkeit herausspritzen.
- Durch austretenden Dampf besteht Verbrühungsgefahr.
- **Achtung:** Das Gerät wird während des Betriebes heiß, fassen Sie es deshalb nur an den Griffen an und transportieren Sie es nur im kalten Zustand.

Temperaturregelung/Thermostateinstellung

- Das Gerät ist mit einem Präzisions-Thermostat (Kapillarrohr-Regler) ausgestattet. Der Thermostat ist von ca. 30°C bis zum Kochpunkt stufenlos einstellbar. Ein zusätzliches Thermometer ist nicht erforderlich.
- Die eingestellte Temperatur wird automatisch geregelt. Die gewählte Temperaturstufe ist erreicht, wenn die während des Aufheizens leuchtende Kontrolllampe zum ersten Mal erlischt. Erst ab diesem Zeitpunkt zählt die in den Einkochtabellen und Kochbüchern angegebene Einkochzeit.
- Für den Entsafterbetrieb besitzt das Gerät eine spezielle Einstellung, die eine durchgehende Beheizung gewährleistet. Einen entsprechenden Entsafteraufsatz erhalten Sie als Zubehör im Fachhandel unter der Typenbezeichnung EA 1803.

- Am Ende der Betriebszeit und bei Betriebsunterbrechung den Temperaturwähler zurück auf Aus-Position stellen und den Netzstecker ziehen.

Arbeitsabfolge in Kürze

- Drahteinlage einsetzen, Vorbereitete Gläser oder Flaschen hineinstellen
- Wasser einfüllen, Deckel aufsetzen
- Stecker in die Steckdose stecken
- Temperatur wählen, Kontrolllampe leuchtet, das Gerät heizt
- Erstes Erlöschen der Kontrolllampe bedeutet, daß die gewählte Temperatur erreicht ist, jetzt beginnt die Garzeit. Die Temperatur wird automatisch gehalten.
- Stellen Sie bei Betriebsende den Temperaturwähler auf 0 und ziehen Sie den Stecker.

Das Einkochen

- Gute Vorbereitung und Sauberkeit sind aus Haltbarkeitsgründen oberstes Gebot. Obst und Gemüse sollten von guter Qualität, frisch und ausgereift sein. Gut waschen und abtropfen lassen.
- Nur unbeschädigte und gut gereinigte Gläser, Dosen, Flaschen und Verschlüsse verwenden.
- Füllhöhe im allgemeinen bis 2 cm unter den Rand. Bei breiartigem Einmachgut (Apfelmus etc.) bis 3 - 4 cm unter den Rand. Bei Wurst aller Art Gefäße nur zu 3/4 füllen.
- Gefäße mit Schraub-, Spannverschlüssen oder Klammern fest verschließen. Flaschen sofort nach Beendigung der Sterilisierzeit verschließen.
- Stellen Sie Gläser auf den Einlegerost, dadurch wird eine gute Zirkulation des Kochwassers und eine schnellere Erhitzung erreicht.
- Die Gläser sollten zu 2/3 bis 3/4 im Wasser stehen. Bei zwei Lagen Gläser gilt dies für die obere Lage. Die untere Lage ist durch Einkochring und Federklammern so gut abgedichtet, dass kein Kochwasser von außen eindringen kann.
- Die Temperatur des im Topf eingefüllten Wassers sollte der Temperatur des Gläserinhalts entsprechen, damit die Erhitzung gleichmäßig vor sich geht. Zu Gläsern mit kaltem Inhalt also kaltes Wasser, zu Gläsern mit heißem Inhalt heißes Wasser einfüllen.
- Der gewölbte Deckel ist aus lebensmittelgerechtem, kochfestem Kunststoff und muss gut rundum auf dem Rand des Topfes aufliegen damit kein Dampf entweichen kann. Beachten Sie immer, daß genügend Wasser im Topf ist und die oberen Gläser noch zu 3/4 im Wasser stehen.
- Die Einkochtemperatur und -zeit können Sie der nachfolgenden Tabelle sowie aus handelsüblichen Kochbüchern entnehmen.
- Die Aufheizzeit zählt nicht zur Einkochzeit. Letztere beginnt erst, wenn die gewählte Temperatur erreicht ist!
- Nach Ablauf der Einkochzeit Gläser entnehmen. Klammern und sonstige Deckelhalterungen bis zur vollständigen Abkühlung auf den Gläsern belassen. Dosen sofort in kaltes Wasser legen.

Einkochtabelle

Art	Temp.	Zeit
<i>OBST</i>		
Johannisbeeren	85° C	20 Min.
Apfelmus	90° C	30 Min.
Birnen	90° C	30 Min.
Erdbeeren	75° C	25 Min.
Heidelbeeren	85° C	25 Min.
Himbeeren	80° C	30 Min.
Kirschen	80° C	30 Min.
Mirabellen	90° C	30 Min.
Pfirsiche	90° C	30 Min.
Aprikosen	90° C	30 Min.
Reineclauden	90° C	30 Min.
Rhabarber	Kochen	30 Min.
Stachelbeeren	80° C	30 Min.
Zwetschgen	90° C	30 Min.
<i>GEMÜSE</i>		
Blumenkohl	Kochen	90 Min.
Bohnen	Kochen	120 Min.

Dicke Bohnen	Kochen	90 Min.
Erbsen	Kochen	120 Min.
Essiggurken	90° C	30 Min.
Karotten	Kochen	90 Min.
Kohlrabi	Kochen	90 Min.
Kürbis	90° C	30 Min.
Rosenkohl	Kochen	120 Min.
Spargel	Kochen	120 Min.
Wirsing	Kochen	120 Min.
Tomaten	90° C	30 Min.

FLEISCH

Bratenstück, vorgebraten	Kochen	75 Min.
Gulasch, angebraten	Kochen	75 Min.
Wild, Geflügel, angebraten	Kochen	75 Min.
Schnitzel etc. angebraten	Kochen	75 Min.
Wurstmasse	Kochen	120 Min.

Ablaufhahn

Bei der Zubereitung dickflüssiger Speisen empfehlen wir, den Hahnanschluß im Innern des Gerätes z.B. mit einem Stopfen abzudichten, um ein Verstopfen des Ablaufhahns zu vermeiden. Von Zeit zu Zeit sollte der Hahn unterhalb des Knebels aufgeschraubt und mit heißem Wasser und Spülmittel gereinigt werden. Beim Zusammenbau die Verschraubung nur handfest anziehen, da sonst Flüssigkeit nachlaufen kann.

Reinigen

Vor dem Reinigen immer den Netzstecker ziehen, dann den Topf außen und innen mit einem feuchten Tuch reinigen. Eventuell auftretende Kalkrückstände von Zeit zu Zeit mit Essigwasser oder handelsüblichem Entkalker beseitigen und das Gerät anschließend mit klarem Wasser auskochen. Dies ist erforderlich, da eine Kalkschicht die Heizleistung bzw. Temperaturregelung beeinflussen kann. Tauchen Sie das Gerät nie in Wasser und verwenden Sie keine Dampfstrahlgeräte. Sorgen Sie dafür, daß auch von unten kein Wasser oder Dampf eindringen kann. Verwenden Sie niemals Scheuermittel, Stahlwolle oder scharfe, kratzende Gegenstände.

ES Instrucciones de uso

Para su seguridad

- Por favor, lea cuidadosamente estas instrucciones antes de la puesta en funcionamiento y consérvelas.
- Antes de la conexión a la red, por favor compruebe que las indicaciones en la pegatina coinciden con la tensión de su conexión a la red eléctrica. Conectar sólo a la corriente alterna.
- Utilice el aparato sólo para el uso aquí descrito. Un uso inapropiado y la falta de consideración de las instrucciones de uso suponen la pérdida de la garantía.
- La superficie del aparato se calienta durante el uso. Tenga en cuenta, por tanto, el peligro de quemarse con el roce al aparato. El cable de conexión de éste, así como los de aparatos eléctricos próximos, no deben entrar en contacto con ninguna parte caliente del aparato. El cable debe estar completamente desplegado durante el uso.
- Coloque el aparato en un lugar termo resistente, plano y resistente al calor y no lo acerque a otras fuentes de calor (fogón, quemador de gas, etc). Nunca lo traslade si está caliente.
- En caso de que aparezcan daños en el aparato o en el cable de conexión, apagar y desenchufar inmediatamente el aparato, así como antes de cada limpieza y después de cada uso.
- Nunca sumerja el aparato en agua y proteja también el cable contra la humedad.
- El aparato no es apto para el uso industrial.
- ¡Si el aparato o el cable están dañados, desenchufe inmediatamente el aparato!
- Nuestros aparatos eléctricos cumplen las normativas de seguridad vigentes. Las reparaciones sólo pueden ser realizadas por técnicos especializados. Las reparaciones inadecuadas pueden suponer un gran riesgo para el consumidor.
- Los niños no conocen los peligros asociados al funcionamiento de los aparatos eléctricos. Por esta razón, no deje nunca que un niño manipule aparatos eléctricos sin vigilancia.

Notas generales

El aparato tiene una capacidad de 29 litros. El nivel de líquido no debe sobrepasar 4 cm por debajo del borde superior del contenedor.

En caso de que haga funcionar el aparato sin líquido, un mecanismo de protección adicional evitará el sobrecalentamiento.

En este caso, vigile que el aparato se haya enfriado antes de llenarlo de agua de nuevo para prevenir el peligro de quemarse con el vapor que se producirá. Además, las superficies de los aparatos esmaltados podrían sufrir daños.

Durante la primera puesta en marcha se producirá algo de olor que desaparecerá en poco tiempo.

Por motivos de higiene recomendamos, al primer uso, poner el aparato con unos 5 litros de agua (para ello coloque el regulador de temperatura en la posición 'extracción de zumo').

Notas importantes para el uso

- Antes del primer uso limpie cuidadosamente el interior del recipiente.
- Siempre llene de agua el recipiente antes de poner el aparato.
- Vigile que no colme el recipiente. Llénelo al máximo, hasta 4 cm por debajo del borde. Si se excede la cantidad máxima permisible es posible que el líquido caliente se salga del aparato.
- Tenga en cuenta el peligro de quemarse con el vapor que podría salir del aparato.
- Atención: El aparato se calienta durante el uso. Por ello, sujételo sólo por las asas del recipiente y no lo traslade si está caliente.

Regulación de la temperatura / Ajuste del termostato

- El aparato está provisto de un termostato de precisión. Por medio de este termostato se puede ajustar la temperatura desde aprox. 30°C hasta el punto de ebullición. No es necesario usar un termómetro adicional.
- La temperatura seleccionada se regula automáticamente. El nivel de la temperatura deseada se alcanzará cuando la luz de control que está iluminada durante el ciclo de precalentamiento se haya apagado por primera vez. Hasta ese momento, no aplique los tiempos de cocción indicados en las tablas para la conservación de alimentos ni los libros de cocina.
- Para activar la función de 'extracción de zumo' el aparato está dotado de un ajuste especial que garantiza un calentamiento continuo. El elemento sobrepuesto adecuado para extraer zumo' se puede comprar como accesorio en su comercio especializado (tipo: EA 1803).
- Al terminar e interrumpir el uso coloque el regulador de temperatura en su posición inicial y desenchufe el aparato.

Instrucciones de manejo en pocas palabras

- Posicione la pieza de alambre e introduzca las botellas o los tarros preparados en el recipiente.
- Vierta el agua y ponga la tapa.
- Enchufe el aparato.
- Seleccione la temperatura. La luz de control se iluminará, mostrando el proceso de calentamiento del aparato.
- Cuando la luz de control se apague por primera vez, la temperatura deseada se habrá alcanzado. Ahora comienza el proceso de cocción. La temperatura se mantendrá de forma automática.
- Al terminar de usar, coloque el regulador de temperatura en su posición inicial ('0') y desenchufe el aparato.

La conservación de alimentos

- Utilice sólo tarros, latas, botellas y cierres sin daños y bien limpios.
- Por lo general, el volumen debe alcanzar, como máximo, hasta 2 cm por debajo del borde. Para alimentos en forma de papilla llene los recipientes hasta unos 3-4 cm por debajo del borde. Para todo tipo de embutido llénelo sólo hasta $\frac{3}{4}$.
- Vigile que los recipientes con cierres de rosca o grapas estén cerrados con fuerza. Cierre las botellas inmediatamente al terminar el proceso de esterilización.
- Coloque los tarros en la rejilla insertada para asegurar la correcta circulación del agua y un calentamiento más rápido.
- Sumerja los tarros desde aprox. $\frac{2}{3}$ hasta $\frac{3}{4}$. Si tiene dos niveles de tarros, se aplica sólo al superior.

- Con el aro y las grapas elásticas los tarros inferiores están bien protegidos para asegurar que no pueda entrar agua caliente.
- La temperatura del agua existente en la olla debería ser igual a la temperatura de los contenidos en los tarros para que el calor se reparta homogéneamente. Por ello, añada agua fría a los tarros de contenidos fríos y agua caliente a los tarros de contenidos calientes.
- La tapa curvada consta de un plástico resistente al calor y adecuado para la preparación de alimentos. Vigile que la tapa esté apoyada de manera segura en el borde del recipiente para evitar que vapor se salga del recipiente. Compruebe que siempre haya suficiente agua en la olla y los tarros superiores están sumergidos hasta unos $\frac{3}{4}$ en el agua.
- La temperatura y el tiempo aplicable a la conservación de alimentos los encontrará en la siguiente tabla o lo puede consultar en los libros de cocina convencionales.
- El tiempo de precalentamiento no se cuenta entre el tiempo de conservación. ¡El tiempo de conservación no comenzará hasta que se alcance la temperatura preseleccionada!
- Al terminar el tiempo de conservación saque los tarros del recipiente. No quite los cierres de los tarros hasta que se hayan enfriado completamente. Ponga inmediatamente las latas en agua fría.

Tabla de consulta

categoría	temp.	tiempo
<i>FRUTA</i>		
grosellas	85° C	20 min.
compota de manzana	90° C	30 min.
peras	90° C	30 min.
fresas	75° C	25 min.
mirtillos	85° C	25 min.
frambuesas	80° C	30 min.
cerezas	80° C	30 min.
ciruelas amarillas	90° C	30 min.
melocotones	90° C	30 min.
albaricoques	90° C	30 min.
ciruela claudia	90° C	30 min.
ruibarbo	cocinar	30 min.
grosellas espinosas	80° C	30 min.
ciruelas	90° C	30 min.
<i>LEGUMBRES</i>		
coliflor	cocinar	90 min.
frijoles	cocinar	120 min.
habas	cocinar	90min.
guisantes	cocinar	120 min.
pepinillos	90° C	30 min.
zanahorias	cocinar	90 min.
colinabo	cocinar	90 min.
calabaza	90° C	30 min.
col de Bruselas	cocinar	120 min.
espárrago	cocinar	120 min.
col rizada	cocinar	120 min.
tomates	90° C	30 min.
<i>CARNES</i>		
pieza de carne asada, sofrito	cocinar	75 min.
estofado, sofrito	cocinar	75 min.
venado / ave, sofrito	cocinar	75 min.
escalope etc., sofrito	cocinar	75 min.
masa de salchicha	cocinar	120 min.

Llave de vaciado

Para la preparación de comidas espesas recomendamos cerrar la conexión de esta llave en el interior del aparato mediante, por ejemplo, un tapón para evitar que se atasque. De vez en cuando se debe

desenroscar la llave de vaciado debajo del regulador y limpiarla con agua caliente y un poco de lavavajillas. Al ensamblar fije la rosca sólo con la mano para evitar que se derrame el líquido.

Limpieza

Siempre apague y desenchufe el aparato. A continuación limpie la superficie y el interior de la olla con un paño húmedo.

Si se forman depósitos de cal quítelos de vez en cuando con agua y un poco de vinagre o mediante un descalcificador que encontrará en su comercio. Luego esterilice el aparato con agua limpia. Esto es necesario para prevenir la formación de una capa de cal que podría afectar a la potencia de calentamiento y a la regulación de la temperatura.

Nunca sumerja el aparato en agua ni emplee aparatos de limpieza a vapor. Tenga en cuenta que tampoco puede filtrarse agua o vapor por debajo. Nunca emplee productos abrasivos, estropajos de acero ni objetos afilados y raspantes.

CZ Návod k obsluze

Pro Vaši bezpečnost

- Je důležité, abyste pečlivě dbali následujících vysvetlení, tento návod k obsluze dobře uschovali a předali ho i dalším uživateli.
- Proverte, zda údaj na typovém štítku souhlasí s napětím ve Vaší síti. Pripojit pouze na střídavý proud.
- Používejte spotřebic pouze pro činnosti zde uvedené. Nevhodné použití spotřebice vede ke ztrátě záruky.
- Spotřebic bude během provozu horký. Dávejte pozor, prosím, pozor, abyste se za provozu nedotýkali žádných horkých částí spotřebice a aby se těchto částí nedotýkala ani přírodní šnura tohoto či jiných spotřebic. Přírodní šnura musí být za provozu úplně odmotaná
- Spotřebic umístete na rovnou, volnou a pevnou podložku. Spotřebic a přírodní šnuru nikdy neumístujte na horké povrchy, nebo do blízkosti otevřeného ohně, ani ho tam neprovozujte. Spotřebic přenášejte pouze ve vychlazeném stavu.
- Zástrčku vytáhněte ze zásuvky při poruchách během provozu, před každým čištěním a ošetřováním a vždy po použití.
- Spotřebic nikdy neponorujte do vody, právě tak chráňte přírodní šnuru před vlhkostí.
- Zavarovací automat je určen pouze pro použití v domácnosti, nikoliv pro průmyslové užití
- Dojde-li k poškození spotřebice nebo přírodní šnury, vytáhněte ihned zástrčku ze zásuvky.
- Naše elektrospotřebice odpovídají příslušným bezpečnostním předpisům. Opravy mohou být prováděny pouze odbornými opravami. Nevhodně provedenou opravou může vzniknout nebezpečí pro uživatele.
- Děti nepoznají nebezpečí, které může vzniknout při provozu elektrických spotřebic, proto je nikdy nenechávejte bez dozoru se spotřebicem manipulovat.

Všeobecně

Spotřebic je mnohostranně použitelný nejen k zavarování, ale i k varení, k ohřívání, k ohřevu ve vodní lázni, k přípravě horkých nápojů, k blanšírování zeleniny, atd.

Hustá jídla, která mají tendenci k připálení, musíte ohřívát pomalu za stálého míchání.

Zavarovací automat má objem 29 l. Tekutina smí dosahovat max. 4 cm pod horní okraj nádoby.

Jestliže jste spotřebic zapnuli bez vody, nebo se voda v hrnci vyvarila, zamezí zabudovaná suchá pojistka ev. prehrátí. Spotřebic pak nechejte rádne vychladit, dřív než ho znovu naplníte vodou, jinak může dojít k nebezpečí popálení vývojem páry. Kromě toho může dojít k poškození smaltovaného povrchu.

Pri prvním použití může vzniknout mírný zápach, který po krátkém provozu zmizí.

Z hygienických důvodů byste měli spotřebic před prvním použitím naplnit asi 5-ti litry vody - termostat nastavit na odšťavňování „Entsaften“- a vodu jednou dostatečně povarit.

Důležitá upozornění k použití spotřebice

- Před prvním použitím umyjte důkladně vnitřní strany nádoby.
- Před zapnutím vždy naplňte nádobu vodou
- Nádobu nepreplňte, max. 4 cm pod horní okraj nádoby, jinak může horká voda vystrikovat ven.

- Pozor! Vzniklou párou může hrozit nebezpečí oparění!
- **Pozor!** Spotřebic je za provozu horký, chytejte ho proto jen za izolované úchyty! Spotřebic přenášíte jen, když je rádne vychládly.

Regulace / nastavení teploty

- Spotřebic je vybaven přesným termostatem (kapilárový typ). Termostat můžete plynule nastavit od asi 30°C do bodu varu. Prídavný teplomer není potřebný.
- Nastavená teplota se udržuje automaticky. Teprve když kontrolní světlo, svítící v průběhu nadržívání, poprvé zhasne, je dosažena zvolená teplota a teprve od tohoto okamžiku platí zavarovací casy uvedené v tabulce pro zavarování.
- Pro odštavnování má spotřebic zvláštní nastavení, které zaručuje průběžný ohrev. Odštavnovací nádstavec dostanete jako příslušenství ve specializované prodejne pod typovým označením EA 1803.
- Po ukončení provozu, nebo při prerušení, nastavte ovladac teploty na „Aus“ a přívodní šnuru vytáhnete ze zásuvky.

Prubeh práce

- vložit drátenou mřížku, vložit připravené sklenice nebo lahve, doplnit vodu, nasadit víko
- zastrcit přívodní šnuru do zásuvky
- nastavit teplotu, kontrolní světlo svítí, spotřebic se nadržívá.
- první zhasnutí kontrolního světla znamená, že byla dosažena nastavená teplota a začíná bežet zavarovací cas. Teplota bude udržována automaticky
- po skončení zavarování otocit ovladacem teploty na „0“ a vytáhnout přívodní šnuru ze zásuvky.

K vlastnímu zavarování

- Příprava a čistota jsou pro trvanlivost nejdůležitější. Ovoce a zelenina mají být dobré kvality, cerstvé a zralé. Dobře umýt a nechat okapat.
- Sklenice, plechovky, lahve a uzávěry používejte pouze nepoškozené a dobře umyté
- sklenice naplňte jen 2 cm pod okraj, u kašovitě hmoty (jablečná dren) 3 - 4 cm pod okraj. uzeniny všech druhu plňte jen do ¾ sklenice.
- Sklenice rádne uzavrete šroubovacími uzávěry nebo upínacími svorkami. Lahve uzavrete okamžite po ukončení sterilizace.
- Sklenice ukládejte vždy na rošt, tím se dosáhne dobré cirkulace varící vody a rychlý ohrev
- Sklenice by mely stát ze 2/3 až 3/4 ve vode, při dvou vrstvách sklenic to platí pro horní vrstvu. Sklenice ve spodní vrstve musí být dobře utesneny zavarovacím kroužkem nebo svorkou, aby do nich nepronikla varící voda.
- Teplota vody v nádobě by mela odpovídat teplotě obshu sklenic. Ke sklenicím se studeným obsahem dolejte tedy studenou vodu a ke sklením s teplým obsahem teplou vodu.
- Klenuté víko je ze zdravotne nezávadného a tepelne odolného plastu a musí dokola dobře dosedat na horní hranu nádoby, aby nedocházelo k úniku páry. Dávejte pozor na to, aby v nádobě byl dostek vody a sklenice v horní vrstve, aby stály ze ¾ ve vode.
- Teplotu a cas pro zavarování vyhledejte v následující tabulce, případne v knihách o zavarování.
- doba, než se automat zahreje na zvolenou teplotu se nepocítá do doby zavarování, ta pocíná bežet až když je dosaženo nastavené teploty.
- Po uplynutí doby zavarování sklenice vyjmete, upínací svorky ponechejte až do úplného vychladnutí sklenic, plechovky ponorte ihned do studené vody.

Orientacní zavarovací tabulka

Typ	temperatura	cas
OVOCE		
rybíz	85°C	20 minut
jablečné pyrė	90°C	30 minut
hrušky	90°C	30 minut
jahody	75°C	25 minut
boruvky	85°C	25 minut
maliny	80°C	30 minut
trešne	80°C	30 minut
mirabelky	90°C	30 minut

broskve	90°C	30 minut
merunky	90°C	30 minut
rebarbora	varit	30 minut
angrešt	80°C	30 minut
švestky	90°C	30 minut

ZELENINA

kveták	varit	90 minut
fazolové lusky	varit	120 minut
tlusté fazole	varit	90 minut
hrách	varit	120 minut
kyselé okurky	90°C	30 minut
mrkev	varit	90 minut
kedlubny	varit	90 minut
dýně	90°C	30 minut
ružicková kapusta	varit	120 minut
chrest	varit	120 minut
kapusta	varit	120 minut
rajcata	90°C	30 minut

MASO

pecene-plátek, predpecený	varit	75 minut
guláš	varit	75 minut
divocina, drubež , zapečené	varit	75 minut
řízek, kotlety, zapečené	varit	75 minut
uzeninová smes	varit	75 minut

Výpustný kohout

Pri príprave hustých jídel doporučujeme výpustný kohout zevnitř zadelat zátkou, aby se zabránilo jeho ucpání. Cas od casu je treba kohout pod knoflíkem odšroubovat a vycistit teplou vodou s mycím prostredkem. Pri montáži dotahujte pouze rukou, aba kapalina mohla protékat.

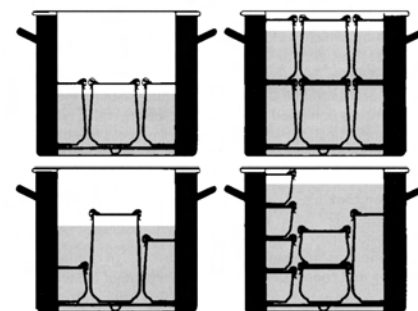
Cištění

Pred čištěním vždy vytáhnete zástrčku přírodní šnury ze zásuvky, potom spotřebic utrete zvenku i zevnitř vlhkým hadříkem. Vzniklé usazeniny vodního kamene cas od casu odstraníte octovou vodou nebo podobným přípravkem na odvápnění a následně vždy nechejte v nádobě prevarit cistou vodu. Toto je důležité, protože vrstva vodního kamene může ovlivnit prevod tepla a řízení teploty. Spotřebic nikdy neponorujte do vody a nepoužívejte vyvíjece páry. Postarejte se také, aby do spotřebice nevnikla voda nebo pára zespodu. Nepoužívejte nikdy písek pro čištění ani drátenku.

D Die Gläser sollten zu 2/3 bis 3/4 im Wasser stehen. Bei zwei Lagen Gläser gilt dies für die obere Lage.

ES Sumerja los tarros desde aprox. 2/3 hasta ¾. Si tiene dos niveles de tarros, se aplica sólo al superior.

CZ Sklenice by mely stát ze 2/3 až 3/4 ve vode, pri dvou vrstvách sklenic to platí pro horní vrstvu.



D

Garantieschein

Die Garantie beträgt 24 Monate ab Kaufdatum. Bitte bewahren Sie den Kaufbeleg für die Dauer der Garantie auf, da er bei einer eventuellen Reklamation vorgelegt werden muss.

Unsere Produkte werden unter Anwendung modernster Herstellungsverfahren gefertigt und strengen Qualitätskontrollen unterzogen. Wenn Sie trotzdem einen Mangel feststellen, wenden Sie sich bitte an unser Kundenservice-Telefon 09851/ 57 58 32

Nicht unter die Garantie fallen alle Schäden, die durch unsachgemäße Behandlung oder durch äußere Einwirkung (Sturz, Schlag, Wasser oder Bruch) herbeigeführt wurden.

Die Gewährleistung ist nach Wahl von Rommelsbacher auf eine Mängelbeseitigung oder eine Ersatzlieferung eines mängelfreien Produktes beschränkt. Weitergehende Ansprüche sind ausgeschlossen.

ES

Certificado de garantia

La garantía es válida para 24 meses a partir de la fecha de compra. Conserve su resguardo de compra, ya que este tendrá que ser presentado en caso de reclamación.

Nuestros productos son fabricados según los últimos procedimientos de fabricación y son sometidos a rígidos controles de calidad. Si a pesar de ello fueran detectados defectos, puede ponerse en contacto con nuestro teléfono de atención al cliente +49 (0)9851/ 57 58 32.

Excluidos de la garantía están daños como los causados por un manejo inadecuado o por efectos externos (caída, golpes, agua o rotura).

La garantía está limitada a voluntad de Rommelsbacher a la reparación de defectos o al reemplazo de piezas de un producto defectuoso. Otro tipo de reclamación queda excluido.

CZ

Záruční list

Záruka trvá 24 mesíců od data prodeje. Uschovejte si, prosím, pokladní doklad po dobu trvání záruky, protože musí být předložen při případné reklamaci. Naše výrobky jsou vyráběny s použitím nejmodernějších výrobních postupů a podléhají tvrdé kontrole kvality. Pokud i přesto zjistíte nějakou chybu, obraťte se na náš zákaznický servis – tel. 0049 9851 57 58 32.

Pod záruku nespádají škody způsobené nevhodným použitím anebo vnějšími vlivy (pád spotřebice, náraz, voda nebo zlom).

Rešení záruky bude provedeno podle rozhodnutí firmy Rommelsbacher, buď odstraněním závady anebo dodáním nového bezvadného spotřebice. Další požadavky jsou vyloučeny.



D ENTSORGUNG / RECYCLING

Dieses Produkt darf lt. Elektro- und Elektronikgeräte-Gesetz am Ende seiner Lebensdauer nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden. Bitte geben Sie es daher kostenfrei an einer kommunalen Sammelstelle (z. B. Wertstoffhof) für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten ab. Über die Entsorgungsmöglichkeiten informiert Sie Ihre Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

ES DESECHO/RECICLADO

Según la ley de productos electrónicos, este producto no puede ser desechado en la basura domestica. Llévelo a un punto de reciclado de aparatos electrónicos gratuito (p.e. a un centro de reciclado de basuras no-domésticas). Sobre las posibilidades de reciclado pueden informale su municipio o ayuntamiento.

CZ LIKVIDACE / RECYKLACE

Podle platných zákonu nesmí být tento spotřebic po skončení životnosti likvidován s komunálním odpadem. Za účelem správné likvidace jej odevzdejte na určených sberných místech, kde bude přijat zdarma. Další podrobnosti si vyžádejte od Vašeho místního úradu nebo nejbližšího sberného místa.