

Brouwketel RVS electrisch met RVS bolkraan 27 liter

**Bedieningselementen:**

- 1 Dekselhandgreep
- 2 Deksel
- 3 Handgrepen
- 4 Ketel van RVS
- 5 Onderstel
- 6 Temperatuur regelaar (marge 10°C)*
- 7 Snoeropwikkeling en stekker ruimte (opening aan de onderzijde van de brouwketel)
- 8 Controlelampje
- 9 Bolkraan

Voor u de Brouwketel in gebruik neemt:

Lees deze gebruiksaanwijzing goed door. Deze bevat belangrijke informatie voor het gebruik, veiligheid en het onderhoud van de brouwketel.

Bewaar de gebruiksaanwijzing zorgvuldig. Deze dient, indien nodig, te worden overhandigd aan de volgende gebruiker. Gebruik de brouwketel alleen voor doeleinden zoals vermeld in de gebruiksaanwijzing.

Respecteer altijd de veiligheidsmaatregelen tijdens het gebruik.

Veiligheidsvoorschriften:

- Rol het snoer volledig uit en steek de stekker alleen in een geaard stopcontact, zorg dat beide droog zijn. De spanning dient conform te zijn aan de indicaties op het etiket.
- Het snoer niet over scherpe voorwerpen trekken, niet dubbel buigen of oprollen, niet onder de brouwketel laten hangen en beschermen tegen de hitte.
- Gebruik alleen een onbeschadigd verlengsnoer. Dit snoer moet geschikt zijn voor minimaal 10A.
- Bij het (met droge handen) uittrekken van het snoer, niet aan de kabel trekken.

De Brouwketel niet aanzetten en onmiddellijk de stekker uittrekken wanneer:

- De brouwketel of het snoer beschadigd zijn.
- De brouwketel lekt.
- U een beschadiging vermoedt doordat de brouwketel gevallen is of op een andere manier beschadigd zou kunnen zijn.

In alle voorgaande gevallen, de brouwketel laten repareren.

- Zet de brouwketel op een vlakke en stabiele ondergrond. Deze mag niet warm zijn zoals bv. een kookplaat of in de nabijheid van een gasvlam zonder bescherming. De brouwketel zou kunnen smelten.
- Als de brouwketel te vol is of als deze wordt aangezet zonder gesloten deksel kan er hete vloeistof uitspatten.

Deze Brouwketel is ook geschikt voor:

- Het steriliseren van conserven.
- Het opwarmen van kleine worstjes e.d.
- Het bereiden van dranken.
- Het koken van stevig voedsel dat regelmatig omgeroerd moet worden om niet aan de bodem te kleven, zoals bv. soepen.
- Het maken van sappen (het hulpstuk dat hiervoor nodig is, is apart verkrijgbaar).

Eerste gebruik:

Voor het eerste gebruik, de binnenkant en het deksel van de brouwketel goed reinigen en er ongeveer 5 liter water in laten koken. De kraan op eventueel lekken controleren.

Het snoer helemaal uitrollen. Deze mag de warme ketel niet raken tijdens het gebruik

Let op:

Als de brouwketel opwarmt kan er gevaar ontstaan voor verbranding door het vrijkomen van stoom. Niet verplaatsen of aan het snoer trekken als de brouwketel aanstaat.

Bij het optillen van het deksel, opletten voor de hete stoom en druppelend condensatiewater.

- Kinderen zijn zich niet bewust van de gevaren die elektronische apparaten met zich meebrengen. De brouwketel dient dan ook enkel gebruikt te worden onder toezicht van een volwassene.
- Een volle brouwketel is zeer zwaar. Alleen verplaatsen als de brouwketel maar half gevuld is.
- De brouwketel niet onderdompelen in water.
- Bij niet-overeenkomstig gebruik of bij onbekwame reparatie, wijzen wij elke verantwoordelijkheid af wat de beschadiging van de brouwketel betreft. In deze gevallen vervalt de volledige garantie.

Belangrijk:

Om **aanbranden of caramelisatie** te voorkomen, moet de maisch **blijvend** geroerd worden tijdens het verwarmen en afkoelen!

De brouwketel is **niet** geschikt voor industrieel gebruik.

Vul de ketel tot maximaal 4 cm onder de rand en sluit het deksel. De stekker alleen in het stopcontact steken nadat de brouwketel **gevuuld** is.

***LET OP:**

De instelling van de **thermostaat heeft een marge van 10°C**. Dat betekent dat de ketel op maximale verwarming een temperatuur haalt van 100°C die kan zakken tot 90°C waarna de thermostaat weer inschakelt en weer gaat verwarmen naar 100°C.

Deze temperatuur is **voldoende** om een goed resultaat te behalen. U zal niet constant 'bubbels' zien bij het koken.

De Brouwketel mag niet ingeschakeld worden zonder water.

Wordt de brouwketel ingeschakeld zonder water moet u wachten tot de brouwketel volledig afgekoeld is voordat er weer water in gegoten mag worden. Dit om het vrijkomen van hete stoom te voorkomen die brandwonden zou kunnen veroorzaken.

Bij het eerste gebruik van de brouwketel kan een lichte geur worden waargenomen. Dit is geen reden tot ongerustheid.

Na gebruik, de brouwketel uitschakelen en de stekker uit het stopcontact trekken. De inhoud voldoende laten afkoelen. Bij het optillen van het deksel, het condenswater in de ketel laten lopen. Een volle ketel is zwaar, voor het verplaatsen de brouwketel gedeeltelijk legen.

De stekker moet uit het stopcontact zijn:

- Indien de brouwketel slecht werkt tijdens het gebruik
- Voor het reinigen en het onderhoud van de brouwketel na gebruik.

Reiniging en onderhoud:

Voor het reinigen, het snoer uit het stopcontact verwijderen.

In geen geval de brouwketel onderdompelen in water. De binnenkant van de ketel spoelen. De buitenkant slechts reinigen met een vochtige doek. Geen sterke en schurende reinigingsproducten gebruiken.

Kalkaanslag op de bodem van de ketel kan een energievermindering veroorzaken en de levensduur van de brouwketel verminderen. De brouwketel moet dus regelmatig ontkalkt worden met een gebruikelijke ontkalker.

Hiervoor steeds de gebruiksaanwijzingen van de fabrikant volgen. Na het ontkalken, de brouwketel goed spoelen met water.

Om de brouwketel te verplaatsen, het snoer volledig oprollen en de stekker in de daarvoor voorziene opening opbergen. Deze opening bevindt in het midden van het onderstel.

Elke reparatie van de brouwketel, ook het vervangen van een beschadigd snoer, dient te worden uitgevoerd door de fabrikant, of een bekwaam persoon. Dit teneinde gevaarlijke vergissingen te voorkomen.

De reparaties onder garantie mogen enkel door de fabrikant uitgevoerd worden.

2 jaar garantie

De brouwketel beantwoordt aan de EU norm 73/23 CEE en de 89/336 CEE richtlijnen. Behoudens technische aanpassingen.