



Manual de instrucciones.

Estamos muy contentos de haber elegido este producto y le agradecemos su confianza. Para asegurarse de que usted tendrá un montón de placer con su nueva cocina de conservación automática, por favor, tenga en cuenta las siguientes notas con cuidado, guarde este manual de instrucciones para referencia futura y transmítalo a cualquier usuario.

Salvaguardas importantes

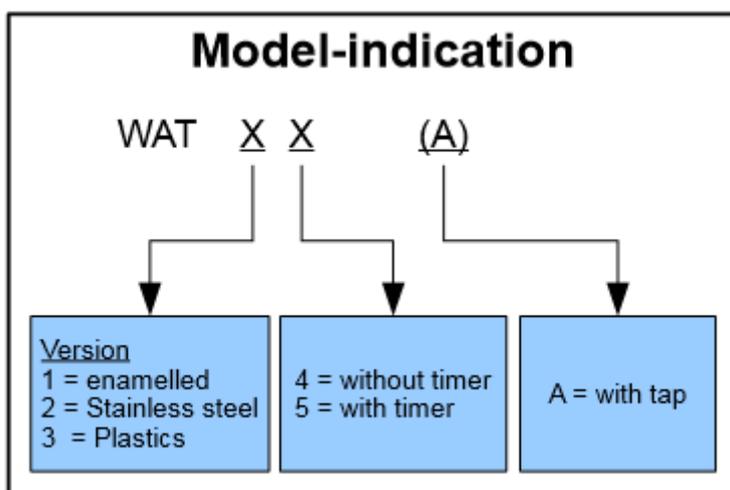
- 1** Lea todas las instrucciones.
- 2** Asegúrese de que la tensión de red es idéntica a la indicada en la placa de características. Únicamente conecte a una toma de CA con conexión a tierra.
- 3** Durante el uso, el aparato se calienta. Tenga cuidado de no tocar las partes calientes del aparato y de mantener alejado el cable de alimentación - como el de otros aparatos eléctricos vecinos - de estas partes. Durante el funcionamiento, el cable de alimentación debe estar completamente desenrollado.
- 4** Coloque el aparato sobre una superficie sólida, uniforme y libre, no lo ponga sobre superficies calientes ni cerca de llamas de gas. No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o toque superficies calientes.
- 5** Nunca mueva el aparato cuando todavía esté caliente. Siempre desenchufe el aparato antes de moverlo
- 6** Desconecte el aparato de la red eléctrica si hay problemas durante el funcionamiento; También desenchúfelo antes de cada limpieza, así como después de cada uso.
- 7** No sumerja nunca el aparato en agua ni en ningún otro líquido y asegúrese de que el cable de alimentación esté protegido de la humedad.
- 8** La cocina de conservación automática está diseñada para uso doméstico y no para fines comerciales.
- 9** Este dispositivo no está destinado a ser utilizado por personas (incluyendo niños) con discapacidades físicas, sensoriales o mentales o por falta de experiencia y / o conocimiento, a menos que sean supervisados por una persona de seguridad o recibidos de esta persona. Utilizar el dispositivo. Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no juegan con el dispositivo.
- 10** En caso de daños en el aparato o en el cable de alimentación, desenchufe inmediatamente el aparato y devuélvalo al centro de servicio autorizado más cercano para su examen, reparación o ajuste.
- 11** Nuestros aparatos eléctricos cumplen con las normas de seguridad pertinentes. Sólo pueden ser reparados por especialistas. Las reparaciones inadecuadas pueden resultar en un peligro considerable para el usuario.
- 12** El uso inapropiado o el desconocimiento del manual de instrucciones conducirán a la pérdida de garantía.
- 13** Los niños no son conscientes de los peligros que pueden ocurrir al operar aparatos eléctricos. Por esta razón nunca deje a los niños desatendidos al operar aparatos eléctricos.
- 14** No utilice el aparato para otros fines que no sean los previstos.

Guarda estas instrucciones!

Especificaciones técnicas y modelos

Existen varias versiones del preservador. La tabla le da una visión general de los diferentes modelos. Este manual de instrucciones se utiliza para todos los tipos, así que por favor determine su versión y siga las instrucciones para su modelo.

- esmaltado / plástico: 2000 Watt, 230 V AC 50Hz,
 - Potencia de acero inoxidable: 1800Watt, 230V AC 50Hz
 - Sistema de calefacción de alta eficiencia, incluyendo un dispositivo de seguridad dryboil.
 - Versión esmaltada: esmalte de 2 capas de alta calidad acabado con anillo cromado.
- Capacidad 29 litros, sistema de calefacción por suelo radiante
- Versión inox: acero inoxidable 18/10, capacidad 30 litros, sistema de calefacción por suelo radiante
 - Versión de plástico: Polipropileno de alta calidad resistente a los impactos, aprobado por alimentos, sistema de calefacción sumergido



Observaciones generales y primera utilización

En el primer uso puede desarrollarse un olor que pronto desaparecerá, sin embargo, por razones de higiene, recomendamos llenar el aparato con aprox. 5 litros de selector de temperatura de agua deben ajustarse a Entsaften '(jugo) - y llevar el agua a hervir antes de su primer uso. En caso de que el aparato se seque en seco, hay una función de seguridad adicional para evitar que el aparato se sobrecaliente.

En este caso, permita que el aparato se enfríe bien antes de llenarlo de agua de nuevo, de lo contrario existe el riesgo de que se quemé por el desarrollo repentino de vapor, además la superficie puede resultar dañada.

Instrucciones importantes para usar el aparato

- Limpie bien el interior del recipiente antes de usarlo por primera vez.
- Llenar siempre con agua antes de encender el aparato.
- No llene demasiado el recipiente de agua, deje por lo menos 4 cm de espacio debajo del borde del recipiente. Si se llena excesivamente, puede salir agua caliente.
- Precaución: Riesgo de quemaduras debido al escape de vapor.
- Atención: El aparato se calienta al usarlo. Nunca lo lleve en caliente o cuando esté conectado a la alimentación principal.

Regulación / regulación de la temperatura

El termostato El aparato está equipado con un termostato de precisión (termostato de tubo capilar). El termostato es infinitamente variable desde aprox. 30 ° C hasta la ebullición. La temperatura ajustada se controlará automáticamente. No es necesario un termómetro separado. El ajuste de temperatura seleccionado se alcanza cuando la lámpara piloto, que está encendida durante el calentamiento, se apaga por primera vez, y el tiempo de cocción real para conservar - que se da en índices de conservación y libros de cocina - comienza sólo a partir de ese momento. Para la fabricación de zumos, el aparato está equipado con un ajuste especial que garantiza una calefacción permanente. Cuando el proceso de cocción haya finalizado o deba interrumpirse, vuelva a poner el selector de temperatura en 0 y tire del enchufe.

Temporizador (WAT 15 (A), WAT 25 (A) & WAT 35 (A))

Esta versión cuenta adicionalmente con un temporizador eléctrico sincronizado que le permite completar automáticamente el tiempo de cocción. Este temporizador tiene dos ajustes: .1 Funcionamiento permanente (gire el interruptor a la izquierda en el sentido contrario a las agujas del reloj) .2 Funcionamiento automático, el tiempo se puede ajustar infinitamente de 20 a 120 minutos (gire el interruptor en el sentido de las agujas del reloj a la derecha). En el ajuste de funcionamiento permanente, el temporizador no se detiene automáticamente. Este ajuste se utiliza para hacer jugo o para mantener los alimentos o las bebidas calientes durante más de dos horas. Para una conservación totalmente automática, ajuste el selector de temperatura a la temperatura respectiva como se muestra en el índice de conservación. A continuación, ajuste el temporizador en el tiempo de conservación deseado. Ahora comienza el proceso de conservación automática, la lámpara piloto está encendida. No antes de que se alcance la temperatura preajustada, el temporizador se iniciará automáticamente y contará la hora predeterminada. Al final del tiempo de conservación, la lámpara piloto se apaga.

Toma de salida

El modelo equipado con el grifo de salida debe ser operado de la misma manera. Sin embargo, existe una posibilidad adicional de verter líquidos a través del grifo de salida. Para evitar el bloqueo durante la preparación de líquidos espesos, recomendamos tapar el grifo desde el interior, p. Con un tapón. De vez en cuando el grifo se debe limpiar con agua caliente que se puede mezclar con un poco de detergente.

Consejos para cocinar

El punto de ebullición del agua varía según la altitud local y la presión atmosférica actual. Si el termostato está ajustado demasiado alto, se produce un calentamiento continuo y consecuentemente un fuerte desarrollo de vapor, pérdida de agua en el aparato y además pérdida de energía. Para encontrar el ajuste correcto para la ebullición en su aparato, simplemente siga los siguientes pasos: .1 Gire el selector de temperatura en el sentido de las agujas del reloj hasta la derecha hasta el ajuste de cocción. .2 Espere a que el agua hierva. .3 Gire lentamente el selector de temperatura en el sentido de las agujas del reloj hacia la izquierda hasta que escuche el clic del termostato. La calefacción está apagada. Después de un corto tiempo, la unidad de control se encenderá de nuevo

Fabricación de zumos

Todos nuestros conservadores están excelentemente calificados para la elaboración de zumos usando el Extractor de Extracción de Jugo (Modelo WSG 10) o el Extractor de Jugo (Modelo WSG 20).

Limpieza **PRECAUCIÓN:**

¡Asegúrese de que el agua se haya enfriado y de que el enchufe principal esté desconectado! Nunca sumerja el aparato en agua. Siempre tire del enchufe de la red antes de limpiarlo, luego limpie el interior y el exterior del aparato con un paño húmedo. Los depósitos calcáreos que pueden haberse formado se pueden eliminar de vez en cuando con un poco de vinagre en agua o con un descalcificador común. Hervir después con agua limpia.

Breve operación Esquema

Preservar las acciones generales

- Coloque la rejilla de rejilla
- Coloque en frascos de vidrio preparados o botellas
- Llene el agua al nivel indicado (vea la figura)
- Coloque la tapa
- Enchufe el aparato
- Ajuste la temperatura

Versión estándar (WAT 14 (A), WAT 24 (A) y WAT 34 (A))

- La lámpara piloto está encendida (proceso de calentamiento)
 - La lámpara piloto se apaga por primera vez: indica que se ha alcanzado la temperatura seleccionada y comienza el tiempo de cocción actual. La temperatura se mantiene automáticamente.
 - Ponga el selector de temperatura en 0 y tire de la clavija de red una vez finalizado.
- Con temporizador (WAT 15 (A), WAT 25 (A) y WAT 35 (A))
- Ajuste el temporizador en el tiempo de cocción solicitado
 - La lámpara piloto está encendida (proceso de calentamiento) y permanece encendida hasta el final del período de cocción.

- El proceso de conservación se está ejecutando automáticamente, al final del tiempo de cocción el aparato se apaga.
- Ponga el selector de temperatura en 0 y tire de la clavija de red una vez finalizado.

Fabricación de jugo (basado en WSG 20 Juice extracting Top)

- Llenar por lo menos 6 litros de agua
- Colocar el anillo de ajuste y la tapa de extracción de jugo en el aparato como se muestra en el dibujo
- Colocar la fruta en la cesta de frutas
- Colocar la tapa
- Enchufe el aparato
- Enroscar el selector de temperatura,)
- Encendido del temporizador, Dauerbetrieb '(funcionamiento continuo) (WAT 15 (A), WAT 25 (A) y WAT 35 (A) solamente)
- Piloto encendido (proceso de calentamiento)
- Agregue agua antes de cada extracción de zumo
- Coloque ambos interruptores en 0 y tire de la clavija de red cuando finalice la operación