Gebruiksaanwijzing
Voor elektrische 29L inmaakketels



OPGELET:

- Het apparaat wordt heet**, NOOIT IN HETE TOESTAND TRANSPORTEREN!!!**
- Schakel de ketel **nooit** in zonder dat er **minimaal 10 liter** (lichte/dunne) vloeistof in zit. (Zie 3. *Waterpeil, droogkoken* voor meer informatie.)
- Lees de gebruiksaanwijzing zorgvuldig door voordat u het apparaat in gebruik neemt en bewaar deze goed.



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

De apparaten voldoen aan de EG-richtlijn 2014/35/EU,

CE

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

Lees de gebruiksaanwijzing zorgvuldig door voordat u het apparaat in gebruik neemt en bewaar deze goed.

Belangrijke veiligheidsinstructies

- Stel het apparaat nooit in werking indien:
- Het zichtbare schade vertoont,
- Het hardgevallen is,
- De stroomtoevoer beschadigd is. Laat het apparaat in de genoemde gevallen door een elektricien controleren.

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

⚠ WAARSCHUWING

- **Het apparaat wordt tijdens het gebruik heet, het apparaat mag wanneer het heet en gevuld is niet worden verplaatst.**
- **Transporteer het apparaat alleen als het koud is.**
- **Pas op voor verbrandingsgevaar door kokend water of ontsnappende stoom.**

Algemene informatie.

- **De ketel kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en ouder, door personen met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten of een gebrek aan ervaring en kennis als zij onder toezicht staan van of geïnstrueerd zijn in het veilig gebruik van het apparaat en de daaruit voortvloeiende gevaren begrijpen. Laat kinderen niet met de ketel spelen. Reiniging en onderhoud door de gebruiker mogen niet zonder toezicht door kinderen worden uitgevoerd.**
- **In geval van verkeerd gebruik of verkeerde behandeling kan geen aansprakelijkheid worden aanvaard voor eventuele schade.**
- **Laat het elektrische apparaat tijdens de werking nooit onbeheerd achter.**
- **Dit apparaat is bedoeld om te worden gebruikt in huishoudelijke en soortgelijke ruimtes zoals**
  ➔ in keukens voor medewerkers in winkels, kantoren en andere commerciële ruimtes;
  ➔ in agrarisch bedrijf;
  ➔ van klanten in hotels, motels en andere woonfaciliteiten;
  ➔ in Bed & Breakfast.

Inmaken in werkstappen

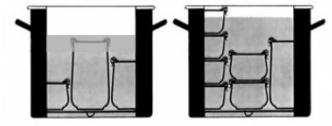
1. Opzetten

Plaats de ketel op vlakke ondergrond, bijvoorbeeld op een vloer, kruk of tafel (niet op een hete kookplaat of andere hete ondergrond). Het apparaat heeft geen onderzetter nodig omdat het kunststof elektrische onderste deel van het apparaat zo goed isoleert dat er nauwelijks warmte naar beneden wordt afgevoerd.

2. Rooster en de glazen

Plaats vóór het vullen altijd het meegeleverde inlegrooster onder op de bodem van de ketel. Dit rooster zorgt voor een optimale circulatie van het kokende water onder en rondom de glazen, wat leidt tot een snelle en gelijkmatige opwarming.

Het rooster is alleen bedoeld om in te maken met inmaakpotten. Als vloeistoffen zoals glühwein e.d. worden verhit, moet het rooster worden verwijderd.
Dankzij de royale inhoud van de 29-liter ketel (binnendiameter: 353 mm | binnenhoogte: 300 mm) kunt u niet alleen één laag glazen plaatsen, maar—afhankelijk van de hoogte van de glazen—ook twee of zelfs drie lagen op elkaar stapelen. Hierdoor kunt u een grote hoeveelheid glazen in één enkel**,** energiebesparend proces inmaken.



3. Waterpeil en droogkoken

- **Heel belangrijk:** Het waterpeil is cruciaal voor een veilige en correcte werking van het apparaat.
- **Minimale hoeveelheid:** Vul de ketel altijd met minimaal 10 liter water (15 liter tijdens “ontsap” proces) of een dun vloeibaar mengsel voordat u het inschakelt. Schakel de ketel nooit droog in.
- **Geschikte vloeistoffen:** De ketel is uitsluitend geschikt voor water of niet-ingedikte vloeistoffen. Dikke of stroperige mengsels kunnen aanbranden op de bodem en het verwarmingselement of de thermostaat beschadigen.
- **Inmaakhoogte:** Vul de ketel met voldoende water (minimaal **10 Liter**) zodat de bovenste laag van de glazen of het hoogste glas voor minimaal 3/4 onder water staat. Dat de inmaakglazen volledig onder water staan, maakt niets uit; de glazen zijn door de ring en veerklem, deksel en/of beugel zo goed afgesloten dat er geen kookwater kan binnendringen.
- **Bijvullen bij langdurig gebruik:** Houd bij langdurige kook- of inmaaksessies het waterpeil goed in de gaten. Door verdamping kan het waterpeil zakken. Vul tijdig (warm) water bij om te zorgen dat er altijd minimaal **10 liter** water in de ketel aanwezig blijft.

⚠ DROOGKOOKBEVEILIGING, BRANDPREVENTIE EN STOOMGEVAAR

Als uw toestel toch droogkookt of met te weinig vloeistof wordt ingeschakeld, treedt de ingebouwde droogkookbeveiliging in werking om oververhitting en brand te voorkomen.
Belangrijke veiligheid stappen na droogkoken:

- Trek direct de stekker uit het stopcontact.
- Laat het apparaat eerst volledig afkoelen voordat u het aanraakt of verplaatst. Giet nooit direct water in een oververhitte ketel; dit veroorzaakt acute stoomontwikkeling met ernstig risico op brandwonden en kan het oppervlak beschadigen.
- Apparaat niet meer gebruiken: Nadat de droogkookbeveiliging is geactiveerd om brand te voorkomen, is het apparaat uit veiligheidsoverwegingen niet meer bruikbaar en moet het gerepareerd worden.
- Service & Garantie: Neem in dit geval contact op met uw leverancier of winkel voor reparatie.
  Let op: Schade of defecten veroorzaakt door droogkoken, het gebruiken van te weinig vloeistof of het verwarmen van ongeschikte/ingedikte vloeistoffen vallen niet binnen de garantie. De eventuele reparatie- of onderzoekskosten zijn voor rekening van de gebruiker.

4. Deksel opzetten

Het deksel van de ketel is gemaakt van voedselveilige, kookbestendige kunststof. Het maakt niet uit of hoge glazen iets boven de rand van de ketel uitsteken, zolang het deksel maar goed op de roestvrijstalen rand van de pot rust en er geen stoom kan ontsnappen.
Maar let hierbij vooral op **“punt 3”** en giet voldoende water in de ketel tot minimale 3/4 hoogte van het bovenste glas. En maximaal tot 4cm onder de rand van de ketel om spatgevaar te voorkomen.
Met openen van de deksel kan hete stoom vrijkomen, let op verbrandingsgevaar.

5. Stekker in stopcontact

Zodra je de stekker in het stopcontact steekt is de ketel ingeschakeld **(let op, de stekker mag niet nat zijn!).** Bij de eerste verhitting van een nieuw apparaat is een geurontwikkeling in het elektrische onderste deel van het apparaat van geen belang en verdwijnt na korte tijd.

6.
Gebruik Model zonder timer



Belangrijk om vooraf te weten:
<u>De temperatuurknop is geen aan/uit-knop</u>: Zodra de stekker in het stopcontact zit en de knop op een temperatuur staat die hoger is dan de vloeistof in de ketel (vanaf 30°C), begint het apparaat direct te verwarmen. Schakel het apparaat uit door de knop terug op '0' te draaien en altijd de stekker uit het stopcontact te trekken.
Stappenplan voor gebruik:

- Vul met minimaal 10 liter water, stop stekker in het stopcontact
- Stel de temperatuur in: Draai de temperatuurknop naar de temperatuur die in het recept of in de inmaaktabel staat.
De inmaakketel is geijkt op 80° en 100° graden. Daar gebeurt doorgaans het inmaken. Voor gebruik bij lagere temperaturen is de ketel minder nauwkeurig.
- Het opwarmen begint: Het rode controlelampje gaat nu branden. Dit betekent dat de ketel bezig is met opwarmen.
- Wacht tot het lampje voor de eerste keer UIT gaat.
- Zodra het water de juiste temperatuur heeft bereikt, klikt de thermostaat uit en gaat het lampje voor de eerste keer uit.
- START NU DE TIJD! Pas op het moment dat het lampje voor de eerste keer uitgaat, begint de inmaaktijd uit uw recept te lopen.

Tijdens het inmaken:

- Het is normaal dat het lampje tijdens het proces af en toe aan- en uitgaat. De ketel verwarmt automatisch om de temperatuur constant te houden.
De ingestelde temperatuur is de temperatuur dat u wenst te bekomen in uw bokalen, niet de temperatuur van het water zelf.
- Wanneer u het deksel opent, ontsnapt er warmte. Het is heel normaal dat het controlelampje dan direct weer aan gaat om het temperatuurverlies op te vangen. Dit is geen storing, maar een teken dat de thermostaat goed werkt.

Gebruik Model met timer



Belangrijk om vooraf te weten:
U kunt kiezen tussen met timer inmaken of een permanente continu-stand (bijvoorbeeld voor sap bereiding of sessies langer dan 2 uur).
Stappenplan voor gebruik:

- Vul met minimaal 10 liter water, stop stekker in het stopcontact
- Kies de werkingsstand (schakelaar):

- TIMER AAN (aanbevolen voor inmaken) Plaats de knop op “start” of “0-120”: Schakel de knop in op de automatische stand. De timer bepaalt wanneer het proces begint en stopt. De ingebouwde timer begint automatisch te lopen op het moment dat het water de ingestelde temperatuur heeft bereikt. Zodra de temperatuur verlaagd tot onder de

ingestelde temperatuur, pauzeert de timer tot dit weer de juiste temperatuur bereikt.
U hoeft zelf geen kookwekker bij te houden; de opwarmtijd wordt automatisch overgeslagen.

- TIMER UIT (continu verwarmen) Plaats de knop op “UIT” of “Dauerbetrieb”: Zet de schakelaar op permanente werking. De timer schakelt het apparaat in deze stand niet automatisch uit.

- Stel de temperatuur en inmaaktijd in: Draai de temperatuurknop naar de gewenste stand (bijvoorbeeld 80°C of 100°C).
- Draai de timerknop naar de inmaaktijd die uw recept voorschrijft.
- Het controlelampje gaat branden en de ketel begint op te warmen.
- *Het controlelampje blijft gedurende de gehele automatische inmaaktijd branden (Timer UIT).*
- Tijdens het inmaakproces: Als u het deksel tussentijds optilt, verliest de ketel warmte. Het apparaat zal automatisch bijverwarmen om de ingestelde temperatuur te garanderen.
- Controleer het waterpeil regelmatig
- Einde van het proces: Zodra de ingestelde inmaaktijd is verstreken, schakelt de timer het apparaat automatisch uit en dooft het controlelampje. (Enkel bij Timer aan)
- Trek na gebruik altijd de stekker uit het stopcontact.

7. Ontsap functie, Kook punt instellen

De stand "Ontsappen":
Helemaal aan het einde van de draaiknop vindt u de stand "Ontsappen/stoom" (“Ensaften”). In deze stand blijft het water ononderbroken koken en ontstaat er een sterke stoomontwikkeling. In verband met verdampen van het water moet het **minimale waterpeil 15 liter zijn.**
Wanneer gebruiken?

- Gebruik deze stand uitsluitend wanneer u de ketel uitbreidt met het speciale sap-opzetstuk om vers sap te maken.
- Niet gebruiken bij gewoon inmaken: Gebruik deze stand nooit voor het inmaken van groenten, fruit of vlees.

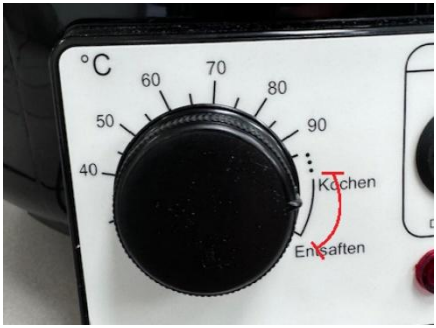
Kookpunt instellen, Efficiënt inmaken op 100 °C :
Wilt u groenten of vlees inmaken op 100 °C? Dan is hevig borrelend water en een sterke stoomontwikkeling niet nodig. Dit kost onnodig veel stroom en zorgt ervoor dat er te veel kookwater verdampt.

Het exacte kookpunt van water verschilt per locatie en hangt af van de luchtdruk. U kunt de ketel eenvoudig afstellen op het ideale kookpunt zonder energieverspilling:

- Draai de knop naar rechts: Draai de temperatuurknop met de klok mee helemaal naar rechts naar de stand 100 °C (“Kochen”).
- Laat het water koken: Wacht tot het water in de ketel borrelend kookt.
- Draai de knop langzaam terug: Draai de knop nu heel langzaam terug naar links (richting de 90 °C) totdat u de thermostaat hoort klikken/schakelen.

Het resultaat: Op dit instelpunt houdt de thermostaat het water precies op de kooktemperatuur (100 °C). Het water blijft warm genoeg voor het inmaakproces, maar zonder hevig te borrelen of overtollige stoom te produceren. Zo bespaart u energie en blijft het waterpeil beter behouden.

Bij de ketels van het merk WECK wordt de timer uitgeschakeld tussen de standen “ensaften” en “kochen”.



8. Verandering van temperatuur

Heeft u per ongeluk een verkeerde temperatuur ingesteld of vereist u recept een temperatuurwijziging tijdens het koken? U kunt de temperatuur op elk gewenst moment aanpassen tijdens het opwarm- of inmaakproces:
Draai aan de knop: Draai de temperatuurknop simpelweg naar links of naar rechts naar de gewenste nieuwe stand.
Controlelampje (zonder timer):

- Stelt u een hogere temperatuur in? Het controlelampje gaat aan om aan te geven dat de ketel verwarmt.
- Stelt u een lagere temperatuur in? Het controlelampje gaat uit totdat het water is afgekoeld naar de nieuw ingestelde waarde.

9. Einde van de bedrijfstijd

Voordat u de glazen verwijdert, haalt u de stekker uit het stopcontact**. Om de glazen te verwijderen, gebruikt u een glastang.** U hebt het dringend nodig, voorkom verbranding.

10. Leeggieten van het kookwater

Doe dit **pas wanneer het water afgekoeld is**. U beschermt daarmee niet alleen uzelf tegen verbranding, maar ook het oppervlak van de ketel, die niet gebaat is bij droge warmte. Het is aan te raden om de glazen na afloop van de kooktijd te verwijderen, anders garen ze verder in het hete kookwater, dat slechts langzaam afkoelt. **Echter nooit afkoelen in koud water, dan kunnen de glazen breken.**

11. Inmaakketel schoonmaken

Let op: Dompel het apparaat nooit in zijn geheel onder in water, omdat de elektrische installatie zich in de kunststof onderconstructie bevindt en niet nat mag worden.
Trek altijd eerst de stekker eruit, veeg vervolgens de buitenkant van de ketel af met een vochtige doek en was de binnenkant uit. Gebruik geen schuurmiddelen om krassen op het oppervlak te voorkomen. Bij kalkhoudend water zal zich in de ketel en vooral op de bodem van de ketel na verloop van tijd een kalklaag opbouwen, die het verwarmingsvermogen of de temperatuurregeling kan beïnvloeden. Een afgezette kalklaag kan eenvoudig worden verwijderd door azijn of een commerciële kalk verwijderaar. Volg hierbij de aanwijzingen op de verpakking. Spoel vervolgens de pot grondig uit.
Nooit reinigen met chemicaliën vanwege de gevaren voor de gezondheid. Er zullen altijd resten van de chemicaliën overblijven die later in uw voedsel terecht kunnen komen.

Extra informatie

Uitvoeringen:

RVS-inmaakketel:

De RVS-handgrepen zijn alleen bedoeld als transporthandgrepen in koude toestand. **De stekker alleen in een geaard stopcontact gebruiken.**
Bij het eerste gebruik kan de verwarming zichtbaar worden in de bodem van de ketel en er kan een lichte verkleuring optreden in de ketel. Dit is normaal en heeft geen invloed op de werking.

Modellen met aftapkraan

De modellen met een aftapkraan worden op exact dezelfde manier bediend als de standaardmodellen. Met de kraan tapt u eenvoudig en gecontroleerd warme vloeistoffen af (zoals heet water, vloeibare soep, glühwein of sap).
Montage bij levering: Om transportschade te voorkomen, wordt de aftapkraan soms **los meegeleverd** in de verpakking. Monteer de kraan voor het eerste gebruik door deze stevig vast te draaien aan de binnenzijde van de ketel met behulp van de meegeleverde plastic moer. Zorg dat de afdichtring goed op zijn plek zit om lekken te voorkomen.

Onderhoud en reiniging: Maak de kraan regelmatig schoon door deze los te koppelen en grondig te spoelen met heet water en eventueel een milde reiniger of afwasmiddel. Dit voorkomt verstoppingen en zorgt voor een hygiënische werking.

Garantievoorwaarden Inmaakketel:

Op dit apparaat verleent de fabrikant een fabrieksgarantie van **24 maanden (2 jaar)**. De garantietermijn vangt aan op de datum van aankoop door de eerste eindgebruiker.

- **Dekking:** De garantie omvat uitsluitend het kosteloos herstellen of vervangen, ter keuze van de fabrikant of importeur, van onderdelen die na inspectie aantoonbaar een materiaal- of fabricagefout vertonen.
- **Aankoopbewijs:** Aanspraak op garantie kan uitsluitend geldend worden gemaakt op vertoon van een geldig aankoopbewijs (factuur, kassabon of een volledig ingevuld en afgestempeld garantiecertificaat).

- **Persoonsgebonden recht:** De fabrieksgarantie is strikt voorbehouden aan de oorspronkelijke koper/eerste gebruiker en is niet overdraagbaar.
- **Garantietermijn bij herstel:** Reparaties of vervangingen van onderdelen binnen de garantieperiode leiden niet tot een verlenging of hernieuwde aanvang van de oorspronkelijke garantietermijn van 24 maanden.
- **Non-conformiteit:** Indien een gebrek binnen de wettelijke garantietermijn niet effectief hersteld kan worden, heeft de koper recht op vervanging of een (gedeeltelijke) restitutie van de aankoopsom conform de wettelijke bepalingen.
- **Aansprakelijkheid:** Aansprakelijkheid voor indirecte schade, gevolgschade of schade aan zaken buiten het apparaat zelf is uitdrukkelijk uitgesloten, voor zover dwingendrechtelijke.

De garantie is niet van toepassing op:

- Slijtage, krassen, verkleuringen en cosmetische beschadigingen aan het apparaat.
- Breekbare onderdelen van emaille, bakeliet of kunststof, tenzij de beschadiging het directe gevolg is van een fabricagefout bij levering.
- Defecten als gevolg van een onjuiste netspanning, gebrekkige installatie of een niet-conforme elektrische aansluiting.
- Schade, defecten of het in werking treden van de droogkookbeveiliging veroorzaakt door droogkoken, het inschakelen met minder dan 10 liter vloeistof, of het verwarmen van ongeschikte dan wel ingedikte vloeistoffen (zoals sauzen, honing, gebonden soepen of puree). *Het in werking treden van de droogkookbeveiliging maakt het apparaat definitief onbruikbaar; herstel hiervan valt buiten de garantie en dient op eigen kosten door een geautoriseerde vakman te worden uitgevoerd.*
- Schade ten gevolge van onjuist, onzorgvuldig of oneigenlijk gebruik, alsmede achterstallig onderhoud of onvoldoende ontkalking.
- Val- of stootschade die is ontstaan na de overdracht van het apparaat.

Vervallen van de garantie

De aanspraak op garantie vervalt van rechtswege indien:
Het apparaat wordt aangewend voor commerciële, professionele of overige niet-huishoudelijke doeleinden.
Reparatie- of herstelwerkzaamheden, aanpassingen of demontage zijn uitgevoerd door niet-geautoriseerde derden.

Wettelijke garantierechten:

Deze fabrieksgarantie geldt onverminderd de wettelijke rechten die de consument toekomt op grond van de toepasselijke nationale en Europese wetgeving inzake de verkoop van consumentengoederen.

Technische gegevens

Kunststof versies:

Vermogen2000 Watt

Spanning 230V ~ 50Hz

Inhoud 29 Liter

Diameter van de ketel 353 mm

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

Geëmailleerde versies:

Vermogen1800 Watt

Spanning 230V ~ 50Hz

Inhoud 29 Liter

Diameter van de ketel 353 mm

Verwarming: Bodemverwarming van roestvrijstaal met aparte droogkookbeveiliging en oververhittingsbeveiliging.

Roestvrijstaal versies

Vermogen1800 Watt

Spanning 230V ~ 50Hz

Inhoud 30 Liter

Diameter van de ketel 360 mm

Verwarming: Bodemverwarming van roestvrijstaal met aparte droogkookbeveiliging en oververhittingsbeveiliging.