

# EXPO BÖRSE

---

BEDIENUNGSANLEITUNG  
INSTRUCTION MANUAL  
GEBRUIKSAANWIJZING



Einkochtopf  
Fruit preserver  
Inmaakpot  
WWS-27.1 (711019)

**AFK**<sup>®</sup>  
— GERMANY —



## **WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE**

Elektrogeräte sind kein Spielzeug! Halten Sie Kinder vom Gerät fern!

Bei der Benutzung elektrischer Geräte sind grundlegende Sicherheitshinweise zu beachten. Um die Gefahr von Verbrennungen, Stromschlägen, Bränden, und/oder Personenschäden zu vermeiden, lesen Sie bitte vor der Inbetriebnahme des Gerätes diese Bedienungsanweisung aufmerksam durch und beachten Sie beim Gebrauch des Gerätes alle Hinweise.

Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung für den weiteren Gebrauch sorgfältig auf.

Bei Weitergabe des Gerätes an Dritte, geben Sie bitte auch diese Bedienungsanleitung mit.

- Schließen Sie das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Steckdose an. Verwenden Sie keine Tischsteckdosenleiste oder Verlängerungskabel.
- Die auf dem Typenschild des Gerätes angegebene Spannung muss mit der Spannung Ihres Stromnetzes übereinstimmen.
- Betreiben Sie das Gerät nicht über eine Zeitschaltuhr oder andere Fernschalteneinrichtungen.
- Achten Sie beim Verlegen des Netzkabels darauf, dass es beim Betrieb des Gerätes nicht zu einer Stolperfalle werden kann.
- Halten Sie das Netzkabel fern von heißen Flächen, offenen Flammen, sowie von scharfen Kanten.
- Berühren Sie das Gerät, das Netzkabel und den Netzstecker niemals mit feuchten oder nassen Händen.
- Stellen Sie sicher, dass das Netzkabel nicht durch Spülbecken geführt wird.
- Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser ein. Wenn Sie den Netzstecker ziehen, ziehen Sie immer am Stecker und niemals am Kabel.
- Die Steckdose muss sich in der Nähe des Gerätes befinden, damit der Stecker im Notfall mühelos herausgezogen werden kann.
- Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.
- Verwenden Sie das Gerät nur auf einer stabilen, trockenen, hitzebeständigen und feuchtigkeitsresistenten Oberfläche. Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von Wärmequellen oder offenem Feuer auf.
- Stellen Sie das Gerät niemals auf Herdplatten auf!

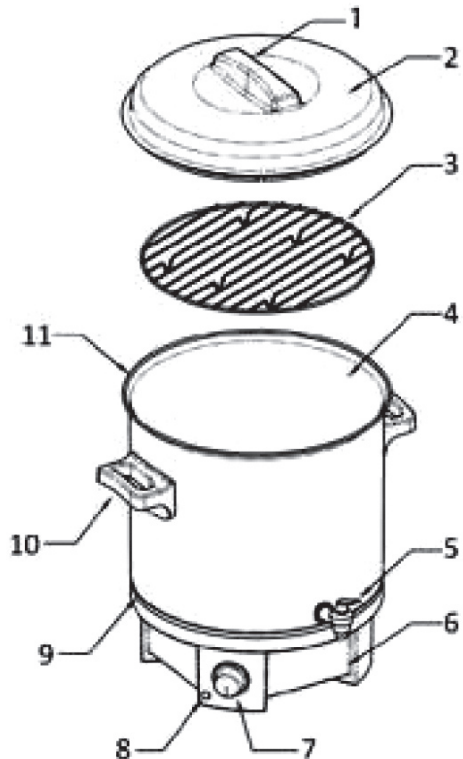
- Achtung! Das Gerät nicht abdecken!
- Das Gerät darf nicht ohne Inhalt betrieben werden.
- Während des Betriebes werden das Gerät und die Zubehörteile erhitzt. Verbrennungsgefahr!
- Beachten Sie, dass beim Öffnen des Deckels heiße Dampfschwaden aus dem Gerät entweichen. Halten Sie das Gesicht und andere Körperteile fern.
- Halten Sie den Deckel während des Gebrauchs verschlossen.
- Achten Sie darauf, dass das Gerät nicht unterhalb von Hängeschränken/Regalen ö.ä. betrieben wird, welche durch die austretende feuchte/heiße Luft beschädigt werden könnten.
- Gerät niemals transportieren oder umsetzen, während es in Betrieb ist! Verbrennungsgefahr!
- Das Gerät und die Zubehörteile dürfen ausschließlich zusammen verwendet werden. Zubehörteile nicht im Backofen, in der Mikrowelle oder in Verbindung mit anderen Geräten verwenden.
- Versuchen Sie zu keiner Zeit den Sockel vom Dampfbehälter zu entfernen.
- Beachten Sie, dass die Beschichtung des Dampfbehälters nicht durch z.B. scharfe oder spitze Gegenstände beschädigt wird, da dieser dann nicht mehr benutzt werden darf.
- Handhaben Sie das Gerät mit der erforderlichen Vorsicht. Kontrollieren Sie die Behälter regelmäßig auf evt. Schäden. Bei Beschädigungen, wie z.B. Sprüngen im Behälter, nicht mehr benutzen. Ziehen Sie vor der Reinigung immer den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.
- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.
- Kinder sollen beaufsichtigt werden um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät nicht unbemerkt in die Hände von Kindern gelangt!
- Kinder erkennen nicht die Gefahren, die beim Umgang mit Elektrogeräten entstehen können. Halten Sie Kinder vom Gerät fern. Seien Sie beim Gebrauch des Gerätes bitte besonders aufmerksam, wenn Kinder in der Nähe sind!
- Halten Sie Verpackungsmaterialien wie Plastikbeutel und Styroporsteile außerhalb der Reichweite von Kindern. Erstickungsgefahr!

- Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss es durch eine entsprechend qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden. Gleiches gilt für den Netzstecker. Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn es Beschädigungen aufweist, wenn es heruntergefallen ist oder nicht einwandfrei funktioniert.
- Prüfen Sie das Gerät, das Netzkabel sowie den Netzstecker regelmäßig auf sichtbare Beschädigungen. Verwenden Sie das Gerät auf keinen Fall, wenn Sie Beschädigungen festgestellt haben. Versuchen Sie nicht das Gerät selbst zu reparieren.
- Reparaturen dürfen nur durch qualifiziertes Fachpersonal durchgeführt werden.
- Verwenden Sie das Gerät ausschließlich zur Lebensmittelzubereitung. Geben Sie niemals andere Gegenstände, Substanzen oder Flüssigkeiten in den Dörrautomaten.
- Das Gerät ist nur für den Gebrauch in Privathaushalten und nicht für den gewerblichen Einsatz geeignet.

## GERÄTEÜBERSICHT

1. Griff am Deckel
2. Deckel
3. Einkochgitter
4. Dampfbehälter
5. Auslasshahn
6. Sockel
7. Thermostatregler
8. Kontrollleuchte
9. Unterer Metallring
10. Wärmeisolierte Griffe
11. Oberer Metallring

Ohne Abbildung: Kabelaufwicklung  
Netz kabel mit Netzstecker



# HANDHABUNG DES GERÄTES

## Aufstellungsort

- Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, ebene, hitze- und feuchtigkeitsbeständige Standfläche. Achten sie darauf, dass das Gerät nicht verrutschen oder kippen kann!
- Achten Sie auf einen ausreichenden Abstand zu über oder neben dem Gerät befindlichen Gegenständen (z.B. Hängeschränke), welche durch die austretende Luft beeinträchtigt oder beschädigt werden könnten.
- Das Netzkabel darf nicht durch Spülbecken geführt werden!

## Vor dem ersten Gebrauch

- Entfernen Sie alle Verpackungs- und Sicherungsmaterialien sorgfältig von dem Gerät und den Zubehörteilen.
- Um Staub oder eventuelle Produktionsrückstände zu entfernen, reinigen Sie diese wie unter Reinigung und Pflege beschrieben.

## Hinweis

- Die maximale Wassermenge darf 2/3 der Gesamtkapazität des Dampfbehälters (4) nicht überschreiten.
- Achten Sie vor dem Befüllen des Dampfbehälters (4) mit Wasser, dass der Auslasshahn geschlossen ist.
- Achten Sie immer darauf, dass der Dampfbehälter (4) ausreichend mit Wasser gefüllt ist, um ein Austrocknen oder Beschädigen des Einkochguts zu vermeiden.
- Bei der ersten Inbetriebnahme kann anfangs eine leichte Geruchsentwicklung auftreten. Dies ist fertigungsbedingt und völlig normal, bzw. unschädlich. Sorgen Sie für ausreichende Belüftung.

## Anwendungsgebiet

Der Einkochautomat ist geeignet zum:

- Einkochen
- Erwärmen und Warmhalten von Speisen und Suppen
- Erwärmen, Warmhalten und Entnehmen von Getränken

## Ein- und Ausschalten des Gerätes

Stellen Sie mithilfe des Thermostatreglers (7) die gewünschte Temperatur ein. Während der Aufheizphase leuchtet die Kontrollleuchte (8). Ist die eingestellte Temperatur erreicht, erlischt die Kontrollleuchte (8). Während der Benutzung leuchtet die Kontrollleuchte (8) immer wieder auf, wenn die eingestellte Temperatur unterschritten wird. Zum Ausschalten des Gerätes stellen Sie den Thermostatregler (7) auf die Position OFF.

## EINKOCHEN

Einkochen ist die Konservierung, bzw. Haltbarmachung von Lebensmitteln.

Man unterscheidet beim Konservieren zwischen Sterilisieren (100°C) und Pasteurisieren (80°C). Es werden hierfür spezielle Einmachgläser mit Gummidichtung benötigt.

- Legen Sie das Einkochgitter (3) in den Dampfbehälter (4).
- Befüllen Sie die Einmachgläser und verschließen sie diese gut, damit kein Wasser eindringen kann.
- Platzieren Sie die gefüllten Einmachgläser auf dem Einkochgitter (3), maximal zwei Lagen übereinander.
- Befüllen Sie den Dampfbehälter (4) mit Wasser. Die oberen Gläser müssen mindestens zu 3/4 im Wasser stehen.
- Verschließen Sie den Einkochautomat mit dem Deckel (2).
- Wählen Sie mithilfe des Thermostatreglers (7) die gewünschte Temperatur.
- Nun beginnt die Vorheizphase. Diese kann bei vollem Gerät bis zu 90 Minuten betragen.
- Wenn die Kontrollleuchte (8) erlischt, beginnt die eigentliche Einkochphase.
- Nach Ablauf der Einkochzeit stellen Sie den Thermostatregler (7) auf die Position OFF
- Positionieren Sie ein ausreichend großes und hitzebeständiges Gefäß unter den Auslasshahn (5) und öffnen Sie diesen, indem Sie den Hebel nach hinten drücken. Das heiße Wasser fließt heraus.
- Ist der Dampfbehälter (4) komplett entleert, lassen Sie die Einmachgläser einige Zeit abkühlen. Verbrennungsgefahr!

# EINKOCHTEMPERATUREN UND ZEITEN

|                                             | Temp. in °C | Zeit in Min. |
|---------------------------------------------|-------------|--------------|
| <b>Obst</b>                                 |             |              |
| Äpfel weich/hart                            | 85          | 30/40        |
| Apfelmus                                    | 90          | 30           |
| Aprikosen, Mirabellen/Renekloden, Pfirsiche | 85          | 30           |
| Birnen weich/hart                           | 90          | 30/80        |
| Erdbeeren                                   | 80          | 25           |
| Brombeeren                                  | 85          | 25           |
| Himbeeren/Stachelbeeren, Kirschen           | 80          | 30           |
| Johannisbeeren/Preiselbeeren                | 90          | 25           |
| Pflaumen                                    | 90          | 30           |
| Rhabarber                                   | 95          | 30           |
| <b>Gemüse</b>                               |             |              |
| Blumenkohl                                  | 100         | 90           |
| Grüne Bohnen, Erbsen                        | 100         | 120          |
| Kohlrabi, Karotten                          | 100         | 95           |
| Pilze, Rotkohl, Sellerie, Rosenkohl         | 100         | 110          |
| Spargel                                     | 100         | 120          |
| Tomaten, Kürbis                             | 90          | 30           |
| Gewürzgurken                                | 85          | 30           |
| <b>Fleisch</b>                              |             |              |
| Braten am Stück                             | 100         | 85           |
| Fleischbrühe                                | 100         | 60           |
| Wild, Geflügel                              | 100         | 75           |
| Würste, Hackfleisch                         | 100         | 110          |
| Gulasch                                     | 100         | 75           |

## Garantie und Kundendienst

Vor der Lieferung werden unsere Geräte einer strengen Qualitätskontrolle unterzogen. Wenn, trotz aller Sorgfalt, während der Produktion oder dem Transport Beschädigungen aufgetreten sind, senden Sie das Gerät zurück an den Händler. Zusätzlich zu den gesetzlich verankerten Rechten kann der Käufer unter folgenden Bedingungen Garantieansprüche geltend machen:

Wir bieten eine 2-Jahres-Garantie für das erworbene Gerät, beginnend mit dem Tag des Kaufs. Während dieses Zeitraumes beheben wir kostenfrei sämtliche Defekte, welche auf Material- oder Herstellungsmängel zurückzuführen sind, durch Reparatur oder Umtausch.

Defekte, die durch unsachgemässen Umgang mit dem Gerät und durch Fehlfunktionen aufgrund von Eingriffen und Reparaturen durch Dritte oder durch den Einbau von Nicht-Originalteilen entstehen, sind durch diese Garantie nicht abgedeckt.

## Umweltgerechte Entsorgung



Helfen Sie mit beim Umweltschutz!

Bitte denken Sie an Ihre örtlichen Umweltschutzaufgaben: Geben Sie elektrische Geräte zur Entsorgung bei den entsprechenden Sammelstellen ab.



## IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

Electric appliances are not toys! Always keep children away from the appliance.

When using electric appliances, basic safety instructions must be observed. To avoid the risk of burns, electric shock, fire, and/or personal injury, please read this Instruction Manual carefully before beginning to work with the appliance, and follow all the instructions while using it.

Keep this Instruction Manual in a safe place for further use.

When passing the appliance on to a third party, please attach this Instruction Manual so that it is available to that party.

- Connect the appliance only to a properly installed socket outlet. Do not use a table-type socket outlet or an extension cord.
- The voltage specified on the nameplate of the appliance must match the voltage of the power outlet.
- Do not operate the appliance via a timer or any other remote switching devices.
- Make sure to route the power cord in such a way that it does not cause anyone to stumble while the appliance is being used.
- Keep the power cord away from hot surfaces, open flames, and sharp edges.
- Never touch the appliance, the power cord and the power plug with moist or wet hands.
- Make sure that the power cord is not routed through sinks.
- Do not immerse the appliance in water. To unplug the power cord, always pull the plug, never pull the cord.
- The power outlet must be near the appliance, so that the plug can be pulled out easily in an emergency.
- Do not use the appliance in the open.
- Use the appliance only on a stable, dry, heat-resistant and moisture-resistant surface. Do not place the appliance near heat sources or open flames.

- Never set the appliance up on a hot plate!
- Caution! Do not cover up the appliance!
- The appliance must not be operated without content.
- During operation, both the appliance as well as the accessories are heated. Risk of burns!
- Note that when you open the lid, hot clouds of steam escape from the appliance. Keep your face and other parts of your body away.
- Keep the lid closed during use.
- Make sure that the appliance is not operated below wall cupboards/shelves or similar, which could be damaged by the escaping moist/hot air.
- Never transport or reposition the appliance while it is in operation! Risk of burns!
- The appliance and its accessories must be used together only. Do not use the accessories in the oven, in the microwave or in conjunction with other devices.
- Never try to remove the base from the steam vessel.
- Make sure that the coating of the steam vessel is not damaged, e.g. by sharp or pointed objects; in the event of such damage, do not continue to use the steam vessel.
- Handle the appliance with all necessary caution. Regularly check the vessel for possible damage. In the event of damage, such as cracks in the vessel, do not continue to use it. Before cleaning, always disconnect the power plug from the power socket and allow the appliance to cool completely.

This device is not intended for use by persons (including children) with limited physical, sensory or mental capacities or with a lack of experience and/or knowledge, unless they are supervised by a person who is responsible for their safety or from whom they have received instructions on how to use the appliance.

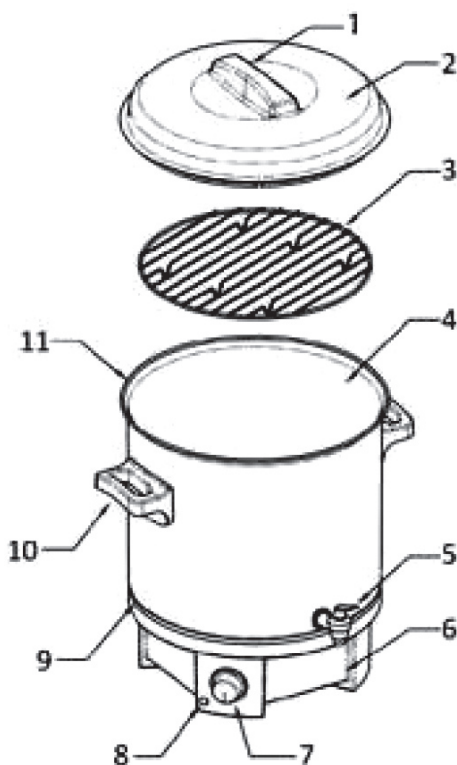
- Children must be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Ensure that the appliance does not get into the hands of children unnoticed!
- Children do not recognize the dangers that can arise when handling electric appliances. Always keep children away from the appliance. When using the appliance, please pay particular attention when there are children in the vicinity!
- Keep packaging materials such as plastic bags and polystyrene parts out of reach of children. Risk of suffocation!

- If the power cord of this appliance is damaged, it must be replaced by a suitably qualified person, to avoid any hazards. The same applies to the power plug. Do not use the appliance if it shows any signs of damage, if it has been dropped or is not functioning properly.
- Check the appliance, the power cord and the plug regularly for any visible damage. Do not use the device at all if you have found damage. Do not attempt to repair the appliance yourself.
- Repairs must be performed by qualified personnel only.
- Use the appliance only for processing food. Never place other objects, substances or liquids into the dehydrator.
- The device is only suitable for use in private households, and is not intended for commercial use.

## APPLIANCE OVERVIEW

1. Handle on the lid
2. Lid
3. Preserving grill
4. Steam vessel
5. Drain tap
6. Base
7. Thermostat controller
8. Indicator light
9. Lower metal ring
10. Thermo-insulated handles
11. Upper metal ring

Not shown: Cord storage Power cord with plug



# HANDLING THE APPLIANCE

## Where to place the appliance

- Place the appliance on a stable, flat, heat-resistant and moisture-resistant surface. Make sure that the appliance cannot slip or tip over!
- Make sure to maintain a sufficient distance to objects that are above or next to the appliance (e.g. cupboards), which could be impaired or damaged by air exiting from it.
- The power cord must not be routed through sinks!

## Before using the appliance the first time

- Carefully remove all packaging and securing materials from the appliance and the accessories.
- To remove dust or any production residue, clean the appliance and accessories as described under 'Cleaning and maintenance'.

## Note

- The maximum amount of water must not exceed 2/3 of the total capacity of the steam vessel (4).
- Before filling the steam vessel (4) with water, make sure that the drain tap is closed.
- Always make sure that the steam vessel (4) is sufficiently filled with water to prevent the food being preserved from drying out or being damaged.
- There may be a slight odour forming when the appliance is used for the first time. This is due to manufacturing and is completely normal and harmless. Please ensure adequate ventilation.

## Applications

The preserver is suitable for:

- Preserving
- Heating food and soups and keeping them hot
- Heating beverages, keeping them hot and dispensing them

## **Switching the appliance on and off**

Use the thermostat controller (7) to set the desired temperature. During the heating phase the indicator light (8) lights up. When the set temperature has been reached, the indicator light turns off (8). During use, the indicator light (8) repeatedly lights up again when the temperature falls below the set value. To switch the appliance off, turn the knob of the thermostat controller (7) to the OFF position.

## **PRESERVING**

Preserving is a process by which food is conserved or made to last for a long time.

In food conservation, a distinction is made between sterilization (100°C) and pasteurisation (80°C). Special preserving jars with rubber seals are required for this process.

- Place the preserving grill (3) into the steam vessel (4).
- Fill the preserving jars and seal them well, so that no water can penetrate.
- Place the filled jars on the preserving grill (3), a maximum of two layers stacked.
- Fill the steam vessel (4) with water. The upper jars must be submerged at least 3/4 in water.
- Close the preserver with its lid (2).
- Use the thermostat controller (7) to set the desired temperature.
- The preheating phase now starts. When the appliance is full, this can be up to 90 minutes.
- The actual preserving phase begins when the indicator light (8) goes off.
- After the preserving phase has been completed, turn the knob of the thermostat controller (7) to the OFF position.
- Place a sufficiently large and heat-resistant container beneath the drain tap (5), and open the latter by pressing the lever to the rear. The hot water flows out.
- When the steam vessel (4) is completely empty, allow the preserving jars some time to cool down. Risk of burns!

## TEMPERATURES AND TIMES FOR PRESERVING

|                                                  | Temp. in °C | Time in min. |
|--------------------------------------------------|-------------|--------------|
| <b>Fruit</b>                                     |             |              |
| Apples soft/hard                                 | 85          | 30/40        |
| Apple sauce                                      | 90          | 30           |
| Apricots, mirabelle plums/greengage, peaches     | 85          | 30           |
| Pears soft/hard                                  | 90          | 30/80        |
| Strawberries                                     | 80          | 25           |
| Blackberries                                     | 85          | 25           |
| Raspberries/gooseberries, cherries               | 80          | 30           |
| Red currants/black currants/cranberries          | 90          | 25           |
| Plums                                            | 90          | 30           |
| Rhubarb                                          | 95          | 30           |
| <b>Vegetables</b>                                |             |              |
| Cauliflower                                      | 100         | 90           |
| Green beans, peas                                | 100         | 120          |
| Kohlrabi, carrots                                | 100         | 95           |
| Mushrooms, red cabbage, celery, Brussels sprouts | 100         | 110          |
| Asparagus                                        | 100         | 120          |
| Tomatoes, pumpkin                                | 90          | 30           |
| Pickled gherkins                                 | 85          | 30           |
| <b>Meat</b>                                      |             |              |
| Roast as one piece                               | 100         | 85           |
| Broth                                            | 100         | 60           |
| Game, poultry                                    | 100         | 75           |
| Sausages, minced meat                            | 100         | 110          |
| Goulash                                          | 100         | 75           |

## Guarantee and service

Our products undergo a strict quality-control process before delivery. If the product has unexpectedly been damaged or developed a defect during production or transport, please return it to the retailer. You can legally make a claim under the guarantee in the following circumstances:

The product is covered by a 2-year guarantee from the date of purchase. During this period, we will repair or replace the product if it is found to be defective due to material or production faults.

Faults caused by incorrect use or handling, faults caused by unauthorised intervention or repairs, and faults caused by use of non-original parts are not covered by the guarantee.



### Correct disposal

Help protect the environment.



Follow local environmental regulations. Take old electrical equipment to a suitable recycling centre.

## **BELANGRIJKE VEILIGHEIDSAANWIJZINGEN**

Elektrische apparaten zijn geen speelgoed! Houd het apparaat buiten bereik van kinderen!

Bij het gebruik van elektrische apparaten moeten fundamentele veiligheidsaanwijzingen in acht genomen worden. Om gevaar voor verbrandingen, elektrische schokken, brand en/of lichamelijk letsel te voorkomen, lees voor inbedrijfname van het apparaat deze handleiding aandachtig door en neem bij gebruik van het apparaat alle aanwijzingen in acht.

Bewaar deze handleiding zorgvuldig voor toekomstig gebruik.

Als u het apparaat doorgeeft aan derden, moet deze handleiding erbij zitten.

- Sluit het apparaat alleen aan op een correct geïnstalleerd stopcontact. Gebruik geen tafelstekkerdoos of verlengsnoer.
- De op het typeplaatje van het apparaat aangegeven spanning moet overeenkomen met de spanning van uw stroomnet.
- Gebruik het apparaat niet via een tijdschakelklok of andere schakelinrichtingen op afstand.
- Let er bij het leggen van de voedingskabel op, dat deze tijdens het gebruik van het apparaat niet voor struikelgevaar zorgt.
- Houd de voedingskabel op afstand van hete oppervlakken, open vlammen, alsmede scherpe randen.
- Raak het apparaat, de voedingskabel en de stekker nooit met vochtige of natte handen aan.
- Zorg ervoor, dat de voedingskabel niet door een gootsteen loopt.
- Dompel het apparaat niet in water. Als u de stekker uit het stopcontact haalt, trek dan altijd aan de stekker en nooit aan de kabel.
- Het stopcontact moet zich in de buurt van het apparaat bevinden, zodat de stekker bij noodgevallen moeiteloos uitgetrokken kan worden.
- Gebruik het apparaat niet buitenshuis.



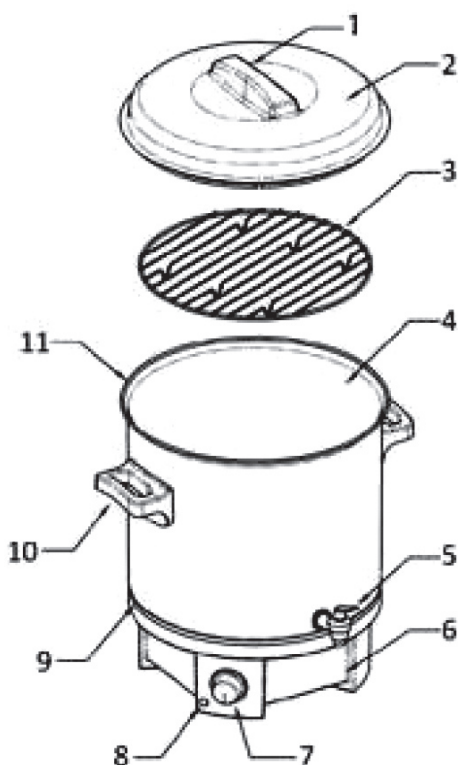
- Gebruik het apparaat alleen op een stabiel, droog, hittebestendig en vochtresistent oppervlak. Plaats het apparaat niet in de buurt van warmtebronnen of open vuur.
- Plaats het apparaat nooit op kookplaten!
- Let op! Dek het apparaat niet af!
- Het apparaat mag niet zonder inhoud gebruikt worden.
- Tijdens het gebruik worden apparaat en toebehoren verwarmd. Verbrandingsgevaar!
- Let erop, dat bij het openen van het deksel hete stoomwalm uit het apparaat kan ontsnappen. Houd gezicht en andere lichaamsdelen op afstand.
- Houd het deksel tijdens gebruik gesloten.
- Let erop, dat het apparaat niet onder hangkasten/planken gebruikt wordt, die door de ontsnappende vochtige/hete lucht beschadigd zouden kunnen worden.
- Apparaat nooit vervoeren of verplaatsen als het in gebruik is! Verbrandingsgevaar!
- Apparaat en toebehoren mogen uitsluitend samen gebruikt worden. Toebehoren niet in de oven, magnetron, of in combinatie met andere apparaten gebruiken.
- Probeer nooit om de sokkel van het stoomreservoir te verwijderen.
- Let erop, dat de coating van het stoomreservoir niet door bijv. scherpe of puntige voorwerpen beschadigd wordt, omdat dit dan niet meer gebruikt mag worden.
- Ga voorzichtig met het apparaat om. Controleer regelmatig of de reservoirs beschadigd zijn. Bij beschadigingen, zoals scheuren in het reservoir, niet meer gebruiken. Trek voor de reiniging altijd de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat helemaal afkoelen.
- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met verminderde fysieke, sensorische of mentale vaardigheden, of gebrek aan ervaring en/of kennis, tenzij er toezicht op hen gehouden wordt of ze aanwijzingen hebben gekregen m.b.t. het gebruik van het apparaat door een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
- Er moet toezicht op kinderen gehouden worden om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen.
- Zorg ervoor, dat het apparaat niet ongemerkt in de handen van kinderen komt!
- Kinderen herkennen niet de gevaren, die kunnen ontstaan bij de omgang met elektrische apparaten. Houd het apparaat buiten bereik van kinderen. Wees bij het gebruik van het apparaat bijzonder oplettend, als er kinderen in de buurt zijn!

- Houd verpakkingsmateriaal zoals plastic zakken en piepschuim buiten bereik van kinderen. Verstikkingsgevaar!
- Als de voedingskabel van dit apparaat beschadigd wordt, moet deze door een gekwalificeerd persoon vervangen worden, om gevaren te voorkomen. Dat geldt ook voor de stekker. Gebruik het apparaat niet, als het beschadigd is, als het gevallen is of als het niet onberispelijk werkt.
- Controleer het apparaat, de voedingskabel en de stekker regelmatig op zichtbare beschadigingen. Gebruik het apparaat niet, als u beschadigingen hebt vastgesteld. Probeer niet om zelf het apparaat te repareren.
- Reparaties mogen alleen door gekwalificeerd vakpersoneel uitgevoerd worden.
- Gebruik het apparaat uitsluitend voor de bereiding van levensmiddelen. Plaats nooit andere voorwerpen, substanties of vloeistoffen in de droogautomaat.
- Het apparaat is alleen geschikt voor huishoudelijk gebruik en niet voor commercieel gebruik.

## OVERZICHT APPARAAT

1. Handvat op het deksel
2. Deksel
3. Inmaakrooster
4. Stoomreservoir
5. Aftapkraan
6. Sokkel
7. Thermostaatregelaar
8. Controlelampje
9. Onderste metalen ring
10. Warmtegeïsoleerde handvaten
11. Bovenste metalen ring

Niet afgebeeld: Kabelopwikkeling  
voedingskabel met stekker



# APPARAAT GEBRUIKEN

## Plaats van opstelling

- Plaats het apparaat op een stabiel, effen, hitte- en vochtbestendig oppervlak. Let erop, dat het apparaat niet kan wegglijden of omvallen!
- Let op voldoende afstand tot voorwerpen boven of naast het apparaat (zoals hangkasten), die door de ontsnappende lucht beschadigd zouden kunnen worden.
- De voedingskabel mag niet door de gootsteen lopen!

## Voor het eerste gebruik

- Verwijder alle verpakings- en beveiligingsmaterialen zorgvuldig van apparaat en toebehoren.
- Om stof of evt. productieresten te verwijderen, ga te werk zoals beschreven onder Reiniging en verzorging.

## Aanwijzing

- De maximale waterhoeveelheid mag 2/3 van de totale inhoud van het stoomreservoir (4) niet overschrijden
- Let er voor het vullen van het stoomreservoir (4) met water op, dat de aftapkraan gesloten is.
- Let er altijd op, dat het stoomreservoir (4) voldoende met water is gevuld, om uitdrogen of beschadigen van het inmaakgoed te voorkomen.
- Bij de eerste inbedrijfname kan in het begin een lichte geurontwikkeling optreden. Dit komt door de fabricage en is volledig normaal, resp. onschadelijk. Zorg voor voldoende ventilatie.

## Toepassingsgebied

De inmaakautomaat is geschikt voor:

- Inmaken
- Verwarmen en warmhouden van gerechten en soepen
- Verwarmen, warmhouden en afnemen van dranken

## Apparaat in- en uitschakelen

Stel m.b.v. de thermostaatregelaar (7) de gewenste temperatuur in. Tijdens de opwarmfase brandt het controlelampje (8). Als de ingestelde temperatuur bereikt is, gaat het controlelampje uit (8). Tijdens het gebruik brandt het controlelampje (8) telkens weer, als de ingestelde temperatuur niet bereikt wordt. Zet voor het uitschakelen van het apparaat de thermostaatregelaar (7) op de OFF-stand.

## INMAKEN

Inmaken is het conserveren, resp. houdbaar maken van levensmiddelen.

Bij het conserveren wordt er verschil gemaakt tussen steriliseren (100°C) en pasteuriseren (80°C). Hiervoor zijn speciale inmaakglazen met rubberen afdichting nodig.

- Plaats het inmaakrooster (3) in het stoomreservoir (4).
- Vul de inmaakglazen en sluit deze goed af, zodat geen water kan binnendringen.
- Plaats de gevulde inmaakglazen op het inmaakrooster (3), maximaal twee lagen boven elkaar.
- Vul het stoomreservoir (4) met water. De bovenste glazen moeten minimaal per 3/4 in water staan.
- Sluit de inmaakautomaat met het deksel (2).
- Selecteer m.b.v. de thermostaatregelaar (7) de gewenste temperatuur.
- Nu begint de voorverwarmfase. Dit kan bij vol apparaat tot 90 minuten duren.
- Als het controlelampje (8) uitgaat, begint de eigenlijke inmaakfase.
- Zet na afloop van de inmaaktijd de thermostaatregelaar (7) op de OFF-stand
- Zet een voldoende groot en hittebestendig reservoir onder de aftapkraan (5) en open deze, door de hendel naar achteren te drukken. Het hete water stroomt eruit.
- Als het stoomreservoir (4) volledig geleegd is, moet u de inmaakglazen enige tijd laten afkoelen. Verbrandingsgevaar!

## INMAAKTEMPERATUREN EN TIJDEN

|                                               | Temp. in °C | Tijd in min. |
|-----------------------------------------------|-------------|--------------|
| <b>Fruit</b>                                  |             |              |
| Appels zacht/hard                             | 85          | 30/40        |
| Appelmoes                                     | 90          | 30           |
| Abrikozen, Mirabellen/Reine Claudes, perziken | 85          | 30           |
| Peren zacht/hard                              | 90          | 30/80        |
| Aardbeien                                     | 80          | 25           |
| Bramen                                        | 85          | 25           |
| Frambozen/kruisbessen, kersen                 | 80          | 30           |
| Rode bessen/rode bosbessen                    | 90          | 25           |
| Pruimen                                       | 90          | 30           |
| Rabarber                                      | 95          | 30           |
| <b>Groente</b>                                |             |              |
| Bloemkool                                     | 100         | 90           |
| Gewone bonen, erwten                          | 100         | 120          |
| Knolraap, wortels                             | 100         | 95           |
| Paddenstoelen, rode kool, selderij, spruitjes | 100         | 110          |
| Asperges                                      | 100         | 120          |
| Tomaten, pompoen                              | 90          | 30           |
| Pickles                                       | 85          | 30           |
| <b>Vlees</b>                                  |             |              |
| Braadstuk                                     | 100         | 85           |
| Vleesbouillon                                 | 100         | 60           |
| Wild, gevogelte                               | 100         | 75           |
| Worsten, gehakt                               | 100         | 110          |
| Goulash                                       | 100         | 75           |

## Garantie en service

Onze producten worden onderworpen aan een strikte kwaliteitscontrole voordat ze geleverd worden. Als het product onverwachts beschadigd is of een defect ontwikkelt tijdens productie of transport, breng het product dan terug naar de winkel. U kunt een geldige garantieclaim indienen onder de volgende omstandigheden:

Het product is gedekt door een garantie van 2 jaar vanaf de datum van aankoop. Tijdens deze periode zullen wij het product repareren of vervangen als er een defect is ontdekt dat veroorzaakt is door materiaal- of productiefouten.

Fouten veroorzaakt door verkeerd gebruik of hantering, fouten veroorzaakt door ongeautoriseerde ingreep of reparaties en fouten veroorzaakt door gebruik van niet-originele onderdelen worden niet gedekt door de garantie.

## Juiste verwijdering



Lever uw bijdrage aan de bescherming van het milieu.

Neem de plaatselijke milieuregelingen in acht. Breng oude elektrische apparatuur naar een geschikt inzamelingspunt.