BIGGIE ECO

Einkochautomat & Getränkespender
Preserving Machine & Beverage Dispenser
Stérilisateur et distributeur de boissons
Olla pasteurizadora y dispensador de bebidas
Pastorizzatore & Distributore di bevande

10034147



COOKINGCOOKINGCOOKINGCO

Sehr geehrter Kunde,

wir gratulieren Ihnen zum Erwerb Ihres Gerätes. Lesen Sie die folgenden Hinweise sorgfältig durch und befolgen Sie diese, um möglichen Schäden vorzubeugen. Für Schäden, die durch Missachtung der Hinweise und unsachgemäßen Gebrauch entstehen, übernehmen wir keine Haftung. Scannen Sie den folgenden QR-Code, um Zugriff auf die aktuellste Bedienungsanleitung und weitere Informationen rund um das Produkt zu erhalten.

INHALTSVERZEICHNIS

Hersteller 3
Sicherheitshinweise 4
Vor dem ersten Betrieb 6
Geräteübersicht und Bedienung 7
Bedienung 8
Einkochtabelle 9
Reinigung und Pflege 10
Hinweise zur Entsorgung 10
Spezielle Entsorgungshinweise für Verbraucher in Deutschland 11

English 13
Español 21
Français 29
Italiano 37

TECHNISCHE DATEN

Artikelnummer	10034147
Stromversorgung	220-240 V ~ 50/60 Hz
Fassungsvermögen	9 L

HERSTELLER

Chal-Tec GmbH, Mühlenstraße 25, 10243 Berlin, Deutschland.
Kontakt: info@electronic-star.de

SICHERHEITSHINWEISE



VORSICHT
Verbrennungsgefahr! Das Gerät wird während der Benutzung heiß. Fassen Sie nur die Regler und Griffe an, damit Sie sich nicht verbrennen.

- Überprüfen Sie das Gerät und das Netzkabel regelmäßig auf Schäden. Benutzen Sie das Gerät nicht wenn das Netzkabel oder das Gerät beschädigt ist.
- Wenn Sie das Gerät nicht mehr benutzen, schalten Sie es aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose. Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen und verstauen.
- Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, ebene und hitzeunempfindliche Arbeitsfläche. Lassen Sie um das Gerät herum mindestens 20 cm Platz zu Wänden und anderen Geräten.
- Tauchen Sie das Gerät niemals komplett in Wasser oder andere Flüssigkeiten, andernfalls könnten die elektrischen Teile beschädigt werden.
- Kinder ab 8 Jahren, psychisch, sensorisch und körperlich eingeschränkte Menschen dürfen das Gerät nur benutzen, wenn sie vorher von einer für sie verantwortlichen Aufsichtsperson ausführlich mit den Funktionen und den Sicherheitsvorkehrungen vertraut gemacht wurden und die damit verbundenen Risiken verstehen.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Versuchen Sie nicht das Gerät selbst zu reparieren. Reparaturen dürfen nur von qualifizierten Fachkräften durchgeführt werden.
- Bewegen Sie das Gerät nicht, solange es in Betrieb ist. Seien Sie sehr vorsichtig, wenn Sie Geräte mit heißen Flüssigkeiten bewegen.
- Benutzen Sie keine anderen, als die mitgelieferten Zubehörteile.



VORSICHT
Stromschlaggefahr! Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie das Gerät reinigen, warten oder reparieren.

- Nur qualifiziertes Personal sollte dieses Gerät installieren, anschließen, warten oder reparieren.
- Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz, bevor Sie es reinigen, warten oder instand halten.
- Vergewissern Sie sich, dass die Netzspannung und -frequenz mit den Angaben auf dem Typenschild übereinstimmen.
  Nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb, wenn das Netzkabel, der Stecker oder die interne Verkabelung beschädigt ist.
- Das Gerät muss an eine ordnungsgemäß geerdete Steckdose angeschlossen werden, um das Risiko eines Stromschlags zu verringern.

- Setzen Sie elektrische Teile niemals Wasser, hoher Luftfeuchtigkeit oder korrosiven Reinigungsmitteln aus.
- Unerlaubte Änderungen oder die Verwendung von nicht zugelassenen Ersatzteilen können dazu führen, dass das Gerät nicht mehr sicher ist und ein erhöhtes Verletzungsrisiko besteht.
- Die Nichtbeachtung dieser Anweisungen kann zu einem elektrischen Schlag, Brand oder schweren Verletzungen führen.

Hinweis: Um eingekochtes Fleisch und Gemüse sicher zu genießen, kochen Sie diese Lebensmittel grundsätzlich zweimal ein: Die zweite Erhitzung nach mindestens 24 Stunden. Mehr Infos dazu finden Sie unter: https://www.bzfe.de/inhalt/einkochen-1348.html (Bundeszentrum für Ernährung)

VOR DEM ERSTEN BETRIEB

1 Bevor Sie den Kocher das erste mal benutzen, lassen sie einmal frisches Wasser aufkochen, um Staub und Produktionsrückstände zu entfernen. Füllen Sie dafür 6 Liter Wasser ein und stellen Sie den Thermostat auf MAX.
2 Lassen Sie das Wasser einmal aufkochen.
3 Lassen Sie das Gerät abkühlen und entfernen Sie das Wasser.
4 Sie können den Kocher jetzt benutzen.

GERÄTEÜBERSICHT UND BEDIENUNG



1	Deckel	**5**	Gerätebasis
2	Griff mit Isolierung	**6**	Betriebsanzeige
3	Gehäuse	**7**	Thermostat
4	Ablaufventil		

So stellen Sie die Temperatur ein

Der einstellbare Temperaturbereich des Thermostats liegt zwischen 30-100 °C. Die Temperatur wird auf ± 5 °C gehalten. Sofern das Gerät mit dem Stromnetz verbunden ist, schaltet es sich immer wieder ein, sobald die Wassertemperatur sinkt.

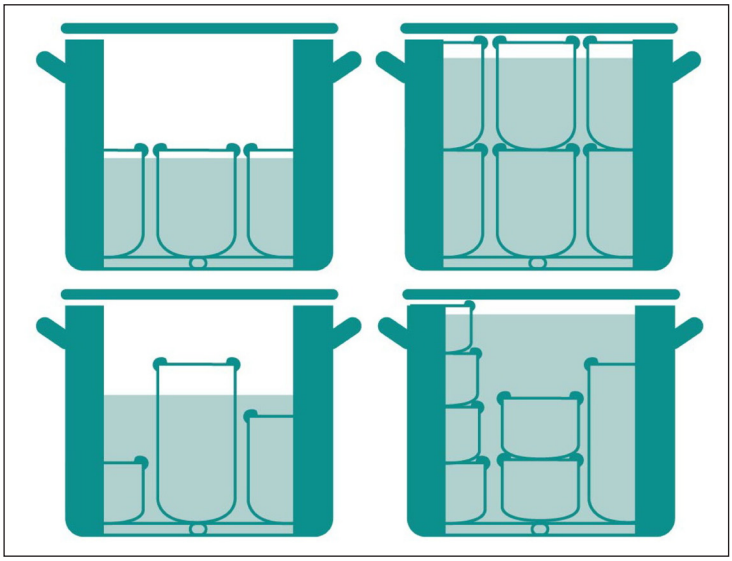
Hinweis: Der Thermostat hat keinen kein Ein-/Ausschalter. Es ist daher wichtig, dass der Behälter immer mit Wasser gefüllt wird, bevor das Gerät an das Netz angeschlossen wird. Wird das Gerät ohne Wasser betrieben, schaltet die Sicherheitsabschaltung es ab, um eine Überhitzung zu vermeiden. Ziehen Sie in diesem Fall den Stecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie den Behälter wieder mit Wasser füllen.

BEDIENUNG

Das Gerät kann sowohl zum Einkochen von Lebensmitteln, als auch zum Erhitzen von Wasser und anderen Flüssigkeiten benutzt werden.

Einkochen

1. Legen Sie den Einlegerost in den Kocher.
2. Füllen Sie die Lebensmittel in Gläser und schließen Sie die Gläser.
3. Stapeln Sie die Gläser, wie auf der Abbildung dargestellt, auf den Einlegerost.



4. Füllen Sie den Kocher zu 75% mit Wasser auf.
5. Setzen Sie den Deckel auf, stecken Sie den Stecker in die Steckdose und stellen Sie die Temperatur und die Zeit gemäß der Einkochtabelle ein. Die Betriebleuchte geht an und das Gerät beginnt sich aufzuheizen. Sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist geht die Betriebsleuchte aus.

Hinweis: Die in der Einkochtabelle angegebene Zeit gilt ab dem Punkt, an dem die Zieltemperatur erreicht ist (nach dem Aufheizen).

Hinweis: Falls der Wasser kocht, obwohl der Thermostat auf eine niedrigere Temperatur gestellt ist, drehen Sie den Thermostat etwas zurück.

6. Nachdem die angegebene Zeit abgelaufen ist, drehen Sie den Thermostat komplett zurück und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose
7. Stellen Sie das Gerät ins Waschbecken oder eine Wanne und lassen Sie das Wasser ab, indem Sie den Zapfhahn nach unten drücken. Lassen Sie das Gerät dann abkühlen.
8. Nachdem das Gerät abgekühlt ist, entnehmen Sie die Gläser mit Ofenhandschuhen oder einer Zange, da sie noch lange heiß sind. Lassen Sie die Gläser komplett abkühlen.

EINKOCHTABELLE

Hinweis: Bei diesen Angaben handelt es sich um Empfehlungen.

Obst	**°C**	**Min**
Äpfel weich / hart	90	30
Apfelmus	90	30
Kirschen	80	30
Birnen weich / hart	90	30
Erdbeeren / Brombeeren	80	25
Rhabarber	100	30
Himbeeren / Stachelbeeren	80	30
Johannis- / Preiselbeeren	90	25
Aprikosen	90	30
Mirabellen / Renekloden	90	30
Pfirsiche	90	30
Pflaumen / Zwetschgen	90	30
Quitten	95	25
Heidelbeeren	85	25

Hinweis: Die Einmachgläser sind nach dem Einkochen heiß. Benutzen Sie eine Zange oder Ofenhandschuhe, um die Gläser zu entnehmen. Bewahren Sie Eingemachtes trocken, kühl und dunkel auf.

Gemüse	**°C**	**Min**
Blumenkohl	100	90
Spargel	100	120
Erbsen	100	120
Möhren / Karotten	100	90
Gewürzgurken	90	30
Kürbis	90	30
Kohlrabi	100	90
Rosenkohl / Rotkohl	100	120
Sellerie	100	120
Pilze	100	110
Bohnen	100	120
Tomaten / Tomatenmark	90	30
Fleisch	**°C**	**Min**
Braten am Stück	100	120
Fleischbrühe	100	60
Wild, Geflügel durchgebraten	100	75
Gulasch durchgebraten	100	75
Hackfleisch Wurstmasse (roh)	100	110

Erhitzen von Flüssigkeiten

Hinweis: Wenn Sie Flüssigkeiten erhitzen, darf der Kocher maximal bis 5 cm unter dem oberen Rand befüllt werden. Andernfalls könnte Flüssigkeit beim Erhitzen auslaufen.

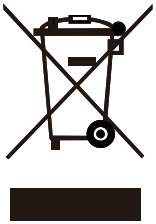
1. Geben Sie das gewünschte Getränk oder Wasser in den Kocher.
2. Setzen Sie den Deckel auf, schalten Sie das Gerät ein und stellen Sie die gewünschte Temperatur ein. Sobald die gewünschte Temperatur erreicht ist, wechselt der Kocher automatisch in den Warmhaltemodus.
3. Rühren Sie das Getränk regelmäßig um, damit sich die Hitze gleichmäßig verteilt.
4. Wenn Sie das Getränk abfüllen möchten, halten Sie einen Becher unter den Zapfhahn und drücken Sie den Hahn nach unten. Wenn der Becher voll ist, lassen Sie den Zapfhahn wieder los.

Hinweis: Benutzen Sie den Zapfhahn nicht, wenn Sie Flüssigkeiten mit Stücken (Fruchtpunsch, Suppe) erhitzen. Andernfalls könnte er verstopfen.

REINIGUNG UND PFLEGE

- Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung komplett abkühlen.
- Ziehen Sie vor der Reinigung immer den Netzstecker.
- Reinigen Sie den Topfboden mit einer weichen Bürste oder einem feuchten Tuch. Verwenden Sie niemals spitze oder harte Gegenstände, um die Oberfläche nicht zu beschädigen.
- Wischen Sie das Gehäuse mit einem feuchten, weichen Tuch ab. Reiben Sie es anschließend mit einem trockenen Tuch ab.

HINWEISE ZUR ENTSORGUNG



Wenn es in Ihrem Land eine gesetzliche Regelung zur Entsorgung von elektrischen und elektronischen Geräten gibt, weist dieses Symbol auf dem Produkt oder auf der Verpackung darauf hin, dass dieses Produkt nicht im Hausmüll entsorgt werden darf. Stattdessen muss es zu einer Sammelstelle für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten gebracht werden. Durch regelkonforme Entsorgung schützen Sie die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen vor negativen Konsequenzen. Informationen zum Recycling und zur Entsorgung dieses Produkts, erhalten Sie von Ihrer örtlichen Verwaltung oder Ihrem Hausmüllentsorgungsdienst.

SPEZIELLE ENTSORGUNGSHINWEISE FÜR VERBRAUCHER IN DEUTSCHLAND

Entsorgen Sie Ihre Altgeräte fachgerecht. Dadurch wird gewährleistet, dass die Altgeräte umweltgerecht verwertet und negative Auswirkungen auf die Umwelt und menschliche Gesundheit vermieden werden. Bei der Entsorgung sind folgende Regeln zu beachten:

- Jeder Verbraucher ist gesetzlich verpflichtet, Elektro- und Elektronikaltgeräte (Altgeräte) sowie Batterien und Akkus getrennt vom Hausmüll zu entsorgen. Sie erkennen die entsprechenden Altgeräte durch folgendes Symbol der durchgestrichenen Mülltonne (WEEE-Symbol).



- Sie haben Altbatterien und Altakkumulatoren, die nicht vom Altgerät umschlossen sind, sowie Lampen, die zerstörungsfrei aus dem Altgerät entnommen werden können, vor der Abgabe an einer Entsorgungsstelle vom Altgerät zerstörungsfrei zu trennen.
- Bestimmte Lampen und Leuchtmittel fallen ebenso unter das Elektro- und Elektronikgesetz und sind dementsprechend wie Altgeräte zu behandeln. Ausgenommen sind Glühbirnen und Halogenlampen. Entsorgen Sie Glühbirnen und Halogenlampen bitte über den Hausmüll, sofern sie nicht das WEEE-Symbol tragen.
- Jeder Verbraucher ist für das Löschen von personenbezogenen Daten auf dem Elektro- bzw. Elektronikgerät selbst verantwortlich.

Rücknahmepflicht der Vertreiber

Vertreiber mit einer Verkaufsfläche für Elektro- und Elektronikgeräte von mindestens 400 Quadratmetern sowie Vertreiber von Lebensmitteln mit einer Gesamtverkaufsfläche von mindestens 800 Quadratmetern, die mehrmals im Kalenderjahr oder dauerhaft Elektro- und Elektronikgeräte anbieten und auf dem Markt bereitstellen, sind verpflichtet,

1 bei der Abgabe eines neuen Elektro- oder Elektronikgerätes an einen Endnutzer ein Altgerät des Endnutzers der gleichen Geräteart, das im Wesentlichen die gleichen Funktionen wie das neue Gerät erfüllt, am Ort der Abgabe oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen und
2 auf Verlangen des Endnutzers Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 Zentimeter sind, im Einzelhandelsgeschäft oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen; die Rücknahme darf nicht an den Kauf eines Elektro- oder Elektronikgerätes geknüpft werden und ist auf drei Altgeräte pro Geräteart beschränkt.

- Bei einem Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln ist die unentgeltliche Abholung am Ort der Abgabe auf Elektro- und Elektronikgeräte der Kategorien 1, 2 und 4 gemäß § 2 Abs. 1 ElektroG, nämlich „Wärmeüberträger“, „Bildschirmgeräte“ (Oberfläche von mehr als 100 cm²) oder „Großgeräte“ (letztere mit mindestens einer äußeren Abmessung über 50 Zentimeter) beschränkt. Für andere Elektro- und Elektronikgeräte (Kategorien 3, 5, 6) ist eine Rückgabemöglichkeit in zumutbarer Entfernung zum jeweiligen Endnutzer zu gewährleisten.
- Altgeräte dürfen kostenlos auf dem lokalen Wertstoffhof oder in folgenden Sammelstellen in Ihrer Nähe abgegeben werden: www.take-e-back.de
- Für Elektro- und Elektronikgeräte der Kategorien 1, 2 und 4 bieten wir auch die Möglichkeit einer unentgeltlichen Abholung am Ort der Abgabe. Beim Kauf eines Neugeräts haben Sie die Möglichkeit, eine Altgerätabholung über die Webseite auszuwählen.
- Batterien können überall dort kostenfrei zurückgegeben werden, wo sie verkauft werden (z. B. Super-, Bau-, Drogeriemarkt). Auch Wertstoff- und Recyclinghöfe nehmen Batterien zurück. Sie können Batterien auch per Post an uns zurücksenden. Altbatterien in haushaltsüblichen Mengen können Sie direkt bei uns von Montag bis Freitag zwischen 08:00 und 16:00 Uhr unter der folgenden Adresse unentgeltlich zurückgeben:

  Chal-Tec Fulfillment GmbH
  Norddeutschlandstr. 3
  47475 Kamp-Lintfort

- Wichtig zu beachten ist, dass Lithiumbatterien aus Sicherheitsgründen vor der Rückgabe gegen Kurzschluss gesichert werden müssen (z. B. durch Abkleben der Pole).
- Finden sich unter der durchgestrichenen Mülltonne auf der Batterie zusätzlich die Zeichen Cd, Hg oder Pb ist das ein Hinweis darauf, dass die Batterie gefährliche Schadstoffe enthält (»Cd« steht für Cadmium, »Pb« für Blei und »Hg« für Quecksilber).

Hinweis zur Abfallvermeidung

Indem Sie die Lebensdauer Ihrer Altgeräte verlängern, tragen Sie dazu bei, Ressourcen effizient zu nutzen und zusätzlichen Müll zu vermeiden. Die Lebensdauer Ihrer Altgeräte können Sie verlängern, indem Sie defekte Altgeräte reparieren lassen. Wenn sich Ihr Altgerät in gutem Zustand befindet, könnten Sie es spenden, verschenken oder verkaufen.

Dear Customer,

Congratulations on purchasing this device. Please read the following instructions carefully and follow them to prevent possible damages. We assume no liability for damage caused by disregard of the instructions and improper use. Scan the QR code to get access to the latest user manual and more product information.

CONTENT

Manufacturer & Importer (UK) 13
Safety Instructions 14
BeforE first Use 16
Product Overview and Operation 17
Operation 18
Cooking Table 19
Cleaning and Care 20
Disposal Considerations 20

TECHNICAL DATA

Item number	10034147
Power supply	220-240 V ~ 50/60 Hz
Capacity	9 L

MANUFACTURER & IMPORTER (UK)

Chal-Tec GmbH, Mühlenstraße 25, 10243 Berlin, Germany.
Contact: info@electronic-star.de

SAFETY INSTRUCTIONS



CAUTION
Risk of burns! The unit becomes hot during use. Only touch the controls and handles so that you do not burn yourself.

- Check the appliance and the power cord regularly for damage. Do not use the unit if the power cord or the appliance is damaged.
- When not in use, turn off the power and unplug the appliance. Allow the appliance to cool completely before cleaning and storing.
- Place the appliance on a stable, level and heat-resistant surface. Allow at least 20 cm of space around the appliance to walls and other equipment.
- Never completely immerse the appliance in water or other liquids, as this may damage the electrical parts.
- This device may be only used by children 8 years old or older and persons with limited physical, sensory and mental capabilities and / or lack of experience and knowledge, provided that they have been instructed in use of the device by a responsible person who understands the associated risks.
- Children shall not play with the appliance.
- Do not attempt to repair the appliance yourself. Repairs may only be carried out by qualified specialists.
- Do not move the appliance while it is in operation. Be very careful when moving equipment with hot liquids.
- Do not use any accessories other than those supplied.



CAUTION
Risk of electric shock! Turn the appliance off and unplug the power cord before cleaning, servicing or repairing the appliance.

- Only qualified personnel should install, connect, service, or repair this equipment.
- Disconnect the unit from the mains supply before performing any cleaning, servicing, or maintenance.
- Ensure the supply voltage and frequency match the specifications on the rating label.
- Do not operate the machine if the power cord, plug, or internal wiring is damaged.
- The appliance must be connected to a properly grounded outlet to reduce the risk of electric shock.
- Never expose electrical parts to water, high humidity, or corrosive cleaning agents.
- Unauthorized modifications or use of non-approved spare parts may result in loss of safety compliance and increased risk of injury.
- Failure to follow these instructions may result in electric shock, fire, or serious injury.

Note: To enjoy boiled meat and vegetables safely, always boil these foods twice: The second heating after at least 24 hours. You can find more information about this at: https://www.bzfe.de/inhalt/einkochen-1348.html (Federal Centre for Nutrition)

BEFORE FIRST USE

1 Before using the cooker for the first time, boil fresh water to remove dust and production residues. Add 6 litres of water and set the thermostat to MAX.
2 Bring the water to the boil once.
3 Allow the appliance to cool down and remove the water.
4 You can now use the cooker.

PRODUCT OVERVIEW AND OPERATION



1	Lid	**5**	Base
2	Handle with insulation	**6**	Power indicator
3	Housing	**7**	Thermostat
4	Drain valve		

To set the temperature

The adjustable temperature range of the thermostat is between 30-100 °C. The temperature is maintained at ± 5 °C. If the unit is connected to the mains, it switches on again and again as soon as the water temperature drops.

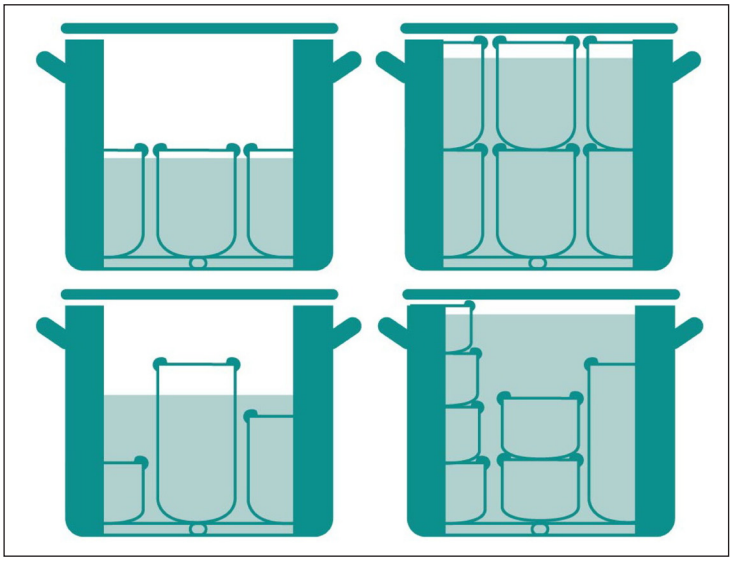
Note: The thermostat does not have an on/off switch. It is therefore important that the tank is always filled with water before the unit is connected to the mains. If the appliance is operated without water, the safety cut-out switches it off to prevent overheating. In this case, remove the plug from the socket and allow the appliance to cool down before refilling the container with water.

OPERATION

The appliance can be used both for boiling food and for heating water and other liquids.

Boiling

1. Place the rack in the cooker.
2. Fill the food into jars and close the jars.
3. Stack the jars on the rack as shown in the illustration.



4. Fill the stove to 75% with water.
5. Put on the lid, plug it into the socket and set the temperature and time according to the cooking chart. The operating light turns on and the appliance begins to heat up. As soon as the set temperature is reached, the operating light goes out.

Note: The time indicated in the cooking chart applies from the point at which the target temperature is reached (after heating up).

Note: If the water boils even though the thermostat is set to a lower temperature, turn the thermostat back a little.

6. After the specified time has elapsed, turn the thermostat back completely and unplug the appliance from the wall outlet.
7. Place the appliance in a washbasin or tub and drain the water by pressing the tap downwards. Let the appliance cool down.
8. After the appliance has cooled down, remove the glasses with oven gloves or pliers as they will be hot for a long time. Allow the glasses to cool completely.

COOKING TABLE

Note: This information is recommendations.

Fruit	°C	Min
Apples soft / hard	90	30
Apple sauce	90	30
Apricots	80	30
Blueberries	90	30
Cherries	80	25
Currants / cranberries	100	30
Mirabelles / greengages	80	30
Peaches	90	25
Pears soft / hard	90	30
Plums / prunes	90	30
Quince	90	30
Raspberries / gooseberries	90	30
Rhubarb	95	25
Strawberries / blackberries	85	25

Note: The preserving jars are hot after boiling. Use pliers or oven gloves to remove the jars. Keep preserves dry, cool and dark.

Vegetables	°C	Min
Asparagus	100	90
Beans	100	120
Brussels sprouts / cabbage	100	120
Carrots	100	90
Cauliflower	90	30
Celery	90	30
Kohlrabi	100	90
Mushrooms	100	120
Peas	100	120
Pickled gherkins	100	110
Pumpkin	100	120
Tomatoes / tomato paste	90	30
Meat	**°C**	**Min**
Game / poultry, well-done	100	120
Meat broth	100	60
Meat, well-done	100	75
Minced sausage meat, raw	100	75
Roast meat, well-done	100	110

Heating Liquids

Note: When heating liquids, do not fill the stove more than 5 cm below the top edge, otherwise liquid may leak during heating.

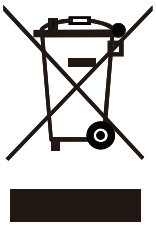
1. Add the desired drink or water to the stove.
2. Put on the lid, switch on the appliance and set the desired temperature. When the desired temperature is reached, the stove automatically switches to warm mode.
3. Stir the drink regularly to distribute the heat evenly.
4. If you want to fill the drink, hold a cup under the tap and push the tap down. When the cup is full, release the tap.

Note: Do not use the tap when heating liquids with pieces (fruit punch, soup). Otherwise it may clog.

CLEANING AND CARE

- Allow the unit and the unit to cool down completely before cleaning.
- Always unplug the appliance before cleaning.
- Clean the bottom of the pot with a soft brush or a damp cloth. Never use sharp or hard objects to avoid damaging the surface.
- Wipe the case with a damp, soft cloth. Then wipe with a dry cloth.

DISPOSAL CONSIDERATIONS



If there is a legal regulation for the disposal of electrical and electronic devices in your country, this symbol on the product or on the packaging indicates that this product must not be disposed of with household waste. Instead, it must be taken to a collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By disposing of it in accordance with the rules, you are protecting the environment and the health of your fellow human beings from negative consequences. For information about the recycling and disposal of this product, please contact your local authority or your household waste disposal service.

Estimado cliente:

Le felicitamos por la adquisición de este producto. Lea atentamente el siguiente manual y siga cuidadosamente las instrucciones de uso con el fin de evitar posibles daños. La empresa no se responsabiliza de los daños ocasionados por un uso indebido del producto o por haber desatendido las indicaciones de seguridad. Escanee el siguiente código QR para obtener acceso a la última guía del usuario y más información sobre el producto.

ÍNDICE

Fabricante 21
Instrucciones de seguridad 22
Antes del primer uso 24
Descripción general del dispositvo y funcionamiento 25
Operación 26
Tableta de preajustes 27
Limpieza y cuidado 28
Indicaciones sobre la retirada del aparato 28

DATOS TÉCNICOS

Número de artículo	10034147
Alimentación eléctrica	220-240 V ~ 50/60 Hz
Capacidad volumétrica	9 L

FABRICANTE

Chal-Tec GmbH, Mühlenstraße 25, 10243 Berlín, Alemania.
Contacto: info@electronic-star.de

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD



PRECAUCIÓN
Peligro de quemaduras! La unidad se calienta durante el uso. Sólo toque los controles y manijas para que no se queme.

- Compruebe regularmente que la unidad y el cable de alimentación no estén dañados. No utilice el dispositivo si el cable de alimentación o el dispositivo están dañados.
- Cuando no esté en uso, apague el equipo y desenchufe el cable de alimentación de la toma de corriente. Deje que el producto se enfríe completamente antes de limpiarlo y almacenarlo.
- Coloque el aparato sobre una superficie estable, nivelada y resistente al calor. Deje al menos 20 cm de espacio alrededor de la unidad para las paredes y otros equipos.
- Nunca sumerja completamente la unidad en agua u otros líquidos, ya que esto podría dañar las partes eléctricas.
- Los niños mayores de 8 años y las personas con discapacidad psíquica, sensorial y motriz sólo podrán utilizar el aparato si han sido familiarizados con sus funciones y precauciones de seguridad por parte de un supervisor responsable de ellos y comprenden los riesgos asociados.
- Niños no deben jugar con el aparato.
- No intente reparar el dispositivo usted mismo. Las reparaciones sólo pueden ser realizadas por personal cualificado.
- No mueva el dispositivo mientras esté en funcionamiento. Tenga mucho cuidado al mover equipos con líquidos calientes.

No utilice ningún otro accesorio que no sea el suministrado.



PRECAUCIÓN
¡Riesgo de descarga eléctrica!
Apague el aparato y desenchufe el cable de alimentación antes de realizar tareas de limpieza, mantenimiento o reparación.

- Solo personal cualificado debe instalar, conectar, reparar o realizar el mantenimiento de este equipo.
- Desconecte la unidad de la red eléctrica antes de realizar cualquier tarea de limpieza, reparación o mantenimiento.
- Asegúrese de que la tensión y la frecuencia de alimentación coincidan con las especificaciones de la etiqueta de clasificación.
- No utilice la máquina si el cable de alimentación, el enchufe o el cableado interno están dañados.
- El aparato debe conectarse a una toma de corriente con conexión a tierra adecuada para reducir el riesgo de descarga eléctrica.
- Nunca exponga las piezas eléctricas al agua, a una humedad elevada o a productos de limpieza corrosivos.

- Las modificaciones no autorizadas o el uso de piezas de repuesto no homologadas pueden dar lugar a la pérdida de la conformidad con las normas de seguridad y a un mayor riesgo de lesiones.
- El incumplimiento de estas instrucciones puede provocar descargas eléctricas, incendios o lesiones graves.

Nota: Para disfrutar de la carne y las verduras hervidas de forma segura, hierva siempre estos alimentos dos veces: El segundo calentamiento después de al menos 24 horas. Puede encontrar más información al respecto en: https://www.bzfe.de/inhalt/einkochen-1348.html (Centro Federal de Nutrición)

ANTES DEL PRIMER USO

1 Antes de usar la olla por primera vez, hierva agua fresca para eliminar el polvo y los residuos de producción. Agregue 6 litros de agua y ajuste el termostato a MAX.
2 Hierve el agua una vez.
3 Deje que el aparato se enfríe y retire el agua.
4 Ahora puede usar la olla.

DESCRIPCIÓN GENERAL DEL DISPOSITVO Y FUNCIONAMIENTO



1	Tapa	**5**	Base del dispositivo
2	Mango con aislamiento	**6**	Indicador de energía
3	Carcasa	**7**	Termostato
4	Válvula de descarga		

Ajustar la temperatura

El rango de temperatura ajustable del termostato es de 30-100 °C. La temperatura se mantendrá a ± 5 °C. Si la unidad está conectada a la red eléctrica, se enciende una y otra vez en cuanto baja la temperatura del agua.

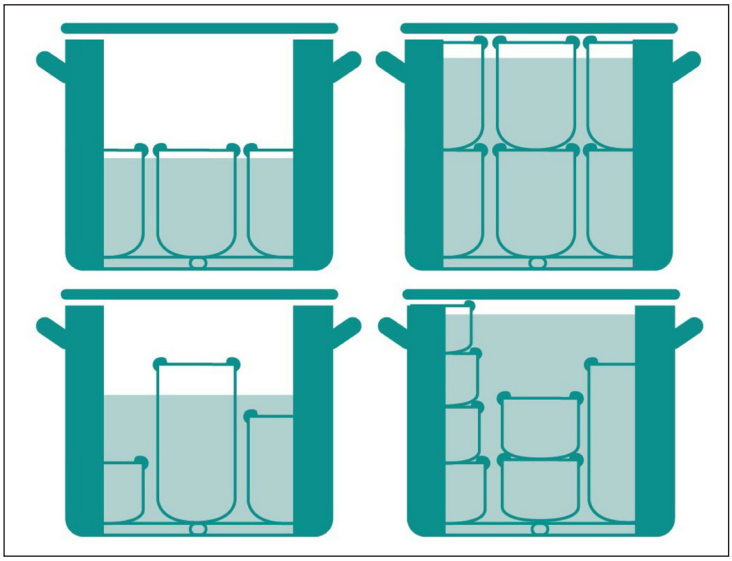
Nota: El termostato no tiene un interruptor de encendido/apagado. Por lo tanto, es importante que el depósito se llene siempre de agua antes de conectar la unidad a la red eléctrica. Si el aparato funciona sin agua, la desconexión de seguridad lo desconecta para evitar el sobrecalentamiento. En este caso, desconecte el enchufe de la toma de corriente y deje que el aparato se enfríe antes de volver a llenar el recipiente con agua.

OPERACIÓN

El aparato se puede utilizar tanto para hervir alimentos como para calentar agua y otros líquidos.

Hirviendo

1. Coloque la rejilla en la cocina.
2. Llene la comida en frascos y ciérrelos.
3. Apile los frascos en el bastidor como se muestra en la ilustración.



4. Llene la olla hasta el 75% con agua.
5. Colóquese la tapa, inserte la clavija en el enchufe y ajuste la temperatura y el tiempo de acuerdo con la tabla de cocción. La luz de operación se encenderá y el aparato comenzará a calentarse. En cuanto se alcanza la temperatura ajustada, la luz de funcionamiento se apaga.

Nota: El tiempo indicado en la tabla de cocción se aplica a partir del momento en que se alcanza la temperatura objetivo (después del calentamiento).

Nota: Si el agua hierve a pesar de que el termostato está ajustado a una temperatura más baja, gírelo un poco hacia atrás.

6. Una vez transcurrido el tiempo especificado, vuelva a girar el termostato completamente y desenchufe el enchufe de la toma de corriente.
7. Coloque el aparato en un lavabo o una bañera y vacíe el agua presionando el grifo hacia abajo. Deje que el aparato se enfríe.
8. Después de que el aparato se haya enfriado, retire los vasos con guantes de horno o pinzas, ya que estarán calientes durante mucho tiempo. Deje que los vasos se enfríen completamente.

TABLETA DE PREAJUSTES

Nota: Esta información es una recomendación.

Frutas	**°C**	**Min**
Manzanas blandas / duras	90	30
Compota de manzana	90	30
Cerezas	80	30
Peras blandas / duras	90	30
Fresas / Moras	80	25
Ruibarbo	100	30
Frambuesas / Grosellas espinosas	80	30
Grosella rojas / Arándanos agrios	90	25
Albaricoques	90	30
Ciruelas mirabel	90	30
Duraznos	90	30
Ciruelas	90	30
Membrillo	95	25
Arándanos	85	25

Nota: Los tarros para conservas están calientes después de hervirlos. Use alicates o guantes de horno para quitar los frascos. Mantenga las conservas secas, frescas y oscuras.

Verduras	**°C**	**Min**
Coliflor	100	90
Espárragos	100	120
Guisantes	100	120
Zanahoria	100	90
Pepinillo	90	30
Calabaza	90	30
Colirrábano	100	90
Coles de Bruselas / col lombarda	100	120
Apio	100	120
Setas	100	110
Judías	100	120
Tomates / concentrado de tomate	90	30
Carne	**°C**	**Min**
Asado en una sola pieza	100	120
Caldo de carne	100	60
Caza y volatería, fritos	100	75
Gulash bien cocido	100	75
Masa de salchicha de carne picada (cruda)	100	110

Calentamiento de líquidos

Nota: Cuando se calientan líquidos, la olla no debe llenarse a más de 5 cm por debajo del borde superior. Si no lo hace, podría producirse una fuga de líquido al calentar la olla.

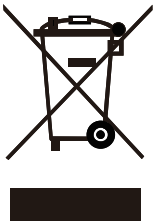
1. Agregue la bebida o el agua deseada a la estufa.
2. Coloque la tapa, encienda el aparato y ajuste la temperatura deseada. Tan pronto como se alcanza la temperatura deseada, la olla cambia automáticamente para mantener el modo de calentamiento.
3. Revuelva la bebida regularmente para distribuir el calor uniformemente.
4. Si desea llenar la bebida, sostenga una taza debajo del grifo y empuje el grifo hacia abajo. Cuando el vaso de precipitados esté lleno, se debe dejar el grifo.

Nota: No utilice el grifo para calentar líquidos con trozos (ponche de frutas, sopa). Si lo hace, puede tapar el grifo.

LIMPIEZA Y CUIDADO

- Deje que la unidad se enfríe completamente antes de limpiarla.
- Desenchufe siempre el aparato antes de limpiarlo.
- Limpie el fondo de la olla con un cepillo suave o un paño húmedo. Nunca utilice objetos afilados o duros para evitar dañar la superficie.
- Limpie la caja con un paño suave y húmedo. A continuación, limpie con un paño seco

INDICACIONES SOBRE LA RETIRADA DEL APARATO



Si en su país existe una disposición legal relativa a la eliminación de aparatos eléctricos y electrónicos, este símbolo estampado en el producto o en el embalaje advierte que no debe eliminarse como residuo doméstico. En lugar de ello, debe depositarse en un punto de recogida de reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos. Una gestión adecuada de estos residuos previene consecuencias potencialmente negativas para el medio ambiente y la salud de las personas. Puede consultar más información sobre el reciclaje y la eliminación de este producto contactando con su administración local o con su servicio de recogida de residuos.

Chère cliente, cher client,

Toutes nos félicitations pour l'acquisition de ce nouvel appareil. Veuillez lire attentivement et respecter les instructions de ce mode d'emploi afin d'éviter d'éventuels dommages. Nous ne saurions être tenus pour responsables des dommages dus au non-respect des consignes et à la mauvaise utilisation de l'appareil. Scannez le QR-Code pour obtenir la dernière version du mode d'emploi et des informations supplémentaires concernant le produit.

SOMMAIRE

Fabricant 29
Consignes de sécurité 30
Avant la première utilisation 32
Aperçu de l'appareil et utilisation 33
Utilisation 34
Tableau de stérilisation 35
Nettoyage et entretien 36
Informations sur le recyclage 36

FICHE TECHNIQUE

Numéro d'article	10034147
Alimentation	220-240 V ~ 50/60 Hz
Capacité	9 L

FABRICANT

Chal-Tec GmbH, Mühlenstraße 25, 10243 Berlin, Allemagne.
Contact : info@electronic-star.de

CONSIGNES DE SÉCURITÉ



ATTENTION
Risque de brûlure ! l'appareil chauffe fortement pendant l'utilisation. Ne touchez que les commandes et les poignées pour ne pas vous brûler.

- Vérifiez régulièrement que l'appareil et le cordon d'alimentation ne sont pas endommagés. N'utilisez pas l'appareil si le cordon d'alimentation ou l'appareil sont endommagés.
- Lorsque vous arrêtez d'utiliser l'appareil, éteignez-le et débranchez-le de la prise. Laissez l'appareil refroidir complètement avant de le nettoyer et de le ranger.
- Placez l'appareil sur un plan de travail stable, plane et résistante à la chaleur.
- Prévoyez au moins 20 cm d'espace tout autour de l'appareil à distance des murs et autres équipements.
- Ne plongez jamais complètement l'appareil dans l'eau ou d'autres liquides, sous peine d'endommager les composants électriques.
- Les enfants âgés de 8 ans ou plus, les personnes ayant une déficience mentale, sensorielle ou physique ne sont autorisés à utiliser l'appareil que s'ils ont été parfaitement familiarisés avec les fonctions et les précautions de sécurité par une personne responsable de leur sécurité et s'ils ont bien compris les risques encourus.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- N'essayez pas de réparer l'appareil vous-même. Les réparations ne doivent être effectuées que par des spécialistes qualifiés.
- Ne déplacez pas l'appareil en cours de fonctionnement. Faites très attention lorsque vous déplacez des appareils contenant des liquides chauds.
- N'utilisez pas d'autres accessoires que ceux qui sont fournis.



ATTENTION
Risque de choc électrique !
Éteignez l'appareil et débranchez le cordon d'alimentation avant de le nettoyer, de l'entretenir ou de le réparer.

- Seul un personnel qualifié doit installer, raccorder, entretenir ou réparer cet équipement.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique avant de procéder à tout nettoyage, entretien ou maintenance.
- Assurez-vous que la tension et la fréquence d'alimentation correspondent aux spécifications indiquées sur l'étiquette de caractéristiques techniques.
- Ne pas utiliser l'appareil si le cordon d'alimentation, la fiche ou le câblage interne sont endommagés.
- L'appareil doit être branché sur une prise correctement mise à la terre afin de réduire le risque d'électrocution.
- Ne jamais exposer les pièces électriques à l'eau, à une humidité élevée ou à des agents nettoyants corrosifs.

- Toute modification non autorisée ou utilisation de pièces de rechange non approuvées peut entraîner une perte de conformité en matière de sécurité et augmenter le risque de blessure.
- Le non-respect de ces instructions peut entraîner un choc électrique, un incendie ou des blessures graves.

Note: Pour profiter de la viande et des légumes bouillis en toute sécurité, faites toujours bouillir ces aliments deux fois : Le deuxième chauffage après au moins 24 heures. Vous trouverez de plus amples informations à ce sujet sur le site suivant : https://www.bzfe.de/inhalt/einkochen-1348.html (Centre fédéral de la nutrition)

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1 Avant d'utiliser le stérilisateur pour la première fois, faites bouillir une fois de l'eau fraîche pour éliminer la poussière et les résidus de production. Versez 6 litres d'eau et réglez le thermostat sur MAX.
2 Faites bouillir l'eau.
3 Laissez l'appareil refroidir et jetez l'eau.
4 Vous pouvez maintenant utiliser le stérilisateur.

APERÇU DE L‘APPAREIL ET UTILISATION



1	Couvercle	**5**	Base de l'appareil
2	Poignée avec isolant	**6**	Témoin de marche
3	Boîtier	**7**	Thermostat
4	Robinet de vidange		

Pour régler la température

La plage de température réglable du thermostat est comprise entre 30 et 100 °C. La température est maintenue à ± 5 °C. Si l‘appareil est branché sur le secteur, il se rallume dès que la température de l‘eau baisse.

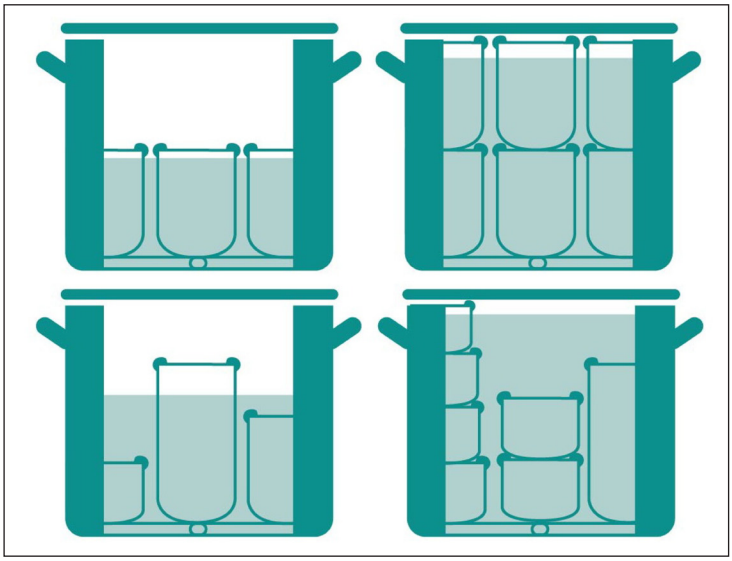
Remarque: Le thermostat n‘a pas d‘interrupteur de marche / arrêt. Il est donc important que le récipient soit toujours rempli d‘eau avant de brancher l‘appareil sur le secteur. Si l‘appareil fonctionne à vide, le dispositif d‘arrêt de sécurité l‘arrête pour éviter toute surchauffe. Dans ce cas, débranchez la fiche de la prise et laissez l‘appareil refroidir avant de le remplir d‘eau.

UTILISATION

L'appareil peut être utilisé à la fois pour stériliser des aliments et pour chauffer de l'eau et d'autres liquides.

Stérilisation

1. Placez la clayette dans le stérilisateur.
2. Placez la nourriture dans des bocaux et fermez les bocaux.
3. Empilez les bocaux sur la clayette comme indiqué sur l'illustration



4. Remplissez le stérilisateur avec de l'eau à 75%.
5. Mettez le couvercle, branchez la fiche dans la prise et réglez la température et la durée en fonction du tableau de cuisson. Le témoin de fonctionnement s'allume et l'appareil commence à chauffer. Dès que la température définie est atteinte, le témoin de fonctionnement s'éteint.

Remarque: La durée spécifié dans le tableau de cuisson s'applique à partir du point où la température cible est atteinte (après montée en température).

Remarque: Si l'eau bout alors que le thermostat est réglé sur une température plus basse, ramenez-le légèrement en arrière.

6. Une fois la durée réglée écoulée, éteignez complètement le thermostat et débranchez l'appareil du secteur.
7. Placez l'appareil dans l'évier ou dans la baignoire et vidangez l'eau en poussant le robinet vers le bas. Laissez l'appareil refroidir.
8. Une fois l'appareil refroidi, retirez les bocaux à l'aide de gants ou de pinces, car ils restent chauds longtemps. Laissez les bocaux refroidir complètement.

TABLEAU DE STÉRILISATION

Remarque : les données ci-dessous sont des recommandations.

Fruits	**°C**	**Min**
Pommes molles / dures	90	30
Compote de pommes	90	30
Cerises	80	30
Poires molles / dures	90	30
Fraises / mûres	80	25
Rhubarbe	100	30
Framboises / groseilles à maquereau	80	30
Groseilles / Canneberges	90	25
Abricots	90	30
Mirabelles / Reines Claude	90	30
Pêches	90	30
Prunes / quetsches	90	30
Coings	95	25
Myrtilles	85	25

Remarque: Les bocaux sont chauds après ébullition. Utilisez des pinces ou des gants de cuisine pour les retirer. Rangez vos conserves dans un endroit sec, frais et sombre.

Légumes	**°C**	**Min**
Chou-fleur	100	90
Asperges	100	120
Pois	100	120
Carottes	100	90
Cornichons	90	30
Citrouille	90	30
Chou-rave	100	90
Chou de Bruxelles / chou rouge	100	120
Cèleri	100	120
Champignons	100	110
Haricots	100	120
Tomates / Purée de tomate	90	30
Viande	**°C**	**Min**
Pièce de rôti	100	120
Bouillon	100	60
Gibier de volaille rôti	100	75
Goulasch rôti	100	75
Pâte de viande hachée à saucisse (crue)	100	110

Pour réchauffer des liquides

Remarque: Lorsque vous chauffez des liquides, vous pouvez remplir le stérilisateur au maximum 5 cm en dessous du bord supérieur. Sinon, le liquide pourrait déborder lors du chauffage.

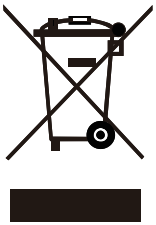
1. Versez la boisson ou l'eau désirée dans le stérilisateur.
2. Mettez le couvercle, allumez l'appareil et réglez la température désirée. Une fois que la température souhaitée est atteinte, le stérilisateur passe automatiquement en mode de réchauffage.
3. Mélangez la boisson régulièrement afin que la chaleur soit distribuée uniformément.
4. Lorsque vous souhaitez servir la boisson, tenez une tasse sous le robinet et appuyez sur le robinet. Lorsque la tasse est pleine, relâchez le robinet.

Remarque: N'utilisez pas le robinet lorsque vous chauffez des liquides contenant des morceaux (punch aux fruits, soupe). Sinon, il pourrait se boucher.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Laissez l'appareil refroidir complètement avant de le nettoyer.
- Débranchez toujours le cordon d'alimentation avant de le nettoyer.
- Nettoyez le fond de la cuve avec une brosse douce ou un chiffon humide. N'utilisez jamais d'objets pointus ou durs pour éviter d'endommager la surface.
- Essuyez le boîtier avec un chiffon doux et humide. Puis essuyez-le avec un chiffon sec.

INFORMATIONS SUR LE RECYCLAGE



S'il existe une réglementation pour l'élimination ou le recyclage des appareils électriques et électroniques dans votre pays, ce symbole sur le produit ou sur l'emballage indique que cet appareil ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères. Vous devez le déposer dans un point de collecte pour le recyclage des équipements électriques et électroniques. La mise au rebut conforme aux règles protège l'environnement et la santé de vos semblables des conséquences négatives. Pour plus d'informations sur le recyclage et l'élimination de ce produit, veuillez contacter votre autorité locale ou votre service de recyclage des déchets ménagers.

Gentile Cliente,

La ringraziamo per aver acquistato il dispositivo. La preghiamo di leggere attentamente le seguenti istruzioni per l'uso e di seguirle per evitare possibili danni tecnici. Non ci assumiamo alcuna responsabilità per danni scaturiti da una mancata osservazione delle avvertenze di sicurezza e da un uso improprio del dispositivo. Scansionare il codice QR seguente, per accedere al manuale d'uso più attuale e per ricevere informazioni sul prodotto.

INDICE

Produttore 37
Avvertenze di sicurezza 38
Prima delprimo utilizzo 40
Descrizione del dispositivo e utilizzo 41
Utilizzo 42
Tabella per la pastorizzazione 43
Puliza e manutenzione 44
Avviso di smaltimento 44

DATI TECNICI

Numero articolo	10034147
Alimentazione	220-240 V ~ 50/60 Hz
Capacità	9 L

PRODUTTORE

Chal-Tec GmbH, Mühlenstraße 25, 10243 Berlino, Germania.
Contatto: info@electronic-star.de

AVVERTENZE DI SICUREZZA



ATTENZIONE
Pericolo di ustione! Il dispositivo diventa estremamente caldo durante l'utilizzo. Toccare solo le manopole di regolazione e le impugnature,
in modo da non ustionarsi.

- Controllare regolarmente se dispositivo e cavo di alimentazione sono danneggiati. Non procedere all'utilizzo se cavo di alimentazione o dispositivo sono danneggiati.
- Quando non si utilizza più il dispositivo, spegnerlo e staccare la spina. Lasciare raffreddare completamente il dispositivo prima di pulirlo e di metterlo via.
- Posizionare il dispositivo su una superficie stabile, piana e resistente al calore. Lasciare almeno 20 cm di spazio tra il dispositivo e pareti o altri oggetti.
- Non immergere mai completamente il dispositivo in acqua o altri liquidi, altrimenti si potrebbero danneggiare i componenti elettrici.
- Bambini a partire da 8 anni e persone con limitate capacità fisiche e psichiche possono utilizzare il dispositivo solo se sono stati istruiti da una persona responsabile del loro controllo sulle funzioni, sulle procedure di sicurezza e sui rischi connessi.
- Non cercare di riparare il dispositivo autonomamente. Eventuali riparazioni devono essere realizzate esclusivamente da tecnici qualificati.
- Non spostare il dispositivo mentre è in funzione. Fare attenzione quando si sposta il dispositivo pieno di liquidi bollenti.
- Non utilizzare accessori diversi da quelli inclusi in consegna.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.



ATTENZIONE
Rischio di scosse elettriche! Spegnere il dispositivo e scollegare il cavo di alimentazione prima di procedere alla pulizia, alla manutenzione o alla riparazione.

- L'installazione, il collegamento, la manutenzione o la riparazione di questa apparecchiatura devono essere effettuati esclusivamente da personale qualificato.
- Scollegare l'unità dall'alimentazione di rete prima di eseguire qualsiasi operazione di pulizia, assistenza o manutenzione.
- Assicurarsi che la tensione e la frequenza di alimentazione corrispondano alle specifiche riportate sull'etichetta di classificazione.
- Si prega di non utilizzare l'apparecchio se il cavo di alimentazione, la spina o il cablaggio interno sono danneggiati.
- L'apparecchio deve essere collegato a una presa con messa a terra adeguata per ridurre il rischio di scosse elettriche.
- Si prega di non esporre mai le parti elettriche all'acqua, all'umidità elevata o a detergenti corrosivi.

- Modifiche non autorizzate o l'uso di ricambi non approvati possono compromettere la conformità alle norme di sicurezza e aumentare il rischio di lesioni.
- La mancata osservanza di queste istruzioni può causare scosse elettriche, incendi o lesioni gravi.

Nota: Per gustare la carne e le verdure bollite in modo sicuro, fate sempre bollire questi alimenti due volte: Il secondo riscaldamento dopo almeno 24 ore. Ulteriori informazioni su questo tema sono disponibili all'indirizzo: https://www.bzfe.de/inhalt/einkochen-1348.html (Centro federale per l'alimentazione)

PRIMA DELPRIMO UTILIZZO

1 Prima di utilizzare il dispositivo per la prima volta, portare a ebollizione dell'acqua, in modo da eliminare polvere e residui di produzione. Aggiungere 6 litri d'acqua e impostare il termostato su MAX.
2 Portare a ebollizione.
3 Lasciare raffreddare il dispositivo e rimuovere l'acqua.
4 Ora è possibile utilizzare il dispositivo

DESCRIZIONE DEL DISPOSITIVO E UTILIZZO



1	Coperchio	5	Base del dispositivo
2	Impugnatura con isolamento	6	Indicazione di funzionamento
3	Alloggiamento	7	Termostato
4	Valvola di scarico		

Come impostare la temperatura

L'intervallo di temperatura impostabile del termostato è compreso tra 30 e 100 °C. La temperatura viene mantenuta con una discrepanza di ± 5 °C. Se il dispositivo è collegato alla rete elettrica, si accende non appena la temperatura dell'acqua si abbassa.

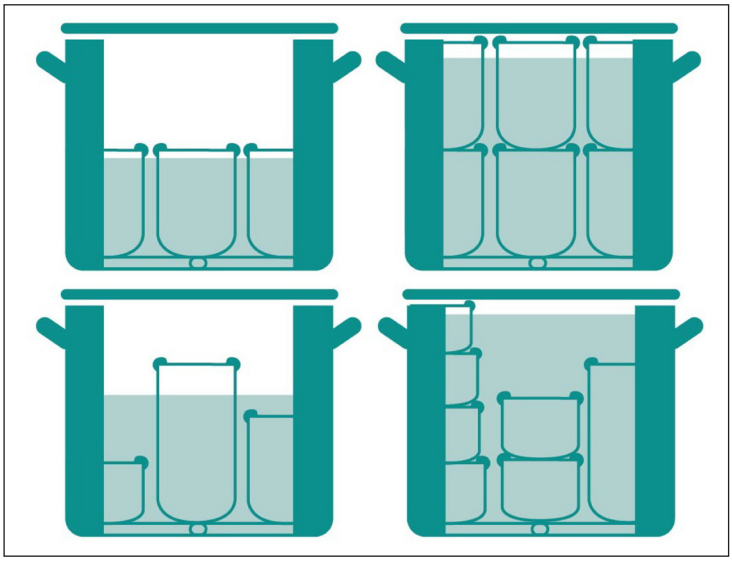
Nota: il termostato non ha interruttore On/Off. Per questo motivo, è impostante che il contenitore sia sempre riempito d'acqua prima di collegare il dispositivo alla rete elettrica. Se si utilizza il dispositivo senza acqua, l'interruttore di sicurezza lo spegne per evitare il surriscaldamento. In tal caso, staccare la spina e lasciare raffreddare il dispositivo, prima di riempire nuovamente d'acqua il contenitore.

UTILIZZO

Il dispositivo può essere utilizzato per pastorizzare alimenti o per riscaldare acqua o altri liquidi.

Pastorizzare

1. Inserire la griglia nel dispositivo.
2. Riempire i barattoli con gli alimenti e chiuderli.
3. Impilare i barattoli sulla griglia come indicato in immagine.



4. Riempire il dispositivo d'acqua al 75%.
5. Posizionare il coperchio, collegare la spina e impostare durata e temperatura in base alla tabella per la pastorizzazione. La spia di funzionamento si accende e il dispositivo comincia a scaldarsi. Quando la temperatura impostata viene raggiunta, la spia di funzionamento si spegne.

Nota: la durata indicata nella tabella per la pastorizzazione è valida dal momento in cui è stata raggiunta la temperatura impostata (dopo la fase di riscaldamento).

Nota: se l'acqua bolle anche se il termostato è impostato su una temperatura inferiore, abbassare leggermente la regolazione del termostato.

6. Una volta scaduto il tempo impostato, abbassare al minimo il termostato e staccare la spina.
7. Mettere il dispositivo in un lavandino o in una vasca e scaricare l'acqua premendo il rubinetto verso il basso. Lasciare dunque che il dispositivo si raffreddi.
8. Quando il dispositivo si è raffreddato, togliere i barattoli con guanti da forno o con una pinza, dato che sono ancora bollenti. Lasciare che i barattoli si raffreddino completamente.

TABELLA PER LA PASTORIZZAZIONE

Nota: queste indicazioni sono da interpretarsi come suggerimenti.

Frutta	°C	Min
Mele morbide/dure	90	30
Mousse di mele	90	30
Ciliegie	80	30
Pere morbide/dure	90	30
Fragole/More	80	25
Rabarbaro	100	30
Lamponi/Uva spina	80	30
Ribes/Mirtilli rossi	90	25
Albicocche	90	30
Prugne mirabella/Regina Claudia	90	30
Pesche	90	30
Prugne/Susine	90	30
Mela cotogna	95	25
Mirtillo nero	85	25

Nota: i barattoli sono bollenti dopo la pastorizzazione. Utilizzare una pinza o guanti da forno per toglierli dal contenitore. Conservare i barattoli in un luogo buio, asciutto e fresco.

Verdura	°C	Min
Cavolfiore	100	90
Asparagi	100	120
Piselli	100	120
Carote	100	90
Cetrioli sottaceto	90	30
Zucca	90	30
Cavolo rapa	100	90
Cavolini di Bruxelles/Cavolo rosso	100	120
Sedano	100	120
Funghi	100	110
Fagioli	100	120
Pomodori/Concentrato di pomodoro	90	30
Carne	°C	Min
Arrosto intero	100	120
Brodo di carne	100	60
Selvaggina, pollame cottura completa	100	75
Gulasch cottura completa	100	75
Massa per salsiccia carne trita (cruda)	100	110

Scaldare liquidi

Nota: quando si scaldano liquidi, il contenitore può essere riempito al massimo fino a 5 cm al di sotto del bordo superiore, altrimenti il liquido potrebbe traboccare.

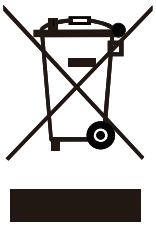
1. Mettere la bevanda o il liquido desiderati nel dispositivo.
2. Mettere il coperchio, accendere il dispositivo e impostare la temperatura desiderata. Quando la temperatura impostata è stata raggiunta, il dispositivo passa automaticamente alla modalità di mantenimento calore.
3. Mescolare regolarmente la bevanda, in modo che il calore venga distribuito in modo omogeneo.
4. Per versare la bevanda, tenere un bicchiere sotto al rubinetto e premere il rubinetto verso il basso. Lasciare andare il rubinetto quando il bicchiere è pieno.

Nota: non utilizzare il rubinetto se si scaldano liquidi che contengono elementi solidi (punch di frutta, zuppe), altrimenti si potrebbe otturare.

PULIZA E MANUTENZIONE

- Lasciare raffreddare completamente il dispositivo prima della pulizia.
- Staccare sempre la spina prima della pulizia.
- Pulire il fondo del contenitore con una spazzola morbida o con un panno umido. Non utilizzare oggetti duri o appuntiti, in modo da non rovinare la superficie.
- Pulire l'alloggiamento con un panno morbido inumidito. Procedere poi ad asciugarlo, strofinandolo con un panno asciutto.

AVVISO DI SMALTIMENTO



Se nel proprio paese si applicano le regolamentazioni inerenti lo smaltimento di dispositivi elettrici ed elettronici, questo simbolo sul prodotto o sulla confezione segnala che questi prodotti non possono essere smaltiti con i rifiuti normali e devono essere portati a un punto di raccolta di dispositivi elettrici ed elettronici. Grazie al corretto smaltimento dei vecchi dispositivi si tutela il pianeta e la salute delle persone da possibili conseguenze negative. Informazioni riguardanti il riciclo e lo smaltimento di questi prodotti si ottengono presso l'amministrazione locale oppure il servizio di gestione dei rifiuti domestici.



KLARSTEIN