



Gebrauchsanleitung

Mode d'emploi

Für elektrische Einkochgeräte

Pour stérilisateur automatique



Dieses Produkt darf lt. Elektro und Elektronikgerätegesetz am Ende seiner Lebensdauer nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden. Bitte geben Sie es daher kostenfrei an einer kommunalen Sammelstelle (z. B. Wertstoffhof) für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten ab. Über die Entsorgungsmöglichkeiten informiert Sie Ihre Gemeinde oder Stadtverwaltung.



Die Geräte entsprechen der EG-Richtlinie 2014/35/EG,
Cet appareil répond à la directive 2014/35/EC

DE

Zur allgemeinen Beachtung

Sollte Ihr Gerät einmal leerkochen, so verhindert ein zusätzlicher Trockengechutz eine Überhitzung. **Aber dann das Gerät gut abkühlen lassen, bevor wieder Wasser nachgefüllt wird, sonst besteht Verbrühungsgefahr durch Dampfbildung. Außerdem kann dadurch die Oberfläche beschädigt werden.**

Beim erstmaligen Gebrauch des Geräts kann etwas Geruch entstehen, der sich aber schon nach kurzer Betriebsdauer verliert.

Aus hygienischen Gründen sollten Sie vor dem ersten Gebrauch des Geräts dieses mit ca. 6 Liter Wasser — Thermostat dabei auf Entsaften stellen — einmal etwa 5 Minuten auskochen.

**ACHTUNG: Gerät wird heiß, NIE IM HEIßEN ZUSTAND
TRANSPORTIEREN !!!**

Wichtige Sicherheitshinweise

- **Bitte lesen Sie die Gebrauchsanweisung vor Inbetriebnahme des Geräts sorgfältig durch und bewahren Sie diese gut auf.**
- das Gerät nur an Wechselstrom gemäß dem Geräte-Typschild anschließen (Schuko-Steckdose).
- Das Gerät keinesfalls in Betrieb nehmen wenn:
 - es sichtbare Schäden aufweist,
 - das Gerät hart heruntergefallen ist,
 - seine Zuleitung beschädigt ist.In den vorgenannten Fällen das Gerät von einem Elektro-Fachmann überprüfen lassen.

- Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Die Zuleitung des Geräts jeweils vollständig abwickeln.
- Vor dem ersten Gebrauch die Innenseite des Behälters reinigen.
- Das Gerät bei Verwendung immer auf eine stabile Ebene und freie Fläche stellen.
- Das Gerät nicht auf eine heiße Herdplatte o.ä abstellen und auch nicht in die Nähe von offenen Flammen.
- Vor dem Einschalten unbedingt Wasser einfüllen.
- Einkochtopf nicht überfüllen, höchstens bis 4 cm unterhalb des Topfrandes, da bei Überfüllung heißes Wasser herausspritzen kann.
- Anschlußleitung des Geräts nicht herunterhängen oder auf dem Boden schleifen lassen.
- Nach Gebrauch, vor der Reinigung oder auch bei evtl. Betriebsstörung unbedingt den Netzstecker herausziehen.
- Das Gerät niemals in Wasser eintauchen.

WARNUNG !

- **Das Gerät wird im Betrieb heiß, in heißen und befüllten Zustand darf das Gerät nicht bewegt werden.**
- **Gerät nur im kalten Zustand transportieren.**
- **Vorsicht! Bei Abnahme des Deckels besteht Verbrühungsgefahr durch austretenden Dampf.**
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht von Kindern ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.

- Bei Zweckentfremdung oder bei falscher Handhabung kann keine Haftung für evtl. Schäden übernommen werden.
- Dieses Gerät ist dazu bestimmt im Haushalt und ähnlichen Bereichen verwendet zu werden wie beispielsweise

- in Küchen für die Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen;
- in landwirtschaftlichen Anwesen;
- von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohnrichtungen;
- in Frühstückspensionen.

- **Sollte Ihr Gerät einmal leerkochen, so verhindert ein zusätzlicher Trockengehschutz eine Überhitzung. Aber dann das Gerät gut abkühlen lassen, bevor wieder Wasser nachgefüllt wird, sonst besteht Verbrühungsgefahr durch Dampfbildung. Außerdem kann dadurch die Oberfläche beschädigt werden.**

Gebrauchsanleitung zum Einkochen in der Reihenfolge des Arbeitsablaufs

1. Aufstellen

können Sie das Gerät auf jede ebene Fläche, z.B. Fußboden, Hocker, Tisch (nur nicht auf eine heiße Herdplatte, weil sonst die Kunststofffüße verschmoren). Eine Unterlage braucht das Gerät nicht, weil sein ElektroUnterteil aus Kunststoff so gut isoliert, daß nach unten kaum Wärme abstrahlt.

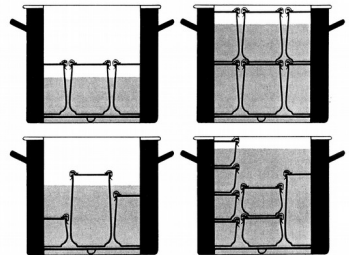
2. Einsetzen der Gläser

erfolgt auf einem Einlegerost. Er bewirkt die gute Zirkulation des Kochwassers unter und zwischen den Einkochgläsern und dadurch deren schnellere Erhitzung. Innendurchmesser des Topfes 353 mm und Innenhöhe 300 mm ermöglichen nicht nur eine Lage Einkochgläser in den Topf zu stellen, sondern je nach Höhe der Gläser zwei oder sogar drei Lagen übereinander energiesparend in einem einzigen Kochvorgang einzukochen.

3. Wassereinfüllhöhe

ganz wichtig: Es kommt darauf an, wieviele Lagen Gläser Sie übereinanderstellen.

Es ist immer soviel Wasser in den Topf einzufüllen, daß die obere Schicht der Einkochgläser bzw bei unterschiedlich hohen Gläsern das höchste Glas zu 3/4 im Wasser steht.



Wenn die unteren bzw kleineren Gläser dabei ganz unter Wasser sind, macht das gar nichts aus, denn die Gläser sind während des Einkochvorgangs durch Einkochring und Federklammer so gut abgedichtet, daß kein Kochwasser von außen eindringen kann. Die richtige Wassereinfüllhöhe

zeigt das Bild. Die Temperatur des im Topf eingefüllten Wassers muß übrigens immer etwa der Temperatur des Gläserinhalts entsprechen, damit die Erhitzung gleichmäßig vor sich geht. Zu Gläsern mit kaltem Inhalt also kaltes Wasser einfüllen, zu Gläsern mit heißem Inhalt (z.B. wenn das Einkochgut vorgekocht wurde) entsprechend heißes Wasser.

4. Deckel aufsetzen

Der Deckel des Geräts aus lebensmittelgerechtem, kochfesten Kunststoff ist gewölbt. Es macht nichts aus, wenn hohe Einkochgläser etwas in die Wölbung des Deckels hineinragen, solange dieser noch gut rundum auf dem Edelstahlrand des Topfes aufliegt und kein Dampf entweichen kann. Beachten Sie aber gerade in diesem Fall Punkt 3 und füllen Sie genügend Wasser in den Topf bis zu 3/4 Höhe des obersten Glases.

5. Stecker einstecken,

womit das Gerät eingeschaltet wird (achtgeben, der Stecker darf nicht naß sein!) Wichtig: Stecker keinesfalls einstecken, bevor das Wasser im Topf eingefüllt ist, weil das Gerät Schaden nehmen kann, wenn es trocken aufgeheizt wird (Fehlbedienung). Ohne Bedeutung und nach kurzer Zeit verfliegen ist eine Geruchsentwicklung im elektrischen Unterteil beim erstmaligen Anheizen eines neuen Geräts.

6. Sehr wichtig:

Wann beginnt die Einkochzeit? Wie arbeitet der automatische Temperaturregler?

Ausführung Halbautomat (ohne Zeitschaltuhr)

Mit dem Drehknopf, der das Thermostat steuert, stellen Sie die im Einkochrezept vorgeschriebene Temperatur ein: Jetzt beginnt das Thermostat mit der Heiztätigkeit, als Zeichen dafür leuchtet die Kontrolllampe auf. Sobald das Thermostat die eingestellte Temperatur erreicht hat, unterbricht er automatisch die Heiztätigkeit des Geräts, wobei als Zeichen dafür die Kontrolllampe zum ersten Mal ausgeht.

Ab diesem Zeitpunkt, wenn die Kontrolllampe zum ersten Mal ausgeht, beginnt die im Rezept vorgeschriebene Einkochzeit, denn die davor zum Aufheizen notwendige Zeitspanne zählt nicht mit!

Das Thermostat hält nun die eingestellte Temperatur, indem er jedesmal, wenn diese leicht absinkt, automatisch wieder nachheizt, wobei als Zeichen dafür jeweils die Kontrolllampe angeht. Das mehrfache An- und Ausgehen der Lampe während des Einkochvorgangs zeigt also an, daß der Thermostat arbeitet und die Temperatur auf der eingestellten Höhe hält.

Ausführung Vollautomat (mit Zeitschaltuhr)

Im Prinzip ist die Wirkung gleich wie oben beschrieben, nur Sie stellen die Temperatur und Zeit ein. Die Zeitschaltuhr läuft erst dann zurück, wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist. (Aufheizzeit wird also nicht mitgezählt).

Weil es ein automatischer Betrieb ist, leuchtet die Kontrolllampe immer bis die Zeit abgelaufen ist.

7. Regulierung KochTemperatur, EntsafterStufe

Die Einkochtemperatur ist mit dem Drehknopf stufenlos regelbar. Die Skala des Geräts hat eine Einteilung von 30°C bis 90°C. Anstelle eines festen Punktes für 100°C ist mit breiter Markierung im Bereich „Kochen“ dargestellt. Ganz am Ende der Skala befindet sich zusätzlich noch die Stufe „Entsaften“. Diese Einstellung, bei der das Wasser ohne Unterbrechung sprudelnd kocht und dadurch intensiv Dampf entwickelt, brauchen Sie nur dann, wenn Sie Ihren

Automatik Einkocher, ergänzt mit dem WECK-Saftgewinner-Einsatz, zum Saftbereiten benutzen. Wenn Sie aber z.B. Fleisch oder Gemüse einkochen wollen mit 100°C bzw. mit der Kochtemperatur, dann sollten Sie stark sprudelndes Kochen und intensive Dampfbildung vermeiden, weil dabei zuviel Kochwasser verdampft und auch mehr Energie verbraucht wird. Der sogenannte Kochpunkt des Wassers (das heißt die genaue Temperaturhöhe, bei der das Kochwasser anfängt zu wallen) ist abhängig von der Höhenlage Ihres Wohnorts und von dem jeweiligen Wetter bzw. Luftdruck. Die Einstellung dieses Kochpunkts können Sie leicht herausfinden wie folgt:

- Drehknopf im Uhrzeigersinn ganz nach rechts bis zum Ende der Markierung „Kochen“ drehen.
- Abwarten bis das Wasser sprudelnd kocht.
- Jetzt Drehknopf langsam auf der Markierung "Kochen" nach links zurückdrehen bis zum Punkt wo man dem Regler schalten hört.

An diesem Einstellungspunkt schaltet sich dann die Heizung automatisch ein und aus, das heißt das Thermostat hält die gewünschte Kochtemperatur, aber ohne das sprudelnde Dauerkochen und die starke Dampfbildung, die Sie nur zum Entsaften mit dem Entsafter-Zusatzgerät brauchen, nicht aber zum 100°C Einkochen von Gemüse und Fleisch.

8. Änderung der Temperatur

ist auch nachträglich während des Heiz/ Kochvorgangs jederzeit möglich, falls Sie zunächst eine falsche Temperatur eingestellt haben. Sie stellen den Drehknopf einfach auf den gewünschten Wert vor oder zurück. Der Automat vollzieht dann selbsttätig die Umstellung, die Kontrolllampe geht entsprechend an oder aus.

9. Ende der Betriebszeit

Bevor Sie die Gläser herausnehmen, Stecker aus der Steckdose ziehen. Zum Herausnehmen der Gläser verwenden Sie den WECK-Glasheber, mit dem Sie einfach, ohne sich die Hände zu verbrühen, die heißen Gläser aus dem Einkochtopf herausnehmen, auch dann, wenn sie ganz eng stehen oder unter Wasser sind. Der Glasheber ist eine einmalige Anschaffung. Sie brauchen ihn dringend, Ihr Fachhändler führt ihn.

10. Entleeren des Kochwassers

aus dem Einkochtopf immer **erst dann, wenn das Wasser abgekühlt** ist. Sie schonen damit die Topf-Oberfläche, der trockene Hitze nicht gut tut.

Es ist empfehlenswert, die Gläser nach Ablauf der Kochzeit herauszunehmen, weil sie sonst im heißen Kochwasser, das sich nur langsam abkühlt, noch weiter garen.

11. Reinigung des Einkochtopfes

Vorsicht, niemals das gesamte Gerät ins Wasser tauchen, da sich in seinem Kunststoffunterbau die Elektro-Installation befindet, die nicht naß werden darf.

Zuerst immer Stecker ziehen, dann Topf außen feucht abwischen, innen auswaschen. Verwenden Sie keine Scheuermittel, damit die Oberfläche nicht zerkratzt wird. Bei kalkhaltigem Wasser setzt sich im Kessel und insbesondere auf dem Topfboden mit der Zeit eine Kalkschicht an, welche die Heizleistung bzw. Temperaturregler beeinflussen kann. Eine abgelagerte Kalkschicht kann man leicht entfernen, indem man dem Wasser zum Säubern etwas Essig oder handelsüblichen Kalklöser beifügt und diese Lösung kurz aufkochen läßt. Anschließend den Topf aber gut ausspülen.

Technische Daten/Technique:

FR

Mode d'emploi

Kunststoff Ausführungen:

Stérilisateur en plastique :

Leistung/puissance:	2000 Watt
Spannung/tension:	230V ~ 50Hz
Inhalt/Contenance:	29 Liter
Topfdurchmesser/dimension de fond:	353 mm

Heizung: Tauchheizung aus CuNi, mit integriertem Trockengenschutz und Überhitzungsschutz

Chauffage: direct avec taux de rendement élevé et protection contre la marche à sec et supplémentaire contre les hautes températures

Emaillierte Ausführungen/Stérilisateur en emaille:

Leistung/puissance:	2000 Watt
Spannung/tension:	230V ~ 50Hz
Inhalt/contenance:	29 Liter
Topfdurchmesser/diametre de fond:	353 mm

Heizung: Unterflur-Heizung aus Edelstahl mit separatem Trockengenschutz und Überhitzungsschutz.

Chauffage: Indirect avec taux de rendement élevé Protection contre la marche à sec et supplémentaire contre les hautes températures

Edelstahl Ausführungen/stérilisateur en INOX:

Leistung/puissance:	1800 Watt
Spannung/tension:	230V ~ 50Hz
Inhalt/contenance:	30 Liter
Topfdurchmesser/diametre de fond:	360 mm

Heizung: Unterflur-Heizung aus Edelstahl mit separatem Trockengenschutz und Überhitzungsschutz.

Chauffage: Indirect avec taux de rendement élevé Protection contre la marche à sec et supplémentaire contre les hautes températures

Alle Geräte werden 100% getestet auf elektrische Sicherheit und auf Funktion mit einer elektronisch gesteuerte Testanlage.



Dieses Produkt darf lt. Elektro und Elektronikgerätegesetz am Ende seiner Lebensdauer nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden. Bitte geben Sie es daher kostenfrei an einer kommunalen Sammelstelle (z. B. Wertstoffhof) für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten ab. Über die Entsorgungsmöglichkeiten informiert Sie Ihre Gemeinde oder Stadtverwaltung.

Hinweis: Änderungen, die dem technischen Fortschritt dienen, bleiben vorbehalten.

Nous sommes heureux que vous ayez choisi ce produit supérieur et vous remercions de votre confiance. Afin que vous trouviez beaucoup de plaisir à votre nouvel appareil, nous vous recommandons de lire et d'observer soigneusement les instructions suivantes respectivement de les faire passer à l'utilisateur à venir. Merci.

Pour votre sécurité:

- **Toujours dégager complètement le cordon secteur avant de brancher l'appareil sur la prise de courant. !!**
- Vérifiez si les indications figurant sur la plaque signalétique correspondent avec la tension de votre secteur. Ne raccorder qu'à courant alternatif.
- N'utilisez cet appareil que pour l'usage décrit ici. Impropre emploi aboutira à la perte de la garantie.
- **AVERTISSEMENT! : L'appareil devient chaud pendant le fonctionnement. Dans l'état chaud et rempli, l'appareil ne doit pas être déplacé.**
- **L'appareil ne doit être transporté dans un état chaud.**
- **Attention! Lorsque vous retirez le couvercle du danger de brûlure par la vapeur qui s'échappe.**
- Le câble d'alimentation, de même que les câbles d'appareils avoisinants, ne doivent pas toucher des parties chaudes de l'appareil. Le câble doit être entièrement déroulé pendant l'usage.
- Poser l'appareil sur un support plat, stable et non sensible à chaleur. Ne pas mettre en service tout près des autres sources de chaleur (fourneau, flamme du gaz, etc.) et ne pas transporter-le en état chaud.
- Tirer la fiche en cas d'une avarie pendant l'usage, avant chaque nettoyage et après chaque emploi.
- Ne jamais immerger l'appareil dans l'eau ou autres liquides, aussi le câble doit être protégé contre l'humidité.
- Cet appareil est prévu pour l'usage domestique et pas pour une utilisation commerciale.
- En cas d'appareil ou le câble est endommagé tirez la fiche immédiatement!
- Nos appareils sont conformes aux règlements de sécurité respectifs. Des réparations d'appareils électriques ne peuvent être exécutées que par une maison spécialisée. Des réparations impropres peuvent causer des risques considérables pour l'utilisateur!
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et les personnes ayant des capacités ou le manque d'expérience et de connaissances quand ils sont sans surveillance ou instruction concernant l'utilisation sécuritaire de l'appareil et comprendre les risques résultant physiques, sensorielles ou mentales réduites. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Nettoyage et entretien d'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- Ne mettre jamais en marche avec un contrôle

automatique périphérique ou un système de télé-conduite indépendant.

Généralités

Le stérilisateur est utilisable en manières variées, ne pas seulement pour mettre des fruits et légumes en conserve, mais aussi pour cuire, échauffer, préparer des boissons et des nourritures chaudes, pour blanchir les légumes, etc. Pour préparer les choses filantes ou visqueuses, chauffer-les lentement et agiter-les sans arrêt afin d'éviter de brûler le fond. Si votre appareil a cuit à sec il y a un protecteur de déshydratation qui empêchera que l'appareil va trop chaud. En cette occasion laisser refroidir l'appareil avant de le emplir, étant donné le danger de s'ébouillanter à cause de la génération de vapeur ou le danger d'endommager l'émail. Ne vous inquiétez pas si une légère fumée et odeur apparaissent, qui sont totalement anodins. Pour des raisons d'hygiène, il est conseillé de faire bouillir dans l'appareil environ 5 litres d'eau avant sa première utilisation – régler le thermostat sur «Entsaften».

Capacité

Le stérilisateur a une capacité de 29 litres. Remplir la cuve jusqu'à 4 cm du bord.

Consignes importantes pour l'utilisation de l'appareil

- Avant la première utilisation, nettoyer soigneusement l'intérieur du récipient.
- Verser toujours de l'eau dans le récipient avant de mettre l'appareil en marche.
- Ne pas remplir excessivement le récipient à eau, au maximum jusqu'à 4 cm en dessous du
- bord. Si le récipient est entièrement rempli, il peut se produire des projections d'eau chaude.
- Attention! Risques d'ébouillantage par échappement de vapeur!
- Attention, l'appareil s'échauffe au cours de la marche, saisissez-le uniquement par les poignées
- isolantes et ne transporter l'appareil qu'à l'état refroidi.

Réglage température / ajustage thermostatique

Votre appareil est équipé d'un thermostat de précision (tube capillaire) réglable sans paliers de 30°C à cuisson. La température choisie est réglable automatiquement et sans paliers, vous n'avez donc plus besoin d'un thermomètre. La température sélectionnée est réglée automatiquement comme suit:

Les appareils sans minuterie:

La température choisie est atteinte quand la lampe témoin allumée pendant la période d'échauffement s'éteint la première fois. Seulement à partir de ce moment les temps de cuisson mentionnés dans la table ci-dessous et dans les livres de cuisines comptent.

Chez les appareils **avec minuterie** ce processus est automatisé. C'est à dire quand la température choisie est atteinte la minuterie commence. A la fin du temps choisi l'appareil est mis hors circuit automatiquement. Ici la lampe témoin indique l'activité de l'appareil en générale et sans rapport du thermostat. La minuterie ne fonctionne pas en réglage «Entsaften».

Cet appareil est muni d'un réglage spécial «Entsaften» pour le mode de fonctionnement «faire de jus» qui assure un chauffage permanent. A la fin de la cuisson ou pour

interrompre le fonctionnement, tourner le bouton de réglage complètement à «O» et tirer la fiche.

Consignes pour la cuisson

Le point d'ébullition de l'eau varie selon l'altitude, la pression atmosphérique etc. Si le thermostat est réglé trop haut, l'appareil chauffera constamment, c.à.d. il y aura de la vapeur forte, une perte de l'eau, et en plus vous gaspillera de l'énergie. Vous pouvez déterminer le point d'ébullition vous-même en procédant comme suit:

- Tourner le bouton de réglage complètement à droite dans le sens des aiguilles d'une montre.
- Il vous faut attendre jusqu'à l'eau bout.
- Dès que l'eau bout, tourner le bouton de réglage lentement à gauche jusqu'à ce que chez les appareils sans minuterie la lampe témoin s'éteigne, ou chez les appareils avec minuterie le régulateur joue une cadence audible. Après peu le temps le thermostat mets en marche le chauffage de nouveau.

Faire de jus

Cet appareil est très bien convenable pour extraire de jus en utilisant lui ensemble avec notre «Garniture pour l'extraction de jus» type WSG20 ou WSG25(plastique).

A) Les types sans minuterie

Suite de travail abrégée

1. La stérilisation de nourriture par l'ébullition

- a. Poser la grille
- b. Placer les pots verrés ou les bouteilles préparés sur la grille
- c. Remplir la cuve de l'eau.
- d. Poser le couvercle
- e. Mettre la fiche dans la prise de courant
- f. Choisir la température
- g. La lampe témoin s'allume, l'appareil chauffe
- h. Quand la lampe témoin s'éteindra la première fois, la température choisie est atteinte. Maintenant le temps de cuire débute. La température est tenue automatiquement.
- i. A la fin de la cuisson, faire tourner le bouton du thermostat complètement vers la position arrêt et retirer la fiche.

2. Faire de jus.

- a. Verser au moins 6 litres de l'eau dans la cuve
- b. Poser l'anneau d'ajustement et la garniture pour l'extraction sur l'appareil selon les instructions
- c. Poser les aliments préparés dans le récipient à fruits
- d. Poser le couvercle
- e. Mettre la fiche dans la prise de courant
- f. Choisir le réglage «Entsaften» (faire de jus)
- g. La lampe témoin s'allume, l'appareil chauffe
- h. ATTENTION: Avant chaque processus d'extraction de jus répéter remplir la cuve de l'eau
- i. A la fin de la cuisson, faire tourner le bouton du thermostat complètement vers la position d'arrêt et retirer la fiche.

B) Les types avec minuterie

Ces modèles sont munis d'une minuterie électrique de mode synchrone et ainsi vous offrent la possibilité de finir le

3. La garantie ne couvre pas:

- les éraflures et taches sur l'appareil;
- les témoins lumineux et lampes d'éclairage;
- les pièces fragiles en Bakélite, verre, etc.,
- sauf en cas de défaut dans le matériau reconnu comme tel dans notre atelier de réparation;
- les dégâts ou dommages résultant d'une erreur d'installation ou de fixation
- les dégâts résultant du branchement de l'appareil sur un réseau électrique non conforme à
- celui indiqué sur la plaque signalétique de l'appareil;
- les dommages résultant d'un entreposage inadéquat (oxydation)
- les dommages résultant d'une erreur d'utilisation;
- les dommages résultant d'un manque de soin;
- les dommages résultant d'une absence ou erreur de maintenance technique
- les dommages résultant de la chute de l'appareil ou de ses composants
- les dommages pendant le transport ou résultant d'un transport sous emballage inadéquat
- l'endommagement de la surface émaillée

4. La garantie est annulée:

- lorsque l'appareil est utilisé autrement que pour un usage domestique (sauf accord préalable
- du distributeur).
- lorsque les réparations ou modifications sont réalisées par un personnel non agréé par notre
- entreprise.

Remarque: sous réserve de modifications requises par les progrès de la technique.

Toutes les appareils sont vérifiés avec un appareil électronique pour sécurité en fonctionne.



Protection de l'environnement : L'emballage ainsi que ses accessoires après usure doivent être déposés dans des collectes municipales de déchets sélectives afin d'assurer l'élimination du produit ainsi que la valorisation des matières (y compris une valorisation énergétique pour les plastiques). Dans le doute, il convient de se mettre en relation avec votre mairie qui vous renseignera sur les collecteurs à votre disposition. Le respect de ces procédures favorise le recyclage des différents

Garantiekarte / Bon de garantie

Gerätetype / Modèle

Verkaufsdatum / Date d'achat:

Stempel / Unterschrift des Verkäufers/
Cachet du revendeur:

Vor Warenrücksendung Servicetelefon anrufen

Serviceadresse

Firma WAL GmbH, Service Tel. Nr. **+49-(0)2581-781310**

Versandadresse:

Wersetchnik PB,
Neubeckumer Straße 7c, 59269 Beckum