GERMAN QUALITY
SEVERIN – SINCE 1892

SEVERIN
Friends for Life



ART.-NO. **EA 3654** / **EA 3655**

DE	Gebrauchsanweisung	Einkochautomat	4
GB	Instructions for use	Automatic preserving cooker	13
FR	Mode d'emploi	Stérilisateur électrique	22
NL	Gebruiksaanwijzing	Automatische inmaakketel	32
DK	Brugsanvisning	Automatisk henkogningsgryde	41
PL	Instrukcja obsługi	Automat do przetworów	50

Liebe Kundin, lieber Kunde,

wir wünschen Ihnen mit dem Qualitätsprodukt aus dem Hause SEVERIN viel Freude und bedanken uns für Ihr Vertrauen.

Die Marke SEVERIN steht seit über 120 Jahren für Beständigkeit, deutsche Qualität und Entwicklungskraft. Jedes Gerät wurde mit Sorgfalt hergestellt und geprüft.

Mit der sprichwörtlichen Sauerländer Gründlichkeit, Genauigkeit und Ehrlichkeit überzeugt das Familienunternehmen aus Sundern seit der Gründung 1892 mit innovativen Produkten Kunden in aller Welt.

In den sieben Produktgruppen Kaffee, Frühstück, Küche, Grillen, Haushalt, Personal Care und Kühlen & Gefrieren bietet SEVERIN mit über 250 Produkten ein umfassendes Elektrokleingeräte-Sortiment. Für jeden Anlass das richtige Produkt!

Lernen Sie die SEVERIN-Produktvielfalt kennen und besuchen Sie uns unter **www.severin.de** oder **www.severin.com**.

Ihre
Geschäftsleitung und Mitarbeiter
der SEVERIN Elektrogeräte GmbH


3
4
5
6
2
1
7
SEVERIN
TEMP. °C
OFF
MAX
40
60
80
90


3
4
5
6
2
1
7
8
SEVERIN
TEMP. °C
OFF
MAX
TIMER
MIN
ON
Continue
40
60
80
90
100
120
20

Einkochautomat

Liebe Kundin, lieber Kunde,
die Gebrauchsanweisung sorgfältig vor der Benutzung des Gerätes durchlesen und für den weiteren Gebrauch aufbewahren. Das Gerät darf nur von Personen benutzt werden, die mit den Sicherheitsanweisungen vertraut sind.

Anschluss
Das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontaktsteckdose anschließen.
Die Netzspannung muss der auf dem Typenschild des Gerätes angegebenen Spannung entsprechen. Das Gerät entspricht den Richtlinien, die für die CE-Kennzeichnung verbindlich sind.

Aufbau
Obere Abbildung:
Geräteausführung ohne Timer
Untere Abbildung:
Geräteausführung mit Timer

1. Netzstecker mit Anschlussleitung
2. Auslaufhahn
3. Deckel
4. Kessel
5. Griff
6. Temperaturregler
7. Kontrollleuchte

Bei Geräteausführung mit Timer
8. Timer

Ohne Abbildung:
Einlegerost

Sicherheitshinweise

- Um Gefährdungen zu vermeiden und um Sicherheitsbestimmungen einzuhalten, dürfen Reparaturen am Gerät und an der Anschlussleitung nur durch unseren Kundendienst durchgeführt werden. Daher im Reparaturfall unseren Kundendienst telefonisch oder per Mail kontaktieren (siehe Anhang).
- Vor jeder Reinigung den Netzstecker ziehen und das Gerät abkühlen lassen. Den Deckel, Kessel und das Einlegerost mit einem feuchten Tuch reinigen.
- Nähere Angaben zur Reinigung können dem Abschnitt *Reinigung und Pflege* entnommen werden.
- Aus Gründen der elektrischen Sicherheit den

Einkochautomat niemals in Flüssigkeiten tauchen und nicht unter fließendem Wasser reinigen.

- Das Gerät ist dazu bestimmt, im Haushalt und ähnlichen Anwendungen verwendet zu werden, wie z.B.
  - in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen,
  - in landwirtschaftlichen Betrieben,
  - von Kunden in Hotels, Motels und anderen Unterkünften,
  - in Frühstückspensionen.
- Das Gerät ist nicht zum Erhitzen von Getränken im gewerblichen Bereich geeignet.
- Das Gerät darf nicht als Wasserkocher oder als Heißwasserspender benutzt werden.
- Vorsicht! Eine Fehlanwendung des Gerätes kann zu Verletzungen führen.
- Vorsicht! Die Gehäuseoberflächen sind bei und nach dem Betrieb heiß. Im Bereich des Deckels kann Dampf austreten. **Verbrühungsgefahr!**
- Das Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.

- Das Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden.
- Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern fernzuhalten.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Kinder von Verpackungsmaterial fernhalten. Es besteht u.a. Erstickungsgefahr!
- Vor jeder Inbetriebnahme das komplette Gerät inkl. eventueller Zubehörteile und die Anschlussleitung auf Mängel und Beschädigungen überprüfen, die die Funktionssicherheit des Gerätes beeinträchtigen könnten. Falls das Gerät z.B. zu Boden gefallen ist oder an der Anschlussleitung gezogen wurde, können von außen nicht erkennbare Schäden vorliegen. In diesen Fällen das Gerät nicht in Betrieb nehmen.
- Die Anschlussleitung darf heiße Geräteteile nicht berühren, damit sie nicht beschädigt wird.
- **Um die Emaille nicht zu beschädigen, darf das Gerät nie ohne Inhalt aufgeheizt werden!**
  Minimale Füllmenge **O**__ : 1.5 l
  Maximale Füllmenge **M**__ : 19 l
- Um das Gerät nicht zu beschädigen, keine Gegenstände aus Metall zum Umrühren oder Ausfüllen benutzen. Geeignet sind Kochutensilien aus hitzebeständigem Kunststoff oder aus Holz.
- Um Sachbeschädigungen und Verletzungen zu vermeiden, das Gerät
  - nur mit Deckel betreiben,
  - nicht auf eine heiße Herdplatte stellen,
  - nur im abgekühlten Zustand tragen.
- Das Gerät darf nicht in Außenbereichen verwendet werden.
- Das Gerät nur auf einer wasserunempfindlichen, ebenen Oberfläche benutzen und nicht unter Hängeschränken betreiben.
- **Den Netzstecker ziehen,**
  - **nach jedem Gebrauch,**
  - **bei Störungen während des Betriebes,**
  - **vor jeder Reinigung.**
- Den Netzstecker nicht an der Anschlussleitung aus der Steckdose ziehen, sondern den Netzstecker anfassen. Den Netzstecker nur mit trockenen Händen anfassen.
- Wird das Gerät falsch bedient oder zweckentfremdet verwendet, kann keine Haftung für evtl. auftretende Schäden übernommen werden.
- Änderungen, die dem technischen Fortschritt dienen, behalten wir uns vor.

Kabelaufwicklung

- Auf der Unterseite des Gerätes befindet sich eine Kabelaufwicklung.
- Vor jeder Inbetriebnahme die Anschlussleitung vollständig abwickeln.
- Nach dem Gebrauch das Gerät erst erkalten lassen, bevor die Anschlussleitung wieder aufgewickelt wird.

Überhitzungsschutz
Das Gerät ist durch einen speziellen Übertemperaturbegrenzer vor Überhitzung geschützt. Das Gerät wird bei Überhitzung aus- und nach dem Abkühlen automatisch wieder eingeschaltet.

Vor der ersten Inbetriebnahme
- Das Gerät auspacken und evtl. Werbeaufkleber, Verpackungsreste und Einlagen vollständig entfernen.
- Den Deckel, den Kessel und den Einlegerost mit einem feuchten Tuch reinigen.
- Das Gerät ist nun betriebsbereit.

Temperaturregler
Die Temperatur im Kessel kann mit dem Regler stufenlos zwischen 40 und 100 °C (**MAX**) eingestellt werden.

Geräteausführung mit Timer
- Bei Geräteausführung mit Timer den Timer auf die gewünschte Zeit (bis 120 Minuten) oder auf Dauerbetrieb stellen (**ON/Continue**).
- Das Heizelement wird erst nach Einstellung des Timers eingeschaltet.
- Zeiten unter 20 Minuten können nicht eingestellt werden.
- Nach Ablauf der eingestellten Zeit schaltet sich das Gerät aus.

Auslaufhahn:
- Das Gerät besitzt einen praktischen Auslaufhahn zum Entnehmen von dünnen Flüssigkeiten (z.B. Glühwein etc.) oder zum einfachen Leeren des Kessels nach dem Einkochen.
- Zum Öffnen des Auslaufhahns den Hebel nach unten drücken. Wird der Hebel ganz nach oben gezogen, ist der Auslaufhahn dauerhaft geöffnet.
- **Suppen dürfen nicht durch den Auslaufhahn entnommen werden, da er dadurch verstopfen würde!**

Erhitzen von Heißgetränken
- Den Einlegerost aus dem Einkochautomat nehmen.
- Die Heißgetränke einfüllen und den Deckel aufsetzen.
- Den Netzstecker einstecken.
- Den Regler auf die gewünschte Temperatur stellen.
- Die Kontrollleuchte leuchtet, und erlischt sobald die gewünschte Temperatur erreicht ist.
- Zum Warmhalten den Regler auf 50-70 °C stellen und die Getränke durch den Auslaufhahn entnehmen.

Erhitzen von Suppen

- Den Einlegerost aus dem Einkochautomat nehmen.
- Das Gerät ist auch zum Erhitzen und Warmhalten von Suppen geeignet.
- Die Speisen einfüllen und den Netzstecker einstecken.
- Den Regler auf **MAX** stellen. Die Kontrollleuchte leuchtet.
- **Während des Erhitzungsvorgangs muss die Speise ständig umgerührt werden, um ein Anbacken zu vermeiden!** Dazu keine Kochutensilien aus Metall benutzen!
- Zum Warmhalten den Regler auf 50-60 °C stellen und regelmäßig umrühren.
- **Suppen dürfen nicht durch den Auslaufhahn entnommen werden.**

Einkochen

Tipps zum Einkochen

- Sauberkeit bei der Vorbereitung ist aus Haltbarkeitsgründen oberstes Gebot.
- Obst und Gemüse sollten von guter Qualität sein, frisch und ausgereift.
- Wie und auf welche vielfältige Arten Sie z.B. Obst und Gemüse einkochen können, entnehmen Sie Ihren Kochbüchern.

Vorbereiten des Einkochgutes

Obst und Gemüse unzerkleinert gut waschen und abtropfen lassen. Grüne Bohnen und Erbsen sind haltbarer, wenn Sie vor dem Einkochen blanchiert werden.

Vorbereiten der Gläser und Verschlüsse

- Gläser, Dosen, Flaschen und Verschlüsse mit heißem Spülwasser reinigen, klar nachspülen und auf einem sauberen Tuch abtropfen lassen.
- Gefäße auf anhaftende Reste und Beschädigungen prüfen.
- Verschlüsse bis zum Gebrauch in klarem Wasser liegen lassen. Keine porösen, beschädigten oder überdehnten Gummiringe und Gummikappen verwenden.
- Gefäße bis ca. 2 cm unter dem Rand füllen. Bei breiartigem Einkochgut (z.B. Apfelmus) 3-4 cm Rand lassen. Bei Wurst aller Art Gefäße nur zu 3/4 füllen.
- Gefäße mit Schraub-, Spannverschlüssen oder Klammern fest verschließen.

Einkochen

- Legen Sie den Einlegerost in den Einkochkessel. Kein Tuch zwischen Kesselboden und Einlegerost legen.
- Füllen Sie den Einkochkessel mit mindestens 6 l frischem Wasser.
- Stellen Sie die vorbereiteten Gläser auf den Einlegerost in den Einkochkessel. Beim Einsetzen der Gläser sollen Wasser- und Gläsertemperatur etwa gleich sein.
- Das höchste Glas muss zu ca. 3/4 vom Wasser umgeben sein. Bei Doppelbelegung ist die untere Lage somit überflutet.
- Setzen Sie den Deckel auf.
- Stecken Sie den Netzstecker in eine Steckdose.

- Stellen Sie eine Temperatur gemäß der *Einkochtabelle* (siehe Ende der Anleitung) am Temperaturregler ein.
- **Geräteausführung mit Timer:** Den Timer zum Aufheizen auf **ON/ Continue** (Dauerbetrieb) und danach auf die gewünschte Zeit stellen.
- Die Kontrollleuchte leuchtet und das Gerät beginnt zu heizen.
- Das Einkochen beginnt, wenn das Thermostat zum ersten Mal die Kontrollleuchte ausschaltet. Die Zeit zum Aufheizen zählt nicht mit. Je nach Menge und Temperatur des eingefüllten Wassers, dauert die Aufheizphase bis zu 90 Minuten.
- Sollte bei einer Reglereinstellung unterhalb der Einstellung „**MAX**“ der Kochpunkt erreicht werden, so regeln Sie die Temperatur geringfügig zurück bis die Kontrollleuchte erlischt. Der erreichte Kochpunkt ist an der starken Dampfentwicklung erkennbar.
- Die Einkochzeiten dürfen nie unterschritten werden. In Zweifelsfällen sind höhere Werte zu benutzen.
- Nach Beendigung des Einkochens stellen Sie den Temperaturregler wieder auf die Position „**OFF**“.
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
- Entnehmen Sie die Gläser vorsichtig (Verbrennungsgefahr!), stellen Sie diese auf ein Tuch und decken Sie die Gläser mit einem Tuch ab.
- Belassen Sie die Klammern bis zur vollständigen Abkühlung auf den Gläsern.
- Beim Einkochen von Dosen diese anschließend in kaltes Wasser legen.

Nach dem Einkochen

- Für mehrere aufeinanderfolgende Einkochvorgänge kann dasselbe Wasser verwendet werden.
- Keine kalten Gläser in heißes Wasser stellen, sondern die Gläser vorwärmen.
- Flaschen sofort nach Beendigung der Sterilisierzeit verschließen.
- Zweckmäßig ist die Beschriftung der Gläser, Dosen etc. (Datum und Inhalt).
- Eingemachtes bewahrt man am besten trocken, kühl und im Dunkeln auf.
- Sollten die Gläser nach dem Einkochen nicht fest verschlossen sein, ist der Inhalt nicht lange haltbar und sollte alsbald verbraucht werden.

Reinigung und Pflege

- Vor jeder Reinigung den Netzstecker ziehen und das Gerät abkühlen lassen.
- Aus Gründen der elektrischen Sicherheit den Einkochautomat niemals in Flüssigkeiten tauchen und nicht unter fließendem Wasser reinigen.
- Keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel verwenden.
- Für die Reinigung des Kessels, des Deckels und des Einlegerostes genügt ein angefeuchtetes Tuch mit etwas Spülmittel.
- Eventuell auftretende Kalkrückstände von Zeit zu Zeit mit handelsüblichen, für Emaille geeigneten Entkalkungsmitteln auf Basis von Zitronensäure beseitigen. (Bedienungsanleitung des Herstellers

beachten!) Keinen Essig benutzen! Anschließend mit klarem Wasser auskochen (Einlegerost während des Entkalkens aus dem Gerät herausnehmen).

Ersatzteile und Zubehör
Ersatzteile oder Zubehör können bequem im Internet auf unserer Homepage www.severin.de unter dem Unterpunkt „*Service / Ersatzteile*“ bestellt werden.

Entsorgung

Geräte, die mit diesem Symbol gekennzeichnet sind, müssen getrennt vom Hausmüll entsorgt werden. Diese Geräte enthalten wertvolle Rohstoffe, die wiederverwertet werden können. Eine ordnungsgemäße Entsorgung schützt die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen. Ihre Gemeindeverwaltung bzw. Ihr Fachhändler gibt Auskunft über die ordnungsgemäße Entsorgung.

Garantie
Von den nachfolgenden Garantiebedingungen bleiben die gesetzlichen Gewährleistungsrechte gegenüber dem Verkäufer und eventuelle Verkäufergarantien unberührt. Wenden Sie sich im Garantiefall daher direkt an den Fachhändler. Zusätzlich gewährt SEVERIN eine Herstellergarantie von zwei Jahren ab Kaufdatum. In diesem Zeitraum beseitigen wir kostenlos alle Mängel, die nachweislich auf Material- oder Fertigungsfehlern beruhen und die Funktion wesentlich beeinträchtigen. Weitere Ansprüche sind ausgeschlossen. Von der Garantie ausgenommen sind: Schäden, die auf Nichtbeachtung der Gebrauchsanweisung, unsachgemäße Behandlung oder normalen Verschleiß zurückzuführen sind, ebenso leicht zerbrechliche Teile wie z. B. Glas, Kunststoff oder Glühlampen. Die Garantie erlischt bei Eingriff nicht von SEVERIN autorisierter Stellen. Sollte eine Reparatur erforderlich werden, setzen Sie sich bitte telefonisch oder per Mail mit unserem Kundendienst in Verbindung. Die Kontaktdaten finden Sie im Anhang der Anleitung.

Einkochtabelle

Frucht, Gemüse, Fleischsorten	Temperaturregler auf °C	Erhitzungsszeit in ca. Min. (je nach Weite der Gläser)
Aprikosen	80	30
Apfelmus	90	40
Birnen (weich)	90	30
Birnen (hart)	90	50
Erdbeeren	80	25
Heidelbeeren	85	30
Himbeeren	80	25
Johannisbeeren	90	40
Mirabellen	80	30
Pflaumen (Zwetschgen)	90	30
Pfirsiche	80	30
Renekloden	80	30
Sauerkirschen oder Süßkirschen	80	30
Stachelbeeren (unreif)	80	30
Blumenkohl	MAX	90
Bohnen	MAX	120
Erbsen	MAX	130
Gurken	80	30
Kohlrabi	MAX	120

Spargel	MAX	100
Spinat	MAX	110
Tomaten (ganze)	90	30
Bratenstücke (roh)	MAX	120
Bratenstücke (vorgebraten)	MAX	90
Geflügel (angebraten)	MAX	65
Gulasch (angebraten)	MAX	60
Hackfleisch (roh)	MAX	120
Koteletts (angebraten)	MAX	60
Schnitzel (angebraten)	MAX	60
Wild (angebraten)	MAX	65
Wurstmasse	MAX	120

Automatic preserving cooker

Dear Customer,
Before using the appliance, please read the following instructions carefully and keep this manual for future reference. The appliance must only be used by persons familiar with these instructions.

Connection to the mains supply
The appliance should only be connected to an earthed socket installed in accordance with the regulations.
Make sure that the supply voltage corresponds to the voltage marked on the rating label of the appliance. This product complies with all binding CE labelling directives.

Familiarisation
Picture above:
Models without timer
Picture below:
Timer-supported models

1. Power cord with plug
2. Outlet tap
3. Lid
4. Chamber
5. Handle
6. Temperature control
7. Pilot light

Timer-supported models
8. Timer

Not shown:
Grid insert

Important safety instructions

- In order to avoid hazards, repairs to this electrical appliance or its power cord must be carried out by our customer service. If repairs are needed, please contact our customer service department by telephone or email (see appendix).
- Before cleaning the appliance, ensure it is disconnected from the power supply and has cooled down completely. Wipe the lid, chamber and grid insert with a damp cloth.
- For detailed information on cleaning the appliance, please refer to the section *Cleaning and care*.
- To avoid the risk of electric shock, do not clean the preserving cooker under running water and do not

immerse it.

- This appliance is intended for domestic or similar applications, such as the
  - staff kitchens in shops, offices and other similar working environments,
  - agricultural working environments,
  - by customers in hotels, motels etc. and similar accommodation,
  - in bed-and breakfast type environments.
- This appliance is not suitable for heating up liquids in commercial settings.
- The appliance must not be used as a kettle or hot-water dispenser.
- **Caution:** Any misuse can cause severe personal injury.
- **Caution:** The housing becomes hot during use and remains hot for some time afterwards. Beware of hot steam escaping from the area around the lid; **there is a danger of scalding.**
- The appliance may only be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lacking experience and knowledge, if they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance and fully understand all dangers and safety precautions involved.
- Children must not be permitted to operate the appliance.
- The appliance and its power cord must be kept well away from children.
- Children must not be permitted to play with the

appliance.

- **Caution:** Keep any packaging materials well away from children – these materials are a potential source of danger, e.g. of suffocation.
- Every time the appliance is used, the main body including the power cord as well as any attachment fitted should be checked thoroughly for any defects. Should the appliance, for instance, have been dropped onto a hard surface, or if excessive force has been used to pull the power cord, it must no longer be used: even invisible damage may have adverse effects on the operational safety of the appliance.
- To prevent damage to the cable, do not allow the power cord to touch any hot parts of the appliance.
- **Caution: To prevent damage to the enamel coating, do not let the appliance heat up when empty.**
  Minimum fill amount **O**__ : 1.5 l
  Maximum fill amount **M**__ : 19 l
- To prevent damage to the appliance, do not use any metal objects for stirring or filling. Cooking utensils made from heat-resistant plastic or wood are most suitable.
- To prevent damage to the appliance and to minimise the risk of personal injury,
  - do not operate it without the lid,
  - do not place it on a hot surface (hot-plate etc.),
  - do not move or carry it when still hot.
- Do not operate the appliance outdoors.
- The appliance must only be used on even surfaces, impervious to water; do not operate below a hanging cupboard or similar object.
- **Always remove the plug from the wall socket**
  - **after use,**
  - **in case of any malfunction,**
  - **when cleaning the appliance.**
- When removing the plug from the wall socket, never pull on the power cord; always grip the plug itself. Do not touch the plug with wet hands.
- No responsibility will be accepted if damage results from improper use, or if these instructions are not complied with.
- We reserve the right to introduce changes related to technical progress.

Power cord wind-up storage

- There is a wind-up storage for the power cord on the underside of the appliance.
- Always unwind the power cord to its full length before use.
- Wind up the power cord only after the appliance has cooled down completely.

Thermal safety cut-out

This appliance is equipped with a special thermal safety cut-out protecting it against over-heating. In case of over-heating, the appliance will automatically off, and then on again, once it has cooled down sufficiently.

Before using for the first time

- Unpack the unit and remove all packaging materials and, if necessary, promotional stickers.
- Wipe the lid, chamber and grid insert with a damp cloth.
- The unit is now ready for use.

Temperature control
Using the temperature control, the temperature inside the chamber can be infinitely adjusted between 40 und 100 °C (**MAX**).

Timer-supported models
- With timer-supported models, set the timer to the desired time (up to 120 minutes) or to continuous operation (**ON/Continue**).
- The heating element is activated only once the timer is set.
- Processing times below 20 minutes cannot be set.
- Once the pre-programmed time has elapsed, the appliance switches off automatically.

Outlet tap:
- This appliance has a practical outlet tap for pouring out low-viscosity liquids (e.g. mulled wine); it is also useful when emptying the chamber after use.
- To open the tap, push the lever down. To open the tap permanently, pull the lever all the way up.
- **Caution: Do not attempt to draw soup from the tap as this would clog it.**

Heating-up beverages
- Remove the grid insert from the cooker.
- Put in the beverages and attach the lid.
- Insert the plug into the mains outlet.
- Set the temperature control to the desired temperature.
- The pilot light comes on; it will go out again, once the desired temperature has been reached.
- For warm-keeping, set the temperature control to 50-70 °C, and draw the beverage from the outlet tap.

Heating-up soup
- Remove the grid insert from the cooker.
- The appliance is also suitable for heating soup and keeping it warm.
- Put in the food and insert the plug into the mains outlet.
- Set the temperature control to **MAX**. The pilot light comes on.
- **Caution: During the heating process, the food must be continuously stirred to prevent it from sticking or burning in. Caution:** Do not use any metal implements for stirring.
- For warm-keeping, set the temperature control to 50-60 °C; stir frequently.
- **Caution: Do not draw soup from the tap.**

Preserving food

Hints for food preservation

- To ensure that the preserved food will keep for as long as possible, cleanliness and thorough preparation are essential.
- Fruit and vegetables should be of good quality, fresh and ripe.
- Additional information on the various methods of preserving fruit or vegetables is available in numerous cook books.

Preparing the food to be preserved

Wash the whole fruit or vegetables thoroughly and let them dry; do not cut them. Green beans and peas keep longer if you briefly blanch them first.

Preparing the jars, lids and lid fasteners

- Glass jars, tins, bottles and all lids should be washed carefully in hot soapy water, then rinsed with clean water and placed on a clean cloth until the water has run off.
- Check all containers, lids etc. for stubborn residues and damaged pieces.
- Leave the rubber seals and fasteners in clear water until they are needed. Do not use any porous, damaged or over-stretched rubber rings or caps.
- Fill the jars or tins up to 2 cm below the rim; when preserving pulpy items (apple purée etc.) leave 3 to 4 cm below the rim. When preserving sausage fill containers only three quarters full.
- Close the containers tightly with their screw-on lids or clamps.

Preserving food

- Put the grid insert inside the chamber. Do not place a cloth between the chamber bottom and the grid insert.
- Fill the chamber with at least 6 litres of water.
- Place the prepared glass jars on the grid insert in the cooker. The water temperature should be approximately that of the jars.
- The highest glass jars (i.e. those on the upper level) must be 3/4 submerged. If both levels are being used, the lower-level jars will be completely submerged.
- Attach the lid.
- Connect the appliance to the mains power.
- Use the temperature control to select the correct setting in accordance with the *Preservation cooking timetable* (see at the end of this instruction manual).
- **Timer-supported models:**
  To pre-heat, set the timer to **ON/ Continue** (continuous operation), and afterwards to the desired time.
- The pilot light comes on and the appliance starts heating up.
- The actual preserving (i.e. cooking) process begins when the thermostat switches the pilot light off for the first time. The heating-up time is not counted in the cooking process. Depending on the quantity and temperature of the water in the chamber, this heating phase may take up to 90 minutes.
- If boiling point is reached during operation although the thermostat has been set to a point below the **MAX** position, turn the thermostat slightly

lower so that the pilot light goes out. A significant amount of steam build-up indicates when the boiling point has been reached.
- When preserving food, never go below the recommended cooking times; if in doubt, a longer cooking time should always be chosen.
- Once the preserving process is complete, reset the thermostat to its **OFF**-position.
- Disconnect the appliance from the mains outlet.
- Remove the jars. **Caution: beware of the danger of scalding**. Place the jars on a cloth and use a second cloth to cover them.
- Do not remove the clamps or lid fasteners from the jars until they have completely cooled down.
- When using tins for preserving food, place them in cold water after preserving is complete.

After the preserving process
- For several consecutive preserving cycles, the water in the chamber may be re-used.
- Do not place glass jars in hot water: pre-heat the jars first.
- Bottles should be closed immediately after the sterilisation process is complete.
- It is advisable to mark the glass jars, tins etc. with their date and contents for later reference.
- The best way to keep preserved food is in a dry, cool and dark environment.
- If the glass jars are not properly closed after the preserving process, their content will not keep long and should be used up as soon as possible.

Cleaning and care
- Before cleaning the appliance, ensure it is disconnected from the power supply and has cooled down completely.
- To avoid the risk of electric shock, do not clean the preserving cooker under running water and do not immerse it.
- Do not use abrasives or harsh cleaning solutions.
- A damp cloth with a little detergent is sufficient to clean the chamber, lid and grid insert.
- Any lime deposits that may have formed should be removed from time to time with a commercially available, citric-acid-based descaling agent suitable for enamel. (For proper use of the descaling agent, refer to the manufacturer's information on the packaging). **Caution:** Do not use vinegar. Afterwards boil thoroughly with clean water. (The grid insert must be removed prior to descaling).

Disposal



Devices marked with this symbol must be disposed of separately from your household waste, as they contain valuable materials which can be recycled. Proper disposal protects the environment and human health. Your local authority or retailer can provide information on the matter.

Guarantee

This product is guaranteed against defects in materials and workmanship for a period of two years from the date of purchase. Under this guarantee the manufacturer undertakes to repair or replace any parts found to be defective, providing the product is returned to one of our authorised service centres. This guarantee is only valid if the appliance has been used in accordance with the instructions, and provided that it has not been modified, repaired or interfered with by any unauthorised person, or damaged through misuse.

This guarantee naturally does not cover wear and tear, nor breakables such as glass and ceramic items, bulbs etc. This guarantee does not affect your statutory rights, nor any legal rights you may have as a consumer under applicable national legislation governing the purchase of goods. If the product fails to operate and needs to be returned, pack it carefully, enclosing your name and address and the reason for return. If within the guarantee period, please also provide the guarantee card and proof of purchase.

Preservation cooking timetable

Fruit, vegetables, meat	Thermostat setting °C	Heating time (approx. mins.) depending on jar sizes
Apricots	80	30
Apple purée	90	40
Pears (soft)	90	30
Pears (hard)	90	50
Strawberries	80	25
Blueberries	85	30
Raspberries	80	25
Currants	90	40
Yellow plums	80	30
Purple plums	90	30
Peaches	80	30
Greengages	80	30
Cherries (sour or sweet)	80	30
Gooseberries (unripe)	80	30
Cauliflower	MAX	90
Beans	MAX	120
Peas	MAX	130
Cucumber	80	30
Kohlrabi	MAX	120
Asparagus	MAX	100

Spinach	MAX	110
Tomatoes (whole)	90	30
Pieces of meat (raw)	MAX	120
Pre-cooked roast pieces	MAX	90
Pre-roasted poultry	MAX	65
Pre-cooked goulash	MAX	60
Minced meat (raw)	MAX	120
Pre-cooked cutlets	MAX	60
Pre-cooked escalope	MAX	60
Pre-roasted game	MAX	65
Sausage	MAX	120

Stérilisateur électrique

Chère cliente, Cher client,
Avant d'utiliser cet appareil, veuillez lire soigneusement les instructions suivantes et conserver ce manuel pour future référence. L'appareil doit être utilisé exclusivement par des personnes familiarisées avec les présentes instructions.

Branchement au secteur
Cet appareil doit être branché uniquement sur une prise de terre installée selon les normes en vigueur.
Assurez-vous que la tension d'alimentation correspond à la tension indiquée sur la fiche signalétique de l'appareil. Ce produit est conforme à toutes les directives relatives au marquage "CE".

Familiarisez-vous avec votre appareil
Photo ci-dessus :
Modèles sans minuterie
Photo ci-dessous :
Modèles avec minuterie

1. Cordon d'alimentation avec fiche
2. Robinet de service
3. Couvercle
4. Chambre de stérilisation
5. Poignée
6. Réglage de la température (thermostat)
7. Voyant lumineux

Pour les modèles avec minuterie
8. Minuterie

Non illustré :
Grille

Consignes de sécurité importantes

- Afin d'éviter tout risque de blessures, les réparations de cet appareil électrique ou de son cordon d'alimentation doivent être effectuées par notre service clientèle. En cas de besoin de réparations, veuillez contacter notre Service Clientèle par téléphone ou courriel (voir annexe).
- Débranchez toujours la fiche de la prise de courant et laissez refroidir l'appareil avant de le nettoyer. Essuyez le couvercle, la chambre de stérilisation et la grille avec un chiffon humide.
- Pour des informations détaillées concernant le nettoyage de l'appareil, veuillez vous référer au

paragraphe *Entretien et nettoyage*.

- Pour éviter tout risque de choc électrique, ne pas nettoyer le stérilisateur sous l'eau courante et ne pas l'immerger.
- Cet appareil est destiné à une utilisation domestique ou similaire, telle que
  - dans les cuisines pour personnel, dans des bureaux et autres locaux commerciaux,
  - dans des organisations agricoles,
  - par la clientèle dans les hôtels, motels et hébergements similaires,
  - et dans des maisons d'hôtes.
- Cet appareil ne convient pas à la cuisson des liquides à des fins commerciales.
- L'appareil ne doit pas être utilisé comme bouilloire ou distributeur à eau chaude.
- **Attention :** Une mauvaise utilisation peut provoquer des blessures corporelles graves.
- **Attention :** Les surfaces chauffent pendant l'utilisation et restent chaudes ensuite pendant quelques temps. Veuillez également prendre garde à l'émission de vapeur autour du couvercle. **Danger de brûlures.**
- L'appareil ne peut être utilisé par des personnes souffrant de déficiences physiques, sensorielles ou mentales ou manquant d'expérience ou de connaissances, sauf si celles-ci ont été formées à l'utilisation de l'appareil et ont été supervisées, et si elles en comprennent les

dangers et les précautions de sécurité à prendre.

- Les enfants ne doivent pas être autorisés à se servir de l'appareil.
- L'appareil et son cordon d'alimentation doivent être tenus à l'écart des enfants.
- Les enfants ne sont pas autorisés à jouer avec l'appareil.
- **Attention :** Tenez les enfants à l'écart des emballages, qui représentent un risque potentiel, par exemple, de suffocation.
- Avant toute utilisation, vérifiez soigneusement que l'appareil, son cordon d'alimentation et ses accessoires ne présentent aucun signe de détérioration qui pourrait avoir un effet néfaste sur la sécurité de fonctionnement de l'appareil. Au cas où l'appareil, par exemple, serait tombé sur une surface dure, ou si une force excessive aurait été employée pour tirer sur le cordon d'alimentation, il ne doit plus être utilisé.
- Pour éviter d'endommager le câble, assurez-vous que le cordon ne touche aucune partie chaude de l'appareil.
- **Attention : Pour éviter d'endommager le revêtement émaillé, ne laissez pas l'appareil chauffer lorsqu'il est vide.**

  Remplissage minimum **O**__ : 1,5 L
  Remplissage maximum **M**__ : 19 L
- Pour éviter d'endommager l'appareil, n'utilisez aucun objet métallique pour remuer ou le remplir. Les ustensiles de cuisine en plastique ou en bois résistant à la chaleur sont les plus appropriés.
- Pour éviter d'endommager l'appareil et réduire les risques d'accidents corporels,
  - ne pas le faire fonctionner sans couvercle,
  - ne pas le placer sur une surface chaude (plaque de cuisson, etc.),
  - ne pas le déplacer ou le transporter lorsqu'il est encore chaud.
- N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
- L'appareil ne doit être utilisé que sur des surfaces planes, imperméables à l'eau ; ne pas utiliser l'appareil sous un placard mural ou autre objet similaire.
- **Débranchez toujours la fiche de la prise murale**
  - **après l'emploi,**
  - **en cas de fonctionnement défectueux,**
  - **avant de nettoyer l'appareil.**
- Ne débranchez pas l'appareil en tirant sur le cordon ; tirez toujours sur la fiche. Ne pas toucher la fiche d'alimentation avec les mains humides.
- Nous déclinons toute responsabilité en cas de dommages éventuels subis par cet appareil, résultant d'une utilisation incorrecte ou du non-respect de ce mode d'emploi.
- Nous nous réservons le droit d'apporter toutes modifications afin d'améliorer les capacités techniques de l'appareil.

Rangement du cordon d'alimentation
- Un compartiment pour ranger le cordon d'alimentation est situé sous l'appareil.
- Avant d'utiliser l'appareil, déroulez toujours le cordon en sa totalité.
- Laissez refroidir l'appareil avant d'enrouler le cordon dans son compartiment.

Dispositif de protection contre la surchauffe
Cet appareil est équipé d'un dispositif de sécurité pour éviter la surchauffe. En cas de surchauffe, l'appareil s'éteint automatiquement, puis se rallume lorsqu'il a suffisamment refroidi.

Avant la première utilisation
- Sortez l'appareil de son emballage et retirez tous les matériaux d'emballage et, si nécessaire, les autocollants promotionnels.
- Essuyez le couvercle, la chambre de stérilisation et la grille avec un chiffon humide.
- L'appareil est maintenant prêt à être utilisé.

Réglage de la température (thermostat)
À l'aide du thermostat, la température à l'intérieur de la chambre de stérilisation peut être réglée graduellement entre 40 et 100 °C (**MAX**).

Modèles avec minuterie
- Sur les modèles avec minuterie, réglez la minuterie sur le temps souhaité (jusqu'à 120 minutes) ou sur le fonctionnement en continu (**ON/ Continue**).
- L'élément chauffant n'est activé qu'une fois la minuterie réglée.
- Il n'est pas possible de régler des temps de fonctionnement inférieurs à 20 minutes.
- Une fois le temps préprogrammé écoulé, l'appareil s'éteint automatiquement.

Robinet de service
- Cet appareil dispose d'un robinet de service pratique pour servir les liquides légèrement sirupeux (par ex. le vin chaud) ; il est également utile pour vider la chambre de stérilisation après utilisation.
- Pour ouvrir le robinet, poussez le levier vers le bas. Pour ouvrir le robinet de façon permanente, tirez le levier jusqu'en haut.
- **Attention : N'essayez pas de faire couler de la soupe du robinet car cela le boucherait.**

Réchauffer des boissons

- Retirez la grille du stérilisateur.
- Versez la boisson et fixez le couvercle.
- Branchez la fiche sur une prise secteur.
- Réglez le thermostat sur la température souhaitée.
- Le voyant lumineux s'allume ; il s'éteint ensuite, une fois que la température souhaitée est atteinte.
- Pour maintenir au chaud, réglez le thermostat sur 50-70 °C, et faites couler la boisson du robinet de service.

Réchauffer de la soupe

- Retirez la grille du stérilisateur.
- L'appareil convient également pour chauffer de la soupe et la maintenir au chaud.
- Versez l'aliment et branchez la fiche sur une prise secteur.
- Réglez le thermostat sur **MAX**. Le voyant lumineux s'allume.
- **Attention : Pendant le processus de chauffe, l'aliment doit être remué en permanence pour éviter qu'il n'adhère ou ne brûle. Attention :** N'utilisez pas d'ustensiles en métal pour remuer.
- Pour maintenir au chaud, réglez le thermostat sur 50-60 °C ; remuez fréquemment.
- **Attention : Ne pas faire couler de la soupe du robinet.**

Conservation des aliments

Conseils pour la conservation des aliments

- Pour s'assurer que les aliments préservés se conservent aussi longtemps que possible, il est indispensable de respecter les règles d'hygiène et une préparation minutieuse.
- Les fruits et les légumes doivent être de bonne qualité, frais et mûrs.
- Des informations supplémentaires sur les différentes méthodes de conservation des fruits et des légumes sont disponibles dans de nombreux livres de cuisine.

Préparation des aliments pour leur conservation

Lavez soigneusement les fruits ou les légumes en entier et laissez-les sécher; ne les coupez pas. Les haricots verts et les pois se conservent plus longtemps si vous les blanchissez au préalable.

Préparation des bocaux, des couvercles et des systèmes de fermeture

- Les bocaux en verre, les boîtes de conserve, les bouteilles et tous les couvercles doivent être soigneusement lavés à l'eau chaude additionnée de détergent, puis rincés à l'eau claire et être placés sur un torchon propre jusqu'à ce qu'ils soient entièrement secs.
- Vérifiez qu'il ne reste aucun résidu dans les récipients, couvercles, etc. et qu'aucun n'est endommagé.
- Laissez tremper les joints en caoutchouc et les systèmes de fermeture dans l'eau claire jusqu'à ce que vous en ayez besoin. N'utilisez jamais de joints en caoutchouc ou couvercles poreux, endommagés ou distendus.
- Remplissez les bocaux ou les boîtes de conserve jusqu'à 2 cm en dessous du bord; pour la conservation des aliments à pulpe (compote de pommes etc.), laissez un espace de 3 à 4 cm en dessous du bord. Pour la conservation des saucisses, ne remplissez les récipients qu'aux 3/4.
- Fermez hermétiquement les récipients avec leurs couvercles vissés ou pinces de fermeture.

Conservation des aliments

- Placez la grille à l'intérieur de la chambre de stérilisation. Ne pas placer de torchon entre le fond de la chambre de stérilisation et la grille.
- Remplissez la chambre de stérilisation avec au moins 6 litres d'eau.
- Placez les bocaux en verre préparés sur la grille à l'intérieur de la chambre de stérilisation. La température de l'eau doit être approximativement la même que celle des bocaux.
- Les bocaux en verre placés le plus en hauteur (c'est-à-dire ceux situés sur le niveau supérieur) doivent être submergés aux 3/4. Si les deux niveaux sont utilisés, les bocaux placés au niveau inférieur doivent être entièrement submergés.
- Fermez le couvercle.
- Branchez l'appareil sur une prise secteur.
- Sélectionnez le réglage approprié à l'aide du thermostat en suivant les recommandations figurant dans le *Tableau de stérilisation* (voir à la fin de ce mode d'emploi).
- **Modèles avec minuterie :**
  Pour préchauffer, réglez la minuterie sur **ON/Continue** (fonctionnement en continu), puis sur le temps souhaité.
- Le voyant lumineux s'allume et l'appareil commence le processus de chauffe.
- Le processus de stérilisation en lui-même (c'est-à-dire la cuisson) débute lorsque le thermostat éteint une première fois le voyant lumineux. Le temps de chauffe n'est pas compté dans le processus de stérilisation. Selon

la quantité et la température de l'eau dans la chambre de stérilisation, cette phase de chauffe peut prendre jusqu'à 90 minutes.

- Si l'eau commence à bouillir pendant le fonctionnement alors que le thermostat a été réglé sur une position inférieure à la position **MAX**, faites revenir le thermostat légèrement en arrière pour éteindre le voyant lumineux. La formation d'une quantité importante de vapeur indique que le stade d'ébullition a été atteint.
- Lorsqu'il s'agit de préserver des aliments, ne négligez jamais les temps de cuisson recommandés ; en cas de doute, choisissez de cuire plus longtemps vos aliments.
- Une fois que le processus de stérilisation est terminé, replacez le thermostat sur sa position **OFF**.
- Débranchez l'appareil de la prise secteur.
- Retirez les bocaux de l'appareil. **Attention: risque de brûlure**. Placez les bocaux sur un torchon et servez-vous d'un deuxième torchon pour les recouvrir.
- Ne pas retirer les pinces ou les joints des bocaux avant leur refroidissement complet.
- Si vous utilisez des boîtes de conserve pour préserver des aliments, placez-les dans l'eau froide après les avoir stérilisées.

Etape suivant la stérilisation

- L'eau de la chambre de stérilisation peut être réutilisée pour des cycles de stérilisation consécutifs.
- Ne pas placer les bocaux en verre dans l'eau chaude. Faites-les tout d'abord préchauffer.
- Les bouteilles doivent être fermées immédiatement après le processus de stérilisation.
- Il est recommandé d'étiqueter les bocaux en verre, les boîtes de conserve, etc, et d'y inscrire la date et le contenu pour référence ultérieure.
- La meilleure façon de conserver ces aliments est de les ranger dans un endroit sec, frais et dans l'obscurité.
- Si les bocaux en verre ne sont pas correctement fermés après le processus de stérilisation, leur contenu ne se conservera pas longtemps et devrait être consommé le plus rapidement possible.

Entretien et nettoyage

- Avant de nettoyer l'appareil, débranchez toujours la fiche de la prise de courant et laissez l'appareil refroidir suffisamment.
- Pour éviter tout risque de choc électrique, ne pas nettoyer le stérilisateur sous l'eau courante et ne pas l'immerger.
- N'utilisez aucun produit d'entretien abrasif ou concentré.
- Un chiffon humide avec un peu de détergent suffit pour nettoyer la chambre de stérilisation, le couvercle et la grille.
- Les dépôts de calcaire qui peuvent se former doivent être régulièrement enlevés avec un détartrant à base d'acide citrique disponible dans le commerce et adapté à l'émail. (Référez-vous aux instructions du fabricant figurant sur l'emballage quant à son utilisation). **Attention :** N'utilisez pas de vinaigre. Rincez en faisant, par la suite, bouillir de l'eau propre. (La grille doit être retirée avant le détartrage).

Mise au rebut



Les appareils qui portent ce symbole doivent être collectés et traités séparément de vos déchets ménagers, car ils contiennent des matériaux précieux qui peuvent être recyclés. En vous débarrassant correctement de ces appareils, vous contribuez à la prévention de potentiels effets négatifs sur la santé humaine et l'environnement. Votre mairie ou le magasin auprès duquel vous avez acquis l'appareil peuvent vous donner des informations à ce sujet.

Garantie

Cet appareil est garanti par le fabricant pendant une durée de deux ans à partir de la date d'achat, contre tous défauts de matière et vices de fabrication. Au cours de cette période, toute pièce défectueuse sera remplacée gratuitement. Cette garantie ne couvre pas l'usure normale de l'appareil, les pièces cassables telles que du verre, des ampoules, etc., ni les détériorations provoquées par une mauvaise utilisation et le non-respect du mode d'emploi. Aucune garantie ne sera due si l'appareil a fait l'objet d'une intervention à titre de réparation ou d'entretien par des personnes non-agréées par nous-mêmes. Cette garantie n'affecte pas les droits légaux des consommateurs sous les lois nationales applicables en vigueur, ni les droits du consommateur face au revendeur résultant du contrat de vente/d'achat. Si votre appareil ne fonctionne plus normalement, veuillez l'adresser, sous emballage solide, à une de nos stations de service après-vente agréées, muni de votre nom et adresse. Si vous retournez votre appareil pendant la période de garantie, n'oubliez pas de joindre à votre envoi la preuve de garantie (ticket de caisse, facture etc.) certifiée par le vendeur.

Tableau de stérilisation

Fruits, légumes, viande	Réglage thermostat °C	Temps de cuisson (en minutes, approximatives) En fonction de la taille des bocaux
Abricots	80	30
Compote de pommes	90	40
Poires (molles)	90	30
Poires (dures)	90	50
Fraises	80	25
Myrtilles	85	30
Framboises	80	25
Cassis	90	40
Prunes jaunes	80	30
Quetsches	90	30
Pêches	80	30
Reines-claudes	80	30
Cerises (aigres ou sucrées)	80	30
Groseilles (vertes)	80	30
Choux-fleurs	MAX	90
Haricots	MAX	120
Pois	MAX	130
Concombre	80	30
Choux	MAX	120

Asperges	MAX	100
Epinards	MAX	110
Tomates (entières)	90	30
Morceaux de viande (crue)	MAX	120
Morceaux de viande rôtie précuits	MAX	90
Volaille pré rôtie	MAX	65
Goulasch précuit	MAX	60
Viande hachée (crue)	MAX	120
Côtelettes précuites	MAX	60
Escalopes précuites	MAX	60
Gibier précuit	MAX	65
Saucisses	MAX	120

Automatische inmaakketel

Geachte klant,
Voordat u het apparaat in gebruik neemt, de volgende instructies goed doorlezen en deze handleiding bewaren voor toekomstige raadpleging. Dit apparaat mag alleen worden gebruikt door personen die bekend zijn met de gebruiksaanwijzing.

Aansluiting
Dit apparaat mag alleen worden aangesloten op een volgens de gangbare regelgeving geïnstalleerd, geaard stopcontact.
Zorg ervoor dat de op het typeplaatje aangegeven spanning overeenkomt met de netspanning. Dit product voldoet aan de op het CE-label aangegeven richtlijnen.

Beschrijving
Afbeelding boven:
modellen zonder tijdklok
Afbeelding onder:
modellen met tijdklok

1. Netsnoer met stekker
2. Schenkkraan
3. Deksel
4. Ketel
5. Hendel
6. Temperatuurcontrole (thermostaat)
7. Controlelampje

Modellen met tijdklok
8. Tijdklok

Geen afbeelding:
Inzetrooster

Belangrijke veiligheidsaanwijzingen

- Om risico's te vermijden, mogen reparaties aan dit elektrische apparaat of het stroomsnoer slechts uitgevoerd worden door onze klantenservice. Voor reparaties graag via telefoon of e-mail contact opnemen met onze klantenservice (zie bijlage).
- Haal altijd de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat geheel afkoelen voordat men het schoonmaakt. Veeg het deksel, de ketel en het inzetrooster schoon met een vochtige doek.
- Voor uitvoerige informatie over het schoonmaken van het apparaat, raadpleeg de paragraaf *Onderhoud en schoonmaken*.
- Om elektrische schokken te voorkomen, mag de

inmaakketel niet onder stromend water schoon worden gemaakt of worden ondergedompeld.

- Dit apparaat is bestemd voor huishoudelijk of vergelijkbaar gebruik, zoals
  - in personeelskeukens van winkels, kantoren of andere bedrijfsruimtes,
  - in agrarische instellingen,
  - door klanten in hotels, motels en gelijkwaardige accommodaties,
  - in bed-and-breakfast-gasthuizen.
- Dit apparaat is niet geschikt voor het opwarmen van vloeistoffen in een commerciële setting.
- Het apparaat dient niet te worden gebruikt als waterketel of als dispenser voor heet water.
- **Waarschuwing:** verkeerd gebruik van dit apparaat kan persoonlijk letsel veroorzaken.
- **Waarschuwing:** de behuizing van dit apparaat wordt zeer heet tijdens het gebruik en blijft na afloop nog enige tijd warm. Pas op voor het ontsnappen van hete stoom rond het deksel; **er is gevaar voor verbranding.**
- Het apparaat mag alleen gebruikt worden door personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of mentale vermogens, of met een gebrek aan ervaring en kennis, wanneer zij worden begeleid of instructies hebben ontvangen over het gebruik van dit apparaat en de gevaren en veiligheidsvoorschriften volledig begrijpen.
- Kinderen mogen dit apparaat niet gebruiken.

- Het apparaat en het stroomsnoer moeten uit de buurt van kinderen worden gehouden.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.

- **Waarschuwing:** houd kinderen uit de buurt van het verpakkingsmateriaal. Deze materialen zijn een potentiële bron van gevaar, b.v. verstikking.
- Voordat het apparaat wordt gebruikt, moeten zowel de hoofdeenheid als het stroomsnoer en eventuele aanwezige hulpstukken eerst zorgvuldig op eventuele defecten worden gecontroleerd. Wanneer het apparaat, bijvoorbeeld, op een hard oppervlak is gevallen, of wanneer men te hard aan het stroomsnoer heeft getrokken, mag men het niet meer gebruiken: zelfs onzichtbare beschadigingen kunnen ongewenste effecten hebben op de gebruiksveiligheid van het apparaat.
- Om beschadiging van het snoer te voorkomen, mag dit niet in aanraking komen met de hete delen van het apparaat.
- **Voorzichtig: om beschadiging van de emaillelaag te voorkomen, mag het apparaat niet worden opgewarmd wanneer het leeg is.**
  Minimale hoeveelheid **O**__ : 1,5 l
  Maximale hoeveelheid **M**__ : 19 l
- Gebruik geen metalen voorwerpen om te roeren of het apparaat te vullen, om schade aan het apparaat te voorkomen. Gebruik bij voorkeur kookgerei van hittebestendig plastic of hout.
- Om beschadiging aan dit apparaat te voorkomen en om gevaar voor persoonlijk letsel te verkleinen:
  - nooit gebruiken zonder deksel,
  - nooit op een heet oppervlak plaatsen (elektrisch fornuis, enz.),
  - nooit verplaatsen of optillen wanneer het heet is.
- Gebruik dit apparaat niet buiten.
- Het apparaat dient alleen te worden gebruikt op een vlakke, waterbestendige ondergrond; gebruik dit apparaat niet onder overhangende kastjes of iets dergelijks.
- **Verwijder altijd de stekker uit het stopcontact:**
  - **na gebruik,**
  - **wanneer het apparaat niet in werking is,**
  - **wanneer men het apparaat schoonmaakt.**
- Trek de stekker niet aan het snoer uit het stopcontact, maar aan de stekker zelf. Raak nooit de stekker aan met natte handen.
- Wordt dit apparaat op een verkeerde manier gebruikt of worden de veiligheidsregels niet nageleefd, dan kan de fabrikant niet aansprakelijk worden gesteld voor eventuele schade.
- Wij behouden ons het recht voor om veranderingen aan te brengen voor technische verbetering.

Opwindbaar snoer met opbergruimte
- Onder de basis van het apparaat bevindt zich een opbergruimte voor het snoer.
- Zorg dat het snoer altijd geheel is afgerold wanneer het apparaat in gebruik is.
- Berg het snoer alleen op wanneer het apparaat geheel is afgekoeld.

Thermische veiligheidsuitschakeling
Dit apparaat is uitgerust met een speciale thermische veiligheidsuitschakeling die het beschermt tegen oververhitting. In geval van oververhitting schakelt het apparaat automatisch uit. Zodra het voldoende is afgekoeld, schakelt het weer in.

Voordat men het apparaat voor de eerste keer gebruikt
- Haal het apparaat uit de verpakking en verwijder alle verpakkingsmaterialen en, indien aanwezig, reclamestickers.
- Veeg het deksel, de ketel en het inzetrooster schoon met een vochtige doek.
- Het apparaat is nu klaar voor gebruik.

Temperatuurinstelling (thermostaat)
Met behulp van de temperatuurknop kan de temperatuur in de ketel zo vaak als nodig opnieuw worden ingesteld tussen de 40 en 100 °C (**MAX**).

Modellen met een timer
- Voor modellen met een timer, stel de timer in op de gewenste tijd (tot maximaal 120 minuten) of stel het apparaat in op continubedrijf (**ON/ Continue**).
- Het verwarmingselement wordt pas ingeschakeld wanneer de timer is ingesteld.
- De bewerkingstijd dient minimaal 20 minuten te bedragen.
- Zodra de vooraf ingestelde tijd is verstreken, wordt het apparaat automatisch uitgeschakeld.

Schenkkraan:
- Dit apparaat heeft een handige schenkkraan voor het uitschenken van vloeistoffen met een lage viscositeit (zoals glühwein); deze kraan is ook handig om de ketel na gebruik te legen.
- Om de kraan te openen, drukt u de hendel naar beneden. Om de kraan open te houden, trekt u de hendel helemaal naar boven.
- **Let op: laat geen soep door de kraan naar buiten stromen, dan raakt de kraan verstopt.**

Dranken opwarmen

- Verwijder het inzetrooster uit de ketel.
- Giet de drank erin en sluit het deksel.
- Steek de stekker in het stopcontact.
- Stel de temperatuurknop in op de gewenste temperatuur.
- Het controlelampje gaat aan. Zodra de gewenste temperatuur is bereikt, gaat het lampje weer uit.
- Om de drank warm te houden stelt u de temperatuur in op 50-70 °C. U kunt de drank uitschenken via het kraantje.

Soep opwarmen

- Verwijder het inzetrooster uit de ketel.
- Het apparaat is tevens geschikt voor het opwarmen en warmhouden van soep.
- Giet de soep in de ketel en steek de stekker in het stopcontact.
- Stel de temperatuurknop in op **MAX**. Het controlelampje gaat branden.
- **Let op: tijdens het verwarmen dient de soep voortdurend geroerd te worden zodat het niet vastkoekt of aanbrandt. Let op:** gebruik geen metalen voorwerpen om mee te roeren.
- Om de soep warm te houden, stelt u de temperatuurknop in op 50-60 °C; geregeld omroeren.
- **Let op: schenk de soep niet uit via het kraantje.**

Het inmaken van voedsel

Tips voor het inmaken

- Om te zorgen dat het ingemaakte voedsel zo lang mogelijk goed blijft, zijn hygiëne en een zorgvuldige bereiding zeer belangrijk.
- Fruit en groente moeten van goede kwaliteit, vers en rijp zijn.
- Extra informatie over de verschillende manieren om fruit of groente in te maken is te vinden in talrijke kookboeken.

Bereiden van voedsel om in te maken

Was het fruit of de groente zorgvuldig en laat het drogen; niet snijden. Sperziebonen en erwten zijn langer houdbaar wanneer men ze eerst blancheert.

Bereiden van potten, deksels en dekselsluitingen

- Glazen potten, blikken, flessen en deksels moeten goed gewassen worden met heet water en zeep, dan afgespoeld worden met schoon water en geplaatst worden op een droge doek totdat al het water ervan afgedropen is.
- Controleer alle potten, deksels, enz. op hardnekkig vuil en beschadigingen.
- Laat de rubberen ringen en sluitingen in schoon water liggen totdat ze nodig zijn. Gebruik geen poreuze, beschadigde of uitgerekte rubberen ringen of deksels.
- Vul de potten of blikken tot 2 cm onder de rand; wanneer men voedsel met vruchtvlees bereidt (appelpuree, enz.), vul dan tot 3 à 4 cm onder de rand. Wanneer men worst inmaakt, vul dan de potten slechts tot driekwart vol.

- Sluit de potten goed af met een schroefdeksel of klemmen.

Het inmaken van voedsel

- Plaats het inzetrooster in de ketel. Plaats geen doek tussen de bodem van de ketel en het inzetrooster.
- Vul de ketel met minimaal 6 liter water.
- Plaats de bereide glazen potten op het inzetrooster in de ketel. De watertemperatuur moet ongeveer hetzelfde zijn als die van de potten.
- De hoogste glazen potten (d.w.z. die bovenin staan) moeten voor 3/4 ondergedompeld zijn. Wanneer beide niveaus worden gebruikt, moeten de onderste potten geheel ondergedompeld zijn.
- Maak het deksel vast.
- Sluit het apparaat aan op het stroomnet.
- Gebruik de temperatuurknop om de juiste stand in te stellen zoals aangegeven in de *Tabel met inmaaktijden* (onderaan deze handleiding).
- **Modellen met een timer:** Om voor te verwarmen stelt u de timer in op **ON/Continue** (continubedrijf). Vervolgens stelt u de timer in op de gewenste tijd.
- Het controlelampje zal aangaan en het apparaat begint op te warmen.
- Het eigenlijke inmaakproces (het koken) begint wanneer de thermostaat het controlelampje voor de eerste keer uitschakelt. De opwarmtijd wordt niet meegeteld bij het kookproces. Afhankelijk van de hoeveelheid en de temperatuur van het water in de ketel, kan deze opwarmfase tot 90 minuten duren.
- Wanneer het kookpunt wordt bereikt terwijl de thermostaat lager ingesteld is dan de **MAX**-stand, moet men de thermostaat langzaam lager draaien totdat het controlelampje uitgaat. Het kookpunt is bereikt wanneer er een aanzienlijke hoeveelheid stoom vrijkomt.
- Wanneer u voedsel inmaakt, blijf dan nooit onder de aanbevolen kooktijden. In geval van twijfel, kiest u altijd een langere kooktijd.
- Zodra het inmaakproces klaar is, zet u de thermostaat opnieuw in de **OFF**-stand.
- Ontkoppel het apparaat van het stroomnet.
- Verwijder de potten. **Waarschuwing: pas op dat u zich niet brandt aan de stoom**. Plaats de potten op een doek en gebruik een tweede doek om ze af te dekken.
- De klemmen en de dekselsluitingen van de potten niet verwijderen totdat deze volledig zijn afgekoeld.
- Wanneer u blikken gebruikt voor het inmaken van voedsel, plaats deze dan in koud water nadat het inmaken klaar is.

Na afloop van het inmaakproces

- Voor meerdere opeenvolgende inmaakcycli, mag het water in de ketel opnieuw worden gebruikt.
- Plaats geen glazen potten in heet water: de potten eerst voorverwarmen.
- Flessen moeten onmiddellijk worden gesloten nadat het sterilisatieproces is voltooid.
- Het is raadzaam om de glazen potten, blikken, enz. te markeren met een datum en de inhoud voor eenvoudig gebruik in de toekomst.
- De beste manier om ingemaakt voedsel te bewaren is in een droge, koele en donkere omgeving.
- Indien de glazen potten niet goed worden gesloten na het inmaken, zal de inhoud niet lang goed blijven en dient deze zo snel mogelijk te worden gebruikt.

Onderhoud en schoonmaken

- Verwijder altijd de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat voldoende afkoelen voordat men het schoonmaakt.
- Om elektrische schokken te voorkomen, maak de inmaakketel niet onder stromend water schoon en dompel hem nooit onder.
- Gebruik geen agressieve of bijtende schoonmaakmiddelen.
- Een vochtige doek met een beetje afwasmiddel is voldoende om de ketel, het deksel en het inzetrooster te reinigen.
- Eventuele kalkaanslag moet af en toe worden verwijderd met een in de winkel verkrijgbaar ontkalkingsmiddel op basis van citroenzuur dat geschikt is voor emaille. (Lees voor juist gebruik van het ontkalkingsmiddel, de informatie van de fabrikant goed door). **Let op:** geen azijn gebruiken. Vervolgens de ketel goed uitkoken met schoon water. (Het inzetrooster moet voor het ontkalken worden verwijderd).

Afval weggooien



Instrumenten gemerkt met dit symbool moeten apart weggegooid worden van het huishoudelijke afval, daar deze waardevolle materialen bevatten welke men kan recyclen. Juist wegdoen zal het milieu en de menselijke gezondheid beschermen. De plaatselijke autoriteit of handelaar kan daar informatie over geven.

Garantieverklaring

Voor dit apparaat geldt een garantie van twee jaar na de aankoopdatum voor materiaal- en fabrieksfouten. Uitgesloten van garantie is schade die ontstaan is door het niet in acht nemen van de gebruiksaanwijzing, normale slijtage en zeer breekbare onderdelen zoals glazen kannen etc. Deze garantieverklaring heeft geen invloed op uw wettelijke rechten, en ook niet op uw legale rechten welke men heeft als een consument onder de toepasselijke nationale wetgeving welke de aankoop van goederen beheerst. De garantie vervalt bij reparatie door niet door ons bevoegde instellingen.

Tabel met inmaaktijden

Fruit, groente, vlees	Thermostaat-stand in °C	Opwarmtijd (ongeveer, in min.) Afhankelijk van de potgrootte
Abrikoos	80	30
Appelpuree	90	40
Peren (zacht)	90	30
Peren (hard)	90	50
Aardbeien	80	25
Blauwe bessen	85	30
Frambozen	80	25
Aalbessen	90	40
Gele pruimen	80	30
Paarse pruimen	90	30
Perzik	80	30
Reine-claude pruimen	80	30
Kersen (zuur of zoet)	80	30
Kruisbessen (onrijp)	80	30
Bloemkool	MAX	90
Bonen	MAX	120
Erwten	MAX	130
Komkommer	80	30
Koolraap	MAX	120
Asperges	MAX	100

Spinazie	MAX	110
Tomaten (hele)	90	30
Stukken vlees (rauw)	MAX	120
Voorgekookte braadstukken	MAX	90
Voorgekookt gevogelte	MAX	65
Voorgekookte goulash	MAX	60
Gehakt (rauw)	MAX	120
Voorgekookte kotelet	MAX	60
Voorgekookte schnitzel	MAX	60
Voorgekookt wild	MAX	65
Worst	MAX	120

Automatisk henkogningsgryde

Kære kunde,
Inden apparatet tages i brug bør denne brugsanvisning læses omhyggeligt, og derefter gemmes til senere reference. Apparatet bør kun benyttes af personer der er bekendt med denne brugsanvisning.

El-tilslutning
Apparatet bør kun tilsluttes et stik, der er beskyttet mod jordfejl og installeret i overensstemmelse med el-regulativet. Vær opmærksom på, om lysnettets spænding svarer til spændingen angivet på typeskiltet. Dette produkt overholder direktiverne som gælder for CE-mærkning.

Oversigt
Billedet foroven:
Modeller uden minutur
Billedet forneden:
Modeller med minutur

1. Ledning med stik
2. Tappehane
3. Låg
4. Tilberedningskammer
5. Håndtag
6. Temperaturregulering (termostat)
7. Indikatorlampe

For modeller med minutur
8. Minutur

Ingen illustration:
Isoleringsindsats

Vigtige sikkerhedsregler

- For at undgå farer skal reparation af dette elektriske apparat eller dets ledning, altid udføres af vores kundeservice. Hvis der er behov for reparationer, skal du kontakte vores kundeservice via telefon eller e-mail (se bilag).
- Sørg for at stikket er taget ud af stikkontakten og at apparatet er kølet fuldstændigt af inden rengøring. Aftør låg, kammer og isoleringsindsats med en fugtig klud.
- Detaljeret information om rengøring af apparatet findes i afsnittet om *Rengøring og vedligehold*.
- For at undgå risikoen for elektrisk stød må henkogningsgryden ikke

rengøres under rindende vand og heller ikke nedsænkes i vand.

- Dette apparat er beregnet til privat brug eller i tilsvarende omgivelser, såsom
  - i tekøkkener, kontorer eller andre mindre virksomheder,
  - landbrugsvirksomheder,
  - af kunder på hoteller, moteller m.m. og tilsvarende foretagender,
  - B&B pensionater.
- Dette apparat er ikke egnet til opvarmning af væsker i kommercielle sammenhænge.
- Apparatet må ikke anvendes som kedel eller varmtvandsdispenser.
- **Advarsel:** Misbrug kan forårsage alvorlig personskade.
- **Vær yderst forsigtig:** Apparatets ydre overflader bliver meget varme under brug og vil forblive varmt i et godt stykke tid bagefter. Vær opmærksom på at der kan slippe varm damp ud omkring låget; **der er risiko for skoldning.**
- Apparatet må ikke benyttes af personer med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller mangel på erfaring eller viden, medmindre de har fået vejledning og instruktion i brugen af dette apparat og fuldt ud forstår alle farer og forholdsregler vedrørende sikkerheden som brug af apparatet medfører.
- Børn må aldrig gives lov til at benytte dette apparat.
- Apparatet og dets ledning må altid holdes langt væk fra børn.

- Børn må aldrig få lov til at lege med apparatet.
- **Advarsel:** Hold altid børn væk fra emballagen eftersom den udgør en potentiel fare. Der er f.eks. risiko for kvælning.
- Inden apparatet benyttes må både apparatet og dets tilbehør ses grundigt efter for fejl. Hvis apparatet for eksempel har været tabt på en hård overflade eller der er blevet trukket i ledningen med stor kraft, må det ikke længere benyttes: Selv skader der ikke er synlige kan have ugunstig indvirkning på sikkerheden ved brug af apparatet.
- For at forhindre beskadigelse af ledningen, lad den ikke komme i berøring med nogle af apparatets varme dele.
- **Advarsel: For at undgå skader på emaljebelægningen, lad ikke apparatet varme op når det er tomt.**
  Minimal udfyldningsmængde **O**__ :
  1,5 l
  Maksimal udfyldningsmængde **M**__ :
  19 l
- For at forhindre beskadigelse af apparatet, brug ikke metalgenstande til omrøring eller fyldning. Køkkenredskaber fremstillet af varmebestandig plast eller træ er mest velegnet.
- For at undgå at beskadige apparatet og for at mindske risikoen for personskade,
  - må gryden ikke benyttes uden låget er påsat,
  - må gryden aldrig placeres på en varm flade (kogeplade etc.)
  - må gryden aldrig flyttes eller bæres mens den stadig er varm.
- Benyt aldrig apparatet udendørs.
- Apparatet må kun bruges på jævne overflader, der ikke påvirkes af vand; benyt aldrig apparatet under et overskab eller en tilsvarende genstand.
- **Tag altid stikket ud af stikkontakten**
  - **efter brug,**
  - **i tilfælde af fejlfunktion,**
  - **inden rengøring af apparatet.**
- Træk aldrig i selve ledningen, når ledningen tages ud af stikkontakten; tag altid fat i selve stikket. Berør aldrig stikket med våde hænder.
- Vi påtager os intet ansvar for skader, der skyldes misbrug eller manglende overholdelse af denne brugsanvisning.
- Vi forbeholder os ret til at introducere ændringer som følge af tekniske fremskridt.

Ledningsoprul

- Ledningen kan rulles op i opbevaringsrummet på apparatets underside.
- Rul altid ledningen helt ud før apparatet tilsluttes.
- Ledningen må ikke rulles op i opbevaringsrummet før apparatet er kølet fuldstændigt af.

Termosikring

Dette apparat er udstyret med en speciel termosikring som beskytter det mod overophedning. I tilfælde af overopvarmning slukkes apparatet automatisk og tændes igen, når det er kølet tilstrækkeligt af.

Før brug
- Pak enheden ud, og fjern al emballage og om nødvendigt reklamemærkater.
- Aftør låg, kammer og isoleringsindsats med en fugtig klud.
- Enheden er nu klar til brug.

Temperaturregulering (termostat)
Ved hjælp af temperaturkontrollen kan temperaturen inde i kammeret justeres trinløst mellem 40 og 100 °C (**MAX**).

Modeller med minutur
- På modeller med minutur skal du indstille uret til det ønskede tidspunkt (op til 120 minutter) eller til kontinuerlig drift (**ON/Continue**).
- Varmeelementet aktiveres kun, når minuturet er indstillet.
- Tilberedningstider under 20 minutter kan ikke indstilles.
- Når den forprogrammerede tid er gået, slukkes apparatet automatisk.

Tappehane:
- Dette apparat har en praktisk tappehane til servering af tyndflydende væsker (f.eks. gløgg); den er også nyttig, når tilberedningskammeret tømmes efter brug.
- Tryk håndtaget ned for at åbne hanen. For at åbne hanen permanent skal du trække håndtaget helt op.
- **Advarsel: Forsøg ikke at tappe suppe af hanen, da dette vil tilstoppe den.**

Opvarmning af drikkevarer
- Fjern isoleringsindsatsen fra henkogningsgryden.
- Hæld drikkevarerne i, og sæt låget fast.
- Sæt stikket i stikkontakten.
- Indstil temperaturkontrollen til den ønskede temperatur.
- Indikatorlampen tændes; den slukker igen, når den ønskede temperatur er nået.
- For at holde drikken varm, skal du indstille temperaturkontrollen til 50-70 °C og tappe drikkevaren af hanen.

Opvarmning af suppe
- Fjern isoleringsindsatsen fra henkogningsgryden.
- Apparatet er også velegnet til opvarmning af suppe og til at holde den varm.
- Hæld maden i, og sæt stikket i stikkontakten.
- Indstil temperaturkontrollen til **MAX**. Indikatorlampen tændes.
- **Advarsel: Under opvarmningsprocessen skal maden omrøres kontinuerligt for at forhindre, at den klæber eller brænder på.**
  Advarsel: Brug ikke metalredskaber til omrøring.
- For at holde maden varm, indstil temperaturkontrollen til 50-60 °C; omrør ofte.
- **Advarsel: Tap ikke suppe af hanen.**

Henkogning af fødevarer

Tips til henkogning af fødevarer
- For at sikre at de henkogte fødevarer har så lang holdbarhed som muligt, er renlighed og grundigt forarbejde helt afgørende.
- Frugt og grøntsager bør være af god kvalitet, friske og modne.
- Yderligere information om forskellige metoder til henkogning af frugt og grøntsager er tilgængelig i mange kogebøger.

Forberedelse af de fødevarer der skal henkoges
Vask de hele frugter og grøntsager omhyggeligt og lad dem tørre; skær dem ikke op. Grønne bønner og ærter kan holde sig længere, hvis man blancherer dem kortvarigt først.

Forberedelse af glas, låg og låglemmer
- Glas, krukker og flasker og alle låg bør vaskes omhyggeligt i varmt sæbevand, derefter skylles med rent vand og placeres på et rent viskestykke indtil vandet er løbet af.
- Tjek alle beholdere, låg osv. for fastsiddende pletter og beskadigede dele.
- Lad gummipakningerne og låglemmerne ligge i rent vand indtil de skal benyttes. Benyt aldrig porøse, beskadigede eller slappe gummipakninger eller låg.
- Glas og krukker kan fyldes op til 2 cm fra kanten; men ved puré (æblemos el. lign) bør der være 3-4 cm op til kanten af glasset. Ved henkogning af pølser bør beholderen kun fyldes trekvart fuld.
- Luk beholderne helt tæt med skruelåg eller låglemmer.

Henkogning af fødevarer
- Sæt isoleringsindsatsen ned i henkogningsgryden. Placer aldrig klude mellem beholderens bund og isoleringsindsatsen.
- Fyld henkogningsgryden med 6 liter vand.
- Placer de klargjorte glas på isoleringsindsatsen i gryden. Vandtemperaturen bør være stort set den samme som glassenes.
- De højeste glas (dvs. dem i det øverste lag) skal være 3/4 under vand. Hvis begge lag benyttes, vil glassene i det nederste lag være helt under vand.
- Sæt låget på gryden.
- Tilslut apparatet til strømforsyningen.
- Benyt temperaturreguleringen til at vælge den rigtige indstilling i henhold til *Henkogningstidstabellen* (findes til sidst i denne brugsanvisning).
- **Modeller uden minutur:**
  For at forvarme skal du indstille minuturet til **ON/Continue** (kontinuerlig drift) og derefter til det ønskede tidspunkt.
- Indikatorlampen vil tænde og apparatet begynder at varme op.
- Henkogningsprocessen (dvs. kogningen) begynder når termostaten slukker for indikatorlampen første gang. Opvarmningstiden regnes ikke med i henkogningsprocessen. Afhængig af mængden og temperaturen på vandet i

kammeret kan denne opvarmningsfase tage op til 90 minutter.

- Hvis kogepunktet nås under processen selvom termostaten har været indstillet lavere end positionen **MAX**, drejes termostaten lidt ned, så indikatorlampen slukker. Dannelsen af en større mængde damp indikerer at kogepunktet er nået.
- Ved henkogning af fødevarer bør man aldrig forkorte de anbefalede henkogningstider; hvis man er i tvivl bør man altid hellere vælge en længere tilberedningstid.
- Når henkogningen er færdig, sættes termostaten hen på positionen **OFF**.
- Afbryd apparatet fra strømforsyningen.
- Tag glassene ud. **Advarsel: Vær opmærksom på risikoen for skoldning.** Placer glassene på et viskestykke og benyt et andet viskestykke til at dække dem til.
- Fjern aldrig lågklemmerne fra glassene før de er kølet fuldstændigt af.
- Hvis der benyttes dåser til konservering af maden, skal de placeres i koldt vand når henkogningen er færdig.

Efter henkogningen

- Vandet i henkogningsgryden kan genbruges i flere på hinanden følgende konserveringsprocesser.
- Placer aldrig glassene i varmt vand: Forvarm glassene først.
- Flasker skal lukkes straks efter at steriliseringsprocessen er færdig.
- Det er tilrådeligt at mærke glas og beholdere m.v. med dato og indhold for senere reference.
- Den bedste måde at opbevare henkogte fødevarer er på et tørt, køligt og mørkt sted.
- Hvis glassene ikke er ordentligt lukket efter konserveringsprocessen, holder deres indhold ikke længe og bør bruges så hurtigt som muligt.

Rengøring og vedligehold

- Tag altid stikket ud af stikkontakten og lad apparatet køle fuldstændigt af inden rengøring.
- For at undgå risikoen for elektrisk stød må henkogningsgryden ikke rengøres under rindende vand og heller ikke nedsænkes i vand.
- Benyt aldrig slibende og skrappe rengøringsmidler.
- En fugtig klud med lidt vaskemiddel er tilstrækkelig til at rengøre kammeret, låget og isoleringsindsatsen.
- Eventuelle kalkaflejringer, der kan have dannet sig, skal fjernes fra tid til anden med et kommercielt tilgængeligt citronsyrebaseret afkalkningsmiddel egnet til emalje. (For korrekt anvendelse af afkalkningsmidlet, læs producentens information på pakningen). **Advarsel:** Brug ikke eddike. Bagefter koges gryden af med rent vand. (Isoleringsindsatsen må tages ud inden afkalkningen).

Bortskaffelse



Apparater mærket med dette symbol må ikke smides ud sammen med husholdningsaffaldet, da de indeholder værdifulde materialer som kan genbruges. Korrekt bortskaffelse beskytter både miljøet og menneskers helbred. Din kommune eller forhandleren kan give dig yderligere information om dette.

Garantierklæring

På dette husholdningsprodukt overtager vi garantien i to år fra salgsdatoen. Garantien gælder for materiale- og fabrikationsfejl. Skader, der er opstået som følge af forkert behandling, normalt slid samt på skrøbelige dele som f.eks. glas, dækkes ikke af garantien. Denne garanti har ingen indvirkning på dine lovmæssige rettigheder, heller ikke de nationale forbrugerrettigheder om anskaffelse af varer. Hvis produktet ikke fungerer og må returneres, skal det pakkes forsvarligt ind, og navn, adresse samt årsagen til returneringen skal vedlægges. Hvis dette sker mens garantien stadig dækker, må garantibeviset og kvitteringen også lægges ved. Garantien bortfalder ligeledes ved indgreb på produktet af folk, der ikke er autoriseret af os.

Henkogningstidstabel

Frugt, grøntsager, kød	Termostat indstilling °C	Tilberedningstiden (ca. min.) afhængig af glassenes størrelse
Abrikoser	80	30
Æblemos	90	40
Pærer (bløde)	90	30
Pærer (hårde)	90	50
Jordbær	80	25
Blåbær	85	30
Hindbær	80	25
Ribs	90	40
Gule blommer	80	30
Røde blommer	90	30
Fersken	80	30
Reine Claude blommer	80	30
Kirsebær (sure eller søde)	80	30
Stikkelsbær (umodne)	80	30
Blomkål	MAX	90
Bønner	MAX	120
Ærter	MAX	130
Agurker	80	30
Kålrabi	MAX	120
Asparges	MAX	100

Spinat	MAX	110
Tomater (hele)	90	30
Kødstykker (rå)	MAX	120
Forkogte stykker steg	MAX	90
Forkogt kylling	MAX	65
Forkogt gullasch	MAX	60
Hakkekød (råt)	MAX	120
Forkogte koteletter	MAX	60
Forkogt schnitzel	MAX	60
Forkogt vildt	MAX	65
Pølser	MAX	120

Automat do przetworów

Szanowni Klienci!
Przed użyciem urządzenia proszę dokładnie zapoznać się z poniższą instrukcją, którą należy zachować do późniejszego wglądu. Urządzenie może być obsługiwane wyłącznie przez osoby, które zapoznały się z niniejszą instrukcją.

Podłączenie do sieci zasilającej
Urządzenie należy podłączać do sieci elektrycznej wyłącznie do prawidłowo zainstalowanego gniazdka z uziemieniem. Należy sprawdzić, czy napięcie sieciowe zgadza się z napięciem podanym na tabliczce znamionowej urządzenia. Niniejszy wyrób zgodny jest z obowiązującymi w UE przepisami dotyczącymi oznakowania produktu.

Zestaw
Ilustracja górna:
Modele bez czasomierza
Ilustracja dolna:
Modele z czasomierzem

1. Przewód zasilający z wtyczką
2. Kurek spustowy
3. Pokrywa
4. Komora
5. Uchwyt
6. Regulator temperatury
7. Lampka kontrolna

Modele z czasomierzem
8. Czasomierz

Niewidoczne na ilustracji:
Wyjmowana kratka

Instrukcja bezpieczeństwa

- Aby zachować bezpieczeństwo, wszelkie naprawy tego elektrycznego urządzenia muszą być wykonywane przez nasz serwis. W przypadku konieczności wykonania naprawy, proszę skontaktować się telefonicznie lub elektronicznie (zob. załącznik) z działem obsługi klienta.
- Przed przystąpieniem do czyszczenia, należy sprawdzić, czy urządzenie zupełnie ostygło i jest wyłączone z sieci elektrycznej. Wytrzeć pokrywę, komorę i wyjmowaną kratkę wilgotną ściereczką.
- Szczegółowe informacje

na temat czyszczenia urządzenia znajdują się w punkcie *Czyszczenie i konserwacja*.

- Aby nie narazić się na porażenie prądem, nie należy myć urządzenia w wodzie, ani zanurzać go.
- Urządzenie przeznaczone jest do zastosowań domowych lub podobnych, jak np. w
  - kuchniach biurowych lub innych miejscach pracy;
  - agroturystyce;
  - hotelach, motelach itp. oraz innych podobnych lokalach (przez klientów);
  - pensjonatach.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do podgrzewania płynów dla potrzeb gastronomicznych.
- Urządzenie nie może być używane jako czajnik czy automat z gorącą wodą.
- **Ostrzeżenie:** Nieprawidłowe użytkowanie urządzenia może doprowadzić do poważnych obrażeń ciała.
- **Ostrzeżenie:** Zewnętrzne elementy urządzenia osiągają wysoką temperaturę w trakcie pracy i pozostają gorące przez jakiś czas po jej zakończeniu. Należy pamiętać, że spod pokrywki może wydobywać się gorąca para, **a kontakt z nią może spowodować oparzenia skóry.**
- Osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, czuciowych lub psychicznych albo nieposiadające stosownego doświadczenia lub wiedzy, mogą korzystać z urządzenia tylko wówczas, kiedy znajdują się pod

nadzorem lub zostały poinstruowane, jak używać urządzenia i są w pełni świadome wszelkich zagrożeń i wymaganych środków ostrożności.

- Nie dopuszczać do używania urządzenia przez dzieci.
- Nie dopuszczać dzieci w pobliże urządzenia lub jego przewodu zasilającego.
- Nie dopuszczać do używania urządzenia jako zabawki przez dzieci.
- **Ostrzeżenie:** Nie pozwalać, aby dzieci miały dostęp do elementów opakowania, ponieważ może to doprowadzić do niebezpiecznego wypadku, np. uduszenia.
- Przed użyciem należy dokładnie sprawdzić, czy główny korpus urządzenia i wszystkie elementy czynnościowe są sprawne i nie noszą śladów uszkodzenia. Jeżeli urządzenie np. spadło na twardą powierzchnię albo przewód zasilający został narażony na zbyt silne szarpnięcie, nie nadaje się ono do dalszego użytku: nawet najmniejsza, niewidoczna usterka powstała z tego powodu, może mieć ujemny wpływ na działanie urządzenia i bezpieczeństwo użytkownika.
- Aby zapobiec uszkodzeniu przewodu zasilającego, nie dopuszczać, by miał styczność z gorącymi częściami urządzenia.
- **Ostrzeżenie: Aby zapobiec uszkodzeniu emaliowej powłoki, nie rozgrzewać pustego urządzenia.**
- Minimalny poziom napełnienia **O**__ : 1,5 l
- Maksymalny poziom napełnienia **M**__ : 19 l
- Aby nie uszkodzić urządzenia, nie stosować do mieszania ani napełniania metalowych przyborów. Najlepiej stosować przybory kuchenne wykonane z żaroodpornego tworzywa albo drewna.
- Aby nie dopuścić do uszkodzenia urządzenia i do minimum ograniczyć ryzyko odniesienia obrażeń ciała:
  - nie eksploatować urządzenia bez pokrywki,
  - nie umieszczać urządzenia na gorących powierzchniach (np. płytach grzewczych),
  - nie przemieszczać lub przenosić mocno nagrzanego urządzenia.
- Urządzenie nie nadaje się do użytku na wolnym powietrzu.
- Urządzenie można włączać wyłącznie na równej powierzchni, odpornej na działanie wody; nie włączać urządzenia, kiedy znajduje się ono pod wiszącą szafką.
- **Wtyczkę należy wyjąć z gniazda elektrycznego:**
  - **po zakończeniu pracy;**

- **w przypadku stwierdzenia usterki urządzenia;**
- **i przed przystąpieniem do czyszczenia.**

- Wyjmując wtyczkę z gniazdka nigdy nie należy szarpać za przewód. Nie dotykać wtyczki wilgotnymi rękoma.
- Za szkody wynikłe z nieprawidłowego używania sprzętu lub użytkowania niezgodnego z instrukcją obsługi odpowiedzialność ponosi wyłącznie użytkownik.
- Zastrzegamy sobie prawo do wprowadzania zmian wynikających z rozwoju technicznego.

Schowek na zwinięty przewód zasilający
- Komora na przewód zasilający znajduje się w spodzie urządzenia.
- Przed użyciem urządzenia należy przewód rozwinąć na całą długość.
- Zwiń przewód tylko wtedy, kiedy urządzenia całkowicie ostygnie.

Zabezpieczenie przed nadmierną temperaturą
Urządzenie wyposażone jest w specjalne zabezpieczenie chroniące je przed osiągnięciem zbyt wysokiej temperatury. W przypadku przegrzania urządzenie automatycznie wyłącza się, a po ostygnięciu do odpowiedniej temperatury – ponownie włącza się.

Przed pierwszym uruchomieniem urządzenia
- Rozpakować urządzenie i zdjąć z niego wszystkie elementy opakowania oraz ewentualnie naklejki reklamowe.
- Wytrzeć pokrywę, komorę i wyjmowaną kratkę wilgotną ściereczką.
- Urządzenie jest wówczas gotowe do pracy.

Regulator temperatury (termostat)
Za pomocą tego regulatora można płynnie ustawiać temperaturę wewnątrz komory w zakresie od 40 do 100 °C (**MAX**).

Modele z czasomierzem
- W modelach z czasomierzem można ustawić żądany czas pracy (do 120 minut) albo włączyć urządzenie w trybie pracy ciągłej (**ON/Continue**).
- Grzałka zaczyna pracować po ustawieniu czasomierza.
- Nie można ustawić czasu przyrządzania krótszego niż 20 minut.
- Po upłynięciu zaprogramowanego czasu urządzenie wyłącza się automatycznie.

Kurek spustowy:

- Urządzenie wyposażone jest w praktyczny kurek do dozowania płynów o niskim poziomie lepkości (np. grzanego wina); kurek przydaje się także podczas opróżniania komory po zakończeniu pracy.
- Aby otworzyć kurek, nacisnąć dźwigienkę. Aby otworzyć kurek i pozostawić go otwartym, pociągnąć dźwigienkę do końca w górę.
- **Ostrzeżenie: Nie dozować przez kurek zupy, ponieważ spowoduje to zatkanie kurka.**

Podgrzewanie napojów

- Wyjąć kratkę z komory.
- Wlać napój i założyć pokrywę.
- Włożyć wtyczkę do kontaktu.
- Za pomocą regulatora temperatury ustawić żądaną temperaturę.
- Zapali się lampka kontrolna, która zgaśnie po osiągnięciu w komorze żądanej temperatury.
- W celu utrzymania ciepłoty napoju ustawić regulator temperatury na 50-70 °C. Wówczas można dozować napój przez kurek.

Podgrzewanie zupy

- Wyjąć kratkę z komory.
- Urządzenie nadaje się także do podgrzewania zupy i utrzymywania jej temperatury.
- Wlać produkt do komory i włożyć wtyczkę do kontaktu.
- Ustawić regulator temperatury na **MAX**. Zapali się lampka kontrolna.
- **Ostrzeżenie: Podczas podgrzewania należy nieprzerwanie mieszać zupę, aby nie przywarła albo nie przypaliła się. Ostrzeżenie:** Nie używać do mieszania metalowych przyborów.
- W celu utrzymywania ciepłoty ustawić regulator temperatury na 50-60 °C i często mieszać.
- **Ostrzeżenie: Nie dozować zupy prze kurek.**

Przygotowywanie przetworów

Porady dotyczące przygotowywania przetworów

- Przetwory zachowają świeżość najdłużej, jeśli zostaną przygotowane starannie i z zachowaniem czystości.
- Do przygotowywania przetworów należy stosować świeże i dojrzałe owoce i warzywa o wysokiej jakości.
- Dodatkowe informacje o różnych sposobach przygotowywania przetworów z owoców i warzyw można znaleźć wielu dostępnych na rynku książkach kucharskich.

Przygotowywanie żywności do użycia w przetworach
Całe owoce i warzywa dokładnie umyć i pozostawić do wyschnięcia; nie ciąć na kawałki. Fasolka szparagowa i groszek zachowują świeżość dłużej po zblanszowaniu.

Przygotowanie słoików, pokrywek i elementów mocujących
- Szklane słoiki, puszki, butelki oraz pokrywki należy dokładnie umyć w wodzie z mydłem, wypłukać w czystej wodzie i pozostawić do wyschnięcia odstawiając na czysty ręcznik kuchenny.
- Sprawdzić czy na słoikach, innych pojemnikach oraz pokrywkach nie pozostały trudne do usunięcia zabrudzenia i czy są one w dobrym stanie.
- Gumowe uszczelki oraz elementy zamykające pozostawić w wodzie do momentu użycia. Nie należy korzystać z uszkodzonych, nadmiernie rozciągniętych lub nieszczelnych uszczelek gumowych i nakrętek.
- Słoiki lub puszki napełniać do wysokości poniżej 2 cm od brzegu pojemnika; w przypadku przetworów o konsystencji papki (mus jabłkowy itp.) należy pozostawić 3-4 cm miejsca od krawędzi. Przygotowując przetwory z kiełbas, pojemniki należy napełniać do 3/4 wysokości.
- Pokrywki gwintowane oraz mocowane za pomocą specjalnych elementów muszą zachowywać szczelność.

Przyrządzanie przetworów
- Wyjmowaną kratkę umieścić w komorze. W przestrzeni pomiędzy dnem komory a wyjmowaną kratką nie należy pozostawiać ręczników kuchennych.
- Komorę napełnić co najmniej sześcioma litrami wody.
- Przygotowane wcześniej szklane słoje umieścić we wnętrzu urządzenia, na wyjmowanej kratce. Urządzenie należy napełnić wodą o temperaturze takiej, jak zanurzone w niej słoje.
- Słoje umieszczone najwyżej (stojące na innych słojach) muszą być zanurzone w trzech czwartych. W przypadku ustawienia słojów w dwóch warstwach, słoje znajdujące się na dole będą całkowicie zanurzone.
- Zamocować pokrywę urządzenia.
- Urządzenie podłączyć do zasilania.
- Stosując się do *Tabeli czasu przygotowywania przetworów* (zob. na końcu instrukcji) wybrać, za pomocą pokrętła regulacji temperatury, odpowiednie ustawienie.
- **Modele z czasomierzem:**
  Aby rozgrzać komorę, ustawić czasomierz na **ON/Continue** (nieprzerwana praca) i następnie ustawić żądany czas.
- Po wykonaniu tych kroków zapali się lampka kontrolna, a urządzenie rozpocznie podgrzewanie.
- Faktyczny proces przygotowywania przetworów rozpocznie się po pierwszym wyłączeniu lampki kontrolnej przez termostat. Czas przygotowywania nie obejmuje czasu podgrzewania wstępnego. W zależności od ilości

i temperatury wody w komorze, rozgrzewanie może trwać do 90 minut.
- Jeśli podczas pracy urządzenia osiągnięta zostanie temperatura wrzenia wody, pomimo ustawienia za pomocą termostatu temperatury poniżej punktu **MAX**, temperaturę należy zmniejszyć jeszcze raz, również w nieznacznym stopniu, doprowadzając do wyłączenia lampki kontrolnej. Na osiągnięcie temperatury wrzenia wskazuje znaczne nagromadzenie pary.
- Podczas przygotowywania przetworów nie należy wybierać czasu gotowania krótszego niż zalecany; w razie braku pewności należy wybrać dłuższy czas gotowania.
- Po zakończeniu procesu przygotowywania przetworów, termostat należy przełączyć do pozycji **OFF**.
- Odłączyć urządzenie od zasilania.
- Wyjąć słoiki. **Ostrzeżenie: niebezpieczeństwo oparzeń**. Słoiki postawić na ręczniku kuchennym i przykryć drugim ręcznikiem.
- Przed zdjęciem zacisków lub elementów mocujących pokrywki ze słoików, należy poczekać do ich całkowitego schłodzenia.
- Po zakończeniu przygotowywania przetworów w puszkach, należy umieścić je w pojemniku z zimną wodą.

Po zakończeniu procesu przygotowywania przetworów
- W przypadku wykonywania kilku następujących bezpośrednio po sobie cykli przygotowywania przetworów wymiana wody w urządzeniu nie jest konieczna.
- Przed wstawieniem słoików do gorącej wody należy je wstępnie podgrzać.
- Butelki należy zamykać natychmiast po zakończeniu procesu sterylizacji.
- Dobrym rozwiązaniem jest datowanie słoików, puszek i innych pojemników z przetworami.
- Przetwory najlepiej przechowywać w suchych, chłodnych i ciemnych pomieszczeniach.
- Jeżeli słoik nie zostanie prawidłowo zamknięty po przygotowaniu przetworu, jego zawartość nie utrzyma świeżości zbyt długo, dlatego należy ją spożyć jak najwcześniej.

Czyszczenie i konserwacja
- Przed przystąpieniem do czyszczenia należy zawsze poczekać aż urządzenie całkowicie ostygnie.
- Aby nie narazić się na porażenie prądem, nie należy myć urządzenia w wodzie, ani zanurzać go.
- Do czyszczenia nie należy stosować żadnych silnych środków ścierających i roztworów, jak również ostrych narzędzi czyszczących.
- Do czyszczenia komory, pokrywy i wyjmowanej kratki wystarczy wilgotna ściereczka z odrobiną detergentu.

- Wszelkie osady kamienia należy regularnie usuwać z użyciem dostępnych w sklepach środków odkamieniających na bazie kwasu cytrynowego przeznaczonych do emaliowanych naczyń. (Sposób właściwego użytkowania takich środków podany jest na ich opakowaniu).
  Ostrzeżenie: Nie używać octu. Po zakończeniu odkamieniania, urządzenie należy napełnić czystą wodą i ją przegotować. (Przed rozpoczęciem odkamieniania z urządzenia należy wyjąć kratkę).

Utylizacja



Urządzenia oznaczone powyższym symbolem należy utylizować osobno, a nie wraz ze zwykłymi odpadkami z gospodarstwa domowego. Urządzenia takie zawierają bowiem cenne materiały, które można poddać recyklingowi. Odpowiednia utylizacja takich urządzeń pomaga w ochronie środowiska i zdrowia człowieka. Szczegółowych informacji na ten temat udzielają lokalne władze lub sklepy prowadzące sprzedaż detaliczną.

Gwarancja

Gwarancja na produkt obejmuje wady materiału i wykonania przez okres dwóch lat od daty zakupu produktu. W ramach gwarancji producent zobowiązuje się do naprawy lub wymiany wszelkich wadliwych elementów, pod warunkiem, że produkt zostanie odniesiony prze klienta do punktu zakupu. W przypadku uzasadnionej reklamacji, Klient może zareklamować kupiony towar w sklepie w którym dokonał zakupu- uszkodzony artykuł zostanie wymieniony na pełnowartościowy, lub na życzenie Klienta Sprzedawca zwróci Nabywcy równowartość ceny artykułu. Aby gwarancja zachowała ważność, urządzenie musi być używane zgodnie z instrukcją i nie może być modyfikowane, naprawiane, lub w jakikolwiek sposób naruszane przez nieupoważnioną do tego osobę, ani też uszkodzone w wyniku nieprawidłowego użycia.
Gwarancja nie obejmuje naturalnego zużycia, ani elementów łatwo tłukących się, jak szkło, elementy z tworzyw sztucznych, żarówki, filtry itd. Niniejsza gwarancja nie ogranicza ustawowych praw konsumenta ani innych praw, jakie konsument posiada zgodnie z obowiązującymi przepisami, które dotyczą zakupu przedmiotów użytkowych. Jeżeli urządzenie przestanie działać prawidłowo i musi zostać odesłane, należy je dokładnie zapakować i dołączyć imię, nazwisko i adres nadawcy oraz przyczynę odesłania. Jeśli urządzenie jest nadal na gwarancji, proszę także dołączyć paragon zakupu, lub fakturę zakupową.

Tabela czasu przygotowywania przetworów

Owoce, warzywa, mięso	Ustawienie termostatu w °C	Czas podgrzewania (przybliżony, w minutach) zależnie od wielkości słoików
Morele	80	30
Mus jabłkowy	90	40
Gruszki (miękkie)	90	30
Gruszki (twarde)	90	50
Truskawki	80	25
Borówki	85	30
Maliny	80	25
Porzeczki	90	40
Mirabelki	80	30
Śliwki	90	30
Brzoskwinie	80	30
Renklody	80	30
Wiśnie i czereśnie	80	30
Agrest (niedojrzały)	80	30
Kalafior	MAX	90
Fasola	MAX	120
Groszek	MAX	130
Ogórek	80	30
Kalarepa	MAX	120

Szparagi	MAX	100
Szpinak	MAX	110
Pomidory (całe)	90	30
Mięso w kawałkach (surowe)	MAX	120
Ugotowane mięso w kawałkach do pieczenia	MAX	90
Pieczone mięsa drobiowe	MAX	65
Gotowy gulasz	MAX	60
Mięso mielone (surowe)	MAX	120
Gotowe kotlety	MAX	60
Gotowe sznycle	MAX	60
Dziczyzna pieczona	MAX	65
Kiełbasa	MAX	120

Kundendienstzentralen
Service Centres
Centrales service-après-vente
Servicios post-venta
Centros de serviço
Centrale del servizio clienti
Service-centrales
Centrale serviceafdelinger
Centrala kundtjänstplatser
Keskushuollot
Servisné stredisko
Centrala obsługi klientów
Szerviz
Κεντρικό σέρβις

SEVERIN Service
Röhre 27
59846 Sundern
Telefon (02933) 982-460
Telefax (02933) 982-480
E-Mail: service@severin.de

Kundendienst Ausland

Austria
Silva-Schneider Handelsgesellschaft GmbH
Gewerbeparkstr. 7
5081 Anif / Salzburg
Tel.: +43 (0) 62 46 73 58 1-0
Fax:. +43 (0) 62 46 / 72 70 2
E-Mail: office@silva-schneider.at

Belgique/Belgie
BVBA Dancal Elektro
Industriepark 12A – Unit 4
B-8587 SPIERE
Tel.: +32 56 71 54 51
Fax: +32 56 70 04 49
E-Mail: info@dancal.be

Bolivia
TIENDAS TAKAI
Sucursal 1
C/León de la Barra No. 687.
Zona Gran Poder
Tel.:+591-2-2460700

Sucursal 2
C/13 de Calacoto No. 7916
Zona Sur
Tel.: +591-2-2790436

Bulgaria
Pirita Ltd
1 Angel Kanchev, 5th floor
1000 Sofia, Bulgaria
Tel.: +359 2 973 11 31, 973 55 33
Fax: +359 2 944 96 49
E-Mail: vihra.koleva@pirita.bg

China
Ningbo Autin Electric Appliance CO.,LTD
B4-061/062 NO,181 Exhibition Road,
Jiangdong District, Ningbo
Tel.: +86 400 166 0336
Fax.: +86 0574 55331669
Web: www.nbautin.com.cn
Web: www.autin.com.cn

Czech Republic
BVZ Commerce s.r.o.
Parkerova 618
CZ 25067 Klecany
Tel.: +420 233 55 94 74
Fax: +420 233 55 81 59

Danmark
F&H of Scandinavia A/S
Gl. Skivevej 70
DK-8800 Viborg
Tel.: +45 8928 1300
Fax: +45 8928 1301
E-Mail: info@fh-as.dk

Estonia:
Renerki Kaubanduse OÜ
Tammsaare tee 134B
Tallinn, Estonia
Tel.: +372 6 512 222
E-Mail: klienditeenindus@renerk.ee

Espana
Severin Electrodomésticos España S.L.
C.C. 'Las Higueras'
Plaza Miguel de Cervantes s/n
45217 UGENA
Tel.: 925 51 34 05
Fax: 925 54 19 40
E-Mail: severin@severin.es
Web: http://www.severin.es

España – Islas Canarias
Comercial Alte S.L.
C/Subida al Mayorazgo, 14
38110 Santa Cruz de Tenerife
Tel.: 922 20 58 00
Fax: 922 20 59 00
E-Mail: comalte@telefonica.net

Finland
AV-Komponentti Oy
Sinimäentie 8B (4th floor)
02630 Espoo
Tel.: +358 9 867 8020
Fax: +358 9 867 80250
Web: www.avkomponentti.fi

France
SEVERIN France Sarl
Service-Après-Vente
4, rue Denis Papin
67400 Illkirch-Graffenstaden
Tél.: 03 88 47 62 08
Fax: 03 88 47 62 09
E-Mail: sav@severin.fr
Web: http://www.severin.fr

Greece
BERSON / C. Sarafidis Bros S.A.

Thessaloniki
Agias Anastasias & Laertou str.
57001 Pylaia
tel. 2310-954020

Athens
47, Agamemnonos str.
17675 Kallithea
tel. 210-9478773

BERSON / ΑΦΟΙ Κ. Σαραφίδη ΑΕΒΕ

Θεσσαλονίκη
Αγίας Αναστασίας & Λαέρτου
57001 Πυλαία
τηλ. 2310-954020

Αθήνα
Αγαμέμνονος 47
17675 Καλλιθέα
Τηλ. 210-9478773

Iceland
Heimilistæki ehf
Sudurlandsbraut 26
IS-108 Reykjavik Iceland
Tel.: +354 5691520

Ireland
Bluestone Sales & Distribution Ltd
26 Oaktree Business Park
Trim Co., Meath
Tel.: 046 94 83100
Fax: 046 94 83663
Web: www.bluestone.ie

Italia
ASSISTENZA POST-VENDITA
NUMERO VERDE 800224155
E-Mail: assistenza@severinitalia.it

Indonesia
PT. Setai Modern Elektronik
Email.: info@severin.co.id
Web.: www.severin.co.id
Jakarta
Komp. Glodok Plaza Blok F No. 9, Jl.
Pinangsia Raya, Jakarta Barat
021 65911888 / 021 6592889
Medan
Jl. Apel No. 88 Kom. Cemara Asri
061 6620186 / 061 6625836
Surabaya
Pergudangan Mutiara Margo Mulyo Indah,
Blok DC No. 2
Telp : (031) 749 1012, (031) 749 1016
Banjarmasin
Pergudangan Sumber Baru Jln A. Yani KM
17.9 Gudang B 15, Gambut
0511 6730101
Tangerang
Jl. Industri Raya III Blok AD No. 3, Cikupa
021 5902219-21
Cirebon
Jl. Dukuh Semar No. 61
023 1209470
Pontianak
Pergudangan Mega Bispak No A3
Jl. Ahmad Yani Paritengkorak RT01 RW01
0561 812 3701

Jordanien
Terb for Trading
Dr.Waleed Maraqa commercial center,
Level 1
Khalda , Amman Zip code : 11953
Tel : +962 6 5346429
Fax : +962 6 5341706
Mob Jordan : +962 797426108

Kuwait
Mohammed Abdulrahman Al Bahar
Al Bahar Building P.O. Box 148
Safat 13002 Kuwait
Tel.: +965 4810855

Latvia
SIA GTCL BALTIC
Piedrujas iela 7
LV - Riga 1073
Tel.: +371 29119989
Fax: +371 67297769

Lebanon
Khoury Home
7th Floor, Cité Dora 3 Building, Dora
P.O.Box 70611
Antelias, Lebanon
Tel.: +961 1 244200
Fax:+966 1 253535
E-Mail: info@khouryhome.com
Internet: www.khouryhome.com

Luxembourg
Ser-Tec
Rue du Chateau d´Eau
3364 Leudelange
Tel.: +352 37 94 94 402
Fax: +352 37 94 94 400

Macedonia
Agrotehna
St. Prvomajska BB
1000-Skopje
MACEDONIA
E-Mail: servis@agrotehna.com.mk
Tel.: +389 2 / 24 45 009 or - 019
Fax : +389 2 24 63 270

Magyarország
Dora-Land Kft.
2161 Csomád Szent István utca 13.
Tel.: (+36)70-884-9477
E-mail: sales@doraland.hu

Malta
Crosscraft Co Ltd
Valletta Road
Paola. PLA1511
Malta
Tel:+356 21805805
+356 79498432
E-Mail: clyde@crosscraft.com.mt

Maroc
BS Cast
15, Rue Jules Cesar
Résidence Sofia
RDC Roches Noires
Casablanca
Fax: +212 5 22 24 40 34
TEL Port: +212 6 61 28 60 88

Nederland
Severin Nederland B.V.
Witteweg 60
1431 GZ Aalsmeer
Tel.: +31 297-347054
E-Mail: info@severinnl.com

Norway
F&H of Scandinavia A/S
Trollåsveien 34
1414 Trollåsen
Tel.: +47 9244 8641
Fax: +47 6689 2070
E-Mail: info@fh-as.no

Oman
A.A.K & Partners L.L.C.
P.O Box:-1650, Muttrah
Postal Code - 114
Sultanate of Oman
Tel.: +968 24834470
Fax.: +968 24835186
E-Mail: aakpllc@gmail.com

PERU
SEVERIN PERU
208 Circunvalación del Golf Avenue
Office 301-A Los Inkas Prime Tower II
Santiago de Surco , Lima - Peru
Tel.: 0051 1 2729370
E-mail.: severinperu@gmail.com

Philippines
COLOMBO MERCHANT PHILIPPINES, INC.
Mezzanine 1, South Center Tower
2206 Venture Street, Madrigal Business Park
Alabang, Muntinlupa City
Tel.: 809 34 41
E-Mail: severinconsumercare@colombophils.com.ph

Polska
Severin Polska Sp.z o.o.
E-Mail: reklamacje@severin.pl

Portugal
Imporaudio lda
Rua Dom Marcos da Cruz, 1281
4455-482 Perafita
Matosinhos
Tel.: +351 229 966 738 / 739 / 740
Fax: +351 229 966 741
E-mail: imporaudio@imporaudio.com

Singapore
Beste (S) Pte. Ltd.
Tagore Building
6 Tagore Drive, #03-04
Singapore 787623
Tel.: +65 6455 0005
Fax: +65 6455 4010
Web: www.beste.com.sg
E-Mail: info@beste.com.sg

Slovenia
SEVTIS d.o.o.
Smartinska 130
1000 Ljubljana
Tel.: +386 1 542 1927
Fax: +386 1 542 1926

Slowak Republic
BVZ Commerce s.r.o.
Parkerova 618
CZ 25067 Klecany
Tel.: +420 233 55 94 74
Fax: +420 233 55 81 59

South Africa
AL&CD Ashley (PTY) Ltd.
3rd Floor, Grove Exchange
9 Grove Avenue
Claremont
South Africa
7708
Tel: +27 21 674 0294
Fax: +27 21 674 0295
Web: http://www.alcdashley.co.za
Mail: service@alcdashley.co.za

Svenska
Rakspecialisten HS
Möllevångsgatan 34
214 20 Malmö
Tel.: +46 40 12 07 70
Fax: +46 40 6 11 03 35
E-Mail: info@rakspecialisten.se

Switzerland
SPC Electronics AG
Mövenstrasse 12
CH – 9015 St. Gallen
Tel.: +41 71 227 99 99
E-Mail: service@spcag.ch
www.spc.ch

Thailand
Verasu Ltd. part.
83/7 Wireless Rd., Lumpini,
Patumwan, Bangkok 10330
Tel.: +662 254 81 008
E-Mail: askverasu@verasu.com

Tunisie
GEI
54, rue du Mercure
Zone Industrielle 2013-BEN AROUS
TUNISIE

Ukrayina
Service for Modern Electronics LLC
Sim'i Khokhlovykh Str.8
4119 Kiev
Tel.: + 38 044 247 67 34
E-Mail: info1@photoservice.com.ua

United Kingdom
Homespares Centres Limited
Firwood Industrial Estate
Thicketford Road
Bolton, BL2 3TR
Tel.: 01204 558160
Fax: 01204 558169
E-Mail: office@homespares.co.uk
Web: www.homespares.co.uk

Vietnam
BRAND PARTNER
CTY TNHH DOI TAC NHAN HIEU
2/7 NGUYEN THANH Y
DA KAO WARD, DISTRICT 1
HO CHI MINH CITY, VIETNAM
Tel.: +84 862 899 648
Fax: +84 862 899 649
E-Mail: info@brandpartner.vn

Stand: 02.2020

SEVERIN

SEVERIN Elektrogeräte GmbH
Röhre 27
D-59846 Sundern
Tel +49 2933 982-0
Fax +49 2933 982-1333
information@severin.de

Technische Änderungen vorbehalten. / Model specifications are subject to change.
I/M No.: 9709.0000 **6/20**

www.severin.com