

Bedienungsanleitung/Garantie

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



CE

Einkochautomat

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

EKA 3338

DEUTSCH**Inhalt**

Übersicht der Bedienelemente	Seite	3
Bedienungsanleitung	Seite	4
Technische Daten	Seite	7
Garantiebedingungen	Seite	8

ITALIANO**Contenuto**

Posizione dei comandi	Pagina	3
Manuale dell'utente	Pagina	27
Specifiche tecniche	Pagina	30

DEUTSCH

NEDERLANDS

NEDERLANDS**Inhoud**

Locatie van bedieningselementen	Pagina	3
Gebruiksaanwijzing	Pagina	10
Technische specificaties	Pagina	13

ENGLISH**Contents**

Location of Controls	Page	3
User manual	Page	31
Technical Specifications	Page	34

FRANÇAIS

ESPAÑOL

FRANÇAIS**Table des matières**

Situation des commandes	Page	3
Manuel	Page	14
Caractéristiques techniques	Page	17

JĘZYK POLSKI**Spis treści**

Lokalizacja kontrol	Strona	3
Instrukcja użytkowania	Strona	35
Techniczne specyfikacje	Strona	38
Warunki gwarancji	Strona	38

PORTUGUÊS

ITALIANO

ESPAÑOL**Contenidos**

Ubicación de los controles	Página	3
Manual del usuario	Página	18
Especificaciones técnicas	Página	21

MAGYARUL**Tartalom**

A kezelőszervek elhelyezkedése	Oldal	3
Használati útmutató	Oldal	40
Műszaki adatok	Oldal	43

ENGLISH

JĘZYK POLSKI

PORTUGUÊS**Índice**

Localização dos controlos	Página	3
Manual do utilizador	Página	22
Especificações técnicas	Página	25

УКРАЇНСЬКА**Зміст**

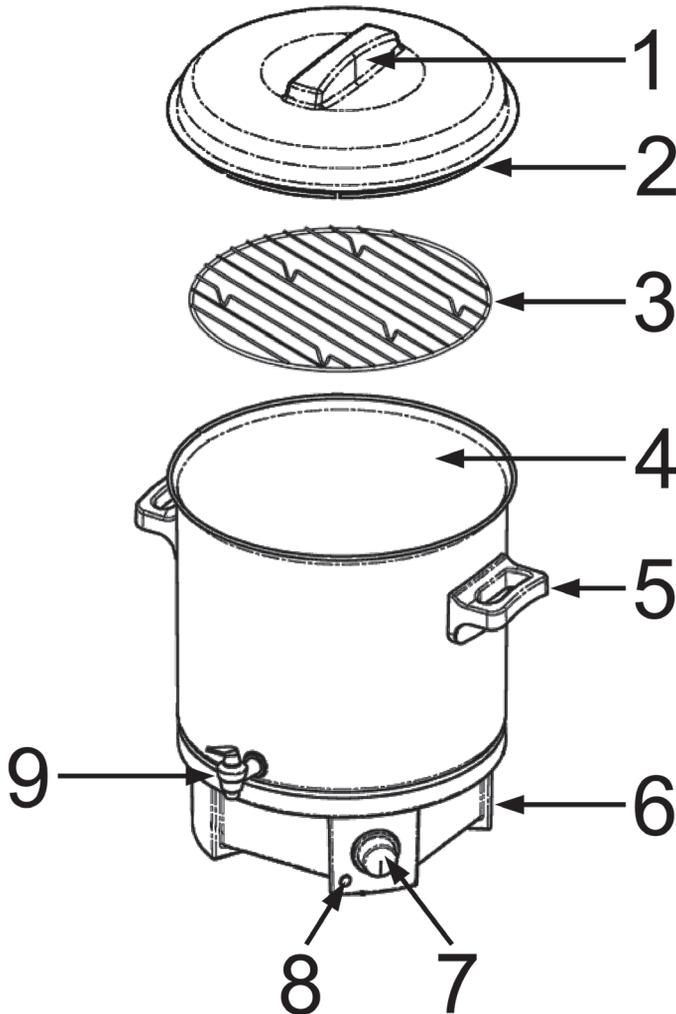
Розташування органів керування	стор	3
Посібник користувача	стор	44
Технічні характеристики	стор	47

MAGYARUL

УКРАЇНСЬКА

Übersicht der Bedienelemente

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



Allgemeine Sicherheitshinweise

Lesen Sie vor Inbetriebnahme dieses Gerätes die Bedienungsanleitung sehr sorgfältig durch und bewahren Sie diese inkl. Garantieschein, Kassenbon und nach Möglichkeit den Karton mit Innenverpackung gut auf. Falls Sie das Gerät an Dritte weitergeben, geben Sie auch die Bedienungsanleitung mit.

- Benutzen Sie das Gerät ausschließlich für den privaten und den dafür vorgesehenen Zweck. Dieses Gerät ist nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt. Benutzen Sie das Gerät nicht im Freien. Halten Sie es vor Hitze, direkter Sonneneinstrahlung, Feuchtigkeit (auf keinen Fall in Flüssigkeiten tauchen) und scharfen Kanten fern. Benutzen Sie das Gerät nicht mit feuchten Händen. Bei feucht oder nass gewordenem Gerät sofort den Netzstecker ziehen.
- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie immer den Stecker aus der Steckdose (ziehen Sie am Stecker, nicht am Kabel), wenn Sie das Gerät nicht benutzen, Zubehörteile anbringen, zur Reinigung oder bei Störung.
- Betreiben Sie das Gerät **nicht** unbeaufsichtigt. Sollten Sie den Raum verlassen, schalten Sie das Gerät immer aus. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
- Das Gerät und das Netzkabel müssen regelmäßig auf Zeichen von Beschädigungen untersucht werden. Wird eine Beschädigung festgestellt, darf das Gerät nicht mehr benutzt werden.
- Reparieren Sie das Gerät nicht selbst, sondern suchen Sie einen autorisierten Fachmann auf. Um Gefährdungen zu vermeiden, ein defektes Netzkabel nur vom Hersteller, unserem Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person durch ein gleichwertiges Kabel ersetzen lassen.
- Verwenden Sie nur Original-Zubehör.
- Beachten Sie die nachfolgenden „Speziellen Sicherheitshinweise“.

Kinder und gebrechliche Personen

- Zur Sicherheit Ihrer Kinder lassen Sie keine Verpackungsteile (Plastikbeutel, Karton, Styropor, etc.) erreichbar liegen.

Warnung!

Lassen Sie kleine Kinder nicht mit Folie spielen. Es besteht **Erstickungsgefahr!**

- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhalten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

Symbole in dieser Bedienungsanleitung

Wichtige Hinweise für Ihre Sicherheit sind besonders gekennzeichnet. Beachten Sie diese Hinweise unbedingt, um Unfälle und Schäden am Gerät zu vermeiden:

Warnung:

Warnt vor Gefahren für Ihre Gesundheit und zeigt mögliche Verletzungsrisiken auf.

Achtung:

Weist auf mögliche Gefährdungen für das Gerät oder andere Gegenstände hin.

Hinweis:

Hebt Tipps und Informationen für Sie hervor.

Spezielle Sicherheitshinweise für dieses Gerät

- Stellen Sie das Gerät auf eine ebene Fläche. Achten Sie darauf, dass Netzkabel und Gerät nie auf heißen Oberflächen oder in der Nähe von Wärmequellen platziert werden. Verlegen Sie das Netzkabel so, dass es nicht mit scharfkantigen Gegenständen in Berührung kommt.
- Benutzen Sie das Gerät niemals ohne flüssigen Inhalt!
- Füllen Sie das Gerät bei Kochbetrieb nicht randvoll (max. 20 Liter).
- Betreiben Sie das Gerät nur mit aufgelegtem Deckel.

Warnung:

- ▶ Die Oberflächen des Gehäuses werden bei Betrieb heiß. Verbrennungsgefahr!
- ▶ Beim Öffnen des Deckels tritt heißer Dampf aus! Verbrühungsgefahr!

- Tragen oder heben Sie das Gerät nicht während des Betriebs, sondern schalten Sie es zuerst aus und ziehen Sie danach den Netzstecker. Tragen Sie das Gerät immer mit beiden Händen!
- Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen und verstauen.
- Benutzen Sie das Gerät nur zum Einkochen von Speisen oder Erwärmen von Getränken, keinesfalls für andere Zwecke. Wenn das Gerät nicht bestimmungsgemäß gebraucht oder falsch bedient wird, kann für daraus entstehende Schäden keine Haftung übernommen werden!

Vor dem ersten Gebrauch

- Entfernen Sie die Verpackung.
- Wir empfehlen Ihnen, das Gerät wie unter „Reinigung“ beschrieben zu säubern.

Aufbau und Anwendungshinweise

Stellen Sie das Gerät in der Nähe einer Steckdose auf. Achten Sie dabei auf eine ebene und trockene sowie rutschfeste und wärmebeständige Standfläche mit ausreichend Abstand zur Wand oder zum Mobilier.

Netzkabel

Wickeln Sie das benötigte Netzkabel komplett von der Gerätebasis ab.

Temperaturreglung (Thermostat)

Der Einkochautomat ist mit einem stufenlos einstellbaren Thermostat zu regeln.

Überhitzungsschutz

Wird das Gerät ohne flüssigen Inhalt benutzt, schaltet es sich durch einen Überhitzungsschutz aus.

Übersicht der Bedienelemente

- 1 Deckelgriff
- 2 Deckel
- 3 Einlegerost
- 4 Kessel
- 5 Griff
- 6 Gerätebasis
- 7 Thermostat
- 8 Kontrollleuchte Heizung
- 9 Auslaufhahn

Elektrischer Anschluss

Prüfen Sie, ob die Netzspannung, die Sie benutzen wollen, mit der des Gerätes übereinstimmt. Die Angaben hierzu finden Sie auf dem Typenschild der Basis.

⚠ Achtung: Überlastung!

- ▶ Wenn Sie Verlängerungsleitungen benutzen, sollten diese einen Leitungsquerschnitt von mindestens 1,5mm² haben.
- ▶ Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdosen, da dieses Gerät zu leistungsstark ist.

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 bitte 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.

Vorbereitung der Gläser und Verschlüsse

- Reinigen Sie die Gläser, Deckel und Verschlüsse mit heißem Spülwasser, spülen Sie klar nach und lassen Sie alles auf einem sauberen Tuch abtropfen.
- Prüfen Sie die Gefäße auf anhaftende Reste und Beschädigungen.
- Lassen Sie die Verschlüsse bis zum Gebrauch in klarem Wasser liegen. Verwenden Sie keine porösen, beschädigten oder überdehnten Gummiringe.
- Füllen Sie die Gefäße bis 2 cm unter dem Rand. Bei breiartigem Einkochgut (z.B. Apfelsmus) lassen Sie 3 – 4 cm Platz bis zum Rand. Bei Wurst aller Art füllen Sie die Gefäße nur $\frac{3}{4}$.
- Verschließen Sie die Gefäße fest mit Schraub-, Spannverschlüssen oder Klammern.

Einkochen

Achten Sie darauf, dass beim Einsetzen der Gläser Wasser- und Gläsertemperatur etwa gleich sind.

In Ihrem Einkochautomat können Sie bei Verwendung von „Weck-Rundrandgläsern 100“ und den zugehörigen Klammern 14 Gläser gleichzeitig kochen.

Das höchste Glas muss ca. $\frac{3}{4}$ von Wasser umgeben sein.

Bei Doppelbelegung ist die untere Lage somit überflutet.

Betreiben Sie das Gerät nur mit aufgelegtem Deckel.

Einkochzeiten dürfen nie unterschritten werden. In Zweifelsfällen sind höhere Werte zu benutzen.

Nach dem Einkochen

Für mehrere aufeinander folgende Einkochvorgänge kann dasselbe Wasser verwendet werden.

Achtung: Glasbruch!

Stellen Sie keine kalten Gläser in heißes Wasser, sondern wärmen Sie sie vor.

- Nach Beendigung des Einkochens entnehmen Sie die Gläser vorsichtig, stellen sie auf ein Tuch und decken sie mit einem Tuch ab.

Warnung: Verbrennungsgefahr!

Die Gläser sind heiß.

- Lassen Sie die Klammern bis zur vollständigen Abkühlung auf den Gläsern.
- Wir empfehlen, die Gläser nach dem Abkühlen mit Datum und Inhalt zu beschriften.
- Eingemachtes bewahrt man am besten kühl, trocken und im Dunkeln auf.

Bedienung des Einkochautomaten

Einkochen

1. Füllen Sie den Kessel mit mindestens 6 Liter Wasser.
2. Stellen Sie die vorbereiteten Gläser auf den Einlegerost in den Kessel (siehe „Tipps zum Einkochen“). **Legen Sie kein Tuch zwischen Kesselboden und Einlegerost.**
3. Setzen Sie den Deckel auf.
4. Schließen Sie das Gerät an eine vorschriftsmäßig installierte 230V, 50Hz Schutzkontakt-Steckdose an.
5. Wählen Sie die Temperatur gemäß der Einkochtabelle. Die Kontrollleuchte leuchtet. Das Gerät beginnt mit dem Heizen.

Hinweis:

Die Einkochzeit beginnt, wenn die Kontrollleuchte zum ersten Mal erlischt. Die Zeit zum Aufheizen zählt nicht mit.

Erwärmen von Getränken

Dieses Gerät ist mit einem praktischen Auslaufhahn zum Abfüllen von dünnen Flüssigkeiten (z.B. Glühwein) ausgestattet.

- Entnehmen Sie vor dem Einfüllen von Getränken den Einlegerost.
- Füllen Sie max. 20 Liter Flüssigkeit ein.
- Stellen Sie den Thermostat auf die gewünschte Temperatur. Die Kontrollleuchte leuchtet. Das Gerät beginnt mit dem Heizen.

Hinweis:

Ist die gewünschte Temperatur erreicht, erlischt die Kontrollleuchte.

Betrieb beenden

- Ist der Kochvorgang beendet, stellen Sie den Thermostat auf OFF.
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
- Lassen Sie das Gerät abkühlen und entleeren Sie den Kessel mit Hilfe des Auslaufhahnes.
- Das Netzkabel können Sie am Boden der Gerätebasis aufwickeln.

Reinigung

Warnung:

- ▶ Schalten Sie das Gerät vor der Reinigung immer aus und ziehen Sie den Netzstecker. Warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist.
- ▶ Das Gerät auf keinen Fall zum Reinigen in Wasser tauchen. Es könnte zu einem elektrischen Schlag oder Brand führen.

Achtung:

- ▶ Benutzen Sie keine Drahtbürste oder andere scheuernde Gegenstände.
- ▶ Benutzen Sie keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel.
- Nach der Benutzung als Einkochautomat genügt für die Reinigung des Gerätes und des Deckels ein angefeuchtetes Tuch.

- Haben Sie Getränke im Kessel erhitzt, reinigen Sie ihn mit Wasser und etwas Spülmittel. Spülen Sie anschließend mit klarem Wasser nach.
- Wischen Sie zuletzt alles trocken.

Entkalkung

Die Abstände der Entkalkung hängen vom Härtegrad des Wassers und der Häufigkeit der Verwendung ab.

Benutzen Sie bitte keinen Essig, sondern ein handelsübliches Entkalkungsmittel auf Zitronensäurebasis. Dosieren Sie bitte nach Anleitung.

i Hinweis:

- ▶ Nehmen Sie den Einlegerost während des Entkalkens heraus.
- ▶ Kochen Sie nach dem Entkalken mehrfach frisches Wasser auf, um Rückstände zu beseitigen. Dieses Wasser **nicht** zum Verzehr verwenden.

Einkochtabelle

Lebensmittel / Speise	Thermostateinstellung auf °C	Einkochzeit in Min.
Obst		
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
Kirschen (süß oder sauer)	80	30
Stachelbeeren (unreif)	80	30

Lebensmittel / Speise	Thermostateinstellung auf °C	Einkochzeit in Min.
Gemüse		
Blumenkohl	MAX	90
Bohnen	MAX	120
Erbsen	MAX	120
Gurken	80	30
Kohlrabi	MAX	100
Pilze	MAX	110
Rote Bete	MAX	110
Spinat	MAX	110
Fleisch / Wurst		
Bratenstücke (roh)	MAX	120
Bratenstücke (vorgebraten)	MAX	90
Geflügel (angebraten)	MAX	65
Gulasch (angebraten)	MAX	60
Koteletts (angebraten)	MAX	60
Wild (angebraten)	MAX	65
Wurstmasse	MAX	120

Diese Zeitangaben stellen nur Anhaltswerte dar und können je nach Weite der Gläser variieren.

Technische Daten

Modell:..... EKA 3338
 Bemessungsspannung/-frequenz:.....230V, 50Hz
 Bemessungsaufnahme:..... 1800W
 Schutzklasse:.....I
 Füllmenge:max. 20l
 Nettogewicht:5,45kg

Technische Änderungen vorbehalten!

Konformitätserklärung

Hiermit erklärt die Firma Clatronc International GmbH, dass sich das Gerät EKA 3338 in Übereinstimmung mit den grundlegenden Anforderungen, der europäischen Richtlinie für elektromagnetische Verträglichkeit (2004/108/EG) und der Niederspannungsrichtlinie (2006/95/EG) befindet.

Garantiebedingungen

1. Gegenüber Verbrauchern gewähren wir bei privater Nutzung des Geräts eine Garantie von 24 Monaten ab Kaufdatum.
Ist das Gerät zur gewerblichen Nutzung geeignet, gewähren wir beim Kauf durch Unternehmer für das Gerät eine Garantie von 12 Monaten.
Die Garantiezeit für Verbraucher reduziert sich auf 12 Monate, sofern sie ein zur gewerblichen Nutzung geeignetes Gerät – auch teilweise – gewerblich nutzen.
2. Voraussetzung für unsere Garantieleistungen sind der Kauf des Geräts in Deutschland bei einem unserer Vertragshändler sowie die Übersendung einer Kopie des Kaufbelegs und dieses Garantiescheins an uns.
Befindet sich das Gerät zum Zeitpunkt des Garantiefalls im Ausland, muss es auf Kosten des Käufers uns zur Erbringung der Garantieleistungen zur Verfügung gestellt werden.
3. Mängel müssen innerhalb von 14 Tagen nach Erkennbarkeit uns gegenüber schriftlich angezeigt werden. Besteht der Garantieanspruch zu Recht, entscheiden wir, auf welche Art der Schaden/Mangel behoben werden soll, ob durch Reparatur oder durch Austausch eines gleichwertigen Geräts.
4. Garantieleistungen werden nicht für Mängel erbracht, die auf der Nichtbeachtung der Gebrauchsanweisung, unsachgemäßer Behandlung oder normaler Abnutzung des Geräts beruhen. Garantieansprüche sind ferner ausgeschlossen für leicht zerbrechliche Teile, wie zum Beispiel Glas oder Kunststoff. Schließlich sind Garantieansprüche ausgeschlossen, wenn nicht von uns autorisierte Stellen Arbeiten an dem Gerät vornehmen.
5. Durch Garantieleistungen wird die Garantiezeit nicht verlängert. Es besteht auch kein Anspruch auf neue Garantieleistungen. Diese Garantieerklärung ist eine freiwillige Leistung von uns als Hersteller des Geräts. Die gesetzlichen Gewährleistungsrechte (Nacherfüllung, Rücktritt, Schadensersatz und Minderung) werden durch diese Garantie nicht berührt.

Stand 03 2008

Garantieabwicklung

Sollte Ihr Gerät innerhalb der Garantiezeit einen Mangel aufweisen, bitten wir Sie, uns Ihren Garantieanspruch mitzuteilen.

Die schnellste und komfortabelste Möglichkeit ist die Anmeldung über unser **SLI (Service Logistik International)** Internet-Serviceportal.

www.sli24.de

Sie können sich dort direkt anmelden und erhalten alle Informationen zur weiteren Vorgehensweise Ihrer Reklamation.

Über einen persönlichen Zugangscode, der Ihnen direkt nach Ihrer Anmeldung per E-Mail übermittelt wird, können Sie den Bearbeitungsablauf Ihrer Reklamation auf unserem Serviceportal online verfolgen.

Alternativ können Sie uns den Servicefall per E-Mail

hotline@clatronic.de

oder per Fax

0 21 52 – 20 06 15 97

mitteilen.

Bitte teilen Sie uns Ihren **Namen, Vornamen, Straße, Hausnummer, PLZ und Wohnort, Telefon-Nummer**, soweit vorhanden, **Fax-Nummer** und **E-Mail-Adresse** mit. Im Weiteren benötigen wir die **Typenbezeichnung** des reklamierten Gerätes, eine kurze **Fehlerbeschreibung**, das **Kaufdatum** und den **Händler**, bei dem Sie das Neugerät erworben haben.

Nach Prüfung Ihres Garantieanspruches erhalten Sie von uns einen fertig ausgefüllten Versandaufkleber. Sie brauchen diesen Aufkleber nur noch auf die Verpackung Ihres gut verpackten Gerätes zu kleben und das Paket bei der nächsten Annahmestelle der Deutschen Post / DHL abzugeben. Der Versand erfolgt für Sie kostenlos an unser Servicecenter bzw. Servicepartner.

Bitte fügen Sie dem Paket eine Kopie Ihres Kaufbeleges (Kassenbon, Rechnung, Lieferschein) sowie eine kurze Fehlerbeschreibung bei.

Ohne den im Paket beiliegendem Garantienachweis (Kaufbeleg) kann Ihre Reklamation nicht kostenfrei bearbeitet werden.

Bitte nehmen Sie in keinem Fall eine unfreie Ein-
sendung Ihres Gerätes vor. Bei unfreien Lieferun-
gen entfällt Ihr Anspruch auf Garantieleistungen.

Clatronic International GmbH
Industriering Ost 40
D-47906 Kempen



Bedeutung des Symbols „Mülltonne“

Schonen Sie unsere Umwelt, Elektrogeräte gehö-
ren nicht in den Hausmüll.

Nutzen Sie die für die Entsorgung von Elektroge-
räten vorgesehenen Sammelstellen und geben
dort Ihre Elektrogeräte ab, die Sie nicht mehr
benutzen werden.

Sie helfen damit die potenziellen Auswirkungen,
durch falsche Entsorgung, auf die Umwelt und die
menschliche Gesundheit zu vermeiden.

Sie leisten damit Ihren Beitrag zur Wiederverwer-
tung, zum Recycling und zu anderen Formen der
Verwertung von Elektro- und Elektronik-Altgeräten.

Informationen, wo die Geräte zu entsorgen sind,
erhalten Sie über Ihre Kommunen oder die Ge-
meindeverwaltungen.



D-47906 Kempen/Germany · Industriering Ost 40
Internet: <http://www.clatronic.de> · email: info@clatronic.de

Stand 10/09