



Bedienungsanleitung/Garantie

Gebruiksaanwijzing • Mode d'emploi
Instrucciones de servicio • Manual de instruções
Istruzioni per l'uso • Instruction Manual
Instrukcja obsługi/Gwarancja • Használati utasítás
Інструкція з експлуатації



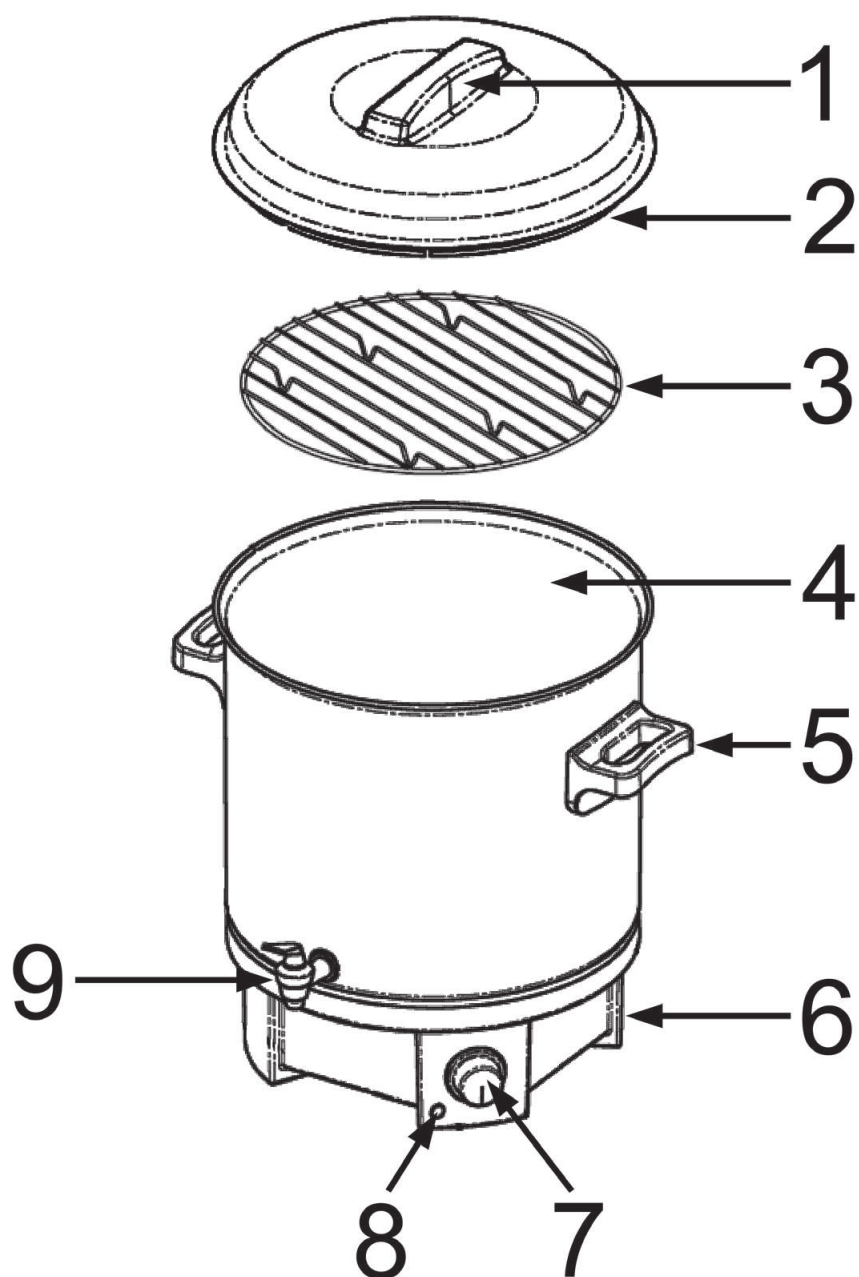
Einkochautomat

Elektrisch Weckketel • Bain-marie électrique • Preparador de conservas
al baño maría eléctrico • Panela eléctrica para cozedura em
banho-maria • Scaldavivande elettrico • Electric Waterbath Canner
Elektryczny Pasteryzator Słoików • Elektromos befőző
Електричний пристрій консервування на водяній парі

EKA 3338

Übersicht der Bedienelemente

Locatie van bedieningselementen • Situation des commandes • Ubicación de los controles
Localização dos controlos • Posizione dei comandi • Location of Controls • Lokalizacja kontrolek
A kezelőszervek elhelyezkedése • Розташування органів керування



Generalne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

Przed użyciem urządzenia, należy dokładnie przeczytać podręcznik użytkownika i zachować go wraz z gwarancją, paragonem oraz w razie możliwości wraz z oryginalnym opakowaniem zawierającym wewnętrzne elementy. W razie przekazania urządzenia osobom trzecim, należy dołączyć podręcznik użytkownika.

- Stosować urządzenie wyłącznie do celów prywatnych i zgodnie z jego przeznaczeniem. Urządzenie nie jest przeznaczone do celów handlowych.
Nie należy używać go na świeżym powietrzu. Należy chronić je przed wysoką temperaturą, bezpośrednim promieniowaniem słonecznym, wilgocią (nie zanurzać pod żadnym pozorem w płynach) i ostrymi krawędziami. Nie obsługiwać urządzenia z mokrymi dłońmi. Jeśli urządzenie ulegnie zamoczeniu, należy natychmiast odłączyć je od zasilania.
- Zawsze, gdy: urządzenie nie jest używane, montowane są akcesoria, urządzenie jest czyszczone lub jego działanie jest wadliwe, należy je wyłączyć oraz odłączyć od sieci (ciągnąc za wtyczkę, a nie sznur zasilający).
- Nie należy zostawiać włączonego urządzenia **bez nadzoru**. Wychodząc z pomieszczenia, należy wyłączyć urządzenie. Odłączyć przewód zasilania.
- Regularnie sprawdzać czy urządzenie i przewód zasilania nie posiadają oznak uszkodzenia. W przypadku stwierdzenia uszkodzenia, urządzenia nie należy używać.
- Nie naprawiać urządzenia samodzielnie. Należy skontaktować się z upoważnionym pracownikiem. Aby uniknąć zagrożenia, uszkodzony kabel zasilania powinien wymienić producent, pracownik naszego punktu obsługi klienta lub inny wykwalifikowany specjalista.
- Stosować wyłącznie części oryginalne.
- Należy przestrzegać poniższych „Specjalnych instrukcji dotyczących bezpieczeństwa”.

Dzieci i osoby niepełnosprawne

- Ze względu na bezpieczeństwo dzieci, trzymać części opakowania (torby plastikowe, kartony, styropian, itp.) poza ich zasięgiem.

Ostrzeżenie!

Małe dzieci nie mogą bawić się folią ze względu na **niebezpieczeństwo uduszenia!**

- Urządzenia nie powinny używać osoby (także dzieci), które mają ograniczone możliwości fizyczne, sensoryczne lub umysłowe, którym brakuje doświadczenia i/lub wiedzy, chyba, że znajdują się pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo albo osoba ta przedstawiła im instrukcje dotyczące używania urządzenia.
- Należy dopilnować, aby dzieci nie bawiły się urządzeniem.

Symbole użyte w instrukcji użytkownika

Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa są wyraźnie zaznaczone. Należy wziąć je pod szczególną uwagę, aby uniknąć wypadków i uszkodzeń urządzenia.

Ostrzeżenie:

Niebezpieczeństwo dla zdrowia oraz potencjalne ryzyko obrażeń ciała.

Uwaga:

Oznacza potencjalne zagrożenie urządzenia lub innych obiektów.

Wskazówka:

Podświetlone wskazówki oraz informacje.

Specjalne środki ostrożności związane z użytkowaniem

- Umieścić urządzenie na równej powierzchni. Upewnić się, że kabel zasilający i samo urządzenie nie znajdują się blisko gorących powierzchni lub na nich. Kabel zasilający należy poprowadzić z dala od ostrych krawędzi.
- Nie używać urządzenia bez płynów!
- Nie napełniać urządzenia do krawędzi podczas jego pracy (maks. 20 litrów).
- Urządzenie powinno pracować wyłącznie z zamkniętą pokrywą.

Ostrzeżenie:

- ▶ Powierzchnia urządzenia nagrzewa się w czasie użytkowania. Ryzyko oparzeń!
- ▶ Po otwarciu pokrywy, z urządzenia wydobywa się gorąca para! Ryzyko poparzenia!

- Nie przenosić urządzenia podczas pracy; najpierw należy je wyłączyć i odłączyć zasilanie.

- Urządzenie przenosić zawsze oburącz!
- Przed przystąpieniem do czyszczenia urządzenia należy poczekać, aż całkowicie ostygnie.
 - Urządzenia należy używać wyłącznie do konserwowania produktów żywnościowych lub podgrzewania napojów. Nieprawidłowe lub niezgodne z przeznaczeniem użytkowanie, może spowodować uszkodzenia nieobjęte gwarancją!

Przed pierwszym użyciem

- Usunąć wszystkie elementy opakowania.
- Zaleca się wyczyszczenie części zgodnie ze wskazówkami zawartymi w punkcie „Czyszczenie”.

Budowa i instrukcje użytkowania

Umieścić urządzenie blisko gniazdka ściennego. Powierzchnia powinna być równa, sucha, termoodporna i antypoślizgowa; należy zachować wystarczającą odległość od ścian i mebli.

Kabel zasilający

Odwinąć kabel zasilający z podstawy urządzenia.

Ustawianie temperatury (termostat)

Urządzenie wyposażono w termostat z płynną regulacją temperatury.

Ochrona przed przegrzaniem

Gdy w urządzeniu nie ma wody, funkcja ochrony przed przegrzaniem wyłączy je.

Lokalizacja kontroltek

- 1 Uchwyt pokrywki
- 2 Pokrywka
- 3 Ruszt
- 4 Kocioł
- 5 Uchwyt
- 6 Podstawa
- 7 Termostat
- 8 Lampka kontrolna
- 9 Spust

Połączenie Elektryczne

Sprawdzić, czy zasilanie sieciowe odpowiada specyfikacji podanej na etykiecie znajdującej się na podstawie.

⚠ Uwaga: Przeciążenie!

- ▶ Przedłużacz musi mieć pole przekroju poprzecznego co najmniej 1,5 mm².
- ▶ Nie stosować gniazd podwójnych – urządzenie pobiera zbyt dużo mocy.

Wskazówki dotyczące konserwowania żywności

Zachowanie czystości podczas przygotowywania przetworów ma priorytetowe znaczenie dla okresu trwałości.

Owoce i warzywa muszą być wysokiej jakości, świeże i całkowicie dojrzałe.

Należy zapoznać się ze sposobami przygotowywania przetworów oraz gatunkami owoców i warzyw, które można przetwarzać.

Przygotowanie produktów do przetworzenia

Dokładnie umyć i wysuszyć owoce i warzywa. Fasolkę szparagową i zielony groszek należy zblanszować.

Przygotowanie słoików i pokrywek

- Umyć słoiki, pokrywki i uszczelki w wysokiej temperaturze w zmywarce. Opłukać je i pozostawić do wyschnięcia na czystej ścierece kuchennej.
- Sprawdzić, czy słoiki nie zawierają resztek i czy nie są uszkodzone.
- Uszczelki należy do czasu użycia zostawić w czystej wodzie. Nie stosować uszczelek, które są porowate, uszkodzone lub rozciągnięte.
- Wypełnić słoiki do wysokości 2 cm poniżej krawędzi. W przypadku przetworów o konsystencji papki (jak mus jabłkowy), należy pozostawić 3-4 cm do krawędzi. W przypadku przetworów mięsnych, należy napełniać słoiki do wysokości $\frac{3}{4}$.
- Dokładnie zamknąć słoiki zakrętkami, obejmami lub klamrami.

Pasteryzowanie

Woda i słoiki powinny mieć podobną temperaturę przy wkładaniu ich do pasteryzatora.

Pasteryzator elektryczny mieści 14 standardowych słoików litrowych.

Najwyższy słoik powinien być zanurzony w wodzie do wysokości ok. $\frac{3}{4}$.

W słoikach z podwójnym dnem, warstwa dolna powinna być całkowicie zanurzona.

Urządzenie powinno pracować wyłącznie z zamkniętą pokrywą.
Nie skracać czasu gotowania. W razie wątpliwości można wydłużyć czas gotowania.

Zakończenie pasteryzacji

Tej samej wody można używać kilkakrotnie.

Uwaga: Ryzyko stłuczenia szkła!

Nie wkładać zimnych słoików do gorącej wody; należy najpierw je podgrzać.

- Ostrożnie wyjąć słoiki, postawić je na ściere kuchennej i przykryć je ścierką.

Ostrzeżenie: Niebezpieczeństwo oparzeń!

Słoiki są gorące.

- Pozostawić klamry na pokrywach do całkowitego schłodzenia.
- Po schłodzeniu zalecamy naklejenie na słoiki etykiet z datą przygotowania i opisem zawartości.
- Przetwory należy przechowywać w chłodnym i ciemnym miejscu.

Instrukcja użytkowania elektrycznego pasteryzatora słoików

Pasteryzowanie

1. Wlać do pojemnika co najmniej 6 litrów wody.
2. Umieścić przygotowane słoiki na ruszcie w kotle (patrz „Wskazówki dotyczące konserwowania żywności”). **Pomiędzy dnem kotła i rusztem nie umieszczać ściereki.**
3. Zamknąć pokrywę.
4. Urządzenie należy podłączyć do prawidłowo zainstalowanego gniazdka ściennego 230V, 50Hz z uziemieniem.
5. Wybrać temperaturę zgodnie z tabelą. Zapali się lampka kontrolna. Urządzenie rozgrzewa się.

Wskazówka:

Czas pasteryzacji liczy się od chwili, gdy lampka kontrolna zgaśnie po raz pierwszy. Czas rozgrzewania nie liczy się.

Podgrzewanie napojów

Urządzenie posiada spust do płynów o niskiej lepkości (jak np. poncz).

- Przed wlaaniem napoju, należy wyjąć ruszt.
- Wlać do kotła maksymalnie 20 litrów płynu.

- Ustawić termostat na żądaną temperaturę. Zapali się lampka kontrolna. Urządzenie zaczyna się rozgrzewać.

Wskazówka:

Lampka kontrolna zgaśnie po tym, jak osiągnięta zostanie ustawiona temperatura.

Czynności Końcowe

- Po zakończeniu pracy należy ustawić termostat w położenie OFF.
- Odłączyć urządzenie od zasilania sieciowego.
- Pozostawić je do schłodzenia i opróżnić kocioł przez spust.
- Owinąć kabel zasilający wokół podstawy urządzenia.

Czyszczenie

Ostrzeżenie:

- ▶ Przed przystąpieniem do czyszczenia zawsze należy wyłączyć urządzenie i odłączyć je od sieci, jeśli to konieczne. Poczekać, aż się schłodzi.
- ▶ Nie zanurzać urządzenia w wodzie. Może to spowodować porażenie prądem elektrycznym lub pożar.

Uwaga:

- ▶ Nie stosować szczotki drucianej lub innych rysujących przedmiotów.
- ▶ Nie stosować ostrych ani żrących środków czyszczących.
- Po zakończeniu używania jako pasteryzatora, należy przetrzeć urządzenie i pokrywę wilgotną szmatką.
- Jeśli urządzenie było używane jako podgrzewacz do napojów, należy umyć je wodą z płynem do naczyń. Następnie wypłukać czystą wodą.
- Dokładnie osuszyć.

Odkamienianie

Częstotliwość odkamieniania zależy od twardości wody i częstotliwości używania.

Nie stosować octu, lecz dostępne na rynku odkamieniacze bazujące na kwasie cytrynowym. Postępować zgodnie z instrukcją na opakowaniu.

i Wskazówka:

- ▶ Podczas odkamieniania wyjąć ruszt.
- ▶ Po odkamienianiu kilkakrotnie przegotować wodę, aby usunąć pozostałości. **Nie** pić tej wody.

Tabela pasteryzacji

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

Artykuł żywnościowy	Ustawienia termostatu w °C	Czas gotowania w min.
Dziczyzna (półsurowa)	MAX	65
Kiełbaski w sosie	MAX	120

Podane czasy mają wartość orientacyjną; mogą zmieniać się w zależności od grubości słoików.

Techniczne specyfikacje

Model:..... EKA 3338
Napięcie znamionowe/częstotliwość..... 230V, 50Hz
Pobór mocy: 1800W
Klasa ochrony:..... I
Pojemność:..... maks. 20 litrów
Waga netto: 5,45kg

Możliwość dokonywania zmian bez powiadomienia!

Urządzenie jest zgodne z aktualnymi dyrektywami CE, dotyczącymi zgodności elektromagnetycznej czy niskiego napięcia i produkowane jest zgodnie z najnowszymi przepisami bezpieczeństwa.

WARUNKI GWARANCJI

Przyznajemy 24 miesiące gwarancji na produkt licząc od daty zakupu.

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

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

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