

EMERIO®

FOP-110066



Food Preserver (EN)

Einkochtopf (DE)

Conservateur d'aliments (FR)

Livsmiddelskonservering (SE)

Levensmiddelen conserveringsapparaat (NL)

Konserwator do produktów spożywczych (PL)

Пищевой консерватор (RU)

EAC CE

Content – Inhalt – Teneur – Innehåll – Inhoud – Treść – Содержание

Instruction manual – English	- 2 -
Bedienungsanleitung – German	- 9 -
Mode d’emploi – French	- 16 -
Bruksanvisning – Swedish.....	- 23 -
Gebruiksaanwijzing – Dutch	- 30 -
Instrukcja obsługi – Polish	- 37 -
Инструкция по эксплуатации – Russian	- 44 -

SAFETY INSTRUCTIONS

Before use make sure to read all of the below instructions in order to avoid injury or damage, and to get the best results from the appliance. Make sure to keep this manual in a safe place. If you give or transfer this appliance to someone else make sure to also include this manual.

In case of damage caused by user failing to follow the instructions in this manual the warranty will be void. The manufacturer/importer accepts no liability for damages caused by failure to follow the manual, a negligent use or use not in accordance with the requirements of this manual.

1. This appliance can be used by children aged from 8 years and above if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.
2. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
3. Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years.
4. Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
5. Children shall not play with the appliance.
6. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
7. There is a potential risk of injuries from misuse.
8. The heating element surface is subject to residual heat after use.
9. This appliance is intended to be used in household and similar applications such as: staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; farm houses; by clients in hotels, motels and other residential type

environment; bed and breakfast type environments.

10. Regarding the instructions for cleaning the surfaces which come in contact with food, please refer to the paragraph "CLEANING AND MAINTANENCE" of the manual.
11. Before inserting the plug into the mains socket, please check that the voltage and frequency comply with the specifications on the rating label.
12. If an extension cord is used it must be suited to the power consumption of the appliance, otherwise overheating of the extension cord and/or plug may occur. There is a potential risk of injuries from tripping over the extension cord. Be careful to avoid dangerous situations.
13. Disconnect the mains plug from the socket when the appliance is not in use and before cleaning.
14. Ensure that the mains cable is not hung over sharp edges and keep it away from hot objects and open flames.
15. Do not immerse the appliance or the mains plug in water or other liquids. There is danger to life due to electric shock!
16. To remove the plug from the plug socket, pull the plug. Do not pull the power cord.
17. Do not touch the appliance if it falls into water. Remove the plug from its socket and send it to an authorized service center for repair.
18. Do not plug or unplug the appliance from the electrical outlet with a wet hand.
19. Never attempt to open the housing of the appliance, or to repair the appliance yourself. This could cause electric shock.
20. Never leave the appliance unattended during use.
21. This appliance is not designed for commercial use.
22. Do not use the appliance for other than intended use.
23. Do not wind the cord around the appliance and do not bend it.
24. Use the appliance on a flat, dry and heat resistant surface.
25. Protect the appliance from dropping or knocking. This type of handling can damage the surface and technical

components inside.

26. Operate the appliance in areas with sufficient air circulation. Do not use the appliance in areas with extreme temperatures, excessive humidity and dust.
27. Do not use the appliance close to magnetic fields. Keep the appliance away from explosive or highly flammable materials.

PARTS DESCRIPTION



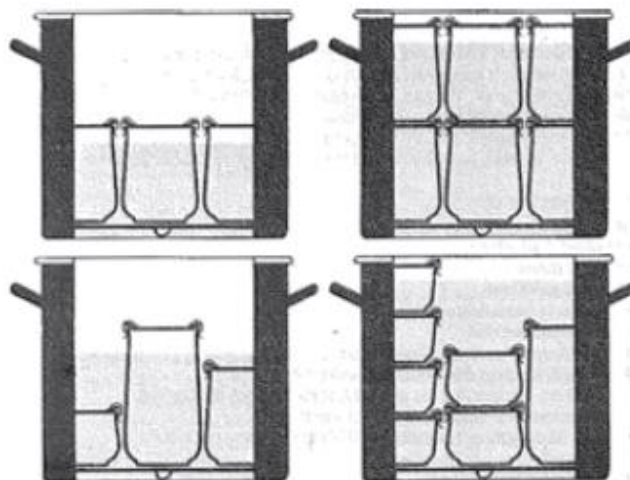
1. Lid
2. Handle
3. Tank
4. Thermostat knob
5. Alarm switch
6. Indicator light
7. Tap (a – Tap is closed; b – Tap is open.)
8. Drain valve
9. Stopper

TEMPERATURE SETTING

The appliance is equipped with a thermostat whose sensor senses temperature from the bottom of the tank. Turn the thermostat knob clockwise to select desired temperature and the appliance starts working. When finishing or interrupting the work, turn the thermostat knob counterclockwise to the position "OFF".

FOOD PRESERVATION

1. Put jars with ingredients into the tank and arrange them properly.
2. Fill the tank with certain amount of water between levels marked with "O" and "M".
3. Jars should be from 2/3 to 3/4 submerged in water; the highest jar should be submerged in 3/4 - see the pictures below.



4. Place back the lid.
5. Connect the plug into an appropriate power outlet.
6. Select and turn the thermostat to the temperature for the certain ingredients. (See the reference table below.)
7. Turn the alarm switch to the position “I” to activate the alarm.
8. When the appliance has reached the set temperature, it will send out alarm sound. Turn the alarm switch to the position “O” to turn off the alarm, and count down the corresponding heating time for the certain ingredients. (See the reference table below.)
9. When the required time is up, turn the thermostat knob counterclockwise to the position “OFF” and unplug the appliance.

Note: The indicator light turns on when the appliance is heating and turns off when the set temperature is reached. The thermostat allows the appliance to heat or stop heating automatically to maintain the set temperature.

TIPS FOR FOOD PRESERVATION

- The most important is the purity and preparation of raw materials. Fruits and vegetables should be of good quality, fresh, ripe and well cleaned.
- Green beans and/ or peas will be more durable if slightly pre-cooked.
- Do not use old or damaged caps.
- Fill jars or bottles about 2 cm below the rim, fill purée (e.g. apple sauce) only about 4 cm below the rim.
- Fill jar or bottles in just 3/4 of volume with all kinds of sausages.
- Close properly jars with screw or spring caps or clamps.
- Keep the jars with preserved ingredients in a cool and dark place. For better reference it is recommended to describe jars with the date and content type.

FOOD PRESERVING REFERENCE TABLE

Fruits	Temperature (°C)	Time (minutes)
Purée	90	30
Pears	90	30
Strawberries	75	25
Blueberries	85	25
Raspberries	80	30
Cherries	80	30
Mirabelle	90	30
Peaches	90	30
Apricots	90	30
Rhubarb	100	30
Gooseberries	80	30
Plums	90	30

Vegetables	Temperature (°C)	Time (minutes)
Cauliflower	100	90
Green beans	100	120
Great beans	100	90
Peas	100	120
Pickles	90	30
Young carrot	100	90

Carrot	100	90
Kohlrabi	100	90
Pumpkin	90	30
Brussels sprout	100	120
Asparagus	100	120
Savoy cabbage	100	120
Tomatoes	90	30

Meat	Temperature (°C)	Time (minutes)
Roast-slice, half-roasted	85	20
Goulash	90	30
Poultry, game, roasted	90	30
Escalope, chops, roasted	75	25
Smoked meat products	85	25

Notes:

- The tables in this manual are for reference only.
- The time for reaching the set temperature is very different in warm and cold environment because of the large tank surface.
- All times are counted from the moment when the set temperature is reached.
- **The appliance is also suitable as a serving tank of hot tea, mulled wine and punch, etc.**

CLEANING AND MAINTANENCE

- Before cleaning, remove the mains plug from power outlet and let the appliance cool down.
- Never immerse the appliance in water or any other liquids.
- Wipe the outside surface with a slightly damp cloth. Dry it completely before use.
- From time to time remove scale deposits in the tank with decalcification agent.
- Always use clean water for operation.
- Avoid using acrid or scrubbing cleaning agents.
- The appliance has a drain valve. When preparing thick food, it is recommended to block drain valve by tightening a stopper (see "PARTS DESCRIPTION"). This will prevent the drain valve from clogging. From time to time rinse the drain valve with hot water and detergent.

TECHNICAL DATA

Operating voltage: 220-240V ~ 50/60Hz

Power consumption: 1800W

GUARANTEE AND CUSTOMER SERVICE

Before delivery our devices are subjected to rigorous quality control. If, despite all care, damage has occurred during production or transportation, please return the device to your dealer. In addition to statutory legal rights, the purchaser has an option to claim under the terms of the following guarantee:

For the purchased device we provide 2 years guarantee, commencing from the day of sale. If you have a defective product, you can directly go back to the point of purchase.

Defects which arise due to improper handling of the device and malfunctions due to interventions and repairs by third parties or the fitting of non-original parts are not covered by this guarantee. Always keep your receipt, without the receipt you can't claim any form of warranty. Damage caused by not following the instruction manual, will lead to a void of warranty, if this results in consequential damages then we will not be liable. Neither can we hold responsible for material damage or personal injury caused by improper use or if the instruction manual are

not properly executed. Damage to accessories does not mean free replacement of the whole appliance. In such case please contact our service department. Broken glass or breakage of plastic parts is always subject to a charge. Defects to consumables or parts subjected to wearing, as well as cleaning, maintenance or the replacement of said parts are not covered by the warranty and are to be paid.

ENVIRONMENT FRIENDLY DISPOSAL



Recycling – European Directive 2012/19/EU

This marking indicates that this product should not be disposed with other household wastes. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources. To return your used device, please use the return and collection systems or contact the retailer where the product was purchased.

They can take this product for environmental safe recycling.

Emerio Deutschland GmbH (no service address)

Lerchenweg 3

40789 Monheim am Rhein

Deutschland

Customer service:

T: +49 (0) 3222 1097 600

E: info.de@emerio.eu

SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie vor dem Gebrauch unbedingt die nachfolgenden Anleitungen, um Verletzungen oder Beschädigungen zu vermeiden und das beste Ergebnis mit dem Gerät zu erzielen. Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung an einem sicheren Ort auf. Wenn Sie dieses Gerät an eine andere Person weitergeben, stellen Sie sicher, dass Sie auch diese Bedienungsanleitung aushändigen.

Im Falle von Beschädigungen, die durch die Missachtung der Anleitungen in dieser Bedienungsanleitung verursacht wurden, wird die Garantie ungültig. Der Hersteller/Importeur haftet nicht für Schäden, die durch Missachtung der Bedienungsanleitung, fahrlässigen Gebrauch oder Benutzung, die nicht in Übereinstimmung mit den Anforderungen dieser Bedienungsanleitung erfolgt, verursacht wurden.

1. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder in die sichere Benutzung des Gerätes unterwiesen werden und die damit verbundenen Gefahren verstehen.
2. Die Reinigung und vom Benutzer auszuführende Wartungsarbeiten sollten nicht von Kindern durchgeführt werden; es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.
3. Halten Sie das Gerät und sein Netzkabel außer Reichweite von Kindern unter 8 Jahren.
4. Geräte können von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder in die sichere Benutzung des Gerätes unterwiesen werden und die damit verbundenen Gefahren verstehen.
5. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
6. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ausgewechselt werden, um Gefahren zu vermeiden.

7. Es besteht Verletzungsgefahr durch Fehlgebrauch.
8. Die Oberfläche des Heizelements erzeugt nach dem Gebrauch noch Restwärme.
9. Dieses Gerät ist für die Verwendung im Haushalt oder für ähnliche Anwendungen vorgesehen, wie: in Personalküchen von Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen; auf Bauernhöfen; von Kunden in Hotels, Motels und in anderen Unterkünften; in Unterkünften mit Halbpension.
10. Um Informationen zur Reinigung der Flächen zu erhalten, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, lesen Sie bitte den Abschnitt „REINIGUNG UND WARTUNG“ in der Bedienungsanleitung.
11. Bevor Sie den Stecker mit der Netzsteckdose verbinden, prüfen Sie bitte, ob die Spannung und die Frequenz mit den Angaben auf dem Typenschild übereinstimmen.
12. Falls ein Verlängerungskabel verwendet wird, muss es für den Stromverbrauch des Gerätes geeignet sein, sonst kann es zum Überhitzen des Verlängerungskabels und/oder des Steckers kommen. Es besteht Verletzungsgefahr durch Stolpern über das Verlängerungskabel. Lassen Sie Vorsicht walten, um gefährliche Situationen zu vermeiden.
13. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn das Gerät nicht benutzt und bevor es gereinigt wird.
14. Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht über scharfe Kanten hängt und halten Sie es von heißen Objekten und offenen Flammen fern.
15. Tauchen Sie das Gerät oder den Netzstecker nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Es besteht Lebensgefahr aufgrund von Stromschlag!
16. Um den Stecker aus der Steckdose zu entfernen, ziehen Sie am Stecker. Ziehen Sie nicht am Kabel.
17. Berühren Sie das Gerät nicht, wenn es ins Wasser gefallen ist. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und schicken Sie es an einen autorisierten Kundendienst zwecks Reparatur.

18. Den Netzstecker des Gerätes nicht mit einer nassen Hand aus der Steckdose ziehen oder mit der Steckdose verbinden.
19. Versuchen Sie unter keinen Umständen, das Gehäuse des Gerätes zu öffnen oder das Gerät selbst zu reparieren. Dies könnte einen Stromschlag verursachen.
20. Lassen Sie das Gerät während des Gebrauchs niemals unbeaufsichtigt.
21. Dieses Gerät ist nicht für den gewerblichen Gebrauch konzipiert.
22. Verwenden Sie das Gerät nur zu seinem bestimmungsgemäßen Zweck.
23. Wickeln Sie das Kabel nicht um das Gerät und knicken Sie es nicht.
24. Benutzen Sie das Gerät auf einer ebenen, trockenen und hitzebeständigen Fläche.
25. Das Gerät vor Stürzen und Stößen schützen. Durch solche Vorfälle können die Oberfläche und die technischen Bestandteile im Gerät beschädigt werden.
26. Das Gerät in einem Bereich mit ausreichender Luftzirkulation betreiben. Das Gerät nicht in Bereichen mit Extremtemperaturen, zu hoher Luftfeuchtigkeit und Staub benutzen.
27. Das Gerät nicht in der Nähe von Magnetfeldern benutzen. Das Gerät vor explosionsfähigen oder zündfähigen Stoffen fern halten.

BESCHREIBUNG DER TEILE



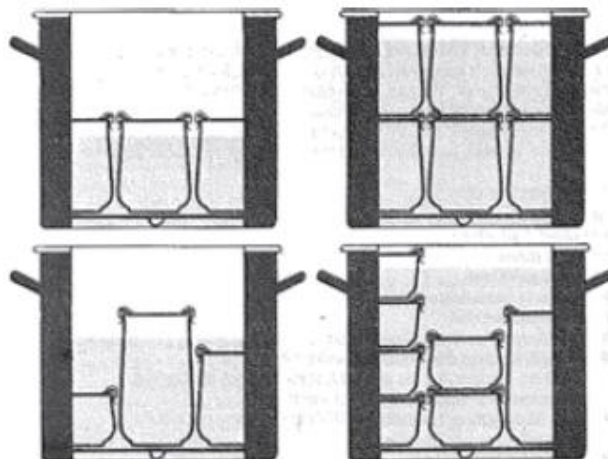
1. Deckel
2. Griff
3. Behälter
4. Thermostatregler
5. Warnschalter
6. Anzeigeleuchte
7. Zapfhahn (a - geschlossen, b - geöffnet)
8. Ablaufventil
9. Stopfen

TEMPERATUREINSTELLUNG

Das Gerät ist mit einem Thermostat ausgestattet, dessen Sensor die Temperatur am Behälterboden misst. Den Thermostatregler im Uhrzeigersinn drehen, um die gewünschte Temperatur einzustellen. Das Gerät wird dann in Betrieb gesetzt. Nach dem Zubereiten oder bei einer Pause den Thermostatregler gegen den Uhrzeigersinn wieder auf "OFF" stellen.

AUFBEWAHRUNG VON ZUTATEN

1. Vorratsbehälter mit Zutaten in den Behälter stellen.
2. Den Behälter mit Wasser befüllen. Dazu die Füllmarken „O“ und „M“ beachten.
3. Die Vorratsbehälter sollten zu 2/3 oder 3/4 in Wasser getaucht sein. Der höchste Behälter sollte zu 3/4 in Wasser stehen, siehe die Abbildungen unten.



4. Den Deckel wieder aufsetzen.
5. Den Netzstecker an eine Steckdose anschließen.
6. Den Thermostatregler auf die entsprechende Temperatur für die jeweiligen Zutaten einstellen. (Dazu die nachfolgende Tabelle beachten.)
7. Den Warnschalter auf „I“ stellen, um die Warnfunktion einzuschalten.
8. Der Warnton wird ausgegeben, sobald das Gerät die eingestellte Temperatur erreicht hat. Den Warnschalter auf „O“ stellen, um den Warnton auszuschalten. Danach die den Zutaten entsprechende Erhitzungsdauer im Auge behalten. (Dazu die nachfolgende Tabelle beachten.)
9. Ist die Zeit abgelaufen, den Thermostatregler gegen den Uhrzeigersinn auf „OFF“ stellen und den Gerätestecker ziehen.

Hinweis: Beim Erhitzen schaltet sich die Anzeigeleuchte ein. Wenn die Heiztemperatur erreicht, geht die Lampe aus. Durch die Thermostatregelung hält das Gerät die Solltemperatur und schaltet die Heizfunktion dazu zwischendurch aus und ein.

TIPPS FÜR DIE AUFBEWAHRUNG VON ZUTATEN

- Am wichtigsten sind die Reinheit und die Zubereitung der einzelnen Rohwaren. Obst und Gemüse sollten eine gute Qualität besitzen, frisch, reif und gut gesäubert sein.
- Grüne Bohnen und/oder Erbsen sind länger haltbar, wenn sie leicht vorgegart werden.
- Keine alten oder beschädigten Verschlüsse verwenden.
- Vorratsbehälter bzw. Gläser bis etwa 2 cm unter den Rand befüllen. Püriertes (z. B. Apfelkompott) nur bis etwa 4 cm unter den Rand einfüllen.
- Vorratsbehälter oder Gläser nur zu 3/4 ihres Fassungsvermögens mit Saucen gleich welcher Art befüllen.
- Immer geeignete Vorratsbehälter mit Schraub-, Schnapp- oder Federverschlüssen benutzen.
- Die Vorratsbehälter mit den Zutaten an einem kühlen und dunklen Ort lagern. Es empfiehlt sich, die Vorratsbehälter mit einem Datum und dem Inhalt zu beschriften.

BEVORRATUNGSTABELLE FÜR LEBENSMITTEL

Obst	Temperatur (°C)	Zeit (in Minuten)
Püriertes	90	30
Birnen	90	30
Erdbeeren	75	25
Blaubeeren	85	25
Preiselbeeren	80	30
Kirschen	80	30
Mirabellen	90	30
Pfirsiche	90	30
Aprikosen	90	30
Rhabarber	100	30
Stachelbeeren	80	30
Pflaumen	90	30

Gemüse	Temperatur (°C)	Zeit (in Minuten)
Blumenkohl	100	90
Grüne Bohnen	100	120
Riesenbohnen	100	90
Erbsen	100	120
Eingemachte Gurken	90	30

Junge Möhren	100	90
Karotten	100	90
Kohlrabi	100	90
Kürbis	90	30
Rosenkohl	100	120
Spargel	100	120
Wirsingkohl	100	120
Tomaten	90	30

Fleisch	Temperatur (°C)	Zeit (in Minuten)
Braten, halb gebraten und in Scheiben	85	20
Gulasch	90	30
Geflügel, Wild, gebraten	90	30
Kotelettes, gebraten	75	25
Geräucherte Fleischsorten	85	25

Hinweise:

- Die Tabellenangaben dienen nur als Richtwerte.
- Aufgrund der großen Behälterfläche kann die Dauer bis zum Erreichen der Zieltemperatur bei warmer und kalter Umgebung stark schwanken.
- Alle Zeitangaben gelten ab dem Zeitpunkt, an dem die Solltemperatur erreicht ist.
- **Das Gerät eignet sich auch als Zapfstelle für heißen Tee, Glühwein und Punch etc.**

REINIGUNG UND WARTUNG

- Vor dem Reinigen zunächst das Gerät stromlos machen und das Gerät abkühlen lassen.
- Das Gerät nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.
- Die Außenflächen mit einem leicht angefeuchteten Tuch abwischen. Vor dem Gebrauch vollständig trocknen lassen.
- Ab und zu mit einem Entkalker die Kalkablagerungen im Behälter beseitigen.
- Für den Betrieb immer sauberes Wasser verwenden.
- Scharfe oder scheuernde Reinigungsmittel vermeiden.
- Am Gerät befindet sich ein Ablaufventil. Bei der Zubereitung dickflüssiger Zutaten empfiehlt es sich, das Ablaufventil mit dem Stopfen zu verschließen (siehe „BESCHREIBUNG DER TEILE“). Dadurch kann sich das Ablaufventil nicht zusetzen. Ab und zu muss das Ablaufventil mit heißem Wasser und Spülmittel gereinigt werden.

TECHNISCHE DATEN

Betriebsspannung: 220-240V ~ 50/60Hz

Leistungsaufnahme: 1800W

GARANTIE UND KUNDENSERVICE

Vor der Lieferung werden unsere Geräte einer strengen Qualitätskontrolle unterzogen. Wenn, trotz aller Sorgfalt, während der Produktion oder dem Transport Beschädigungen aufgetreten sind, senden Sie das Gerät zurück an den Händler. Zusätzlich zu den gesetzlichen Rechten hat der Käufer die Option, gemäß den folgenden Bedingungen Garantie zu fordern:

Wir bieten eine 2-jahres-Garantie für das erworbene Gerät, beginnend am Tag des Verkaufs. Defekte, die

aufgrund von unangemessenem Umgang mit dem Gerät entstehen und Störungen aufgrund von Eingriffen und Reparaturen Dritter oder das Montieren von nicht-Originalteilen werden nicht von dieser Garantie abgedeckt. Die Quittung immer aufbewahren, ohne Quittung wird jegliche Garantie ausgeschlossen. Bei Schäden durch Nichteinhalten der Bedienungsanleitung erlischt die Garantie, Wir sind für daraus resultierende Folgeschäden nicht haftbar. Für Materialschäden oder Verletzungen aufgrund falscher Anwendung oder Nichtbefolgen der Sicherheitshinweise sind wir nicht haftbar. Schäden an den Zubehöerteilen bedeutet nicht, dass das gesamte Gerät kostenlos ausgetauscht wird. In diesem Fall kontaktieren Sie unseren Kundendienst. Zerbrochenes Glas oder Kunststoffteile sind immer kostenpflichtig. Schäden an Verbrauchsmaterialien oder Verschleißteilen, sowie Reinigung, Wartung oder Austausch der besagten Teile werden durch die Garantie nicht abgedeckt und sind deshalb kostenpflichtig.

UMWELTGERECHTE ENTSORGUNG



Wiederverwertung – Europäischen Richtlinie 2012/19/EG

Dieses Symbol zeigt an, dass das Produkt nicht zusammen mit Haushaltsabfällen entsorgt werden darf. Um Umwelt- und Gesundheitsschäden durch unkontrollierte Abfallentsorgung zu verhindern, bitte verantwortungsbewusst entsorgen, um die nachhaltige Wiederverwertung von Ressourcen zu fördern. Nutzen Sie zur Rückgabe Ihres Altgeräts bitte die Rückgabe- und Sammelsysteme oder

wenden Sie sich an den Händler bei dem Sie dieses Gerät erworben haben. Dieser kann das Gerät umweltschonend entsorgen.

Emerio Deutschland GmbH (no service address)
Lerchenweg 3
40789 Monheim am Rhein
Deutschland

Kundeninformation:

T: +49 (0) 3222 1097 600

E: info.de@emerio.eu

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Avant d'utiliser l'appareil, lisez toutes les consignes suivantes pour éviter des blessures et des dommages, et pour optimiser les performances de votre appareil. Conservez cette notice d'utilisation dans un endroit sûr. Si vous donnez ou transférez cet appareil à un tiers, veillez à lui remettre également cette notice d'utilisation.

En cas de détérioration due au non-respect par l'utilisateur des instructions de cette notice d'utilisation, la garantie est annulée. Le fabricant/importateur rejette toute responsabilité en cas de dommages dus au non-respect des instructions de la notice d'utilisation, à un usage négligent ou à l'usage non conforme aux exigences de cette notice d'utilisation.

1. Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans, à condition qu'ils bénéficient d'une surveillance ou qu'ils aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils comprennent bien les dangers encourus.
2. Le nettoyage et l'entretien de l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, à moins qu'ils ne soient âgés d'au moins 8 ans et qu'ils soient sous la surveillance d'un adulte.
3. Conserver l'appareil et son câble hors de portée des enfants âgés de moins de 8 ans.
4. Cet appareil peut être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou dont l'expérience ou les connaissances ne sont pas suffisantes, à condition qu'ils bénéficient d'une surveillance ou qu'ils aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et dans la mesure où ils en comprennent bien les dangers potentiels.
5. Les enfants ne doivent pas utiliser l'appareil comme un jouet.
6. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être

- remplacé par le fabricant, son service après vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
7. Il y a un risque potentiel de blessures en cas d'utilisation incorrecte.
 8. La surface de l'élément chauffant peut rester chaude un certain temps après utilisation.
 9. Cet appareil est destiné à une utilisation domestique et analogue telles que: Les zones de cuisine du personnel de magasins, bureaux et autres environnements de travail; Les fermes; Les clients dans les hôtels, motels et autres environnements de type résidentiel; Environnements de type chambres d'hôtes.
 10. Pour obtenir des instructions sur comment nettoyer les surfaces qui sont en contact avec des aliments, reportez-vous au paragraphe « NETTOYAGE ET ENTRETIEN » du mode d'emploi.
 11. Avant d'insérer la fiche de l'appareil dans une prise secteur, vérifiez que la tension et la fréquence du secteur correspondent aux spécifications indiquées sur la plaque signalétique.
 12. Si vous utilisez une rallonge électrique, elle doit être appropriée à la puissance consommée par l'appareil, sinon la rallonge et/ou la fiche risquent de chauffer excessivement. Il existe un risque potentiel de blessures par trébuchement sur le cordon électrique. Prenez vos précautions pour éviter toute situation dangereuse.
 13. Débranchez la fiche électrique de la prise électrique quand l'appareil n'est pas utilisé et avant de le nettoyer.
 14. Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne pende pas sur des arêtes coupantes et maintenez-le éloigné des objets chauds et des flammes nues.
 15. N'immergez jamais l'appareil ou sa fiche dans de l'eau ni dans aucun autre liquide. Cela peut provoquer un choc électrique !
 16. Pour débrancher la fiche de la prise, saisissez la fiche et

tirez-la hors de la prise. Ne tirez pas sur le cordon d'alimentation.

17. Ne touchez pas l'appareil s'il tombe dans de l'eau. Débranchez la fiche de la prise électrique et rapportez-le au centre de réparation agréé pour le faire réparer.
18. Ne branchez pas et ne débranchez pas l'appareil de la prise électrique avec les mains mouillées.
19. N'essayez pas d'ouvrir le boîtier de l'appareil ni de réparer l'appareil vous-même. Cela peut provoquer un choc électrique.
20. Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance quand il est en fonctionnement.
21. Cet appareil n'est pas conçu pour un usage commercial.
22. N'utilisez pas cet appareil à un usage autre que celui pour lequel il a été conçu.
23. N'enroulez pas le cordon d'alimentation autour de l'appareil et ne le pliez pas.
24. Placez l'appareil sur une surface plane, sèche et résistante à la chaleur.
25. Protégez l'appareil contre les chutes et les chocs. Ce type de manipulation peut endommager la surface et les composants techniques à l'intérieur.
26. Faites fonctionner l'appareil dans des zones où la circulation d'air est suffisante. N'utilisez pas l'appareil dans des zones à températures extrêmes, avec une humidité excessive ou très poussiéreuses.
27. N'utilisez pas l'appareil à proximité de champs magnétiques. Gardez l'appareil éloigné des matériaux explosifs ou facilement inflammables.

DESCRIPTION DES PIÈCES



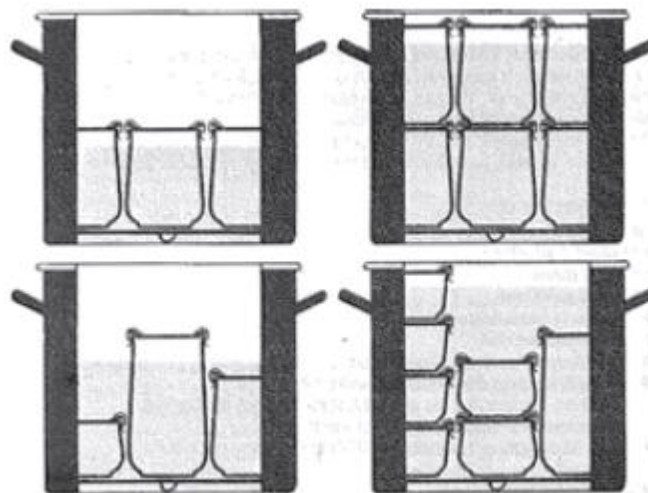
1. Couvercle
2. Poignée
3. Réservoir
4. Bouton du thermostat
5. Interrupteur d'alarme
6. Indicateur lumineux
7. Robinet (a : le robinet est fermé; b : le robinet est ouvert).
8. Valve de vidange
9. Bouchon

RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE

L'appareil est équipé d'un thermostat dont le capteur détecte la température depuis le fond du réservoir. Tournez le bouton du thermostat dans le sens des aiguilles d'une montre pour sélectionner la température souhaitée et l'appareil commence à fonctionner. Lorsque vous avez terminé ou interrompu le processus, tournez le bouton du thermostat dans le sens inverse des aiguilles d'une montre en position « ARRÊT ».

CONSERVATION DES ALIMENTS

1. Mettez les pots contenant les ingrédients dans le réservoir et disposez-les correctement.
2. Remplissez le réservoir avec une certaine quantité d'eau entre les niveaux marqués « O » et « M ».
3. Les pots doivent être de 2/3 à 3/4 immergés dans l'eau ; le pot le plus haut doit être immergé au 3/4 - voir les photos ci-dessous.



4. Remettez le couvercle.
5. Branchez le câble d'alimentation dans une prise appropriée.
6. Sélectionnez et tournez le thermostat à la température adaptée aux ingrédients. (Voir le tableau de référence ci-dessous).
7. Tournez l'interrupteur d'alarme sur la position « I » pour activer l'alarme.
8. Lorsque l'appareil a atteint la température réglée, il émet un son d'alarme. Tournez l'interrupteur d'alarme sur la position « O » pour désactiver l'alarme et réglez le compte à rebours de la durée de chauffage correspondant aux ingrédients. (Voir le tableau de référence ci-dessous).
9. Lorsque la durée requise est écoulée, tournez le bouton du thermostat dans le sens inverse des aiguilles d'une montre sur la position « ARRÊT » et débranchez l'appareil.

Remarque : L'indicateur lumineux s'allume lorsque l'appareil chauffe et s'éteint lorsque la température réglée est atteinte. Le thermostat permet à l'appareil de chauffer ou d'arrêter le chauffage automatiquement pour maintenir la température réglée.

CONSEILS POUR LA CONSERVATION DES ALIMENTS

- Le plus important est la pureté et la préparation des matières premières. Les fruits et légumes doivent être de bonne qualité, frais, mûrs et bien nettoyés.
- Les haricots verts et / ou les pois seront plus durables s'ils sont légèrement précuits.
- N'utilisez pas de capuchons anciens ou endommagés.
- Remplissez les bocaux ou les bouteilles à environ 2 cm sous le rebord, remplissez la purée (par exemple, de la compote de pommes) à environ 4 cm sous le rebord.
- Remplissez le pot ou les bouteilles au 3/4 du volume seulement avec toutes sortes de saucisses.
- Fermez correctement les bocaux avec des capuchons à vis ou à ressort ou des pinces.
- Conservez les bocaux avec les ingrédients conservés dans un endroit frais et sombre. Pour une meilleure référence, il est recommandé d'étiqueter les pots avec la date et le type de contenu.

TABLEAU DE RÉFÉRENCE POUR LA CONSERVATION DES ALIMENTS

Fruits	Température (°C)	Durée (minutes)
Purée	90	30
Poires	90	30
Fraises	75	25
Myrtilles	85	25
Framboises	80	30
Cerises	80	30
Mirabelle	90	30
Pêches	90	30
Abricots	90	30
Rhubarbe	100	30
Groseilles	80	30
Prunes	90	30

Légumes	Température (°C)	Durée (minutes)
Chou-fleur	100	90
Haricots verts	100	120
Fèves	100	90
Pois	100	120
Cornichons	90	30

Jeune carotte	100	90
Carotte	100	90
Kohlrabi	100	90
Citrouille	90	30
Choux de Bruxelles	100	120
Asperges	100	120
Chou de Savoie	100	120
Tomates	90	30

Viande	Température (°C)	Durée (minutes)
Tranche de rôti, à moitié rôtie	85	20
Goulache	90	30
Volaille, gibier, rôti	90	30
Escalope, côtelettes, rôties	75	25
Produits à base de viande fumée	85	25

Remarques:

- Les tableaux de ce manuel servent uniquement de référence.
- La durée pour atteindre la température réglée est très différent dans un environnement chaud ou froid en raison de la grande surface du réservoir.
- Toutes les durées sont comptées à partir du moment où la température réglée est atteinte.
- **L'appareil est également approprié pour servir un thé chaud, un vin chaud, du punch, etc .**

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Avant le nettoyage, débranchez tout d'abord la prise de courant et laissez l'appareil refroidir.
- N'immergez jamais l'appareil dans l'eau ni d'autres liquides.
- Essuyez la surface extérieure avec un chiffon légèrement humide. Séchez-la complètement avant utilisation.
- Retirez de temps en temps les dépôts de tartre dans le réservoir avec un agent de décalcification.
- Utilisez toujours de l'eau propre pour le fonctionnement.
- Évitez d'utiliser des produits de nettoyage acides ou à récurer.
- L'appareil dispose d'une valve de vidange. Lors de la préparation d'aliments épais, il est recommandé de bloquer la valve de vidange en plaçant le bouchon (voir « DESCRIPTION DES PIÈCES »). Cela empêchera la valve de vidange de se boucher. Rincer de temps en temps la valve de vidange avec de l'eau chaude et un détergent.

DONNÉES TECHNIQUES

Tension de fonctionnement : 220-240V ~ 50/60Hz

Consommation énergétique : 1800W

GARANTIE ET SERVICE APRÈS-VENTE

Nos appareils sont soumis à un contrôle de qualité strict avant d'être livrés. Si l'appareil a toutefois été endommagé lors de la production ou du transport en dépit des soins que nous lui donnons, retournez l'appareil au vendeur. En plus des droits juridiques, le client a la possibilité dans les limites de la garantie de déposer les réclamations suivantes:

Nous offrons une garantie de 2 ans pour l'appareil acheté à partir de la date de vente. Les défauts dus à une utilisation non conforme de l'appareil et les dommages dus à une intervention ou réparation faite par une tierce

personne ou dus à l'installation de pièces qui ne sont pas d'origine ne sont pas couverts par cette garantie. Conservez toujours votre reçu, car sans celui-ci vous ne pourrez réclamer aucune sorte de garantie. Les dommages causés par le non respect des instructions de ce manuel rendront la garantie caduque, Nous déclinons toute responsabilité en cas de dommages indirects. Nous déclinons toute responsabilité en cas de dégâts matériels ou de dommages corporels causés par une utilisation inappropriée ou si les instructions de sécurité n'ont pas été convenablement observées. Si les accessoires sont endommagés, cela ne signifie pas que toute la machine sera remplacée gratuitement. Dans de tels cas, veuillez contacter notre assistance. Des pièces brisées en verre ou en plastique sont toujours sujettes à des frais. Les défauts des consommables ou des pièces susceptibles de s'user, ainsi que le nettoyage, l'entretien ou la réparation desdites pièces ne sont pas couverts par la garantie et doivent donc être payés.

RECYCLAGE POUR LA PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT



Recyclage – Directive européenne 2012/19/EU

Ce symbole indique que le produit ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères. Afin d'éviter toute nuisance possible pour l'environnement et la santé humaine causée par les déchets non contrôlés, recyclez ce produit de manière responsable afin de contribuer à la réutilisation des ressources matérielles. Pour retourner votre appareil usagé, utilisez les systèmes de collecte et de retour ou contactez le distributeur auprès duquel le produit a été acheté. Il pourra reprendre ce produit pour qu'il soit recyclé d'une manière respectueuse de l'environnement.

Emerio Deutschland GmbH (no service address)
Lerchenweg 3
40789 Monheim am Rhein
Deutschland

Service à la clientèle:

T: +49 (0) 3222 1097 600

E: info.de@emerio.eu

SÄKERHETSANVISNINGAR

Före användning och för att att erhålla bästa resultat från apparaten, var noga med att läsa igenom alla instruktioner nedan för att undvika skada på person eller egendom. Se till att förvara denna bruksanvisning på en säker plats. Om du ger bort eller överlåter denna apparat till någon, se till att även inkludera denna bruksanvisning.

Vid skador som orsakats av att användaren inte följer instruktionerna i denna bruksanvisning ogiltighetsförklaras garantin. Tillverkaren/importören tar inget ansvar för skador som orsakats av underlåtenhet att följa bruksanvisningen, vid en vårdslös användning eller användning som inte är i enlighet med kraven i denna bruksanvisning.

1. Denna apparat kan användas av barn från 8 år och uppåt under förutsättning att de övervakas eller mottagit instruktioner för säker användning av apparaten och förstår riskerna.
2. Rengöring och underhåll får inte utföras av barn såvida de inte är äldre än 8 år och övervakas.
3. Håll apparaten och dess strömkabel utom räckhåll för barn under 8 år.
4. Apparaterna kan användas av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller av personer som saknar erfarenhet och kunskap under förutsättning att de övervakas eller mottagit instruktioner för säker användning av apparaten och förstår riskerna.
5. Barn får inte leka med apparaten.
6. Om strömkabeln är skadad måste den bytas ut av tillverkaren, dess servicerepresentant eller liknande kvalificerad person för att undvika fara.
7. Det finns en potentiell risk för personskador vid felaktig användning.
8. Värmeelementets yta är varm efter användning.
9. Denna apparat ämnas för att användas i hushåll och

liknande bruksområden, till exempel: personalköken i butiker, kontor och andra arbetsmiljöer; lantgårdshus; av kunder i hotell, motell, och andra liknande bostadsmiljöer; vandrarhem och liknande miljöer.

10. Se avsnittet "RENGÖRING OCH UNDERHÅLL" i bruksanvisningen för instruktioner om hur man rengör ytor som kommit i kontakt med mat.
11. Innan du ansluter strömkontakten till eluttaget, kontrollera att spänningen och frekvensen överensstämmer med specifikationerna på märkplåten.
12. Om en förlängningskabel används måste den vara lämplig för apparatens strömförbrukning, annars kan överhettning av förlängningsskabeln och/eller strömkontakten inträffa.
13. Dra ut strömkontakten från eluttaget när apparaten inte används och före rengöring.
14. Säkerställ att strömkabeln inte hänger över någon skarp kant och håll den borta från varma föremål och öppen eld.
15. Sänk inte ner apparaten eller strömkontakten i vatten eller någon annan vätska. Det är livsfarligt på grund av elektriska stötar!
16. För att dra ut strömkontakten från eluttaget, dra ut den via strömkontakten. Dra inte i strömkabeln.
17. Vidrör inte apparaten om den faller ner i vatten. Dra ut strömkontakten från eluttaget och lämna in den på ett auktoriserat servicecenter för reparation.
18. Du får inte koppla in eller dra ut apparaten från eluttaget med blöta händer.
19. Försök aldrig att öppna apparatens hölje eller reparera den själv. Det kan orsaka elektriska stötar.
20. Lämna aldrig apparaten oövervakad vid användning.
21. Denna apparat är inte utvecklad för kommersiell användning.
22. Använd inte apparaten för något annat ändamål än den är avsedd för.
23. Linda inte kabeln runt apparaten och undvik att böja den.
24. Använd apparaten på en jämn, torr och värmebeständig yta.

25. Skydda maskinen från fall och stötar. Omild hantering kan skada ytorna och maskinens tekniska komponenter.
26. Använd maskinen i utrymmen med tillräcklig luftcirkulation. Använd inte maskinen i miljöer med extremt höga eller låga temperaturer, stor luftfuktighet eller mycket damm.
27. Använd inte maskinen nära magnetiska fält. Håll maskinen åtskild från explosiva eller brandfarliga material.

BESKRIVNING AV MASKINENS DELAR



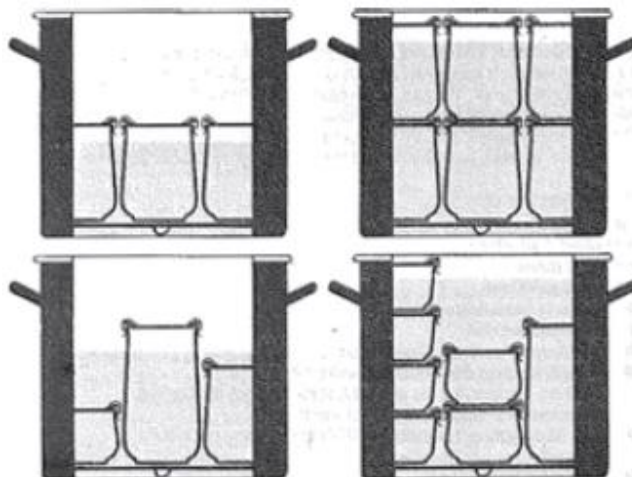
1. Lock
2. Handtag
3. Behållare
4. Temperaturvred
5. Temperaturvarnare på/av
6. Indikatorlampa
7. Tappkran (a – Kranen är stängd; b – Kranen är öppen.)
8. Ventil
9. Stoppknapp

TEMPERATURINSTÄLLNING

Den här maskinen har en termostat som läser av temperaturen i botten av behållaren. Vrid temperaturvredet medklocks för att välja önskad temperatur. Maskinen startar. När du är klar eller vill avbryta vrid du temperaturvredet motklocks till läget OFF.

KONSERVERING

1. Fyll burkar med det du vill konservera och ställ dem ordentligt på plats i behållaren.
2. Fyll behållaren med vatten. Vattennivån ska ligga någonstans mellan markeringarna O och M.
3. Burkarna ska täckas med vatten till minst 2/3 eller 3/4. Om du har olika nivåer med burkar ska den översta eller högsta burken vara täckt till 3/4 – se bilderna nedan.



4. Sätt locket på plats.
5. Anslut stickkontakten till ett eluttag.

6. Vrid temperaturvredet till önskad temperatur, beroende på vad du konserverar (se tabellen för olika matvaror nedan).
 7. Slå på temperaturvarnaren genom att ställa knappen i läget I.
 8. Maskinen ger ifrån sig en ljudsignal när önskad temperatur uppnåtts. Stäng av temperaturvarnaren (läge O). Maskinen påbörjar konserveringsprocessen (se tabellen nedan för hur lång tid olika matvaror ska värmas).
 9. När tiden är ute vrider du temperaturvredet motklocks till läget OFF och drar ur kontakten till maskinen.
- Obs!** Indikatorlampan tänds när maskinen värms upp och släcks när önskad temperatur uppnåtts. Tack vare den inbyggda termostaten kan maskinen automatiskt reglera och bibehålla rätt temperatur.

RÅD FÖR KONSERVERING

- Se till att alla ingredienser är väl sköljda, rensade och tillredda. Frukt och grönsaker ska vara av god kvalitet, nyskördade, mogna och väl rengjorda.
- Gröna bönor och ärtor håller bättre om de först kokas lätt.
- Använd inga gamla eller skadade lock.
- Fyll burkar eller flaskor upp till 2 cm från kanten. Puread mat (till exempel äppelmos) ska bara fyllas upp till 4 cm från kanten.
- Burkar med korvar av alla slag ska bara fyllas upp till 3/4.
- Stäng burkarna ordentligt med tättslutande lock (skruvlock eller snäpplock).
- Förvar de färdiga burkarna mörkt och svalt. Märk gärna burkarna med innehåll och datum för konservering.

Konserveringstabell

Frukt	Temperatur (°C)	Tid (i minuter)
Puré	90	30
Päron	90	30
Jordgubbar	75	25
Blåbär	85	25
Hallon	80	30
Körsbär	80	30
Mirabell (krikon)	90	30
Persikor	90	30
Aprikoser	90	30
Rabarber	100	30
Krusbär	80	30
Plommon	90	30

Grönsaker	Temperatur (°C)	Tid (i minuter)
Blomkål	100	90
Gröna bönor (haricots verts)	100	120
Kokbönor (vita bönor, kidneybönor)	100	90
Ärtor	100	120
Pickles	90	30
Späda morötter	100	90
Morötter	100	90
Kålrabbi	100	90
Pumpa	90	30

Brysselkål	100	120
Sparris	100	120
Savojkål	100	120
Tomater	90	30

Kött	Temperatur (°C)	Tid (i minuter)
Skivad rostbiff, mediumstekt	85	20
Köttsoffa	90	30
Kyckling, viltkött, tillagat	90	30
Schnitzel, kotlett, tillagat	75	25
Rökta köttprodukter	85	25

Meddelanden:

- Uppgifterna i tabellen är endast en vägledning.
- På grund av behållarens storlek kan tiden för att uppnå vald temperatur variera mycket beroende på rumstemperatur.
- Värmningstiden för matvarorna ska räknas från det att vald temperatur uppnåtts.
- **Maskinen kan också användas för att servera varmt te, glögg, bål och liknande.**

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

- Dra ut kontakten och låt maskinen svalna innan rengöring.
- Sänk aldrig ned apparaten i vatten eller någon annan vätska.
- Torka av utsidan med en lätt fuktad rengöringsduk. Låt maskinen torka helt innan du använder den igen.
- Använd avkalkningsmedel för att få bort kalkrester i behållaren med jämna mellanrum.
- Fyll alltid maskinen med rent vatten när den används.
- Undvik starka och repande rengöringsmedel.
- Maskinen är försedd med en ventil. Vid tillagning av trögflytande ingredienser är det bäst att stänga ventilen genom att dra åt stoppknappen (se under rubriken BESKRIVNING AV MASKINENS DELAR). Det hindrar ventilen från att täppas igen. Rengör ventilen med varmt vatten och diskmedel med jämna mellanrum.

TEKNISKA DATA

Driftsspänning: 220-240V ~ 50/60Hz

Strömförbrukning: 1800W

GARANTI OCH KUNDTJÄNST

Innan leverans genomgår våra apparater en sträng kvalitetskontroll. Om det trots detta skulle uppstå någon skada på produktionen eller vid transporten, ber vi dig att ta med apparaten tillbaka till inköpsstället. Förutom de i lag fastställda garantianspråken har köparen möjlighet att göra gällande följande anspråk på garanti:

För den köpta apparaten ges 2 års garanti, med början på inköpsdagen.

Brister som uppstår genom felaktig hantering av apparaten och fel som uppstår genom ingrepp och reparationer av tredje man eller montering av främmande delar, omfattas ej av vår garanti. Behåll alltid ditt kvitto då det är din garanti vid eventuell reklamation. Skador som uppstår p.g.a. att instruktionsmanualen inte följs ogiltigförklarar garantin och om detta leder till påföljande skador så kan inte vi hållas ansvariga. Vi kan inte hållas ansvariga för materiella skador eller personskador som orsakas av felaktig användning eller om inte säkerhetsföreskrifterna följs. Skador på tillbehören innebär inte per automatik ersättning av hela apparaten. I sådana fall ska du kontakta vår kundservice. Trasigt glas och trasiga plastdelar innebär alltid en kostnad. Defekter på förbrukningsartiklar eller slitdelar och även skador orsakade av rengöring, underhåll eller byte av tidigare nämnda delar täcks inte av garantin och ska således betalas av ägaren.

MILJÖVÄNLIG KASSERING



Återvinning – EU-direktiv 2012/19/EU

Denna markering indikerar att produkten inte får kastas tillsammans med övrigt hushållsavfall. För att förhindra eventuell skada på miljön eller människors hälsa på grund av okontrollerad avfallshantering, återvinns de på ett ansvarsfullt sätt som främjar en hållbar återanvändning av materiella resurser. För att återlämna den använda enheten, använd retur- och insamlingsystem eller kontakta återförsäljaren där produkten var köpt. De kan ta denna produkt för miljösäker återvinning.

Emerio Deutschland GmbH (no service address)

Lerchenweg 3

40789 Monheim am Rhein

Deutschland

Kundservice:

T: +49 (0) 3222 1097 600

E: info.de@emerio.eu

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

Voor gebruik dient u alle onderstaande instructies te lezen om letsel en schade te voorkomen en om de beste resultaten met het apparaat te bereiken. Bewaar deze handleiding op een veilige plek. Mocht u dit apparaat aan iemand anders overhandigen, dient u ook de gebruiksaanwijzing te overhandigen.

In geval van schade die wordt veroorzaakt doordat de gebruiker de instructies in deze gebruiksaanwijzing niet in acht heeft genomen, komt de garantie te vervallen. De fabrikant/importeur is niet aansprakelijk voor schade die wordt veroorzaakt door het niet in acht nemen van de gebruiksaanwijzing, door nalatig gebruik of gebruik dat niet in overeenstemming is met de bepalingen van deze gebruiksaanwijzing.

1. Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en ouder, indien ze onder supervisie staan of gepaste instructies hebben gekregen zodat ze het apparaat op een veilige manier kunnen gebruiken en de gevaren die het gebruik van het apparaat met zich meebrengt begrijpen.
2. Laat het reinigen en het onderhoud van het apparaat niet uitvoeren door kinderen tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan.
3. Houd het apparaat en snoer buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
4. Apparaten kunnen worden gebruikt door personen met fysieke, zintuiglijke of mentale beperkingen, of die het ontbreekt aan ervaring en kennis, mits ze onder supervisie staan of instructies hebben gekregen omtrent het veilige gebruik van de apparaten en inzicht hebben in de risico's die er aan zijn verbonden.
5. Laat kinderen niet met het apparaat spelen.
6. Als het snoer is beschadigd, moet het worden vervangen door de fabrikant, zijn klantenservice of gelijksoortig

- geschoolde personen om gevaar te vermijden.
7. Er bestaat een potentieel risico op letsel bij verkeerd gebruik.
 8. Het oppervlak van het verwarmingselement bezit nog resthitte na gebruik.
 9. Dit apparaat is bedoeld voor huishoudelijk- en vergelijkbaar gebruik zoals: personeelskeuken in winkels, kantoren en andere werkomgevingen; boerderijen; door hotel, motelgasten en andere residentiële omgevingen; bed and breakfast soortgelijke omgevingen.
 10. Met het oog op de instructies voor de reiniging van de oppervlakken die in contact kunnen komen met voedsel, dient u de instructies in de paragraaf "REINIGING EN ONDERHOUD" van de gebruiksaanwijzing in acht te nemen.
 11. Voordat u de stekker in het stopcontact steekt, dient u te controleren of de stroom en de frequentie overeen komen met de specificaties van het typeplaatje.
 12. Als u gebruik maakt van een verlengkabel, dient dit geschikt te zijn voor het stroomverbruik van het apparaat, anders kan oververhitting van de verlengkabel en/of stekker het gevolg zijn. Er is risico op letsel door het struikelen over het verlengsnoer. Wees voorzichtig om gevaarlijke situaties te vermijden.
 13. Trek de stekker uit het stopcontact als het apparaat niet in gebruik is en voordat u het apparaat reinigt.
 14. Let op dat de stroomkabel niet over scherpe randen hangt en niet in de buurt komt van hete voorwerpen en open vuur.
 15. Dompel het apparaat of de stekker niet onder in water of andere vloeistoffen. Er bestaat levensgevaar als gevolg van een elektrische schok!
 16. Om de stekker uit het stopcontact te halen, dient u aan de stekker zelf te trekken. Trek niet aan de stroomkabel.
 17. Raak het apparaat niet aan als het in water is gevallen. Trek de stekker uit het stopcontact en breng het ter reparatie naar een geautoriseerd servicecenter.
 18. Steek de stekker niet in het stopcontact en haal hem er niet

uit als u natte handen heeft.

19. Probeer nooit de behuizing van het apparaat te openen en probeer nooit zelf het apparaat te repareren. Dit kan een elektrische schok veroorzaken.
20. Laat het apparaat nooit onbeheerd achter wanneer het in gebruik is.
21. Dit apparaat werd niet ontworpen voor commercieel gebruik.
22. Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan het beoogde doel.
23. Draai de kabel niet om het apparaat en buig hem niet.
24. Gebruik het apparaat op een vlak, droog en hittebestendig oppervlak.
25. Laat het apparaat niet vallen en stoot er nergens tegen. Dit kan de buitenkant van het apparaat en de interne technische componenten beschadigen.
26. Gebruik het apparaat in een ruimte met voldoende luchtcirculatie. Gebruik het apparaat niet in een omgeving met een extreme temperatuur, extreme vochtigheid en stof.
27. Gebruik het apparaat niet in de buurt van een magnetisch veld. Houd het apparaat uit de buurt van explosieve of zeer brandbare materialen.

BESCHRIJVING VAN DE ONDERDELEN



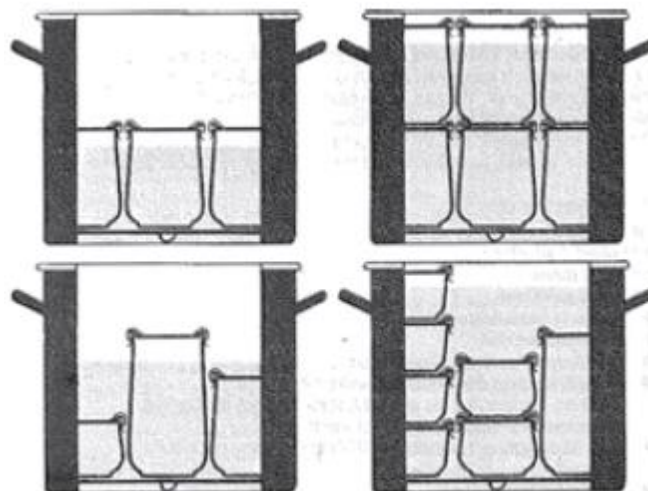
1. Deksel
2. Handvat
3. Reservoir
4. Thermostaatknop
5. Alarmschakelaar
6. Controlelampje
7. Kraan (a – Kraan is dicht; b – Kraan is open.)
8. Afvoerklep
9. Stop

DE TEMPERATUUR INSTELLEN

Het apparaat is voorzien van een thermostaat met een sensor aan de onderkant van het reservoir die de temperatuur meet. Draai de thermostaatknop met de klok mee om de gewenste temperatuur te selecteren en het apparaat wordt ingeschakeld. Aan het einde van het kookproces of wanneer u de werking wilt onderbreken, draai de thermostaatknop tegen de klok in naar de stand „OFF“ (uit).

VOEDSEL BEWAREN

1. Plaats de potten met de ingrediënten op een ordelijke manier in het reservoir.
2. Vul het reservoir met een bepaalde hoeveelheid water, tussen de aangegeven markeringen „O“ en „M“.
3. De potten moeten tussen 2/3 en 3/4 in het water zijn ondergedompeld. De hoogste pot moet 3/4 in het water zijn ondergedompeld - zie de afbeeldingen hieronder.



4. Breng het deksel opnieuw aan.
5. Steek de stekker in een gepast stopcontact.
6. Draai de thermostaat naar de temperatuur die voor de ingrediënten nodig is. (Zie de onderstaande referentietabel).
7. Draai de alarmschakelaar naar de positie „I“ om het alarm te activeren.
8. Wanneer het apparaat de ingestelde temperatuur heeft bereikt, hoort u een alarmsignaal. Draai de alarmschakelaar naar de positie „O“ om het alarm uit te zetten en de overeenkomstige verwarmingstijd voor de specifieke ingrediënten af te tellen. (Zie de onderstaande referentietabel).
9. Wanneer de vereiste tijd is bereikt, draai de thermostaatknop tegen de klok in naar de positie „OFF“ (uit) en haal de stekker uit het stopcontact.

Opmerking: Het controlelampje brandt wanneer het apparaat aan het opwarmen is en dooft wanneer de ingestelde temperatuur is bereikt. De thermostaat zorgt ervoor dat de verwarming van het apparaat automatisch start en stopt om de ingestelde temperatuur te handhaven.

TIPS VOOR HET BEWAREN VAN VOEDSEL

- Het belangrijkste is de zuiverheid en bereiding van de rauwe ingrediënten. Fruit en groente moeten van een goede kwaliteit, vers en rijp zijn en goed zijn schoongemaakt.
- Groene bonen en/ of erwten hebben een langere houdbaarheid nadat ze lichtjes zijn voorgekookt.
- Gebruik geen oude of beschadigde deksels.
- Vul potten of flessen ongeveer 2 cm onder de rand. Vul puree (bijv. appelmoes) slechts tot ongeveer 4 cm onder de rand.
- Vul potten of flessen slechts 3/4 van het volume met alle soorten worsten.
- Maak de potten stevig dicht met een schroef- of veerdeksel of een klem.
- Bewaar de potten met de geconserveerde ingrediënten in een koele en donkere ruimte. Voor een betere referentie wordt het aanbevolen om de datum en inhoud op de potten te vermelden.

REFERENTIETABEL VOOR VOEDSELBEWARING

Fruit	Temperatuur (°C)	Tijd (minuten)
Puree	90	30
Peren	90	30
Aardbeien	75	25
Bosbessen	85	25
Frambozen	80	30
Kersen	80	30
Mirabellen	90	30
Perziken	90	30
Abrikozen	90	30
Rabarber	100	30
Kruisbessen	80	30
Pruimen	90	30

Groente	Temperatuur (°C)	Tijd (minuten)
Bloemkool	100	90
Groene bonen	100	120
Witte bonen	100	90
Erwten	100	120
Augurken	90	30

Jonge wortelen	100	90
Wortelen	100	90
Knolraap	100	90
Pompoen	90	30
Spruiten	100	120
Asperges	100	120
Savooikool	100	120
Tomaten	90	30

Vlees	Temperatuur (°C)	Tijd (minuten)
Gebraad in schijfjes, half geroosterd	85	20
Goulash	90	30
Gevogelte, wild, geroosterd	90	30
Kalfslapje, karbonade, geroosterd	75	25
Gerookte vleeswaren	85	25

Opmerkingen:

- De tabellen in deze gebruiksaanwijzing dienen alleen ter referentie.
- De tijd nodig voor het bereiken van de ingestelde temperatuur is zeer verschillend in een warme en koude omgeving omwille van het groot reservoiroppervlak.
- Alle tijden zijn vanaf het moment dat de ingestelde temperatuur is bereikt.
- **Dit apparaat is tevens geschikt voor het serveren van hete thee, glühwein en punch, etc.**

REINIGING EN ONDERHOUD

- Haal de stekker uit het stopcontact alvorens te reinigen en laat het apparaat volledig afkoelen.
- Dompel het apparaat nooit in water of een andere vloeistof.
- Veeg de buitenkant schoon met een licht bevochtigde doek. Laat het apparaat volledig drogen voordat het opnieuw wordt gebruikt.
- Verwijder de kalkaanslag in het reservoir regelmatig met een gepast ontkalkingsmiddel.
- Gebruik het apparaat altijd met schoon water.
- Gebruik geen bijt- of schuurmiddel.
- Het apparaat is voorzien van een afvoerlep. Tijdens het bereiden van dikke levensmiddelen wordt het aanbevolen om de afvoerlep af te dichten met de stop (zie „BESCHRIJVING VAN DE ONDERDELEN“). Dit vermijdt dat de afvoerlep verstopt raakt. Spoel de afvoerlep regelmatig met heet water en een beetje afwasmiddel.

TECHNISCHE GEGEVENS

Bedrijfsspanning: 220-240V ~ 50/60Hz

Opgenomen vermogen: 1800W

GARANTIE EN KLANTENSERVICE

Vóór de levering worden onze apparaten streng gecontroleerd. Indien het toestel ondanks alle zorg bij de productie of tijdens het transport beschadigd werd, moet u het naar de handelaar terugbrengen. Naast het wettelijke recht op waarborg heeft de klant recht op de volgende garantieclaim:

Wij geven een garantie van 2 jaar op het toestel, te beginnen met de koopdatum. Indien u een defect product heeft, kunt u rechtstreeks terug gaan naar het aankooppunt.

Gebreken die het gevolg zijn van ondeskundig gebruik van het toestel, fouten tijdens ingrepen en reparaties door derden of door de inbouw van vreemde onderdelen, vallen niet onder deze garantie. Bewaar altijd uw aankoopnota, zonder aankoopnota kunt u geen aanspraak maken op enige vorm van garantie. Bij schade veroorzaakt door het niet opvolgen van de gebruiksaanwijzing vervalt het recht op garantie. Voor vervolgschade die hieruit ontstaat kunnen wij niet verantwoordelijk gehouden worden. Voor materiële schade of persoonlijk letsel veroorzaakt door ondeskundig gebruik of het niet opvolgen van de veiligheidsvoorschriften zijn wij niet aansprakelijk. In dergelijke gevallen vervalt iedere aanspraak op garantie. Schade aan accessoires of onderdelen betekend niet dat het gehele apparaat zal worden vervangen. Afgebroken glazen of kunststof onderdelen of accessoires vallen niet onder de garantie en zullen tegen vergoeding vervangen kunnen worden. Defecten aan hulpstukken of aan slijtage onderhevige onderdelen, alsmede reiniging, onderhoud of de vervanging van slijtende delen vallen niet onder de garantie en zullen dus in rekening gebracht worden.

MILIEUVRIENDELIJKE AFVALVERWERKING



Recycling – Europese Richtlijn 2012/19/EU

Deze markering betekent dat dit product niet samen met ander huishoudelijk afval mag worden afgedankt. Om het milieu en de volksgezondheid niet in gevaar te brengen en het hergebruik van grondstoffen te bevorderen, moet dit product op verantwoorde wijze worden afgevoerd. Lever verbruikte apparatuur a.u.b. in bij de hiervoor bestemde inzamelpunten of bij de winkel waar het product was aangeschaft. Zij zullen dit product accepteren voor milieuvriendelijke afvalverwerking.

Emerio Deutschland GmbH (no service address)

Lerchenweg 3

40789 Monheim am Rhein

Deutschland

Klantendienst:

T: +49 (0) 3222 1097 600

E: info.de@emerio.eu

INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Aby nie dopuścić do urazów lub uszkodzeń oraz aby maksymalnie wykorzystać możliwości urządzenia, przed rozpoczęciem jego użytkowania należy przeczytać wszystkie poniższe zalecenia. Niniejszą instrukcję należy przechowywać w bezpiecznym miejscu. W przypadku przekazania lub odstąpienia komuś tego urządzenia, do urządzenia należy dołączyć również tę instrukcję.

W przypadku uszkodzenia spowodowanego nieprzestrzeganiem przez użytkownika zaleceń podanych w niniejszej instrukcji gwarancja nie ma zastosowania. Producent/importer nie ponosi odpowiedzialności za szkody spowodowane nieprzestrzeganiem podanych w instrukcji zaleceń, zaniedbaniami oraz użytkowaniem w sposób niezgodny z wymaganiami opisanymi w instrukcji.

1. Pod warunkiem zapewnienia odpowiedniego nadzoru, pouczenia na temat bezpiecznej obsługi i dopilnowania zrozumienia zagrożeń, urządzenie może być używane przez dzieci w wieku od lat 8.
2. Dzieci mogą wykonywać czynności związane z czyszczeniem i konserwacją tylko pod warunkiem ukończenia 8 lat i tylko pod nadzorem osoby dorosłej.
3. Urządzenie i jego kabel należy trzymać w miejscu niedostępnym dla dzieci do lat 8.
4. Pod warunkiem zapewnienia odpowiedniego nadzoru, pouczenia na temat bezpiecznej obsługi i dopilnowania zrozumienia zagrożeń, urządzenia mogą być używane przez osoby o ograniczeniach fizycznych, czuciowych lub psychicznych, a także osoby, którym brak jest doświadczenia lub wiedzy.
5. Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem.
6. Jeżeli kabel zasilający zostanie uszkodzony, aby uniknąć niebezpiecznych sytuacji, należy go wymienić. Wymiany powinien dokonać producent, przedstawiciel jego serwisu

- lub inne osoby o podobnych kwalifikacjach.
7. Niewłaściwe użytkowanie stwarza potencjalne ryzyko urazów.
 8. Po użyciu powierzchnia elementu grzewczego pozostaje przez pewien czas gorąca.
 9. To urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego lub podobnego do domowego: kuchnie personelu sklepów, biura oraz środowiska pracownicze, fermy, klienci w hotelach, motele oraz inne typy środowisk mieszkalnych, pokoje ze śniadaniem.
 10. Zalecenia dotyczące czyszczenia powierzchni mających kontakt z żywnością podano w instrukcji w części „CZYSZCZENIE I KONSERWACJA”.
 11. Przed włożeniem wtyczki do kontaktu, należy sprawdzić, czy napięcie i częstotliwość są zgodne ze specyfikacją podaną na tabliczce znamionowej.
 12. Jeżeli jest używany przedłużacz, musi on być dostosowany do mocy pobieranej przez urządzenie. W przeciwnym wypadku może dojść do przegrzania się przedłużacza i/lub wtyczki. Istnieje potencjalne ryzyko urazów na skutek potknięcia się o przewód zasilający. Zachowaj ostrożność, by uniknąć niebezpiecznych sytuacji.
 13. Przed czyszczeniem i na czas, gdy urządzenie nie jest używane, należy wyjąć wtyczkę z kontaktu.
 14. Należy dopilnować, aby kabel zasilający nie zwisał z ostrych krawędzi. Należy go trzymać z dala od gorących przedmiotów i otwartych płomieni.
 15. Urządzenia i wtyczki kabla zasilającego nie wolno zanurzać w wodzie lub innych płynach. Ryzyko utraty życia wskutek porażenia prądem!
 16. W celu wyjęcia wtyczki z kontaktu należy ciągnąć za wtyczkę. Nie należy ciągnąć za kabel zasilający.
 17. Jeśli urządzenie wpadnie do wody, nie wolno go dotykać. Należy wyjąć wtyczkę z kontaktu i wysłać je do autoryzowanego punktu serwisowego w celu dokonania naprawy.

18. Nie należy mokrą ręką wkładać wtyczki urządzenia do kontaktu lub wyjmować jej z niego.
19. Nigdy nie należy próbować otwierać obudowy urządzenia lub samodzielnie urządzenie naprawić. Mogłoby to doprowadzić do porażeniem prądem.
20. W czasie użytkowania nie należy nigdy zostawiać urządzenia bez nadzoru.
21. Urządzenie nie zostało zaprojektowane do użytku komercyjnego.
22. Urządzenia nie należy używać do celów, do których nie jest ono przeznaczone.
23. Kabla nie należy owijać wokół urządzenia ani zaginać.
24. Urządzenia należy używać na płaskiej i suchej powierzchni odpornej na wysokie temperatury.
25. Urządzenie należy chronić przed upuszczeniem lub stłuczeniem. Mogłoby to bowiem doprowadzić do uszkodzenia powierzchni i podzespołów technicznych znajdujących się w środku.
26. Urządzenia należy używać w miejscach zapewniających wystarczającą cyrkulację powietrza. Urządzenia nie należy używać w miejscach o skrajnych temperaturach, nadmiernej wilgoci i wysokim zapyleniu.
27. Urządzenia nie należy używać w pobliżu pól magnetycznych. Urządzenie należy chronić przed materiałami wybuchowymi i innymi materiałami, które są wysoce łatwopalne.

OPIS CZĘŚCI



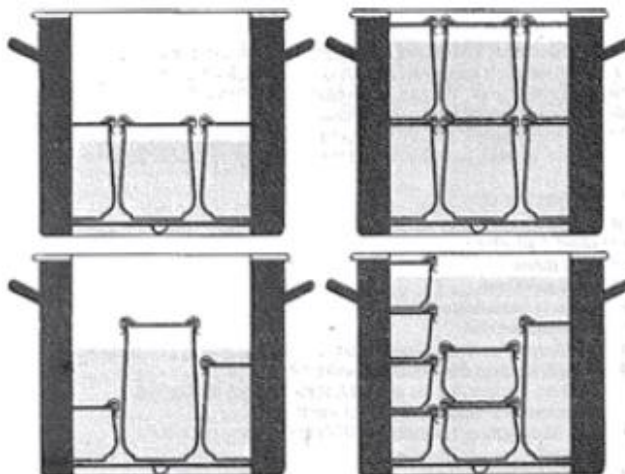
1. Przykrywka
2. Uchwyt
3. Zbiornik
4. Pokrętko termostatu
5. Przełącznik alarmu
6. Kontrolka
7. Kran (a – kran jest zamknięty; b – kran jest otwarty.)
8. Zawór spustowy
9. Zatyczka

NASTAWIANIE TEMPERATURY

Urządzenie jest wyposażone w termostat, którego czujnik mierzy temperaturę na dnie zbiornika. Aby wybrać żadaną temperaturę i włączyć urządzenie, pokrętko termostatu należy przekręcić w prawo (zgodnie z kierunkiem ruchu wskazówek zegara). Po skończeniu pracy lub jeśli praca zostanie przerwana, pokrętko termostatu należy przekręcić w pozycję „OFF” („WYŁ.”).

KONSERWACJA PRODUKTÓW SPOŻYWCZYCH

1. Włożyć słoiki ze produktami do zbiornika i odpowiednio je ułożyć.
2. Napełnić zbiornik wodą do poziomu mieszczącego się w przedziale między oznaczeniami „O” i „M”.
3. Słoiki powinny być zanurzone w wodzie co najmniej w 2/3, ale nie więcej niż w 3/4; najwyższy słoik powinien być zanurzony w 3/4 - patrz ilustracje niżej.



4. Założyć z powrotem pokrywę.

5. Włożyć wtyczkę do odpowiedniego kontaktu.
6. Przekręcić termostat i ustawić temperaturę na wartość odpowiednią dla składników. (Patrz tabela informacyjna niżej.)
7. Przeszawić przełącznik alarmu w pozycję „I”, aby włączyć alarm.
8. Gdy urządzenie osiągnie nastawioną temperaturę, rozlegnie się dźwięk alarmu. Aby wyłączyć alarm, przekręcić przełącznik alarmu w pozycję „O” i odliczyć odpowiedni czas podgrzewania dla danych składników. (Patrz tabela informacyjna niżej.)
9. Gdy minie wymagany czas, przekręcić pokrętko termostatu w prawo (zgodnie z kierunkiem ruchu wskazówek zegara) w pozycję „OFF” („WYŁ.”) i wyjąć wtyczkę z kontaktu.

Uwaga: Kontrolka zapala się, gdy urządzenie grzeje i gaśnie, gdy zostaje osiągnięta nastawiona temperatura. Termostat pozwala urządzeniu automatycznie nagrzewać się lub przestawać grzać tak, aby utrzymać nastawioną temperaturę.

WSKAZÓWKI NT. KONSERWACJI ARTYKUŁÓW SPOŻYWCZYCH

- Najważniejsza jest czystość oraz przygotowanie surowców. Owoce i warzywa powinny być dobrej jakości, świeże, dojrzałe i dokładnie umyte.
- Zielona fasolka i/lub zielony groszek będą trwalsze, jeśli się je lekko podgotuje.
- Nie należy używać starych lub uszkodzonych przykrywek.
- Słoiki lub butelki należy napełnić do poziomu 2 cm poniżej krawędzi, purée (np. mus jabłkowy) nalewać tylko do poziomu ok. 4 cm poniżej krawędzi.
- Słoiki lub butelki należy napełniać wszelkiego rodzaju kiełbaskami tylko w 3/4 objętości.
- Słoiki należy starannie zamykać przykrywkami ze sprężyną lub zaciskami.
- Słoiki z przetworami należy przechowywać w chłodnym i ciemnym miejscu. Aby ułatwić identyfikację, zaleca się podawać na słoikach datę i zawartość.

KONSERWACJA ŻYWNOŚCI - TABELA INFORMACYJNA

Owoce	Temperatura (°C)	Czas (minuty)
Purée	90	30
Gruszki	90	30
Truskawki	75	25
Jagody	85	25
Maliny	80	30
Czereśnie/Wiśnie	80	30
Mirabelki	90	30
Brzoskwinie	90	30
Morele	90	30
Rabarbar	100	30
Agrest	80	30
Śliwki	90	30

Warzywa	Temperatura (°C)	Czas (minuty)
Kalafior	100	90
Zielona fasolka	100	120
Fasolka jaś	100	90
Groszek	100	120
Korniszony	90	30
Młoda marchew	100	90

Marchew	100	90
Kalarepa	100	90
Dynia	90	30
Brukselka	100	120
Szparagi	100	120
Kapusta włoska	100	120
Pomidory	90	30

Mięso	Temperatura (°C)	Czas (minuty)
Plaster pieczeni, wypieczony do połowy	85	20
Gulasz	90	30
Drób, dziczyzna, pieczeń	90	30
Eskalopki, kotlety, pieczeń	75	25
Mięsne produkty wędzone	85	25

Uwagi:

- Tabele w niniejszej instrukcji mają charakter wyłącznie orientacyjny.
- Ze względu na dużą powierzchnię zbiornika, czas potrzebny do osiągnięcia nastawionej temperatury może być bardzo różny przy niskiej i wysokiej temperaturze otoczenia.
- Czas jest zawsze liczony od momentu osiągnięcia nastawionej temperatury.
- **Urządzenie nadaje się również do używania jako zbiornik do podawania gorącej herbaty, grzanego wina, ponczu itp.**

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- Przed czyszczeniem należy najpierw wyjąć wtyczkę z kontaktu i odczekać, aż urządzenie ostygnie.
- Urządzenia nie wolno nigdy zanurzać w wodzie lub innych płynach.
- Powierzchnie zewnętrzne należy przecierać lekko zwilżoną ściereczką. Przed użyciem całkowicie wysuszyć.
- Od czasu do czasu, za pomocą odkamieniacza ze zbiornika należy usuwać osady kamienia.
- Do wykonania tej operacji należy zawsze używać czystej wody.
- Należy unikać stosowania żrących lub ścierających produktów czyszczących.
- Urządzenie jest wyposażone w zawór spustowy. Podczas przygotowywania gęstych produktów spożywczych zaleca się zatkać zawór spustowy przez dokręcenie zatyczki (patrz „OPIS CZĘŚCI”). Zapobiega to zapychaniu się zaworu spustowego. Od czasu do czasu, zawór spustowy należy przepłukać gorącą wodą z detergentem.

DANE TECHNICZNE

Napięcie robocze: 220-240V ~ 50/60Hz

Moc: 1800W

GWARANCJA I SERWIS KONSUMENCKI

Przed dostarczeniem do klienta nasze urządzenia poddawane są rygorystycznej kontroli jakości. Jeśli, pomimo wszelkich starań, podczas produkcji lub transportu pojawi się uszkodzenie, należy zwrócić urządzenie do sprzedawcy. Dodatkowo do stosowanych powszechnie przepisów, nabywca ma prawo do reklamacji na podstawie warunków niniejszej gwarancji:

Dla każdego zakupionego urządzenia zapewniamy 2 lata gwarancji, poczynając od dnia zakupu. Uszkodzony

produkt można zwrócić bezpośrednio w punkcie zakupu.

Niniejsza gwarancja nie obejmuje uszkodzeń spowodowanych niewłaściwą obsługą urządzenia, usterek w wyniku modyfikacji i napraw wykonanych przez strony trzecie lub w wyniku użycia nieoryginalnych części. Należy zachować dowód zakupu, który jest jedyną podstawą złożenia roszczenia gwarancyjnego. Producent nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenia powstałe w wyniku nieprzestrzegania instrukcji obsługi. Powoduje to unieważnienie gwarancji. Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody materiałowe ani obrażenia ciała spowodowane niewłaściwą obsługą urządzenia i nieprzestrzeganiem instrukcji obsługi. Uszkodzenie akcesoriów nie oznacza bezpłatnej wymiany całego urządzenia. W takim wypadku prosimy o kontakt z naszym serwisem. Stłuczone elementy szklane lub pęknięte elementy plastikowe są wymieniane za opłatą. Uszkodzenia materiałów eksploatacyjnych lub części podlegających zużyciu, a także czyszczenie, konserwacja i wymiana wspomnianych części nie jest objęta gwarancją i podlega opłacie.

USUWANIE PRZYJAZNE ŚRODOWISKU



Recykling – Dyrektywa europejska nr 2012/19/UE

Ten znak oznacza, że urządzenia nie należy wyrzucać razem z innymi odpadami domowymi. Aby zapobiec możliwym szkodom dla środowiska i zdrowia ludzi spowodowanym niekontrolowaną utylizacją odpadów, poddaj produkt procesowi recyklingu w celu promowania zrównoważonego ponownego wykorzystywania zasobów materiałowych. Aby zwrócić zużyte urządzenie, skorzystaj z systemu oddawania zużytych produktów lub skontaktuj się ze sprzedawcą. Sprzedawca może przyjąć produkt w celu przeprowadzenia bezpiecznego dla środowiska recyklingu.

Emerio Deutschland GmbH (no service address)
Lerchenweg 3
40789 Monheim am Rhein
Deutschland

Dział obsługi klienta:

T: +49 (0) 3222 1097 600

E: info.de@emerio.eu

ПРАВИЛА БЕЗОПАСНОСТИ

Перед использованием обязательно прочитайте все приведенные ниже инструкции, чтобы избежать травм или повреждений и получить наилучшие результаты от прибора. Храните данное руководство в надежном месте. Если вы передаете это устройство кому-либо другому, обязательно включите в него данное руководство.

В случае повреждения, вызванного несоблюдением инструкций данного руководства, гарантия аннулируется. Изготовитель / импортер не несет ответственности за ущерб, причиненный несоблюдением руководства, небрежным использованием или использованием, не соответствующим требованиям настоящего руководства.

1. Этим прибором могут пользоваться дети в возрасте от 8 лет и старше, если они находятся под контролем и были проинструктированы на предмет использования прибора безопасным образом и осознают потенциальную опасность.
2. Очищение и доступное пользователю техническое обслуживание должно производиться детьми старше 8 лет, и происходить только под присмотром взрослых.
3. Держите прибор и его шнур в недоступном для детей месте, если их возраст менее 8 лет.
4. Бытовыми приборами могут пользоваться лица с ограниченными физическими возможностями, сенсорными или умственными способностями или отсутствием опыта и знаний, в случае, если они находятся под наблюдением, проинструктированы по безопасному использованию прибора и понимают связанные с этим опасности.
5. Дети не должны играть с прибором.
6. Если шнур питания поврежден, он должен быть заменен изготовителем, его сервисным агентом или другими квалифицированными представителями, во избежание опасности.

7. Если чайник переполнен, кипяток может быть выброшен.
8. При очистке прибор не должен погружаться в воду.
9. Данный прибор предназначен для использования в быту и в подобных условиях, таких как: кухонные помещения для персонала в магазинах, офисы и другие рабочие среды; фермерские дома; могут быть использованы клиентами в гостиницах, мотелях и других жилых типах подобных помещений.
10. Что касается инструкций по очистке поверхностей, которые контактируют с пищей, пожалуйста, обратитесь к пункту "ЧИСТКА И УХОД" руководства.
11. Прежде чем вставлять вилку в розетку, пожалуйста, убедитесь, что напряжение и частота соответствуют техническим характеристикам на этикетке.
12. Если используется удлинитель, он должен соответствовать потребляемой мощности прибора, в противном случае может произойти перегрев удлинителя и/или вилки. Так есть риск зацепить кабель и получить травму. Будьте осторожны, чтобы избежать опасных ситуаций.
13. Отсоединяйте вилку сетевого шнура от розетки, когда прибор не используется и перед очищением.
14. Убедитесь, что сетевой кабель не нависает над острыми краями, и держите его подальше от горячих предметов и открытого огня.
15. Не погружайте прибор или вилку сетевого шнура в воду или другие жидкости. Существует опасность для жизни из-за поражения электрическим током!
16. Чтобы вынуть вилку из розетки, потяните ее за штепсель. Не тяните за шнур питания.
17. Не прикасайтесь к прибору, если он упал в воду. Выньте вилку из розетки и отправьте прибор в авторизованный сервисный центр для ремонта.
18. Не подключайте и не отсоединяйте прибор от электрической розетки мокрыми руками.

19. Никогда не пытайтесь открыть корпус прибора, или отремонтировать прибор самостоятельно. Это может привести к поражению электрическим током.
20. Никогда не оставляйте прибор без присмотра во время использования.
21. Данный прибор не предназначен для коммерческого использования.
22. Не используйте прибор не по назначению.
23. Не обматывайте шнур вокруг прибора и не пытайтесь его согнуть.
24. Используйте прибор только на ровной, сухой и термостойкой поверхности.
25. Защищайте прибор от падений и (или) ударов. Такое обращение может привести к повреждению поверхности и технических компонентов внутри прибора.
26. Используйте прибор в местах с достаточной циркуляцией воздуха. Не используйте прибор в местах с экстремальными температурами, чрезмерной влажностью и запыленностью.
27. Не используйте прибор вблизи источников магнитного поля. Держите прибор вдали от взрывоопасных или легковоспламеняющихся материалов.

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА



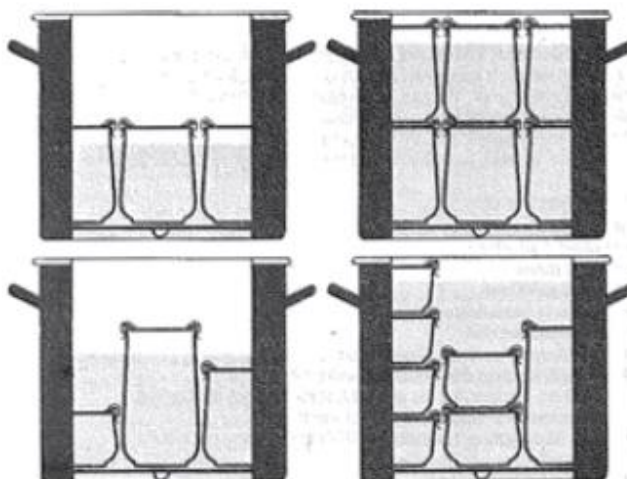
1. Крышка
2. Ручка
3. Резервуар
4. Регулятор термостата
5. Сигнальный выключатель таймера
6. Световой индикатор
7. Переключатель (а – закрыт; b – открыт.)
8. Сливной клапан
9. Пробка

УСТАНОВКА ТЕМПЕРАТУРЫ

Прибор оснащен термостатом, датчик которого измеряет температуру внизу резервуара. Поверните регулятор термостата по часовой стрелке для того, чтобы выбрать желаемую температуру, и прибор начнет работать. По окончании или прерывании работы поверните регулятор термостата против часовой стрелки в положение OFF (ВЫКЛ).

КОНСЕРВАЦИЯ ПРОДУКТОВ

1. Поместите наполненные банки в резервуар и разместите их как следует.
2. Наполните резервуар нужным количеством воды между уровнями, отмеченными буквами «О» и «М».
3. Банки должны быть на 2/3 - 3/4 погружены в воду; самая высокая банка должна быть погружена на 3/4 - см. рис. ниже.



4. Закройте крышку

5. Подключите вилку прибора к подходящей розетке.
6. Выберите температуру, подходящую для Ваших ингредиентов и соответственно отрегулируйте термостат. (См. таблицу ниже.)
7. Поверните сигнальный выключатель в положение «I», чтобы включить таймер.
8. Когда прибор достигнет установленной температуры, он издаст звуковой сигнал. Поверните сигнальный выключатель в положение «O», чтобы выключить таймер, и отсчитайте соответствующее время нагрева для Ваших ингредиентов. (См. таблицу ниже.)
9. По истечении необходимого времени поверните регулятор термостата против часовой стрелки в положение ВЫКЛ (OFF) и отключите прибор от сети.

Примечание: Световой индикатор загорается, когда прибор нагревается, и выключается, когда достигается заданная температура. Термостат позволяет прибору автоматически нагревать или останавливать нагрев для поддержания заданной температуры.

СОВЕТЫ ПО КОНСЕРВАЦИИ ПРОДУКТОВ

- Самое главное - это чистота и подготовка продуктов. Фрукты и овощи должны быть хорошего качества, свежими, спелыми и хорошо очищенными.
- Зеленая фасоль и/или горох будут более прочными, если их предварительно слегка приготовить.
- Не используйте старые или поврежденные крышки.
- Наполняйте банки или бутылки примерно на 2 см ниже края, а пюре (например, яблочный соус) - примерно на 4 см ниже края.
- При консервации сосисок или колбасок заполняйте банку или бутылку на 3/4 объема
- Тщательно закрывайте банки с помощью винтовых или пружинных крышек или зажимов.
- Храните банки с консервированными продуктами в прохладном и темном месте. Для удобства рекомендуется подписывать банки, указывая дату и тип содержимого.

СПРАВОЧНАЯ ТАБЛИЦА ПО КОНСЕРВАЦИИ ПРОДУКТОВ

Фрукт	Температура (°C)	Время (мин.)
Пюре	90	30
Груша	90	30
Клубника	75	25
Черника	85	25
Малина	80	30
Вишня	80	30
Слива Мирабель	90	30
Персик	90	30
Абрикос	90	30
Ревень	100	30
Крыжовник	80	30
Слива	90	30

Овощ	Температура (°C)	Время (мин.)
Цветная капуста	100	90
Зеленая фасоль	100	120
Бобы	100	90
Горох	100	120
Соленья	90	30
Молодая морковь	100	90

Морковь	100	90
Кольраби	100	90
Тыква	90	30
Брюссельская капуста	100	120
Спаржа	100	120
Савойская капуста	100	120
Томаты	90	30

Мясо	Температура (°C)	Время (мин.)
Жаркое, полуобжаренное	85	20
Гуляш	90	30
Птица, дичь, жареные	90	30
Эскалоп, отбивные, жареные	75	25
Мясные копчености	85	25

Примечание:

- Представленные в настоящем руководстве таблицы являются справочными.
- Время достижения заданной температуры сильно различается в теплой и холодной среде из-за большой поверхности резервуара.
- Все время отсчитывается с момента достижения заданной температуры.
- **Прибор также можно использовать в качестве емкости для приготовления горячего чая, глинтвейна, пунша и т. д.**

ЧИСТКА И УХОД

- Перед чисткой прибора обязательно выньте вилку из розетки и дайте прибору остыть.
- Никогда не погружайте прибор в воду или другие жидкости.
- Протирайте внешнюю поверхность прибора слегка влажной тканью. Перед использованием прибора полностью просушите его.
- Время от времени удаляйте отложения накипи в резервуаре с помощью средства для удаления накипи.
- Всегда используйте для работы чистую воду.
- Избегайте использования едких или чистящих средств.
- Прибор оснащен сливным клапаном. При приготовлении густых блюд рекомендуется заблокировать сливной клапан, закрыв пробку (см. Описание прибора). Это предотвратит засорение сливного клапана. Время от времени промывайте сливной кран горячей водой с моющим средством.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Рабочий диапазон: 220-240V ~ 50/60Hz

Потребление энергии: 1800W

ГАРАНТИЯ И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ:

Перед поступлением в продажу наши устройства проходят строгий контроль качества. Если, несмотря на все меры предосторожности, вы все же приобрели поврежденный прибор, пожалуйста, верните устройство продавцу. В соответствии с условиями гарантии на приобретенный прибор предоставляется гарантийное обслуживание на 2 год, начиная со дня продажи. Если вы приобрели прибор с дефектом, вы можете незамедлительно вернуть его по месту покупки.

На дефекты, возникшие вследствие неправильного использования прибора, а также на неисправности, произошедшие вследствие ремонта прибора несертифицированными центрами или третьими лицами, а также вследствие установки неоригинальных деталей, данная гарантия не распространяется.

Всегда сохраняйте чек и гарантийный талон. Без них вы не сможете претендовать на какую-либо форму гарантии.

Ущерб, вызванный несоблюдением данной инструкции, приводит к тому, что гарантия на прибор аннулируется. Производитель не несет ответственности за понесенные вследствие этого расходы. Производитель также не несет ответственности за материальный ущерб или травмы, полученные вследствие неправильного использования прибора, вызванного отсутствием внимания к данной инструкции. Поломка или повреждение аксессуаров не означает бесплатную замену всего прибора. В таком случае, пожалуйста, свяжитесь с сервисным центром. Замена разбитых стекол или поврежденных пластиковых деталей всегда производится на платной основе. Поломка расходных материалов или деталей, подверженных износу, а также очистка, техническое обслуживание или замена указанных частей не покрываются гарантией и оплачиваются отдельно.

БЕЗОПАСНАЯ УТИЛИЗАЦИЯ В ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЕ:



Переработка отходов - европейская директива 2012/19/EU

Эта маркировка обозначает, что прибор не подлежит утилизации с другими бытовыми отходами. Чтобы предотвратить возможный вред окружающей среде и здоровью людей, утилизируйте бытовые приборы ответственно, что также будет способствовать устойчивому повторному использованию материальных ресурсов. Для утилизации прибора, пожалуйста,

используйте системы возврата прибора электроприборов либо свяжитесь с продавцом. Он утилизирует прибор правильно.

Emerio Deutschland GmbH (no service address)

Lerchenweg 3

40789 Monheim am Rhein

Deutschland

Служба поддержки клиентов

T: +49 (0) 3222 1097 600

E: info.de@emerio.eu