DOMO

A party at home!

DO42329PC



NL	Handleiding	**Inmaakketel**
FR	Mode d'emploi	**Pasteurisateur**
DE	Gebrauchsanleitung	**Einkochautomat**
EN	Instruction booklet	**Canning pot**
ES	Manual de instrucciones	**Pasterizador para conservas**
IT	Istruzioni per l'uso	**Bollitore per conserve**
CZ	Návod k použití	**Plně automatický zavařovací hrnec**
SK	Návod na použitie	**Plne automatický zavárací hrniec**

www.domo-elektro.be

FR PAPIER + PLASTIQUE

CE

PRODUCT OF LINEA 2000



Lees aandachtig alle instructies.
Bewaar deze handleiding voor latere raadpleging.

Lisez attentivement les instructions.
Gardez le mode d'emploi pour utilisation ultérieure.

Lesen Sie genau die Anweisungen.
Bewahren Sie die Gebrauchsanleitung für spätere Referenz auf.

Read all instructions carefully.
Save this instruction manual for future reference.

Lea detenidamente todas las instrucciones.
Conserve este manual para futura referencia.

Leggere con attenzione le istruzioni.
Conservarle per future consultazioni.

Před použitím si důkladně přečtěte tento manuál.
Manuál si uschovejte i pro případ budoucího nahlédnutí.

Pred použitím si dôkladne prečítajte tento manuál.
Manuál si uschovajte aj pre prípad budúceho nahliadnutie.

NL	Nederlands	3
FR	Français	14
DE	Deutsch	25
EN	English	36
ES	Español	46
IT	Italiano	57
CZ	Čeština	68
SK	Slovenčina	79

GARANTIE

Beste klant,

Hartelijk dank voor je vertrouwen in DOMO. Wij wensen je veel plezier toe met je nieuwe aankoop.

Al onze producten ondergaan een strenge kwaliteitscontrole voor ze bij jou terechtkomen. Mocht je desondanks toch problemen ondervinden met je toestel, dan betreuren we dat oprecht. We bundelden op onze webshop de meest gestelde vragen over onze toestellen. Scan de QR-code en neem zeker een kijkje!

Kan je daar geen oplossing vinden voor je probleem, aarzel dan niet om contact op te nemen met onze klantendienst via info@linea2000.be. Onze medewerkers zullen alles in het werk stellen om je verder te helpen!

Dit toestel heeft een garantietermijn van 3 jaar, gerekend vanaf de datum van aankoop. Gedurende deze garantietermijn zal de distributeur de verantwoording op zich nemen voor gebreken die aanwijsbaar berusten op materiaal-, constructie- of fabricagefouten. Dergelijke gebreken zullen dan verholpen worden door herstelling of vervanging van het toestel.
De garantietermijn van 3 jaar zal tijdens de periode van herstelling opgeschort worden en nadien weer verderlopen voor de resterende duur van de garantietermijn. De garantie wordt verleend op basis van het aankoopbewijs waarop de aankoopdatum duidelijk vermeld staat. Indien je toestel defect is binnen de garantietermijn van 3 jaar, dan mag je dit samen met het aankoopbewijs binnenbrengen in de winkel van aankoop of de procedure volgen van de desbetreffende webshop indien het om een online aankoop gaat.

De garantie dekt geen schade aan het toestel, accessoires of onderdelen veroorzaakt door:

- normale slijtage door gebruik;
- het niet naleven van de gebruiksinstructies, onderhouds- en reinigingsaanwijzingen in de handleiding;
- verkeerde aansluiting, bv. te hoge elektrische spanning;
- verkeerd, hardhandig of abnormaal gebruik;
- reparaties of manipulaties uitgevoerd door de consument of niet gemachtigde derden;
- gebruik van onderdelen of accessoires die niet worden aanbevolen of geleverd door de distributeur.

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

Wanneer je elektrische toestellen gebruikt, moeten volgende veiligheidsinstructies in acht genomen worden. Ongevallen of schade veroorzaakt door het niet volgen van deze regels zijn op eigen risico. Noch de fabrikant, de importeur, noch de leverancier kan daar dan verantwoordelijk voor geacht worden.

- Lees deze instructies zorgvuldig door.
- Verwijder voor het eerste gebruik alle verpakkingsmaterialen en eventuele promotionele stickers. Zorg ervoor dat kinderen niet met de verpakkingsmaterialen spelen.
- Dit toestel is enkel geschikt om te gebruiken in een huishoudelijke omgeving en in gelijkaardige omgevingen zoals:
  - keukenhoek voor personeel van winkels, kantoren en andere gelijkaardige professionele omgevingen;
  - boerderijen;
  - hotel- en motelkamers en andere omgevingen met een residentieel karakter;
  - gastenkamers, of gelijkaardige.
- Dit toestel mag gebruikt worden door kinderen vanaf 16 jaar en personen met een fysieke of sensoriële beperking of mensen met een beperkte mentale capaciteit of gebrek aan ervaring of kennis, op voorwaarde dat deze personen toezicht krijgen of instructies hebben gekregen over het gebruik van het toestel op een veilige manier en dat ze ook de gevaren kennen bij het gebruik van het toestel.
- Kinderen mogen niet met het toestel spelen.
- Het onderhoud en de reiniging van het toestel mogen niet door kinderen gebeuren tenzij ze ouder zijn dan 16 jaar of onder toezicht staan.
- Houd het toestel en de voedingskabel buiten het bereik van kinderen jonger dan 16 jaar.
- Alle herstellingen, buiten het gewone onderhoud van het toestel, moeten uitgevoerd worden door de fabrikant of zijn dienst na verkoop.

I ELEKTRISCHE WAARSCHUWINGEN

- Om ongevallen te vermijden, mag dit toestel niet bediend worden door een externe bediening, zoals een externe timer of een aparte afstandsbediening, of op een net aangesloten worden dat regelmatig op- en afgezet wordt.
- Trek de stekker uit het stopcontact wanneer het toestel niet in gebruik is, vooraleer onderdelen te monteren of demonteren en vooraleer het toestel te reinigen. Indien aanwezig, zet eerst alle knoppen in de 'uit'-stand en trek vervolgens de stekker bij de stekker zelf uit het stopcontact. Trek nooit aan de voedingskabel om de stekker uit het stopcontact te trekken.
- Kijk voor gebruik na of de spanning vermeld op het toestel overeenkomt met de spanning van het elektriciteitsnet thuis.
- Het toestel moet steeds aangesloten worden op een stopcontact dat geïnstalleerd en geaard is volgens de lokale installatievoorschriften.
- Laat het snoer niet op een heet oppervlak of over de rand van een tafel of aanrecht hangen.
- Houd het snoer uit de buurt van scherpe randen en hete onderdelen of andere warmtebronnen. Dek het toestel niet af.
- Rol de voedingskabel volledig af om oververhitting van de kabel te voorkomen. Laat de voedingskabel niet onder of rond het toestel hangen.
- Om gevaar te vermijden, gebruik het toestel nooit wanneer de voedingskabel of stekker beschadigd is, na een slechte werking van het toestel of wanneer het toestel beschadigd is. Breng het toestel dan naar de dienst na verkoop van DOMO of het dichtstbijzijnde gekwalificeerde service center voor nazicht, reparatie of elektrische/mechanische aanpassingen. Probeer het toestel nooit eigenhandig te repareren.

I INSTALLATIE

- Plaats het toestel nooit in de buurt van ontvlambare materialen, gassen of explosieven.
- Gebruik of bewaar het toestel niet buiten.
- Plaats het toestel altijd op een vlakke, stabiele en droge ondergrond.

- Zet dit toestel nooit op of in de buurt van een gasvuur of elektrisch vuur of op een plaats waar het in contact zou kunnen komen met een warm toestel.

I GEBRUIK

- Gebruik het toestel enkel voor het doel waarvoor het bestemd is.
- Laat een werkend toestel niet zonder toezicht achter.
- Gebruik dit toestel niet met natte handen.
- Het gebruik van accessoires die niet aanbevolen of verkocht worden door de fabrikant, kan brand, elektrische schokken of verwondingen veroorzaken. Gebruik enkel de originele accessoires die bij het toestel meegeleverd worden.

I REINIGING EN ONDERHOUD

- Dompel het toestel, de voedingskabel of de stekker nooit onder in water of een andere vloeistof. Dit om elektrische schokken of brand te voorkomen.
- Als het toestel niet goed onderhouden wordt, kan dit de levensduur van het toestel drastisch verminderen en een gevaarlijke situatie veroorzaken.

I PRODUCTSPECIFIEKE WAARSCHUWINGEN

- De oppervlakken van het apparaat kunnen warm worden tijdens het gebruik. Er wordt aangeraden niet de oppervlakken maar alleen de handgrepen van het apparaat aan te raken, om brandwonden te vermijden.
- Verplaats het toestel nooit terwijl er water in zit of als het nog in gebruik is.
- Verplaats het toestel nooit terwijl er bokalen in zitten.
- Het apparaat niet verwarmen wanneer het geen water bevat.
- Gebruik het apparaat niet op plaatsen met een hoge luchtvochtigheid of hoge temperatuur.
- Het toestel is in zijn geheel ontworpen en gebouwd. Probeer het niet te demonteren of aan te passen.
- Plaats dit apparaat nooit in de buurt van water. Zorg ervoor dat het toestel nooit in water kan vallen.
- Verwijder alle vloeistof uit het apparaat als het niet in gebruik is.

- Wees voorzichtig als de inhoud van de pan heet is. Altijd laten afkoelen voordat u het aanraakt.
- Verplaats een volle, zware pan niet aan de handvatten; de handvatten worden alleen gebruikt om een lege pan te verplaatsen.

I VEILIGHEIDSWAARSCHUWING – RISICO OP BOTULISME

De groei van Clostridium botulinum en de productie van toxines treden voornamelijk op in weinig zure en zuurstofarme omgevingen (pH > 4,5).

- Zure producten (pH ≤ 4,5) – zoals de meeste vruchten of correct aangezuurde bereidingen (met azijn, suiker of alcohol) – kunnen au bain-marie worden ingemaakt, omdat hun lage pH de ontwikkeling van deze bacterie beperkt.
- Weinig zure voedingsmiddelen (pH > 4,5), zoals vlees, vis en veel soorten groenten, moeten echter altijd onder druk worden gesteriliseerd, waarbij een temperatuur van minimaal 121 °C wordt bereikt om de sporen van C. botulinum te inactiveren. Zonder deze druksterilisatie mogen deze producten nooit op kamertemperatuur worden bewaard.

Voor consumptie moeten weinig zure bereidingen gedurende 10 tot 15 minuten worden doorgekookt om eventuele toxines te neutraliseren.
Belangrijk: deze stap vernietigt de sporen niet en vervangt dus niet de druksterilisatie wanneer de inmaak op kamertemperatuur moet worden bewaard.
Als er geen druksterilisatie is toegepast, bewaar de producten dan in de koelkast (0–4 °C) en consumeer ze snel.
Het wordt aanbevolen het pH-niveau te controleren met een gekalibreerde pH-meter.

BEWAAR DEZE INSTRUCTIES OM LATER TE RAADPLEGEN

Alle beelden en omschrijvingen in deze handleiding zijn louter indicatief en kunnen enigszins afwijken van het werkelijke toestel.

ONDERDELEN

1. Deksel
2. Handgreep
3. Openingen voor installatie tapkraan
4. Thermostaatknop (aan/uit)
5. Lcd-display
6. Timerknop
7. Rooster
8. Tapkraan







VOOR HET EERSTE GEBRUIK

- Verwijder alle verpakkingsmaterialen en eventuele promotionele stickers.
- Controleer het toestel op eventuele transportschade.
- Om hygiënische redenen moet het toestel voor gebruik eenmaal uitgekookt worden. Giet ongeveer 6 liter water in de ketel. Zet de thermostaat op maximum en draai de timerknop tot deze op 60 minuten staat. Na afloop van de ingestelde tijd schakelt het toestel zich automatisch uit. Na het afkoelen mag het toestel in gebruik genomen worden.
- Tijdens het eerste gebruik is reukvorming mogelijk.

MONTEER DE TAPKRAAN

De inmaakketel heeft 2 openingen die afgesloten zijn met een afdekdopje. In een van deze openingen kan je de tapkraan monteren:

- Plaats een metalen ring en een rubberen dichtingsring op de tapkraan.
- Draai de afdichtingsmoer los uit de opening in de inmaakketel. Steek de tapkraan in de opening van de ketel.
- Plaats een rubberen dichtingsring en een metalen ring aan de binnenkant van het toestel op de tapkraan.
- Bevestig de kraan met de bout en draai deze vast.



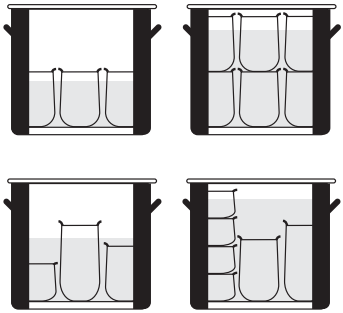
- Je kan het toestel ook gebruiken met twee tapkranen. Een tweede kraan kan je afzonderlijk aankopen:
  - Plastic tapkraan: DO42324PC-PK
  - Roestvrijstalen tapkraan: DO42324PC-NK

GEBRUIK

Onder inmaken verstaat men het conserveren van levensmiddelen door een warmtebehandeling in afgesloten inmaakbokalen. De warmtebehandeling vermindert het aantal micro-organismen die bederf kunnen veroorzaken en draagt, afhankelijk van het product en de verwerking, bij aan een langere houdbaarheid. Tijdens het afkoelen ontstaat een onderdruk waardoor het deksel luchtdicht op het glas wordt gehouden.

Afhankelijk van het type levensmiddel en de vereiste microbiologische veiligheid wordt onderscheid gemaakt tussen pasteuriseren en steriliseren. Dit toestel is ontworpen voor het pasteuriseren van levensmiddelen bij temperaturen tot 100 °C. Voor veel huishoudelijke toepassingen, zoals fruit, confituur en andere voldoende zure producten, kan pasteurisatie worden toegepast. Voor weinig zure voedingsmiddelen kunnen aanvullende behandelingen of een druksterilisatie vereist zijn.

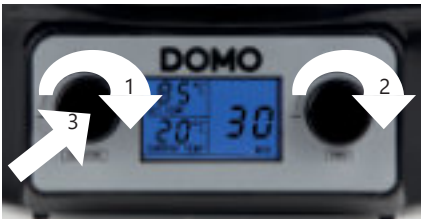
Gebruik steeds geschikte inmaakbokalen met schroefsluiting of deksels met een goed afdichtende rubberring.



1. Leg het rooster in de ketel.
2. Plaats de goed gesloten inmaakbokalen op het rooster. Je kan maximaal tot 24 inmaakbokalen, in lagen boven elkaar geplaatst, pasteuriseren.
3. Vul de inmaakketel met water tot de bovenste inmaakbokalen voor ¾ onder water staan (zie de figuur). Houd rekening met de max-aanduiding op de ketel.
4. Plaats het deksel op de inmaakketel.
5. Steek de stekker in het stopcontact.
6. Stel de bediening in voor inmaken, sap indikken of warmen, volgens instructies hieronder.
7. Trek na gebruik de stekker uit het stopcontact. Laat het toestel afkoelen.
8. Laat al het water uit het toestel, je kan hiervoor de tapkraan gebruiken. Opgepast: de bokalen zijn heet, neem ze voorzichtig uit het toestel, gebruik eventueel een kooktang. Laat de klemmen of andere dekselbevestigingen op de bokalen totdat deze volledig afgekoeld zijn.
9. Reinig het toestel na ieder gebruik. Om het toestel op te bergen, kan je het snoer in de snoeropberging onderaan het toestel wikkelen.

INMAKEN

1. Draai de thermostaatknop naar de gewenste temperatuur.
2. Draai de timerknop naar de gewenste tijd.
3. Als beide knoppen op de correcte instellingen staan, druk dan op de thermostaatknop (aan/uit) om het toestel in werking te stellen. Het toestel warmt op en zal de ingestelde temperatuur aanhouden gedurende de gekozen tijd.



A
B

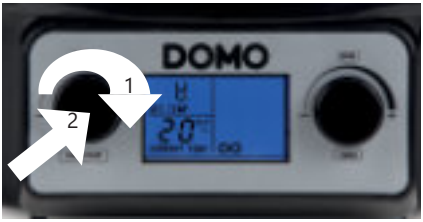

Op de display zie je twee temperaturen: de ingestelde temperatuur bovenaan (A) en de huidige temperatuur onderaan (B).

Als de ingestelde temperatuur bereikt is, zal de timer aftellen. Op de display zie je een zandloper-icoon ⧗. Als de ingestelde tijd verstreken is, hoor je een signaal en schakelt het toestel automatisch uit.

SAP INDIKKEN

Met deze functie kan je de ketel continu laten koken, perfect om het teveel aan vocht in vers sap te laten verminderen, bv. bij het indikken van appelsap. Tegelijk is het sap ook ingemaakt voor langere bewaring.

1. Draai de thermostaatknop naar de maximumpositie. Op de display verschijnt het symbool H.
2. De timer kan in deze functie niet ingesteld worden. Op de display zie je het symbool ∞.
3. Druk op de thermostaatknop (aan/uit) om het toestel in werking te stellen. Het toestel warmt op tot 100°C, maakt een maximum hoeveelheid aan stoom aan om het teveel aan vloeistof in het sap te laten verdampen.
4. Als het sap de gewenste dikte heeft, druk dan nog een keer op de thermostaatknop (aan/uit) om het toestel uit te schakelen

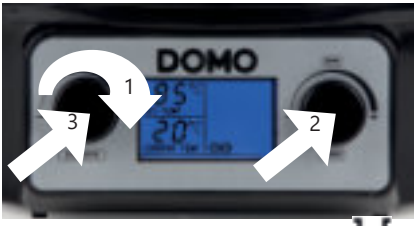


Opgelet: laat het werkend toestel niet zonder toezicht. Bij deze functie moet je af en toe roeren om de warmte gelijkmatig te verdelen en aanbranden te voorkomen. Als je niet roert, zal de warmte zich ophopen rond de temperatuursensor en kan deze zichzelf uitschakelen uit veiligheid.

WARMEN

1. Draai de thermostaatknop naar de gewenste temperatuur.
2. Druk op de timerknop. De timerfunctie wordt uitgeschakeld. Op de display zie je het symbool ∞.
3. Druk op de thermostaatknop (aan/uit) om het toestel in werking te stellen. Het toestel zal opwarmen tot de gewenste temperatuur en zal deze temperatuur aanhouden.

4. Als je het toestel wil uitschakelen, druk dan terug op de thermostaatknop (aan/uit).



- Opgelet: als al het water verdampt is, verschijnt het symbool op de display. Vul de ketel dan onmiddellijk aan met water om verbranding te voorkomen.
- Opgelet: laat het werkend toestel niet zonder toezicht. Door regelmatig te roeren, wordt de vloeistof gelijkmatig opgewarmd. Tegelijk vermijd je dat bv. soep op de bodem van de pot aanbrandt.
- Indien het toestel onvoorzien leeg zou koken, vermijdt een droogkookbeveiliging oververhitting. Laat vervolgens het toestel goed afkoelen vooraleer water bij te vullen. Zo niet ontstaat gevaar voor brandwonden door stoomvorming.

INKOOKTABEL

Onderstaande tabel is slechts een indicatie. Je kan ook de inmaaktemperaturen en -tijden hanteren vanuit een kookboek of recept. Deze tijden starten wanneer de ingestelde temperatuur bereikt is, en zijn dus exclusief opwarmtijd.

Fruit	Temperatuur (°C)	Tijd (minuten)
Appel(moes)	90	30
Kersen	80	30
Peer	90	30
Aardbeien	75	25
Braambessen	80	30
Rabarber	100	30
Frambozen	80	30
Stekelbessen	80	30
Aalbessen	90	25
Veenbessen	90	25
Abrikozen	90	30
Perzik	90	30
Pruim	90	30
Kweeperen	95	25
Bosbessen	85	25

Groenten	Temperatuur (°C)	Tijd (minuten)
Bloemkool	100	90
Asperges	100	120
Erwten	100	120
Wortelen	100	90
Rode biet	100	90
Augurken	90	30
Pompoen	90	30
Koolraap	100	90
Spruitjes	100	120
Rode kool	100	120
Selderij	100	120
Paddenstoelen	100	110
Bonen	100	120
Tomaten (puree)	90	30

Vlees	Temperatuur (°C)	Tijd (minuten)
Braadvlees (doorgebraden)	100	120
Bouillon	100	60
Wild, gevogelte (doorgebraden)	100	75
Goulash (doorgebraden)	100	75
Gehakt, worst (rauw)	100	110

TIPS

- Bij het pasteuriseren worden de ingemaakte levensmiddelen verhit tot de temperatuur die in de inkooktabel voor het product staat aangegeven (maximaal 100 °C).
- Het toestel kan voor vele doeleinden gebruikt worden: voor het inmaken, het koken, het opwarmen au bain-marie, het bereiden van warme dranken, het blancheren van groenten, enz.
- Dik vloeibare eetwaren die snel aanbranden, moeten langzaam en bij voortdurend roeren opgewarmd worden.
- Was fruit en groenten voor het inmaken. Gebruik enkel vers en rijp fruit.
- Sperziebonen worden beter bewaard als deze vooraf licht gekookt worden.
- De inmaakbokalen moeten voor gebruik gereinigd worden met kokend water.
- Gebruik geen kapotte of beschadigde inmaakbokalen en deksels.
- Vul de bokaal tot 2 cm onder de rand.
- Plaats de inmaakbokalen telkens op het rooster in de ketel.
- Bewaar ingemaakte voeding op een droge, donkere plaats.
- Je kan ook inmaken met stoom in plaats van in water. Dit gaat sneller en is economischer. In plaats van dat de bokalen voor ¾ onder water staan, voeg je ongeveer 10 cm water toe.
- Tap geen vloeistof met vaste bestanddelen af, bijv. soepen. De vaste bestanddelen verstoppen de tapkraan.

REINIGING EN ONDERHOUD

- Trek de stekker uit het stopcontact vooraleer het toestel te reinigen.
- Laat het apparaat en de inhoud ervan altijd afkoelen voordat je het hanteert of reinigt.
- Dompel het toestel, de voedingskabel of de stekker nooit onder in water of een andere vloeistof.
- Reinig de binnenkant en de bodem met een zachte borstel of met een vochtige doek.
- Als het toestel volledig afgekoeld is, veeg dan de buitenkant schoon met een vochtige doek. Vervolgens met een droge doek nawrijven.
- Gebruik nooit scherpe of schurende schoonmaakmiddelen. Deze kunnen krassen veroorzaken.
- Reinig de tapkraan grondig. Demonteer de kraan, reinig met een zacht sopje, spoel met helder water en monteer de kraan opnieuw.

ONTKALKEN

Kalkafzetting op de bodem van de ketel veroorzaakt energieverlies en vermindert de levensduur van het toestel. Ontkalk het toestel van zodra kalk zichtbaar is. Gebruik een normaal, in de handel verkrijgbaar, ontkalkingsmiddel. Raadpleeg de instructies op de verpakking van het ontkalkingsmiddel. Na het ontkalken het toestel met zuiver water uitspoelen.

- Dompel het toestel, de voedingskabel of de stekker nooit onder in water of een andere vloeistof.
- Gebruik nooit agressieve of schurende schoonmaakmiddelen.

SPECIFICATIES

Model	DO42329PC
Voltage	220-240 V~ 50/60 Hz
Vermogen	2000 W
Energieverbruik in standby-modus	0,48 W

RICHTLIJNEN



Dit symbool op het product of op de verpakking wijst erop dat dit product niet als huishoudafval mag worden behandeld. Het moet naar een plaats worden gebracht waar elektrische en elektronische apparatuur wordt gerecycleerd. Als je ervoor zorgt dat dit product op de correcte manier wordt verwijderd, voorkom je mogelijk voor mens en milieu negatieve gevolgen die zich zouden kunnen voordoen in geval van verkeerde afvalbehandeling. Voor meer details in verband met het recycleren van dit product, neem je best contact op met de gemeentelijke instanties, het bedrijf of de dienst belast met de verwijdering van huishoudafval of de winkel waar je het product hebt gekocht.



Het verpakkingsmateriaal is recycleerbaar. Behandel de verpakking milieubewust.



Dit toestel is conform alle Europese vereisten inzake veiligheid, gezondheid en bescherming van het leefmilieu.

De EU-declaratie van dit toestel kan steeds opgevraagd worden bij info@linea2000.be

GARANTIE

Chère cliente, cher client,

Merci beaucoup pour votre confiance en DOMO. Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir avec votre nouvel achat.

Tous nos produits subissent un contrôle de qualité rigoureux avant d'arriver chez vous. Si malgré cela vous rencontrez un problème avec votre appareil, nous en sommes sincèrement désolés. Sur notre boutique en ligne, vous trouverez une rubrique avec les questions les plus fréquemment posées à propos de nos appareils. Scannez le code QR et jetez-y un coup d'œil !

Si vous n'y trouvez pas de solution à votre problème, n'hésitez pas à contacter notre service clientèle via info@linea2000.be. Nos collaborateurs feront tout leur possible pour vous aider !

Cet appareil bénéficie d'une garantie de 3 ans à compter de la date d'achat. Pendant la durée de la garantie, le distributeur est responsable des dommages manifestement dus à un défaut de construction, de fabrication ou de matériau. De tels défauts donneront lieu à la réparation ou au remplacement de l'appareil. Le délai de garantie de 3 ans sera suspendu pendant la durée de la réparation puis recommencera à courir pour la période restante de la garantie. La garantie est accordée sur base de la preuve d'achat, sur laquelle la date d'achat doit être clairement stipulée. Si votre appareil tombe en panne pendant la période de garantie de 3 ans, vous pouvez le ramener au magasin qui vous l'a vendu, accompagné de la preuve d'achat ou, s'agissant d'un achat en ligne, suivre la procédure prévue par la boutique en ligne.

La garantie ne couvre pas les dommages causés à l'appareil, aux accessoires ou aux pièces détachées par :

- l'usure normale due à l'utilisation ;
- le non-respect des instructions d'utilisation, d'entretien et de nettoyage telles que figurant dans le manuel d'utilisation ;
- un raccordement incorrect, par exemple en cas de surtension électrique ;
- une utilisation impropre, brutale ou abusive ;
- des réparations ou des manipulations effectuées par le consommateur ou par des tiers non autorisés ;
- l'utilisation de pièces ou d'accessoires qui ne sont pas recommandés ou fournis par le distributeur.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Les consignes de sécurité suivantes doivent être respectées lors de l'utilisation de tout appareil électrique. Les accidents ou dommages causés par le non-respect de ces consignes sont à vos propres risques. Ni le fabricant, ni l'importateur, ni le fournisseur ne peuvent, dans ce cas, en être tenus pour responsables.

- Lisez ces consignes très attentivement.
- Avant la première utilisation, enlevez tous les éléments d'emballage et les éventuels autocollants promotionnels. Veillez à ce que les enfants ne jouent pas avec les matériaux d'emballage.
- Cet appareil ne peut être utilisé que dans un environnement domestique et dans des environnements similaires, tels que :
    - coin-cuisine du personnel dans les commerces, les bureaux et autres environnements professionnels comparables ;
    - fermes ;
    - chambres d'hôtel ou de motel et autres environnements à caractère résidentiel ;
    - chambres d'hôtes ou comparables.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 16 ans ou plus et par des personnes présentant un handicap physique ou sensoriel, une capacité mentale limitée ou un manque d'expérience ou de connaissances, à condition que ces personnes soient sous surveillance ou qu'elles aient reçu des instructions sur la manière d'utiliser l'appareil en toute sécurité et qu'elles connaissent les dangers liés à son utilisation.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec cet appareil.
- L'entretien et le nettoyage de l'appareil ne peuvent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils sont âgés de plus de 16 ans ou sous la surveillance d'un adulte.
- Gardez l'appareil et le cordon électrique hors de portée des enfants.
- Toutes les réparations, en dehors de l'entretien ordinaire de l'appareil, doivent être réalisées par le fabricant ou son service après-vente.

I AVERTISSEMENTS ÉLECTRIQUES

- Pour éviter tout accident, cet appareil ne peut pas être actionné via une commande externe comme un minuteur extérieur ou une commande à distance séparée, ni être raccordé à un réseau régulièrement mis sous tension ou hors tension.
- Débranchez l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé ainsi qu'avant d'installer ou d'enlever des pièces et avant de nettoyer l'appareil. Si c'est le cas, mettez d'abord tous les boutons en position « off », puis débranchez la fiche de la prise en la saisissant directement. Ne tirez jamais sur le cordon pour retirer la fiche de la prise.
- Vérifiez avant usage si la tension indiquée sur l'appareil correspond à la tension du réseau électrique de votre domicile.
- L'appareil doit toujours être branché dans une prise de courant placée et mise à la terre conformément aux règles d'installation locales.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre sur une surface chaude, ni sur le rebord d'une table ou d'un plan de travail.
- Tenez le cordon électrique à distance de parties chaudes et ne couvrez pas l'appareil.
- Déroulez complètement le cordon d'alimentation. Ne laissez pas le cordon d'alimentation se coincer sous l'appareil ou pendre autour de celui-ci.
- Pour éviter tout danger, n'utilisez jamais l'appareil si le câble d'alimentation ou la fiche sont endommagés, en cas de dysfonctionnement de l'appareil ou s'il est endommagé. Portez dans ce cas l'appareil au service après-vente de DOMO ou au centre de services qualifié le plus proche, pour contrôle, réparation ou modifications électriques/mécaniques. Ne tentez jamais de réparer cet appareil vous-même.

I INSTALLATION

- Gardez l'appareil éloigné des matériaux inflammables, gaz ou explosifs.
- N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
- Utilisez toujours l'appareil sur une surface solide, sèche et plane.

- Ne placez jamais cet appareil sur ou à proximité d'un feu au gaz ou d'un feu électrique où il pourrait entrer en contact avec un appareil chaud.

I UTILISATION

- N'utilisez l'appareil que pour l'usage auquel il est destiné.
- Ne laissez jamais un appareil en service sans surveillance.
- N'utilisez pas l'appareil si vous avez les mains mouillées.
- L'utilisation d'accessoires non préconisés par le fabricant peut provoquer un incendie, une électrocution ou des blessures. N'utilisez que les accessoires livrés avec l'appareil.

I NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- N'immergez jamais l'appareil, le cordon d'alimentation ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide. Ceci afin d'éviter des chocs électriques ou un incendie.
- Si l'appareil n'est pas correctement entretenu, sa durée de vie peut en être fortement diminuée et une situation de danger en résulter.

I AVERTISSEMENTS SPÉCIFIQUES AU PRODUIT

- Les surfaces de l'appareil peuvent chauffer pendant l'utilisation. Pour éviter tout risque de brûlure, il est conseillé de ne pas toucher les surfaces de l'appareil, à l'exception des poignées.
- Ne déplacez jamais l'appareil lorsqu'il fonctionne ou qu'il est encore chaud.
- Ne déplacez jamais l'appareil lorsqu'il contient des bocaux.
- Ne pas chauffer l'appareil lorsqu'il ne contient pas d'eau/liquide.
- Ne déplacez jamais l'appareil lorsqu'il contient de l'eau ou qu'il fonctionne encore.
- N'utilisez pas l'appareil dans des endroits avec une hygrométrie ou une température élevées.
- L'appareil a été conçu et fabriqué comme un tout. N'essayez donc pas de le démonter ou de le modifier.
- Ne placez jamais cet appareil à proximité d'eau. Veillez à ce que l'appareil ne puisse jamais tomber dans l'eau.
- Enlevez tout le liquide de l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé.

- Soyez prudent si le contenu de la casserole est chaud. Laissez toujours refroidir avant de manipuler.
- Ne déplacez pas une casserole pleine et lourde par les poignées ; les poignées ne servent qu'à déplacer une casserole vide.

I AVERTISSEMENT DE SÉCURITÉ - RISQUE DE BOTULISME

La multiplication de Clostridium botulinum et la production de toxines surviennent principalement dans des environnements peu acides et pauvres en oxygène (pH > 4,5).

- Les produits acides (pH ≤ 4,5) - tels que la plupart des fruits ou les préparations correctement acidifiées (vinaigre, sucre, alcool) - peuvent être mis en conserve au bain marie, car leur pH bas limite le développement de cette bactérie.
- En revanche, les aliments peu acides (pH > 4,5), notamment les viandes, poissons et nombreux légumes, nécessitent obligatoirement une stérilisation sous pression permettant d'atteindre au minimum 121 °C afin d'inactiver les spores de C. botulinum.
  Sans ce traitement sous pression, ces produits ne doivent en aucun cas être conservés à température ambiante.

Avant consommation, les préparations peu acides doivent être portées à ébullition pendant 10 à 15 minutes afin de neutraliser d'éventuelles toxines.

Important : cette étape n'élimine pas les spores, et ne remplace donc pas une stérilisation sous pression lorsque la conserve est destinée à être stockée à température ambiante.

En l'absence de traitement sous pression, conserver les produits au réfrigérateur (0–4 °C) et les consommer rapidement.

Il est recommandé de vérifier le pH des préparations à l'aide d'un pH mètre étalonné.

CONSERVEZ CES CONSIGNES POUR POUVOIR LES CONSULTER ULTÉRIEUREMENT

Toutes les images et les descriptions contenues dans ce manuel sont purement indicatives et peuvent différer légèrement de l'appareil effectif.

PARTIES

1. Couvercle
2. Poignée
3. Orifices de montage du robinet
4. Bouton thermostat (marche/arrêt)
5. Écran LCD
6. Minuteur
7. Grille
8. Robinet



AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Avant la première utilisation, enlevez tous les éléments d'emballage et les éventuels autocollants promotionnels.
- Contrôlez si l'appareil n'a pas subi de dommages pendant le transport.
- Pour des raisons d'hygiène, l'appareil devrait initialement être ébouillanté. Pour cela, remplissez l'appareil de 6 litres d'eau. Mettez le thermostat sur maximum et tournez le bouton de la minuterie jusqu'à ce qu'il se trouve sur 60 minutes. Après écoulement du temps réglé, l'appareil s'éteint automatiquement. Une fois refroidi, l'appareil peut être utilisé.
- Lors de la première utilisation, il peut se dégager une odeur.

MONTEZ LE ROBINET DE VIDANGE

La marmite à bocaux présente deux orifices fermés par un capuchon. Vous pouvez monter le robinet dans un de ces deux orifices :

- Placez une bague métallique et une bague d'étanchéité en caoutchouc sur le robinet de table.
- Introduisez le robinet de vidange dans l'orifice de la cuve.
- Placez une bague d'étanchéité en caoutchouc et une bague métallique sur le robinet de table.
- Fixez le robinet avec l'écrou et serrez celui-ci.



Vous pouvez également utiliser l'appareil avec deux robinets. Vous pouvez acheter un second robinet séparément :

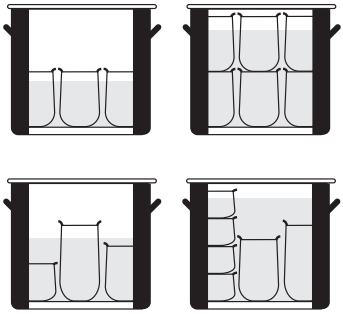
- Robinet en plastique : DO42324PC-PK
- Robinet en acier inoxydable : DO42324PC-NK

UTILISATION

On entend par mise en conserve la conservation de denrées alimentaires par un traitement thermique dans des bocaux de conserve fermés. Le traitement thermique réduit le nombre de micro-organismes susceptibles de provoquer une altération et contribue, selon le produit et sa préparation, à une durée de conservation plus longue. Lors du refroidissement, une dépression se forme et maintient le couvercle hermétiquement fermé sur le bocal.

Selon le type de denrée alimentaire et la sécurité microbiologique requise, on distingue la pasteurisation et la stérilisation. Cet appareil est conçu pour la pasteurisation de denrées alimentaires à des températures allant jusqu'à 100 °C. Pour de nombreuses applications domestiques, comme les fruits, la confiture et d'autres produits suffisamment acides, la pasteurisation peut être appliquée. Pour les denrées alimentaires peu acides, des traitements complémentaires ou une stérilisation sous pression peuvent être nécessaires.

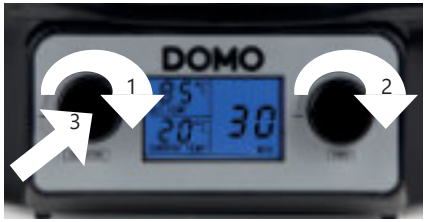
Utilisez toujours des bocaux de conserve adaptés avec fermeture à vis ou des couvercles munis d'un joint en caoutchouc bien étanche.



1. Posez la grille dans le pasteurisateur.
2. Posez les bocaux de conserve bien fermés sur la grille. Il est possible de pasteuriser max. 24 bocaux en les superposant.
3. Remplissez l'appareil d'eau jusqu'à ce que les bocaux du haut soient immergés dans l'eau. (vois figure) Tenez compte de l'indication du maximum dans la cuve.
4. Mettez le couvercle.
5. Branchez la fiche dans une prise de courant.
6. Réglez la commande sur conserver, épaissir du jus ou chauffer, suivant les instructions ci-dessous.
7. Retirez la fiche de la prise de courant après l'utilisation. Laissez l'appareil refroidir.
8. Enlevez toute l'eau de l'appareil; vous pouvez utiliser le robinet de vidange pour ce faire. Attention: les bocaux sont très chauds, sortez-les prudemment de l'appareil; si nécessaire, utilisez une pince de cuisine. Laissez les pinces ou autres fixations de couvercle sur les bocaux jusqu'à ce qu'ils aient complètement refroidi.
9. Nettoyez l'appareil après chaque utilisation. Pour ranger l'appareil, vous pouvez enrouler le câble dans le logement de câble sur le dessous de l'appareil.

PRÉPARER DES CONSERVES

1. Tournez le bouton du thermostat sur la température souhaitée.
2. Tournez le bouton de la minuterie sur la durée souhaitée.
3. Lorsque les deux boutons se trouvent sur les réglages corrects, appuyez sur le bouton du thermostat (on/off) pour mettre l'appareil en marche. L'appareil chauffe et maintiendra la température réglée pendant la durée sélectionnée.



A
B

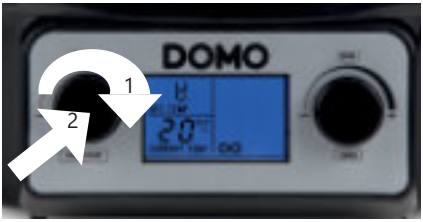

L'écran affiche deux températures : la température réglée en haut (A) et la température actuelle en bas (B).

Une fois la température réglée atteinte, la minuterie commence le compte à rebours. L'écran affiche l'icône d'un sablier ⧗. Une fois le temps programmé écoulé, un signal retentit et l'appareil s'éteint automatiquement.

ÉPAISSIR DES JUS

Cette fonction permet de faire bouillir l'appareil en continu et est parfaite pour réduire la teneur d'eau dans les jus frais, p. ex. pour épaissir le jus de pomme. En même temps, le jus concentré se conserve plus longtemps.

1. Tournez le bouton du thermostat sur la position maximale. Le symbole « U » s'affiche à l'écran.
2. Cette fonction ne permet pas de régler la minuterie. L'écran affiche le symbole ∞
3. Appuyez sur le bouton du thermostat (on/off) pour mettre l'appareil en marche. L'appareil chauffe jusqu'à 100°C et produit une quantité maximale de vapeur pour faire évaporer le surplus d'eau dans le jus.
4. Lorsque le jus a atteint la consistance voulue, pressez une nouvelle fois le bouton marche/arrêt pour couper l'appareil.



Attention : ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il fonctionne. Avec cette fonction, vous devez remuer de temps à autre pour répartir uniformément la chaleur et éviter que le jus ne brûle. Si vous ne remuez pas, la chaleur peut se concentrer autour de la sonde de température, qui peut se couper pour la sécurité.

CHAUFFER

1. Tournez le bouton du thermostat sur la température souhaitée.
2. Pressez le bouton de la minuterie. La fonction minuterie est désactivée. L'écran affiche le symbole ∞.
3. Appuyez sur le bouton du thermostat (on/off) pour mettre l'appareil en marche. L'appareil chauffera jusqu'à la température souhaitée et maintiendra ensuite cette température.

4. Si vous souhaitez couper l'appareil, pressez une nouvelle fois le bouton du thermostat (on/off).



- Attention : lorsque toute l'eau est évaporée, le symbole «  » s'affiche à l'écran. Faites immédiatement l'appoint d'eau dans l'appareil pour éviter que l'aliment ne brûle.
- Attention : ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il fonctionne. Remuez régulièrement pour que le liquide se réchauffe uniformément. Vous éviterez ainsi que le potage p. ex. n'adhère au fond du récipient.
- Si votre appareil vient par erreur de manipulation à être chauffé à vide, une protection de marche à sec empêche la surchauffe. Dans un tel cas, laissez l'appareil refroidir avant d'y verser de l'eau, sinon vous risquez d'être brûlé par la vapeur qui se dégage.

TABLEAU D'ÉPAISSISSEMENT

Le tableau ci-dessous est purement indicatif. Vous pouvez également utiliser les températures et durées de conservation d'une recette ou d'un livre de cuisine. Ces durées commencent lorsque la température réglée a été atteinte, donc sans la durée de chauffe.

Fruits	Température (°C)	Temps (minutes)
(Compote de) Pommes	90	30
Cerises	80	30
Poires	90	30
Fraises	75	25
Mûres	80	30
Rhubarbe	100	30
Framboises	80	30
Grosseilles à maquereau	80	30
Groseilles	90	25
Airelles	90	25
Abricots	90	30
Pêches	90	30
Prunes	90	30
Coings	95	25
Myrtilles	85	25

Légumes	Température (°C)	Temps (minutes)
Chou-Fleur	100	90
Asperges	100	120
Petits pois	100	120
Carottes	100	90
Betterave	100	90
Cornichons	90	30
Potiron	90	30
Chou Rave	100	90
Chou de Brux.	100	120
Chou rouge	100	120
Céléri	100	120
Champignons	100	110
Haricots	100	120
(Concentré de) tomates	90	30

Viandes	Température (°C)	Temps (minutes)
Rôti à point en pièce	100	120
Bouillon de viande	100	60
Gibier / Volaille	100	75
Goulâche rôti à point	100	75
Viande hachée / Chair à saucisses crue	100	110

CONSEILS

- Lors de la pasteurisation, les aliments mis en conserve sont chauffés à la température indiquée pour chaque produit dans le tableau (100 °C maximum).
- L'appareil est utilisable pour divers emplois : pour la pasteurisation, la cuisson, pour réchauffer au bain-marie, pour la préparation de boissons chaudes, le blanchiment de légumes, etc.
- Les liquides épais, qui tendent à attacher, devront être chauffés lentement et en remuant constamment.
- Lavez les fruits et les légumes avant de les conserver. Utilisez uniquement des fruits frais et mûrs.
- Les haricots verts se conservent mieux lorsqu'ils sont légèrement blanchis au préalable.
- Les bocaux à conserve doivent toujours être nettoyés à l'eau bouillante avant l'emploi.
- N'utilisez pas de bocaux et de couvercles abîmés ou endommagés.
- Remplissez le bocal jusqu'à 2 cm sous le bord.
- Placez toujours les bocaux à conserves sur la grille dans la cuve.
- Conservez les aliments en conserve à un endroit sec à l'abri de la lumière.
- Vous pouvez également préparer des conserves à la vapeur au lieu d'eau. C'est plus rapide et plus économique. Dans ce cas, les bocaux ne sont pas sous eau à 75%, mais vous y ajoutez simplement environ 10 cm d'eau.
- Ne soutirez pas de liquides qui contiennent des composants solides, comme les soupes ou autres liquides analogues. Les composants solides boucheraient le robinet.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Pour nettoyer l'appareil, débranchez toujours la prise de courant.
- Laissez toujours l'appareil et son contenu refroidir avant de les manipuler ou de les nettoyer.
- N'immergez jamais l'appareil, le cordon d'alimentation ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide.
- Le mieux est de nettoyer le fond de la cuve avec une brosse douce ou avec un chiffon humide.
- Lorsque l'appareil est refroidi, essuyez le corps avec un chiffon doux humide. Ensuite, frottez-le avec un chiffon sec.
- Ne vous servez jamais d'objets pointus ou durs. Vous risqueriez d'abîmer l'appareil.
- Nettoyez le robinet de table à fond. Démontez le robinet, nettoyez-le avec une savonnée douce, rincez avec de l'eau clair et remontez le robinet.

DÉTARTRAGE

Les dépôts de calcaire sur le fond de la cuve conduisent à des pertes d'énergie et sont préjudiciables à la longévité de l'appareil. Détartrez l'appareil dès que des dépôts de calcaire apparaissent. Utilisez un détartrant habituel du commerce. Procédez comme décrit dans le mode d'emploi du détartrant. Après le détartrage, rincez l'appareil à grande eau.

- N'immergez jamais l'appareil, le cordon d'alimentation ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide.
- N'utilisez jamais de détergents abrasifs ou agressifs.

CARACTÉRISTIQUES

Modèle	DO42329PC
Tension	220-240 V~ 50/60 Hz
Puissance	2000 W
Consommation d'énergie en mode veille	0,48 W

DIRECTIVES



Ce symbole sur le produit ou son emballage indique que ce produit ne peut être traité comme déchet ménager. Il doit plutôt être remis au point de ramassage concerné, se chargeant du recyclage du matériel électrique et électronique. En vous assurant que ce produit est éliminé correctement, vous favorisez la prévention des conséquences négatives pour l'environnement et la santé humaine qui, sinon, seraient le résultat d'un traitement inapproprié des déchets de ce produit. Pour obtenir plus de détails sur le recyclage de ce produit, veuillez prendre contact avec le bureau municipal de votre région, votre service d'élimination des déchets ménagers ou le magasin où vous avez acheté le produit.



L'emballage est recyclable. Traitez l'emballage écologiquement.



Cet appareil est conforme à toutes les exigences européennes en matière de sécurité, de santé et de protection de l'environnement.

La déclaration UE de cet appareil peut être demandée à tout moment à l'adresse suivante : info@linea2000.be

GARANTIE

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

Vielen Dank für Ihr Vertrauen in DOMO. Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrem neuen Kauf.

Alle unsere Produkte durchlaufen eine strenge Qualitätskontrolle, bevor sie bei Ihnen ankommen. Sollten Sie dennoch Probleme mit Ihrem Gerät haben, bedauern wir das sehr. Auf unserer Website finden Sie die häufigsten Fragen zu unseren Geräten. Scannen Sie den QR-Code und werfen Sie einen Blick darauf!

Sollten Sie dort keine Lösung für Ihr Problem finden, zögern Sie nicht, unseren Kundendienst unter info@linea2000.be zu kontaktieren. Unsere Mitarbeiter werden ihr Bestes tun, um Ihnen weiterzuhelfen!

Für dieses Gerät gilt eine Garantiezeit von 3 Jahren ab dem Kaufdatum. Während dieser Garantiezeit übernimmt der Händler die Verantwortung für Mängel, die nachweislich auf Material-, Konstruktions- oder Herstellungsfehler zurückzuführen sind. Derartige Mängel werden dann durch Reparatur oder Austausch des Geräts behoben. Die Garantiezeit von 3 Jahren wird für die Dauer der Reparatur unterbrochen und danach für ihre restliche Dauer weiterlaufen. Die Garantie wird gegen Vorlage des Kaufbelegs gewährt, aus dem das Kaufdatum eindeutig hervorgeht. Wenn Ihr Gerät innerhalb der Garantiezeit von 3 Jahren defekt ist, können Sie es zusammen mit dem Kaufbeleg in das Geschäft bringen, in dem Sie es gekauft haben, oder das Verfahren des entsprechenden Webshops befolgen, wenn es sich um einen Online-Kauf handelt.

Die Garantie deckt keine Schäden an Gerät, Zubehör oder Teilen, die verursacht wurden durch:

- normalen Verschleiß durch den Gebrauch;
- die Nichteinhaltung der Gebrauchs-, Instandhaltungs- und Reinigungsanweisungen in der Anleitung;
- falschen Anschluss, z. B. zu hohe elektrische Spannung;
- unsachgemäße, übermäßige oder anormale Verwendung;
- Reparaturen oder Eingriffe, die vom Verbraucher oder von unbefugten Dritten vorgenommen werden;
- Verwendung von Teilen oder Zubehör, die nicht vom Händler empfohlen oder geliefert wurden.

SICHERHEITSVORKEHRUNGEN

Wenn Sie elektrische Geräte verwenden, müssen folgende Sicherheitshinweise beachtet werden. Für Unfälle oder Schäden, die durch die Nichtbefolgung dieser Regeln verursacht werden, haften Sie selbst. Weder der Hersteller noch der Importeur oder der Lieferant können in solchen Fällen zur Verantwortung gezogen werden.

- Lesen Sie diese Hinweise sorgfältig durch.
- Entfernen Sie vor dem ersten Gebrauch alle Verpackungsmaterialien und möglichen Werbeaufkleber. Sorgen Sie dafür, dass Kinder nicht mit den Verpackungsmaterialien spielen.
- Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch und den Gebrauch in ähnlichen Umgebungen geeignet, wie zum Beispiel:
    - Küchenbereich für Mitarbeiter von Geschäften, Büros und anderen ähnlichen beruflichen Umfeldern
    - Bauernhöfe
    - Hotel- und Motelzimmer und andere Bereiche mit wohnungsähnlichem Charakter
    - Gästezimmer oder Ähnliches
- Dieses Gerät darf von Kindern ab 16 Jahren und Menschen mit körperlichen oder sensorischen Behinderungen oder Menschen mit eingeschränkten geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung bzw. Sachkenntnis unter der Bedingung verwendet werden, dass diese Personen beaufsichtigt werden oder sie eine Anleitung zur sicheren Verwendung des Geräts erhalten haben und sich der Gefahren bei der Verwendung des Geräts bewusst sind.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Die Wartung und Reinigung des Geräts darf nicht durch Kinder ausgeführt werden, außer diese sind älter als 16 Jahre oder werden von einem Erwachsenen beaufsichtigt.
- Halten Sie das Gerät und das Netzkabel außer Reichweite von Kindern unter 16 Jahren.
- Sämtliche Reparaturen, abgesehen von der gewöhnlichen Pflege, sind durch den Hersteller oder dessen Kundendienst zu übernehmen.

I ELEKTRISCHE WARNHINWEISE

- Zur Vermeidung von Unfällen sollte das Gerät nicht mit einem externen Zusatzgerät, wie z. B. über einen externen Timer oder Fernbedienung, oder an einen Stromkreislauf angeschlossen werden, der regelmäßig ein- und ausgeschaltet wird.
- Netzstecker ziehen, wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist, bevor Teile montiert oder abmontiert werden und vor der Reinigung. Falls vorhanden, stellen Sie zunächst alle Knöpfe auf die Position „Aus" und ziehen Sie anschließend den Stecker direkt am Stecker selbst aus der Steckdose. Ziehen Sie den Stecker nie am Netzkabel aus der Steckdose.
- Vor Gebrauch überprüfen, ob die auf dem Gerät angegebene Spannung mit der elektrischen Spannung des Stromnetzes Ihres Hauses übereinstimmt.
- Das Gerät muss stets an eine Steckdose angeschlossen werden, die gemäß den örtlichen Installationsvorschriften installiert und geerdet wurde.
- Lassen Sie das Netzkabel nicht auf einer heißen Oberfläche oder über einen Tischrand oder eine Arbeitsplatte herunter hängen.
- Das elektrische Kabel von heißen Teilen entfernt halten und das Gerät nicht abdecken.
- Rollen Sie das Netzkabel vollständig ab, um eine Überhitzung des Kabels zu vermeiden. Lassen Sie das Netzkabel nicht unter oder rund um das Gerät hängen.
- Um Gefahren zu vermeiden, verwenden Sie das Gerät niemals, wenn das Stromkabel oder der Stecker beschädigt ist, wenn das Gerät eine Fehlfunktion aufweist oder wenn das Gerät beschädigt ist. Bringen Sie das Gerät in diesem Fall zur Durchsicht, Reparatur oder für elektrische/mechanische Anpassungen zum Kundendienst von DOMO oder zum nächstgelegenen Servicecenter. Versuchen Sie nie, das Gerät selbst zu reparieren.

I ANSCHLUSS

- Halten Sie das Gerät von brennbaren Materialien, Gas und explosiven Stoffen fern.
- Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.

- Stellen Sie das Gerät immer auf eine stabile, flache und trockene Oberfläche.
- Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe oder auf einer Gasflamme, einer elektrischen Platte oder an einer Stelle ab, auf der es in Kontakt mit einem Elektroofen oder einem anderen heißen Gerät kommen kann.

I GEBRAUCH

- Gerät nur für den vorgesehenen Zweck verwenden.
- Eingeschaltetes Gerät nie unbeaufsichtigt stehen lassen.
- Verwenden Sie das Gerät nicht mit nassen Händen.
- Durch die Verwendung von Zubehör, das nicht vom Hersteller empfohlen oder verkauft wird, besteht die Gefahr von Brand, elektrischen Schlages oder von Verletzungen. Verwenden Sie nur das Zubehör, das mit dem Gerät mitgeliefert wird.

I REINIGUNG UND WARTUNG

- Tauchen Sie das Gerät, das Kabel oder den Stecker auf keinen Fall in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Dies dient der Vermeidung von elektrischen Stromschlägen und Feuer.
- Wenn das Gerät nicht gut gewartet wird, kann dies die Lebensdauer des Geräts drastisch verringern und zu Gefahrensituationen führen.

I PRODUKTSPEZIFISCHE WARNHINWEISE

- Die Oberflächen des Geräts werden während des Betriebs möglicherweise sehr heiß. Um Verbrennungen zu vermeiden, wird empfohlen, die Oberflächen des Geräts, außer die Griffe, nicht zu berühren.
- Das Gerät während der Benutzung nie transportieren, immer abkühlen lassen.
- Bitte achten Sie darauf, dass immer genügend Flüssigkeit im Tank vorhanden ist.
- Bewegen Sie das Gerät niemals, wenn sich Wasser im Gerät befindet oder es noch in Betrieb ist.
- Bewegen Sie das Gerät niemals, wenn sich Gläser darin befinden.
- Verwenden Sie das Gerät nicht an Orten mit hoher Luftfeuchtigkeit oder hoher Temperatur.

- Das Gerät ist als Ganzes entworfen und gebaut. Versuchen Sie nicht, das Gerät zu demontieren oder anzupassen.
- Stellen Sie dieses Gerät niemals in der Nähe von Wasser auf. Stellen Sie sicher, dass das Gerät niemals in Wasser fallen kann.
- Entfernen Sie alle Flüssigkeit aus dem Gerät, wenn es nicht verwendet wird.
- Seien Sie vorsichtig, wenn der Topfinhalt heiß ist. Vor der Handhabung stets abkühlen lassen.
- Bewegen Sie einen vollen, schweren Topf nicht an den Griffen; die Griffe dienen nur zum Bewegen eines leeren Topfes.

I SICHERHEITSWARNUNG – RISIKO VON BOTULISMUS

Die Vermehrung von Clostridium botulinum und die Bildung von Toxinen treten vor allem in wenig sauren und sauerstoffarmen Umgebungen auf (pH > 4,5).

- Saure Produkte (pH ≤ 4,5) – wie die meisten Früchte oder korrekt angesäuerte Zubereitungen (Essig, Zucker, Alkohol) – können im Wasserbad eingekocht werden, da ihr niedriger pH-Wert die Entwicklung dieser Bakterien hemmt.
- Wenig saure Lebensmittel (pH > 4,5), insbesondere Fleisch, Fisch und viele Gemüsesorten, müssen jedoch zwingend unter Druck sterilisiert werden, sodass mindestens 121 °C erreicht werden, um die Sporen von C. botulinum zu inaktivieren.
  Ohne dieses Drucksterilisationsverfahren dürfen solche Produkte niemals bei Raumtemperatur gelagert werden.

Vor dem Verzehr müssen wenig saure Zubereitungen 10 bis 15 Minuten sprudelnd gekocht werden, um mögliche Toxine zu neutralisieren.

Wichtig: Dieser Schritt zerstört die Sporen nicht und ersetzt daher nicht die Drucksterilisation, wenn das Eingemachte bei Raumtemperatur gelagert werden soll.

Ohne Drucksterilisation müssen die Produkte im Kühlschrank (0–4 °C) aufbewahrt und rasch verbraucht werden.

Es wird empfohlen, den pH-Wert der Zubereitungen mit einem kalibrierten pH-Meter zu überprüfen.

BEWAHREN SIE DIESE HINWEISE ZUM SPÄTEREN NACHSCHLAGEN AUF

Alle Abbildungen und Beschreibungen in dieser Anleitung dienen lediglich Informationszwecken und können vom tatsächlichen Gerät abweichen.

TEILE

1. Gehäusedeckel
2. Griffe
3. Öffnungen für die Montage des Zapfhahns
4. Thermostatknopf (An/Aus)
5. LCD-Anzeige
6. Zeitschaltuhr
7. Einlegerost
8. Zapfhahn







VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME

- Entfernen Sie vor dem ersten Gebrauch alle Verpackungsmaterialien und möglichen Werbeaufkleber.
- Überprüfen Sie das Gerät auf eventuelle Transportschäden.
- Aus hygienischen Gründen sollte das Gerät einmal ausgekocht werden. Dazu ca. 6 Liter Wasser einfüllen. Stellen Sie den Thermostat auf Maximum und drehen Sie den Zeitschaltuhrknopf, bis die Zeitschaltuhr auf 60 Minuten eingestellt ist. Nach der eingestellten Zeit schaltet das Gerät automatisch ab. Nach dem Abkühlen ist das Gerät einsetzbar.
- Beim ersten Gebrauch kann Geruch entstehen.

MONTIEREN SIE DEN ZAPFHAHN

Der Einkochkessel hat 2 Öffnungen, die mit Abdeckungen verschlossen sind. In einer dieser Öffnungen können Sie den Zapfhahn montieren:

- Bringen Sie einen Metallring und einen Gummidichtungsring am Zapfhahn an.
- Stecken Sie den Zapfhahn in die Öffnung des Einkochautomaten.
- Bringen Sie einen Gummidichtungsring und einen Metallring am Zapfhahn an.
- Befestigen Sie den Zapfhahn mit der Schraube und drehen Sie sie fest.



Sie können das Geräte auch mit zwei Zapfhähnen benutzen. Ein zweiter Zapfhahn kann separat erworben werden:

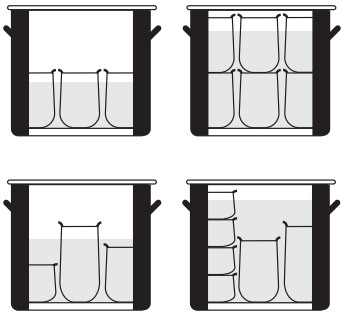
- Zapfhahn aus Kunststoff: DO42324PC-PK
- Zapfhahn aus Edelstahl: DO42324PC-NK

GEBRAUCH

Unter Einkochen versteht man die Konservierung von Lebensmitteln durch eine Wärmebehandlung in verschlossenen Einmachgläsern. Die Wärmebehandlung verringert die Anzahl der Mikroorganismen, die zum Verderb führen können, und trägt – je nach Produkt und Verarbeitung – zu einer längeren Haltbarkeit bei. Beim Abkühlen entsteht ein Unterdruck, durch den der Deckel luftdicht auf dem Glas gehalten wird.

Je nach Art des Lebensmittels und der erforderlichen mikrobiologischen Sicherheit unterscheidet man zwischen Pasteurisieren und Sterilisieren. Dieses Gerät ist für das Pasteurisieren von Lebensmitteln bei Temperaturen bis 100 °C ausgelegt. Für viele Anwendungen im Haushalt, wie Obst, Konfitüre und andere ausreichend saure Produkte, kann das Pasteurisieren angewendet werden. Für säurearme Lebensmittel können zusätzliche Behandlungen oder eine Drucksterilisation erforderlich sein.

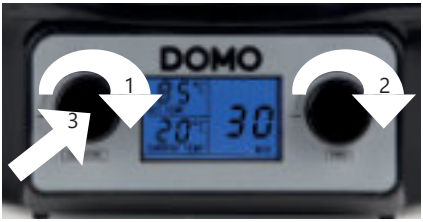
Verwenden Sie stets geeignete Einmachgläser mit Schraubverschluss oder Deckel mit einem gut abdichtenden Gummiring.



1. Einkochgitter in den Einkochautomaten legen.
2. Stellen Sie die gut verschlossenen Einmachgläser auf das Einkochgitter. Es können maximal 24 Einmachgläser übereinander pasteurisiert werden.
3. Füllen Sie den Einkochautomaten mit Wasser, bis die oberen Einmachgläser zu 3/4 im Wasser stehen. (Siehe Abb.) Beachten Sie die Maximalanzeige am Einkochautomaten.
4. Setzen Sie den Deckel auf.
5. Stecken Sie den Stecker in die Steckdose.
6. Stellen Sie die Bedienung für Einkochen, Eindicken von Saft oder Aufwärmen gemäß den untenstehenden Anweisungen ein.
7. Ziehen Sie nach Gebrauch den Stecker aus der Steckdose. Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.
8. Lassen Sie das gesamte Wasser aus dem Gerät ab. Sie können dazu den Zapfhahn verwenden. Achtung: Die Gläser sind heiß. Nehmen Sie sie vorsichtig aus dem Gerät. Verwenden Sie bei Bedarf eine Kochzange. Lassen Sie die Klammern oder andere Deckelverschlüsse auf den Gläsern, bis sie vollständig abgekühlt sind.
9. Reinigen Sie das Gerät nach jeder Verwendung. Um das Gerät zu verstauen, können Sie das Kabel in der Kabelaufbewahrung an der Unterseite des Geräts aufwickeln.

EINKOCHEN

1. Drehen Sie den Thermostatknopf auf die gewünschte Temperatur.
2. Drehen Sie den Zeitschaltuhrknopf auf die gewünschte Zeit.
3. Wenn beide Drehknöpfe auf den richtigen Einstellungen stehen, drücken Sie den Thermostatknopf (Ein/Aus), um das Gerät zu starten. Das Gerät heizt sich auf und hält die eingestellte Temperatur für die gewählte Zeit.



A
B

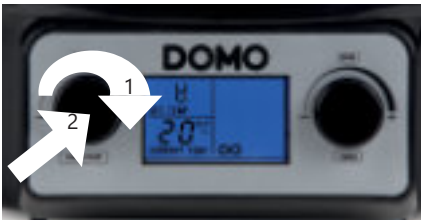

Auf der Anzeige sehen Sie zwei Temperaturen: oben die eingestellte Temperatur (A) und unten die aktuelle Temperatur (B).

Wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist, beginnt die Zeitschaltuhr herunterzuzählen. Auf der Anzeige erscheint ein Sanduhr-Symbol ⧗. Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein Signal und das Gerät schaltet sich automatisch aus.

EINDICKEN VON SAFT

Mit dieser Funktion können Sie den Einkochautomaten im Dauerbetrieb kochen lassen, perfekt um überschüssige Feuchtigkeit in frischem Saft zu reduzieren, z. B. beim Eindicken von Apfelsaft. Gleichzeitig wird der Saft auch für eine längere Aufbewahrung eingekocht.

1. Drehen Sie den Thermostatknopf auf die maximale Einstellung. Auf der Anzeige erscheint das Symbol H.
2. Die Zeitschaltuhr kann in dieser Funktion nicht eingestellt werden. Auf der Anzeige erscheint das Symbol ∞.
3. Drücken Sie den Thermostatknopf (Ein/Aus), um das Gerät zu starten. Das Gerät heizt sich auf 100°C auf und erzeugt ein Maximum an Dampf, um die überschüssige Flüssigkeit im Saft zu verdampfen.
4. Wenn der Saft die gewünschte Dicke erreicht hat, drücken Sie den Thermostatknopf (Ein/Aus) erneut, um das Gerät auszuschalten.

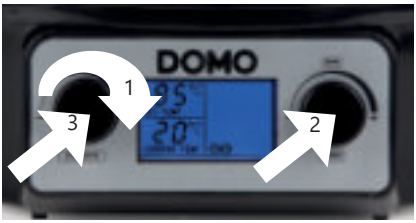


Achtung: Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt arbeiten. Bei dieser Funktion müssen Sie gelegentlich umrühren, um die Hitze gleichmäßig zu verteilen und ein Anbrennen zu verhindern.

Wenn Sie nicht umrühren, staut sich die Hitze um den Temperatursensor und es kann passieren, dass er sich zur Sicherheit abschaltet.

AUFWÄRMEN

1. Drehen Sie den Thermostatknopf auf die gewünschte Temperatur.
2. Drücken Sie den Zeitschaltuhrknopf. Die Zeitschaltuhr-Funktion wird ausgeschaltet. Auf der Anzeige erscheint das Symbol ∞.
3. Drücken Sie den Thermostatknopf (Ein/Aus), um das Gerät zu starten. Das Gerät heizt sich auf die gewünschte Temperatur auf und hält diese Temperatur.
4. Wenn Sie das Gerät ausschalten möchten, drücken Sie erneut den Thermostatknopf (Ein/Aus).



- Achtung: Wenn das gesamte Wasser verdampft ist, erscheint das Symbol U auf der Anzeige. Geben Sie in diesem Fall sofort Wasser in den Einkochautomaten, um ein Anbrennen zu verhindern.
- Achtung: Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt arbeiten. Durch regelmäßiges Umrühren wird die Flüssigkeit gleichmäßig aufgewärmt. Gleichzeitig verhindern Sie, dass z. B. die Suppe am Boden des Topfes anbrennt.
- Sollte Ihr Gerät einmal leerkochen, verhindert ein zusätzlicher Trockengehschutz eine Überhitzung. Das Gerät dann gut abkühlen lassen, bevor wieder Wasser nachgefüllt wird, sonst besteht Verbrühungsgefahr durch Dampfbildung. Außerdem kann dadurch die Emailleoberfläche beschädigt werden. Beim ersten Gebrauch kann Geruch entstehen, der sich nach kurzer Betriebsdauer verliert.

EINKOCHTABELLE

Die folgende Tabelle dient lediglich als Anhaltspunkt. Sie können auch die Einkochtemperaturen und -zeiten aus einem Kochbuch oder Rezept verwenden. Diese Zeiten beginnen, wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist und beinhalten nicht die Aufwärmzeit.

Obst	Temperatur (°C)	Zeit (Minuten)
Apfel(mus)	90	30
Kirschen	80	30
Birnen	90	30
Erdbeeren	75	25
Brombeeren	80	30
Rhabarber	100	30
Himbeeren	80	30
Stachelbeeren	80	30
Johannisbeeren	90	25

Gemüse	Temperatur (°C)	Zeit (Minuten)
Blumenkohl	100	90
Spargel	100	120
Erbsen	100	120
Möhren	100	90
Rote Beete	100	90
Gewürzgurken	90	30
Kürbis	90	30
Kohlrabi	100	90
Rosenkohl	100	120

Obst	Temperatur (°C)	Zeit (Minuten)
Preiselbeeren	90	25
Aprikosen	90	30
Pfirsiche	90	30
Pflaumen	90	30
Quitten	95	25
Heidelbeeren	85	25

Gemüse	Temperatur (°C)	Zeit (Minuten)
Rotkohl	100	120
Sellerie	100	120
Pilze	100	110
Bohnen	100	120
Tomaten(mark)	90	30

Fleisch	Temperatur (°C)	Zeit (Minuten)
Braten im Stück durchgebraten	100	120
Fleischbrühe	100	60
Wild, Geflügel durchgebraten	100	75
Gulasch durchgebraten	100	75
Hackfleisch / Wurstmasse (roh)	100	110

TIPPS

- Beim Pasteurisieren wird das Einkochgut auf die in der Einkochtabelle für das jeweilige Produkt angegebene Temperatur erhitzt (maximal 100 °C).
- Zubereitung von heißen Getränken, Blanchieren von Gemüse usw.
- Dickflüssige, zum Anbrennen neigende Speisen müssen langsam unter ständigem Rühren erwärmt werden.
- Waschen Sie Obst und Gemüse vor dem Einkochen. Verwenden Sie nur frisches und reifes Obst.
- Grüne Bohnen sind besser haltbar, wenn sie vorher leicht gekocht werden.
- Die Einmachgläser müssen vor dem Gebrauch mit kochendem Wasser gereinigt werden.
- Verwenden Sie keine kaputten oder beschädigten Einmachgläser und Deckel.
- Füllen Sie die Gläser bis 2 cm unter den Rand.
- Stellen Sie die Einmachgläser immer auf den Rost im Einkochautomaten.
- Bewahren Sie eingekochte Lebensmittel an einem trockenen, dunklen Ort auf.
- Sie können auch mit Dampf statt in Wasser einkochen. Dies ist schneller und kostengünstiger. Anstatt dass die Gläser zu ¾ im Wasser stehen, fügen Sie etwa 10 cm Wasser hinzu.
- Zapfen Sie keine Flüssigkeiten mit festen Bestandteilen, z.B. Suppen oder ähnliches. Die festen Bestandteile verstopfen den Zapfhahn.

REINIGUNG UND WARTUNG

- Zum Reinigen immer den Netzstecker ziehen.
- Lassen Sie das Gerät und dessen Inhalt immer abkühlen, bevor Sie es handhaben oder reinigen.
- Tauchen Sie das Gerät, das Kabel oder den Stecker auf keinen Fall in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Am besten reinigen Sie den geschlossenen Topfboden mit einer weichen Bürste oder mit einem feuchten Tuch.

- Nachdem das Gerät abgekühlt ist, wischen Sie das Gehäuse mit einem feuchten, weichen Tuch ab. Anschließend mit einem trockenen Tuch nachreiben.
- Verwenden Sie niemals spitze oder harte Gegenstände, diese würden das Gerät zerkratzen.
- Reinigen Sie den Zapfhahn gründlich. Bauen Sie den Zapfhahn aus, reinigen Sie ihn mit mildem Reinigungsmittel und Wasser, spülen Sie ihn mit klarem Wasser ab und bauen Sie ihn wieder ein.

ENTKALKEN

Kalkablagerungen am Gehäuseboden führen zu Energieverlusten und beeinträchtigen die Lebensdauer des Geräts. Entkalken Sie das Gerät, sobald sich Kalkablagerungen zeigen.

Benutzen Sie ein handelsübliches Entkalkungsmittel. Gehen Sie so vor, wie in der Anleitung des Entkalkungsmittels beschrieben. Nach dem Entkalkungsvorgang das Gerät mit viel klarem Wasser ausspülen.

- Tauchen Sie das Gerät, das Kabel oder den Stecker auf keinen Fall in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Keine aggressiven oder scheuernden Reinigungsmittel verwenden.

SPEZIFIKATIONEN

Modell	DO42329PC
Spannung	220-240 V~ 50/60 Hz
Leistung	2000 W
Energieverbrauch in Standby-Modus	0,48 W

RICHTLINIEN



Dieses Symbol auf dem Produkt oder seiner Verpackung weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht als normaler Haushaltsabfall zu behandeln ist, sondern an einem Sammelpunkt für das Recyling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden muss. Durch Ihren Beitrag zum korrekten Entsorgen dieses Produkts schützen Sie die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen. Umwelt und Gesundheit werden durch falsches Entsorgen gefährdet. Weitere Informationen über das Recycling dieses Produkts erhalten Sie von Ihrem Rathaus, Ihrer Müllabfuhr oder dem Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.



Das Verpackungsmaterial ist wiederverwertbar. Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht und führen Sie sie der Wertstoffsammlung zu.



Dieses Gerät entspricht allen europäischen Sicherheits-, Gesundheits- und Umweltschutzanforderungen.

Die EU-Erklärung für dieses Gerät kann jederzeit unter info@linea2000.be angefordert werden.

WARRANTY

Dear Customer,

Thank you very much for placing your trust in DOMO. We hope you enjoy your new purchase.

All our products undergo strict quality control before reaching you. If you still experience any problems with your device, we sincerely regret that. We have collected the most frequently asked questions about our devices on our webshop. Scan the QR code and have a look!

If you cannot find a solution to your problem there, do not hesitate to contact our customer service via info@linea2000.be. Our staff will do everything they can to assist you!

This device has a warranty period of 3 years from the date of purchase. During this warranty period, the distributor will assume responsibility for any defects that can be shown to be the result of material, construction or manufacturing errors. Such defects will be remedied by repair or replacement of the device. The 3-year warranty period will be suspended during the repair period and will continue after the repair has taken place for the remaining duration of the warranty period. The warranty will be honoured if proof of purchase clearly showing the date of purchase is provided. If your device becomes defective within the 3-year warranty period, please return it with your proof of purchase to the store you purchased it from or follow the procedure of the relevant webshop if you bought it online.

The warranty does not cover damage to the device, accessories or parts caused by:

- normal wear and tear from use;
- non-compliance with the instructions for use, maintenance and cleaning in the manual;
- incorrect connection, e.g. electrical voltage too high;
- incorrect, heavy-handed or abnormal use;
- repairs or alterations carried out by the consumer or unauthorised third parties;
- use of parts or accessories not recommended nor supplied by the distributor.

SAFETY INSTRUCTIONS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be taken, including the following. Any injury or damage caused by failure to comply with these rules are at your own risk. Neither the manufacturer, importer, or the supplier may be held liable.

- Read all instructions carefully.
- Make sure all packaging materials and promotional stickers have been removed before using the appliance for the first time. Make sure children cannot play with the packaging materials.
- This appliance is only suitable for use in domestic and similar environments, such as:
    - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
    - farm houses;
    - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
    - bed and breakfast type environments.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- This appliance can be used by children aged from 16 years and above and 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.
- Children shall not play with the appliance.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 16 or supervised.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children younger than 16 years.
- All repairs should be carried out by the manufacturer or its aftersales service.

I ELECTRICAL WARNINGS

- In order to avoid a hazard this appliance must not be supplied through an external switching device, such as a timer or a

separate remote control, or connected to a circuit that is regularly switched on and off by the utility.

- The appliance must be disconnected from its power source when not in use, during service and when replacing parts. If present, first turn all the buttons to the 'off' position, then pull the plug out of the socket by grasping the plug itself. Never pull the cord or appliance to remove the plug from the socket.
- Before use, check carefully that the electric tension and frequency of the power net at your home match the indications on the rating label of the appliance.
- The appliance must be plugged into an appropriate outlet that is installed and grounded in accordance with local installation regulations.
- Do not let the power supply cord hang over the edge of a counter, or touch hot surfaces.
- Keep the power cord away from hot parts and don't cover the appliance.
- Unwrap the cord completely to prevent overheating of the cord. Do not allow the power cord supply to run underneath or around the unit.
- For safety reasons, never use the appliance if the cord, plug, or appliance itself is damaged, or after a malfunction of the appliance. Return the appliance to the DOMO Service Department or its service agent for examination, repair, or electrical or mechanical adjustment. Do not try to repair the appliance yourself.

I INSTALLATION

- Do not place near flammable materials, gases or explosives.
- Do not use or store this appliance outdoors.
- Always use the appliance on a steady, dry and level surface.
- Never place this appliance near a gas stove or electrical stove or in a place where it may come into contact with a warm appliance.

I USE

- Do not use this appliance for other than intended use.
- Never leave the appliance unattended while it is functioning.

- Do not operate the appliance with wet hands.
- The use of accessories that are not recommended or sold by the manufacturer can cause fire, electrical shock or injuries. Only use the utensils delivered with the appliance.

I CLEANING AND MAINTENANCE

- To protect against electrical shock or burns, do not immerse unit, cord, or plug in water or other liquid.
- Failure to maintain this appliance in a clean condition could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

I PRODUCT-SPECIFIC WARNINGS

- The surfaces of the appliance are likely to get hot during use. It is advised not to touch the surfaces of the appliance other than the handles to avoid burns.
- Never move the appliance while jars are inside.
- Do not heat the appliance when the tank contains no water.
- Never move the device while there is water in it or while it is still in use.
- Do not use the device in places with high humidity or high temperature.
- The device was designed and built in its entirety. Do not attempt to disassemble or modify it.
- Never place this device near water. Make sure that the device can never fall into water.
- Remove all liquid from the device when not in use.
- Be careful when the pot is hot. Always let it cool down before handling.
- Do not move a full, heavy pot by the handles, the handles are only for moving an empty pot.

I SAFETY WARNING – RISK OF BOTULISM

The growth of Clostridium botulinum and the production of toxins occur mainly in low-acid, low-oxygen environments (pH > 4.5).

- Acidic products (pH ≤ 4.5) – such as most fruits or properly acidified preparations (with vinegar, sugar or alcohol) – may

be canned in a water bath because their low pH limits bacterial development.

- Low-acid foods (pH > 4.5), including meats, fish and many vegetables, must be sterilised under pressure to reach at least 121 °C in order to inactivate C. botulinum spores.
  Without this pressure-sterilisation process, such products must never be stored at room temperature.

Before consumption, low-acid preparations must be boiled for 10 to 15 minutes to neutralise any potential toxins.

Important: this step does not destroy spores and therefore does not replace pressure sterilisation when the canned food is intended for storage at room temperature.

If no pressure treatment has been applied, store the products in the refrigerator (0–4 °C) and consume them promptly.

It is recommended to check the pH of the preparations using a calibrated pH meter.

SAVE THESE INSTRUCTIONS FOR FUTURE REFERENCE

All images and descriptions in this manual are purely indicative and may differ slightly from the actual device.

PARTS

1. Cover
2. Handle
3. Openings for installing a tap
4. Thermostat button (on/off)
5. LCD display
6. Time switch
7. Grate
8. Tap







BEFORE THE FIRST USE

- Make sure all packaging materials and promotional stickers have been removed before using the appliance for the first time.
- Check the device for any transport damage.
- For hygienic reasons, the device must be boiled before use. Put approximately 6 litres of water in the pot. Set the thermostat to maximum and turn the timer knob until it is at 60 minutes. After the set time, the device will automatically turn off. After cooling, the device is ready to use.
- When using the appliance for the first time there may be a slight smell.

MOUNT THE TAP

The canning kettle has two openings sealed off with cover caps. You can mount the tap in one of the openings:

- Place a metal washer and rubber sealing washer on the tap.
- Insert the tap into the opening of the pot.
- Place a rubber sealing washer and metal washer on the tap.
- Attach the tap with the bolt and tighten it into place.



You can also use the device with two taps. You can purchase a second tap separately:

- Plastic tap: DO42324PC-PK
- Stainless-steel tap: DO42324PC-NK

USE

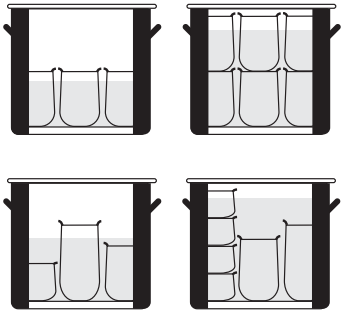
Canning involves preserving food by heat treatment in closed jars. The heat treatment reduces the number of micro-organisms that can cause spoilage and, depending on the product and how it is processed, helps to extend its shelf life. As the jars cool, a vacuum forms that holds the lid airtight on the jar.

Depending on the type of food and the required microbiological safety, a distinction is made between pasteurizing and sterilizing. This appliance is designed for pasteurizing food at temperatures up to 100 °C. For many household applications, such as fruit, jam and other sufficiently acidic products, pasteurization can be used. Low-acid foods may require additional treatments or pressure sterilization.

Always use suitable jars with screw caps or lids with a well-sealing rubber ring.

1. Put the grate into the canner.
2. Place the tightly closed jars on the grate. A maximum of 24 layered jars can be pasteurized.
3. Fill the canner with water so that the top jars are 3/4 under water. (see the figure) Observe the max. marking on the pot.
4. Place the cover on the canner.

5. Plug the power cord into a socket.
6. Set the control for canning, juice thickening, or warming, according to instructions below.
7. After use, unplug the plug from the power socket. Allow the device to cool down.
8. Drain all the water from the device using the tap. Beware: the jars are hot, remove them carefully from the device using a pair of cooking tongs, if necessary. Leave the clamps or other lid attachments on the jars until they are completely cooled down.
9. Clean the device after each use. To store the device, you can wrap the cord in the cord storage at the bottom of the device.



CANNING

1. Turn the thermostat knob to the desired temperature.
2. Turn the timer knob to the desired time.
3. When both knobs are in the correct settings, press the thermostat button (on/off) to start the device. The device heats up and will maintain the set temperature for the selected time.





The display shows two temperatures: the set temperature at the top (A) and the current temperature at the bottom (B).

When the set temperature is reached, the timer will count down. There is an hourglass icon on the display. When the set time has elapsed, you will hear a signal and the device will switch off automatically.

THICKENING JUICE

With this function, you can let the pot boil continuously, perfect for reducing excess moisture in fresh juice, e.g. when thickening apple juice. At the same time, the juice is also canned for longer storage.

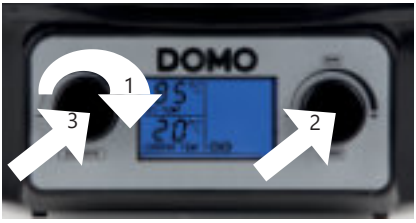
1. Turn the thermostat knob to the maximum position. The symbol U appears on the display.
2. The timer cannot be set in this function. The symbol ∞ appears on the display.
3. Press the thermostat button (on/off) to start the device. The device heats up to 100°C, creating a maximum amount of steam to evaporate the excess liquid in the juice.
4. When the juice has obtained the desired thickness, press the thermostat button (on/off) again to switch the device off.



Attention: Do not leave the device unattended while operating. This function requires occasional stirring to distribute the heat evenly and prevent burning. If you do not stir, the heat will accumulate around the temperature sensor and it may switch off for safety.

HEATING

1. Turn the thermostat knob to the desired temperature.
2. Press the timer button. The timer function is deactivated. The symbol ∞ appears on the display.
3. Press the thermostat button (on/off) to start the device. The device will heat up to the desired temperature and will maintain this temperature.
4. If you want to switch off the device, press the thermostat button (on/off) again.



- Attention: when all the water has evaporated, the symbol appears on the display. Immediately top up the pot with water at this point to prevent burning.
- Attention: Do not leave the device unattended while operating. By stirring regularly, the liquid is heated evenly. At the same time, you prevent soup, for example, from burning onto the bottom of the pot.
- If your device boils dry, the dry cook safety prevents overheating. Let the device cool down completely before adding water. This prevents burns by the formation of steam. In addition, the device may be damaged.

CANNING TABLE

The table below is only an indication. You can also use the canning temperatures and times from a cookbook or recipe. These times start when the set temperature is reached, and therefore do not include the warm-up time.

Fruit	Temperature (°C)	Time (minutes)
Apple (sauce)	90	30
Cherries	80	30
Pears	90	30

Vegetables	Temperature (°C)	Time (minutes)
Cauliflower	100	90
Asparagus	100	120
Peas	100	120

Fruit	Temperature (°C)	Time (minutes)
Strawberries	75	25
Blackberries	80	30
Rhubarb	100	30
Raspberries	80	30
Gooseberries	80	30
Currants	90	25
Cranberries	90	25
Apricots	90	30
Peaches	90	30
Plums	90	30
Quince	95	25
Blueberries	85	25

Vegetables	Temperature (°C)	Time (minutes)
Carrots	100	90
Beets	100	90
Pickles	90	30
Pumpkin	90	30
Kohlrabi	100	90
Brussels sprouts	100	120
Red cabbage	100	120
Celery root	100	120
Mushrooms	100	110
Beans	100	120
Tomato (purée)	90	30

Meat	Temperature (°C)	Time (minutes)
Steak (cooked)	100	120
Stock	100	60
Game, poultry (cooked)	100	75
Goulash (cooked)	100	75
Ground meat, sausage (raw)	100	110

TIPS

- When pasteurizing, the preserved food is heated to the temperature given for that product in the canning table (maximum 100 °C).
- The device can be used for many purposes: for preserving, boiling, heating in a bain-marie, preparation of hot drinks, blanching vegetables, etc.
- Thick viscous foods which burn easily must be heated slowly while being stirred continuously.
- Wash fruit and vegetables before canning. Use fresh, ripe fruit only.
- Green beans are better preserved if they are blanched beforehand.
- The canning jars must be cleaned with boiling water before use.
- Do not use broken or damaged canning jars and lids.
- Fill the jar to 2 cm below the rim.
- Place each of the canning jars on the grate in the pot.
- Store canned food in a dry, dark place.
- You can also can with steam instead of in water. This is faster and more economical. Instead of the jars being ¾ under water, add about 10 cm of water.
- Do not tap liquids with solids in them such as soup or that type of food. The solids will clog the tap.

CLEANING AND MAINTENANCE

- Always first pull the plug before cleaning.
- Always allow the appliance and its contents to cool down before handling or cleaning them.
- Do not immerse unit, cord, or plug in water or other liquid.
- It is best to clean the bottom of the pot with a soft brush or moist cloth.
- When the device has completely cooled, wipe it clean with a moist cloth. Then dry with a dry cloth.
- Never use sharp of hard objects. This may cause scratches.
- Thoroughly clean the tap. Disassemble the tap, clean it with mild soap and water, rinse with clean clear water, and then reinstall the tap.

DECALCIFICATION

Calcium deposits on the bottom will cause energy loss and reduce the life of the device. Decalcify the device as soon as calcium deposits are visible. Use a normal decalcifier. Follow the instruction described on the decalcifier. Rinse with clean water after decalcifying.

- Do not immerse unit, cord, or plug in water or other liquid.
- Never use aggressive or abrasive cleaning agents.

SPECIFICATIONS

Model	DO42329PC
Voltage	220-240 V~ 50/60 Hz
Power	2000 W
Energy consumption in standby mode	0.48 W

GUIDELINES



This symbol on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it must be brought to the applicable collection point for recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.



The packaging is recyclable. Please treat the packaging ecologically.



This appliance conforms to all European requirements in the areas of safety, health, and environmental protection.

The EU declaration concerning this appliance can be requested at any time from info@linea2000.be

GARANTIA

Estimado cliente,

Muchas gracias por depositar su confianza en DOMO.
Esperamos que disfrute de su nueva compra.

Todos nuestros productos se someten a un estricto control de calidad antes de llegar a sus manos. Si, a pesar de todo, experimenta algún problema con su dispositivo, lo lamentamos sinceramente y estamos dispuestos a solucionarlo lo antes posible.
No dude en ponerse en contacto con el servicio de atención al cliente de la tienda donde lo compró. Harán todo lo posible por ayudarle.

Esta unidad tiene un periodo de garantía de 3 años a partir de la fecha de compra. Durante este período de garantía, el distribuidor asumirá la responsabilidad de los defectos que se demuestre que tienen su origen en defectos de material, construcción o fabricación. Estos defectos se subsanarán mediante la reparación o sustitución del aparato. El período de garantía de 3 años se suspenderá durante el período de reparación y luego continuará durante el resto del período de garantía. La garantía se concede sobre la base del justificante de compra, donde figura claramente la fecha de adquisición. Si detecta que su aparato es defectuoso dentro del periodo de garantía de 3 años, puede llevarlo a la tienda donde lo compró junto con el justificante de compra, o seguir el procedimiento de la tienda web correspondiente si se trata de una compra en línea.

La garantía no cubre los daños al aparato, accesorios o piezas causados por:

- desgaste normal debido al uso;
- incumplimiento de las instrucciones de funcionamiento, mantenimiento y limpieza del manual;
- conexión incorrecta, por ejemplo, voltaje demasiado alto;
- uso incorrecto, abusivo o anormal;
- reparaciones o manipulaciones efectuadas por el consumidor o por terceros no autorizados;
- uso de piezas o accesorios no recomendados o suministrados por el distribuidor.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Cuando utilice aparatos eléctricos, se deben seguir las instrucciones de seguridad mencionadas a continuación. Los accidentes o los daños ocasionados por el no seguimiento de estas normas son su propia responsabilidad. Ni el fabricante, ni el importador ni el distribuidor pueden ser considerados responsables a este respecto.

- Lea detenidamente estas instrucciones.
- Antes del primer uso retire todos los materiales de embalaje y etiquetas promocionales. Asegúrese de que los niños no puedan jugar con el material de embalaje.
- Este equipo solo es apto para su uso en un entorno doméstico y en entornos similares como:
    - Zona de cocina para el personal de tiendas, oficinas y otros entornos profesionales similares.
    - Granjas.
    - Habitaciones de hoteles y moteles, y otros entornos de carácter residencial.
    - Habitaciones de invitados o similares.
- Supervise en todo momento a los niños para que no jueguen con el aparato.
- Este aparato puede ser utilizado por niños de 16 años o más, personas con discapacidad física o sensorial, o personas con capacidad mental limitada o falta de experiencia o conocimiento, siempre, y en tanto en cuanto, dichas personas estén vigiladas o hayan recibido instrucciones sobre el uso del aparato de manera segura y conozcan los peligros del uso del mismo.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- El mantenimiento y la limpieza del dispositivo no deben ser realizados por niños, a menos que tengan 16 años o más o estén supervisados por un adulto.
- Mantenga el aparato fuera del alcance de los niños.
- Todas las reparaciones aparte del mantenimiento ordinario de la unidad deben ser efectuadas por el fabricante o por su servicio post-venta.

I ADVERTENCIAS ELÉCTRICAS

- Para evitar peligros, el aparato no debe ser controlado con un dispositivo externo, como un temporizador externo o un mando a distancia separado, ni debe conectarse a una red que se encienda y se apague con frecuencia.
- Saque el enchufe de la toma de corriente cuando no use el aparato, antes de montar o desmontar piezas y antes de limpiarlo. Si los hubiera, gire primero todos los botones a la posición de apagado y, después, desenchufe el equipo de la corriente eléctrica. No tire nunca del cable de alimentación para sacar el enchufe de la toma de corriente.
- Antes de utilizarlo, asegúrese de que el voltaje indicado en el aparato se corresponde con el voltaje de la red eléctrica de su hogar.
- El aparato siempre se debe conectar a una toma de corriente instalada y conectada a tierra de acuerdo con las normas locales de instalación.
- No deje que el cable de alimentación cuelgue sobre superficies calientes o sobre el borde de una mesa o encimera.
- Mantenga el cable eléctrico lejos de las piezas calientes y no cubra el aparato.
- Desenrolle el cable de alimentación completamente para evitar el sobrecalentamiento del mismo. No permita que el cable de alimentación cuelgue por debajo o alrededor del aparato.
- Para evitar riesgos, nunca use el equipo si el cable de alimentación o el enchufe están dañados, si el aparato no funciona correctamente o si está dañado. En el caso de que el aparato esté dañado, llévelo al servicio de postventa de DOMO o al centro de servicio cualificado más cercano para su inspección, reparación o para realizar ajustes eléctricos/mecánicos. Nunca intente reparar el aparato por su cuenta.

I INSTALACIÓN

- No coloque nunca el aparato cerca de materiales inflamables, gases o explosivos.
- No utilice el aparato al aire libre.
- Coloque siempre el aparato sobre una superficie firme, horizontal y seca.

- No encienda nunca el aparato cerca de una estufa de gas o eléctrica, ni en un lugar donde pueda entrar en contacto con un horno eléctrico o con otro aparato caliente.

I USO

- Utilice el aparato únicamente para el fin para el que está destinado.
- No deje nunca sin vigilancia un aparato en marcha.
- No utilice el aparato con las manos mojadas.
- El uso de accesorios no recomendados o vendidos por el fabricante puede causar incendios, descargas eléctricas o lesiones. Solo debe utilizar los accesorios que se suministran con el aparato.

I LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Nunca sumerja el aparato, el cable de alimentación o el enchufe en agua o en cualquier otro líquido. Esto evitará choques eléctricos o incendios.
- Si no se realiza un correcto mantenimiento del aparato, la vida útil del aparato se reducirá drásticamente y se podrían producir situaciones peligrosas.

I ADVERTENCIAS ESPECÍFICAS DEL PRODUCTO

- Es probable que las superficies del electrodoméstico se calienten durante el uso. Para evitar quemaduras, se recomienda no tocar las superficies del electrodoméstico, que no sean las asas.
- No mueva nunca el aparato cuando se encuentre todavía en funcionamiento ni mientras siga estando caliente.
- Nunca mueva el aparato mientras haya frascos en su interior.
- Nunca encienda el aparato cuando el aparato está vacío.
- Nunca desplace el aparato mientras tenga agua en su interior o mientras se esté utilizando.
- No utilice el aparato en lugares con un alto grado de humedad o alta temperatura.
- El aparato se ha diseñado y construido como un todo. No intente desmontarlo ni modificarlo.
- Nunca coloque este aparato cerca del agua. Asegúrese de que el aparato nunca pueda caer en agua.

- Cuando el aparato no se utilice, retire todo el líquido del mismo.
- Tenga cuidado si el contenido de la olla está caliente. Dejar siempre enfriar antes de manipular.
- No mueva una olla llena y pesada por las asas; las asas solo se utilizan para mover una olla vacía.

I ADVERTENCIA DE SEGURIDAD – RIESGO DE BOTULISMO

El crecimiento de Clostridium botulinum y la producción de toxinas se producen principalmente en entornos poco ácidos y pobres en oxígeno (pH > 4,5).

- Los productos ácidos (pH ≤ 4,5), como la mayoría de las frutas o las preparaciones correctamente acidificadas (vinagre, azúcar, alcohol), pueden conservarse al baño maría, ya que su bajo pH limita el desarrollo de esta bacteria.
- Los alimentos poco ácidos (pH > 4,5), especialmente carnes, pescados y muchas verduras, requieren obligatoriamente una esterilización a presión que permita alcanzar al menos 121 °C para inactivar las esporas de C. botulinum.
  Sin este tratamiento a presión, estos productos no deben conservarse a temperatura ambiente.

Antes del consumo, las preparaciones poco ácidas deben hervirse durante 10 a 15 minutos para neutralizar posibles toxinas.

Importante: este paso no elimina las esporas y, por lo tanto, no sustituye la esterilización a presión cuando la conserva vaya a almacenarse a temperatura ambiente.

Si no se ha realizado esterilización a presión, conservar los productos refrigerados (0–4 °C) y consumirlos rápidamente.

Se recomienda comprobar el pH de las preparaciones con un medidor de pH calibrado.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES PARA CONSULTARLAS POSTERIORMENTE

Todas las imágenes y descripciones de este manual son meramente indicativas y pueden diferir ligeramente del dispositivo real.

PIEZAS

1. Tapa
2. Asa
3. Aberturas para el montaje del grifo
4. Botón del termostato (ENCENDIDO)
5. Pantalla LCD
6. Temporizador
7. Parrilla
8. Grifo







ANTES DEL PRIMER USO

- Antes del primer uso retire todos los materiales de embalaje y etiquetas promocionales.
- Compruebe que el aparato no ha sufrido daños durante el transporte.
- Por razones de higiene, el aparato debe hervir antes del primer uso. Eche aproximadamente 6 litros de agua al interior del recipiente. Ajuste el termostato al máximo y gire el botón del temporizador hasta que este se encuentre en 60 minutos. Después del tiempo programado, el aparato se apaga automáticamente. Después de enfriarse, el aparato puede volverse a usar.
- Durante el primer uso puede salir un poco de humo que desaparece después de breve tiempo.

MONTAJE DEL GRIFO

El pasteurizador para conservas tiene 2 aberturas cerradas con un tapón para el grifo. Puede montar el grifo en una de estas aberturas:

- Coloque un anillo de metal y un anillo de hermeticidad de goma en el grifo.
- Introduzca el grifo en la abertura del hervidor
- Coloque un anillo de hermeticidad de goma y un anillo de metal en el grifo.
- Fije el grifo con el perno y apriételo.



También puede utilizar el aparato con dos grifos. Se puede adquirir un segundo grifo por separado:

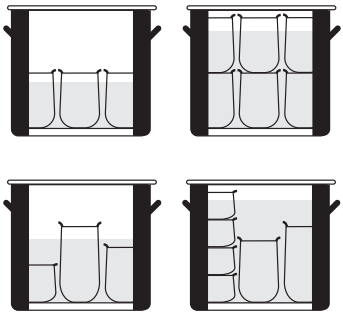
- Grifo de plástico: DO42324PC-PK
- Grifo de acero inoxidable: DO42324PC-NK

USO

Por conservación se entiende conservar los alimentos mediante un tratamiento térmico en envases de conservación cerrados. El tratamiento térmico reduce el número de microorganismos que pueden causar el deterioro y, según el producto y su elaboración, contribuye a prolongar su vida útil. Durante el enfriamiento se produce un vacío parcial que mantiene la tapa herméticamente cerrada sobre el envase.

Según el tipo de alimento y la seguridad microbiológica requerida, se distingue entre pasteurización y esterilización. Este aparato está diseñado para pasteurizar alimentos a temperaturas de hasta 100 °C. Para muchas aplicaciones domésticas, como fruta, mermelada y otros productos suficientemente ácidos, se puede aplicar la pasteurización. Los alimentos poco ácidos pueden requerir tratamientos adicionales o una esterilización a presión.

Utilice siempre envases de conservación adecuados con tapón de rosca o tapas con un anillo de goma que cierre bien.



1. Introduzca la parrilla en la autoclave.
2. Coloque los recipientes para conservación, bien cerrados, sobre la parrilla. Se pueden pasteurizar hasta 24 envases cada uno, colocados unos encima de otros en capas.
3. Rellenar con agua hasta que la parte superior de los envases esté tres cuartas partes bajo el agua. (Véase la figura). Tenga en cuenta la indicación de nivel máximo en el hervidor.
4. Vuelva a colocar la tapa sobre la autoclave.
5. Introduzca el enchufe en la toma de corriente.
6. Ajuste el control para confitar, espesar o calentar zumo, de acuerdo con las siguientes instrucciones.
7. Después del uso, retire el enchufe de la toma de corriente. Deje que el aparato se enfríe.
8. Elimine todo el agua del aparato utilizando el grifo. Atención: los tarros están calientes, retírelos con cuidado del aparato. Si es necesario, utilice unas pinzas. Deje las abrazaderas u otros cierres de las tapas en los tarros hasta que se hayan enfriado completamente.
9. Limpie el aparato después de cada uso. Para guardar el aparato, enrosque el cable en la zona de almacenamiento del cable situada en la parte inferior del aparato.

CONFITAR

1. Gire el botón del termostato hasta la temperatura deseada.
2. Gire el botón del temporizador hasta el tiempo deseado.
3. Cuando ambos botones se encuentren en los ajustes correctos, pulse el botón del termostato (encendido/apagado) para poner el aparato en funcionamiento. El aparato se calienta y mantiene la temperatura ajustada durante el tiempo seleccionado.



A
B


La pantalla mostrará dos temperaturas: la temperatura ajustada en la parte superior (A) y la temperatura actual en la parte inferior (B).

Cuando se haya alcanzado la temperatura ajustada, el temporizador realizará una cuenta atrás. En la pantalla aparecerá un icono de un reloj de arena ⧗. Cuando haya transcurrido el tiempo ajustado, sonará una señal y el aparato se apagará automáticamente.

ESPESAR ZUMO

Esta función permite que el hervidor hierva continuamente, algo perfecto para reducir el exceso de humedad en el zumo fresco, por ejemplo, para espesar el zumo de manzana. Al mismo tiempo, el zumo también se confita, para que se conserve durante más tiempo.

1. Gire el botón del termostato hasta la posición máxima. El símbolo U aparece en la pantalla.
2. En esta función no es posible ajustar el temporizador. En la pantalla aparece el símbolo ∞
3. Pulse el botón del termostato (encendido/apagado) para poner el aparato en funcionamiento. El aparato se calienta hasta los 100°C y crea una cantidad máxima de vapor para evaporar el exceso de líquido del zumo.
4. Cuando el zumo tenga el espesor deseado, pulse de nuevo el botón del termostato (encendido/apagado) para apagar el aparato.



Atención: no deje el aparato en funcionamiento sin supervisión. Esta función requiere que revuelva de vez en cuando para distribuir el calor de una manera uniforme y así evitar que el contenido se queme. Si no se remueve, el calor se acumulará alrededor del sensor de temperatura y este se puede apagar automáticamente por seguridad.

CALENTAR

1. Gire el botón del termostato hasta la temperatura deseada.
2. Pulse el botón del temporizador. La función del temporizador se desactiva. En la pantalla aparece el símbolo ∞
3. Pulse el botón del termostato (encendido/apagado) para poner el aparato en funcionamiento. El aparato se calentará hasta la temperatura deseada y mantendrá esta temperatura.

4. Si quiere apagar el aparato, pulse de nuevo el botón del termostato (encendido/apagado).



- Atención: cuando todo el agua se haya evaporado, el símbolo aparecerá en la pantalla. Rellene inmediatamente el hervidor con agua para evitar que se queme.
- Atención: no deje el aparato en funcionamiento sin supervisión. Si remueve regularmente, el líquido se calentará de una manera uniforme. Al mismo tiempo, se evitará que la sopa se queme en el fondo de la olla.
- Si el aparato se deja hirviendo vacío sin vigilancia, un dispositivo automático de seguridad evita el sobrecalentamiento. Deje que el aparato se enfríe antes de llenarlo con agua. De lo contrario existe el riesgo de quemaduras por la formación de vapor.

TABLA DE EBULLICIÓN

La siguiente tabla solo es una indicación. También puede utilizar las temperaturas y tiempos de confitado de un libro de cocina o de una receta. Estos tiempos comienzan cuando se alcanza la temperatura ajustada y, por lo tanto, no incluyen el tiempo de calentamiento.

Fruta	Temperatura (°C)	Tiempo (minutos)
(Puré de) manzana	90	30
Cerezas	80	30
Peras	90	30
Fresas	75	25
Zarzamora	80	30
Ruibarbo	100	30
Frambuesas	80	30
Grosellas espinosas	80	30
Grosellas	90	25
Arándanos agrios	90	25
Albaricoques	90	30
Melocotones	90	30
Ciruelas	90	30

Verduras	Temperatura (°C)	Tiempo (minutos)
Coliflor	100	90
Espárragos	100	120
Guisantes	100	120
Zanahorias	100	90
Remolacha roja	100	90
Pepinillos vinagre	90	30
Calabaza	90	30
Colinabo	100	90
Coles de Bruselas	100	120
Col roja	100	120
Apio	100	120
Champiñones	100	110
Judías	100	120

Membrillos	95	25
Arándanos	85	25

(Puré de) tomate	90	30

Carne	Temperatura (°C)	Tiempo (minutos)
Trozos de carna asada	100	120
Caldo	100	60
Caza y aves asadas	100	75
Goulash asado	100	75
Carne picada, salchichas (crudas)	100	110

CONSEJOS

- En la pasteurización, los alimentos en conserva se calientan a la temperatura indicada para cada producto en la tabla (máximo 100 °C).
- El aparato se puede utilizar para muchos fines: para conservar, cocinar, calentar al baño María, preparar bebidas calientes, escaldar verduras, etc.
- Los alimentos líquidos espesos que se queman rápidamente, deben calentarse lentamente y removiendo constantemente.
- Lave las frutas y verduras antes de confitarlas. Solo debe utilizar fruta fresca y madura.
- Las judías verdes se conservan mejor si se precocinan ligeramente.
- Los tarros de conserva se deben limpiar con agua hirviendo antes de utilizarlos.
- No utilice tarros de conserva y tapas rotos o dañados.
- Llene el tarro hasta 2 cm por debajo del borde.
- Coloque los tarros de conserva en la rejilla del hervidor.
- Guarde los alimentos confitados en un lugar seco y oscuro.
- También se puede confitar con vapor, en lugar de con agua. Este método es más rápido y más económico. En lugar de dejar los tarros ¾ bajo el agua, añada aproximadamente 10 cm de agua.
- Escurra el líquido con componentes sólidos, sopas o alimentos similares. Los sólidos obstruyen el grifo.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Quite siempre el enchufe antes de empezar la limpieza.
- Deje siempre que el aparato y su contenido se enfríen antes de manipularlos o limpiarlos.
- Nunca sumerja el aparato, el cable de alimentación o el enchufe en agua o en cualquier otro líquido.
- Es mejor limpiar el fondo del recipiente con un cepillo suave o un paño húmedo.
- Cuando el aparato se ha enfriado completamente, límpielo con un paño húmedo. Después, frote con un paño seco.
- No use nunca objetos puntiagudos o duros, ya que pueden rayar el revestimiento de esmalte de la pared.
- Limpie el grifo a fondo. Desmonte el grifo, límpielo con agua jabonosa suave, aclárelo con agua limpia y vuelva a montarlo.

DESCALCIFICACIÓN

Los depósitos de calcio del fondo del recipiente causan pérdida de energía y reducen la vida útil del aparato. Descalcifique el aparato cuando los depósitos de calcio sean visibles. Use un agente normal de descalcificación del comercio. Proceda como se describe en las instrucciones de descalcificación. Después de descalcificar el aparato enjuáguelo con agua limpia.

- Nunca sumerja el aparato, el cable de alimentación o el enchufe en agua o en cualquier otro líquido.
- Nunca use productos de limpieza abrasivos o agresivos.

ESPECIFICACIONES

Modelo	DO42329PC
Voltage	220-240 V~ 50/60 Hz
Potencia	2000 W
Consumo de energía en modo de espera	0,48 W

DIRECTRICES



El símbolo en el producto o en el embalaje indica que este producto no puede ser tratado como residuo doméstico. Se debe llevar a un lugar en el que se reciclan equipos eléctricos y electrónicos. Si se asegura de que este producto se desecha correctamente, usted ayudará a evitar posibles consecuencias negativas para las personas y el medio ambiente que serían causadospor un tratamiento de residuos inadecuado. Para obtener información más detallada sobre el reciclaje de este producto, póngase en contacto con su ayuntamiento, o con la empresa o departamento responsable del servicio de recogida de basura doméstica, o con la tienda donde adquirió el producto.



El material de embalaje es reciclable. Trate el embalaje de una manera medioambientalmente responsable.



Este aparato cumple todos los requisitos europeos de seguridad, salud y protección del medio ambiente.

Puede solicitar la declaración UE de este dispositivo a info@linea2000.be en todo momento.

ES

GARANZIA

Gentile cliente,

grazie di cuore per la fiducia accordata a DOMO.
Ci auguriamo che il tuo nuovo acquisto sarà di tuo gradimento.

Tutti i nostri prodotti sono sottoposti a un rigoroso controllo di qualità prima di arrivare a casa tua. Tuttavia, se si dovessero verificare problemi con l'apparecchio, ce ne rammarichiamo vivamente e provvederemo a risolverli il prima possibile.
Non esitare a contattare il servizio clienti del negozio di acquisto. Faranno tutto il possibile per assisterti!

Questo apparecchio è coperto da una garanzia di 3 anni a partire dalla data di acquisto. Durante questo periodo di garanzia, il distributore si assume la responsabilità per i difetti dimostrabilmente riconducibili al materiale, alla costruzione o alla fabbricazione. Questi difetti saranno eliminati mediante riparazione o sostituzione dell'apparecchio. Il periodo di garanzia di 3 anni verrà sospeso durante la riparazione e riprenderà successivamente per la durata residua della garanzia. La garanzia viene concessa sulla base della ricevuta sulla quale è chiaramente indicata la data di acquisto. Qualora l'apparecchio risulti difettoso durante il periodo di garanzia di 3 anni, è possibile portarlo presso il negozio di acquisto insieme alla relativa ricevuta o seguire la procedura del negozio online responsabile se è stato acquistato online.

La garanzia non copre i danni all'apparecchio, agli accessori o alle parti causati da:

- normale usura dovuta all'uso;
- inosservanza delle istruzioni per l'uso, la manutenzione e la pulizia riportate nel manuale;
- collegamento errato, ad esempio tensione elettrica eccessiva;
- uso scorretto, sconsiderato o anomalo;
- riparazioni o modifiche effettuate dal consumatore o da terzi non autorizzati;
- uso di parti o accessori non raccomandati o forniti dal distributore.

INDICAZIONI DI SICUREZZA

Quando si utilizzano dispositivi elettrici, è necessario tenere presenti le seguenti istruzioni di sicurezza. Gli incidenti o i danni causati dalla mancata osservanza delle presenti istruzioni sono responsabilità dell'utilizzatore. Non possono essere ritenuti responsabili per tali danni né il produttore, né l'importatore, né il fornitore.

- Leggere con attenzione le presenti istruzioni. Conservare le istruzioni per possibili future consultazioni.
- Prima di utilizzare il prodotto, togliere tutti gli imballi e gli eventuali adesivi promozionali. Assicurarsi che i bambini non giochino con gli imballaggi.
- Questo apparecchio è soltanto adatto all'utilizzo in un ambiente domestico e in ambienti simili come:
    - Angoli cottura riservati al personale nei negozi, negli uffici e in altri ambienti professionali
    - Fattorie
    - Camere di alberghi, motel e altre strutture ricettive residenziali
    - Camere per vacanze o ambienti analoghi
- L'apparecchio può essere utilizzato da bambini di età superiore a 16 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o con mancanza di esperienza o conoscenza, solo se sorvegliati o se hanno ricevuto istruzioni sull'uso sicuro dell'apparecchio e ne comprendono i rischi.
- I bambini non possono giocare con l'apparecchio.
- Le operazioni di pulizia e di manutenzione non devono essere effettuate dai bambini di età inferiore a 16 anni o senza sorveglianza.
- Tenere l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini di età inferiore a 16 anni.
- Tutte le riparazioni che non rientrino nella normale manutenzione dell'apparecchio devono essere effettuate dal produttore o dal suo servizio assistenza.

I AVVERTENZE ELETTRICHE

- Per evitare il rischio di incidenti, l'apparecchio non deve essere utilizzato con strumenti esterni, come ad esempio un timer o un sistema di telecomando separato e non deve essere collegato a una rete che viene accesa e spenta in continuazione.
- Togliere la spina dalla presa quando l'apparecchio non è in funzione, prima di montarne o smontarne i componenti e prima di pulirlo. Se presenti, ruotare prima tutti i pulsanti nella posizione 'off' e staccare poi la spina dalla presa, facendo forza sulla spina. Non tirare mai il cavo di collegamento o l'apparecchio per staccare la spina dalla presa di corrente.
- Prima dell'uso, verificare che la tensione indicata sull'apparecchio corrisponda alla tensione della rete elettrica domestica.
- L'apparecchio deve essere sempre collegato a una presa che è installata e dotata di messa a terra secondo le norme di installazione locali.
- Non lasciare il cavo di alimentazione penzolante sul bordo del tavolo o della cucina ed evitare che venga a contatto con superfici calde.
- Tenere il cavo di alimentazione lontano da superfici calde e non coprire l'apparecchio.
- Srotolare completamente il cavo di alimentazione per evitare che si surriscaldi. Non lasciare mai il cavo di alimentazione penzolante sotto l'apparecchio.
- Per evitare pericolo, non utilizzare mai l'apparecchio quando il cavo di alimentazione o la spina sono danneggiati, dopo un errore di funzionamento o quando l'apparecchio è danneggiato. Portare l'apparecchio al servizio assistenza post-vendita di DOMO o al centro assistenza autorizzato più vicino per farlo controllare, riparare o per apportare le necessarie modifiche elettriche o tecniche. Non cercare mai di riparare da soli l'apparecchio.

I INSTALLAZIONE

- Non posizionare mai l'apparecchio vicino a materiali infiammabili, gas o esplosivi.
- Non utilizzare o conservare l'apparecchio all'aperto.

- Utilizzare sempre l'apparecchio su una superficie stabile, asciutta e in piano.
- Non posizionare mai l'apparecchio sopra o vicino a un fornello a gas o elettrico oppure in luoghi in cui possa venire a contatto con apparecchi a elevate temperature.

I UTILIZZO

- Utilizzare l'apparecchio solo per lo scopo per cui è previsto.
- Non fare funzionare l'apparecchio senza sorveglianza.
- Non utilizzare l'apparecchio con le mani bagnate.
- L'utilizzo di accessori non consigliati o non venduti dal produttore può causare incendi, scosse elettriche o lesioni. Utilizzare solo gli accessori forniti insieme all'apparecchio.

I PULIZIA E MANUTENZIONE

- Non immergere mai l'apparecchio, il cavo o la spina in acqua o in altri liquidi. Questo per evitare scosse elettriche o incendi.
- Se l'apparecchio non viene pulito bene, la sua durata di vita può ridursi in modo drastico e possono verificarsi situazioni pericolose.

I SPECIFICHE PRODOTTO AVVERTENZE

- Le superfici dell'apparecchio possono surriscaldarsi durante l'utilizzo. Per evitare ustioni, si consiglia di non toccare le superfici ma solo i manici dell'apparecchio.
- Non spostare mai l'apparecchio mentre è in uso.
- Non spostare mai l'apparecchio quando ci sono dei barattoli all'interno.
- Non spostare mai l'apparecchio se contiene dell'acqua o è in funzione.
- Non riscaldare l'apparecchio se non contiene dell'acqua.
- Non usare l'apparecchio in luoghi in cui l'umidità dell'aria o la temperatura sono elevate.
- L'apparecchio è stato progettato e realizzato come elemento unico. Non tentare di smontarlo o modificarlo.
- Non collocare mai questo apparecchio in prossimità dell'acqua. Assicurarsi che l'apparecchio non possa mai cadere in acqua.
- Rimuovere tutti i liquidi dall'apparecchio se non è in uso.

- Fare attenzione se il contenuto della pentola è caldo. Lasciare sempre raffreddare prima di maneggiare.
- Non spostare una pentola piena e pesante prendendola per i manici; i manici servono solo per spostare una pentola vuota.

I AVVERTENZA DI SICUREZZA – RISCHIO DI BOTULISMO

La crescita di Clostridium botulinum e la produzione di tossine avvengono principalmente in ambienti poco acidi e poveri di ossigeno (pH > 4,5).

- I prodotti acidi (pH ≤ 4,5) – come la maggior parte della frutta o le preparazioni correttamente acidificate (aceto, zucchero, alcol) – possono essere conservati a bagnomaria, poiché il loro pH basso limita lo sviluppo di questo batterio.
- Gli alimenti poco acidi (pH > 4,5), in particolare carni, pesci e molte verdure, richiedono obbligatoriamente una sterilizzazione a pressione che permetta di raggiungere almeno 121 °C per inattivare le spore di C. botulinum.
  Senza questo trattamento a pressione, tali prodotti non devono essere conservati a temperatura ambiente.

Prima del consumo, le preparazioni poco acide devono essere fatte bollire per 10–15 minuti per neutralizzare eventuali tossine.

Importante: questo passaggio non elimina le spore e quindi non sostituisce la sterilizzazione a pressione quando la conserva deve essere conservata a temperatura ambiente.

In assenza di sterilizzazione a pressione, conservare i prodotti in frigorifero (0–4 °C) e consumarli rapidamente.

Si raccomanda di verificare il pH delle preparazioni con un pH-metro calibrato.

CONSERVARE LE ISTRUZIONI PER POSSIBILI FUTURE CONSULTAZIONI

Tutte le immagini e le descrizioni presenti nel manuale sono puramente indicative e possono differire leggermente dall'apparecchio effettivo.

COMPONENTI

1. Coperchio
2. Maniglia
3. Aperture per il montaggio del rubinetto
4. Tasto-manopola termostato (acceso/spento)
5. Display LCD
6. Tasto-manopola timer
7. Griglia
8. Rubinetto



PRIMA DELL'USO

- Rimuovere tutti i materiali di imballaggio ed eventuali adesivi promozionali prima del primo utilizzo.
- Controllare che l'apparecchio non presenti danni di trasporto.
- Per motivi di igiene, è necessario eseguire un'ebollizione completa con l'apparecchio prima che venga usato per la prima volta. Versare circa 6 litri di acqua nel bollitore. Impostare il termostato sul massimo e il tasto-manopola timer su 60 minuti. Una volta trascorso il tempo impostato, l'apparecchio si spegne automaticamente. Una volta raffreddato, l'apparecchio può essere utilizzato di nuovo.
- Durante il primo utilizzo può sprigionarsi del fumo.

MONTARE IL RUBINETTO

Il bollitore per conserve ha 2 aperture chiuse da un cappuccio di protezione. In una di queste aperture è possibile montare il rubinetto:

- Mettere una rondella di metallo e un anello di guarnizione in gomma sul rubinetto.
- Inserire il rubinetto nell'apertura del bollitore
- Mettere un anello di guarnizione in gomma e una rondella di metallo sul rubinetto.
- Fissare il rubinetto con il bullone e serrare quest'ultimo.



È possibile utilizzare l'apparecchio anche con due rubinetti. Un secondo rubinetto può essere acquistato separatamente:

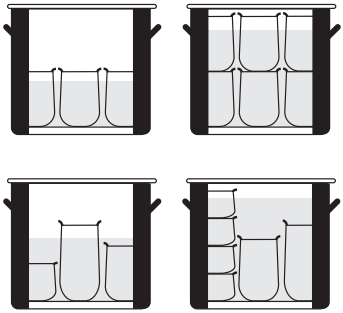
- Rubinetto in plastica: DO42324PC-PK
- Rubinetto in acciaio inossidabile: DO42324PC-NK

UTILIZZO

Mettere sotto conserva significa conservare gli alimenti mediante un trattamento termico in barattoli per conserve chiusi. Il trattamento termico riduce il numero di microrganismi che possono causare il deterioramento e contribuisce, a seconda del prodotto e della lavorazione, a una maggiore durata di conservazione. Durante il raffreddamento si crea una depressione che mantiene il coperchio chiuso ermeticamente sul barattolo.

A seconda del tipo di alimento e della sicurezza microbiologica richiesta, si distingue tra pastorizzazione e sterilizzazione. Questo apparecchio è progettato per la pastorizzazione degli alimenti a temperature fino a 100 °C. Per molte applicazioni domestiche, come frutta, confettura e altri prodotti sufficientemente acidi, è possibile ricorrere alla pastorizzazione. Per gli alimenti poco acidi possono essere necessari trattamenti supplementari o una sterilizzazione a pressione.

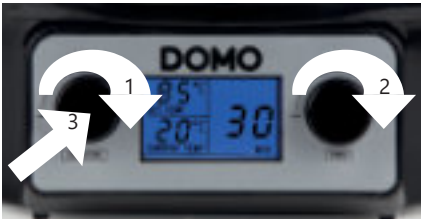
Utilizzare sempre barattoli per conserve adatti con chiusura a vite o coperchi con una guarnizione in gomma a tenuta.



1. Mettere la griglia nel bollitore.
2. Collocare i barattoli per conserve, ben chiusi, sulla griglia. È possibile pastorizzare massimo 24 barattoli per conserve, posizionati uno sopra l'altro.
3. Riempire di acqua il bollitore per conserve fino a coprire per ¾ i barattoli per conserve (vedere la figura). Fare attenzione all'indicazione di massimo sul bollitore.
4. Mettere il coperchio sul bollitore per conserve.
5. Inserire la spina nella presa elettrica.
6. Impostare per mettere sotto conserva, addensare succhi o riscaldare, in base alle istruzioni più avanti.
7. Dopo l'utilizzo, rimuovere la spina dalla presa elettrica. Lasciar raffreddare l'apparecchio.
8. Far defluire l'acqua dall'apparecchio. A tale scopo è possibile usare il rubinetto. Attenzione: i barattoli sono roventi, estrarli con cautela dall'apparecchio, usare eventualmente una pinza da cucina. Lasciare i ganci o altri elementi di fissaggio sui barattoli fino a quando questi non si sono completamente raffreddati.
9. Pulire l'apparecchio dopo ogni utilizzo. Pe riporre l'apparecchio, è possibile inserire il cavo nell'alloggiamento cavo sotto l'apparecchio.

METTERE SOTTO CONSERVA

1. Girare il tasto-manopola termostato portandolo sulla temperatura desiderata.
2. Girare il tasto-manopola timer portandolo sul tempo desiderato.
3. Quando entrambi i tasti-manopola si trovano sull'impostazioni corretta, premere il tasto-manopola termostato (acceso/spento) per mettere in funzione l'apparecchio. L'apparecchio si riscalda e la temperatura impostata rimarrà costante per tutta la durata selezionata.



A
B


Sul display sono visualizzate due temperature: in alto la temperatura impostata (A) e in basso la temperatura attuale (B).

Una volta raggiunta la temperatura impostata, il timer comincia il conto alla rovescia. Sul display è visualizzata una clessidra ⧗. Una volta trascorso il tempo impostato, si udirà un segnale acustico e l'apparecchio si spegnerà automaticamente.

ADDENSARE SUCCHI

Con questa funzionalità il bollitore fa bollire ininterrottamente: operazione perfetta per ridurre l'umidità in eccesso in succhi freschi, ad esempio per addensare il succo di mela. Al contempo il succo è messo sotto conserva per una conservazione più lunga.

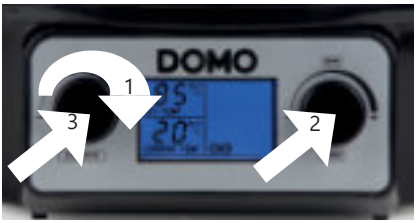
1. Girare il tasto-manopola termostato portandolo sulla temperatura massima. Sul display compare il simbolo H
2. In questa funzionalità il timer non può essere impostato. Sul display è visualizzato il simbolo ∞
3. Premere il tasto-manopola termostato (acceso/spento) per mettere in funzione l'apparecchio. L'apparecchio raggiunge i 100°C e genera la quantità massima di vapore per far evaporare il liquido in eccesso nel succo.
4. Quando il succo ha raggiunto la densità desiderata, premere una volta il tasto-manopola termostato (acceso/spento) per spegnere l'apparecchio.



Attenzione: non lasciare incustodito l'apparecchio in funzione. In questa funzionalità occorre mescolare di tanto in tanto per diffondere uniformemente il calore ed evitare che gli alimenti si brucino. Se non si mescola, il calore si accumulerà attorno al termosensore, che può spegnersi automaticamente a scopo di sicurezza.

SCALDARE

1. Girare il tasto-manopola termostato portandolo sulla temperatura desiderata.
2. Premere il tasto-manopola timer. La funzionalità timer viene disattivata. Sul display è visualizzato il simbolo ∞
3. Premere il tasto-manopola termostato (acceso/spento) per mettere in funzione l'apparecchio. L'apparecchio si scalderà fino a raggiungere la temperatura desiderata e manterrà questa temperatura.
4. Per spegnere l'apparecchio, premere nuovamente il tasto-manopola termostato (acceso/spento).



- Attenzione: se l'acqua è evaporata, sul display compare il simbolo . Quindi versare immediatamente dell'acqua nel bollitore per evitare bruciature.
- Attenzione: non lasciare incustodito l'apparecchio in funzione. Mescolando regolarmente, il liquido viene scaldato uniformemente. Al contempo si evita che, ad es., la zuppa rimanga bruciata sul fondo del recipiente.
- Un sistema di sicurezza evita il surriscaldamento nel caso in cui tutta l'acqua dovesse evaporare. Successivamente, lasciar raffreddare bene l'apparecchio prima di aggiungere acqua. Altrimenti si corre il rischio di ustionarsi a causa della formazione di vapore.

TABELLA PER METTERE SOTTO CONSERVA

La seguente tabella è solo indicativa. È possibile anche attenersi alle temperature e alle durate per mettere sotto conserva riportate su libri di cucina o ricette. Le durate iniziano da quando la temperatura impostata è stata raggiunta, pertanto sono esclusivamente tempi di riscaldamento.

Frutta	Temperatura (°C)	Tempo (minuti)
(Purè di) mele	90	30
Ciliegie	80	30
Pere	90	30
Fragole	75	25
More	80	30
Rabarbaro	100	30
Lamponi	80	30
Ribes selvatico	80	30
Ribes	90	25
Mirtilli rossi	90	25

Verdure	Temperatura (°C)	Tempo (minuti)
Cavolfiori	100	90
Asparagi	100	120
Piselli	100	120
Carote	100	90
Barbabietole	100	90
Cetriolini	90	30
Zucche	90	30
Rape svedesi	100	90
Cavolini di Bruxelles	100	120
Cavoli rossi	100	120

Frutta	Temperatura (°C)	Tempo (minuti)
Albicocche	90	30
Pesche	90	30
Prugne	90	30
Pere cotogne	95	25
Mirtilli	85	25

Verdure	Temperatura (°C)	Tempo (minuti)
Sedano	100	120
Funghi	100	110
Fagioli	100	120
(Passata di) pomodori	90	30

Carne	Temperatura (°C)	Tempo (minuti)
Carne arrosto (ben cotta)	100	120
Brodo	100	60
Cacciagione, pollame (ben cotti)	100	75
Gulasch (ben cotto)	100	75
Carne macinata, salsicce (crude)	100	110

SUGGERIMENTI

- Con la pastorizzazione gli alimenti messi sotto conserva vengono scaldati alla temperatura indicata per ciascun prodotto nella tabella (massimo 100 °C).
- L'apparecchio può essere utilizzato per diverse finalità: per mettere sotto conserva, bollire, scaldare a bagnomaria, preparare bevande calde, sbollentare verdure ecc.
- Gli alimenti liquidi densi che possono bruciare rapidamente vanno scaldati lentamente e mescolando di continuo.
- Lavare frutta e verdura prima di metterla sotto conserva. Usare solo frutta fresca e matura.
- I fagiolini si conservano meglio se vengono prima leggermente bolliti.
- I barattoli per conserve vanno lavati con acqua bollente prima di essere utilizzati.
- Non usare barattoli per conserve e coperchi rotti o danneggiati.
- Riempire il barattolo fino a 2 cm dal bordo.
- Mettere i barattoli per conserve sempre sulla griglia nel bollitore.
- Conservare in un luogo asciutto e buio gli alimenti messi sotto conserva.
- È anche possibile mettere sotto conserva usando il vapore anziché l'acqua. Ciò è più rapido ed economico. Invece di immergere i barattoli per ¾ in acqua, versare circa 10 cm di acqua.
- Non far defluire dal rubinetto liquidi contenenti elementi solidi, come ad esempio le zuppe. Gli elementi solidi intasano il rubinetto.

PULIZIA E MANUTENZIONE

- Scollegare la spina dalla presa elettrica prima di pulire l'apparecchio.
- Lasciare sempre raffreddare l'apparecchio e il suo contenuto prima di maneggiarli o pulirli.
- Non immergere mai l'apparecchio, il cavo di alimentazione o la spina in acqua o altri liquidi.
- Pulire l'interno e il fondo con una spazzola morbida o con un panno umido.
- Quando l'apparecchio è completamente raffreddato, pulire l'esterno con un panno umido. Successivamente ripassare con un panno asciutto.

- Non utilizzare mai prodotti per pulizia affilati o abrasivi, poiché possono causare graffi.
- Pulire accuratamente il rubinetto. Smontare il rubinetto, pulire con acqua e sapone delicato, risciacquare con acqua pulita e reinstallare il rubinetto.

DECALCIFICAZIONE

La formazione di calcare sul fondo del bollitore causa perdita di energia e riduce la durata dell'apparecchio. Decalcificare l'apparecchio non appena è visibile del calcare. Utilizzare un normale decalcificante comunemente reperibile. Consultare le istruzioni sulla confezione del decalcificante. Dopo la decalcificazione l'apparecchio deve essere sciacquato con acqua pulita.

- Non immergere mai l'apparecchio, il cavo o la spina in acqua o in altri liquidi.
- Non utilizzare mai detergenti abrasivi o aggressivi.

SPECIFICHE

Modello	DO42329PC
Tensione	220-240 V~ 50/60 Hz
Potenza	2000 W
Consumo energetico in modalità standby	0,48 W

LINEE GUIDA



Il simbolo sul prodotto o sulla confezione indica che esso non deve essere trattato come rifiuto domestico. Deve, al contrario, essere conferito al punto di raccolta predisposto per il riciclo delle apparecchiature elettriche ed elettroniche. Facendo in modo che questo prodotto venga smaltito correttamente aiuterete a prevenire potenziali conseguenze negative per l'ambiente e la salute dell'uomo, che potrebbero essere causate da uno smaltimento non corretto. Per maggiori informazioni sul riciclo di questo prodotto, consultare le autorità comunali, l'azienda o il servizio responsabili della raccolta dei rifiuti domestici o il negozio in cui il prodotto è stato acquistato.



Il materiale di imballaggio è riciclabile. Lo smaltimento dell'imballaggio deve avvenire al fine di tutelare l'ambiente.



Questo apparecchio è conforme ai requisiti europei riguardante la sicurezza, la salute e la protezione dell'ambiente.

La dichiarazione EU di questo apparecchio può essere richiesta in ogni momento a info@linea2000.be

ZÁRUKA

Drazí zákazníci,

Děkujeme za vaši důvěru ve značku DOMO.
Doufáme, že se vám nový spotřebič bude líbit.

Všechny naše produkty jsou před prodejem podrobeny přísné kontrole kvality. Pokud i přesto narazíte na nedostatky nebo problémy u vašeho zakoupeného přístroje, tak věřte, že nás to mrzí. V takovém případě kontaktujte zákaznický a pozáruční servis. Náš personál vám rád pomůže!

 **(+420) 379 422 550**  **servis@domo-elektro.cz**

Pondělí-Pátek: 8:00-16:00

Reklamaci lze také uplatnit v servisním středisku na adrese:

DOMO-elektro s.r.o.
Na Kobyle 783
345 06 Kdyně
Česká republika

Pro rychlé a bezproblémové vyřízení reklamace doporučujeme přiložit k reklamaci doklad o koupi a průvodní dopis s popisem závady a zpáteční adresou s telefonickým kontaktem.

Na zakoupený spotřebič se vztahuje zákonná záruka v trvání 3 let, která se řídí příslušnými obecně závaznými předpisy dle občanského zákoníku. Během této doby je výrobce odpovědný za poruchy, které vznikly jako přímý důsledek výrobní vady/ konstrukce výrobku. Záruční doba počíná běžet od převzetí věci kupujícím.

Prodávající odpovídá kupujícímu, že zboží při převzetí nemá žádné vady a kupující převzal zboží:

- zboží má takové vlastnosti, které výrobce popisuje v návodu nebo na obalu
- se zboží hodí k účelu, ke kterému výrobce uvádí
- zboží odpovídá jakostí nebo provedením smluvenému vzorku nebo předloze, byla-li jakost nebo provedení určeno podle smluveného vzorku nebo předlohy
- zboží vyhovuje požadavkům právních předpisů.

Záruka se nevztahuje:

- na mechanické poškození
- při nesprávném používání v rozporu s návodem
- na části, které podléhají běžnému opotřebení (filtry, sáčky, kartáče, baterie ... atd.).

U části podléhající opotřebení se vše řídí dle její doby životnosti (např. snižování kapacity u baterií není vadou, ale běžnou vlastností).

CZ

Záruka zaniká:

- při použití spotřebiče jinak, než v je uvedeno v manuálu (nesprávným postupem)
- při provádění opravy nebo změny na spotřebiči osobou jinou než pověřenou naším servisem

Projeví-li se vada v průběhu 12 měsíců od převzetí, má se za to, že zboží bylo vadné již při převzetí.

Práva z vadného plnění uplatňuje kupující u prodávajícího na adrese jeho provozovny, v níž je přijetí reklamace možné s ohledem na sortiment prodávaného zboží, případně i v sídle nebo místě podnikání. Za okamžik uplatnění reklamace se považuje okamžik, kdy prodávající obdržel od kupujícího reklamované zboží.

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

Při používání jakéhokoli el. spotřebiče dbejte zvýšené opatrnosti a dodržujte určitá bezpečnostní pravidla. Za rizika při nesprávném používání nebo nedodržování bezpečnostních zásad je odpovědný uživatel. Výrobce, dovozce ani prodejce nenese odpovědnost za takto vzniklá rizika špatné manipulace.

- Pečlivě si přečtěte tyto informace a manuál nechte i pro pozdější nahlédnutí.
- Ujistěte se, že před použitím odlepíte a odstraníte veškeré reklamní a ochranné fólie.
- Děti si s ochrannými ani reklamními polepy nesmí hrát.
- Tento spotřebič je vhodný pouze pro použití v domácnostech a v podobných prostředích, jako jsou:
    - kuchyňky v obchodech, kancelářích atd.
    - chaty, chalupy
    - hotely, penziony a jiné dočasné ubytování
- Dohlédněte, aby si děti nehrály s přístrojem.
- Tento spotřebič mohou používat děti ve věku 16 let a starší a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi, nebo nedostatkem zkušeností a znalostí pokud jsou pod neustálým dozorem nebo byly poučeny o používání spotřebiče bezpečným způsobem a rozumí případným nebezpečím.

- Děti si s přístrojem nesmějí hrát.
- Čištění a údržbu nesmějí provádět děti, pokud nejsou starší 16 let nebo pod neustálým dozorem dospělých nebo proškolených osob.
- Přístroj a jeho el. kabel skladujte mimo dosah dětí.
- Všechny případné opravy a úpravy smí provádět jen výrobce nebo autorizovaný servis.

I UPOZORNĚNÍ – ELEKTRICKÁ

- Tento přístroj nesmí být používán s žádnou externí součástkou (např. časovač ...) ani jiným neoriginálním příslušenstvím ani ovládáním.
- Pokud přístroj nepoužíváte, nebo se jej chystáte rozebírat či měnit součásti, tak ho odpojte od el. napětí. Pokud je jimi přístroj vybaven, tak nejdříve vypněte všechna tlačítka do polohy „OFF" a až potom vytáhněte zástrčku ze zásuvky. Nikdy netahejte přímo za kabel, vypojujte za zástrčku.
- Před použitím pečlivě zkontrolujte, zda elektrické napětí a frekvence elektrické sítě odpovídají požadavkům na typovém štítku spotřebiče.
- Přístroj zapojujte do správně instalované zásuvky, která je správně uzemněna a v souladu s místními normami.
- Elektrický kabel nenechávejte viset přes hranu stolu, nebo pracovního pultu a nedovolte. Nedovolte, aby kabel přišel do styku s horkými plochami, tak aby se nepoškodil.
- Přívodní kabel se nesmí dotýkat horkých/teplých povrchů. Přístroj nikdy nezakrývejte.
- Rozviňte kompletně celý přívodní kabel, jinak hrozí riziko jeho přehřátí. Kabel nenechávejte ležet pod přístrojem ani nesmí být omotán kolem přístroje.
- Abyste předešli případnému nebezpečí, tak nikdy nepoužívejte spotřebič, pokud je poškozen napájecí kabel/zástrčka, nebo je-li spotřebič viditelně poškozen a nepracuje správně, nebo pokud vám spadl. V takovém případě předejte přístroj do nejbližšího odborného servisu ke kontrole a opravě. Nepokoušejte se ho opravovat sami doma.

UPOZORNĚNÍ – UMÍSTĚNÍ A INSTALACE

- Nikdy neumisťujte přístroj do blízkosti hořlavých ani vznětlivých materiálů.
- Nepoužívejte ani neskladujte přístroj venku.
- Přístroj vždy používejte pouze na stabilním, suchém a rovném místě.
- Nikdy neumisťujte přístroj do blízkosti plynového, nebo elektrického sporáku, či trouby, ani do blízkosti jiného zdroje tepla.

UPOZORNĚNÍ – POUŽITÍ

- Používejte přístroj pouze k účelům ke kterým je určený.
- Nikdy nenechávejte zapojený a spuštěný přístroj bez dozoru.
- Nesahejte na přístroj s mokrýma/vlhkýma rukama.
- Používejte pouze přímo určené, originální příslušenství. Jakékoli jiné nevhodné příslušenství může způsobit riziko poranění nebo poškození spotřebiče.

UPOZORNĚNÍ – ÚDRŽBA A ČIŠTĚNÍ

- Nikdy neponořujte spotřebič ani přívodní kabel se zástrčkou do vody. Při namočení hrozí riziko poranění el. proudem.
- Zanedbaná údržba zkracuje životnost a efektivitu spotřebiče. Pokud je přístroj velmi zanedbaný, tak může hrozit i riziko poranění obsluhy.

UPOZORNĚNÍ – SPECIFICKÉ

- Přístroj se během používání zahřívá a jeho povrch je teplý/horký. Proto doporučujeme, abyste se jej dotýkali pouze na madlech a držadlech, které jsou tepelně odizolované, jinak hrozí nebezpečí popálení.
- Nemanipulujte s přístrojem, pokud je zapojena a právě ohřívá.
- Nemanipulujte s přístrojem pokud je právě zapojen a spuštěn.
- Nikdy nezapínejte hrnec na prázdno (s prázdnou nádobou).
- Nikdy nepřesouvejte zařízení, když jsou v něm sklenice.
- Nesnažte se s přístrojem hýbat, pokud je v něm voda, nebo je právě v provozu.
- Přístroj nepoužívejte na místech, kde je vysoká vlhkost nebo vysoká teplota.

- Přístroj je navržen a sestaven pro správnou funkci jako celek, nikdy se nesnažte jej upravovat nebo demontovat jeho části.
- Přístroj nestavte do blízkosti vody. Zajistěte, aby přístroj nemohl spadnout do žádné tekutiny.
- Pokud přístroj nepoužíváte, tak ho vyprázdněte. Skladujte ho bez vody.
- Buďte opatrní, pokud je v hrnci horký obsah. Před manipulací vždy nechte vychladnout.
- Nehýbejte s plným, těžkým hrncem za držadla, madla slouží jen k přesunu prázdného hrnce.

I BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ – RIZIKO BOTULISMU

Růst Clostridium botulinum a tvorba toxinů nastávají především v málo kyselém a kyslíkem chudém prostředí (pH > 4,5).

- Kyselé produkty (pH ≤ 4,5) – jako většina ovoce nebo správně okyselené přípravky (ocet, cukr, alkohol) – lze zavařovat ve vodní lázni, protože jejich nízké pH omezuje rozvoj této bakterie.
- Méně kyselé potraviny (pH > 4,5), zejména maso, ryby a mnoho druhů zeleniny, musí být nutně sterilizovány pod tlakem, kdy se dosáhne alespoň 121 °C, aby se inaktivovaly spory C. botulinum. Bez tohoto tlakového ošetření nesmí být tyto produkty v žádném případě skladovány při pokojové teplotě.

Před konzumací musí být méně kyselé přípravky převařeny 10–15 minut, aby se případné toxiny zneškodnily.

Důležité: tento krok neničí spory a nenahrazuje tlakové sterilizační ošetření v případě, že má být zavařenina skladována při pokojové teplotě.

Bez tlakového ošetření uchovávejte produkty v chladničce (0–4 °C) a rychle je spotřebujte.

Doporučuje se kontrolovat pH přípravků pomocí kalibrovaného pH-metru.

USCHOVEJTE SI TUTO PŘÍRUČKU NA PŘÍPADNÉ POZDĚJŠÍ NAHLÉDNUTÍ.

Veškeré nákresy a jejich popisky jsou jen informativní a mohou se mírně lišit od skutečnosti.

ČÁSTI

1. Plastové víko
2. Držadlo – tepelně izolované
3. Předpřipravené (utěsněné) otvory na kohout
4. Nastavení teploty (Start/Stop)
5. LCD displej
6. Nastavení časovače (Timer)
7. Plastový rošt/podstavec
8. Výpustný kohout (nasazení volitelné)







PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

- Přístroj vybalte, odlepte veškeré propagační a ochranné folie.
- Zkontrolujte zda se přístroj dopravou nepoškodil.
- Kvůli dodržení vysoké hygieny by měl být hrnec nejdříve vyvařen čistou vodou. Do hrnce nalijte přibližně 6 litrů vody, nastavte termostat na maximum a časovač na 60 min. Takto nechte vařit, dokud se přístroj sám nevypne. Následně nechte vychladnout, vodu vylijte, hrnec vytřete. Nyní je vše připraveno k používání.
- Při prvním použití může být lehce cítit dým. To je v pořádku, je možné, že se vypalují nečistoty z výroby.

NASAZENÍ/MONTÁŽ VÝPUSTNÉHO KOHOUTU:

Na hrnci jsou předpřipravené 2 otvory s utěsněnými záslepkami. V balení je 1 nerezový výpustný kohout. Pokud potřebujete/chcete, tak si zvolte na jakou stranu kohout nasadíte. Pokud kohout nepotřebujete, tak je hrnec se záslepkami připraven rovnou k používání.

- Vyšroubujte záslepku ze zvolené strany (z otvoru).
- Na hlavní část kohoutu nasaďte těsnění.
- Takto připravenou část kohoutu prostrčte vyfrézovaným otvorem v hrnci. Z druhé (vnitřní) strany hrnce nasaďte druhé těsnění.
- Našroubujte matici a kohout důkladně dotáhněte.



Je-li potřeba, tak můžete hrnec vybavit 2 kohouty najednou. V tom případě by byla potřeba si dokoupit další výpustný kohout

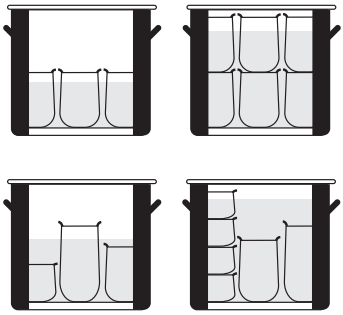
- Plastový = DO42324PC-PK
- Nerezový = DO42324PC-NK

POUŽITÍ

Zavařováním se rozumí konzervace potravin tepelným ošetřením v uzavřených zavařovacích sklenicích. Tepelné ošetření snižuje počet mikroorganismů, které mohou způsobit kažení, a v závislosti na produktu a zpracování přispívá k delší trvanlivosti. Při chladnutí vzniká podtlak, který drží víčko vzduchotěsně na sklenici.

V závislosti na druhu potraviny a požadované mikrobiologické bezpečnosti se rozlišuje mezi pasterizací a sterilizací. Tento přístroj je určen k pasterizaci potravin při teplotách do 100 °C. U mnoha domácích použití, jako je ovoce, džem a další dostatečně kyselé produkty, lze použít pasterizaci. U málo kyselých potravin může být nutné dodatečné ošetření nebo tlaková sterilizace.

Vždy používejte vhodné zavařovací sklenice se šroubovacím uzávěrem nebo víčka s dobře těsnicím gumovým kroužkem.



1. Vložte vyjímatelný plastový rošt na dno hrnce.
2. Na rošt postavte uzavřené sklenice (můžou být ve dvou patrech na sobě).
3. Napusťte do hrnce vodu - max do 3/4 výšky poslední sklenice (nepřekračujte vyznačené max množství vody v hrnci).
4. Hrnec přikryjte víkem.
5. Zapojte přívodní kabel do el. sítě.
6. Nastavte požadovanou teplotu a čas (časovač se automaticky spustí po dosažení teploty) a zapněte stisknutím termostatu (Start/Stop).
7. Po skončení celého procesu se hrnec automaticky vypne a zazní zvukový signál. Vypojte ze zásuvky.
8. Vypusťte/vylijte vodu z hrnce. Pozor: sklenice jsou horké, v případě potřeby je vyjměte pomocí kleští.
9. Hrnec čistěte po každém použití. Přívodní kabel můžete uskladnit namotáním na dno podstavce.

ZAVAŘOVÁNÍ

1. Otočením termostatu (Start/Stop) nastavte volbu na požadovanou teplotu.
2. Otočným ovladačem (Timer) nastavte časovač na požadovaný čas zavařujícího procesu.
3. Po nastavení zmáčkněte knoflík termostatu (Start/Stop). Stiskem knoflíku (Start/Stop) spustíte hrnec do činnosti.



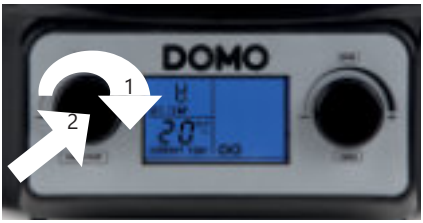


LCD displej ukazuje 2 teploty: nastavenou teplotu (A) a aktuální teplotu vody (B). Ve chvíli dosažení požadované teploty se automaticky spustí časovač (odpočítávání). Na displeji se objeví ikona ⧗. Jakmile uplyne nastavený čas, tak se ozve zvukový signál a hrnec se vypne.

NEUSTÁLÝ OHŘEV, VYPAŘOVÁNÍ TEKUTINY

Tato funkce je vhodná na zajištění neustálého varu, kdy se tekutina hodně odpařuje a tím zahušťuje. Například : zahušťování jablečné šťávy atd... Zároveň se šťáva převařením i konzervuje a prodlužuje se její trvanlivost.

1. Otočte ovladačem termostatu na maximum. Na displeji se zobrazí ikona U.
2. Časovač při této volbě nelze nastavit. Časovač stiskněte a na displeji bude svítit symbol ∞.
3. Stiskem termostatu (Start/Stop) hrnec spustíte. Přístroj se nahřeje na maximální teplotu a bude ji udržovat, tehdy se tekutina odpařuje nejvíce.
4. Ve chvíli, kdy se už přebytečná tekutina odpařila (zahustilo se), tak hrnec opět vypnete stisknutím tlačítka Start/Stop.

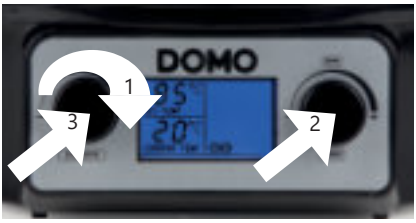


POZOR: Při takovém procesu je potřeba suroviny neustále míchat, aby se nepřipalovaly. Zároveň by se v hustější tekutině akumulovalo teplo pouze u dna (kolem teplotního čidla) a pojistka by jej často vypínala.

POZOR: Nikdy nenechávejte hrnec bez dozoru, pokud je zapnutý. Zvláště pokud není nastaven časovač!!!

FUNKCE UDRŽOVÁNÍ TEPLOTY

1. Termostat (Start/Stop) nastavte otočením na požadovanou teplotu.
2. Ovladač časovače (Timer) pouze stiskněte, tím časovač deaktivujete. Na displeji se objeví symbol ∞.
3. Hrnec spustíte stisknutím knoflíku Start/Stop. Hrnec nahřeje na nastavenou teplotu a tu bude stále udržovat.
4. Pokud chcete hrnec vypnout, tak stiskněte opět tlačítko Start/Stop.



- Upozornění: Pokud se rozsvítí tento symbol , znamená tom, že v hrnci je méně než minimální množství tekutiny. V takovém případě musíte ihned dolít vodu, jinak hrozí přehřátí a poškození hrnce.
- Upozornění: Nenechávejte hrnec během provozu bez dozoru. Hustější obsah se musí pravidelně míchat, aby se obsah rovnoměrně prohříval. Zároveň zabráníte tomu, aby se obsah připálil na dně hrnce.
- Pokud se přístroj přehřeje (var na sucho), tak ho teplotní pojistka vypne. POZOR: před opětovným přidáním vody nechte zařízení úplně vychladnout. Hrozilo by poranění vzniklou parou nebo poškození přístroje.

TABULKA ZAVAŘOVÁNÍ

Níže uvedená tabulka je pouze orientační. Můžete se řídit dle různých receptů, rad a zkušeností. Uvedené časy platí vždy od dosažení zvolené teploty, a proto nezahrnují dobu zahřívání.

Ovoce	Teplota (°C)	Čas (minuty)
Jablka (šťáva)	90	30
Třešně	80	30
Hrušky	90	30
Jahody	75	25
Ostružiny	80	30
Rebarbora	100	30
Maliny	80	30
Angrešt	80	30
Rybíz	90	25
Brusinky	90	25
Meruňky	90	30
Broskve	90	30
Švestky	90	30
Kdoule	95	25
Borůvky	85	25

Zelenina	Teplota (°C)	Čas (minuty)
Karfiol	100	90
Chřest	100	120
Hrášek	100	120
Mrkev	100	90
Řepa	100	90
Kys. okurky	90	30
Dýně	90	30
Kedluben	100	90
Růž. kapusta	100	120
Zelí	100	120
Celer	100	120
Houby	100	110
Fazole	100	120
Rajčatové pyré	90	30

Maso	Teplota (°C)	Čas (minuty)
Kus masa (uvařené)	100	120
Vývar	100	60
Drůbež (uvařené)	100	75
Guláš (uvařený)	100	75
Mleté maso, klobása (syrová)	100	110

Při zavařování na 100°C doporučujeme nastavit teplotu na hrnci maximálně 97°C. To je ideální teplota před varem a zároveň se při ní automaticky spustí časovač hrnce.

TIPY PRO LEPŠÍ VYUŽITÍ

- Při pasterizaci se obsah zahřívá na teplotu uvedenou u daného produktu v tabulce zavařování (maximálně 100 °C).
- Hrnec je multifunkční: zavařování, vaření, ohřevu v lázni, přípravě teplých nápojů, blanšírování atd.
- Hustější suroviny, které se jsou náchylnější k připalování, je potřeba pravidelně pomalu míchat, tak aby se teplot rovnoměrně mísilo po celém objemu.
- Před zpracováním vždy všechno ovoce/zeleninu dobře umyjte. Používejte čerstvé a zralé suroviny.
- Zelené fazole a hrách jsou trvanlivější, když je předem mírně podusíte.
- Sklenice, plechovky, lahve a uzávěry umyjte pečlivě pod horkou vodou, vypláchněte a nechte uschnout na čisté utěrce.
- Nepoužívejte žádná poškozená nebo stará víčka.
- Sklenice naplňujte jen 2 cm pod okraj, u kašovité hmoty (jablečná dřeň) jen 4 cm pod okraj.
- U uzenin všech druhů plňte jen do 3/4 sklenice.
- Zavařeniny uchovávejte na temném, suchém a chladném místě.
- Mnohem úspornější je verze zavařování v páře – do hrnce dáme jen 10 cm vody a sklenice postavíme na rošt.
- Pára uvnitř hrnce zahřeje sklenice na stejnou teplotu jako má voda. Ušetříte tak čas i energii.
- Nesnažte se přes výpustní kohout vypouštět obsah s kousky, které by kohout mohly ucpat.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

- Před čištěním, vždy přístroj nejdříve vypojte z elektrické sítě.
- Před manipulací (případně čištěním) vždy nechte přístroj i jeho obsah vychladnout.
- Spotřebič, ani jeho přívodní kabel, nikdy neponořujte do vody.
- Přístroj nechte vychladnout, otřete ho vlhkým hadříkem a nechte vyschnout.
- Ploché dno hrnce je vhodné čistit jemně drsnou houbičkou se saponátem.
- Na čištění nikdy nepoužívejte ostré/drsné předměty, které by mohli poškodit povrch přístroje.
- Doporučujeme kohout pravidelně čistit, tak aby byl stále průchodný. Stačí omývat/proplachovat vodou. Pokud je potřeba, můžete profouknout vzduchem/kompresorem.

ODVÁPNĚNÍ

Vrstva vodního kamene na dně hrnce způsobuje nižší účinnost, vyšší spotřebu a ve výsledku může přístroj znehodnotit. Proto doporučujete přístroj odvápňovat jakmile je zavápnění viditelné. Pravidelná údržba a čištění zaručí dlouhou životnost. Při čištění si přečtěte a následujte pokyny z obalu/nádoby odvápňovacího prostředku. Následně vše dostatečně omyjte/propláchněte.

- Nikdy neponořujte spotřebič ani přívodní kabel se zástrčkou do vody.
- Nikdy nepoužívejte drsná čistidla.

SPECIFIKACE

Model	DO42329PC
Elektrické napětí	220-240 V~ 50/60 Hz
Příkon	2000 W
Spotřeba energie v pohotovostním režimu	0,48 W

SMĚRNICE



Symbol na přístroji či na jeho obalu znamená, že s tímto výrobkem není možno nakládat jako s běžným domovním odpadem, nýbrž musí být odevzdán na místech určených ke sběru a likvidaci elektrických a elektronických zařízení. Dodržením tohoto doporučení chráníte životní prostředí a zdraví spoluobčanů. Více informací o možnostech likvidace nebezpečného odpadu obdržíte na obecních nebo městských úřadech, sběrných dvorech nebo v prodejně, kde jste přístroj zakoupili.



Obalové materiály jsou recyklovatelné, nakládejte s nimi podle předpisů pro životní prostředí.



Tento spotřebič vyhovuje všem evropským požadavkům na bezpečnost, zdraví a ochranu životního prostředí.

Evropské prohlášení je uloženo u výrobce v Belgii a je možné si ho vždy vyžádat na adrese info@linea2000.be

CZ

ZÁRUKA

Drahí zákazníci,

Ďakujeme za vašu dôveru v značku DOMO.
Dúfame, že sa vám nový spotrebič bude páčiť.

Všetky naše produkty sú pred predajom podrobené prísnej kontrole kvality. Pokiaľ aj napriek tomu narazíte na nedostatky alebo problémy u vášho zakúpeného prístroja, tak verte, že nás to mrzí. V takom prípade kontaktujte zákaznícky a pozáručný servis. Náš personál vám rád pomôže!

(+420) 379 422 550 **servis@domo-elektro.cz**

Pondelok-Piatok: 8:00-16:00

Reklamáciu je možné tiež uplatniť v servisnom stredisku na adrese:

DOMO-elektro s.r.o.
Na Kobyle 783
345 06 Kdyně
Česká republika

Pre rýchle a bezproblémové vybavenie reklamácie odporúčame priložiť k reklamácii doklad o kúpe a sprievodný list s popisom závady a spiatočnou adresou s telefonickým kontaktom.

Na zakúpený spotrebič sa vzťahuje zákonná záruka v trvaní 3 rokov, ktorá sa riadi príslušnými všeobecne záväznými predpismi podľa Občianskeho zákonníka. Počas tejto doby je výrobca zodpovedný za poruchy, ktoré vznikli ako priamy dôsledok výrobnej chyby/konštrukcie výrobku. Záručná doba začína plynúť od prevzatia veci kupujúcim.

Predávajúci zodpovedá kupujúcemu, že tovar pri prevzatí nemá žiadne vady a kupujúci prevzal tovar:

- tovar má také vlastnosti, ktoré výrobca popisuje v návode alebo na obale
- sa tovar hodí na účel, na ktorý výrobca uvádza
- tovar zodpovedá akosťou alebo prevedením dohodnutej vzorke alebo predlohe, ak bola akosť alebo prevedenie určené podľa dohodnutej vzorky alebo predlohy
- tovar vyhovuje požiadavkám právnych predpisov.

Záruka se nevzťahuje:

- na mechanické poškodenie
- pri nesprávnom používaní v rozpore s návodom
- na časti, ktoré podliehajú bežnému opotrebovaniu (filtre, vrecká, kefy, batérie ... atď.).

U části podléhající opotřebení se vše řídí dle její doby životnosti (např. snižování kapacity u baterií není vadou, ale běžnou vlastností).

SK

Záruka zaniká:

- pri použití spotrebiča inak, než v je uvedené v manuáli (nesprávnym postupom)
- pri vykonávaní opravy alebo zmeny na spotrebiči osobou inou ako poverenou naším servisom

Ak sa prejaví vada v priebehu 12 mesiacov od prevzatia, má sa za to, že tovar bol chybný už pri prevzatí.

Práva z vadného plnenia uplatňuje kupujúci u predávajúceho na adrese jeho prevádzky, v ktorej je prijatie reklamácie možné s ohľadom na sortiment predávaného tovaru, prípadne aj v sídle alebo mieste podnikania. Za okamih uplatnenia reklamácie sa považuje okamih, kedy predávajúci obdržal od kupujúceho reklamovaný tovar.

BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

Pri používaní jakéhokoli el. spotrebiče dbajte na zvýšenú opatrnosť a dodržujte určitá bezpečnostné pravidlá. Za riziká pri nesprávnom používaní alebo nedodržovanie bezpečnostných zásad je zodpovedný používateľ. Výrobca, dovozca ani predajca nenesie zodpovednosť za takto vzniknutá riziká zlej manipulácie.

- Starostlivo si prečítajte tieto informácie a manuál nechajte aj k neskoršiemu nahliadnutiu.
- Uistite sa, že pred použitím odlepíte a odstránite všetky reklamné a ochranné fólie.
- Deti sa s ochrannými ani reklamnými polepy nesmie hrať.
- Tento spotrebič je vhodný iba na použitie v domácnostiach av podobných prostrediach, ako sú:
    - kuchynky v obchodoch, kanceláriách atď.
    - chaty, chalupy
    - hotely, penzióny a iné dočasné ubytovanie
- Dohliadnite, aby sa deti nehrali s prístrojom.
- Tento spotrebič môžu používať deti vo veku 16 rokov a staršie a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami, alebo nedostatkom skúseností a znalostí ak sú pod neustálym dozorom alebo boli poučené o používaní spotrebiča bezpečným spôsobom a rozumejú prípadným nebezpečenstvám.
- Deti si s prístrojom nesmú hrať.

- Čistenie a údržbu nesmú vykonávať deti, pokiaľ nie sú staršie ako 16 rokov alebo pod neustálym dozorom dospelých alebo preškolených osôb.
- Prístroj a jeho el. kábel skladujte mimo dosahu detí.
- Všetky prípadné opravy a úpravy smie vykonávať len výrobca alebo autorizovaný servis.

I UPOZORNENIE – ELEKTRICKÁ

- Tento prístroj nesmie byť používaný s žiadnu externú súčiastkou (napr. Časovač ...) ani iným neoriginálnym príslušenstvom ani ovládaním.
- Pokiaľ prístroj nepoužívate, alebo sa ho chystáte rozoberať či meniť súčasti, tak ho odpojte od el. napätia. Pokiaľ je nimi prístroj vybavený, tak najskôr vypnite všetky tlačidlá do polohy „OFF" a až potom vytiahnite zástrčku zo zásuvky. Nikdy neťahajte priamo za kábel, vypojujte za zástrčku.
- Pred použitím starostlivo skontrolujte, či elektrické napätie a frekvencia elektrickej siete zodpovedajú požiadavkám na typovom štítku spotrebiča.
- Prístroj zapájajte do správne inštalovanej zásuvky, ktorá je správne uzemnená a v súladu s miestnymi normami.
- Elektrický kábel nenechávajte visieť cez hranu stola, alebo pracovného pultu a nedovoľte. Nedovoľte, aby kábel prišiel do styku s horúcimi plochami, tak aby sa nepoškodil.
- Prívodný kábel sa nesmie dotýkať horúcich / teplých povrchov. Prístroj nikdy nezakrývajte.
- Rozviňte kompletne celý prívodný kábel, inak hrozí riziko jeho prehriatia. Kábel nenechávajte ležať pod prístrojom ani nesmie byť omotaný okolo prístroja.
- Aby ste predišli prípadnému nebezpečenstvu, tak nikdy nepoužívajte spotrebič, pokiaľ je poškodený napájací kábel/ zástrčka, alebo ak je spotrebič viditeľne poškodený a nepracuje správne, alebo ak vám spadol. V takom prípade odovzdajte prístroj do najbližšieho odborného servisu na kontrolu a opravu. Nepokúšajte sa ho opravovať sami doma.

UPOZORNENIE - UMIESTNENIE A INŠTALÁCIA

- Nikdy neumiestňujte prístroj do blízkosti horľavých ani zápalných materiálov.
- Nepoužívajte ani neskladujte prístroj vonku.
- Prístroj vždy používajte iba na stabilnom, suchom a rovnom mieste.
- Nikdy neumiestňujte prístroj do blízkosti plynového, alebo elektrického sporáka, či rúry, ani do blízkosti iného zdroja tepla.

UPOZORNENIE – POUŽITIE

- Používajte prístroj iba na účely na ktoré je určený.
- Nikdy nenechávajte zapojený a spustený prístroj bez dozoru.
- Nesiahajte na prístroj s mokrými / vlhkými rukami.
- Používajte iba priamo určené, originálne príslušenstvo. Akékoľvek iné nevhodné príslušenstvo môže spôsobiť riziko poranenia alebo poškodenia spotrebiča.

UPOZORNENIE - ÚDRŽBA A ČISTENIE

- Nikdy neponárajte spotrebič ani prívodný kábel so zástrčkou do vody. Pri namočení hrozí riziko poranenia el. prúdom.
- Zanedbaná údržba skracuje životnosť a efektivitu spotrebiča. Pokiaľ je prístroj veľmi zanedbaný, tak môže hroziť aj riziko poranenia obsluhy.

UPOZORNENIE – ŠPECIFICKÉ

- Prístroj sa počas používania zahrieva a jeho povrch je teplý / horúci. Preto odporúčame, aby ste sa ho dotýkali iba na držadlách a držadlách, ktoré sú tepelne odizolované, inak hrozí nebezpečenstvo popálenia.
- Nemanipulujte s prístrojom, ak je zapojená a práve ohrieva.
- Nemanipulujte s prístrojom ak je práve zapojený a spustený.
- Nikdy nezapínajte hrniec na prázdno (s prázdnou nádobou).
- Nikdy nepremiestňujte zariadenie, keď sú v ňom poháre.
- Nesnažte sa s prístrojom hýbať, ak je v ňom voda, alebo je práve v prevádzke.
- Prístroj nepoužívajte na miestach, kde je vysoká vlhkosť alebo vysoká teplota.

- Prístroj je navrhnutý a zostavený pre správnu funkciu ako celok, nikdy sa nesnažte ho upravovať alebo demontovať jeho časti.
- Prístroj nestavajte do blízkosti vody. Zaistite, aby prístroj nemohol spadnúť do žiadnej tekutiny.
- Pokiaľ prístroj nepoužívate, tak ho vyprázdnite. Skladujte ho bez vody.
- Buďte opatrní, pokiaľ je v hrnci horký obsah. Pred manipuláciou vždy nechajte vychladnúť.
- Nehýbte sa s plným, ťažkým hrncom za držadla, madla slúžia len k presunu prázdneho hrnca.

I BEZPEČNOSTNÉ UPOZORNENIE – RIZIKO BOTULIZMU

Rast Clostridium botulinum a tvorba toxínov nastáva najmä v málo kyslom a kyslíku chudobnom prostredí (pH > 4,5).

- Kyslé produkty (pH ≤ 4,5) – ako väčšina ovocia alebo správne acidifikované prípravky (ocot, cukor, alkohol) – je možné zavárať vo vodnom kúpeli, pretože ich nízke pH obmedzuje rast tejto baktérie.
- Menej kyslé potraviny (pH > 4,5), najmä mäso, ryby a mnohé druhy zeleniny, musia byť sterilizované pod tlakom, pričom sa musí dosiahnuť minimálne 121 °C, aby sa inaktivovali spóry C. botulinum.
  Bez tohto tlakového ošetrenia sa tieto produkty nesmú skladovať pri izbovej teplote.

Pred konzumáciou musia byť menej kyslé prípravky prevarené 10–15 minút, aby sa zneutralizovali prípadné toxíny.

Dôležité: tento krok nezničí spóry a nenahrádza tlakové sterilizačné ošetrenie, ak má byť zaváranina skladovaná pri izbovej teplote.

Bez tlakovej sterilizácie uchovávajte produkty v chladničke (0–4 °C) a rýchlo ich spotrebujte.

Odporúča sa kontrolovať pH prípravkov pomocou kalibrovaného pH-metra.

USCHOVAJTE SI TÚTO PRÍRUČKU DO BUDÚCNOSTI.

Všetky nákresy a ich popisky sú len informatívne a môžu sa mierne líšiť od skutočnosti.

ČASTI

1. Plastové veko
2. Držadlo - tepelne izolované
3. Predpripravené (utesnené) otvory na kohút
4. Nastavenie teploty (Štart / Stop)
5. LCD displej
6. Nastavenie časovača (Timer)
7. Plastový rošt / podstavec
8. Výpustný kohút (nasadenie voliteľné)







PRED PRVÝM POUŽITÍM

- Prístroj vybaľte, odlepte Všetky propagačných a ochrannej fólie.
- Skontrolujte či sa prístroj dopravou nepoškodil.
- Kvoli dodržanie Vysokej hygieny by mal čo i hrniec najskôr vyváraním čistou vodou. Do hrnca nalejte približne 6 litrov vody, nastavte termostat na maximum a časovač na 60 min. Takto nechaj variť, kým sa prístroj sám nevypne. Následne nechaj vychladnúť, vodu vylejte, hrniec vytrite. Teraz je všetko pripravené na používaním.
- Pri prvom použití môže byť ľahko cítiť dym. To je v poriadku, je možné, že sa vypaľujú nečistoty z výroby.

NASADENIE/MONTÁŽ VÝPUSTNÉHO KOHÚTU:

Na hrnci sú predpripravené 2 otvory s utesnenými záslepkami. V balení je 1 nerezový výpustný kohút. Ak potrebujete/chcete, tak si zvoľte na akú stranu kohút nasadíte. Pokiaľ kohút nepotrebujete, tak je hrniec so záslepkami pripravený rovno na používanie.

- Vyskrutkujte záslepku zo zvolenej strany (z otvoru).
- Na hlavnú časť kohútika nasaďte tesnenie.
- Takto pripravenú časť kohútika prestrčte vyfrézovaným otvorom v hrnci. Z druhej (vnútornej) strany hrnca nasaďte druhé tesnenie.
- Naskrutkujte maticu a kohút dôkladne dotiahnite.



Ak je potrebné, tak môžete hrniec vybaviť 2 kohúty naraz. V tom prípade by bola potreba si dokúpiť ďalší výpustný kohút:

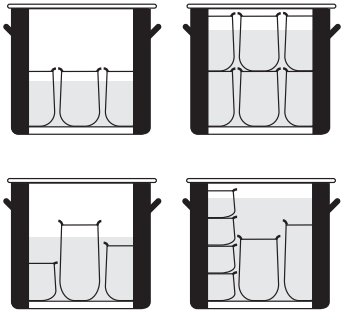
- Plastový = DO42324PC-PK
- Nerezový = DO42324PC-NK

POUŽITIE

Zaváraním sa rozumie konzervovanie potravín tepelným ošetrením v uzavretých zaváracích pohároch. Tepelné ošetrenie znižuje počet mikroorganizmov, ktoré môžu spôsobiť kazenie, a v závislosti od produktu a spracovania prispieva k dlhšej trvanlivosti. Pri chladnutí vzniká podtlak, ktorý drží viečko vzduchotesne na pohári.

V závislosti od druhu potraviny a požadovanej mikrobiologickej bezpečnosti sa rozlišuje medzi pasterizáciou a sterilizáciou. Tento prístroj je určený na pasterizáciu potravín pri teplotách do 100 °C. Pri mnohých domácich použitiach, ako je ovocie, džem a ďalšie dostatočne kyslé produkty, je možné použiť pasterizáciu. Pri málo kyslých potravinách môže byť potrebné dodatočné ošetrenie alebo tlaková sterilizácia.

Vždy používajte vhodné zaváracie poháre so skrutkovacím uzáverom alebo viečka s dobre tesniacim gumovým krúžkom.



1. Vložte vyberateľný plastový rošt na dno hrnca.
2. Na rošt postavte uzavreté poháre (môžu byť v dvoch poschodiach na sebe).
3. Napustite do hrnca vodu - max do 3/4 výšky posledného pohára (neprekračujte vyznačené max množstvo vody v hrnci).
4. Hrniec prikryte vekom.
5. Zapojte prívodný kábel do el. siete.
6. Nastavte požadovanú teplotu a čas (časovač sa automaticky spustí po dosiahnutí teploty) a zapnite stlačením termostatu (Štart/Stop).
7. Po skončení celého procesu sa hrniec automaticky vypne a zaznie zvukový signál. Odpojte zo zásuvky.
8. Vypustite/vylejte vodu z hrnca. Pozor: poháre sú horúce, v prípade potreby ich vyberte pomocou klieští.
9. Hrniec čistite po každom použití. Prívodný kábel môžete uskladniť namotaním na dno podstavca.

ZAVÁRANIE

1. Otočením termostatu (Štart/Stop) nastavte voľbu na požadovanú teplotu.
2. Otočným ovládačom (Timer) nastavte časovač na požadovaný čas zavařujícího procesu.
3. Po nastavení stlačte gombík termostatu (Štart/Stop). Stlačením gombíka (Štart/Stop) spustíte hrniec do činnosti.

SK



A
B

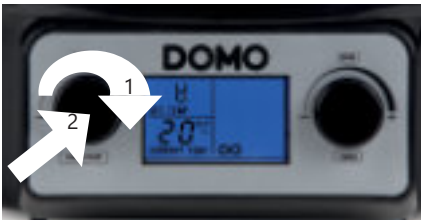

LCD displej zobrazuje 2 teploty: nastavenú teplotu (A) a aktuálnu teplotu vody (B).

Ve chvíli dosažení požadované teploty se automaticky spustí časovač (odpočítávání). Na displeji se objeví ikona ⧗. Jakmile uplyne nastavený čas, tak se ozve zvukový signál a hrnec se vypne.

NEUSTÁLÝ OHREV, ODPAROVACIU TEKUTINY

Táto funkcia je vhodná na zabezpečenie neustáleho varu, kedy sa tekutina veľa odparuje a tým zahusťuje. Napríklad: zahusťovanie jablkovej šťavy atd ... Zároveň sa šťava prevarením aj konzervuje a predlžuje sa jej trvanlivosť.

1. Otočte ovládačom termostatu na maximum. Na displeji sa zobrazí ikona ∪.
2. Časovač pri tejto voľbe nie je možné nastaviť. Časovač stlačte a na displeji bude svietiť symbol ∞.
3. Stlačením termostatu (Štart / Stop) hrniec spustíte. Prístroj sa nahreje na maximálnu teplotu a bude ju udržiavať, vtedy sa tekutina odparuje najviac.
4. Vo chvíli, keď sa už prebytočná tekutina odparila (zahustilo sa), tak hrniec opäť vypnete stlačením tlačidla Štart / Stop.



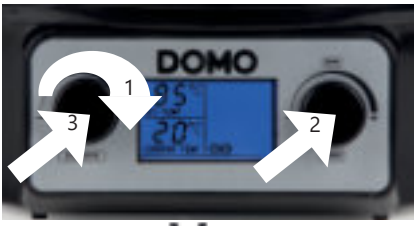
POZOR: Pri takomto procese je potreba suroviny neustále miešať, aby sa nepripaľoval. Zároveň by sa v hustejšie tekutine akumulovali teplo iba pri dne (okolo teplotného čidla) a poistka by ho často vypínala.

POZOR: Nikdy nenechávajte hrniec bez dozoru, pokiaľ je zapnutý. Najmä ak nie je nastavený časovač !!!

FUNKCIA UDRŽOVANIA TEPLOTY

1. Termostat (Štart/Stop) nastavte otočením na požadovanú teplotu.
2. Ovládač časovača (Timer) len stlačte, tým časovač deaktivujete. Na displeji sa objaví symbol ∞.
3. Hrniec spustíte stlačením gombíka Štart/Stop. Hrniec nahreje na nastavenú teplotu a tu bude stále udržovať.
4. Ak chcete hrniec vypnúť, tak stlačte opäť tlačidlo Štart/Stop.

SK



- Upozrnenie: Ak sa rozsvieti tento symbol , Znamená to, že v hrnci je menej ako minimálne množstvo tekutiny. V takom prípade musíte ihneď doliať vodu, inak hrozí prehriatie a poškodenie hrnca.
- Upozornenie: Nenechávajte hrniec počas prevádzky bez dozoru. Hustejší obsah sa musí pravidelne miešať, aby sa obsah rovnomerne prehrievali. Zároveň zabránite tomu, aby sa obsah pripálil na dne hrnca.
- Ak sa prístroj prehreje (var na sucho), tak ho teplotná poistka vypne. POZOR: pred opätovným pridaním vody nechajte zariadenie úplne vychladnúť. Hrozilo by poranenie vzniknutú parou alebo poškodenia prístroja.

TABUĽKA ZAVÁRANIE

Nižšie uvedená tabuľka je len orientačná. Môžete sa riadiť podľa rôznych receptov, rád a skúseností. Uvedené časy platia vždy od dosiahnutia zvolenej teploty, a preto nezahŕňajú dobu zahrievania.

Ovoce	Teplota (°C)	Čas (minúty)
Jablká (šťava)	90	30
Čerešne	80	30
Hrušky	90	30
Jahody	75	25
Černice	80	30
Rebarbora	100	30
Maliny	80	30
Egreše	80	30
Ríbezle	90	25
Brusnice	90	25
Marhule	90	30
Broskyne	90	30
Slivky	90	30
Dula	95	25
Čučoriedky	85	25

Zelenina	Teplota (°C)	Čas (minúty)
Karfiol	100	90
Špargľa	100	120
Hrášok	100	120
Mrkva	100	90
Repa	100	90
Kys. uhorky	90	30
Tekvica	90	30
Kaleráb	100	90
Kel	100	120
Kapusta	100	120
Zeler	100	120
Huby	100	110
Fazuľa	100	120
Paradajkové pyré	90	30

Mäso	Teplota (°C)	Čas (minúty)
Kus mäsa (uvarené)	100	120
Vývar	100	60

SK

Hydina (uvarené)	100	75
Guláš (uvarený)	100	75
Mleté mäso, klobása (surová)	100	110

Pri zaváraní na 100°C odporúčame nastaviť teplotu na hrnci maximálne 97°C. To je ideálna teplota pred varom a zároveň sa pri nej automaticky spustí časovač hrnca.

TIPY PRE LEPŠIE VYUŽITIE

- Pri pasterizácii sa obsah zahrieva na teplotu uvedenú pri danom produkte v tabuľke zaváranie (maximálne 100 °C).
- Hrniec je multifunkčný: zaváranie, varenie, ohrevu v kúpeli, príprave teplých nápojov, blanšírovanie atď.
- Hustejší suroviny, ktoré sa sú náchylnejšie k pripaľovaniu, je potrebné pravidelne pomaly miešať, tak aby sa teplôt rovnomerne miešalo po celom objeme.
- Pred spracovaním vždy všetko ovocie/zeleninu dobre umyte. Používajte čerstvé a zrelé suroviny.
- Zelené fazuľa a hrach sú trvanlivejšie, keď je dopredu mierne podusíte.
- Poháre, plechovky, fľaše a uzávery umyte starostlivo pod horúcou vodou, vypláchnite a nechajte uschnúť na čistej utierke.
- Nepoužívajte žiadne poškodené alebo stará viečka.
- Pohár naplňujte len 2 cm pod okraj, u kašovitej hmoty (jablčná dreň) len 4 cm pod okraj.
- U údenín všetkých druhov plňte len do 3/4 pohára.
- Zaváraniny uchovávajte na temnom, suchom a chladnom mieste.
- Oveľa úspornejšie je verzia zaváranie v pare - do hrnca dáme len 10 cm vody a poháre postavíme na rošt.
- Para vnútri hrnca zahreje poháre na rovnakú teplotu ako má voda. Ušetríte tak čas i energiu.
- Nesnažte sa cez výpustný kohút vypúšťať obsah s kúskami, ktoré by kohút mohli upchať.

ČISTENIE A ÚDRŽBA

- Pred čistením, vždy prístroj najskôr vypojte z elektrickej siete.
- Pred manipuláciou alebo čistením nechajte spotrebič aj jeho obsah vždy vychladnúť.
- Spotrebič ani jeho prívodný kábel nikdy neponárajte do vody.
- Prístroj nechajte vychladnúť, utrite ho vlhkou handričkou a nechajte vyschnúť.
- Ploché dno hrnca je vhodné čistiť jemne drsnú hubkou so saponátom.
- Na čistenie nikdy nepoužívajte ostré / drsné predmety, ktoré by mohli poškodiť povrch prístroja.
- Odporúčame kohút pravidelne čistiť, tak aby bol stále priechodný. Stačí omývať/preplachovať vodou. Ak je to potrebné, môžete prefúknuť vzduchom/kompresorom.

ODVÁPNENIE

Vrstva vodného kameňa na dne hrnca spôsobuje nižšiu účinnosť, vyššiu spotrebu a vo výsledku môže prístroj znehodnotiť. Preto odporúčate prístroj odvápňovať akonáhle je zavápneniu viditeľné. Pravidelná údržba a čistenie zaručí dlhú životnosť. Pri čistení si prečítajte a nasledujte pokyny z obalu / nádobu odvápňovacieho prostriedku. Následne všetko dostatočne umyte / prepláchnite.

- Nikdy neponárajte spotrebič ani prívodný kábel so zástrčkou do vody.
- Na utieranie nepoužívajte drsná čistidlá, aby ste nepoškriabali povrch prístroja.

ŠPECIFIKÁCIE

Model	DO42329PC
Elektrické napätie	220-240 V~ 50/60 Hz
Príkon	2000 W
Spotreba energie v pohotovostnom režime po 1 minúte	0,48 W

USMERNENIA



Symbol na prístroji alebo na jeho obale znamená, že s týmto výrobkom nie je možné nakladať ako s domovým odpadom, ale musí byť odovzdaný na miestach určených na zber a likvidáciu elektrických a elektronických zariadení. Dodržaním tohto odporúčania chránite životné prostredie a zdravie spoluobčanov. Viac informácií o možnostiach likvidácie nebezpečného odpadu obdržíte na obecných alebo mestských úradoch, zberných dvoroch alebo v predajni, kde ste prístroj zakúpili.



Obalové materiály sú recyklovateľné, nakladajte s nimi podľa predpisov pre životné prostredie.



Tento spotrebič vyhovuje všetkým európskym požiadavkám na bezpečnosť, zdravie a ochranu životného prostredia.

Európske vyhlásenie je uložené u výrobcu v Belgicku a je možné si ho vždy vyžiadať na adrese info@linea2000.be

SK

DOMO

A party at home!

WEBSHOP

NL **Op zoek naar extra accessoires of is er een onderdeel stuk?**
BESTEL de originele DOMO-accessoires en -onderdelen via onze webshop.

FR **À la recherche d'accessoires supplémentaires ou une pièce est cassée ?**
COMMANDEZ d'authentiques accessoires et pièces DOMO via notre webshop.

DE **Auf der Suche nach zusätzlichen Zubehörteilen oder ist ein Geräteteil defekt?**
BESTELLEN SIE die DOMO Original-Zubehör und -Ersatzteile über unseren Webshop.

EN **Looking for extra accessories or you have a broken piece?**
ORDER the original DOMO accessories and parts on our webshop.

CZ **Hledáte další příslušenství nebo je některá součást poškozená?**
Objednejte si originální příslušenství a náhradní díly DOMO prostřednictvím našeho e-shopu.






www.domo-elektro.cz