Gebrauchsanweisung

Für elektrische 29-L-Einkochautomaten



ACHTUNG:

- Das Gerät wird heiß**, NIEMALS IM HEISSEN ZUSTAND TRANSPORTIEREN!!!**
- Schalten Sie den Kessel **nie** ein, ohne dass sich **mindestens 10 Liter** (leichte/dünne) Flüssigkeit darin befinden. (Siehe 3. *Wasserstand, Trockenkochen* für weitere Informationen.)
- Lesen Sie die Gebrauchsanweisung sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, und bewahren Sie sie gut auf.

Gemäß den gesetzlichen Vorschriften für Elektro- und Elektronikgeräte darf dieses Produkt am Ende seiner Lebensdauer nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden. Geben Sie es daher kostenlos bei einer kommunalen Sammelstelle (z. B. einem Wertstoffhof) zum Recycling von Elektro- und Elektronikgeräten ab. Ihre Gemeinde- oder Stadtverwaltung informiert Sie über die Entsorgungsmöglichkeiten.

CE Die Geräte entsprechen der EG-Richtlinie 2014/35/EU,

Rodri Plastics B.V.
Edisonstraat 16H, 2809 PB, Gouda, Netherlands
+31 (0)182 599340 , order@rodribv.com

Lesen Sie die Gebrauchsanweisung sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, und bewahren Sie sie gut auf.

Wichtige Sicherheitshinweise

- Nehmen Sie das Gerät niemals in Betrieb, wenn:
- es sichtbare Schäden aufweist,
- es heruntergefallen ist,
- die Stromzuleitung beschädigt ist. Lassen Sie das Gerät in den genannten Fällen von einer Elektrofachkraft überprüfen.

- Reinigen Sie die Innenseite des Behälters vor dem ersten Gebrauch.
- Stellen Sie das Gerät vor dem Gebrauch immer auf eine stabile, ebene und freie Unterlage.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf eine heiße Herdplatte o. Ä. und nicht in die Nähe von offenem Feuer.
- Füllen Sie den Einkochautomaten höchstens bis 4 cm unter den Kesselrand, da heißes Wasser herausspritzen kann, wenn der Topf zu voll ist.
- Schließen Sie das Gerät nur an Wechselstrom entsprechend dem Typenschild des Geräts an (Steckdose).
- Wenn das Netzkabel dieses Geräts beschädigt ist, muss es vom Hersteller, dessen Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Wickeln Sie das Stromkabel des Geräts immer vollständig ab.
- Lassen Sie das Anschlusskabel des Geräts nicht herunterhängen und nicht über den Boden schleifen.
- Ziehen Sie nach dem Gebrauch, vor der Reinigung oder bei einer Störung immer den Netzstecker.
- Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser.

⚠ WARNUNG

- **Das Gerät wird während des Gebrauchs heiß; wenn es heiß und gefüllt ist, darf es nicht bewegt werden.**
- **Transportieren Sie das Gerät nur, wenn es kalt ist.**
- **Vorsicht, Verbrennungsgefahr durch kochendes Wasser oder austretenden Dampf.**

Allgemeine Informationen.

- **Der Kessel kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder im sicheren Gebrauch des Geräts unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen. Lassen Sie Kinder nicht mit dem Kessel spielen. Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden.**
- **Bei falscher Verwendung oder falscher Handhabung kann keine Haftung für eventuelle Schäden übernommen werden.**
- **Lassen Sie das Elektrogerät während des Betriebs niemals unbeaufsichtigt.**
- **Dieses Gerät ist für den Gebrauch im Haushalt und in ähnlichen Bereichen bestimmt, wie z. B.**

  ➔ in Mitarbeiterküchen in Geschäften, Büros und anderen gewerblichen Bereichen;

  ➔ in landwirtschaftlichen Betrieben;

  ➔ durch Gäste in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen;

  ➔ in Bed & Breakfast-Pensionen.

Einkochen in Arbeitsschritten

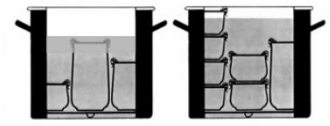
1. Aufstellen

Stellen Sie den Kessel auf eine ebene Unterlage, z. B. auf den Boden, einen Hocker oder einen Tisch (nicht auf eine heiße Herdplatte oder eine andere heiße Unterlage). Das Gerät benötigt keinen Untersetzer, da das elektrische Unterteil aus Kunststoff so gut isoliert, dass kaum Wärme nach unten abgegeben wird.

2. Einlegerost und Gläser

Legen Sie vor dem Befüllen immer den mitgelieferten Einlegerost auf den Boden des Kessels. Dieser Rost sorgt für eine optimale Zirkulation des kochenden Wassers unter und um die Gläser, was zu einer schnellen und gleichmäßigen Erwärmung führt.

Der Rost ist nur zum Einkochen mit Einmachgläsern gedacht. Wenn Flüssigkeiten wie Glühwein o. Ä. erhitzt werden, muss der Rost entfernt werden.
Dank des großzügigen Fassungsvermögens des 29-Liter-Kessels (Innendurchmesser: 353 mm | Innenhöhe: 300 mm) können Sie nicht nur eine Lage Gläser einsetzen, sondern – je nach Höhe der Gläser – auch zwei oder sogar drei Lagen übereinanderstapeln. So können Sie eine große Menge Gläser in einem einzigen,energiesparenden Vorgang einkochen.



3. Wasserstand und Trockenkochen

- **Sehr wichtig:** Der Wasserstand ist entscheidend für den sicheren und ordnungsgemäßen Betrieb des Geräts.
- **Mindestmenge:** Füllen Sie den Kessel vor dem Einschalten immer mit mindestens 10 Litern Wasser (15 Litern beim „Entsaften“-Vorgang) oder einer dünnflüssigen Mischung. Schalten Sie den Kessel niemals trocken ein.
- **Geeignete Flüssigkeiten:** Der Kessel ist ausschließlich für Wasser oder nicht eingedickte Flüssigkeiten geeignet. Dicke oder zähflüssige Mischungen können am Boden anbrennen und das Heizelement oder den Thermostat beschädigen.
- **Einkochhöhe:** Füllen Sie den Kessel mit ausreichend Wasser (mindestens **10 Liter**), sodass die oberste Lage der Gläser bzw. das höchste Glas zu mindestens 3/4 unter Wasser steht. Dass die Einmachgläser vollständig unter Wasser stehen, spielt keine Rolle; die Gläser sind durch Ring und Federklammer, Deckel und/oder Bügel so gut verschlossen, dass kein Kochwasser eindringen kann.
- **Nachfüllen bei langer Nutzung:** Behalten Sie bei langen Koch- oder Einkochvorgängen den Wasserstand gut im Auge. Durch Verdunstung kann der Wasserstand sinken. Füllen Sie rechtzeitig (warmes) Wasser nach, damit sich immer mindestens **10 Liter** Wasser im Kessel befinden.

⚠ TROCKENKOCHSCHUTZ, BRANDVERHÜTUNG UND DAMPFGEFAHR

Wenn Ihr Gerät dennoch trockenkocht oder mit zu wenig Flüssigkeit eingeschaltet wird, tritt der eingebaute Trockenkochschutz in Kraft, um Überhitzung und Brand zu verhindern.

Wichtige Sicherheitsschritte nach dem Trockenkochen:

- Ziehen Sie sofort den Netzstecker.
- Lassen Sie das Gerät zuerst vollständig abkühlen, bevor Sie es berühren oder bewegen. Gießen Sie niemals direkt Wasser in einen überhitzten Kessel; dies verursacht akute Dampfentwicklung mit ernsthafter Verbrennungsgefahr und kann die Oberfläche beschädigen.
- Gerät nicht mehr verwenden: Nachdem der Trockenkochschutz zur Brandverhütung ausgelöst wurde, ist das Gerät aus Sicherheitsgründen nicht mehr verwendbar und muss repariert werden.
- Service & Garantie: Wenden Sie sich in diesem Fall für eine Reparatur an Ihren Lieferanten oder Händler.
  Achtung: Schäden oder Defekte, die durch Trockenkochen, die Verwendung von zu wenig Flüssigkeit oder das Erhitzen ungeeigneter/eingedickter Flüssigkeiten verursacht werden, fallen nicht unter die

Garantie. Eventuelle Reparatur- oder Untersuchungskosten gehen zulasten des Nutzers.

4. Deckel aufsetzen

Der Deckel des Kessels besteht aus lebensmittelechtem, kochfestem Kunststoff. Es spielt keine Rolle, ob hohe Gläser etwas über den Rand des Kessels hinausragen, solange der Deckel gut auf dem Edelstahlrand des Topfes aufliegt und kein Dampf entweichen kann.
Beachten Sie dabei jedoch vor allem **„Punkt 3“** und gießen Sie so viel Wasser in den Kessel, dass es mindestens 3/4 der Höhe des obersten Glases erreicht, und höchstens bis 4 cm unter den Kesselrand, um Spritzgefahr zu vermeiden.
Beim Öffnen des Deckels kann heißer Dampf entweichen; Vorsicht, Verbrennungsgefahr.

5. Stecker in die Steckdose

Sobald Sie den Stecker in die Steckdose stecken, ist der Kessel eingeschaltet **(Achtung, der Stecker darf nicht nass sein!).** Bei der ersten Erhitzung eines neuen Geräts ist eine Geruchsentwicklung im elektrischen Unterteil des Geräts unbedenklich und verschwindet nach kurzer Zeit.

6.
Verwendung Modell ohne Timer



Wichtig zu wissen vorab:
<u>Der Temperaturknopf ist kein Ein-/Ausschalter</u>: Sobald der Stecker in der Steckdose steckt und der Knopf auf eine Temperatur eingestellt ist, die höher ist als die der Flüssigkeit im Kessel (ab 30 °C), beginnt das Gerät sofort zu heizen.
Schalten Sie das Gerät aus, indem Sie den Knopf zurück auf „0“ drehen und immer den Netzstecker ziehen.
Anleitung zur Verwendung:

- Mit mindestens 10 Litern Wasser füllen, Stecker in die Steckdose stecken
- Temperatur einstellen: Drehen Sie den Temperaturknopf auf die Temperatur, die im Rezept oder in der Einkochtabelle angegeben ist.
  Der Einkochautomat ist auf 80° und 100° geeicht. Dort findet das Einkochen in der Regel statt. Bei niedrigeren Temperaturen ist der Kessel weniger genau.
- Das Aufheizen beginnt: Die rote Kontrollleuchte leuchtet jetzt. Das bedeutet, dass der Kessel aufheizt.
- Warten Sie, bis die Leuchte zum ersten Mal AUSGEHT.
- Sobald das Wasser die richtige Temperatur erreicht hat, schaltet der Thermostat ab und die Leuchte geht zum ersten Mal aus.
- JETZT DIE ZEIT STARTEN! Erst in dem Moment, in dem die Leuchte zum ersten Mal ausgeht, beginnt die Einkochzeit aus Ihrem Rezept zu laufen.

Während des Einkochens:

- Es ist normal, dass die Leuchte während des Vorgangs gelegentlich an- und ausgeht. Der Kessel heizt automatisch nach, um die Temperatur konstant zu halten.
  Die eingestellte Temperatur ist die Temperatur, die Sie in Ihren Gläsern erreichen möchten, nicht die Temperatur des Wassers selbst.
- Wenn Sie den Deckel öffnen, entweicht Wärme. Es ist völlig normal, dass die Kontrollleuchte dann sofort wieder angeht, um den Temperaturverlust auszugleichen. Dies ist keine Störung, sondern ein Zeichen dafür, dass der Thermostat gut funktioniert.

Verwendung Modell mit Timer



Wichtig zu wissen vorab:
Sie können zwischen dem Einkochen mit Timer und einer permanenten Dauerbetrieb-Stellung wählen (z. B. für die Saftzubereitung

oder Vorgänge von mehr als 2 Stunden).

Anleitung zur Verwendung:

- Mit mindestens 10 Litern Wasser füllen, Stecker in die Steckdose stecken
- Betriebsart wählen (Schalter):

- TIMER EIN (empfohlen zum Einkochen) Stellen Sie den Knopf auf „Start“ oder „0-120“: Schalten Sie den Knopf auf die Automatikstellung. Der Timer bestimmt, wann der Vorgang beginnt und endet. Der eingebaute Timer beginnt automatisch zu laufen, sobald das Wasser die eingestellte Temperatur erreicht hat. Sobald die Temperatur unter die eingestellte Temperatur sinkt, pausiert der Timer, bis wieder die richtige Temperatur erreicht ist.
  Sie müssen selbst keine Kurzzeituhr im Auge behalten; die Aufheizzeit wird automatisch übersprungen.
- TIMER AUS (Dauerheizen) Stellen Sie den Knopf auf „AUS“ oder „Dauerbetrieb“: Stellen Sie den Schalter auf Dauerbetrieb. In dieser Stellung schaltet der Timer das Gerät nicht automatisch aus.

- Temperatur und Einkochzeit einstellen: Drehen Sie den Temperaturknopf auf die gewünschte Stellung (z. B. 80 °C oder 100 °C).
- Drehen Sie den Timerknopf auf die Einkochzeit, die Ihr Rezept vorschreibt.
- Die Kontrollleuchte leuchtet auf und der Kessel beginnt aufzuheizen.
- *Die Kontrollleuchte bleibt während der gesamten automatischen Einkochzeit an (Timer AUS).*
- Während des Einkochvorgangs: Wenn Sie den Deckel zwischendurch anheben, verliert der Kessel Wärme. Das Gerät heizt automatisch nach, um die eingestellte Temperatur zu gewährleisten.
- Wasserstand regelmäßig kontrollieren
- Ende des Vorgangs: Sobald die eingestellte Einkochzeit abgelaufen ist, schaltet der Timer das Gerät automatisch aus und die Kontrollleuchte erlischt. (Nur bei Timer EIN)

- Ziehen Sie nach dem Gebrauch immer den Netzstecker.

7. Entsaften-Funktion, Kochpunkt einstellen

Die Stellung „Entsaften“:

Ganz am Ende des Drehknopfs finden Sie die Stellung „Entsaften/Dampf“ („Ensaften“). In dieser Stellung kocht das Wasser ununterbrochen und es entsteht eine starke Dampfentwicklung. Aufgrund der Verdunstung des Wassers muss der **minimale Wasserstand 15 Liter betragen.**
Wann verwenden?

- Verwenden Sie diese Stellung ausschließlich, wenn Sie den Kessel mit dem speziellen Saftaufsatz erweitern, um frischen Saft herzustellen.
- Nicht beim normalen Einkochen verwenden: Verwenden Sie diese Stellung niemals zum Einkochen von Gemüse, Obst oder Fleisch.

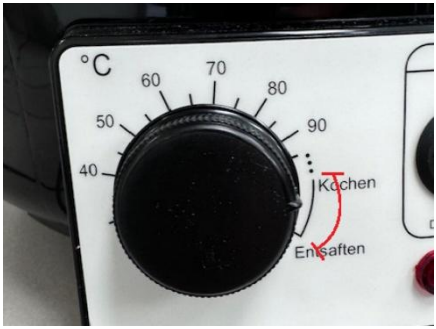
Kochpunkt einstellen, Effizient einkochen bei 100 °C:

Möchten Sie Gemüse oder Fleisch bei 100 °C einkochen? Dann sind heftig sprudelndes Wasser und eine starke Dampfentwicklung nicht nötig. Das kostet unnötig viel Strom und führt dazu, dass zu viel Kochwasser verdampft.

Der genaue Siedepunkt von Wasser ist je nach Standort unterschiedlich und hängt vom Luftdruck ab. Sie können den Kessel einfach auf den idealen Siedepunkt einstellen, ohne Energie zu verschwenden:

- Knopf nach rechts drehen: Drehen Sie den Temperaturknopf im Uhrzeigersinn ganz nach rechts auf die Stellung 100 °C („Kochen“).
- Wasser kochen lassen: Warten Sie, bis das Wasser im Kessel sprudelnd kocht.
- Knopf langsam zurückdrehen: Drehen Sie den Knopf nun ganz langsam nach links (in Richtung 90 °C), bis Sie den Thermostat klicken/schalten hören.
  Das Ergebnis: Auf dieser Einstellung hält der Thermostat das Wasser genau auf Siedetemperatur (100 °C). Das Wasser bleibt warm genug für den Einkochvorgang, ohne heftig zu sprudeln oder überschüssigen Dampf zu erzeugen. So sparen Sie Energie und der Wasserstand bleibt besser erhalten.

Bei den Kesseln der Marke WECK wird der Timer zwischen den Stellungen „Ensaften“ und „Kochen“ deaktiviert.



8. Temperaturänderung

Haben Sie versehentlich eine falsche Temperatur eingestellt oder erfordert Ihr Rezept eine Temperaturänderung während des Kochens? Sie können die Temperatur jederzeit während des Aufheiz- oder Einkochvorgangs anpassen:
Knopf drehen: Drehen Sie den Temperaturknopf einfach nach links oder rechts auf die gewünschte neue Stellung.
Kontrollleuchte (ohne Timer):

- Stellen Sie eine höhere Temperatur ein? Die Kontrollleuchte geht an und zeigt an, dass der Kessel heizt.
- Stellen Sie eine niedrigere Temperatur ein? Die Kontrollleuchte geht aus, bis das Wasser auf den neu eingestellten Wert abgekühlt ist.

9. Ende der Betriebszeit

Bevor Sie die Gläser entfernen, ziehen Sie den Netzstecker**. Zum Entfernen der Gläser verwenden Sie eine Glaszange.** Sie brauchen sie unbedingt, um Verbrennungen zu vermeiden.

10. Das Kochwasser ablassen

Tun Sie dies **erst, wenn das Wasser abgekühlt ist**. So schützen Sie nicht nur sich selbst vor Verbrennungen, sondern auch die Oberfläche des Kessels, der trockene Hitze nicht gut verträgt.
Es empfiehlt sich, die Gläser nach Ablauf der Kochzeit zu entfernen, da sie sonst im heißen Kochwasser, das nur langsam abkühlt, weitergaren. **Aber niemals in kaltem Wasser abkühlen, da die Gläser sonst springen können.**

11. Einkochautomat reinigen

Achtung: Tauchen Sie das Gerät niemals vollständig in Wasser, da sich die Elektrik im Kunststoffunterbau befindet und nicht nass werden darf.
Ziehen Sie immer zuerst den Netzstecker, wischen Sie dann die Außenseite des Kessels mit einem feuchten Tuch ab und waschen Sie die Innenseite aus. Verwenden Sie keine Scheuermittel, um Kratzer auf der Oberfläche zu vermeiden. Bei kalkhaltigem Wasser bildet sich im Laufe der Zeit im Kessel und vor allem am Boden eine Kalkschicht, die die Heizleistung oder die Temperaturregelung beeinträchtigen kann. Eine Kalkablagerung lässt sich einfach mit Essig oder einem handelsüblichen Entkalker entfernen. Befolgen Sie dabei die Hinweise auf der Verpackung. Spülen Sie den Topf anschließend gründlich aus.
Niemals mit Chemikalien reinigen, wegen der Gesundheitsgefahren. Es bleiben immer Rückstände der Chemikalien zurück, die später in Ihre Lebensmittel gelangen können.

Zusätzliche Informationen

Ausführungen:

Edelstahl-Einkochautomat:

Die Edelstahlgriffe sind nur als Transportgriffe im kalten Zustand gedacht. **Den Stecker nur in eine geerdete Steckdose stecken.**
Beim ersten Gebrauch kann das Heizelement im Boden des Kessels sichtbar werden und es kann zu einer leichten Verfärbung im Kessel kommen. Dies ist normal und hat keinen Einfluss auf die Funktion.
Modelle mit Ablasshahn
Die Modelle mit Ablasshahn werden auf genau die gleiche Weise bedient wie die Standardmodelle. Mit dem Hahn zapfen Sie warme Flüssigkeiten (wie heißes Wasser, flüssige Suppe, Glühwein oder Saft) einfach und kontrolliert ab.
Montage bei Lieferung: Um Transportschäden zu vermeiden, wird der Ablasshahn manchmal **lose** in der Verpackung beigelegt. Montieren Sie den Hahn vor dem ersten Gebrauch, indem Sie ihn mithilfe der mitgelieferten Kunststoffmutter fest an der Innenseite des Kessels festschrauben. Achten Sie darauf, dass der Dichtungsring richtig sitzt, um Undichtigkeiten zu vermeiden.

Wartung und Reinigung: Reinigen Sie den Hahn regelmäßig, indem Sie ihn abschrauben und gründlich mit heißem Wasser und gegebenenfalls einem milden Reinigungs- oder Spülmittel abspülen. Das verhindert Verstopfungen und sorgt für einen hygienischen Betrieb.

Garantiebedingungen Einkochautomat:

Auf dieses Gerät gewährt der Hersteller eine Herstellergarantie von **24 Monaten (2 Jahren)**. Die Garantiefrist beginnt mit dem Kaufdatum durch den ersten Endnutzer.

- **Umfang:** Die Garantie umfasst ausschließlich die kostenlose Reparatur oder den Ersatz – nach Wahl des Herstellers oder Importeurs – von Teilen, die nach Prüfung nachweislich einen Material- oder Herstellungsfehler aufweisen.
- **Kaufbeleg:** Garantieansprüche können ausschließlich gegen Vorlage eines gültigen Kaufbelegs (Rechnung, Kassenbon oder ein vollständig ausgefülltes und abgestempeltes Garantiezertifikat) geltend gemacht werden.
- **Personengebundenes Recht:** Die Herstellergarantie ist ausschließlich dem ursprünglichen Käufer/Erstnutzer vorbehalten und nicht übertragbar.
- **Garantiefrist bei Reparatur:** Reparaturen oder der Austausch von Teilen innerhalb der Garantiezeit führen weder zu einer Verlängerung noch zu einem Neubeginn der ursprünglichen Garantiefrist von 24 Monaten.
- **Vertragswidrigkeit:** Kann ein Mangel innerhalb der gesetzlichen Gewährleistungsfrist nicht wirksam behoben werden, hat der Käufer gemäß den gesetzlichen Bestimmungen Anspruch auf Ersatzlieferung oder eine (teilweise) Erstattung des Kaufpreises.
- **Haftung:** Die Haftung für indirekte Schäden, Folgeschäden oder Schäden an Sachen außerhalb des Geräts selbst ist ausdrücklich ausgeschlossen, soweit zwingendes Recht dem nicht entgegensteht.

Die Garantie gilt nicht für:

- Verschleiß, Kratzer, Verfärbungen und kosmetische Beschädigungen am Gerät.
- Zerbrechliche Teile aus Emaille, Bakelit oder Kunststoff, es sei denn, die Beschädigung ist die direkte Folge eines Herstellungsfehlers bei Lieferung.
- Defekte infolge falscher Netzspannung, mangelhafter Installation oder eines nicht konformen elektrischen Anschlusses.
- Schäden, Defekte oder das Auslösen des Trockenkochschutzes, verursacht durch Trockenkochen, Einschalten mit weniger als 10 Litern Flüssigkeit oder das Erhitzen ungeeigneter bzw. eingedickter Flüssigkeiten (wie Soßen, Honig, gebundene Suppen oder Püree). *Das Auslösen des Trockenkochschutzes macht das Gerät endgültig unbrauchbar; die Reparatur fällt nicht unter die Garantie und muss auf eigene Kosten durch einen autorisierten Fachmann erfolgen.*
- Schäden infolge unsachgemäßer, unachtsamer oder zweckentfremdeter Verwendung sowie versäumter Wartung oder unzureichender Entkalkung.
- Sturz- oder Stoßschäden, die nach der Übergabe des Geräts entstanden sind.

Erlöschen der Garantie

Der Garantieanspruch erlischt von Rechts wegen, wenn:
das Gerät für gewerbliche, professionelle oder sonstige nicht private Zwecke verwendet wird.
Reparatur- oder Instandsetzungsarbeiten, Änderungen oder eine Demontage durch nicht autorisierte Dritte durchgeführt wurden.

Gesetzliche Gewährleistungsrechte:

Diese Herstellergarantie gilt unbeschadet der gesetzlichen Rechte, die dem Verbraucher aufgrund der anwendbaren nationalen und europäischen Rechtsvorschriften über den Verkauf von Verbrauchsgütern zustehen.

Technische Daten

Kunststoffversionen:

Leistung 2000 Watt

Spannung230V ~ 50Hz

Inhalt 29 Liter

Durchmesser des Kessels 353 mm

Heizung: Tauchheizkörper aus CuNi, mit integriertem Trockenkochschutz und Überhitzungsschutz

Emaillierte Versionen:

Leistung 1800 Watt

Spannung230V ~ 50Hz

Inhalt 29 Liter

Durchmesser des Kessels 353 mm

Heizung: Bodenheizung aus Edelstahl mit separatem Trockenkochschutz und Überhitzungsschutz.

Edelstahlversionen

Leistung 1800 Watt

Spannung230V ~ 50Hz

Inhalt 30 Liter

Durchmesser des Kessels 360 mm

Heizung: Bodenheizung aus Edelstahl mit separatem Trockenkochschutz und Überhitzungsschutz.

Alle Geräte werden zu 100 % auf elektrische Sicherheit geprüft und arbeiten mit einem elektronisch gesteuerten Prüfsystem.