

· | HOME | ·



HM-PC-C300W

Preserving Pot

User Manual

ENGLISH	4
DEUTSCH	14
ČESKY	24
SLOVENSKY	33
MAGYAR	43
WARRANTY & SUPPORT	53
GARANTIE & BETREUUNG	53
ZÁRUKA & PODPORA	53
ZÁRUKA & PODPORA	53
GARANCIA & TÁMOGATÁS	53

SAFETY INFORMATION

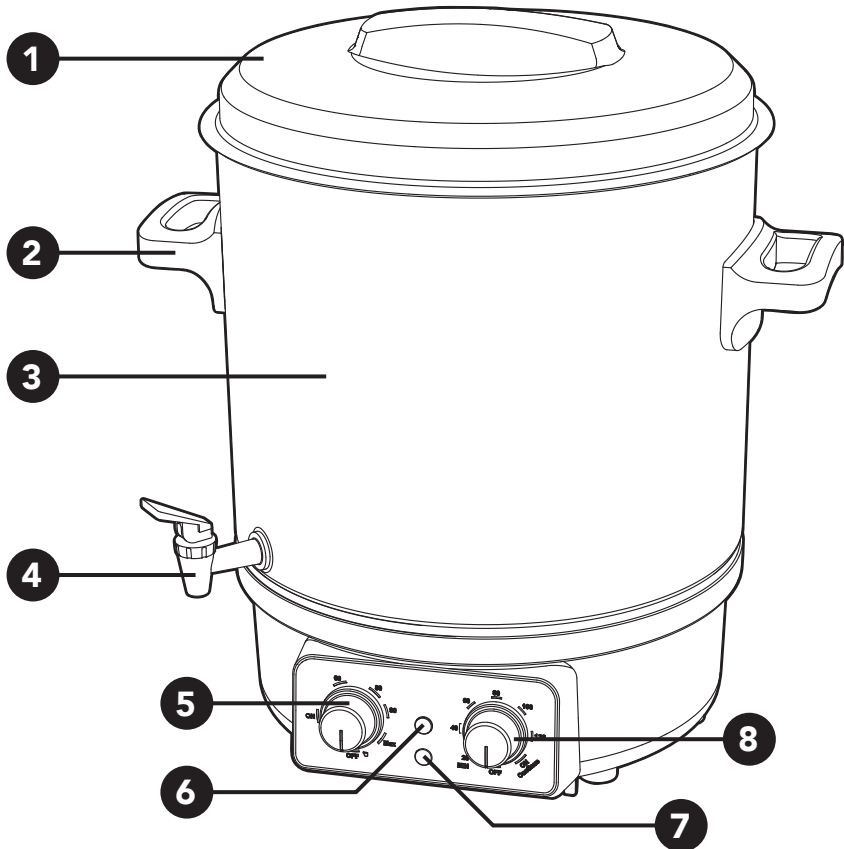


Please read this manual carefully before use and keep it for future reference. The manufacturer declines any liability for damage caused by improper use or failure to follow the instructions in this manual. Improper use or non-compliance with the instructions will void the warranty.

1. This appliance may use children 8 years of age and older if they are supervised or instructed in the safe use of the appliance and understand the potential dangers.
2. Children must not play with the device.
3. Cleaning and user maintenance must not be done by children unless they are over 8 years of age and under supervision.
4. Keep the appliance and its power cord out of the reach of children under 8 years of age.
5. The appliance may be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience, provided they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe manner and understand the potential hazards.
6. If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a dangerous situation.
7. This appliance is intended for indoor use only. Do not use it outdoors.
8. This appliance is intended for domestic use only. Do not use it for commercial or laboratory purposes.
9. The appliance is not suitable for installation where splashing water may occur.
10. The appliance must be placed horizontally on a stable and solid surface.
11. The appliance must not be cleaned with a stream of water. The appliance must not be immersed in water.
12. **WARNING:** Do not pour water on the plug.

13. Clean surfaces that come into contact with food according to the instructions for cleaning provided in this manual.
14. The surface of the heating elements contains residual heat after use.
15. **WARNING:** Improper use can lead to injury.
16. This appliance is designed for preserving fruits, vegetables and meat, for heating hot drinks, soups and sauces, for blanching fruits and vegetables, etc. Use the appliance only for its intended purpose.
17. Before connecting the plug of the power supply to the mains socket, make sure that the voltage indicated on the type plate is the same as the voltage in your socket.
18. Connect the plug of the power cable only to a properly grounded mains socket.
19. Unplug the power supply completely before use.
20. Do not touch hot surfaces. Use the handles.
21. Use only the accessories supplied with the appliance or recommended by the manufacturer.
22. To avoid the risk of electric shock, do not immerse the appliance, its power cord or plug in water or any other liquid.
23. Route the power cord so that it does not touch a hot surface. Do not let the power cord hang over the edge of a table or work surface.
24. Place the appliance on a firm, flat and dry surface at a sufficient distance from the mains socket.
25. Do not place the appliance on/near an electric or gas stove, oven or other heat sources.
26. This appliance is designed to be free-standing. It must not be installed or used as a built-in or placed in a cabinet.
27. Do not leave the appliance unattended while it is running.
28. Never handle the appliance when it is switched on and plugged into the mains socket.
29. Fill the appliance with water or other liquid before turning it on. Never fill the appliance directly from the tap or hose.
30. Do not overfill the appliance. Otherwise, there is a risk that the hot liquid will leak out and this can cause serious burns. The maximum water level may only reach 4 cm below the top edge.
31. If the appliance is filled, it is very heavy. Never move it when it is full.
32. Steam accumulates under the lid during use. Take extra care when removing the lid and always tilt it so that steam escapes away from the operator. There is a risk of serious scalding from the hot steam in case of improper handling.
33. Do not switch the appliance when empty.
34. Do not pour cold water or any other liquid into a heated appliance. There is a risk of damage to the appliance and a risk of serious scalding due to the water turning into hot steam.
35. The contents of the appliance are heated to a high temperature. Take extra care when handling jars or pouring liquids into cups or bowls.
36. Switch off and unplug the appliance when not in use, if it stays unattended, before cleaning, moving or storing. Always allow the appliance to cool completely before cleaning, moving or storing it.
37. Do not use the appliance if it is damaged, fell, does not work properly or the power cable or plug is damaged. Do not use the appliance with damaged accessories. Entrust the repair to an authorized service center only. The appliance does not contain parts that can be repaired by the user. All repairs, adjustments or other than normal maintenance

- may only be carried out by a qualified authorized service person.
38. Do not store foreign objects in the appliance.
 39. Store the appliance in a well-ventilated place, out of the reach of children and pets.
Make sure it is disconnected from the power source before storing.



- 1 Lid
- 2 Pressure cooker
- 3 Handles
- 4 Spout
- 5 Thermostat
- 6 Thermostat light indicator
- 7 Power indicator light
- 8 Timer

SPECIFICATIONS

Power	220–240 V~, 50/60 Hz
Power input	1800 W
Interior volume	27 l
Dimensions	Ø 350 × 480 mm
Weight	5.5 kg

USE

Before first use

Remove the appliance and its accessories from the packaging. Before disposing of the packaging, be sure to remove all components. Check the appliance and accessories for damage.

Wipe the outside of the appliance with a soft sponge slightly moistened with warm water.

Before use

Before first use, the pressure cooker must be started with the water empty. Proceed as follows:

1. Pour 6 litres of clean, potable water into the pot.
2. Set the thermostat to the maximum temperature.
3. Set the cooking time to 60 minutes.
4. The heating process starts. Once the set time has elapsed, the cooker will automatically switch off.
5. Allow it to cool down and clean it according to the instructions in the "Cleaning and maintenance" section.
6. Now the pressure cooker is ready to use.

Note:

You may notice a slight smell and smoke during the first use, which will disappear with use. This is a normal occurrence.

Intended use

The pressure cooker is suitable for several purposes: preserving, cooking, preparing hot drinks, maintaining the temperature of liquids, blanching vegetables, etc.

Thick, syrupy liquids must be heated slowly and stirred constantly to prevent them from burning.

It is necessary to keep an eye on the water level at all times (e.g. when boiling) to prevent it boiling over, which could cause the enamel layer of the heating element to boil away. Should the water boil over, a safety fuse is activated to prevent damage to the pot in case of overheating.

Warning:

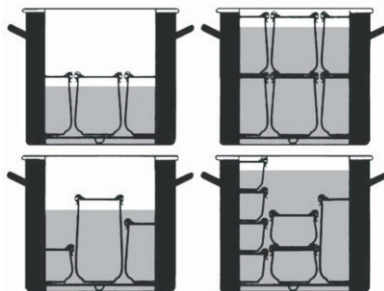
Never pour cold water into an empty, hot pot. There is a risk of the water turning to steam, which can cause serious burns. Always allow the pot to cool slightly before adding water.

Using the pressure cooker

Place the pressure cooker on a horizontal, dry and solid surface within reach of an electrical outlet.

Place a canning grid on the bottom of the pot. Use the canning grid only if you want to use the pot for canning.

Pour the desired amount of water or other liquid into the pot. The minimum amount is 6 l, the maximum amount is 4 cm below the top of the pot. The temperature of the water should be approximately the same temperature as the jar.



As jars can vary in height and shape, they should be at least $\frac{1}{2}$ to $\frac{3}{4}$ covered. If you stack the jars in two rows, the top row must be $\frac{3}{4}$ covered. Make sure the lids of the jars are properly tightened and sealed to prevent water from getting in, especially if you will be stacking the jars in the pot in two or more rows – see the figure to the right.

Warning:

Do not place the cooking jars directly on the bottom of the pot.

Insert the lid.

Plug the power cord into the electrical outlet.

Use the thermostat to set the desired temperature – see the table below. The power indicator light and the thermostat light indicator light up. The heating process starts. The heating may take up to 90 minutes.

The power indicator light will be on all the time when the pot is in operation.

The thermostat light indicator goes off once the desired temperature is reached.

Use the timer to set the desired cooking time – see the table below.

If you need to set constant operation of the pot, turn the timer to the “ON/Continue” position.

The thermostat will switch on during the canning process. The thermostat light indicator always goes on once the thermostat switches on. This keeps the pot at the desired temperature. This is a normal occurrence.

An audible warning sounds when the preparation time has elapsed.

Carefully open the lid and remove the jars. Use jar tongs as the jars are very hot and can cause serious burns if handled incorrectly.

Warning:

Lift the lid away from you to avoid scalding from the accumulated steam.

Warning:

The jars are very hot. Use the jar tongs to remove the jars from the pot.

Allow the jars to cool and then store in a dry, cool and dark place.

If you are not going to use the pressure cooker, turn the thermostat to the OFF position

and let the contents cool completely. Drain the water from the pot using the spout and clean it according to the instructions in the "Cleaning and Maintenance" section.

Canning table

Raw materials	Temperature	Recommended canning time
Fruit		
Soft/hard apples	90 °C	30/40 min
Apple cider	90 °C	30 min
Cherries	80 °C	30 min
Soft/hard pears	90 °C	30/80 min
Strawberries, blackberries	80 °C	25 min
Rhubarb	100 °C	30 min
Raspberries, gooseberries	80 °C	30 min
Red currants, cranberries	90 °C	25 min
Apricots	90 °C	30 min
Mirabelle plums	90 °C	30 min
Peaches	90 °C	30 min
Plums	90 °C	30 min
Quince	95 °C	25 min
Blueberries	85 °C	25 min
Vegetables		
Cauliflower	100 °C	90 min
Asparagus	100 °C	120 min
Peas	100 °C	120 min
Pickled cucumbers	90 °C	30 min
Baby carrots, carrots	100 °C	90 min
Pumpkin	90 °C	30 min
Kohlrabi	100 °C	90 min
Celery root	100 °C	110 min
Brussels sprouts, red cabbage	100 °C	110 min
Mushrooms	100 °C	110 min
Beans	100 °C	120 min

Raw materials	Temperature	Recommended canning time
Tomatoes, tomato puree	90 °C	30 min
Meat		
Roasted meat, cut into pieces	100 °C	85 min
Broth	100 °C	60 min
Game, poultry (cooked)	100 °C	75 min
Boiled goulash	100 °C	75 min
Minced meat, sausage meat	100 °C	110 min

Note:

These cooking times are approximate and may vary depending on the number of jars inserted, ambient temperature, etc.

Heating of liquids, maintaining the temperature of liquids, heating of mulled wine

The cooking pot is also suitable for heating liquids, maintaining a constant temperature, heating punch or mulled wine.

Pour the required amount of water into the pot. The minimum amount is 6 l, the maximum amount is 4 cm below the top of the pot.

Put the lid on and use the thermostat to set the desired temperature. Turn the timer to the "ON/Continue" position.

The pot will turn on, start heating the liquid and the pot will keep the liquid warm to the set temperature.

The thermostat light indicator goes off and an audible warning sounds once the desired temperature is reached.

Stir the liquid in the pot periodically so that it heats evenly and does not burn.

Place a cup under the outlet. Press the lever of the spout and allow the appropriate amount of warm liquid to flow into the cup. Release the lever of the spout and it will close.

Tips and advice

Cooking fruits and vegetables in jars preserves the natural flavour and original texture without the use of chemical preservatives.

While fruit contains natural acids that make it easier to preserve and extend the shelf life, extra care must be taken when preserving vegetables, as they do not contain sufficient natural acids to prevent the formation of unwanted bacteria.

Always use perfect, undamaged and ripe fruit and vegetables that show no signs of rot, infestation, etc.

Cleanliness is key when preserving, in both fruit and vegetables which need to be washed thoroughly, and in the jars, seals and lids.

Process the fruits and vegetables according to the recipe you are using.

Only use jars, seals and lids that are suitable for canning and storing food.

Inspect seals and lids by eye and discard those pieces that show damage, mould, etc. Such pieces are not suitable for preserving as unwanted micro-organisms may attack the preserved fruit and vegetables and thus spoil them.

Wash the cooking jars in hot water with a kitchen detergent. You can also wash them in the dishwasher on high temperature (hygienic washing programme if available in the dishwasher). Dry well. If necessary, you can place the jars on a baking tray in an oven set to 100 °C. Leave them there for about 20 minutes.

Wash the lids in hot water with a kitchen detergent. Alternatively, you can put them in a pot of water, add a few tablespoons of vinegar and heat to a boiling point. Dry well.

If you use jars with seals, follow the manufacturer's instructions for cleaning.

The jars and lids must be completely dry before you put the fruit or vegetables in them.

Fill the jars with fruit and vegetables, no more than 2 cm below the top edge. For jams or marmalades, we recommend filling no more than 3 to 4 cm below the top edge.

Wipe the neck of the jar inside and outside with a clean sponge and wipe dry with a clean cloth to ensure the edge is clean.

Put the lid on and tighten with reasonable force. Be careful not to shear the thread.

Store cooked fruit and vegetables in a dry, cool and dark place, such as a cellar. Check the condition of the preserved foods regularly and store them in the refrigerator after opening.

CLEANING AND MAINTENANCE

Before any cleaning or maintenance, always power down the appliance, unplug it from the mains, and allow it to cool down completely.

The pressure cooker must be cleaned after each use.

Warning:

Never immerse the appliance, the power cord or the plug of the power cord in water or any other liquid.

Do not use plastic or metal scrapers, harsh cleaners, chemicals, petrol, solvents or other similar substances to clean any parts of the appliance. The surface finish could be seriously damaged.

Pressure cooker

Wipe the pressure cooker, the grid and the lid with a soft sponge slightly moistened in warm water. Wipe dry with a clean cloth.

Spout

In order to clean the spout properly, the spout lever must be unscrewed.

1. Unscrew the spout lever.
2. Soak the lever in warm water with a little kitchen detergent and let it soak for a while. Then rinse it under running water. In case of heavy soiling, use a soft sponge or a soft brush.
3. Wipe the inside of the spout with a soft sponge. You can also use a bottle cleaning brush.
4. Wipe the spout and lever dry with a clean cloth.
5. Screw the lever back into the spout.

Descaling

Limescale deposits on the bottom of a pressure cooker can lead to increased energy consumption and shorten its life, so it is important to remove them regularly, especially if you use hard water.

Use a common commercial descaling agent. Follow the instructions on the agent packaging. Do not use vinegar, citric acid or other similar agents.

After descaling, wipe the interior with a soft cloth slightly moistened in warm water. Wipe dry with a clean cloth.

Storage

Before storing, make sure that the appliance and its accessories are cool and clean.

Store the appliance and its accessories in a dry and well-ventilated place out of the reach of children or pets.

Do not place any objects on the appliance.

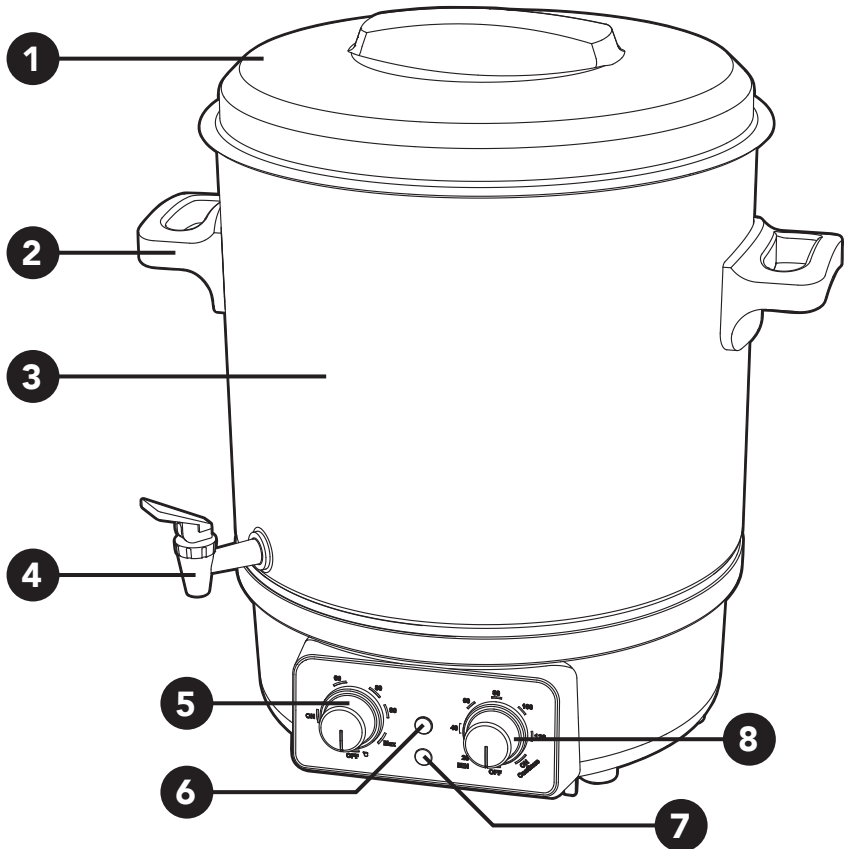


Lesen Sie vor dem Gebrauch dieses Benutzerhandbuch sorgfältig durch und bewahren es für den künftigen Gebrauch auf. Der Hersteller trägt keine Verantwortung für Schäden, die auf eine falsche Anwendung oder die Nichtbeachtung der in dieser Anleitung angeführten Anweisungen zurückzuführen sind. Unsachgemäßer Gebrauch oder Nichtbeachtung der Anweisungen führen zum Erlöschen der Garantie.

1. Dieses Gerät können Kinder im Alter von 8 Jahren und älter verwenden, sofern sie beaufsichtigt werden oder über die Anwendung des Verbrauchers auf eine sichere Weise belehrt wurden und eventuelle Gefahren verstehen.
2. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
3. Reinigungs- und Wartungsarbeiten, die durch den Anwender vorgenommen werden, dürfen nur Kinder ab 8 Jahren durchführen, die überdies beaufsichtigt sind.
4. Bewahren Sie das Gerät und dessen Zubehör außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.
5. Das Gerät kann von Personen mit verminderten physischen, sensorischen und mentalen Fähigkeiten oder mangelnden Erfahrungen und Kenntnissen verwendet werden, sofern diese beaufsichtigt sind oder über die sichere Anwendung des Geräts belehrt wurden und mögliche Gefahren verstehen.
6. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem Servicetechniker oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden, um eine gefährliche Situation zu vermeiden.
7. Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch innerhalb von Gebäuden vorgesehen. Verwenden Sie es nicht im Freien.
8. Dieses Gerät ist ausschließlich für den Haushaltsgebrauch bestimmt. Verwenden Sie es nicht für kommerzielle Zwecke oder Laborzwecke.

9. Das Gerät ist nicht für die Installation an Orten geeignet, an denen Spritzwasser auftreten kann.
10. Das Gerät muss waagrecht auf einer stabilen und festen Oberfläche stehen.
11. Das Gerät darf nicht mit einem Wasserstrahl gereinigt werden. Das Gerät darf nicht in Wasser getaucht werden.
12. **WARNUNG:** Vermeiden Sie, dass Flüssigkeiten über das Netzkabel gegossen werden.
13. Reinigen Sie die Oberflächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, gemäß den in diesem Handbuch angeführten Reinigungsanweisungen.
14. Die Oberfläche der Heizelemente enthält nach dem Gebrauch noch Restwärme.
15. **WARNUNG:** Ein unsachgemäßer Gebrauch kann zu Verletzungen führen.
16. Dieses Gerät ist zum Einkochen von Obst, Gemüse und Fleisch, zum Erhitzen von heißen Getränken, Suppen und Soßen, zum Blanchieren von Obst und Gemüse usw. vorgesehen. Verwenden Sie das Gerät nur für den vorgesehenen Zweck.
17. Vergewissern Sie sich vor dem Einstecken des Netzsteckers in die Steckdose, dass die auf dem Typenschild angegebene Spannung mit der Spannung Ihrer Steckdose übereinstimmt.
18. Stecken Sie den Netzstecker nur in eine ordnungsgemäß geerdete Netzsteckdose.
19. Wickeln Sie das Netzkabel vor der Verwendung vollständig ab.
20. Berühren Sie nicht die heißen Oberflächen. Benutzen Sie die Griffe.
21. Verwenden Sie nur das mit dem Gerät gelieferte oder vom Hersteller empfohlene Zubehör.
22. Um das Risiko eines Stromschlags zu vermeiden, tauchen Sie das Gerät, das Kabel oder den Stecker nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
23. Platzieren Sie das Netzkabel so, damit es keine heiße Oberfläche berührt. Lassen Sie das Netzkabel nicht über die Kante eines Tisches oder einer Arbeitsfläche hängen.
24. Stellen Sie das Gerät auf eine feste, gerade und trockene Oberfläche in ausreichender Entfernung von der Steckdose.
25. Stellen Sie das Gerät nicht auf/neben einen Elektro- oder Gasherd, einen Ofen oder andere Wärmequellen.
26. Dieses Gerät ist als freistehendes Gerät konzipiert. Es darf nicht als Einbaugerät installiert oder verwendet oder in den Schrank platziert werden.
27. Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, wenn es eingeschaltet ist.
28. Manipulieren Sie nicht mit dem Gerät, wenn es eingeschaltet und an die Netzsteckdose angeschlossen ist.
29. Füllen Sie das Gerät mit Wasser oder einer anderen Flüssigkeit, bevor Sie es einschalten. Füllen Sie das Gerät niemals direkt aus dem Wasserhahn oder Schlauch.
30. Überfüllen Sie das Gerät nicht. Andernfalls besteht die Gefahr, dass die heiße Flüssigkeit ausläuft, was zu schweren Verbrennungen führen kann. Der maximale Wasserstand darf nur 4 cm unter der Oberkante liegen.
31. Wenn das Gerät gefüllt ist, ist es sehr schwer. Bewegen Sie es nicht, wenn es voll ist.
32. Während der Verwendung sammelt sich Dampf unter dem Deckel. Seien Sie beim

- Abnehmen des Deckels besonders vorsichtig und kippen Sie ihn immer so, dass der Dampf vom Bediener weg entweicht. Bei unsachgemäßer Handhabung besteht die Gefahr von schweren Verbrühungen durch den heißen Dampf.
33. Schalten Sie das Gerät nicht ein, wenn es leer ist.
 34. Gießen Sie kein kaltes Wasser oder eine andere Flüssigkeit in das heiße Gerät. Es besteht die Gefahr, dass das Gerät beschädigt wird, und es besteht die Gefahr schwerer Verbrühungen, weil sich das Wasser in heißen Dampf verwandelt.
 35. Der Inhalt des Geräts wird auf eine hohe Temperatur erhitzt. Seien Sie besonders vorsichtig, wenn Sie mit den Einmachgläsern manipulieren oder Flüssigkeiten in Tassen oder Schüsseln gießen.
 36. Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker, wenn Sie es nicht benutzen, Sie es unbeaufsichtigt lassen, bevor Sie es reinigen, umstellen oder lagern wollen. Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen, umstellen oder lagern.
 37. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn es beschädigt ist, heruntergefallen ist, nicht richtig funktioniert oder das Netzkabel oder der Stecker beschädigt ist. Verwenden Sie das Gerät nicht mit einem beschädigten Zubehör. Lassen Sie die Reparatur durch einen autorisierten Kundendienst vornehmen. Das Gerät enthält keine Teile, die der Benutzer selbst reparieren könnte. Lassen Sie sämtliche Reparaturen, Einstellungen oder andere nicht routinemäßige Wartungsarbeiten nur durch eine qualifizierte Person aus einer autorisierten Kundendienststelle vornehmen.
 38. Lagern Sie im Gerät keine Fremdkörper.
 39. Bewahren Sie das Gerät an einem gut belüfteten Ort außerhalb der Reichweite von Kindern und Haustieren auf. Vergewissern Sie sich, dass es vor der Lagerung von der Stromquelle getrennt ist.



- 1 **Deckel**
- 2 **Einkochtopf**
- 3 **Griffe**
- 4 **Ablasshahn**
- 5 **Thermostat**
- 6 **Thermostat-Anzeige**
- 7 **Anzeige für Einschalten**
- 8 **Timer**

SPEZIFIKATION

Stromversorgung	220–240 V~, 50/60 Hz
Stromverbrauch	1800 W
Inneres Volumen	27 l
Abmessungen	Ø 350 × 480 mm
Gewicht	5,5 kg

VERWENDUNG

Vor der Erstverwendung

Nehmen Sie das Gerät und sein Zubehör aus der Verpackung. Vergewissern Sie sich, dass alle Komponenten entfernt wurden, bevor Sie die Verpackung entsorgen. Vergewissern Sie sich, dass weder Gerät noch Zubehör beschädigt sind.

Wischen Sie die Außenfläche des Geräts mit einem weichen, mit etwas warmem Wasser angefeuchteten Schwamm ab.

Vorbereitung vor der Verwendung

Vor dem ersten Gebrauch muss der Einkochtopf mit Wasser gefüllt und leer gelaufen lassen. Gehen Sie wie folgt vor:

1. Gießen Sie 6 Liter sauberes Trinkwasser in den Topf.
2. Stellen Sie den Thermostat auf die maximale Temperatur ein.
3. Stellen Sie die Kochzeit auf 60 Minuten ein.
4. Das Erhitzen beginnt. Nach Ablauf der voreingestellten Zeit schaltet sich der Topf automatisch aus.
5. Lassen Sie ihn abkühlen und reinigen Sie ihn gemäß den Hinweisen im Kapitel „Reinigung und Wartung“.
6. Jetzt ist der Einkochtopf einsatzbereit.

Bemerkung:

Bei der ersten Anwendung können Sie einen leichten Geruch und Rauch wahrnehmen, der mit der Zeit verschwindet. Es handelt sich um eine normale Erscheinung.

Verwendungszweck

Der Einkochtopf eignet sich für mehrere Zwecke: Einkochen, Kochen, Zubereiten von Heißgetränken, Temperaturerhaltung von Flüssigkeiten, Blanchieren von Gemüse usw.

Dickflüssige, sirupartige Flüssigkeiten müssen langsam erhitzt und ständig gerührt werden, damit sie nicht anbrennen.

Es ist notwendig, den Wasserstand immer im Auge zu behalten (z. B. beim Einkochen), um ein Überkochen zu vermeiden, das die Emaille-Schicht des Heizelements beschädigen könnte. Sollte das Wasser überkochen, wird die Sicherung aktiviert, die verhindert, dass

der Topf bei Überhitzung beschädigt wird.

Warnung:

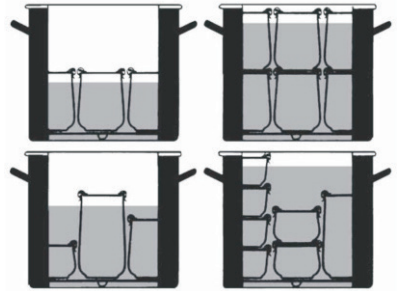
Gießen Sie niemals kaltes Wasser in einen leeren, heißen Topf. Es besteht die Gefahr, dass sich das Wasser in Dampf verwandelt, was zu schweren Verbrennungen führen kann. Lassen Sie den Topf immer etwas abkühlen, bevor Sie Wasser hinzufügen.

Verwendung des Einkochtopfes

Stellen Sie den Einkochtopf auf eine waagerechte, trockene und feste Oberfläche in Reichweite einer Steckdose.

Legen Sie das Gitter auf den Boden des Topfes. Verwenden Sie diesen nur, wenn Sie den Topf zum Einkochen verwenden wollen.

Gießen Sie die gewünschte Menge Wasser oder eine andere Flüssigkeit in den Topf. Die Mindestmenge beträgt 6 l, die Höchstmenge liegt 4 cm unter der Oberkante des Topfes. Die Temperatur des Wassers sollte ungefähr die gleiche sein wie die des Einmachglases.



Da die Gläser in Höhe und Form variieren können, sollten sie mindestens zu 2 bis 3/4 bedeckt sein. Wenn Sie die Einmachgläser in zwei Reihen stapeln, muss die oberste Reihe zu 3/4 bedeckt sein. Vergewissern Sie sich, dass die Deckel der Gläser fest angezogen und abgedichtet sind, damit kein Wasser eindringen kann, insbesondere wenn Sie die Gläser übereinander oder in zwei oder mehr Reihen in den Topf stellen – siehe Abbildung A.

Warnung:

Stellen Sie die Einmachgläser nicht direkt auf den Boden des Topfes.

Setzen Sie den Deckel auf.

Stecken Sie das Netzkabel in die Steckdose.

Stellen Sie die gewünschte Temperatur mit dem Thermostat ein – siehe Tabelle unten. Die Einschaltanzeige und die Thermostatanzeige leuchten auf. Der Aufheizvorgang beginnt. Das Aufheizen kann bis zu 90 Minuten dauern.

Die Einschaltanzeige leuchtet die ganze Zeit, wenn der Topf in Betrieb ist.

Die Thermostatanzeige erlischt, wenn die gewünschte Temperatur erreicht ist.

Verwenden Sie den Timer, um die gewünschte Kochzeit einzustellen – siehe Tabelle unten.

Wenn Sie den Topf auf Dauerbetrieb einstellen möchten, versetzen Sie den Timer in die Position „ON/Continue“.

Der Thermostat schaltet sich beim Einkochen ein. Die Thermostatanzeige leuchtet immer auf, wenn der Thermostat eingeschaltet ist. Das hält den Topf auf der gewünschten Temperatur. Es handelt sich um eine normale Erscheinung.

Nach Ablauf der Kochzeit ertönt ein akustisches Signal.

Öffnen Sie vorsichtig den Deckel und nehmen Sie die Gläser heraus. Verwenden Sie eine Zange für Einmachgläser, da die Gläser sehr heiß sind und bei unsachgemäßer Handhabung schwere Verbrennungen verursachen können.

Warnung:

Heben Sie den Deckel von sich weg, um Verbrühungen durch den angesammelten Dampf zu vermeiden.

Warnung:

Die Einmachgläser sind sehr heiß. Nehmen Sie die Gläser mit der Zange für Einmachgläser aus dem Topf.

Lassen Sie die Einmachgläser abkühlen und lagern Sie sie dann an einem trockenen, kühlen und dunklen Ort.

Wenn Sie den Einkochtopf nicht mehr verwenden, versetzen Sie den Thermostat in die Position OFF (ausgeschaltet) und lassen Sie den Inhalt vollständig abkühlen. Lassen Sie das Wasser über den Ablasshahn aus dem Topf ab und reinigen Sie ihn gemäß den Anweisungen im Abschnitt „Reinigung und Wartung“.

Einkochzeiten-Tabelle

Ingredienzen	Temperatur	Empfohlene Einkochzeit
Obst		
Weiche/harte Äpfel	90 °C	30/40 Minuten
Apfelwein	90 °C	30 Minuten
Kirschen	80 °C	30 Minuten
Weiche/harte Birnen	90 °C	30/80 Minuten
Erdbeeren, Brombeeren	80 °C	25 Minuten
Rhabarber	100 °C	30 Minuten
Himbeeren, Stachelbeeren	80 °C	30 Minuten
Rote Johannisbeeren, Preiselbeeren	90 °C	25 Minuten
Aprikosen	90 °C	30 Minuten
Mirabelle	90 °C	30 Minuten
Pfirsiche	90 °C	30 Minuten
Pflaumen	90 °C	30 Minuten
Quitte	95 °C	25 Minuten
Blaubeeren	85 °C	25 Minuten
Gemüse		
Blumenkohl	100 °C	90 Minuten
Spargel	100 °C	120 Minuten
Erbsen	100 °C	120 Minuten
Eingelegte Gurken	90 °C	30 Minuten

Ingredienzen	Temperatur	Empfohlene Einkochzeit
Babymöhren, Karotten	100 °C	90 Minuten
Kürbis	90 °C	30 Minuten
Kohlrabi	100 °C	90 Minuten
Sellerie	100 °C	110 Minuten
Rosenkohl, Rotkohl	100 °C	110 Minuten
Pilze	100 °C	110 Minuten
Bohnen	100 °C	120 Minuten
Tomaten, Tomatenpüree	90 °C	30 Minuten
Fleisch		
Bratenfleisch, in Stücke geschnitten	100 °C	85 Minuten
Brühe	100 °C	60 Minuten
Wild, Geflügel (gekocht)	100 °C	75 Minuten
Gekochter Gulasch	100 °C	75 Minuten
Hackfleisch, Fleisch für die Füllung von Wurstwaren	100 °C	110 Minuten

Bemerkung:

Die angegebenen Kochzeiten sind als Richtwerte zu verstehen und können je nach Anzahl der eingesetzten Gläser, Umgebungstemperatur usw. variieren.

Erhitzen von Flüssigkeiten, Aufrechterhaltung der Temperatur von Flüssigkeiten, Erhitzen von Glühwein

Der Einkochtopf eignet sich auch zum Erhitzen von Flüssigkeiten, zum Aufrechterhalten der Temperatur, zum Erhitzen von Punsch oder Glühwein.

Gießen Sie die gewünschte Menge Flüssigkeit in den Topf. Die Mindestmenge beträgt 6 l, die Höchstmenge liegt 4 cm unter der Oberkante des Topfes.

Setzen Sie den Deckel auf und stellen Sie mit dem Thermostat die gewünschte Temperatur ein. Versetzen Sie den Timer in die Position „ON/Continue“.

Der Topf schaltet sich ein, beginnt mit dem Erhitzen der Flüssigkeit und hält die Flüssigkeit bis zur eingestellten Temperatur warm.

Die Anzeige erlischt und ein akustisches Signal ertönt, wenn die gewünschte Temperatur erreicht ist.

Rühren Sie die Flüssigkeit im Topf regelmäßig um, damit sie gleichmäßig erhitzt wird und nicht anbrennt.

Platzieren Sie unter das Ablaufloch eine Tasse. Drücken Sie den Hebel des Ablasshahns und lassen Sie die entsprechende Menge warmer Flüssigkeit in die Tasse fließen. Lassen Sie den Hebel des Ablasshahns los und er schließt sich.

Tipps und Ratschläge

Durch das Einkochen von Obst und Gemüse in Gläsern bleiben der natürliche Geschmack und die ursprüngliche Konsistenz erhalten, ohne dass chemische Konservierungsstoffe verwendet werden.

Während Obst natürliche Säuren enthält, die das Einkochen erleichtern und die Haltbarkeit verlängern, ist beim Einkochen von Gemüse besondere Vorsicht geboten, da es nicht genügend natürliche Säuren enthält, um die Bildung unerwünschter Bakterien zu verhindern.

Verwenden Sie immer einwandfreies, unbeschädigtes und reifes Obst und Gemüse, das keine Anzeichen von Fäulnis, Schädlingsbefall usw. aufweist.

Sauberkeit ist das Wichtigste beim Einkochen, sowohl beim Obst und Gemüse, das gründlich gewaschen werden muss, als auch bei den Gläsern, Dichtungen und Deckeln.

Verarbeiten Sie das Obst und Gemüse nach dem von Ihnen verwendeten Rezept.

Verwenden Sie nur Gläser, Dichtungen und Deckel, die zum Einkochen und Aufbewahren von Lebensmitteln geeignet sind.

Prüfen Sie visuell die Dichtungen und Deckel und entsorgen Sie die Stücke, die Beschädigungen, Schimmel usw. aufweisen. Solche Stücke sind für das Einkochen nicht geeignet, da unerwünschte Mikroorganismen das konservierte Obst und Gemüse angreifen und somit verderben können.

Waschen Sie die Gläser in heißem Wasser mit Geschirrspülmittel. Sie können sie auch im Geschirrspüler bei hoher Temperatur waschen (Hygienespülprogramm, wenn der Geschirrspüler damit ausgestattet ist). Trocknen Sie sie gut. Wenn nötig, können Sie die Gläser auf ein Backblech in den Ofen bei 100 °C geben, und etwa 20 Minuten stehen lassen.

Waschen Sie die Deckel in heißem Wasser mit Geschirrspülmittel. Eventuell können Sie sie auch in einen Topf mit Wasser geben, einige Esslöffel Essig hinzufügen und aufkochen lassen. Trocknen Sie sie gut.

Wenn Sie Gläser mit Dichtungen verwenden, befolgen Sie bei der Reinigung die Anweisungen des Herstellers.

Die Gläser und Deckel müssen völlig trocken sein, bevor Sie das Obst oder Gemüse hineinlegen.

Füllen Sie die Gläser mit Obst und Gemüse bis maximal 2 cm unter den oberen Rand. Bei Konfitüren oder Marmeladen empfehlen wir, nicht mehr als 3 bis 4 cm unter den oberen Rand zu füllen.

Wischen Sie den Hals des Glases innen und außen mit einem sauberen Schwamm ab und wischen Sie den Rand mit einem sauberen Tuch trocken, um sicherzustellen, dass der Rand sauber ist.

Setzen Sie den Verschluss auf und ziehen Sie sie mit angemessener Kraft fest. Achten Sie darauf, das Gewinde nicht zu überdrehen.

Lagern Sie gekochtes Obst und Gemüse an einem trockenen, kühlen und dunklen Ort, z. B. in einem Keller. Kontrollieren Sie regelmäßig den Zustand der eingemachten Lebensmittel und lagern Sie sie nach dem Öffnen im Kühlschrank.

REINIGUNG UND WARTUNG

Schalten Sie das Gerät immer aus, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie es vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen oder Wartungsarbeiten durchführen.

Der Einkochtopf muss nach jedem Gebrauch gereinigt werden.

Warnung:

Tauchen Sie das Gerät, das Netzkabel oder den Stecker niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.

Verwenden Sie keine Topfkratzer aus Kunststoff oder Metall, grobe Reinigungsmittel, Chemikalien, Benzin, Lösungsmittel oder ähnliche Stoffe, um einzelne Teile des Geräts zu reinigen. Es könnte zu ernsthaften Schäden an der Oberfläche kommen.

Einkochtopf

Wischen Sie den Einkochtopf, das Gitter und den Deckel mit einem weichen, mit etwas warmem Wasser angefeuchteten Schwamm ab. Wischen Sie sie mit einem sauberen Tuch trocken.

Ablasshahn

Um den Ablasshahn richtig reinigen zu können, muss der Hebel des Ablasshahns abgeschraubt werden.

1. Schrauben Sie den Hebel des Ablasshahns ab.
2. Geben Sie den Hebel in warmes Wasser mit etwas Geschirrspülmittel und lassen Sie ihn eine Weile einweichen. Spülen Sie ihn dann unter fließendem Wasser ab. Verwenden Sie bei starker Verschmutzung einen weichen Schwamm oder eine weiche Bürste.
3. Wischen Sie das Innere des Ablasshahns mit einem weichen Schwamm ab. Sie können auch eine Flaschenreinigungsbürste verwenden.
4. Wischen Sie den Ablasshahn und den Hebel mit einem sauberen Tuch trocken.
5. Schrauben Sie den Hebel wieder in den Ablasshahn.

Entkalkung

Kalkablagerungen auf dem Boden eines Einkochtopfes können zu einem erhöhten Energieverbrauch führen und seine Lebensdauer verkürzen, daher ist es wichtig, sie regelmäßig zu entfernen, insbesondere wenn Sie hartes Wasser verwenden.

Verwenden Sie einen handelsüblichen Entkalker. Befolgen Sie die Anweisungen auf der Verpackung eines solchen Produkts. Verwenden Sie keinen Essig, keine Zitronensäure oder andere ähnliche Mittel.

Wischen Sie nach dem Entkalken den Innenraum mit einem weichen, leicht mit warmem Wasser angefeuchteten Schwamm ab. Wischen Sie sie mit einem sauberen Tuch trocken.

Lagerung

Vergewissern Sie sich vor der Lagerung, dass das Gerät und sein Zubehör abgekühlt und sauber sind.

Bewahren Sie das Gerät und sein Zubehör an einem trockenen und gut belüfteten Ort außer Reichweite von Kindern und Haustieren auf.

Stellen Sie keine Gegenstände auf das Gerät.

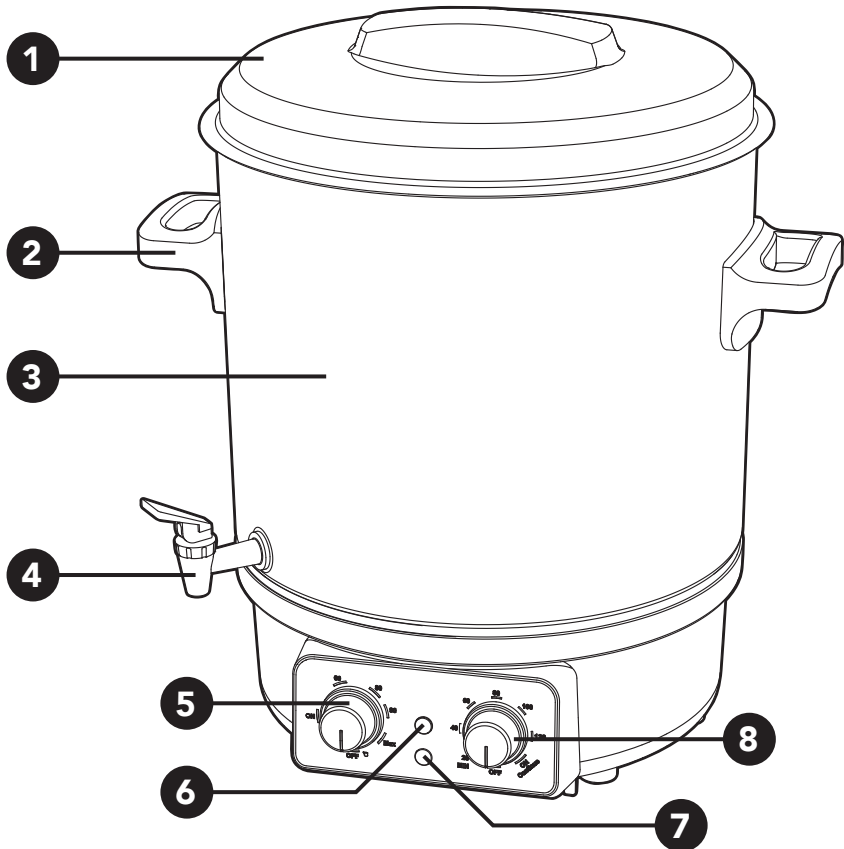


Před použitím si prosím pozorně přečtete tento manuál a uschovejte ho pro budoucí použití. Výrobce odmítá jakoukoliv odpovědnost za škody způsobené nesprávným použitím nebo neuposlechnutím pokynů v tomto návodu. V případě nesprávného použití nebo nedodržení pokynů zaniká záruka.

1. Tento spotřebič mohou používat děti ve věku 8 let a starší, pokud jsou pod dozorem nebo byly poučeny o používání spotřebiče bezpečným způsobem a rozumí případným nebezpečím.
2. Děti si se spotřebičem nesmějí hrát.
3. Čištění a údržbu prováděnou uživatelem nesmí provádět děti, pokud nejsou starší 8 let a pod dozorem.
4. Udržujte spotřebič a jeho přívod mimo dosah dětí mladších 8 let.
5. Spotřebič mohou používat osoby se sníženými fyzickými, smyslovými či mentálními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností, pokud jsou pod dozorem nebo byly poučeny o používání spotřebiče bezpečným způsobem a rozumí případným nebezpečím.
6. Jestliže je napájecí přívod poškozen, musí být nahrazen výrobcem, jeho servisním technikem nebo podobně kvalifikovanou osobou, aby se zabránilo vzniku nebezpečné situace.
7. Tento spotřebič je určen pouze pro použití uvnitř budovy. Nepoužívejte jej venku.
8. Tento spotřebič je určen pouze pro použití v domácnosti. Nepoužívejte jej ke komerčním ani laboratorním účelům.
9. Spotřebič není vhodný k instalaci na místo, kde se může vyskytnout stříkající voda.
10. Spotřebič musí být umístěn ve vodorovné poloze na stabilním a pevném povrchu.
11. Spotřebič nesmí být čištěn proudem vody. Spotřebič se nesmí ponořovat do vody.
12. **VÝSTRAHA:** Zabraňte polití nástrčky.
13. Povrchy, které přicházejí do kontaktu s pokrmem, vyčistěte podle pokynů k čištění, které jsou v tomto návodu uvedeny.

14. Povrch topných článků obsahuje po použití zbytkové teplo.

15. **VÝSTRAHA:** Nesprávné použití může vést k poranění.
16. Tento spotřebič je určen k zavařování ovoce, zeleniny a masa, k ohřevu horkých nápojů, polévek a omáček, k blanširování ovoce a zeleniny apod. Používejte spotřebič pouze k účelům, ke kterým je určen.
17. Před zapojením vidlice napájecího přívodu do síťové zásuvky se ujistěte, že napětí uvedené na typovém štítku je shodné s napětím ve vaší zásuvce.
18. Zapojte vidlici napájecího přívodu pouze do řádně uzemněné síťové zásuvky.
19. Před použitím zcela odviňte napájecí přívod.
20. Nedotýkejte se horkých povrchů. Používejte rukojeti.
21. Používejte pouze příslušenství, které je se spotřebičem dodáváno nebo které výrobce doporučuje.
22. Abyste zabránili riziku úrazu elektrickým proudem, neponořujte spotřebič, jeho přívod ani vidlici do vody nebo jiné tekutiny.
23. Napájecí přívod ved'te tak, aby se nedotýkal horkého povrchu. Nenechávejte přívod viset přes okraj stolu nebo pracovní plochy.
24. Umístěte spotřebič na pevný, rovný a suchý povrch v dostatečné vzdálenosti od síťové zásuvky.
25. Nepokládejte spotřebič na/do blízkosti elektrického nebo plynového sporáku, trouby či jiných zdrojů tepla.
26. Tento spotřebič je určen jako volně stojící. Nesmí být instalován ani používán jako vestavný ani umístěn ve skřínce.
27. Nenechávejte spotřebič bez dozoru, zatímco je v chodu.
28. Se spotřebičem nikdy nemanipulujte, pokud je zapnutý a zapojený v síťové zásuvce.
29. Spotřebič naplňte vodou či jinou tekutinou, než jej zapnete. Nikdy neplňte spotřebič přímo z vodovodního kohoutku nebo hadice.
30. Spotřebič nepřeplyňte. Jinak hrozí, že horká tekutina vyteče, a to může způsobit vážné popáleniny. Maximální hladina vody smí dosáhnout pouze 4 cm pod horní okraj.
31. Pokud je spotřebič naplněný, je velmi těžký. Nikdy jej nepřemísťujte, když je naplněný.
32. Během použití se pod víkem hromadí pára. Dbejte zvýšené opatrnosti při odstraňování víka a vždy jej odklápejte tak, aby pára unikala směrem od obsluhy. Hrozí riziko vážného opaření od horké páry v případě nesprávné manipulace.
33. Nezapínejte spotřebič naprázdno.
34. Do zahřátého spotřebiče nelijte studenou vodu nebo jinou tekutinu. Hrozí poškození spotřebiče a riziko vzniku vážného opaření z důvodu přeměny vody v horkou páru.
35. Obsah spotřebiče se zahřívá na vysokou teplotu. Dbejte zvýšené opatrnosti při manipulaci se zavařovacími sklenicemi nebo při nalévání tekutin do šálků či misek.
36. Spotřebič vypněte a odpojte od zdroje napájení, pokud jej nebudete používat, má zůstat bez dozoru, před čištěním, přemístěním nebo uložením. Před čištěním, přemístěním nebo uložením nechte spotřebič vždy zcela vychladnout.
37. Spotřebič nepoužívejte, pokud je poškozený, spadl, nefunguje správně, je poškozený napájecí přívod nebo vidlice. Nepoužívejte spotřebič s poškozeným příslušenstvím. Opravu světe pouze autorizovanému servisu. Spotřebič neobsahuje díly, které by mohl uživatel sám opravit. Veškeré opravy, seřízení či jinou než běžnou údržbu smí provádět pouze kvalifikovaná osoba autorizovaného servisu.
38. Neskladujte ve spotřebiči cizí předměty.
39. Uložte spotřebič na dobře větrané místo, mimo dosah dětí a domácích mazlíčků. Ujistěte se, že je odpojený od zdroje napájení před uložením.



- 1 Víko
- 2 Zavařovací hrnec
- 3 Rukojeti
- 4 Výpustní kohout
- 5 Termostat
- 6 Světelná kontrolka termostatu
- 7 Světelná kontrolka zapnutí
- 8 Časovač

SPECIFIKACE

Napájení	220–240 V~, 50/60 Hz
Příkon	1800 W
Vnitřní objem	27 l
Rozměry	Ø 350 × 480 mm
Hmotnost	5,5 kg

POUŽITÍ

Před prvním použitím

Vyjměte spotřebič a jeho příslušenství z obalu. Před likvidací obalu se ujistěte, že jste vyjmuli všechny komponenty. Zkontrolujte, zdali nejsou spotřebič ani příslušenství poškozeny. Otřete vnější povrch spotřebiče měkkou houbičkou, mírně navlženou v teplé vodě.

Příprava před použitím

Před prvním použitím je nutné zavařovací hrnec spustit s vodou naprázdno. Postupujte následovně:

1. Do hrnce nalijte 6 l čisté, pitné vody.
2. Termostat nastavte na maximální teplotu.
3. Dobu přípravy nastavte na 60 minut.
4. Spustí se proces ohřevu. Jakmile uplyne nastavený čas, hrnec se automaticky vypne.
5. Nechte jej vychladnout a vyčistěte jej podle pokynů v části „Čištění a údržba“.
6. Nyní je zavařovací hrnec připraven k použití.

Poznámka:

Během prvního používání můžete zaznamenat mírný zápach a kouř, který používáním zmizí. Jedná se o normální jev.

Účel použití

Zavařovací hrnec je vhodný k několika účelům: zavařování, vaření, přípravě horkých nápojů, udržování teploty tekutin, blanšírování zeleniny apod.

Husté, sirupové tekutiny musí být ohřívány pomalu a je nutné je stále míchat, aby se nepřipálily. Je nutné stále hlídat hladinu vody (např. při zavařování), aby nedošlo k jejímu vyvaření, což by mohlo způsobit smaltovou vrstvu topného tělesa. Pokud by došlo k vyvaření vody, aktivuje se bezpečnostní pojistka, která zabrání poškození hrnce při přehřátí.

Varování:

Nikdy nelijte studenou vodu do prázdného, horkého hrnce. Hrozí, že se voda změní v páru, a ta může způsobit vážné popáleniny. Vždy nechte hrnec mírně vychladnout před doplněním vody.

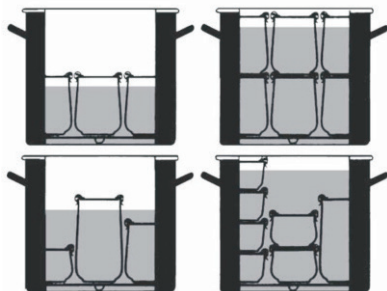
Použití zavařovacího hrnce

Zavařovací hrnec postavte na vodorovný, suchý a pevný povrch v dosahu síťové zásuvky.

Na dno hrnce položte zavařovací rošt. Ten používejte pouze v případě, že chcete hrnec používat k zavařování.

Do hrnce nalijte požadované množství vody nebo jiné tekutiny. Minimální množství je 6 l, ale maximální množství je 4 cm pod horní okraj hrnce. Teplota vody by měla mít přibližně stejnou teplotu jako zavařovací sklenice.

Jelikož mohou mít zavařovací sklenice různou výšku a tvar, měly by být zakryty alespoň ze 2 až 3/4. Pokud skládáte zavařovací sklenice ve dvou řadách, horní řada musí být zakryta ze 3/4. Ujistěte se, že jsou víčka sklenic správně zatažená a těsní, aby nevnikla voda dovnitř, zvláště pokud budete zavařovací sklenice ukládat do hrnce na sebe do dvou nebo více řad – viz obrázek napravo.



Varování:

Zavařovací sklenice nepokládejte přímo na dno hrnce.

Nasaďte víko.

Zapojte přírodní kabel do síťové zásuvky.

Termostatem nastavte požadovanou teplotu – viz tabulka níže. Rozsvítí se světelná kontrolka zapnutí a světelná kontrolka termostatu. Spustí se proces zahřívání. Zahřívání může trvat až 90 minut.

Světelná kontrolka zapnutí bude rozsvícena celou dobu, když je hrnec v provozu.

Světelná kontrolka termostatu zhasne, jakmile je dosažena požadovaná teplota.

Časovačem nastavte požadovanou dobu přípravy – viz tabulka níže.

Pokud potřebujete nastavit stálý provoz hrnce, otočte časovačem do polohy „ON/Continue“.

Během procesu zavařování se bude spínat termostat. Světelná kontrolka termostatu se vždy rozsvítí, jakmile se termostat sepne. Tímto udržuje hrnec požadovanou teplotu. Jedná se o normální jev.

Po uplynutí doby přípravy zazní zvukové upozornění.

Opatrně otevřete víko a vyjměte zavařovací sklenice. Používejte kleště na zavařovací sklenice, neboť jsou velmi horké, a při nesprávné manipulaci hrozí vážné popálení.

Varování:

Víko zdvihejte směrem od sebe, abyste se neopařili od nahromaděné páry.

Varování:

Zavařovací sklenice jsou velmi horké. Používejte kleště na zavařovací sklenice k jejich vyjmutí z hrnce.

Zavařovací sklenice nechte vychladnout a poté uložte na suché, studené a temné místo.

Pokud nebudete zavařovací hrnec používat, otočte termostat do polohy OFF (vypnuto) a nechte obsah hrnce zcela vychladnout. Vodu z hrnce odčerpějte pomocí výpustního kohoutu a vyčistěte jej podle pokynů v části „Čištění a údržba“.

Tabulka zavařování

Suroviny	Teplota	Doporučená doba zavařování
Ovoce		
Jablka měkká/tvrdá	90 °C	30/40 min
Jablečný mošt	90 °C	30 min
Třešně	80 °C	30 min
Hrušky měkké/tvrdé	90 °C	30/80 min
Jahody, ostružiny	80 °C	25 min
Rebarbora	100 °C	30 min
Maliny, angrešt	80 °C	30 min
Červený rybíz, brusinky	90 °C	25 min
Meruňky	90 °C	30 min
Mirabelky	90 °C	30 min
Broskve	90 °C	30 min
Švestky	90 °C	30 min
Kdoule	95 °C	25 min
Borůvky	85 °C	25 min
Zelenina		
Květák	100 °C	90 min
Chřest	100 °C	120 min
Hrášek	100 °C	120 min
Nakládané okurky	90 °C	30 min
Baby mrkev, mrkev	100 °C	90 min
Dýně	90 °C	30 min
Kedlubna	100 °C	90 min
Celer	100 °C	110 min
Růžičková kapusta, červené zelí	100 °C	110 min
Houby	100 °C	110 min
Fazole	100 °C	120 min
Rajčata, rajčatové pyré	90 °C	30 min

Suroviny	Teplota	Doporučená doba zavařování
Maso		
Pečené maso, nakrájené na kousky	100 °C	85 min
Vývar	100 °C	60 min
Zvěřina, drůbež (vařené)	100 °C	75 min
Vařený guláš	100 °C	75 min
Mleté maso, maso na párky/ klobásy	100 °C	110 min

Poznámka:

Uvedené časy doby přípravy jsou pouze orientační a mohou se lišit v závislosti na množství vložených zavařovacích sklenic, okolní teplotě apod.

Ohřev tekutin, udržení teploty tekutin, ohřev svařeného vína

Zavařovací hrnec je vhodný i pro ohřev tekutin, udržení stálé teploty, ohřevu punče či svařeného vína.

Do hrnce nalijte požadované množství tekutiny. Minimální množství je 6 l, ale maximální množství je 4 cm pod horní okraj hrnce.

Nasad'te víko a termostatem nastavte požadovanou teplotu. Otočte časovačem do polohy „ON/Continue“.

Hrnce se zapne, spustí se ohřev tekutiny a hrnce bude udržovat tekutinu teplou na nastavenou teplotu.

Světelná kontrolka zhasne a zazní zvukové upozornění, jakmile je dosažena požadovaná teplota.

Pravidelně míchejte tekutinu v hrnci, aby se rovnoměrně zahřála a nepřipálila se.

Pod výpustní otvor umístěte šálek. Stiskněte páku výpustního kohoutu a nechte do šálku natéct odpovídající množství teplé tekutiny. Uvolněte páku výpustního kohoutu a ten se zavře.

Tipy a rady

Zavařování ovoce a zeleniny ve sklenicích uchovává přirozenou chuť a původní strukturu bez použití chemických konzervačních prostředků.

Zatímco ovoce obsahuje přírodní kyseliny, které usnadňují zavařování a prodlužují dobu skladování, je třeba dbát mimořádné pozornosti při zavařování zeleniny, neboť neobsahuje dostatečné množství přírodních kyselin, které brání v tvorbě nežádoucích bakterií.

K zavařování používejte vždy perfektní, nepoškozené a zralé kusy ovoce a zeleniny, které nevykazují žádné známky hniloby, napadení apod.

Při zavařování je stěžejní čistota, a to jak ovoce a zeleniny, které je třeba důkladně omýt, tak i zavařovacích sklenic, těsnění a víček.

Zpracujte ovoce a zeleninu podle receptu, který používáte.

Používejte pouze sklenice, těsnění a víčka, která jsou vhodná pro zavařování a skladování potravin.

Pohledem zkontrolujte těsnění a víčka a vyhod'te ty kusy, které vykazují poškození, plíseň apod.

Takové kusy nejsou vhodné pro zavařování, neboť nežádoucí mikroorganismy mohou napadnout zavařené ovoce a zeleninu, a tím je znehodnotit.

Zavařovací sklenice omyjte v horké vodě s kuchyňským přípravkem na mytí nádobí. Můžete je rovněž umýt i v myčce na vysokou teplotu (program hygienické mytí, pokud je jím myčka vybavena). Dobře osušte. V případě potřeby můžete sklenice vložit na plech do trouby, kterou jste nastavili na 100 °C. Zde je ponechte asi 20 minut.

Víčka omyjte v horké vodě s kuchyňským přípravkem na mytí nádobí. Případně je můžete vložit do hrnce s vodou a přidat několik lžic octa a nechat projít varem. Dobře osušte.

Pokud používáte zavařovací sklenice s těsněním, postupujte při čištění podle pokynů výrobce. Sklenice a víčka musí být zcela suchá, než do nich budete vkládat ovoce nebo zeleninu.

Naplňte sklenice ovocem a zeleninou, maximálně 2 cm pod horní okraj. U marmelád nebo džemů doporučujeme plnit maximálně 3 až 4 cm pod horní okraj.

Otřete hrdlo sklenice uvnitř i vně čistou houbičkou a otřete čistou utěrkou dosucha, abyste zajistili, že okraj bude čistý.

Nasaďte víčko a dotáhněte přiměřenou silou. Pozor, abyste nestrhli závit.

Zavařené ovoce a zeleninu skladujte na suchém, studeném a tmném místě, např. ve sklepe. Pravidelně kontrolujte stav zavařených potravin a po otevření je uchovávejte v chladničce.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

Před čištěním nebo jakoukoli údržbou vždy spotřebič vypněte, odpojte zástrčku přírodního kabelu od síťové zásuvky a nechte jej zcela vychladnout.

Zavařovací hrnec je nutné čistit po každém použití.

Varování:

Nikdy neponořujte spotřebič, přírodní kabel ani zástrčku přírodního kabelu do vody ani jiné tekutiny.

K čištění žádných částí spotřebiče nepoužívejte umělohmotné nebo kovové drátěnky, hrubé čisticí prostředky, chemikálie, benzín, rozpouštědla ani jiné podobné látky. Mohlo by dojít k vážnému narušení povrchové úpravy.

Zavařovací hrnec

Otřete zavařovací hrnec, rošt i víko měkkou houbičkou, mírně navlčenou v teplé vodě. Otřete čistou utěrkou dosucha.

Výpustní kohout

Abyste mohli výpustní kohout řádně vyčistit, je nutné vyšroubovat páku výpustního kohoutu.

1. Vyšroubujte páku výpustního kohoutu.
2. Namočte páku do teplé vody s trochou kuchyňského prostředku na mytí nádobí a nechte chvíli odmočit. Poté ji opláchněte pod tekoucí vodou. V případě silného znečištění použijte měkkou houbičku nebo jemný kartáček.
3. Vnitřní prostor výpustního kohoutu otřete měkkou houbičkou. Můžete použít i kartáček na čištění lahví.
4. Otřete výpustní kohout i páku čistou utěrkou dosucha.
5. Páku našroubujte zpět do výpustního kohoutu.

Odstranění vodního kamene

Usazeniny vodního kamene na dně zavařovacího hrnce mohou vést ke zvýšené spotřebě energie a zkracují jeho životnost, je proto důležité je pravidelně odstraňovat, zvláště pokud používáte tvrdou vodu.

Používejte běžný komerční prostředek na odstraňování vodního kamene. Postupujte podle návodu na obalu takového přípravku. Nepoužívejte ocet, kyselinu citrónovou ani jiné podobné prostředky.

Po odstranění vodního kamene otřete vnitřní prostor měkkou houbičkou, mírně navlhčenou v teplé vodě. Otřete čistou utěrkou dosucha.

Uložení

Před uložením se ujistěte, že jsou spotřebič i jeho příslušenství vychladlé a čisté.

Spotřebič a jeho příslušenství uložte na suché a dobře větrané místo mimo dosah dětí nebo domácích mazlíčků.

Na spotřebič nepokládejte žádné předměty.



Pred použitím si, prosím, pozorne prečítajte túto príručku a uschovajte ju na budúce použitie. Výrobca odmieta akúkoľvek zodpovednosť za škody spôsobené nesprávnym použitím alebo neuposlúchnutím pokynov v tomto návode. V prípade nesprávneho použitia alebo nedodržania pokynov zaniká záruka.

1. Tento spotrebič môžu používať deti vo veku 8 rokov a staršie, ak sú pod dozorom alebo boli poučené o používaní spotrebiča bezpečným spôsobom a rozumejú prípadným nebezpečenstvám.
2. Deti sa so spotrebičom nesmú hrať.
3. Čistenie a údržbu vykonávanú používateľom nesmú vykonávať deti, ak nie sú staršie ako 8 rokov a pod dozorom.
4. Udržujte spotrebič a jeho prívod mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov.
5. Spotrebič môžu používať osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými či mentálnymi schopnosťami alebo nedostatkom skúseností, ak sú pod dozorom alebo boli poučené o používaní spotrebiča bezpečným spôsobom a rozumejú prípadným nebezpečenstvám.
6. Ak je napájací prívod poškodený, musí ho nahradiť výrobca, jeho servisný technik alebo podobne kvalifikovaná osoba, aby sa zabránilo vzniku nebezpečnej situácie.
7. Tento spotrebič je určený iba na použitie vnútri budovy. Nepoužívajte ho vonku.
8. Tento spotrebič je určený iba na použitie v domácnosti. Nepoužívajte ho na komerčné ani laboratórne účely.
9. Spotrebič nie je vhodný na inštaláciu na miesto, kde sa môže vyskytnúť striekajúca voda.
10. Spotrebič musí byť umiestnený vo vodorovnej polohe na stabilnom a pevnom povrchu.
11. Spotrebič sa nesmie čistiť prúdom vody. Spotrebič sa nesmie

ponárať do vody.

12. **VÝSTRAHA:** Zabráňte poliatu nástrčky.

13. Povrchy, ktoré prichádzajú do kontaktu s pokrmom, vyčistite podľa pokynov na čistenie, ktoré sú v tomto návode uvedené.

14. Povrch ohrievacích článkov obsahuje po použití zvyškové teplo.

15. **VÝSTRAHA:** Nesprávne použitie môže viesť k poraneniu.

16. Tento spotrebič je určený na zaváranie ovocia, zeleniny a mäsa, na ohrev horúcich nápojov, polievok a omáčok, na blanšírovanie ovocia a zeleniny a pod. Používajte spotrebič iba na účely, na ktoré je určený.

17. Pred zapojením vidlice napájacieho prívodu do sieťovej zásuvky sa uistite, že napätie uvedené na typovom štítku je zhodné s napätím vo vašej zásuvke.

18. Zapájajte vidlicu napájacieho prívodu iba do riadne uzemnenej sieťovej zásuvky.

19. Pred použitím úplne odviňte napájací prívod.

20. Nedotýkajte sa horúcich povrchov. Používajte rukoväti.

21. Používajte iba príslušenstvo, ktoré sa so spotrebičom dodáva alebo ktoré výrobca odporúča.

22. Aby ste zabránili riziku úrazu elektrickým prúdom, neponárajte spotrebič, jeho prívod ani vidlicu do vody alebo inej tekutiny.

23. Napájací prívod ved'te tak, aby sa nedotýkal horúceho povrchu. Nenechávajte prívod visieť cez okraj stola alebo pracovnej plochy.

24. Umiestnite spotrebič na pevný, rovný a suchý povrch v dostatočnej vzdialenosti od sieťovej zásuvky.

25. Neklad'te spotrebič na/do blízkosti elektrického alebo plynového sporáka, rúry či iných zdrojov tepla.

26. Tento spotrebič je určený ako voľne stojaci. Nesmie sa inštalovať ani používať ako vstavaný ani umiestnený v skrinke.

27. Nenechávajte spotrebič bez dozoru, zatiaľ čo je v chode.

28. So spotrebičom nikdy nemanipulujte, ak je zapnutý a zapojený v sieťovej zásuvke.

29. Spotrebič naplňte vodou či inou tekutinou, než ho zapnete. Nikdy neplňte spotrebič priamo z vodovodného kohútika alebo hadice.

30. Spotrebič nepreplňujte. Inak hrozí, že horúca tekutina vytečie, a to môže spôsobiť vážne popáleniny. Maximálna hladina vody smie dosiahnuť iba 4 cm pod horný okraj.

31. Ak je spotrebič naplnený, je veľmi ťažký. Nikdy ho nepremiestňujte, keď je naplnený.

32. Počas použitia sa pod vekom hromadí para. Dbajte na zvýšenú opatrnosť pri odstraňovaní veka a vždy ho odklápajte tak, aby para unikala smerom od obsluhy. Hrozí riziko vážneho oparenia od horúcej pary v prípade nesprávnej manipulácie.

33. Nezapínajte spotrebič naprázdno.

34. Do zahriateho spotrebiča nelejte studenú vodu alebo inú tekutinu. Hrozí poškodenie spotrebiča a riziko vzniku vážneho oparenia z dôvodu premeny vody na horúcu paru.

35. Obsah spotrebiča sa zahrieva na vysokú teplotu. Dbajte na zvýšenú opatrnosť pri manipulácii sa zaváracími pohármi alebo pri nalievaní tekutín do šálok či misiek.

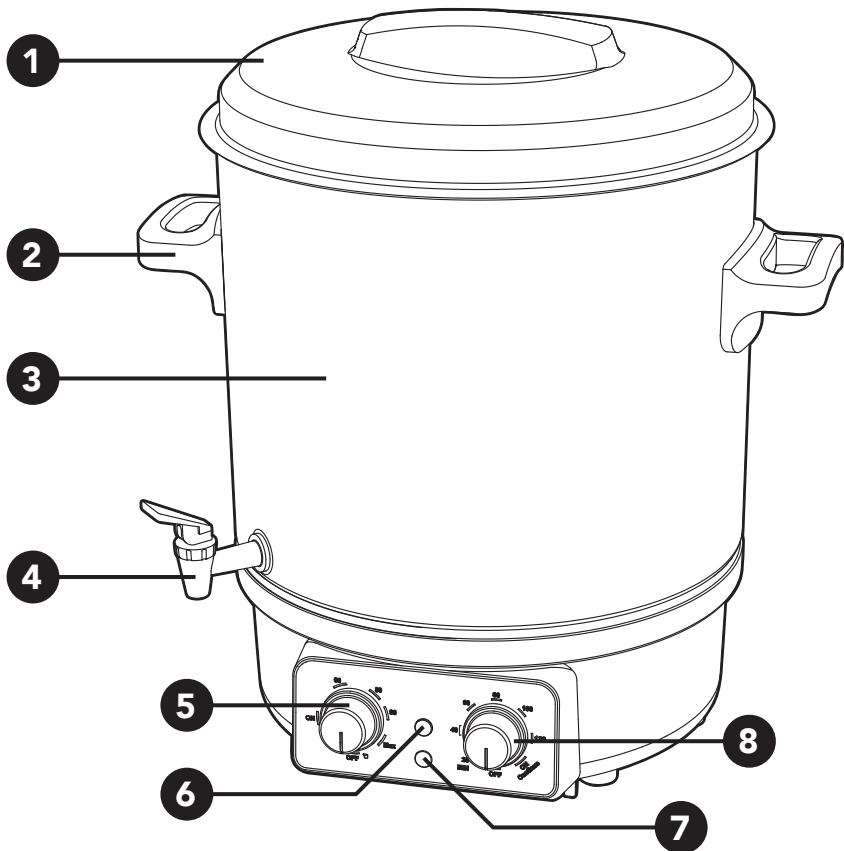
36. Spotrebič vypnite a odpojte od zdroja napájania, ak ho nebudete používať, má zostať bez dozoru, pred čistením, premiestnením alebo uložením. Pred čistením, premiestnením alebo uložením nechajte spotrebič vždy celkom vychladnúť.

37. Spotrebič nepoužívajte, ak je poškodený, spadol, nefunguje správne, je poškodený napájací prívod alebo vidlica. Nepoužívajte spotrebič s poškodeným príslušenstvom.

Opravu zverte iba autorizovanému servisu. Spotrebič neobsahuje diely, ktoré by mohol používateľ sám opraviť. Všetky opravy, nastavenia alebo inú než bežnú údržbu smie vykonávať iba kvalifikovaná osoba autorizovaného servisu.

38. Neskladujte v spotrebiči cudzie predmety.

39. Uložte spotrebič na dobre vetrané miesto, mimo dosahu detí a domácich maznáčikov. Uistite sa, že je odpojený od zdroja napájania pred uložením.



- 1 Veko
- 2 Zavárací hrniec
- 3 Rukováti
- 4 Výpustný kohútik
- 5 Termostat
- 6 Svetelná kontrolka termostatu
- 7 Svetelná kontrolka zapnutia
- 8 Časovač

ŠPECIFIKÁCIE

Napájanie	220 – 240 V~, 50/60 Hz
Príkion	1800 W
Vnútorý objem	27 l
Rozmery	Ø 350 × 480 mm
Hmotnosť	5,5 kg

POUŽITIE

Pred prvým použitím

Vyberte spotrebič a jeho príslušenstvo z obalu. Pred likvidáciou obalu sa uistite, že ste vybrali všetky komponenty. Skontrolujte, či nie sú spotrebič a príslušenstvo poškodené. Utrite vonkajší povrch spotrebiča mäkkou hubkou, mierne navlhčenou v teplej vode.

Príprava pred použitím

Pred prvým použitím je nutné zavárací hrniec spustiť s vodou naprázdno. Postupujte nasledovne:

1. Do hrnca nalejte 6 l čistej, pitnej vody.
2. Termostat nastavte na maximálnu teplotu.
3. Čas prípravy nastavte na 60 minút.
4. Spustí sa proces ohrevu. Hneď ako uplynie nastavený čas, hrniec sa automaticky vypne.
5. Nechajte ho vychladnúť a vyčistite ho podľa pokynov v časti „Čistenie a údržba“.
6. Teraz je zavárací hrniec pripravený na použitie.

Poznámka:

Počas prvého používania môžete zaznamenať mierny zápach a dym, ktorý používaním zmizne. Ide o normálny jav.

Účel použitia

Zavárací hrniec je vhodný na niekoľko účelov: zaváranie, varenie, prípravu horúcich nápojov, udržiavanie teploty tekutín, blanšírovanie zeleniny a pod.

Husté, sirupové tekutiny sa musia ohrievať pomaly a je nutné ich stále miešať, aby sa nepripálili.

Je nutné stále sledovať hladinu vody (napr. pri zaváraní), aby nedošlo k jej vyvareniu, čo by mohlo spôsobiť smaltovú vrstvu ohrievacieho telesa. Ak by došlo k vyvareniu vody, aktivuje sa bezpečnostná poisťka, ktorá zabráni poškodeniu hrnca pri prehriatí.

Varovanie:

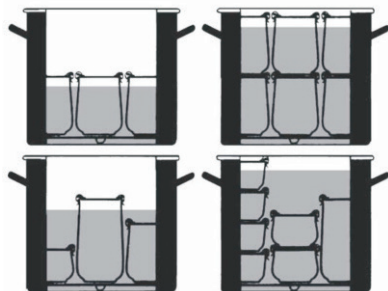
Nikdy nelejte studenú vodu do prázdneho, horúceho hrnca. Hrozí, že sa voda zmení na paru, a tá môže spôsobiť vážne popáleniny. Vždy nechajte hrniec mierne vychladnúť pred doplnením vody.

Použitie zaváracieho hrnca

Zavárací hrniec postavte na vodorovný, suchý a pevný povrch v dosahu sieťovej zásuvky.

Na dno hrnca položte zavárací rošt. Ten používajte iba v prípade, že chcete hrniec používať na zaváranie.

Do hrnca nalejte požadované množstvo vody alebo inej tekutiny. Minimálne množstvo je 6 l, ale maximálne množstvo je 4 cm pod horný okraj hrnca. Teplota vody by mala mať približne rovnakú teplotu ako zavárací pohár.



Keďže môžu mať zaváracie poháre rôznu výšku a tvar, mali by byť zakryté aspoň z 2 až 3/4. Ak skladáte zaváracie poháre v dvoch radoch, horný rad musí byť zakrytý z 3/4. Uistite sa, že sú viečka pohárov správne zatiahnuté a tesnia, aby nevnikla voda dovnútra, obzvlášť ak budete zaváracie poháre ukladať do hrnca na seba do dvoch alebo viacerých radov – pozrite obrázok napravo.

Varovanie:

Zaváracie poháre nekladte priamo na dno hrnca.

Nasadte veko.

Zapojte prívodný kábel do sieťovej zásuvky.

Termostatom nastavte požadovanú teplotu – pozrite tabuľku nižšie. Rozsvieti sa svetelná kontrolka zapnutia a svetelná kontrolka termostatu. Spustí sa proces zahrievania. Zahrievanie môže trvať až 90 minút.

Svetelná kontrolka zapnutia bude rozsvietená celý čas, keď je hrniec v prevádzke.

Svetelná kontrolka termostatu zhasne, hneď ako je dosiahnutá požadovaná teplota.

Časovačom nastavte požadovaný čas prípravy – pozrite tabuľku nižšie.

Ak potrebujete nastaviť stálu prevádzku hrnca, otočte časovačom do polohy „ON/Continue“.

Počas procesu zavárania sa bude spínať termostat. Svetelná kontrolka termostatu sa vždy rozsvieti, hneď ako sa termostat zopne. Týmto udržuje hrniec požadovanú teplotu. Ide o normálny jav.

Po uplynutí času prípravy zaznie zvukové upozornenie.

Opatrne otvorte veko a vyberte zaváracie poháre. Používajte kliešte na zaváracie poháre, pretože sú veľmi horúce, a pri nesprávnej manipulácii hrozí vážne popálenie.

Varovanie:

Veko zdvíhajte smerom od seba, aby ste sa neoparili od nahromadenej pary.

Varovanie:

Zaváracie poháre sú veľmi horúce. Používajte kliešte na zaváracie poháre na ich vybratie z hrnca.

Zaváracie poháre nechajte vychladnúť a potom uložte na suché, studené a temné miesto.

Ak nebudete zavárací hrniec používať, otočte termostat do polohy OFF (vypnuté) a nechajte obsah hrnca úplne vychladnúť. Vodu z hrnca odčerpajte pomocou výpustného kohútika a vyčistite ho podľa pokynov v časti „Čistenie a údržba“.

Tabulka zavárania

Suroviny	Teplota	Odporúčaný čas zavárania
Ovocie		
Jablká mäkké/tvrde	90 °C	30/40 min
Jablkový mušt	90 °C	30 min
Čerešne	80 °C	30 min
Hrušky mäkké/tvrde	90 °C	30/80 min
Jahody, černice	80 °C	25 min
Rebarbora	100 °C	30 min
Maliny, egreš	80 °C	30 min
Červená ríbezľa, brusnice	90 °C	25 min
Marhule	90 °C	30 min
Mirabelky	90 °C	30 min
Broskyne	90 °C	30 min
Slivky	90 °C	30 min
Duly	95 °C	25 min
Čučoriedky	85 °C	25 min
Zelenina		
Karfiol	100 °C	90 min
Špargľa	100 °C	120 min
Hrášok	100 °C	120 min
Nakladané uhorky	90 °C	30 min
Baby mrkva, mrkva	100 °C	90 min
Tekvica	90 °C	30 min
Kaleráb	100 °C	90 min
Zeler	100 °C	110 min
Ružičkový kel, červená kapusta	100 °C	110 min
Huby	100 °C	110 min
Fazuľa	100 °C	120 min
Paradajky, paradajkové pyré	90 °C	30 min

Suroviny	Teplota	Odporúčany čas zavárania
Mäso		
Pečené mäso, nakrájané na kúsky	100 °C	85 min
Vývar	100 °C	60 min
Zverina, hydina (varené)	100 °C	75 min
Varený guláš	100 °C	75 min
Mleté mäso, mäso na párky/klobásy	100 °C	110 min

Poznámka:

Uvedené časy prípravy sú iba orientačné a môžu sa líšiť v závislosti od množstva vložených zaváracích pohárov, okolitej teploty a pod.

Ohrev tekutín, udržanie teploty tekutín, ohrev vareného vína

Zavárací hrniec je vhodný aj na ohrev tekutín, udržanie stálej teploty, ohrev punču či vareného vína.

Do hrnca nalejte požadované množstvo tekutiny. Minimálne množstvo je 6 l, ale maximálne množstvo je 4 cm pod horný okraj hrnca.

Nasad'te veko a termostatom nastavte požadovanú teplotu. Otočte časovačom do polohy „ON/Continue“.

Hrnec sa zapne, spustí sa ohrev tekutiny a hrniec bude udržiavať tekutinu teplú na nastavenú teplotu.

Svetelná kontrolka zhasne a zaznie zvukové upozornenie, hneď ako sa dosiahne požadovaná teplota.

Pravidelne miešajte tekutinu v hrnci, aby sa rovnomerne zahriala a nepripálila sa.

Pod výpustný otvor umiestnite šálku. Stlačte páku výpustného kohútika a nechajte do šálky natiecť zodpovedajúce množstvo teplej tekutiny. Uvoľnite páku výpustného kohútika a ten sa zavrie.

Tipy a rady

Zaváranie ovocia a zeleniny v pohároch uchováva prirodzenú chuť a pôvodnú štruktúru bez použitia chemických konzervačných prostriedkov.

Zatiaľ čo ovocie obsahuje prírodné kyseliny, ktoré uľahčujú zaváranie a predlžujú čas skladovania, je potrebné dbať na mimoriadnu pozornosť pri zaváraní zeleniny, pretože neobsahuje dostatočné množstvo prírodných kyselín, ktoré bránia v tvorbe nežiaducich baktérií.

Na zaváranie používajte vždy perfektné, nepoškodené a zrelé kusy ovocia a zeleniny, ktoré nevykazujú žiadne známky hniloby, napadnutia a pod.

Pri zaváraní je kľúčová čistota, a to tak ovocia a zeleniny, ktoré je potrebné dôkladne umyť, ako aj zaváracích pohárov, tesnenia a viečok.

Spracujte ovocie a zeleninu podľa receptu, ktorý používate.

Používajte iba poháre, tesnenie a viečka, ktoré sú vhodné na zaváranie a skladovanie

potravín.

Pohľadom skontrolujte tesnenie a viečka a vyhod'te tie kusy, ktoré vykazujú poškodenie, plesň a pod. Takéto kusy nie sú vhodné na zaváranie, pretože nežiaduce mikroorganizmy môžu napadnúť zavarené ovocie a zeleninu, a tým ich znehodnotiť.

Zaváracie poháre umyte v horúcej vode s kuchynským prípravkom na umývanie riadu. Môžete ich takisto umyť aj v umývačke na vysokú teplotu (program „hygienické umývanie“, ak je ním umývačka vybavená). Dobre osušte. V prípade potreby môžete poháre vložiť na plech do rúry, ktorú ste nastavili na 100 °C. Tu ich ponechajte asi 20 minút.

Viečka umyte v horúcej vode s kuchynským prípravkom na umývanie riadu. Prípadne ich môžete vložiť do hrnca s vodou a pridať niekoľko lyžíc octu a nechať prejsť varom. Dobre osušte.

Ak používate zaváracie poháre s tesnením, postupujte pri čistení podľa pokynov výrobcu.

Poháre a viečka musia byť úplne suché, než do nich budete vkladať ovocie alebo zeleninu.

Naplňte poháre ovocím a zeleninou, maximálne 2 cm pod horný okraj. Pri marmeládach alebo džemoch odporúčame plniť maximálne 3 až 4 cm pod horný okraj.

Utrite hrdlo pohára vnútri aj zvonka čistou hubkou a utrite čistou utierkou dosucha, aby ste zaistili, že okraj bude čistý.

Nasad'te viečko a dotiahnite primeranou silou. Pozor, aby ste nestrhli závit.

Zavarené ovocie a zeleninu skladujte na suchom, studenom a temnom mieste, napr. v pivnici. Pravidelne kontrolujte stav zavarených potravín a po otvorení ich uchovávajte v chladničke.

ČISTENIE A ÚDRŽBA

Pred čistením alebo akoukoľvek údržbou vždy spotrebič vypnite, odpojte zástrčku prírodného kábla od sieťovej zásuvky a nechajte ho úplne vychladnúť.

Zavárací hrniec je nutné čistiť po každom použití.

Varovanie:

Nikdy neponárajte spotrebič, prírodný kábel ani zástrčku prírodného kábla do vody ani inej tekutiny.

Na čistenie žiadnych častí spotrebiča nepoužívajte umelohmotné alebo kovové drôtenky, hrubé čistiace prostriedky, chemikálie, benzín, rozpúšťadlá ani iné podobné látky. Mohlo by dôjsť k vážnemu narušeniu povrchovej úpravy.

Zavárací hrniec

Utrite zavárací hrniec, rošt aj veko mäkkou hubkou, mierne navlhčenou v teplej vode. Utrite čistou utierkou dosucha.

Výpustný kohútik

Aby ste mohli výpustný kohútik riadne vyčistiť, je nutné vyskrutkovať páku výpustného kohútika.

1. Vyskrutkujte páku výpustného kohútika.
2. Namočte páku do teplej vody s trochou kuchynského prostriedku na umývanie riadu a

nechajte chvíľu odmočiť. Potom ju opláchnite pod tečúcou vodou. V prípade silného znečistenia použite mäkkú hubku alebo jemnú kefku.

3. Vnútorný priestor výpustného kohútika utrite mäkkou hubkou. Môžete použiť aj kefku na čistenie fľaš.
4. Utrite výpustný kohútik aj páku čistou utierkou dosucha.
5. Páku naskrutkujte späť do výpustného kohútika.

Odstránenie vodného kameňa

Usadeniny vodného kameňa na dne zaváracieho hrnca môžu viesť k zvýšenej spotrebe energie a skracujú jeho životnosť, je preto dôležité ich pravidelne odstraňovať, obzvlášť ak používate tvrdú vodu.

Používajte bežný komerčný prostriedok na odstraňovanie vodného kameňa. Postupujte podľa návodu na obale takého prípravku. Nepoužívajte ocot, kyselinu citrónovú ani iné podobné prostriedky.

Po odstránení vodného kameňa utrite vnútorný priestor mäkkou hubkou, mierne navlhčenou v teplej vode. Utrite čistou utierkou dosucha.

Uloženie

Pred uložením sa uistite, že sú spotrebič aj jeho príslušenstvo vychladnuté a čisté.

Spotrebič a jeho príslušenstvo uložte na suché a dobre vetrané miesto mimo dosahu detí alebo domácich maznáčikov.

Na spotrebič nekladte žiadne predmety.



A használatba vétel előtt figyelmesen olvassa el a jelen útmutatót, és azt későbbi felhasználásokhoz is őrizze meg. A gyártó nem vállal felelősséget a helytelen használatból, vagy az útmutató előírásaitól eltérő használatból eredő meghibásodásokért és károkért. A rendeltetéstől és a használati útmutatóban leírtaktól eltérő használat esetén a garancia megszűnik.

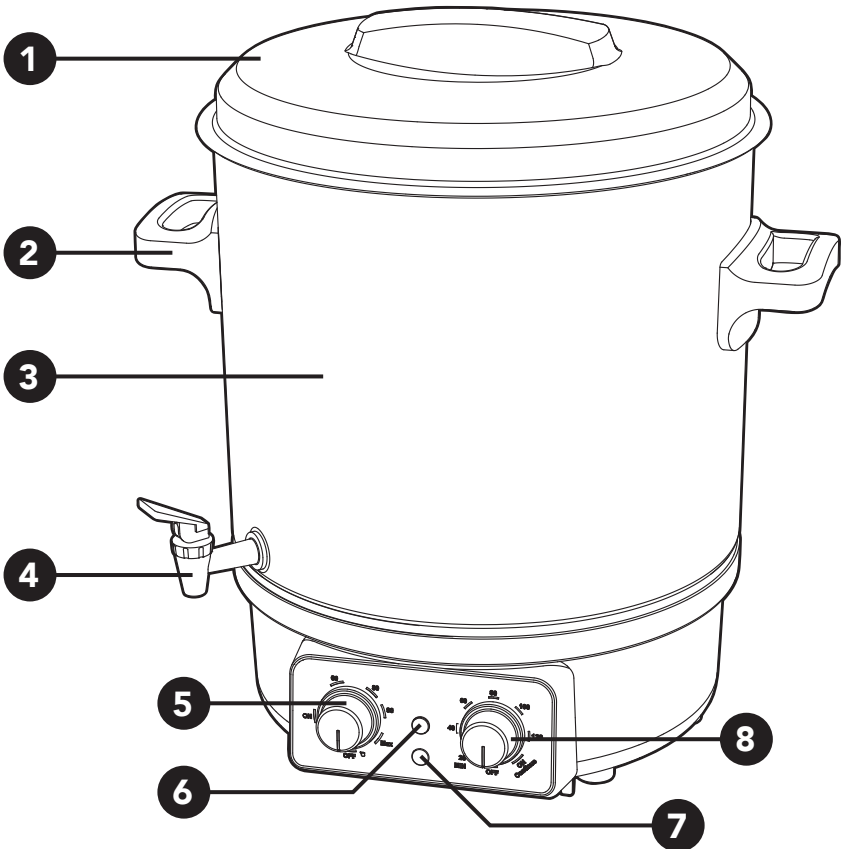
1. A készüléket 8 évnél idősebb gyerekek csak a készülék használati utasítását ismerő és a készülék használatáért felelősséget vállaló személy felügyelete mellett használhatják.
2. A termék nem játék, azzal gyerekek nem játszhatnak.
3. A készüléket 8 év feletti gyerekek csak felnőtt személy felügyelete mellett tisztíthatják.
4. A készüléket és a hálózati vezetékét tartsa távol a 8 év alatti gyerekektől.
5. A készüléket idős, testi és szellemi fogyatékos személyek, illetve a készülék használatát nem ismerő és hasonló készülék üzemeltetések a tapasztalataival nem rendelkező személyek csak a készülék használati utasítását ismerő és a készülék használatáért felelősséget vállaló személy felügyelete mellett használhatják.
6. Az áramütések megelőzése érdekében, a termék sérült hálózati vezetékét csak márkaszerviz, vagy villanyszerelő szakember cserélheti ki.
7. A készülék kizárólag csak zárt helyiségekben használható. A készüléket ne használja kültéren.
8. A készülék csak háztartásokban használható. A készüléket kereskedelmi, ipari és laboratóriumi célokra nem lehet használni.
9. A készüléket ne használja olyan helyen, ahová víz fröccsenhet.
10. A készüléket stabil és szilárd, valamint teherbíró és vízszintes felületre állítsa fel.

11. A készüléket vízsugárral tisztítani tilos. A készüléket vízbe mártani tilos.
12. **FIGYELMEZTETÉS!** Előzze meg a csatlakozódugó vízzel való leöntését.
13. Az élelmiszerekkel kapcsolatba kerülő felületeket csak a jelen útmutató előírásai szerint tisztítsa.
14. A fűtőtestek feletti felület a használat után egy ideig még forró.
15. **FIGYELMEZTETÉS!** A helytelen használat sérülésekhez vezethet.
16. A készülékkel zöldségeket, gyümölcsöket és húsokat lehet befőzni, meleg italokat lehet készíteni, leveseket és főzelékeket lehet felmelegíteni, vagy zöldségeket és gyümölcsöket lehet blansírozni. A készüléket a rendeltetésétől eltérő célokra használni tilos.
17. A készüléket csak a típuscímken feltüntetett tápfeszültség értékeivel megegyező hálózathoz szabad csatlakoztatni.
18. A hálózati vezeték csatlakoztassa egy szabályszerűen leföldelt fali aljzathoz.
19. A használatba vétel előtt a hálózati vezeték teljesen tekerje szét.
20. Ne érintse meg a forró felületeket. A készüléket csak a fogantyúnál fogja meg.
21. A készülékhez kizárólag csak a mellékelt vagy a gyártó által ajánlott tartozékokat használjon.
22. A készüléket, a hálózati vezeték és a csatlakozódugót vízbe vagy más folyadékba mártani tilos, ellenkező esetben áramütés érheti.
23. Ügyeljen arra, hogy a hálózati vezeték ne érjen hozzá forró felületekhez. A hálózati vezeték nem lóghat le a konyhai munkalap, vagy az asztal széléről.
24. A készüléket sima és szilárd, valamint vízszintes helyre, egy fali aljzathoz közel állítsa fel.
25. A készüléket ne tegye gáz vagy elektromos tűzhelyre, illetve azok közelébe, továbbá olyan helyre, ahol forró sütőhöz vagy más hőforráshoz hozzáérhet.
26. Ez a készülék szabadon álló készülék. A készüléket nem szabad beépíteni vagy szekrényben használni.
27. A bekapcsolt készüléket ne hagyja felügyelet nélkül.
28. A hálózathoz csatlakoztatott és bekapcsolt készüléket ne mozgassa és ne helyezze át.
29. A készülék bekapcsolása előtt abba töltsön vizet vagy más folyadékot. A készülékbe ne töltsön vizet a csap alatt, vagy víztömlőből.
30. A készüléket ne töltsse túl. Ellenkező esetben a folyadék kifröccsenhet és égési sérülést okozhat. A víz (vagy egyéb folyadék) szintje nem lehet magasabban a felső éltől mért 4 centiméternél magasabban.
31. Ha a készülék meg van töltve, akkor nagyon nehéz. A megtöltött készüléket ne mozgassa és ne helyezze át másik helyre.
32. Főzés közben a fedél alatt gőz halmozódik fel. A fedelet óvatosan emelje meg, ügyeljen arra, hogy gőz ne Ön felé csapódjon ki. A forró gőz súlyos égési sérüléseket okozhat.
33. A készüléket üres állapotban ne kapcsolja be.
34. A forró készülékbe vizet vagy más folyadékot ne öntsön be. A készülék meghibásodhat, illetve a víz hirtelen felforrása miatt a készülékből gőz áramolhat ki.
35. A készülék tartalma magas hőmérsékletre melegszik fel. Legyen óvatos a befőző üvegek megfogása, vagy a forró folyadékok kiengedése közben.
36. A készülék tisztítása, szét- és összeszerelése, áthelyezése és eltávolítása előtt, illetve ha a készüléket hosszabb ideig nem kívánja használni, vagy azt felügyelet nélkül hagyja, akkor kapcsolja le a készüléket, és a hálózati vezeték is húzza ki az elektromos aljzathoz.

A készülék mozgatása, áthelyezése, tisztítása és eltávolítása előtt várja meg a készülék lehűlését.

37. A készüléket ne használja, ha a hálózati vezeték vagy csatlakozódugó sérült, illetve ha a készülék rendellenesen működik (vagy például leesett). Sérült tartozékokkal ne üzemeltesse a készüléket. A készülék javítását bízza márkaszervizre. A készülékben nincsenek olyan alkatrészek, amelyeket a felhasználó megjavíthat. Az ápolás és tisztítás kivételével, a karbantartásokat és a javításokat bízza a márkaszervizre.
38. A készülékben ne tároljon idegen tárgyakat.
39. A készüléket száraz és jól szellőző, gyerekektől és háziállatoktól elzárt helyen tárolja. Az eltávolítás előtt a hálózati csatlakozódugót húzza ki a fali aljzatból.

A KÉSZÜLÉK RÉSZEI



- 1 Fedél
- 2 Befőző edény
- 3 Fogantyú
- 4 Leeresztő csap
- 5 Termosztát
- 6 Termosztát kijelző
- 7 Működésjelző
- 8 Időkapcsoló

Tápellátás	220–240 V~, 50/60 Hz
Teljesítményfelvétel	1800 W
Belső térfogat	27 l
Méret	Ø 350 × 480 mm
Tömeg	5,5 kg

HASZNÁLAT

Az első használatba vétel előtt

Vegye ki a készüléket és tartozékait a dobozból. A csomagolóanyag megsemmisítése előtt ellenőrizze le, hogy abból kivett-e minden tartozékot. Ellenőrizze le a terméket és tartozékait, illetve azok sérülésmentességét.

A készülék házát meleg vízbe mártott és jól kicsavart puha ruhával törölje meg.

Előkészület a használatához

Az első használatba vétel előtt a befőző edényt csak vízzel megtöltve melegítse fel. A következő lépéseket hajtsa végre:

1. Az edénybe töltsön 6 liter tiszta ivóvizet.
2. A termosztátot állítsa be maximális hőmérsékletre.
3. A főzési időt 60 percre állítsa be.
4. Megkezdődik a melegítés. A beállított idő eltelte után a készülék fűtése automatikusan lekapcsol.
5. Várja meg a készülék teljes lehűlését, majd a készüléket tisztítsa meg (lásd a Tisztítás és karbantartás fejezetet).
6. Ezzel a készülék használatra kész.

Megjegyzés:

Az első bekapcsolás közben során enyhe füstszag száll ki a készülékből, ez azonban rövid időn belül megszűnik. Ez normális jelenség.

Rendeltetés

A befőző edény több célra használható: befőzéshez, főzéshez, forró italok készítéséhez, folyadékok melegen tartásához, zöldségek blansírozásához stb.

A sűrű és szirupszerű folyadékokat lassan és állandó keverés mellett kell felmelegíteni, ellenkező esetben azok leéghetnek a fenékre.

Folyamatosan ellenőrizze le a víz szintjét (pl. befőzés közben), hogy a víz ne párologjon teljesen el, mert a fenékre nagyobb mennyiségű vízkő rakódhat le. A víz teljes elpárolgása esetén a készülék túlmelegszik, aminek hatására a beépített hőkapcsoló lekapcsolja a készülék fűtését.

Figyelmeztetés!

Az üres, de forró készülékbe vizet önteni tilos. A víz a fenéken gőzzé alakul át, és a kicsapódó gőz égési sérülést okozhat. Várja meg a készülék megfelelő lehűlését, és csak ezt követően töltsön be vizet.

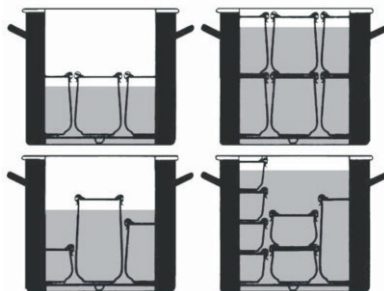
A befőző edény használata

A befőző edényt vízszintes, száraz és szilárd felületre (pl. asztallapra), egy hálózati aljzathoz közel állítsa fel.

A készülékbe tegye be a befőző rostélyt. A rostélyt csak akkor kell használni, ha a készüléket befőzéshez kívánja használni.

A készülékbe töltsön megfelelő mennyiségű vizet (vagy más folyadékot). A minimális mennyiség 6 liter, a maximális mennyiség (megtöltve) a készülék felső szélétől mért 4 cm. Ügyeljen arra, hogy a betöltött víz hőmérséklete körülbelül a befőttes üvegek hőmérsékletével legyen azonos.

A befőttes üvegek különböző alakúak, ezért a megtöltés után a vízszint legyen legalább a legjobban kiálló befőttesüveg feléig vagy 3/4 részéig. Ha a befőttes üvegeket két sorban rakja be, akkor a vízszint legyen a felső sor legmagasabb üvegének a 3/4 részénél. Ügyeljen a befőttes üvegek megfelelő lezárására, ha a fedél nem tömit megfelelő módon, akkor a víz a befőttes üvegekbe folyik (ez különösen fontos, ha a befőttes üvegeket két sorban rakja az edénybe).



Figyelmeztetés!

A befőttes üvegeket nem szabad közvetlenül az edény fenekére tenni.

Tegye fel a fedelet.

A hálózati csatlakozódugót dugja a fali aljzatba.

A termosztáton állítsa be a kívánt hőmérsékletet (lásd a lenti táblázatot). Bekapcsol a működésjelző és a termosztát kijelzője. Megkezdődik a melegítés. Ez a folyamat akár 90 percig is eltarthat.

A működésjelző folyamatosan világít (ha a készülék be van kapcsolva).

Amikor a készülék tartalma eléri a beállított hőmérsékletet, akkor a termosztát kijelzője elalszik.

Az időkapcsolóval állítsa be a kívánt főzési (befőzési) időt (lásd a lenti táblázatot).

Ha a készüléket folyamatosan melegen kívánja tartani, akkor az időkapcsolót fordítsa az „ON/Continue” feliratra.

Működés közben a termosztát ki- és bekapcsol. Amikor a termosztát bekapcsolja a fűtést, akkor a kijelző is bekapcsol. A készülék tartja a beállított hőmérsékletet. Ez normális jelenség.

A beállított idő eltelte után sípszó hallatszik.

A fedelet óvatosan nyissa fel, majd vegye ki a befőttes üvegeket. A befőttes üvegek forrók, a befőttes üvegeket speciális fogóval vegye ki a készülékből. Ne fogja meg a befőttes üvegeket, égési sérülést szenvedhet.

Figyelmeztetés!

A fedelet úgy nyissa ki, hogy a gőz ne Ön felé áramoljon ki.

Figyelmeztetés!

A befőttes üvegek nagyon forrók. A befőttes üvegeket speciális fogóval vegye ki a készülékből.

Hagyja kihűlni a befőttes üvegeket, majd száraz és sötét, valamint hűvös helyen tárolja a befőtteket.

Ha a készüléket már nem kívánja használni, akkor a termosztátot fordítsa OFF állásba (lekapcsolva), majd várja meg a készülék és belső tartalmának a lehűlését. A vizet a készülék csapján keresztül engedje ki, majd a készüléket a tisztítással és karbantartással foglalkozó fejezetben leírtak szerint tisztítsa meg.

Befőzési táblázat

Nyersanyagok	Hőmérséklet	Ajánlott befőzési idő
Gyümölcsök		
Alma (puha / kemény)	90 °C	30/40 perc
Almamust	90 °C	30 perc
Cseresznye	80 °C	30 perc
Körte puha / kemény	90 °C	30/80 perc
Eper / szeder	80 °C	25 perc
Rebarbara	100 °C	30 perc
Málna / egres	80 °C	30 perc
Piros ribizli / tőzegáfonya	90 °C	25 perc
Kajszibarack	90 °C	30 perc
Ringló	90 °C	30 perc
Őszibarack	90 °C	30 perc
Szilva	90 °C	30 perc
Birsalma	95 °C	25 perc
Áfonya	85 °C	25 perc
Zöldségfélék		
Karfiol	100 °C	90 perc
Spárga	100 °C	120 perc
Borsó	100 °C	120 perc
Csemegeuborka	90 °C	30 perc
Mini sárgarépa / sárgarépa	100 °C	90 perc
Tök	90 °C	30 perc

Nyersanyagok	Hőmérséklet	Ajánlott befőzési idő
Karalábé	100 °C	90 perc
Zeller	100 °C	110 perc
Kelbimbó / piros káposzta	100 °C	110 perc
Gombák	100 °C	110 perc
Bab	100 °C	120 perc
Paradicsom / paradicsompüré	90 °C	30 perc
Hús		
Sült hús, kockára darabolva	100 °C	85 perc
Leves	100 °C	60 perc
Vadhús / baromfi (sütve/ főzve)	100 °C	75 perc
Főtt pörkölt	100 °C	75 perc
Darált hús / kolbász / virsli	100 °C	110 perc

Megjegyzés:

A táblázatban megadott befőzési idők csak tájékoztató jellegűek. A tényleges befőzési idő függ az alapanyagok méretétől, állagától, az előkészítés módjától, a behelyezett befőttes üvegek számától, a környezeti hőmérséklettől stb.

Folyadékok felmelegítése, melegen tartása, forralt bor készítése

A beföző edényt forró italok felmelegítéséhez, kész ételek melegen tartásához, puncs és forralt por készítéséhez és adagolásához stb. is lehet használni.

Az edénybe töltsön annyi vizet, amennyi pl. a tea elkészítéséhez szükséges. A minimális mennyiség 6 liter, a maximális mennyiség (megtöltve) a készülék felső szélétől mért 4 cm.

A fedelet tegye fel, majd állítsa be a kívánt hőmérsékletet. Az időkapcsolót fordítsa az „ON/Continue” feliratra.

A készülék megkezdja a melegítést, majd a beállított hőmérséklet elérése után a folyadékot a beállított hőmérsékleten tartja.

Amikor a készülék eléri a beállított hőmérsékletet, akkor a termosztát kijelző elalszik, és sípszó hallatszik.

A folyadékot rendszeresen keverje meg, hogy egyenletesen melegedjen fel, illetve ne égjen le.

A kieresztő csap alá tegyen egy csészét. Nyomja meg a kart, és töltsen meg a csészét a meleg itallal. Engedje el a kart, a csap (szelep) lezár.

Tippek és tanácsok

A befőttes üvegekbe eltett gyümölcsök és zöldségek megőrzik a természetes ízeiket és illatukat, valamint a struktúrájukat. A befőzéshez nem kell konzerváló anyagokat használni.

A gyümölcsök általában tartalmaznak olyan savakat, amelyek megkönnyítik a befőzést és meghosszabbítják az eltarthatóság idejét. A zöldségek esetében azonban ez nem így van, ezért előfordulhat, hogy bizonyos zöldségek befőzéséhez speciális konzerváló anyagot kell használni.

Csak tökéletes állapotú, sérülésmentes és érett alapanyagokat (zöldségeket és gyümölcsöket) főzzön be. Az alapanyagon nem lehet rothadás vagy penész.

A befőzéskor nagyon fontos a tisztaság, ez vonatkozik az alapanyagokra és a befőttes üvegekre, valamint a fedelekre és tömítésekre is.

A gyümölcsöket és zöldségeket bevált receptek szerint készítse elő.

Csak élelmiszerek tárolására alkalmas üvegeket, fedeleket és tömítéseket használjon.

Szemrevételezéssel ellenőrizze le a befőzéshez használni kívánt üvegeket, fedeleket, tömítéseket stb. Sérülés, penész, rozsdás stb. észlelése esetén ezeket ne használja a befőzéshez (ellenkező esetben a befőtt megromolhat, fogyasztásra alkalmatlanná válhat).

Az üvegeket és a fedeleket meleg és mosogatószeres vízben alaposan mosogassa el. Ezeket mosogatógépben is elmosogathatja (pl. higiénikus program használatával, vagy legalább magas mosogatósi hőmérséklet beállításával). Az üvegeket és fedeleket alaposan szárítsa meg. Az üvegeket sütőben is lehet sterilizálni, az üvegeket tegye egy tepsire és a sütőt 100°C-os hőmérséklettel legalább 20 percig üzemeltesse.

A fedeleket meleg és mosogatószeres vízben alaposan mosogassa el. A fedeleket egy vízzel teli edényben, néhány kanál ecet hozzáadásával forralja fel. Az üvegeket és fedeleket alaposan szárítsa meg.

Ha a befőttes üvegeken levehető tömítés található, akkor ezeket a tömítéseket a gyártó utasításai szerint tisztítsa meg.

Az üvegek és fedelek legyenek tökéletesen szárazok, amikor azokba az alapanyagokat berakja.

Az üvegekbe a felső szélüktől mért 2 cm-ig rakjon be alapanyagokat (zöldségeket vagy gyümölcsöket). Lekvárok és dzsemek esetében az üvegek felső szélétől mért 3-4 cm-ig adagoljon alapanyagot az üvegekbe.

Az üveg felső szélét (kívül és belül is) törölje meg, a tömítő rész legyen tökéletesen tiszta. Tegye fel a fedelet (a menetes fedeleket kézzel húzza meg). Ügyeljen arra, hogy a menet ne szakadjon meg.

A kész befötteteket száraz, hűvös és sötét helyen (pl. pincében) tárolja. A befötteteket rendszeresen ellenőrizze le, kinyitás után a beföttet hűtőszekrényben tárolja.

TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

Bármilyen karbantartási vagy tisztítási munka megkezdése előtt a készüléket kapcsolja le, és a hálózati csatlakozódugót is húzza ki a fali aljzatból.

A befőző edényt minden használat után tisztítsa meg.

Figyelmeztetés!

A készüléket, a hálózati vezetékét, vagy a csatlakozódugót vízbe vagy más folyadékba mártani tilos.

A tisztításhoz ne használjon karcoló szemcséket tartalmazó tisztítószereket, drótszivacsot vagy fém eszközöket, illetve agresszív anyagokat (pl. benzint) tartalmazó készítményeket.

Ezek a készülék és tartozékai felületén maradandó sérüléseket okozhatnak.

Befőző edény

A készülék házát és a rostélyt, valamint a feneket meleg vízbe mártott és jól kicsavart puha ruhával törölje meg. A nedves felületeket törölje szárazra.

Leeresztő csap

A csap tisztításhoz a kart ki kell csavarozni.

1. Csavarozza ki a kart a csapból.
2. A kart tegye mosogatószeres meleg vízbe, és hagyja állni. Majd folyóvíz alatt alaposan öblítse le. Ha a karon makacsabb szennyeződés található, akkor azt szivaccsal vagy kefével távolítsa el.
3. A csap belső részét puha ruhával törölje ki. A szelep belső részét üvegpalack tisztító kefével is lehet tisztítani.
4. A csap megtisztított alkatrészeit törölje szárazra.
5. A kart csavarozza vissza a csapba.

A vízkő eltávolítása

A befőző edénybe lerakódott vízkő csökkenti a készülék hatékonyságát, több energiát fogyaszt, és csökkenti a készülék élettartamát is, ezért fontos, hogy a vízkövet rendszeresen távolítsa el (különösen akkor, ha Önöknél kemény a csapvíz).

A vízkő eltávolításához használjon speciális vízkő eltávolító készítményt. Tartsa be a készítmény csomagolásán található használati útmutatót. A készülékből ecet, citromsav vagy más hasonló anyag segítségével ne távolítsa el a vízkövet.

A vízkő eltávolítása után a készülék belső felületeit puha és benedvesített ruhával törölje meg. A nedves felületeket törölje szárazra.

Tárolás

A tárolás előtt győződjön meg arról, hogy a készülék és tartozékai tiszták és szárazok-e.

A terméket száraz és jól szellőző, gyerekektől és háziállatoktól elzárt helyen tárolja.

A készülékre ne helyezzen rá tárgyakat.

ENGLISH

The use of the WEEE Symbol indicates that this product should not be treated as household waste. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help protect the environment. For more detailed information about the recycling of this product, please contact your local authority, your household waste disposal service provider, or the shop where you purchased the item.

This product meets all of the related basic EU regulation requirements. The EU declaration of conformity is available on www.alzashop.com/doc.

This product sold in the European Union meet the requirements of Directive 2011/65/EU on the restriction of the use of certain hazardous substances in electrical and electronic equipment (RoHS).

DEUTSCH

Das WEEE-Symbol weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht als normaler Haushaltsabfall behandelt werden darf. Indem Sie sicherstellen, dass dieses Produkt ordnungsgemäß entsorgt wird, tragen Sie zum Schutz der Umwelt bei. Für detailliertere Informationen zum Recycling dieses Produkts wenden Sie sich bitte an Ihre lokale Behörde, Ihren Hausmüllentsorgungsdienstleister oder das Geschäft, in dem Sie das Produkt erworben haben.

Dieses Produkt erfüllt alle relevanten EU-Vorschriften. Die EU-Konformitätserklärung ist unter www.alzashop.com/DoC einsehbar.

Dieses in der Europäischen Union verkaufte Produkt erfüllt die Anforderungen der EU Richtlinie 2011/65/EU zur Beschränkung der Verwendung bestimmter gefährlicher Stoffe in Elektronikgeräten (RoHS)

ČESKY

Použití symbolu WEEE označuje, že tento výrobek nesmí být považován za domovní odpad. Zajištěním správné likvidace tohoto výrobku pomáháte chránit životní prostředí. Pro podrobnější informace o recyklaci tohoto výrobku se prosím obraťte na místní úřad zabývající se likvidací domovního odpadu, poskytovatele služby zabývající se likvidací domovního odpadu nebo obchodu, kde jste produkt zakoupili.

Tento výrobek splňuje veškeré základní požadavky směrnic EU. EU prohlášení o shodě je k dispozici na www.alzashop.com/doc.

Tento výrobek prodávaný v Evropské unii splňuje požadavky směrnice 2011/65/EU omezující používání některých nebezpečných látek v elektrických a elektronických zařízeních (RoHS).

SLOVENSKY

Použitie symbolu WEEE označuje, že tento výrobok sa nesmie likvidovať s komunálnym odpadom. Ak výrobok správne zlikvidujete, prispějete k ochrane životného prostredia. Podrobnejšie informácie o recyklácii výrobku získate na miestnom zastupiteľstve, u poskytovateľov služieb likvidácie domového odpadu alebo v predajni, v ktorej ste výrobok zakúpili.

Tento výrobok spĺňa všetky základné požiadavky smerníc EÚ. EÚ Vyhlásenie o zhode je k dispozícii na www.alzashop.com/doc.

Tento výrobok, predávaný v Európskej únii, spĺňa požiadavky smernice 2011/65/EU obmedzujúce používanie niektorých nebezpečných látok v elektrických a elektronických zariadeniach (RoHS).

MAGYAR

A WEEE szimbólum azt jelzi, hogy ez a termék nem kezelhető háztartási hulladékként. A termék helyes megsemmisítésének biztosításával segít védeni a környezetet. A termék újrahasznosításával kapcsolatos részletesebb információkért, kérjük, forduljon a helyi hatóságokhoz, a háztartási hulladékkezelő szolgáltatóhoz vagy

a bolthoz, ahol a terméket megvásárolta.

Ez a termék megfelel az összes rá vonatkozó EU-s szabályozási követelménynek.

Az EU megfeleléségi nyilatkozata a www.alzashop.com/DoC címen érhető el.

Az Európai Unióban értékesített termékek megfelelnek az elektromos és elektronikai berendezésekben való egyes veszélyes anyagok használatának korlátozására vonatkozó 2011/65/EU (RoHS) irányelvnek.





· | H O M E | ·

Alza.cz a.s., Jankovcova 1522/53, 170 00 Prague 7, Czech Republic
© 2023 Alza.cz a.s. All Rights Reserved.