



NUC

권리 2008년 6월

<http://www.nuc.kr>



특허등록 디자인등록  
현대예상 PL 보상가입 1억 안전마크 획득

## Gebruiksaanleitung für den Allzweck-Dekoktierer KMH-1301E

Vor allem für die Zubereitung von Dekokten aus TCM-Rezepten / Gesundheits-Tees mit Warmhaltefunktion



- \* Nach dem Durchlesen bitte dieses Schriftstück für alle Nutzer in gut sichtbarer Nähe aufbewahren.
- \* Die Produkt-Farbe und -Spezifikationen können sich zur Produktverbesserung ohne besondere Ankündigung ändern.



Großvolumen

NUC

# Inhaltsverzeichnis



Bitte lesen vor dem Gebrauch .....	03
Sicherheits-Sonderwarnungen .....	04
Sicherheits-Hinweise .....	05
Produkt-Besonderheiten .....	06
Technische Daten/Gerätebeschreibung .....	07
Gebrauchsanleitung für 150 Min Dekokt-Zubereitung .....	08, 09
(Nutzen von „Köchel“-Funktion mit Leitfaden für Wasser-Menge)	
Dekoktieren mit Zeiteinstellung, Warmhalte/Wiederaufwärmung .....	10
Leitfaden für die Zubereitung vom Gesundheits-Tees .....	11
Reinigung und Aufbewahrungshinweise .....	12
Häufig gestellte Fragen .....	13







Bitte lesen Sie die Bedienungsanleitung aufmerksam durch, bevor Sie Ihr Gerät ans Netz anschließen, um Schäden durch nicht sachgemäßen Gebrauch zu vermeiden. Beachten Sie besonders die Sicherheitshinweise. (Ein Teil der Inhalte werden nochmals mit Grafik versehen auf Seite 4 und 5 wiederholt)

1. Vor der ersten Benutzung bitte diese Bedienungsanleitung vollständig durchlesen.  
Bitte beachten Sie die Sicherheitshinweise (Seite 4 und 5).
2. Bitte um Benutzung in geschlossenen Räumlichkeiten.
3. Bitte vor dem Gebrauch auf Unversehrtheit der Kabel, Netzstecker und andere wichtige Geräteteile achten.  
Lassen Sie beschädigte Netzstecker oder Netzkabel sofort von autorisiertem Fachpersonal oder Kundenservice austauschen, um Gefährdungen zu vermeiden.
4. Benutzung möglichst in trockenen Räumlichkeiten. Das Gerät darf nicht äußerer Nässe ausgesetzt werden (das Gerät nicht mit nassen Händen oder auf feuchtem Boden benutzen).
5. Falls Sie das Gerät zusammensetzen oder auseinanderbauen, ziehen Sie unbedingt vorher den Netzstecker heraus.
6. Bevor Sie das Gerät zusammensetzen bitte die Teile auf Beschädigung überprüfen.
7. Während des Kochvorgangs sollte man das Brühsystem nicht berühren.
8. Nicht eigenwillig das Gerät umstellen oder Teile ersetzen.
9. Nach dem Brühvorgang das Gerät ausschalten und den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.
10. Nur die mitgelieferten Teile benutzen.
11. Aufbewahrung des Gerätes an von Kindern nicht zugänglichen Stellen.
12. Das Gerät darf nur für den vorgesehenen Zweck benutzt werden.
13. Gehen Sie vorsichtig mit der Kanne um. Die Glaskanne kann zerbrechen.
14. Es können heiße Dampfschwaden entweichen. Die Kanne ist zudem im Betrieb sehr heiß, weswegen Sie Topf-Handschuhe tragen sollten.
15. Reinigen Sie das Gerät mit warmem Wasser und einem weichen Schwamm.
16. Stellen Sie sicher, dass das Gerät in einem stabilen und trockenen Bereich steht. Bitte vor dem Benutzen sichergehen, dass das Gerät komplett ausgepackt ist.
17. Die Kanne sollte durch Links- und Rechtsanpassung an den Sockel gut fixiert werden.
18. Die feinen Kräuter muss man in Kräuterbeutel füllen, damit die Dekokte nicht verbrennen.
19. Um bei jedem Brühvorgang ein optimales Dekokt-Ergebnis zu erzielen, sollte das Gerät (besonders das Sieb) nach jeder Benutzung gereinigt werden.
20. Benutzen Sie keine Scheuermittel, chemische oder ätzende Reinigungsmittel.  
Diese können die Geräteoberfläche irreparabel beschädigen!
21. Spülen Sie bitte das Gerät mehrmals mit sauberem Wasser aus. Füllen Sie kurz nach einem Kochgang keinesfalls zu früh kaltes Wasser in das Gerät. Es können sich Spannungen im Glas bilden und das Glas kann brechen!
22. Füllen Sie nie mehr als 1600ml Wasser beim Dekoktieren von Gesundheitstees.  
(Je nach Teesorten ggf. mit hohem Anteil von Blättern können sich heiße Schäume bilden)

## Sicherheitshinweis

Zur Vermeidung von Brand- und Verletzungsgefahr. Dementsprechend sollten die folgenden Seiten gut durchgelesen und befolgt werden.

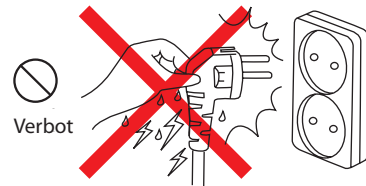
-  **Warnung** - Falls Sie auf dieses Zeichen nicht achten, kann es zu Todesfall oder zu schweren körperlichen Verletzungen führen.
-  **Achtung** - Falls Sie auf dieses Zeichen nicht achten, kann es zu körperlichen Verletzungen oder zu irreparablen Schäden am Gerät kommen.

-  Verbot
-  Signalisiert das Ziehen des Steckers aus der Steckdose
-  Unbedingtes Durchführen
-  Unbedingt beachten
-  Nicht auseinanderbauen
-  Die Erdung



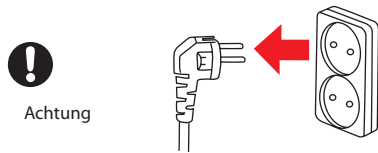
## dringlich warnende Sicherheitshinweise

Den Netzstecker nie mit nassen oder feuchten Händen anfassen.



Verbot

Vor dem Verlassen des Hauses ziehen Sie bitte den Stecker aus der Steckdose.



Achtung

Niemals selbst versuchen, das Gehäuse zu öffnen oder zu reparieren.



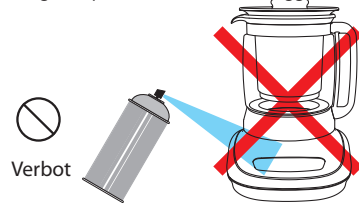
Verbot

Vermeidung von Bruchschäden durch Fallen aus größerer Höhe oder andere mechanische Einwirkungen.



Verbot

Keine Nutzung von Spray mit leicht entflammarem Inhalt oder Wasser-Sprüher in unmittelbarer Nähe des Gerätes. Wegen Explosions- und Stromschlaggefahr!



Verbot

Stellen Sie sicher, dass das Gerät an einem stabilen und sicheren Ort untergebracht ist. Wegen Sturzgefahr und irreparablen Schäden.



Verbot

Sicherstellen vor Kindern wegen Unfallgefahr.



Verbot



## mittelgradig warnende Sicherheitshinweise

Es können heiße Dampfschwaden entweichen. Vorsicht wegen Hände und Gesicht!



Achtung



Füllen Sie nach einem Kochgang keinesfalls sofort wieder kaltes Wasser in das Gerät. Gefahr von Glasbruch!



Achtung



Die Kanne ist zudem im Betrieb sehr heiß. Tragen Sie daher Topf-Handschuhe.



Achtung



Bitte die heiße Platte nicht berühren! Verbrennungsgefahr!



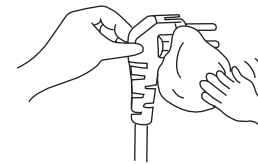
Achtung



Den Netzstecker bei Verschmutzung und Nässe reinigen, aber immer mit trockenen Tüchern!



Achtung



Bitte den Netzstecker nicht durch Ziehen am steckerfernen Kabelstück entfernen. Durch Kabelschaden Explosions- und Stromschlaggefahr!



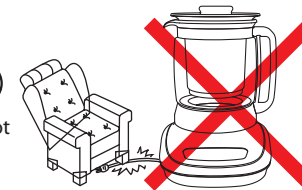
Verbot



Bitte auf Schonung des Netzkabels achten, kein zu übermäßiges Umknicken oder Druckbelastung durch schwere Gegenständen auf die Kabel.



Verbot



Meidung von unmittelbarer Nähe des Gerätes zu Hitzequellen wie Feuer, Kochplatten etc. Gefahr von Geräteschaden.



Achtung



## Die positiven Besonderheiten des Gerätes



### Gebrauchsfreundlicher abnehmbarer Glaspf.

Leichte Dekokt-Umfüllung und Topfreinigung durch leicht von der Erhitzungseinheit abnehmbare Glaspf-Einheit.

### Bis zu 3 Tagesrationen (ca. 600g) zubereitbar.

Diese große Ration kann man aufbereiten und wiedererhitzen.

### Zum Köcheln gibt es auch die zusätzliche Möglichkeit der Zubereitung von verschiedenen Gesundheitstees in unterschiedlichen Temperaturen.

Erreichung von optimaler Kochtemperatur.



### Effektive Dekoktmengen-Gewinnung aus den Heilkräutern.

Über die Ausnutzung des Druck-Ausgleichsprinzips wird der Großteil der Sudmasse aus der Arzneimasse in der Endphase fast automatisch herausgesaugt und geht nicht verloren.

### Keine Verbrennungsgefahr der wertvollen Heilkräuter.

Durch die Verwendung des Zweikammer-Systems mit indirekter Erhitzung des Arzneimittels besteht keine Gefahr der Verbrennung.

### Hitze- und bruchbeständiger Glaspf.

Verwendung von Spezialmaterial-Glas von über 3 mm Stärke gewährleistet eine überzeugende Hitze- und Bruchbeständigkeit des Glaspfes.

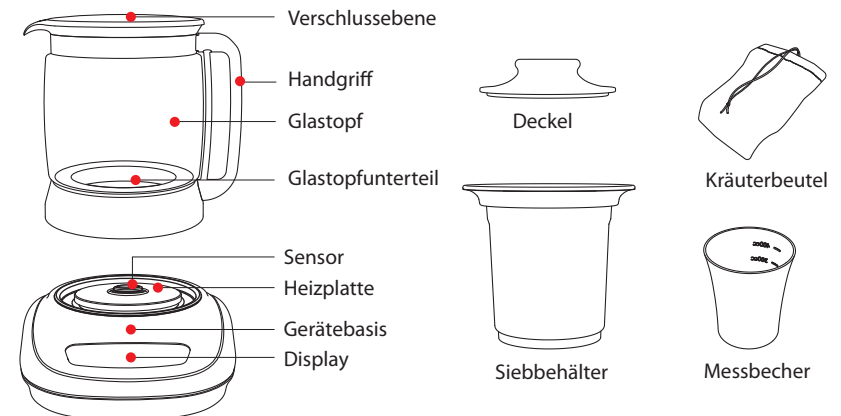
### Funktion von Warmhalte- und Zweit-Köcheln-Prinzip.

### Sehr effektive und schnelle Dekoktzubereitung durch speziell ausgewähltes Herstellungsmaterial und Köcheln-Prinzip.

### Sicherheits- und Energiespareinrichtungen.

Unter anderem durch automatische Heizabschaltung über Aktivierung der Sicherheitsfeder bei Abnahme des Glaspfes und 3-facher Sicherheitsstufen werden die heutigen Standardanforderungen an Kochgeräten erfüllt.

## Die Bezeichnung der Bestandteile



### Zeiteinstellung

Ab 10 min einstellbar, in Schritten von 10 min, steigerbar bis 150 min, bei eingestellter Zeit Ablauf in 1 min -Schritten

### Köcheln

Durch Knopfdruck einstellbar auf Erst- oder Zweit-Köcheln, Falls keine vorherige Zeitauswahl beträgt die Dauer 150 min. Nach Beendigung wird automatisch auf Warmhaltefunktion umgestellt.

### Tee

Nach Tee-Einstellung wird auf 95° / 85° / 75° abstuft eingest. Nach 12 Std. Köchelzeit wird automatisch ausgeschaltet.

### Warm / Erhitzen

Die Warmhaltefunktion wird nach 99 Std. automatisch ausgeschaltet. Während der Warmhaltefunktion einstellbar auf Erhitzen, nach dem Erhitzen wird wieder automatisch auf Warmhaltefunktion umgestellt.

## Gebrauchsanleitung für 150 min Standard-Dekoktzubereitung

- 1 Bitte füllen Sie die der Dekoktmenge entsprechende Wassermenge in den Glaspf ein (s. Seite 9)

Debei benutzen Sie den Messbecher. Gegebenfalls fragen Sie den Therapeuten über die angemessene Wassermenge.



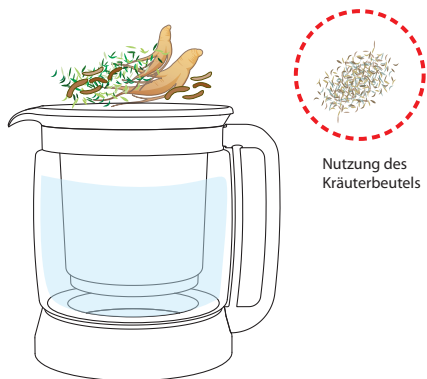
- 2 Den Siebbehälter auf den Glaspf mit gutem Abdichten optimal anpassen.

Bitte dichten Sie das Topfsieb mit dem Glaspf gut ab, damit das Druckausgleichsprinzip in Kraft tritt.



- 3 Bitte das Sieb mit den Kräutern füllen.

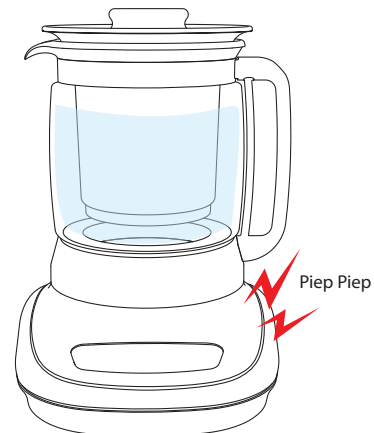
Dabei auf feine Verteilung des Inhalts achten. Falls die Kräuter sehr fein sind, bitten wir Sie um Nutzung des Kräuterbeutels. Nicht vergessen den Deckel zu schließen.



Nutzung des Kräuterbeutels

- 4 Den vorbereiteten Glaspf auf die Kochplatte bringen.

Mit einem Piepton ist auf dem Display „---“ zu sehen



## Gebrauchsanleitung für 150 min Standard-Dekoktzubereitung

5. Die Knöpfe „Power/Abbrechen“ und danach „Köcheln“ bestätigen.

Nach Bestätigen von „Power/Abbrechen“ ertönt ein Piepton und auf dem Display zeigt sich „000“. Dann mit „Köcheln“ - Knopf den Erst-/Zweit-Köcheln-Einstellung vornehmen. Danach startet automatisch der Köcheln-Vorgang.

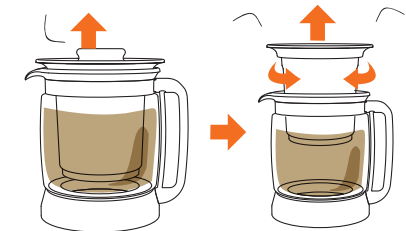
Nach 150 min wird automatisch wieder auf Warmhaltefunktion umgestellt.

Falls das Dekoktvolumen als viel zu groß empfunden wird, kann man mit Weiterköcheln über Zeiteinstellung die Menge reduzieren.



- 6 Den Glaspf von der Heizplatte entfernen und das Sieb herausnehmen.

- Bitte den Deckel entfernen und Sieb durch rhythmische entgegengerichtete Drehbewegungen herausziehen.  
- Die Dekoktmenge für direkte Einnahme in ein Glas umfüllen oder in einem Behälter aufbewahren.



**!** Achtung Kurz nach dem Köcheln ist das Kochgerät sehr heiß. Seien Sie also vorsichtig und benutzen Sie Topf-Handschuhe.

**!** Falls der Glaspf während des Köcheln-Vorgangs von Gerätebasis abgetrennt wird, kommt es zum sofortigen Abbruch des Kochvorganges.

Inhalt	Erst-Dekokt			Zweitdekot		
	eine Packung max. ca. 200g	zwei Packungen max. ca. 400g	3 Packungen max. ca. 600g	eine Packung max. ca. 300g	zwei Packungen max. ca. 500g	3 Packungen max. ca. 700g
Dekotierungsdauer	2.5 Stunden	2.5 Stunden	2.5 Stunden	—	2.5 Stunden	2.5 Stunden
Wassermenge	ca. 1000 ml	ca. 1300 ml	ca. 1600 ml	—	ca. 800 ml	ca. 1000 ml
End-Dekoktmenge nach Dekotierung	200~300ml	400~600ml	500~700ml	—	400~600ml	500~700ml

- Lassen Sie die Kräuter in dem Dekoktglasopf mit Wasser ca. 30 Min ziehen, damit die Kräuter gut eingeweicht werden und die medizinische Wirkung ausreichend zur Geltung kommt.

- Die Standard-Dekotierzeit beträgt 2.5 Stunden. Dementsprechend ist auch die End-Dekoktmenge berechnet. Falls die Dekoktmenge zu groß sein sollte, kann man durch weiteres 20-30 min Weiterköcheln nach Herausnahme des Siebes die Menge reduzieren.

- Falls im zubereiteten Dekokt zu viele feste Bestandteile vorhanden sind, ist Filterung durch Teefilter zu empfehlen.

## Dekoktieren mit Zeiteinstellung, Warmhalte/Wiederaufwärmung

### Funktion der Zeitauswahl

Durch Bestätigung des „Zeit“ Knopfes können Sie die gewünschte Zeit einstellen.

- Bestätigung von „Power/Abbrechen“ bis ein Piep-Geräusch ertönend auf dem Display „0 0 0“ erscheint.

- Bestätigung von „Zeit“ lässt jeweils pro Piep-Ton 10 Minuten erhöhen. Maximale Zeitspanne ist 150 min.

- Nach Eingabe der Wunschzeit wartet man 3 Sekunden ab und mit einem Piep-Ton beginnt das Köcheln.

- Auch während gleichzeitiger Benutzung anderer Funktionen kann man durch 2-Sekunden-Bestätigung von „Power/Abbrechen“ in die obengenannte Zeitauswahl-Modalität wechseln.



Nach Ablauf der eingegebenen Zeit wird automatisch die Warmhalte-Modalität aktiviert.



! Die eingegebene Zeit entspricht der reinen Köchelzeit -> die Aktivitätszeit mit Anwärmphase ist immer länger als die eingegebene Köchelzeit. Ggf. mit dem Verschreiber/der Verschreiberin des Rezepts Rücksprache halten und dabei dieser Person die Gegebenheit erklären.

### Warmhalte / Wiederaufwärmung

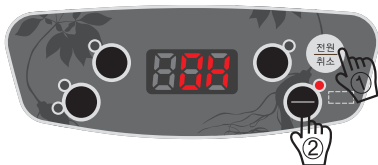
1. Durch Bestätigung des „Warm/Erhitzen“ Knopfes können Sie die Funktion Warmhalten oder Wiederaufwärmen einstellen.

- Im Start-Zustand wie kurz nach Einschalten bitte „Power/Abbrechen“ drücken und danach jeweils „Warm/Erhitzen“ drücken: einmal für Warmhalten **04** / oder zweimal für Wiederaufwärmen **00**

- Nach Auswahl der Funktion ertönt ein 3-Sekunden-Piep-Ton und die jeweilige Funktion wird gestartet.

- Die Zahl auf dem Display gibt Information über die noch verbliebene Zeit.

- Nach Warmhaltezeit von 99 Stunden wird **99** auf dem Display angezeigt und das Gerät schaltet sich aus.



Nach Wiederaufwärmung wird automatisch die Warmhalte-Modalität aktiviert.

- Nach Umschaltung zu Warmhalte-Funktion zeigt sich das Zeichen **04**

- Nach Wiederaufwärmung hat man so ähnliche Temperatur wie kurz nach Dekoktieren.

- Um während des Warmhaltens die Wiederaufwärmung durchzuführen, bitte zunächst „Power/Abbrechen“ -> **000** danach zweimal „Warm/Erhitzen“ -> **00** -> nach 3 Sekunden mit dem Piep-Ton Start des Wiederaufwärmens.

- Nach Wiederaufwärmung erfolgt die automatische Aktivierung der Warmhalte-Modalität.



Nach Entfernung des Glaskopfes vom Basisgerät wird kurzfristig die Warmhalte-Funktion oder Wiederaufwärmung unterbrochen, begleitet vom Piep- Ton und **000**. Nach Wiedereinsetzen wird die Aktivität wieder fortgeführt.

## Leitfaden für die Zubereitung von Gesundheits-Tees.

### Zubereitung von Gesundheitstees

Auswahl der zur entsprechenden Tee-Sorte passende Temperatur und Zubereitungsart.

- Durch die Auswahl der richtigen Temperatur kann man den wahren Geschmack des Tees genießen (der grüne Tee schmeckt beispielsweise bei der Temperatur von 85 °C weniger bitter)

- Kurz nach Erreichen von 100°C wird die Auswahltemperatur beibehalten (von Beginn der Erhitzung an und während des Temperaturabfalls bis Erreichen der Auswahltemperatur ist auf Display ein flackerndes „C“ zu sehen, bei Erreichen stoppt das Flackern mit einem Begleit-Peep). Hier die Entscheidung notwendig, ob gleich zu Beginn die Teekräuter zugegeben wird, oder erst nach Erreichen der Auswahl-Temperatur (siehe unten Empfehlungstabelle).



Zubereitungs-Beispiel mit Auswahl der passenden Temperatur und Tee-Beifügung von Beginn an (A) oder nach Erreichen der gewählten Temperatur (B)

A1) Nach Auffüllen von 1500 ml Wasser in den Glaskopf und Einbau des mit den Teekräutern gefüllten Siebes auf das Basisgerät setzen.

A1) nach Drücken von „Power/Abbrechen“ mit „Tee“ die Kochtemperatur bestimmen. (Je nach Druck wechselt die Temperatur 95 -> 85 -> 75, was auf Display angezeigt wird).

A3) 3 Sekunden nach Auswahl der Temperatur beginnt die Kochzeit mit einem Piep-Ton.

Vom Beginn an wird auf dem Display ein flackerndes „C“ gezeigt und bei Erreichen der Auswahltemperatur stoppt das Flackern mit Begleit-Peep.

Diese gewählte Temperatur wird konstant für 12 Std. aufrechterhalten.

B) Fast identisch wie (A) nur mit dem Unterschied, dass die Tee-Kräuter erst nach Erreichen der Wunschtemperatur (Stopp des Flackerns von dem zuvor gezeigten „C“ auf dem Display und Begleit-Piep) in das Sieb beifügt werden.



### Entscheidungshilfe bei Temperatur und Kochart

Tee-spezifische Besonderheiten bezüglich der Temperatur und Zubereitungsart haben wir zusammengestellt.

Sorte	Temperatur	Empfehlung
Maistee	75	von Beginn an
Grüner Tee	85	nach Erreichen von Auswahl-Temperatur
Schwarzer Tee	85	nach Erreichen von Auswahl-Temperatur
Früchtetee	95	nach Erreichen von Auswahl-Temperatur

※ Die empfohlene Wassermenge beträgt mit Sieb 1600 ml, Zubereitung ohne Sieb 2500 ml.

## REINIGUNG UND PFLEGE

### Vor der Reinigung

Vor einer Reinigung stets den Netzstecker aus der Steckdose ziehen und den unteren Basisteil des Gerätes nicht ins Wasser eintauchen.

### Reinigung der Maschine

Bitte beachten, dass keine Feuchtigkeit in die Basisplatte gelangt. Das Gerät regelmäßig mit einem weichen Tuch abwischen.  
Zur Reinigung keinesfalls Benzin, Lösungsmittel oder andere aggressive Reinigungschemikalien verwenden.

### Reinigung des Kräuterbeutels

Den Kräuterbeutel sollte man zur Aufbewahrung gut waschen und austrocknen lassen.

### Reinigung des Topfinnenbereichs

Nach dem Gebrauch des Gerätes mit weichem Schwamm gut ausspülen und mit einem Trockentuch gut austrocknen.

### Bei längerer Nichtnutzung des Gerätes

Bei längerer Nichtnutzung des Gerätes bitte den Netzstecker herausziehen und gut aufbewahren. Alle Gerätebestandteile möglichst auseinanderbauen und trocken in von Kindern schwer erreichbaren Plätzen aufbewahren.

## Häufige Probleme und die Lösungen dazu

	Erste Kontrolle	Problemlösung
<b>Die Knöpfe lassen sich nicht aktivieren</b>	Ist das Gerät bereits in einem Ablaufprozess aktiviert?	Grundsätzlich wird aus Sicherheitsgründen die Aktivierung einer neuen Funktionen blockiert, wenn bereits andere Funktionen sich im Ablauf befinden. Um die neuen Funktion zu aktivieren, zunächst 2 Sekunden „Power/Abbrechen“ drücken (damit werden alle Funktion gestoppt) auf dem Display zeigt sich „- -“, danach nochmals 2 Sekunden „Power/Abbrechen“ mit „0 0 0“ auf dem Display. Jetzt kann die neue Funktion aktiviert werden.
<b>Wasser kocht nicht</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Prüfen, ob das Gerät mit Strom versorgt ist.</li> <li>2. Prüfen, ob der Glastopf richtig an der Gerätebasis steckt.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Zu 1. Unter anderem z.B. den Stecker in die Steckdose anschließen.</li> <li>Zu 2. Mit Drehbewegung link-rechts die Anpassung korrigieren.</li> </ol>
<b>Im Siebbehälter steigt das Wasser nicht an</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Prüfen, ob der Siebbehälter-Oberbereich richtig an Verschlussebene steckt.</li> <li>2. Prüfen, ob die Löcher am Siebbehälter-Boden verstopft sind.</li> <li>3. Prüfen, ob zu wenig Wasser im Glastopf ist.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Zu 1. Mit Druckausübung den Siebbehälter an den Glastopf lückenlos anpassen.</li> <li>Zu 2. Die Löcher freimachen.</li> <li>Zu 3. Wasser nachfüllen.</li> </ol>
<b>Die Kräuter verkohlen</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Prüfen, ob genügend/passend Wasser hinzugefügt wurde.</li> <li>2. Prüfen, ob für die feinpulverigen Kräuter der Kräuterbeutel benutzt wurde.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Zu 1. Nach der Empfehlung der Gebrauchsanleitung die Wassermenge dosieren.</li> <li>Zu 2. Feinpulverige Kräuter im Kräuterbeutel zubereiten.</li> </ol>

### PRODUKT - DATEN

Produkt-Name	Allzweck-Dekoktierer
Model	KMH - 1301 E
Stromversorgung	230 V ~ , 50 Hz
Stromleistung	300 W
Abmessungen	232 mm X 290 mm X 326 mm
Gewicht	3 kg
Zubereitungs-volumen	1600 ml mit und 2500 ml ohne Siebbehälter