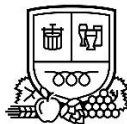


Instrukcja obsługi

Elektrycznych urządzeń do pasteryzacji



DESTILLER



Produkt ten na koniec okresu użytkowania nie może być umieszczany wraz z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstwa domowego zgodnie z ustawą o sprzęcie elektrycznym i elektronicznym. Należy zwrócić go bezpłatnie w lokalnym punkcie zbiórki (np. skład recyklingowy) w celu recyklingu sprzętu elektrycznego i elektronicznego. O możliwościach utylizacji należy dowiadywać się w swojej gminie lub administracji miejskiej.



Urządzenia zgodne z dyrektywą UE 2014/35/EG

PL

OGÓLNE

W przypadku użytkowania pustego urządzenia, dodatkowa osłona pracy na sucho zabezpiecza przed przegrzaniem. Należy wówczas pozwolić urządzeniu ostygnąć przed ponownym napełnieniem wodą, w przeciwnym razie istnieje ryzyko poparzenia na skutek tworzenia się pary. Ponadto można w ten sposób uszkodzić powierzchnię.

Podczas pierwszego korzystania urządzenie może powodować nieprzyjemny zapach, który zniknie po krótkim czasie użytkowania.

Ze względów higienicznych, przed pierwszym użyciem należy urządzenie wygotować przez około 5 minut, napełniając je 6 litrami wody – ustawić termostat na polu "Odwirować"

**UWAGA: Urządzenie nagrzewa się, NIGDY NIE
TRANSPORTOWAĆ, GDY GORĄCE !!!**

Ważne wskazówki dla bezpieczeństwa

- **Należy uważnie przeczytać instrukcję obsługi przed uruchomieniem urządzenia i zachować ją w dobrym stanie.**
 - Urządzenie należy podłączać wyłącznie do prądu przemiennego zgodnie z tabliczką znamionową urządzenia (gniazdo schuko).
 - Nigdy nie używaj urządzenia, jeśli:
 - ma widoczne uszkodzenia,
 - urządzenie mocno upadło,
 - jego przewód zasilający jest uszkodzony.
- W powyższych przypadkach należy zlecić sprawdzenie urządzenia wykwalifikowanemu elektrykowi.
- Jeśli przewód zasilający tego urządzenia jest uszkodzony, w celu uniknięcia zagrożeń musi go wymienić producent, jego przedstawiciel lub odpowiednio wykwalifikowana osoba.
 - Należy całkowicie rozwinąć przewód zasilający urządzenia.
 - Wyczyścić wnętrze pojemnika przed pierwszym użyciem.
 - Ustawić urządzenie na stabilnej płaszczyźnie i wolnej powierzchni.
 - Nie umieszczać urządzenia na gorącej płycie kuchennej itp. ani w pobliżu otwartego ognia.
 - Przed włączeniem koniecznie napełnić wodą.
 - Nie przepelniać garnka, uzupełniać do maksymalnie 4 cm poniżej krawędzi garnka, ponieważ może się rozlać gorąca woda.
 - Nie zawieszaj przewodu zasilającego urządzenia ani nie pozostawiaj go spletanego na podłodze.
 - Po użyciu, przed czyszczeniem lub w przypadku awarii należy odłączyć wtyczkę zasilania.
 - Nigdy nie zanurzać urządzenia w wodzie.

OSTRZEŻENIE!

- **Urządzenie nagrzewa się podczas pracy, nie wolno go ruszać, gdy jest gorące i napełnione.**
- **Transportować urządzenie tylko wtedy, gdy jest zimne.**
- **Uwaga! Jeśli pokrywa zostanie zdjęta, istnieje ryzyko poparzenia z powodu wydostającej się pary.**
- Urządzenie może być używane przez dzieci w wieku od 8 lat i starsze oraz przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, bez doświadczenia i wiedzy, jeżeli są nadzorowane lub zostały poinstruowane w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia i rozumieją wynikające z tego zagrożenia. Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja nie może być przeprowadzana przez dzieci bez

nadzoru.

- Producent nie odpowiada za ewentualne szkody powstałe w wyniku użytkowania niezgodnego z przeznaczeniem lub niewłaściwego obchodzenia się z produktem.
- urządzenie jest przeznaczone do użytku w gospodarstwach domowych i podobnych obszarach, takich jak np.
 - w kuchniach dla pracowników, w sklepach, biurach i innych pomieszczeniach komercyjnych;
 - w gospodarstwach rolnych;
 - przez klientów w hotelach, motelach i innych obiektach mieszkalnych;
 - w miejscach zakwaterowania.
- **W przypadku użytkowania pastego urządzenia, dodatkowa ochrona pracy na sucho zabezpiecza przed przegrzaniem. Należy wówczas pozwolić urządzeniu ostygnąć przed ponownym napełnieniem wodą, w przeciwnym razie istnieje ryzyko poparzenia na skutek tworzenia się pary. Ponadto można w ten sposób uszkodzić powierzchnię.**

Instrukcja obsługi gotowania w kolejności przebiegu pracy

1. Ustawienie

Urządzenie można umieścić na dowolnej płaskiej powierzchni, np. podłodze, stołku, stole (lecz nie na gorącej płycie, ponieważ plastikowe nóżki mogą się zlepiać). Urządzenie nie wymaga podkładu, ponieważ jego części elektryczne wykonane z tworzywa sztucznego izolują wystarczająco dobrze, aby nie wpuszczać ciepła pod spód.

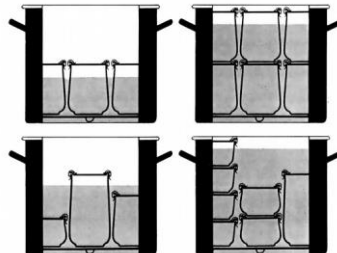
2. Ustawianie słoików

odbywa się na ruszcie. Powoduje to dobrą cyrkulację wody do gotowania pod i pomiędzy słoikami, a tym samym ich szybsze ogrzewanie. Naczynie o średnicy wewnętrznej 353 mm i wysokości wewnętrznej 300 mm nie tylko pozwala na umieszczanie w naczyniu warstwy słoików, ale – w zależności od ich wysokości – dwóch lub nawet trzech warstw jedna na drugiej w celu oszczędności energii w jednym procesie pasteryzowania.

3. Wysokość napełnienia wodą

Bardzo ważne: zależy od ilości warstw ułożonych naczyń szklanych.

Należy zawsze napełnić garnek taką ilością wody, aby górna warstwa słoików lub naczyń szklanych o różnej wysokości wystawała z wody na wysokość 3/4.



Nie ma znaczenia, jeśli dolne lub mniejsze stoiki są całkowicie pod wodą, ponieważ szkło jest uszczelnione podczas procesu pasteryzacji za pomocą pierścienia i zacisku sprężynowego w taki sposób, aby wrzątek nie mógł wniknąć z zewnątrz. Prawidłową wysokość napełnienia wodą przedstawia zdjęcie. Temperatura wody w garnku musi zawsze odpowiadać w przybliżeniu temperaturze zawartości stoika, aby podgrzewanie przebiegało równomiernie. Szklane naczynia z zimną zawartością należy zalać zimną wodą, do pojemników z gorącą zawartością (np. jeśli nastąpiło gotowanie wstępne) należy wlewać odpowiednio wodę gorącą.

4. Nastawienie pokrywy

Pokrywa urządzenia, wykonana z tworzywa przyjaznego dla żywności i gotowania, jest sklepiona. Nie ma znaczenia, czy wysokie stoiki wchodzą nieznacznie w sklepione pokrywy, o ile nadal dobrze przylega ona dookoła krawędzi garnka ze stali nierdzewnej, a para się nie wydostaje. Należy tutaj zwrócić uwagę na punkt 3 i wypełnić garnek wystarczającą ilością do wysokości 3/4 górnego stoika.

5. Podłączenie wtyczki

za pomocą której urządzenie zostanie włączone (uwaga, wtyczka nie może być mokra!) Ważne: nigdy nie podłączaj wtyczki przed włączeniem wody do garnka, ponieważ urządzenie może zostać uszkodzone, jeśli zostanie podgrzane na sucho (nieprawidłowe działanie). Nieprzyjemny zapach, który powstaje na bazie elektrycznej podczas pierwszego nagrzewania nowego urządzenia nie jest szkodliwy i zniknie po krótkim czasie użytkowania.

6. Bardzo ważne:

Kiedy zaczyna się czas gotowania? Jak działa automatyczny regulator temperatury?

Wersja półautomatyczna (bez timera)

Za pomocą pokrętki sterującego termostatem ustaw temperaturę określoną w przepisie gotowania: Gdy termostat rozpoczyna ogrzewanie, jako wskaźnik zapala się lampka kontrolna. Gdy termostat osiągnie ustawioną temperaturę, zostanie automatycznie zatrzymane nagrzewanie urządzenia, a wskaźnik zgaśnie po raz pierwszy.

Od czasu kiedy lampka kontrolna zgaśnie po raz pierwszy, rozpoczyna się czas gotowania według przepisu, czas wymagany do nagrzania się nie liczy!

Termostat utrzymuje teraz ustawioną temperaturę, automatycznie nagrzewając się za każdym razem, gdy temperatura nieznacznie spada, jako wskaźnik świeci się lampka kontrolna. Kilukrotnie włączanie i wyłączanie się lampki podczas procesu pasteryzowania wskazuje, że termostat działa i utrzymuje temperaturę na ustawionej wysokości.

Wersja w pełni automatyczna (z timerem)

W zasadzie działanie jest podobne, jak wyżej, tylko temperaturę i czas należy ustawić samemu. Timer nie wraca do momentu osiągnięcia ustawionej temperatury (dlatego czas nagrzewania nie jest liczony).

Ponieważ urządzenie operuje automatycznie, lampka kontrolna będzie zawsze świecić, dopóki czas nie upłynie.

7. Regulacja temperatury gotowania, etap

wyciskania

- Temperatura pasteryzowania jest regulowana bezstopniowo za pomocą pokrętki. Zakres temperatur urządzenia wynosi od 30°C do 90°C. Zamiast ustalonego wskaźnika dla 100°C ustawia się pokrętkę

na szerokim obszarze "Gotowanie".

- Na samym końcu zakresu znajduje się również funkcja „Wyciskanie”. To ustawienie, w którym woda wrze bez przerwy i wytwarza intensywną parę, jest potrzebne tylko w przypadku posiadania automatycznego szybkowaru, uzupełnionego o wkład sokowirówki WECK, w celu wyciskania soku. W przypadku gotowania mięsa lub warzyw w temperaturze 100°C lub w temperaturze gotowania, należy unikać silnego gotowania z wrzeniem oraz intensywnego tworzenia pary, ponieważ zostaje odprowadzona zbyt duża ilość wody oraz zużyte więcej energii. Tak zwana temperatura wrzenia wody (tj. dokładna wysokość temperatury, przy której gotowana woda zaczyna się kłębić) zależy od wysokości twojego miejsca zamieszkania, pogody lub ciśnienia powietrza. Ustawienie punktu gotowania można łatwo sprawdzić w następujący sposób:
- Obróć pokrętkę do końca w prawo, aż do funkcji "Gotowanie" zgodnie z ruchem wskazówek zegara.
- Percekać, aż woda się zagotuje.
- Teraz powoli obróć pokrętkę w lewo do funkcji "Gotowanie" do momentu, aż usłyszysz przełącznik kontrolera.

W tym ustawieniu ogrzewanie włącza się i wyłącza automatycznie, co oznacza, że termostat utrzyma żądaną temperaturę gotowania bez ciągłego wrzenia i intensywniej pary, która jest potrzebna do wyciskania z przystawką do sokowirówki, ale nie do gotowania warzyw i mięsa w temp. 100°C.

8. Zmiana temperatury

jest również możliwa w dowolnym momencie podczas procesu ogrzewania/ gotowania, jeśli początkowo ustawiono nieprawidłową temperaturę. Wystarczy przesunąć pokrętkę do żądanej wartości. Urządzenie przestawia się automatycznie, lampka kontrolna włącza się lub wyłącza odpowiednio.

9. Koniec czasu pracy

Przed wycięciem stoików należy wyciągnąć wtyczkę z gniazda. Aby wyjąć stoiki, należy użyć podnośnika do stoików WECK, który pozwala łatwo wyjąć gorące stoiki z szybkowaru bez parzenia rąk, nawet jeśli są one bardzo blisko lub pod wodą. Podnośnik to jednorazowy i przdatny zakup. W jego zakupie pomoże Ci Twój przedstawiciel handlowy.

10. Wylewanie wody

z szybkowaru odbywa się dopiero wtedy, gdy woda ostygnie. Chroni się w ten sposób powierzchnię garnka, której gorąca temperatura nie służy.

Zaleca się wyjęcie stoików po upływie czasu gotowania, w przeciwnym razie będą się gotować dalej w gorącej wodzie, która schładza się powoli.

11. Czyszczenie garnka

Uwaga, nigdy nie zanurzaj całego urządzenia w wodzie, ponieważ w jego plastikowej podstawie znajduje się instalacja elektryczna, która nie może być mokra.

W pierwszej kolejności należy zawsze wyciągnąć wtyczkę, a następnie wytrzeć wilgotną szmatką zewnętrzną część garnka oraz wymyć wnętrze. Nie używać środków do szorowania, aby zapobiec zarysowaniu powierzchni. W przypadku wody zawierającej wapno, w kotle, a zwłaszcza na dnie garnka, z czasem osadza się warstwa kamienia, która może wpływać na wydajność ogrzewania lub regulację temperatury. Osadzoną warstwę wapnia można łatwo usunąć dodając do wody trochę octu lub zwykłego środka do usuwania osadów z wapnia oraz krótko gotować. Następnie należy dobrze wypłukać garnek.

Nigdy nie czyścić środkami chemicznymi z uwagi na zagrożenie dla zdrowia. Resztki substancji chemicznych zawsze pozostają i mogą dostać się do jedzenia.

Wersje:

Kilka uwag na temat specjalnych wersji

Półautomatyczna (WAT 14(A), WAT 24(A), WAT 34(A)):

W tej wersji urządzenia lampka kontrolna włącza się i wyłącza po osiągnięciu wymaganej temperatury.

Zakres temperatur wynosi od 30°C do 100°C. To oznacza, że jeżeli temperatura jest niższa niż 30°C, urządzenie będzie nagrzewało się natychmiast do 30°C po podłączeniu wtyczki.

Regulator nie jest przełącznikiem on/off.

Automatyczny zegar ze stali nierdzewnej (WAT 24(A) WAT 25(A):

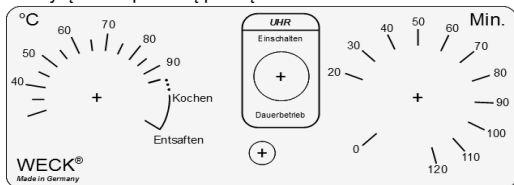
Proszę mieć na uwadze:

- Uchwyty ze stali nierdzewnej są służyć wyłącznie do przenoszenia zawartości o niskiej temperaturze. Należy umieścić urządzenie w miejscu, w którym będzie wykorzystywane. Wstać słoiki i napełnić urządzenie wodą, jak wskazano w tabeli. **Dopiero wówczas należy podłączyć zasilanie, wyłącznie do uziemionego gniazdka!!**

- Przy pierwszym użyciu ogrzewanie może się odznaczać na dnie garnka. Jest to normalne i nie wpływa na działanie.

Timer (mod. WAT 15 WAT 25 WAT 35 (A))

Aby ograniczyć proces pasteryzacji do czasu podanego w książce kucharskiej lub tabeli, został wbudowany w urządzenie synchroniczny zegar elektryczny, który włącza się lub wyłącza za pomocą przełącznika.



Modele te mają dwa tryby działania:

1. Praca ciągła: ustaw przełącznik w dół na pracę ciągłą oraz timer na 20 min. Urządzenie zostanie trwale włączone. W trybie ciągłym timer nie wyłącza się automatycznie. To ustawienie przełącznika jest wymagane do wyciskarki lub do dłuższych trybów pracy przekraczających 2 godziny.
2. Tryb automatyczny: przekreśl przełącznik na "Włącz" i ustaw timer na żądany czas. Obróć pokrętkę w prawo zgodnie z ruchem wskazówek zegara.

Aby w pełni zautomatyzować gotowanie, należy ustawić termostat na odpowiednią temperaturę zgodnie z tabelą. Ustaw pokrętkę timera na żądany czas. Rozpoczyna się automatyczny proces wekowania, **lampka kontrolna świeci się do końca procesu pasteryzacji.**

Dopiero po osiągnięciu wymaganej temperatury timer zostaje automatycznie uruchomiony i odmierza czas. Po upływie czasu pasteryzacji lampka kontrolna gaśnie.

Modele z kurkiem spustowym

Modele te są identyczne w użyciu, dodatkowo można pobierać płyny przez kurek spustowy. Od czasu do czasu kran należy wycisnąć gorącą wodą, do której można dodać

płyn do naczyń.

Ruszt

Ruszt jest przeznaczony wyłącznie do pasteryzacji słoików. Na czas podgrzewania płynów, takich jak grzane wino itp., wkład-ruszt należy usunąć.

Warunki gwarancji

Gwarancja, rozpoczynająca się w dniu sprzedaży, obejmuje następujące warunki:

1. Czas obowiązywania gwarancji: 2 lata

2. Świadczenia gwarancyjne:

- Naprawa lub wymiana części, które po sprawdzeniu wykazują wady materiałowe lub produkcyjne.
- Gwarancja jest udzielana tylko po okazaniu karty gwarancyjnej. Rachunek jest ważny, jeśli w dniu sprzedaży została w nim zawarta data, pieczętka i podpis sprzedawcy. Urządzenie musi zostać odesłane w oryginalnym opakowaniu.
- Gwarancja przysługuje tylko kupującemu lub pierwszemu użytkownikowi.
- Naprawa lub wymiana części w okresie gwarancji nie powoduje przedłużenia ani odnowy pierwotnego okresu gwarancji.
- Po upływie pierwszych 6 miesięcy gwarancji koszty transportu ponosi kupujący.
- Jeśli szkody lub wady nie mogą być naprawione lub naprawa zostanie odrzucona lub nastąpi jej nieuzasadniona zwłoka, w ciągu 6 miesięcy od daty zakupu/dostawy i na żądanie użytkownika końcowego zostanie dostarczone bezpłatne urządzenie zamienne lub nastąpi rekompensata obniżonej wartości lub urządzenie zostanie odebrane w zamian za zwrot wartości ceny zakupu, jednak nie wyższej niż cena rynkowa.
- Dalsze lub inne roszczenia, w szczególności te dotyczące rekompensaty szkód powstałych na zewnątrz urządzenia są wykluczone, o ile taka odpowiedzialność nie obowiązuje z mocy prawa.

3. Gwarancja nie obejmuje:

- zadrapań i plam na urządzeniu,
- oświetlenia i lampek kontrolnych,
- łatwo łamiwych części z bakelitu, szkła, plastiku itp., chyba że są to wady materiałowe przez nas uznane,
- szkód spowodowanych nieprawidłową instalacją lub mocowaniem,
- w przypadku, gdy urządzenie jest podłączone do źródła zasilania o wyższym napięciu niż podane na urządzeniu.
- w przypadku nieprawidłowej lub niewłaściwej obsługi,
- w przypadku braku obalności,
- w przypadku niewystarczającej lub nieprawidłowej konserwacji,
- w przypadku upuszczenia urządzenia lub poszczególnych części,
- w przypadku niewłaściwego transportu lub niewłaściwego zapakowania do transportu,
- uszkodzeń emali.

4. Gwarancja wygasa:

- jeśli urządzenie jest używane do celów innych niż do użytku domowego,
- jeśli osoby nieupoważnione przez naszą firmę dokonują napraw/zmian.

Dane Techniczne:

Wersje z tworzywa sztucznego:

Moc:	2000 Wat
Napięcie:	230V ~ 50Hz
Pojemność:	29 litrów
Średnica garnka:	353 mm

Podgrzewanie: grzałka wykonana z CuNi, ze zintegrowanym zabezpieczeniem przed pracą na sucho i przegrzaniem

Wersje emaliowane:

Moc:	2000 Wat
Napięcie:	230V ~ 50Hz
Pojemność:	29 litrów
Średnica garnka:	353 mm

Podgrzewanie: Ogrzewanie podpodłogowe wykonane ze stali nierdzewnej z oddzielnym zabezpieczeniem przed pracą na sucho i przegrzaniem.

Wersje ze stali nierdzewnej:

Moc:	1800 Wat
Napięcie:	230V ~ 50Hz
Pojemność:	30 litrów
Średnica garnka:	360 mm

Podgrzewanie: Ogrzewanie podpodłogowe wykonane ze stali nierdzewnej z oddzielnym zabezpieczeniem przed pracą na sucho i przegrzaniem.

Wszystkie urządzenia zostały w 100% sprawdzone pod kątem bezpieczeństwa elektrycznego i funkcji za pomocą elektronicznie sterowanego urządzenia testowego.



Produkt ten na koniec okresu użytkowania nie może być wyrzucany wraz z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstwa domowego, zgodnie z ustawą o sprzęcie elektrycznym i elektronicznym. Proszę zwrócić go bezpłatnie w lokalnym punkcie zbiórki (np. skład recyklingowy) w celu recyklingu sprzętu elektrycznego i

Wskazówka: Zmiany służące postępowi technicznemu zastrzeżone.

Dane kontaktowe:



DESTILLER

Destiller Anna i Seweryn Fabijaniak

ul. Grunwaldzka 37

37-560 Pruchnik

Polska

Tel. +48 660 143 042

Tel. +48 666 085 519

email: biuro@destiller.pl

www.destiller.pl