Uitvoeringen:

Enkele opmerkingen over speciale uitvoeringen

Halfautomatische inmaakketel: (SVE1(T), SVS1S(T). SVS1(T), SVP1(T)

Bij deze uitvoering schakelt het apparaat bij het bereiken van de temperatuur de controlelamp aan en uit.
Het temperatuurbereik ligt tussen 30°C en 100°C. Dit betekent dat als het kouder is dan 30°C, het apparaat direct na het insteken van de stekkers tot 30°C wordt verwarmd.
De regelaar is dus geen aan/uit schakelaar.

Roestvrij stalen inmaakketel: SVS1S(T), SVS1(T), SVS2(T):

Let op het volgende.

- De roestvrijstalen handgrepen zijn alleen bedoeld als transporthandgrepen in koude toestand. Plaats uw apparaat waar u het wilt gebruiken. Plaats de glazen en vul het apparaat met water zoals aangegeven in de tabel. **Pas dan pas de stekker in het stopcontact steken, alleen in een geaard stopcontact!!**
- Bij het eerste gebruik kan de verwarming zichtbaar worden in de bodem van de pot. Dit is normaal en heeft geen invloed op de werking.

Timer Modellen: SVE2(T),SVS2(T), SVP2(T):



Om het kookproces volgens het kookboek of de tabel te beperken, hebben we een elektrische synchrone timer in het apparaat geïnstalleerd, die met de schakelaar wordt in- of uitgeschakeld.

Deze modellen hebben twee mogelijkheden:
1. **Permanent bedrijf**:
Zet de schakelaar naar beneden op "OFF" positie en draai vervolgens de timer op 20 minuten. Hierdoor wordt het apparaat permanent ingeschakeld. De timer schakelt de ketel niet automatisch uit. Deze stand wordt gebruikt als u de ketel voor meer dan 2 uur wilt gebruiken, bijvoorbeeld voor warmhouden.

2.Automatische stand:
Zet de schakelaar op ON en zet de timer op de gewenste tijd. Voor volautomatisch inmaken stelt u vervolgens de thermostaat in op de gewenste temperatuur volgens de inmaaktabel. Nu begint het automatische inmaakproces, de controlelamp brandt tot het einde van het inmaakproces. BELANGRIJK: Pas als de ingestelde temperatuur is bereikt, wordt de timer in werking gesteld en loopt deze af. Hierdoor wordt de opwarmtijd niet meegeteld in het totale proces. Na afloop van de inmaaktijd dooft de controlelamp.

Modellen met aftapkraan

Deze kunnen op dezelfde manier worden bediend, maar u kunt ook vloeistoffen verwijderen via de aftapkraan. Van tijd tot tijd moet de kraan worden gereinigd met heet water, eventueel met toevoeging van afwasmiddel.

Rooster

Het rooster is alleen bedoeld om in te maken met inmaakpotten. Als vloeistoffen zoals glühwein e.d. worden verhit, moet het rooster worden verwijderd.

Garantievoorwaarden

De volgende voorwaarden zijn van toepassing op de garantie die ingaat op de dag van verkoop:

1. Garantieduur; 2 Jaar

2. Garantiedekking:

- reparatie of vervanging van onderdelen die na onze inspectie materiaal- of fabricagefouten vertonen, naar onze keuze. De garantie wordt alleen gegeven op vertoon van het garantiecertificaat. De certificaat is alleen geldig als het volledig is ingevuld met datum, stempel en handtekening van de dealer op de dag van verkoop. Het apparaat moet worden geretourneerd in de originele doos.
- De garantie geldt alleen voor de koper of eerste gebruiker.
- Reparatie of vervanging van onderdelen binnen de garantieperiode betekent geen verlenging of vervanging van de oorspronkelijke garantieperiode.
- Na afloop van de eerste 6 maanden van de garantieperiode zijn de transportkosten voor rekening van de koper.
- Als een schade of een gebrek niet kan worden verholpen zullen wij op verzoek van de eindklant binnen 6 maanden na de aankoop-/leveringsdatum op verzoek van de eindklant ofwel kosteloos een vervangende levering leveren, ofwel de gereduceerde waarde terugbetalen, ofwel het apparaat tegen terugbetaling van de koopprijs, maar niet boven de gebruikelijke marktprijs, terugnemen.
- Verdere of andere aanspraken, in het bijzonder aanspraken op vervanging van zaken die niet tot het apparaat behoren zijn, voor zover een aansprakelijkheid niet dwingend wettelijk geregeld is, uitgesloten.

3. De garantie geldt niet:

- voor krassen en vlekken op het apparaat,
- voor verlichting en controlelampen,,
- voor gemakkelijk breekbare onderdelen van bakeliet, glas, kunststof, etc., tenzij er sprake is van materiaalfouten die door ons als zodanig worden erkend,
- voor schade veroorzaakt door onjuiste installatie of bevestiging,
- als het apparaat is aangesloten op een stroomvoorziening met een hogere spanning dan op het apparaat is aangegeven.
- onjuiste of oneigenlijke gebruik,
- bij gebrek aan zorgvuldigheid,
- onvoldoende of onjuist onderhoud,
- bij het laten vallen van het apparaat of afzonderlijke onderdelen,
- in geval van onjuist transport of onjuiste verpakking voor transport,
- voor emaille schade.

4. De garantie vervalt:

- wanneer het apparaat voor andere doeleinden dan huishoudelijk gebruik wordt gebruikt,
- indien personen die niet door ons bedrijf bevoegd zijn reparaties / wijzigingen uitvoeren.

Garantiecertificaat

_____
Apparaattype

_____
Verkoopdatum

Vóór retourzending, neem altijd eerst contact op met onze servicedienst.

Tel: +31-182-599340 email:
info@rodribv.com

SERVO

Gebruiksaanwijzing inmaakketel

Volgens de wet op de elektrische en elektronische apparatuur mag dit product aan het einde van zijn levensduur niet met het normale huisvuil worden weggegooid. Lever het daarom gratis in bij een gemeentelijk inzamelpunt (bijv. een recyclingcentrum) voor de recycling van elektrische en elektronische apparatuur. Uw gemeente of stadsbestuur zal u informeren over de afvalverwerkingsmogelijkheden.

De apparaten voldoen aan de EG-richtlijn 2014/35/EG, en zijn geproduceerd in Duitsland

NL

Algemene Opmerkingen

Als uw toestel droogkookt, voorkomt een extra droogkookbeveiliging oververhitting. Maar laat het apparaat dan goed afkoelen voordat u het weer met water bijvult, anders bestaat er gevaar voor verbranding door de stoomontwikkeling. Tevens kan hierdoor het oppervlak beschadigen.

Wanneer het apparaat voor het eerst wordt gebruikt, kan er een bepaalde geur ontstaan, maar deze zal na een korte gebruiksduur verdwijnen.
Om hygiënische redenen moet u het apparaat met ca. 6 liter water - thermostaat op ontsappen - één keer ca. 5 minuten uitkoken.

OPGELET: Het apparaat wordt heet, NOOIT IN HETE TOESTAND TRANSPORTEREN !!!

Technische gegevens

Kunststof versies:

Vermogen:	2000 Watt
Spanning:	230V ~ 50Hz
Inhoud:	29 Liter
Diameter van de ketel:	353 mm

Verwarming: dompelverwarming uit CuNi, met geïntegreerde droogkookbeveiliging en bescherming tegen oververhitting

Geëmailleerde versies:

Vermogen:	1800 Watt
Spanning:	230V ~ 50Hz
Inhoud:	29 Liter
Diameter van de ketel:	353 mm

Verwarming: Bodemverwarming van roestvrijstaal met aparte droogkookbeveiliging en oververhittingsbeveiliging.

Roestvrijstaal versies:

Vermogen:	1800 Watt
Spanning:	230V ~ 50Hz
Inhoud:	30 Liter
Diameter van de ketel:	360 mm

Verwarming: Bodemverwarming van roestvrijstaal met aparte droogkookbeveiliging en oververhittingsbeveiliging.

Belangrijke veiligheidsinstructies

- **Lees de gebruiksaanwijzing zorgvuldig door voordat u het apparaat in gebruik neemt en bewaar deze goed.**
- Sluit het apparaat alleen aan op wisselstroom overeenkomstig het typeplaatje van het apparaat (wand contactdoos).
- Stel het apparaat nooit in werking indien:
  - ➔ het zichtbare schade vertoont,
  - ➔ het hard gevallen is,
  - ➔ de stroomtoevoer beschadiging is.

  Laat het apparaat in de genoemde gevallen door een elektricien controleren.
- Als het netsnoer van dit apparaat beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant of zijn klantenservice of door een vergelijkbaar gekwalificeerd persoon om risico's te voorkomen.
- Wikkel de stroomkabel van het apparaat altijd volledig af.
- Reinig de binnenkant van de bak voor het eerste gebruik.
- Plaats het apparaat voor gebruik altijd op een stabiele, vlakke en vrije ondergrond.
- Plaats het apparaat niet op een hete kookplaat of iets dergelijks of in de buurt van open vuur.
- Vul het apparaat altijd met water voordat u het inschakelt.
- Vul de inmaakketel niet te vol, tot maximaal 4 cm onder de rand van de ketel, omdat er heet water uit kan spatten als de pot te vol is.
- Laat de aansluitkabel van het apparaat niet omlaag hangen en laat deze niet over de vloer slepen.
- Na gebruik, voor het reinigen of in geval van een storing altijd de stekker uit het stopcontact halen.
- Dompel het apparaat nooit onder in water.

WAARSCHUWING !

- **Het apparaat wordt tijdens het gebruik heet, het apparaat mag wanneer het heet en gevuld is niet worden verplaatst.**
- **Transporteer het apparaat alleen als het koud is.**
- **Opgelet! Als de deksel wordt verwijderd, bestaat er gevaar voor verbranding door ontsnappende stoom.**
- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en ouder en door personen met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten of een gebrek aan ervaring en kennis als zij onder toezicht staan van of geïnstrueerd zijn in het veilig gebruik van het apparaat en de daaruit voortvloeiende gevaren begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoud door de gebruiker mogen niet zonder toezicht door kinderen worden uitgevoerd.
- In geval van verkeerd gebruik of verkeerde behandeling kan geen aansprakelijkheid worden aanvaard voor eventuele schade.
- Dit apparaat is bedoeld om te worden gebruikt in huishoudelijke en soortgelijke ruimtes zoals
  - ➔ in keukens voor medewerkers in winkels, kantoren en andere commerciële ruimtes;
  - ➔ in agrarisch bedrijf;
  - ➔ van klanten in hotels, motels en andere woonfaciliteiten;
  - ➔ in Bed & Breakfast.
- **Als uw toestel droogkookt, voorkomt een extra droogkookbeveiliging oververhitting. Maar laat het apparaat dan goed afkoelen voordat u het weer met water bijvult, anders bestaat er gevaar voor verbranding door de stoomontwikkeling. Tevens kan hierdoor het oppervlak beschadigen.**

Gebruiksaanwijzing voor het wecken

1. Installatie van de inmaakketel

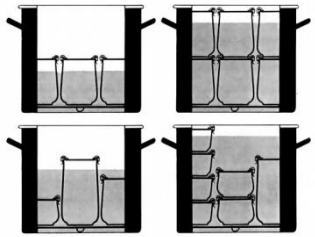
Plaats het apparaat op een vlakke, stabiele ondergrond in de buurt van een wandcontactdoos. Plaats het apparaat nooit op een heet oppervlak/kookplaat. Dit veroorzaakt schade aan de kunststof bodem.

2. Plaatsen van de glazen

gebeurt op een rooster. Het zorgt voor een goede circulatie van het water onder en tussen de weckglazen en dus voor een snellere opwarming van de weckglazen. De diameter van de ketel en de hoogte van 300 mm maken het mogelijk om meer dan één laag weckglazen in de ketel te plaatsen en afhankelijk van de van de glazen, twee of zelfs drie lagen op elkaar te wecken in één enkel energiebesparend kookproces.

3. Waterpeil

heel belangrijk: Het hangt af van het aantal lagen glazen dat u bovenop elkaar plaatst.
Vul de ketel altijd met voldoende water zodat de bovenste laag van de weckglazen of, als de glazen van verschillende hoogtes zijn, het hoogste glas 3/4 onder water staat.



Dat de onderste of kleinere glazen hierbij volledig onder water staan maakt niets uit, want tijdens het kookproces zijn de glazen zo goed afgesloten door de ring en de klemmen, dat er geen water van buitenaf kan binnendringen. De afbeelding toont het juiste waterpeil.

De temperatuur van het water dat in de ketel wordt gegoten moet altijd ongeveer gelijk zijn aan de temperatuur van de inhoud van de glazen, zodat de verwarming gelijkmatig is. Doe koud water bij glazen met koude inhoud en overeenkomstig heet water bij glazen met hete inhoud (bijv. als het te wecken voedsel voorgekookt is).

4. Deksel opzetten

Het deksel van het apparaat is gemaakt van voedselveilige, kookbestendige kunststof en is gebogen. Het maakt niet uit of hoge weckglazen iets in de kromming van het deksel uitsteken, zolang het maar goed op de rand van de ketel rust en er geen stoom kan ontsnappen. Maar let hierbij vooral op punt 3 en giet voldoende water in de pot tot 3/4 hoogte van het bovenste weckglas.

5. Stekker insteken,

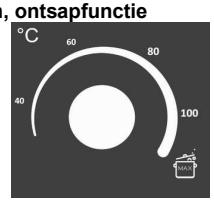
zodat het apparaat is ingeschakeld (let op, de stekker mag niet nat zijn!). **Belangrijk: Steek de stekker nooit in het stopcontact voordat de pot met water is gevuld**, omdat het apparaat beschadigd kan raken als het droog wordt verhit (verkeerde werking). Bij de eerste verhitting van een nieuw apparaat is een geurontwikkeling in het elektrische onderste deel van het apparaat van geen belang en verdwijnt na korte tijd.

6. Werking van de inmaakketel:

Wanneer begint de inmaaktijd? Hoe werkt de automatische temperatuurregelaar?

Halfautomatische versie (zonder timer)
Gebruik de draaiknop die de thermostaat regelt om de temperatuur in te stellen die in het inmaakrecept is aangegeven: Nu start de thermostaat de verwarmingsactiviteit, om dit aan te geven gaat de controlelamp branden. Zodra de thermostaat de ingestelde temperatuur heeft bereikt, onderbreekt deze automatisch de verwarmingsactiviteit van het toestel en gaat het controlelampje voor de eerste keer uit om dit aan te geven. **Vanaf het moment wanneer de controlelamp voor het eerst uitgaat, begint de in het recept voorgeschreven inmaaktijd, omdat de tijd die nodig is om op te warmen niet meetelt!**
De thermostaat handhaaft nu de ingestelde temperatuur.
Automatische versie (met timer)
In principe is de werking hetzelfde als hierboven beschreven, alleen stelt u de temperatuur en de tijd in. De timer loopt pas als de ingestelde temperatuur is bereikt (de opwarmtijd wordt dus niet geteld). Om de timer te gebruiken moet de schakelaar omhoog staan in de ON positie.
Gebruikt u de timer niet, dan kunt u deze uitschakelen door de schakelaar op positie OFF te plaatsen.
Omdat het een automatisch proces is, brandt de controlelamp altijd tot de tijd verstreken is.

7. Kooktemperatuur regelen, ontsapfunctie



De inmaaktemperatuur is traploos instelbaar met de draaiknop. De regeling van het apparaat heeft een onderverdeling van 40°C tot 100°C. Helemaal aan het einde van de onderverdeling is de stand “MAX“. Bij deze stand wordt continue verwarmd, waardoor er stoom ontstaat om te kunnen ontsappen. Hiervoor heeft u wel de Servo ontsapper nodig. Deze is als accesoire leverbaar en past op alle Servoketels en ook op vele andere merken.

Kookpunt bepalen:
Als u echter vlees of groenten op 100°C of de kooktemperatuur wilt inmaken, kunt u borrelend kokend water en intensieve stoomontwikkeling vermijden, omdat er te veel kookwater verdampt en er onnodig energie wordt verbruikt. Het zogenaamde kookpunt van het water (d.w.z. de exacte temperatuur, waarop het kokende water begint te dampen) is afhankelijk van de hoogteligging van uw woonplaats en het desbetreffende weer bijv. luchtdruk. De instelling van dit kookpunt kunt u eenvoudig als volgt bepalen:

- Draai de knop met de klok mee helemaal naar rechts tot het einde van de markering "Koken".
- Wacht tot het water borrelend kookt.
  Draai nu de knop langzaam terug naar links binnen de markering "Koken" tot het punt waar u de regelaar kunt horen schakelen.

Op dit instelpunt wordt de verwarming automatisch in- en uitgeschakeld, d.w.z. dat de thermostaat de gewenste kooktemperatuur handhaaft, maar zonder het borrelen en de sterke stoomontwikkeling, die u alleen nodig heeft voor het bereiden van sap met het sap-opzetstuk, maar niet voor het koken van groenten en vlees op 100°C.

8. Verandering van temperatuur

is ook op elk moment tijdens de verwarmings-/kookprocedure mogelijk, indien u eerst de verkeerde temperatuur heeft ingesteld. Beweeg de knop gewoon naar voren of naar achteren tot de gewenste waarde. Het apparaat voert dan automatisch de omschakeling uit en het controlelampje schakelt dan overeenkomstig aan of uit.

9. Einde van de bedrijfstijd

Voordat u de glazen verwijdert, haalt u de stekker uit het stopcontact. Het is aan te raden om de glazen na afloop van de kooktijd te verwijderen, anders garen ze verder in het hete kookwater, dat slechts langzaam afkoelt. Om de glazen te verwijderen, gebruikt u het beste een glastang, waarmee u de hete glazen eenvoudig uit de inmaakketel haalt zonder uw handen te verbranden, zelfs wanneer ze zeer dicht op elkaar staan of onder water staan.

10. Leeggieten van de inmaakketel.

Dit gebeurt altijd **pas wanneer het water afgekoeld is**.
U beschermt daarmee ten eerste uzelf tegen verbranding, maar ook het oppervlak van de ketel, die niet gebaat is bij droge warmte.

11. Inmaakketel schoonmaken

Let op: Dompel het apparaat nooit in zijn geheel onder in water, omdat de elektrische installatie zich in de kunststof bodem bevindt en niet nat mag worden.
Trek altijd eerst de stekker eruit, veeg vervolgens de buitenkant van de ketel af met een vochtige doek en was de de binnenkant uit. Gebruik geen schuurmiddelen om krassen op het oppervlak te voorkomen. Bij kalkhoudend water zal zich in de ketel en vooral op de bodem van de ketel na verloop van tijd een kalklaag opbouwen, die het verwarmingsvermogen of de temperatuurregeling kan beïnvloeden. Een afgezette kalklaag kan eenvoudig worden verwijderd door azijn of een commerciële kalkverwijderaar aan het schoonmaakwater toe te voegen en deze oplossing korte tijd te laten koken. Spoel vervolgens de pot grondig uit.

Nooit reinigen met chemicaliën