



Einkochautomat

10029823

KLARSTEIN

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.

Sicherheitshinweise

Warnung: Es besteht immer ein gewisses Risiko von Stromschlag bei elektrischen Geräten die zu Verletzungen führen können, deshalb bitte nach- stehende Sicherheitshinweise beachten.

- Bitte lesen Sie die Gebrauchsanweisung vor der Inbetriebnahme sorgfältig durch und bewahren Sie diese auf.
- Die Oberflächen des Gerätes werden während der Inbetriebnahme heiß. Gerät darf nur an den Griffen oder am Regler berührt werden, sonst besteht Verbrennungsgefahr. Niemals Gerät während der Benutzung transportieren, immer abkühlen lassen.
- Gerät nur an Wechselstrom mit Spannung gemäß Geräteplakette anschließen.
- Das Gerät darf nicht in Betrieb genommen werden, wenn das Netzkabel beschädigt ist, das Gerät sichtbare Schäden aufweist, wenn das Gerät einmal heruntergefallen sein sollte oder wenn es in Wasser getaucht wurde.
- Im Zweifel das Gerät von einer Service Stelle überprüfen lassen. Gerät und Zuleitung können nur von einem autorisierten Service Fachmann repariert werden.
- Personen, einschließlich Kinder, die aufgrund ihrer physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ihrer Unerfahrenheit oder Unkenntnis nicht in der Lage sind, das Gerät sicher zu benutzen, dürfen das Gerät nicht ohne Aufsicht oder Anweisung durch eine verantwortliche Person benutzen.
- Kinder müssen überwacht werden, um sicher zu gehen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen
- Das Gerät darf nicht unbeaufsichtigt sein, wenn der Netzstecker eingesteckt ist.
- Der Netzstecker ist zu ziehen, nach Gebrauch, vor der Reinigung, sowie bei jeder Störung. Keine fremden Zubehörteile verwenden, die nicht vom Hersteller empfohlen wurden.
- Nur in eine passende Steckdose einstecken.
- Das Gerät nicht im Freien benutzen.
- Die Netzanschlussleitung darf heiße Geräteteile nicht berühren und darf nicht über den Tisch hängen.
- Das Gerät darf nicht in der Nähe von Gasflammen oder Elektrogeräten mit offener Heizschlange, oder im beheizten Ofen verwendet werden.
- Gerät auf eine hitzebeständige Oberfläche stellen und einen Abstand von ca. 20 cm zu Wand- flächen einhalten.
- Gerät darf nicht zweckentfremdet verwendet werden.
- Gerät nie in Wasser tauchen, ebenso die Zuleitung vor Feuchtigkeit schützen. Gefahr von Stromschlag.
- Es ist sicherzustellen, dass keine brennbaren Teile das Gerät berühren oder in dessen Nähe sind. Wenn das Gerät Feuer fängt, sofort den Netzstecker ziehen.
- Verpackungsmaterialien, wie z. B. Folien gehören nicht in Kinderhände.
- Bei Zweckentfremdung oder falscher Bedienung kann keine Haftung für evtl. Schäden übernommen werden.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder durch einen qualifizierten Techniker ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Bedienungsanleitung immer aufbewahren. Das Gerät ist nur für normale Haushalts- zwecke zu verwenden.

Geräteübersicht

1 Deckel

2 Griffe

3 Zapfhahn

4 Thermostat-Knopf

5 Knopf für Zeitschaltuhr

6 Eingestellte Temperatur

7 Gerät heizt

8 Eingestellte Zeitvorwahl

9 Aktuelle Temperatur

10 Einlegrost

11 Zeitschaltuhr läuft ab

12 Zeitschaltuhr ist ausgeschaltet

13 Entsaften

14 Warnung! Wasser nachfüllen



Bedienung

Allgemeines

- Das Gerät ist vielseitig verwendbar: zum Einkochen, Kochen, Wärmen im Wasserbad, Zubereitung von heißen Getränken, Blanchieren von Gemüse usw.
- Dickflüssige, zum Anbrennen neigende Speisen müssen langsam unter ständigem Rühren erwärmt werden.
- Sollte ihr Gerät einmal leer kochen, verhindert ein zusätzlicher Sicherheitsschalter eine Überhitzung. Gerät dann gut abkühlen lassen, bevor wieder Wasser nachgefüllt wird, sonst besteht Verbrennungsgefahr durch heißen Wasserdampf. Außerdem kann dadurch die Email-Oberfläche beschädigt werden. Beim ersten Gebrauch kann Geruch entstehen, der sich nach kurzer Betriebsdauer verliert.

Fassungsvermögen

Das Gerät hat einen Inhalt von 27 Litern. Der Flüssigkeitspegel darf bis max. 4 cm unter den oberen Gehäuserand reichen.

Wichtige Hinweise

- Aus hygienischen Gründen sollte das Gerät einmal ausgekocht werden.
- Dazu ca. 6 Liter Wasser einfüllen, Thermostat auf Max. stellen, über die Zeitschaltuhr wird das Gerät eingeschaltet. Dazu den Einschaltknopf im Uhrzeigersinn auf ca. 60 Min einstellen. Nach der eingestellten Zeit schaltet das Gerät automatisch ab. Nach dem Abkühlen ist das Gerät einsetzbar.

Hinweise zum Einkochen

- Unter Einkochen versteht man die Konservierung von Lebensmitteln ohne chemische Konservierungsstoffe. Die erzeugte Hitze tötet die im Einmachgut vorhandenen Keime ab. Gleichzeitig wird durch den entstehenden Unterdruck das Einmachglas keimfrei und luftdicht verschlossen. Je nach Art und Masse des Einkochgutes unterscheidet man zwischen Sterilisieren und Pasteurisieren. Beim Sterilisieren wird das Einkochgut auf mindestens 100°C erhitzt. Beim Pasteurisieren liegt die Erhitzungstemperatur bei 80°C.
- Für den Hausgebrauch ist das Pasteurisieren ausreichend. Es werden entsprechende Einmachgläser mit Schraubverschluß oder Verschlußkappen mit Gummiringen benötigt.

Gerät ein- und ausschalten

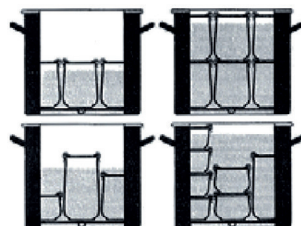
1. Netzkabel vollständig abwickeln und an geerdete Steckdose anschließen.
2. Füllen Sie Wasser ein (etwa 6 Liter)
3. Start/Stopp Regler auf 100°C einstellen, Knopf der Zeitschaltuhr auf 30 Minuten einstellen.
4. Start/Stopp Regler drücken. Das Gerät heizt und im Display erscheint das Symbol . Es signalisiert, dass die Heizung eingeschaltet ist. Die Heizung bleibt so lange an bis die eingestellte Temperatur erreicht ist.
5. Links oben im Display sehen Sie die eingestellte Temperatur. Unterhalb sehen Sie die aktuelle Temperatur.
6. Die Zeitschaltuhr beginnt automatisch abzulaufen, wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist. Unterhalb der eingestellten Zeit erscheint das Symbol  und zeigt, dass der Timer läuft. Nach Ablauf der eingestellten Zeit geht das Gerät automatisch aus.
7. Lassen Sie das Gerät abkühlen und entleeren Sie erst dann das Wasser.
8. Jetzt kann das Gerät benutzt werden.

WICHTIG

Das Gerät hat im Topfboden einen Temperatur-Sensor, der die aktuelle Temperatur misst. Beschädigen Sie den Sensor nicht, da eine präzise Temperaturmessung wichtig für die Qualität des Einkochgutes ist.

Einkochen

- Legen Sie das Einkochgitter in den Einkochautomat.
- Stellen Sie die gut verschlossenen Einmach-Gläser auf das Einkochgitter. Es können maximal 14 Einmachgläser mit einem Fassungsvermögen von 1 Liter übereinander sterilisiert/pasteurisiert werden.
- Füllen Sie den Einkochautomat mit Wasser, bis die oberen Einmachgläser zu $\frac{3}{4}$ im Wasser stehen. Achten Sie darauf, dass die Einmachgläser in der unteren Lage gut verschlossen sind, damit kein Wasser eindringen kann (siehe Abb).



Arbeitsablauf

- Stellen Sie den Start/Stopp Regler auf die gewünschte Temperatur (siehe Einkochtabelle) ein. Stellen Sie die Einkochzeit laut Tabelle ein und drücken Sie auf den Start/Stopp-Regler.
- Das Heizsymbol  erscheint, die Heizphase startet. Das Aufheizen kann bis zu 90 Min. dauern. Sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist, beginnt die Zeit automatisch abzulaufen . Am Ende der Einkochzeit erfolgt automatisch die Abschaltung.
- Alle Einstellungen können auch während des Betriebs korrigiert werden. Dazu einfach am Gerät auf den Start/Stopp Knopf drücken und das Gerät danach neu einstellen.
- Das Restwasser wird über den Zapfhahn entnommen. Stellen Sie ein hitzeunempfindliches Gefäß unter den Zapfhahn und drücken Sie den Zapfhebel nach unten. Das Wasser läuft heraus.
- Wenn das Wasser abgelaufen ist, Gerät abkühlen lassen. Gläser entnehmen. Klammern oder sonstige Deckelhalterungen bis zur vollständigen Abkühlung auf den Gläsern belassen.

Entsaften

- Der Einkochautomat eignet sich bei Verwendung eines Entsafter Aufsatzes (nicht im Lieferumfang enthalten) hervorragend zum Entsaften. Um eine maximale Dampfbildung zu gewährleisten, stellen Sie den Start/Stopp Regler auf die maximale Temperatur ein, bis das folgende Symbol erscheint: .
- Schalten Sie die Zeitelektronik aus, indem Sie auf den Timer Knopf drücken. Das folgende Symbol erscheint: .
- Setzen Sie den Entsafter-Aufsatz auf und füllen Sie mindestens 6 Liter Wasser einfüllen. Bestücken Sie den Fruchtkorb und setzen Sie den Deckel auf.
- Drücken Sie auf den Start/Stopp Regler, um das Gerät einzuschalten. Das Gerät heizt jetzt auf Maximaleinstellung und produziert den notwendigen Dampf zum Entsaften.
- Achtung! Schalten Sie das Gerät nach dem Entsaften durch drücken des Start/Stopp Reglers aus.
- Füllen Sie vor jedem neuen Entsaftungs-Vorgang Wasser nach.

Einkochtabelle

Obst	°C	Min
Äpfel weich / hart	85	40/30
Apfelmus	90	30
Kirschen	80	30
Birnen weich / hart	90	40/30
Erdbeeren / Brombeeren	80	25
Rhabarber	95	30
Himbeeren / Stachelbeeren	80	30
Johannisbeeren / Preiselbeeren	90	25
Aprikosen	85	30
Mirabellen / Renekloden	85	30
Pfirsiche	85	30
Pflaumen / Zwetschgen	90	30
Quitten	95	30
Heidelbeeren	85	30

Vorsicht, die Einmachgläser sind nach dem Einkochen heiß, Verbrennungsgefahr. Bitte benutzen Sie eine Zange um die Gläser zu entnehmen. Eingemachtes trocken, kühl und dunkel aufbewahren.

Gemüse	°C	Min
Blumenkohl	100	90
Spargel	100	120
Erbsen	100	120
Möhren / Karotten	100	90
Gewürzgurken	85	30
Kürbis	90	30
Kohlrabi	100	95
Rosenkohl / Rotkohl	100	110
Sellerie	100	110
Pilze	100	110
Bohnen	100	120
Tomaten / Tomatenmark	90	30

Fleisch	°C	Min
Braten im Stück durchgebraten	100	85
Fleischbrühe	100	60
Wild, Geflügel durchgebraten	100	75
Gulasch durchgebraten	100	75
Hackfleisch Wurstmasse (roh)	100	110

Flüssigkeiten aufwärmen oder warmhalten

Das Gerät eignet sich hervorragend zum Erwärmen von Flüssigkeiten, Punsch oder Glühwein. Befüllen Sie das Gerät maximal bis 4 cm unter dem oberen Randes, ansonsten kann es sein, dass Flüssigkeit überläuft. Setzen Sie den Deckel auf, und stellen Sie die gewünschte Temperatur mit dem Start/Stopp Regler ein.

Erwärmen mit Hilfe der Zeitelektronik:

Zeitvorwahl mit dem Timer-Knopf auf die gewünschte Zeit einstellen (max. 120 Minuten). Gerät durch des Start/Stop Reglers einschalten. Nach Ablauf der Zeit schaltet das Gerät automatisch ab.

Erwärmen im Dauerbetrieb:

Durch drücken des Timer-Knopfes, wird die Zeitelektronik ausgeschaltet. Das Symbol  zeigt an, dass das Gerät nicht automatisch ausgeht. Durch drücken der Start/Stopp Taste wird das Gerät ein- und ausgeschaltet.

Display leuchtet:

Das Gerät in der Steckdose eingesteckt.

Display ist unbeleuchtet:

Gerät ist aus der Steckdose ausgesteckt.

Rühren Sie die Flüssigkeit regelmäßig um, damit sich die Wärme gleichmäßig verteilt. Sie können Flüssigkeiten ohne feste Bestandteile durch den Zapfhahn abzapfen.

- Halten Sie einen Becher unter den Zapfhahn und drücken Sie den Zapfhebel nach unten. Wenn sich die gewünschte Flüssigkeitsmenge im Becher befindet, lassen Sie den Zapfhebel los.
- Wenn Sie größere Flüssigkeitsmengen zapfen wollen, ziehen Sie den Zapfhebel nach oben, bis er fest steht, dann müssen Sie den Zapfhebel nicht festhalten.
- Zapfen Sie keine Flüssigkeiten mit festen Bestandteilen, z. B. Suppen oder ähnliches. Die festen Bestandteile verstopfen den Zapfhahn.

WICHTIG: Durch regelmäßiges Rühren bekommen Sie eine gleichmäßige Erwärmung, gleichzeitig verhindern Sie dass Suppen oder Eintöpfe am Geräteboden anbrennen.

Reinigung und Pflege

Ziehen Sie vor der Reinigung immer den Netzstecker. Am besten reinigen Sie den geschlossenen Topfboden mit einer weichen Bürste oder mit einem feuchten Tuch. Verwenden Sie niemals spitze oder harte Gegenstände, Sie würden das Emaille zerkratzen. Nachdem das Gerät abgekühlt ist, wischen Sie das Gehäuse mit einem feuchten, weichen Tuch ab. Reiben Sie es anschließend mit einem trockenen Tuch ab.

Reinigung des Zapfhahnes

Zur gründlichen Reinigung des Zapfhahnes, kann dieser zerlegt werden:

- Zapfhebel abschrauben
- In einer milden Seifenlauge reinigen
- Mit klarem Wasser abspülen
- Notfalls hartnäckige Verschmutzungen mit einem Pfeifen-/Flaschenputzer reinigen
- Zapfhebel wieder zusammenschrauben
- Erneut mit klarem Wasser durchspülen

Entkalken

- Kalkablagerungen am Gehäuseboden führen zu Energieverlusten und beeinträchtigen die Lebensdauer des Geräts.
- Entkalken Sie das Gerät sobald sich Kalkablagerungen zeigen.
- Benutzen Sie ein handelsübliches Entkalkungsmittel. Gehen Sie so vor, wie in der Anleitung des Entkalkungsmittels beschrieben. Spülen Sie das Gerät nach der Entkalkung mit viel klarem Wasser aus

Aufbewahren

- Wickeln Sie das Netzkabel um die Kabelaufwicklung an der Gehäuseunterseite.
- Stecken Sie den Netzstecker in den Steckerhalter in der Mitte des Gehäusebodens.
- Bewahren Sie das Gerät trocken auf.

Hinweise zur Entsorgung



Befindet sich die linke Abbildung (durchgestrichene Mülltonne auf Rädern) auf dem Produkt, gilt die Europäische Richtlinie 2002/96/EG. Diese Produkte dürfen nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden. Informieren Sie sich über die örtlichen Regelungen zur getrennten Sammlung elektrischer und elektronischer Gerätschaften. Richten Sie sich nach den örtlichen Regelungen und entsorgen Sie Altgeräte nicht über den Hausmüll. Durch die regelkonforme Entsorgung der Altgeräte werden Umwelt und die Gesundheit ihrer Mitmenschen vor möglichen negativen Konsequenzen geschützt. Materialrecycling hilft, den Verbrauch von Rohstoffen zu verringern.

Konformitätserklärung

Hersteller: Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlin, Deutschland.



Dieses Produkt entspricht den folgenden Europäischen Richtlinien:
2014/30/EU (EMV)
2014/35/EU (LVD)
2011/65/EU (RoHS)

Dear Customer,

Congratulations on purchasing this equipment. Please read this manual carefully and take care of the following hints to avoid damages. Any failure caused by ignoring the mentioned items and cautions mentioned in the instruction manual are not covered by our warranty and any liability.

Safety Instructions

Do not connect the unit to the mains before checking the main voltage and before all other connections have been made. Do not cover any vents and make sure that there is a space of several centimeters around the unit for ventilation

- Read all instructions before using.
- Before connecting the device to the power supply, check that the voltage indicated on the appliance (under-side the device) corresponds with the voltage in your home. If this is not the case, contact your dealer and do not use the device. Do not let the cord hang over edge of table counter or touch hot surface.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
- To protect against a fire, electric shock or personal injury, do not immerse cord, electric plugs or device in water or other liquids.
- To avoid all risk of electrocution, do not open the cover. Repairs to this appliance should only be carried out by qualified persons.
- If liquid penetrates inside the cover, unplug the appliance and have it checked by a qualified technician before it is used again.
- Do not place the appliance in full sunlight, close to heating equipment or any heat source, or in a location subjected to excessive dust or mechanical shocks.
- Do not expose the appliance to extreme temperatures. The appliance shall be used in moderate climates.
- Do not place any object that produces heat (candle, ash tray, etc.) close to the appliance.
- Place the appliance on a surface that is flat, rigid and stable.
- Install the appliance in a location with sufficient ventilation to avoid internal overheating. Avoid restricted spaces such as bookcases, cabinets, etc.
- Do not obstruct the appliance's ventilation openings. Do not install the appliance on a soft surface, such as a carpet or blanket that might block the ventilation openings.
- Disconnect the appliance from the power source if it is not going to be used for a long time, if there is a thunderstorm or if it isn't working properly.
- The use of attachments that are not recommended by the appliance manufacturer may result in fire, electric shock or personal injury.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliances by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- The appliance is not a toy. Do not let the children play it. Never let children insert foreign objects into the appliance.
- Do not use the appliance for other than intended use. This appliance has been designed solely for domestic use; the manufacturer's liability shall not be engaged in the event of any professional use, by any misuse or by any use not complying with the operating instructions.
- Save these instructions.

Product Description

1 Lid

2 Handles

3 Tap

4 Thermostat knob

5 Timer knob

6 Selected temperature

7 Heater operates

8 Selected time

9 Actual temperature

10 Grid

11 Timer is in operation

12 Timer in OFF position

13 Juice mode

14 Warning! Water must be added



Operation

General

- This appliance can be used for multiple purposes: preserving, cooking, warming up in water, preparation of hot beverages, blanching vegetables, etc. Always slowly warm up and constantly stir any food that is viscous and may easily be burnt. If your appliance should be cooking even when it is empty, an additional safety device to avoid drying out will prevent the appliance from overheating.
- Allow the appliance to thoroughly cool down before you refill it with water so as to avoid burns due to hot steam and to protect the enamel surface from damages.
- When using for the first time, an odor might be produced, which however will disappear in the short run.

Volume

The preserver has a volume of 27 liters. However, be sure to never fill it up higher than 4 cm (1.6 in.) below its upper casing rim.

Important Hints

- Due to hygienic reasons, be sure to boil or sterilize once the appliance.
- Be sure to completely unwind the appliance's power cable and to connect it to a grounded socket.

Preserving

- Preserving is to preserve food without any chemical additives. The heat generated kills off any germs in the preserving food. At the same time, the bottling jar will be sealed in a germfree and airtight manner due to the vacuum produced.
- Use sterilizing or pasteurizing depending on the sort and mass of the food to be preserved. For sterilizing, allow the food to be preserved to heat up to at least 100 degrees C (212°F). To pasteurize, heat it up to 80 degrees C (176°F). Pasteurizing is sufficient if the appliance is used in the household. Please use relevant bottling jars with screw caps or locking caps with rubber seal rings.

Switching the appliance on and off

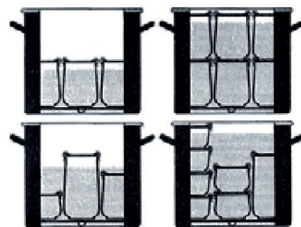
1. Fill in water (approx. 6 liters), set the Start/Stop knob to 100°C (212°F) and the timer's knob to 30 min.
2. Press on the Start/Stop knob. The appliance will be heating up and the icon  will be displayed to indicate that the heater is switched on.
3. The heater will switch off once the set temperature has been reached.
4. You will see the set temperature in the upper left of the display, and the current temperature is indicated below it.
5. The timer will automatically start counting down once the set temperature has been reached. The  icon will be displayed below the set time and indicates that the timer's automatic system is counting down.
6. The appliance will automatically switch off once the set time has expired.
7. Allow the appliance to cool down and pour out the water.
8. You may now use the appliance.

IMPORTANT

The appliance is provided with a temperature sensor in its bottom to measure the current temperature. Do not damage this sensor in a violent manner. A precise temperature measurement is important for keeping

Cooking Process

- Close the fruit preserver with the lid. Adjust the temperature controller to the desired heating level. Use the following tables when selecting a temperature setting.
- When the preserving phase is finished, switch the temperature controller to OFF. Remove the power plug from the wall socket.
- Position a heat resistant container under the pouring tap and press the pouring lever down. The water drains itself. When the water has drained away allow the preserving jars to cool down.



Workflow

- Set the Start/Stop knob to the desired temperature as indicated in the reference chart for preserving. Set the indicated time for preserving and press on the Start/Stop knob. The heat symbol  appears, the preserver will now start heating up. The duration for heating up can be up to 90 minutes. The timer starts counting down, when pre set temperature is reached .
- All settings may also be corrected during operation. Just switch off the appliance, press on the Start/Stop knob to do so, and then re-set the desired setting. Any remaining water in the preserver can be removed through the outlet tap. Put a heat-resistant container under the outlet tap and press down the outlet tap's lever. The water will be drained. Allow the preserver to cool down once the water has been removed.
- Remove the bottling jars. Leave the clamps or other lid fasteners on the bottling jars until they have completely cooled down.

Juice Extractor Setting

- Der Einkochautomat eignet sich bei Verwendung eines Entsafter Aufsatzes (nicht im Lieferumfang enthalten) hervorragend zum Entsaften. Um eine maximale Dampfbildung zu gewährleisten, stellen Sie den Start/Stop Regler auf die maximale Temperatur ein, bis das folgende Symbol erscheint: .
- Schalten Sie die Zeitelektronik aus, indem Sie auf den Timer Knopf drücken. Das folgende Symbol erscheint: .
- Setzen Sie den Entsafter-Aufsatz auf und füllen Sie mindestens 6 Liter Wasser einfüllen. Bestücken Sie den Fruchtkorb und setzen Sie den Deckel auf.
- Drücken Sie auf den Start/Stop Regler, um das Gerät einzuschalten. Das Gerät heizt jetzt auf Maximaleinstellung und produziert den notwendigen Dampf zum Entsaften.
- Achtung! Schalten Sie das Gerät nach dem Entsaften durch drücken des Start/Stop Reglers aus.
- Füllen Sie vor jedem neuen Entsaftungs-Vorgang Wasser nach.

Cooking Table

Fruit	°C	Min
Apple soft/hard	85	40/30
Apple sauce	90	30
Cherries	80	30
Pear soft/hard	90	40/30
Strawberries /Blackberries	80	25
Rhubarb	95	30
Raspberries, Gooseberries	80	30
Redcurrants, Cranberries	90	25
Apricot	85	30
Mirabelle, Greengage	85	30
Peach	85	30
Plum, Damson	90	30
Quince	95	30
Blueberries	85	30

Attention: When it is hot, take hold of the appliance ONLY by means of the heat insulated handles. Risk of burns!

Vegetables	°C	Min
Cauliflower	100	90
Asparagus	100	120
Peas	100	120
Pickled gherkin	100	90
Baby-carrots, Carrots	85	30
Pumpkin	90	30
Kohlrabi	100	95
Celeriac	100	110
Brussels sprouts, Red cabbage	100	110
Mushrooms	100	110
Beans	100	120
Tomato, Tomato puree	90	30

Meat	°C	Min
Roast meat, in pieces, cooked	100	85
Broth	100	60
Game, Poultry cooked	100	75
Goulash cooked	100	75
Minced meat, Sausage meat (raw)	100	110

Heating and keeping Liquids warm

Warming up or keeping warm liquids, respectively, Warming up mulled wine or punch. The appliance is very suitable for warming up liquids, beverages, punch or mulled wine. Caution! Fill up the preserver to not more than 4 cm (1.6 in.) below its upper rim or else the liquid may overflow. Put on the lid and press on the Start/Stop button to select the desired temperature.

Warming up by means of timer electronics

Select the desired time (120 minutes at max.), press on the Start/Stop knob to switch on the appliance; it will switch off automatically once the set time has expired.

Warming up through permanent operation

Press on the timer knob to deactivate the function of the timer electronics. The icon in the display  is indicating that timer function is deactivated, (no automatic switch Off). Press the Start/Stop knob to switch Off the preserver.

The display lights up: The preserver is plugged in.

The display is not lit up: the preserver is unplugged.

Regularly stir the liquid so as to regularly distribute the heat. You may pour out through the tap the liquid without any solid particles contained in it.

- Put a cup under the outlet tap and press on its lever. Just release the lever once the desired liquid quantity has been poured into the cup.
- If you wish to pour out larger liquid quantities, just pull up the lever to its topmost position until it keeps there so you will not have to keep holding the lever.
- Avoid pouring out liquid with solid ingredients in it, such as soups or similar. These solid ingredients may block the outlet tap.

IMPORTANT: Be sure to regularly stir the contents in the preserver so as to regularly distribute the heat and to avoid the contents from being burnt on the bottom.

Cleaning and Care

Always remove the power plug before cleaning the appliance! Clean the appliance with a lightly moist cloth. For stubborn soiling use a mild detergent on the cloth. Do not use abrasive or aggressive cleaning materials. These could attack the upper surfaces and irreparably damage the appliance.

Cleaning the pouring tap

To clean the pouring tap (4) thoroughly, you can unscrew the pouring lever (3).

- Dismantle the pouring lever (3).
- Place the pouring lever (3) in a mild soapy solution and swirl it back and forth.
- Rinse it off with clear water.
- To clean the pouring tap (4), allow a mild soapy solution to flow through it. Should there be stubborn soiling on the inside of the pouring tap (4) use a pipe/ bottle cleaner or similar to remove it.
- Afterwards, rinse the pouring tap (4) through with clear water.
- Re-assemble the pouring lever (3) back on to the pouring tap.

Scale removal

- Deposits of scale on the bottom of the appliance lead to increased energy consumption and reduce the service life of the appliance. Descale the appliance as soon as scale deposits become apparent.
- Use a standard commercial descaling product (No vinegar should be used). Proceed as described in the instructions for usage of the descaler.
- After descaling, rinse the appliance with lots of clean and clear water.

Storage

- Wind the cable around the cord storage (5) and insert the plug into the plug holder in the middle of the appliance base.
- Store the appliance at a cool and dry location.

Hints on Disposal



According to the European waste regulation 2002/96/EG this symbol on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it should be taken to the appropriate collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local council or your household waste disposal service.

Declaration of Conformity

Producer: Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlin.



This product is conform to the following European Directives:
2014/30/EU (EMC)
2014/35/EU (LVD)
2011/65/EU (RoHS)

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.

Consignes de sécurité

Avertissement : les appareils électriques présentent toujours un risque d'électrocution pouvant provoquer des blessures, par conséquent, respecter les consignes suivantes de sécurité.

- Lire attentivement ce mode d'emploi avant de faire fonctionner l'appareil et le conserver.
- Les surfaces de l'appareil deviennent chaudes pendant son fonctionnement. Ne toucher alors l'appareil qu'à un niveau des poignées et du bouton de contrôle pour éviter des risques de brûlure. Ne jamais déplacer l'appareil pendant son utilisation, toujours le laisser préalablement refroidir.
- Brancher l'appareil uniquement sur un courant alternatif dont la tension correspond à celle indiquée sur la plaque signalétique.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil si le cordon d'alimentation est endommagé, si l'appareil présente des dysfonctionnements, s'il est tombé ou s'il a été plongé dans l'eau.
- En cas de doute, faire réviser l'appareil par un service technique. Seul un spécialiste qualifié peut réparer l'appareil et le cordon d'alimentation.
- Les enfants ainsi que les personnes dont les capacités physiques, mentales ou sensorielles sont réduites, ou qui présentent une expérience et/ou des connaissances insuffisantes, doivent utiliser l'appareil uniquement s'ils sont surveillés par la personne responsable de leur sécurité, ou s'ils ont assimilé les consignes d'utilisation de l'appareil que cette personne leur a fournies.
- Surveiller les enfants afin qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Ne pas laisser l'appareil sans surveillance tant qu'il est branché au secteur.
- Débrancher l'appareil après utilisation, avant de le nettoyer, de même en cas de dysfonctionnements. Ne pas utiliser d'accessoires extérieurs non recommandés par le fabricant.
- Brancher l'appareil uniquement à une prise adaptée.
- Ne pas utiliser l'appareil en extérieur.
- Les câbles de raccordement au réseau électrique ne doivent pas toucher les parties chaudes de l'appareil et ne doivent pendre d'une table.
- Ne pas utiliser l'appareil à proximité de flammes de gaz ou d'appareils électriques avec des conduits chauffants, voire d'un four allumé.
- Placer l'appareil sur une surface thermorésistante à une distance d'environ 20 cm des murs.
- Ne pas utiliser l'appareil à d'autres fins que celle prévue.
- Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau, et protéger le câble électrique de l'humidité. Risques d'électrocution.
- S'assurer qu'aucun élément inflammable n'est en contact direct avec l'appareil ou ne se trouve à proximité. Si l'appareil prend feu, le débrancher immédiatement de la prise de courant.
- Empêcher les enfants de mettre la main sur les éléments d'emballage, comme par exemple les emballages en plastique.
- En cas d'utilisation de l'appareil à d'autres fins ou en cas de mauvaise utilisation, la garantie ne s'applique pas pour les dégâts causés.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, le faire remplacer par le fabricant, son service client ou un technicien qualifié pour éviter tout danger.
- Toujours conserver le mode d'emploi. L'appareil est destiné à un usage domestique normal.

Aperçu

1 Couvercle

2 Poignée

3 Robinet

4 Bouton du thermostat

5 Bouton du minuteur

6 Température sélectionnée

7 L'appareil chauffe

8 Temps prééglé

9 Température actuelle

10 Grille de support

11 Décompte du minuteur en cours

12 Minuteur désactivé

13 Extraction de jus

14 Attention ! Rajouter de l'eau



Utilisation

Généralités

- L'appareil peut être utilisé à des fins diverses : mettre des aliments en conserve, cuire des aliments, cuire au bain-marie, préparer des boissons chaudes, blanchir les légumes etc.
- Réchauffer les mets consistants ou susceptibles de brûler en les remuant lentement et constamment.
- Si l'appareil chauffe à vide, un dispositif de sécurité intégré se déclenche contre la surchauffe. Laisser ensuite l'appareil refroidir avant de le remplir d'eau pour éviter tout risque de brûlure liée au dégagement de vapeurs. De plus, la surface en émail pourrait être endommagée. Lors de la première utilisation, une odeur peut se dégager qui se dissipe rapidement.

Contenance

L'appareil de mise en conserve a une contenance de 27 L. Le niveau du liquide contenu doit se trouver au minimum à 4 cm en-dessous du rebord de la marmite.

Consignes importantes

- Pour des raisons d'hygiène, il est nécessaire d'avoir fait bouillir de l'eau dans l'appareil avant de l'utiliser à proprement parler.
- Pour cela, y verser environ 6 litres d'eau, régler le thermostat au maximum, mettre l'appareil en marche en activant le minuteur. Tourner le bouton de réglage dans le sens des aiguilles d'une montre et le positionner sur 60 minutes. Une fois ce temps écoulé, l'appareil s'éteint automatiquement. L'appareil est prêt à l'emploi après s'être refroidi.

Remarques sur la mise en conserve

- Cet appareil permet la conservation des aliments sans nécessiter le recours à des conservateurs chimiques. La chaleur produite élimine les germes présents dans les bocaux. Les bocaux sont alors libérés de leurs germes et sont rendus hermétiques grâce à la pression exercée. La conservation des aliments dépend de leur type et de leur volume et peut être réalisée selon le procédé de stérilisation ou de pasteurisation. La stérilisation requiert de chauffer les aliments à mettre en conserve à 100 °C. Une température de 80 °C est requise pour la pasteurisation.
- La pasteurisation est suffisante pour l'usage domestique. Des bocaux de conservation équipés d'un système de verrouillage et d'un bouchon d'étanchéité avec joints en caoutchouc sont nécessaires.

Allumer et éteindre l'appareil

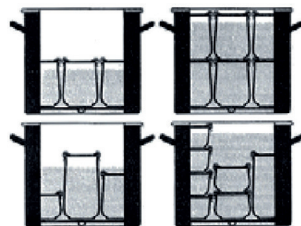
1. Dérouler entièrement le cordon d'alimentation et le brancher à une prise de terre.
2. Remplir l'appareil d'eau (environ 6 litres).
3. Régler le bouton Start/stop sur 100 °C et le celui du minuteur sur 30 minutes
4. Appuyer sur Start/Stop. L'appareil se met à chauffer et l'icône  apparaît sur l'afficheur. Il indique que le système de chauffage est activé. Celui reste actif jusqu'à ce que la température souhaitée soit atteinte.
5. La température sélectionnée s'affiche en haut à gauche de l'afficheur. La température actuelle s'affiche en-dessous.
6. Le minuteur commence automatiquement le décompte lorsque la température sélectionnée est atteinte. L'icône  apparaît sous l'affichage du temps paramétré et indique que le minuteur est activé. Une fois le temps paramétré écoulé, l'appareil s'arrête automatiquement.
7. Laisser l'appareil refroidir et vider l'eau. L'appareil est à présent prêt à l'emploi.

IMPORTANT

Le fond de la marmite est équipé d'un capteur de température qui mesure la température actuelle. Ne pas endommager le capteur, car une mesure précise de la température est nécessaire pour assurer la qualité de la mise en conserves.

Mise en conserve

- Placer la grille de support dans l'appareil de mise en conserve.
- Placer les bocaux de conservation bien fermés sur la grille de support. Il est possible d'introduire un maximum de 14 bocaux de conservation d'une capacité d'un litre en les empilant les uns sur les autres, dans le but de les stériliser/pasteuriser.
- Remplir l'appareil d'eau de sorte à recouvrir les bocaux et à ce que le volume occupé par les bocaux corresponde aux $\frac{3}{4}$ du volume total. S'assurer que les bocaux du bas sont bien fermés pour éviter toute infiltration d'eau. (cf. illustration)



Déroulement

- Régler le bouton Start/Stop sur la température souhaitée (cf. tableau des cuissons). Sélectionner un temps de cuisson en se reportant au tableau et appuyer sur le bouton de réglage Start/Stop.
- L'icône de chauffe  s'affiche et la phase de chauffe démarre. Le temps de chauffe peut durer jusqu'à 90 minutes. Lorsque la température paramétrée est atteinte, le décompte commence automatiquement . Une fois le temps de cuisson écoulé, l'appareil s'éteint automatiquement.
- Tous les réglages peuvent être modifiés pendant le fonctionnement de l'appareil. Pour cela, appuyer simplement sur le bouton Start/Stop et effectuer les nouveaux réglages.
- Le surplus d'eau est évacué par le robinet. Placer un récipient thermorésistant sous le robinet et actionner le levier vers le bas. L'eau s'écoule.
- Lorsque toute l'eau s'est écoulée, laisser l'appareil refroidir. Retirer les bocaux. Ne pas ouvrir les attaches ou autres fixations du couvercle jusqu'à ce que les bocaux aient refroidi.

Extraction de jus

- L'appareil de mise en conserves sert également à extraire du jus grâce à l'utilisation d'un embout d'extraction de jus (non fourni). Pour assurer la formation optimale de vapeur d'eau, régler le bouton Start/Stop sur la température maximale jusqu'à faire apparaître l'icône suivante : .
- Éteindre le minuteur en appuyant sur le bouton du minuteur. L'icône suivante s'affiche : .
- Fixer l'embout d'extraction de jus et remplir la marmite de 6 litres d'eau minimum. Introduire les fruits en morceaux et refermer le couvercle.
- Appuyer sur le bouton Start/Stop pour mettre l'appareil en marche. L'appareil chauffe à présent à température maximale et produit la vapeur nécessaire à l'extraction de jus.
- Attention ! Après l'extraction du jus, éteindre l'appareil en appuyant sur le bouton Start/Stop.
- Rajouter de l'eau avant chaque nouveau cycle d'extraction de jus.

Tableau des cuissons

Fruits	°C	Min
Pommes molles/dures	85	40/30
Compote de pommes	90	30
Cerises	80	30
Poires molles/dures	90	40/30
Fraises/mûres	80	25
Rhubarbe	95	30
Framboises/groseilles	80	30
Cassis/airelles	90	25
Abricots	85	30
Mirabelles/Reines-Claudes	85	30
Pêches	85	30
Prunes/pruneaux	90	30
Coings	95	30
Myrtilles	85	30

Attention, les bords de conservation sont brûlants après la cuisson, risques de brûlures. Utiliser une pince spéciale pour bords afin de les sortir de la marmite. Stocker les bords dans un lieu sec, frais et à l'abri de la lumière.

Légumes	°C	Min
Choux fleurs	100	90
Asperges	100	120
Petits pois	100	120
Carottes	100	90
Cornichons	85	30
Courges	90	30
Choux raves	100	95
Choux de Bruxelles/rouge	100	110
Céleri	100	110
Champignons	100	110
Haricots	100	120
Tomates/concentré de tomates	90	30

Viande	°C	Min
Grillades en morceaux	100	85
Bouillon de viande	100	60
Gibier et volaille grillées	100	75
Goulache	100	75
Viande hachée, chair à saucisse (cru)	100	110

Réchauffement et maintien au chaud de liquides

L'appareil sert également à réchauffer des liquides, du punch ou du vin chaud. Veiller à remplir la marmite au minimum 4 cm en-dessous de ses rebords pour éviter que l'eau ne déborde. Placer le couvercle, sélectionner la température souhaitée, mettre l'appareil en marche grâce au bouton de réglage Start/Stop.

Réchauffement à l'aide du minuteur électronique

Prérégler le temps de cuisson en sélectionnant la durée souhaitée à l'aide du bouton du minuteur (max. 120 minutes). Mettre l'appareil en marche avec le bouton Start/Stop. Une fois le temps écoulé, l'appareil s'éteint automatiquement.

Réchauffement en fonctionnement continu

Appuyer sur le bouton du minuteur pour désactiver le minuteur électronique. L'icône  indique que l'appareil ne s'éteindra pas automatiquement. Appuyer sur le bouton Start/Stop pour allumer et éteindre l'appareil.

L'afficheur est éclairé

L'appareil est branché à une prise électrique.

L'afficheur n'est pas éclairé

L'appareil est débranché.

Remuer le liquide régulièrement pour que la chaleur se répartisse de manière homogène. Il est possible de faire couler des boissons entièrement liquides en actionnant simplement le robinet.

- Placer un verre sous le robinet et abaisser le levier. Lorsque la quantité de liquide versé dans le verre est suffisante, relâcher simplement le levier.
- Pour faire couler une plus grande quantité de liquide, pousser le levier vers le haut jusqu'à ce qu'il reste dans cette position. Il n'est alors plus nécessaire de maintenir le levier.
- Ne pas faire couler de liquide contenant des morceaux d'aliments, comme par exemple de la soupe. Les morceaux d'aliments bouchent le robinet.

IMPORTANT : Remuer régulièrement pour réchauffer le contenu de manière homogène tout en empêchant la soupe ou le ragoût de brûler au fond de la marmite.

Nettoyage et entretien

Toujours débrancher l'appareil avant de le nettoyer. Pour un nettoyage optimal du fond de la marmite, utiliser une brosse douce ou un chiffon humide. Ne jamais utiliser de matériel pointu ou dur. Cela rayerait l'émail. Une fois l'appareil refroidi, en essuyer les surfaces avec un chiffon doux et humide. Puis essuyer avec un chiffon sec.

Nettoyage du robinet

Il est possible de démonter le robinet pour le nettoyer en profondeur.

- Dévisser le levier du robinet.
- Le nettoyer avec du liquide vaisselle.
- Rincer à l'eau claire.
- En cas de dépôts solides, nettoyer à l'aide d'un cure-pipe ou d'une brosse de nettoyage pour bouteilles.
- Remonter le levier du robinet sur l'appareil.
- Faire couler de l'eau claire par le robinet.

Détartrage

- Les dépôts calcaires se trouvant au fond de la marmite provoquent une perte d'énergie et réduisent la durée de vie de l'appareil.
- Détartrer l'appareil dès l'apparition de dépôts calcaires.
- Utiliser un produit de détartrage en vente dans le commerce. Procéder comme indiqué sur le mode d'emploi du produit de détartrage. Après l'opération de détartrage, rincer abondamment l'appareil à l'eau claire.

Stockage

- Enrouler le cordon d'alimentation dans l'enrouleur situé en-dessous de l'appareil.
- Ranger la fiche d'alimentation dans l'emplacement prévu à cet effet au centre de l'appareil.
- Maintenir l'appareil au sec.

Information sur le recyclage



Vous trouverez sur le produit l'image ci-contre (une poubelle sur roues, barrée d'une croix), ce qui indique que le produit se trouve soumis à la directive européenne 2002/96/CE. Renseignez-vous sur les dispositions en vigueur dans votre région concernant la collecte séparée des appareils électriques et électroniques. Respectez-les et ne jetez pas les appareils usagés avec les ordures ménagères. La mise au rebut correcte du produit usagé permet de préserver l'environnement et la santé. Le recyclage des matériaux contribue à la préservation des ressources naturelles.

Déclaration de conformité

Fabricant : Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlin, Allemagne.



Ce produit est conforme aux directives européennes suivantes :
2014/30/UE (CEM)
2014/35/UE (LVD)
2011/65/UE (RoHS)

Gentile cliente,

La ringraziamo per aver acquistato il nostro prodotto. La preghiamo di leggere attentamente le seguenti istruzioni e di seguirle per evitare eventuali danni. Non ci assumiamo alcuna responsabilità per danni derivati da una mancata osservazione delle avvertenze di sicurezza e da un uso improprio del dispositivo.

Avvertenze di sicurezza

Attenzione: l'utilizzo di dispositivi elettrici può comportare il pericolo di scosse elettriche e causare lesioni, pertanto è necessario rispettare le seguenti avvertenze di sicurezza.

- Prima di mettere in funzione il dispositivo, leggere attentamente il manuale di istruzioni e conservarlo.
- Le superfici del dispositivo diventano molto calde quando il dispositivo è in funzione. Toccare il dispositivo solo tramite le impugnature oppure tramite la manopola per evitare di scottarsi. Non spostare mai il dispositivo quando questo è in funzione, bensì farlo sempre raffreddare.
- Collegare il dispositivo ad una presa con tensione conforme a quella indicata sulla targhetta identificativa.
- Non mettere in funzione il dispositivo se il cavo di alimentazione è danneggiato, se il dispositivo presenta dei malfunzionamenti, se è caduto o se è stato immerso in acqua.
- In caso di dubbi, far controllare il dispositivo da un centro assistenza. Il dispositivo e il cavo di alimentazione possono essere riparati solo da un tecnico qualificato.
- Le persone, inclusi i bambini, con capacità fisiche e mentali ridotte o che non dispongono delle conoscenze necessarie, non possono utilizzare il dispositivo, a meno che un supervisore ha prima illustrato loro le avvertenze di sicurezza.
- Sorvegliare i bambini per assicurarsi che non giochino con il dispositivo.
- Non lasciare il dispositivo incustodito quando la è collegato alla corrente.
- Disinserire sempre la spina dopo l'uso, prima di ogni operazione di pulizia e in caso di malfunzionamento. Utilizzare esclusivamente accessori originali approvati dal produttore.
- Inserire la spina in una presa adatta.
- Non utilizzare il dispositivo all'aperto.
- Il cavo di alimentazione non deve toccare superfici calde e non deve pendere sul piano di lavoro.
- Non utilizzare il dispositivo nelle vicinanze di gas infiammabili o di dispositivi elettrici o all'interno di forni.
- Collocare il dispositivo su una superficie resistente al calore e lasciare una distanza di circa 20 cm con le pareti.
- Il dispositivo non deve essere utilizzato per scopi diversi da quello previsto.
- Non immergere mai il dispositivo in acqua e proteggerlo dall'umidità. Attenzione: pericolo di scosse elettriche.
- Assicurarsi che nessun componente infiammabile tocchi il dispositivo. Se il dispositivo prende fuoco, staccare immediatamente la spina.
- Tenere il materiale di imballaggio fuori dalla portata dei bambini.
- Si declina ogni responsabilità in caso di utilizzo improprio del dispositivo.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal servizio clienti o da un tecnico qualificato.
- Conservare il manuale di istruzioni. Il dispositivo è destinato ad essere utilizzato solo per scopi domestici.

Descrizione del prodotto

1 Coperchio

2 Impugnatura

3 Rubinetto

4 Manopola termostato

5 Manopola timer

6 Temperatura impostata

7 Riscaldamento

8 Tempo impostato

9 Temperatura attuale

10 Griglia

11 Timer attivo

12 Timer disattivo

13 Spremere

14 Attenzione! aggiungere acqua



Utilizzo generale

- Il dispositivo può essere utilizzato per scopi diversi: per mettere in conserva, riscaldare a bagnomaria, preparare bevande calde, sbollentare le verdure ecc.
- Gli alimenti più consistenti che tendono a bruciarsi devono essere riscaldati lentamente e girati costantemente.
- Un apposito interruttore di sicurezza impedisce al dispositivo di surriscaldarsi in caso questo venga azionato senza contenuto al suo interno. Se ciò si verifica, far raffreddare completamente il dispositivo prima di aggiungere altra acqua per non scottarsi con il vapore acqueo e non danneggiare la superficie smaltata. Al primo utilizzo è possibile che si formino degli odori che svaniscono dopo qualche tempo con l'utilizzo.

Capacità

Il dispositivo ha una capacità di 27 litri. Assicurarsi che il livello del liquido sia massimo 4 cm al di sotto del bordo superiore dell'alloggiamento.

Avvertenze importanti

- Per motivi igienici, è necessario prima sterilizzare il dispositivo.
- Per fare ciò, versare 6 litri di acqua e impostare il termostato su max; il dispositivo si accende tramite il timer. Ruotare la manopola di accensione in senso orario e posizionarla su 60 min. Scaduto il tempo impostato, il dispositivo si spegne automaticamente. Attendere che il dispositivo si raffreddi prima di utilizzarlo di nuovo.

Note sulla messa in conserva

- Per messa in conserva si intende la conservazione di alimenti senza additivi chimici. Il calore prodotto uccide i germi presenti. Allo stesso tempo, il vasetto da conserva viene sigillato ermeticamente. A seconda del tipo di alimenti conservati, si parla di sterilizzazione e di pastorizzazione. Con la sterilizzazione gli alimenti vengono riscaldati ad almeno 100°C. Con la pastorizzazione la temperatura di riscaldamento è di 80°C.
- Per l'utilizzo domestico la pastorizzazione è sufficiente. Sono necessari vasetti da conserva con tappo a vite e guarnizione in gomma.

Accendere e spegnere il dispositivo

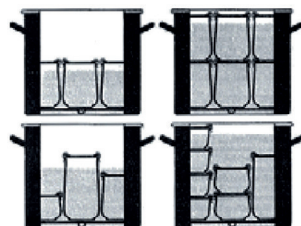
1. Srotolare completamente il cavo e collegarlo ad una presa dotata di messa a terra.
2. Aggiungere acqua (circa 6 litri).
3. Impostare la manopola Start/Stop su 100°C, impostare la manopola del timer su 30 minuti.
4. Premere la manopola Start/Stop. Il dispositivo inizia a riscaldare e compare il simbolo . Il simbolo segnala che il dispositivo sta riscaldando. La funzione di riscaldamento rimane accesa fino al raggiungimento della temperatura impostata.
5. A sinistra, nella parte superiore del display, è possibile visualizzare la temperatura impostata. Nella parte inferiore è possibile visualizzare la temperatura attuale.
6. Il timer si mette in funzione automaticamente quando viene raggiunta la temperatura impostata. Al di sotto dell'indicazione del tempo appare il simbolo  e indica che il timer è in funzione. Allo scadere del tempo impostato, il dispositivo si spegne automaticamente.
7. Far raffreddare il dispositivo e svuotare l'acqua. Ora è possibile utilizzare il dispositivo.

IMPORTANTE

Il dispositivo è dotato sul fondo di un sensore per la temperatura che misura la temperatura attuale. Non danneggiare il sensore poiché una misurazione precisa della temperatura è importante per la qualità degli alimenti.

Messa in conserva

- Introdurre la griglia nel dispositivo.
- Collocare sulla griglia i vasetti ben sigillati. È possibile sterilizzare, pastorizzare fino ad un massimo di 14 vasetti da 1 litro.
- Versare l'acqua nel dispositivo fino a quando i vasetti superiori si trovano sommersi in acqua per $\frac{3}{4}$. Prestare attenzione che i vasetti siano ben sigillati in modo che l'acqua non possa penetrare (vedere la figura).



Procedura

- Posizionare la manopola Start/Stop sulla temperatura desiderata (vedere la tabella). Impostare il tempo seguendo la tabella e premere la manopola Start/Stop.
- Il simbolo di riscaldamento  si accende e la fase di riscaldamento si avvia. Il riscaldamento è di massimo 90 minuti. Appena viene raggiunta la temperatura impostata, il tempo inizia a scorrere lentamente . Al termine, il dispositivo si spegne automaticamente.
- Tutte le impostazioni possono essere corrette anche mentre il dispositivo è in funzione. Per fare ciò, premere la manopola Start/Stop e impostare di nuovo il dispositivo.
- L'acqua restante defluisce tramite il rubinetto. Collocare un recipiente resistente al calore sotto il rubinetto e premere la levetta verso il basso. L'acqua inizia a fuoriuscire.
- Quando l'acqua è defluita, far raffreddare il dispositivo. Rimuovere i vasetti e farli raffreddare completamente.

Spremere

- Con l'aggiunta di un accessorio per la spremitura (non incluso nella consegna), il dispositivo può anche spremere la frutta. Per garantire la massima formazione di vapore, impostare la manopola Start/Stop sulla temperatura massima fino a quando compare il simbolo .
- Spegner l'indicazione del tempo premendo la manopola del timer. Compare il seguente simbolo: .
- Inserire l'accessorio per spremere e versare almeno 6 litri di acqua. Spezzettare la frutta e infine mettere il coperchio.
- Premere la manopola Start/Stop per accendere il dispositivo. Ora il dispositivo riscalda al massimo e produce il vapore necessario per spremere.
- Attenzione! spegnere il dispositivo al termine del processo premendo la manopola Start/Stop.
- Aggiungere acqua prima di iniziare un nuovo processo di spremitura.

Tabella

Frutta	°C	Min
Mele morbide/dure	85	40/30
Mousse di mela	90	30
Ciliegie	80	30
Pere morbide/dure	90	40/30
Fragole/more	80	25
Rabarbaro	95	30
Fragole/uva spina	80	30
Ribes/mirtilli	90	25
Albicocche	85	30
Mirabelles/Reines-Claudes	85	30
Pesche	85	30
Prugne	90	30
Mela cotogna	95	30
Mirtilli	85	30

Attenzione, i vasetti sono molto caldi dopo la messa in conserva : pericolo di ustioni. Per rimuovere i vasetti, utilizzare delle pinze. Infine conservare i vasetti in un luogo asciutto, fresco e buio. Attenzione, i vasetti sono molto caldi dopo la messa in conserva : pericolo di ustioni. Per rimuovere i vasetti, utilizzare delle pinze. Infine conservare i vasetti in un luogo asciutto, fresco e buio.

Verdure	°C	Min
Cavolo	100	90
Asparagi	100	120
Piselli	100	120
Carote	100	90
Cetriolo	85	30
Zucca	90	30
Cavolo rapa	100	95
Cavolini di Bruxelles	100	110
Sedano	100	110
Funghi	100	110
Fagioli	100	120
Pomodori/concentrato di pomodoro	90	30
Carne	°C	Min
Arrosto	100	85
Spezzatino	100	60
Pollame cotto	100	75
Gulasch cotto	100	75
Salsiccia tritata (cruda)	100	110

Riscaldare e mantenere in caldo i liquidi

Il dispositivo è particolarmente adatto a riscaldare bevande come punch o vin brulé. Riempire il dispositivo fino a massimo 4 cm al di sotto del bordo superiore, altrimenti il liquido potrebbe fuoriuscire. Mettere il coperchio e impostare la temperatura desiderata tramite la manopola Start/Stop.

Riscaldare impostando il tempo:

Impostare il tempo (max. 120 min) e accendere il dispositivo con la manopola Start/Stop. Allo scadere del tempo, il dispositivo si spegne automaticamente.

Riscaldare senza impostare il tempo:

Premere la manopola del timer per disattivare la funzione del timer. Il simbolo  indica che il dispositivo non si spegne automaticamente. Premere la manopola Start/Stop per accendere/spegnere il dispositivo.

Il display si illumina: La spina è inserita nella presa.

Il display non si illumina: La spina non è inserita nella presa.

Mescolare regolarmente i liquidi affinché il calore si possa distribuire in maniera uniforme. I liquidi fuoriescono dal rubinetto senza ingredienti solidi.

- Mettere un bicchiere sotto il rubinetto e premere la levetta verso il basso. Al termine, rilasciare la levetta.
- Per versare una quantità maggiore di liquido, sollevare la levetta verso l'alto, fino a che questa rimane immobile.
- Non versare liquidi contenenti ingredienti solidi come ad esempio zuppe o simili. Gli ingredienti duri possono ostruire il rubinetto.

IMPORTANTE: mescolare regolarmente il contenuto per riscaldare in maniera uniforme e impedire nel contempo che le zuppe o simili si brucino sul fondo.

Pulizia e manutenzione

Prima di eseguire ogni operazione di pulizia, staccare sempre la spina. Si consiglia di pulire il fondo della pentola con una spazzola morbida oppure con un panno umido. Non utilizzare mai oggetti duri o appuntiti per non graffiare le superfici smaltate. Una volta che il dispositivo si è raffreddato, pulire l'alloggiamento con un panno umido e morbido. Infine asciugare con un panno.

Pulizia del rubinetto

Per una pulizia a fondo, smontare il rubinetto:

- Svitare la levetta.
- Lavare con acqua e sapone.
- Sciacquare con acqua.
- Eliminare lo sporco più ostinate.
- Riavvitare la levetta.
- Sciacquare di nuovo con acqua.

Rimuovere il calcare

- I depositi di calcare sul fondo influiscono negativamente sull'efficacia del dispositivo.
- Rimuovere il calcare appena si formano i depositi.
- Utilizzare un decalcificante e seguire le istruzioni contenute sulla confezione. Infine sciacquare il dispositivo con acqua.

Conservazione

- Avvolgere il cavo di alimentazione intorno all'avvolgicavo posto sulla parte inferiore.
- Inserire la spina nell'apposito alloggiamento al centro.
- Conservare il dispositivo in un luogo asciutto.

Smaltimento



Se sul prodotto è presente la figura a sinistra (il cassonetto dei rifiuti mobile sbarrato), si applica la direttiva europea 2002/96/CE. Questi prodotti non possono essere smaltiti con i rifiuti normali. Informarsi sulle disposizioni vigenti in merito alla raccolta separata di dispositivi elettrici ed elettronici. Non smaltire i vecchi dispositivi con i rifiuti domestici. Grazie al corretto smaltimento dei vecchi dispositivi, si proteggono il pianeta e la salute delle persone da possibili conseguenze negative. Il riciclo di materiali aiuta a ridurre il consumo di materie prime.

Dichiarazione di conformità

Produttore: Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlino, Germania.



Questo prodotto è conforme alle seguenti direttive europee:

2014/30/UE (EMC)

2014/35/UE (LVD)

2011/65/UE (RoHS)

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.

Indicaciones de seguridad

Advertencia: existe el riesgo de una descarga eléctrica por parte de dispositivos eléctricos que puede provocar lesiones, por lo que le aconsejamos que tenga en cuenta las siguientes indicaciones de seguridad.

- Lea atentamente estas instrucciones de uso antes de poner en marcha el aparato y consérvelas.
- Las superficies del aparato alcanzarán temperaturas muy elevadas durante su funcionamiento. Solamente debe tocar el aparato en las asas o en el regulador; de lo contrario, existirá un riesgo de quemaduras. Nunca transporte el aparato durante su uso, deje que se enfríe antes de hacerlo.
- Conecte el aparato solamente a la corriente alterna con la tensión especificada en la placa técnica.
- El aparato no debe ponerse en marcha si el cable de alimentación está dañado, si el aparato presenta daños visibles, si se ha dejado caer o si se ha sumergido en agua.
- En caso de duda, contacte con un servicio técnico para reparar el aparato. El aparato y el cable de alimentación solamente podrán ser reparados por un servicio técnico cualificado.
- Las personas, incluidos niños, con discapacidades físicas, psíquicas o sensoriales o carentes de la experiencia y conocimiento necesarios no podrán utilizar el aparato salvo que estén bajo supervisión o hayan sido previamente instruidas sobre su utilización y las indicaciones de seguridad y se hayan familiarizado con sus funciones.
- Los niños deberán estar vigilados para evitar que jueguen con el aparato.
- El aparato debe estar bajo supervisión cuando el enchufe esté conectado.
- Desconecte el enchufe tras el uso del aparato, antes de limpiarlo y cada vez que se averíe. No utilice accesorios ajenos al aparato que no hayan sido recomendados por el fabricante.
- Utilice una toma de corriente adecuada.
- No utilice el aparato al aire libre.
- El cable de alimentación no debe entrar en contacto con las piezas del aparato ni quedar colgando de una mesa.
- El aparato no debe utilizarse cerca de llamas de gas, de dispositivos eléctricos con serpentín de calefacción abierto ni de un horno en funcionamiento.
- El aparato debe colocarse en una superficie resistente al calor y a una distancia de aprox. 20 cm de las paredes.
- El aparato no debe utilizarse con otros fines distintos al de los indicados.
- Nunca sumerja el aparato en agua y proteja el cable de alimentación de la humedad. Riesgo de descarga eléctrica.
- Asegúrese de que las partes calientes del aparato no le tocan ni se encuentran demasiado cerca de usted. Si el aparato arde en llamas, desconéctelo inmediatamente de la toma de corriente.
- No permita que los niños tengan acceso a los materiales de embalaje, como por ejemplo los plásticos.
- En caso de un uso negligente o erróneo, se cancelará la garantía para averías provocadas por tales acciones.
- Si el cable de alimentación está dañado, deberá ser reparado por el fabricante o por el servicio de atención al cliente para evitar riesgos.
- Conserve siempre el manual de instrucciones. El aparato debe utilizarse solamente para fines domésticos.

Descripción del aparato

1 Tapa

2 Asa

3 Espita

4 Botón del termostato

5 Botón para temporizador

6 Temperatura seleccionada

7 Aparato caliente

8 Tiempo seleccionado

9 Temperatura actual

10 Parrilla interior

11 El temporizador se ha iniciado

12 Temporizador apagado

13 Exprimir

14 Atención: llenar agua



Utilización

General

- El aparato tiene distintos usos: conservar, cocinar, calentar al baño María, preparar bebidas calientes, es-caldar verduras, etc.
- Los platos espesos que tienden a quemarse deben calentarse a fuego lento y removerse constantemente.
- Si utiliza su aparato vacío, un interruptor de seguridad adicional evita que se produzca un sobrecalentamiento. Deje enfriar el aparato antes de llenarlo de agua; de lo contrario, existe el riesgo de provocarse quemaduras causadas por el vapor de agua caliente. Además, la superficie puede dañarse. En el primer uso pueden generarse olores que desaparecerán transcurrido un breve periodo a partir de su encendido.

Capacidad

El aparato tiene una capacidad de 27 litros. El nivel de líquido puede situarse como máximo a 4 cm por debajo del borde de la carcasa.

Indicaciones importantes

- Por motivos de higiene, el aparato debe esterilizarse una vez.
- Para ello, llénelo con 6 litros de agua, coloque el termostato al máximo y el aparato se encenderá. Gire el botón de encendido en el sentido de las agujas del reloj hasta el valor 60 minutos. Cuando transcurra el tiempo seleccionado, el aparato se apaga automáticamente. Cuando se haya enfriado, el aparato estará listo para usarse.

Indicaciones para conservar alimentos

- Este proceso permite la conservación de alimentos sin sustancias químicas. El calor generado mata todas las bacterias en el alimento confitado. Al mismo tiempo, gracias a presión existente en el tarro, este se queda cerrado herméticamente y esterilizado. Dependiendo del tipo y de la cantidad de alimento que deseemos conservar, podemos hablar de procesos de esterilización y pasteurización. En la esterilización, el alimento se calienta hasta al menos 100 °C. En el proceso de pasteurización la temperatura de calentamiento es de 80 °C.
- Para un uso doméstico, la pasteurización es suficiente. Necesitará tarros de conserva con cierre de rosca o tapas herméticas con anillas de goma.

Encender y apagar el aparato

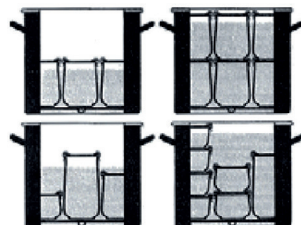
1. El cable de alimentación debe desenrollarse por completo y conectarse a una toma de corriente con toma de tierra. Llene el aparato de agua (aprox. 6 litros).
2. Ajuste el regulador Start/Stop en 100 °C y el botón del temporizador en 30 minutos.
3. Pulse el regulador Start/Stop. El aparato se calienta y en el display aparece el símbolo . Indica que la función de calentamiento está activada. Esta función seguirá activa hasta que se haya alcanzado la temperatura seleccionada.
4. En la parte superior izquierda del display podrá ver la temperatura seleccionada. Debajo se muestra la temperatura actual. El temporizador se inicia automáticamente cuando se haya alcanzado la temperatura seleccionada. Debajo del tiempo seleccionado aparece el símbolo  para indicar que el temporizador está activado. Cuando transcurra el tiempo seleccionado, el aparato se apaga automáticamente.
5. Deje que el aparato se enfríe y vacíe primero el agua. Ahora puede utilizar el aparato.

IMPORTANTE:

El aparato cuenta con un sensor de temperatura en el fondo del recipiente que mide la temperatura actual. No dañe el sensor, pues una medición de temperatura exacta es importante para la calidad del alimento conservado.

Conservar alimentos

- Introduzca la rejilla dentro de la máquina.
- Ajuste el tarro de conserva sobre la rejilla de manera que quede completamente encajado. Pueden esterilizarse/pasteurizarse como máximo 14 tarros de conserva con una capacidad de 1 litro cada uno.
- Llene la máquina de agua hasta que el tarro superior quede 3/4 partes por debajo del agua. Tenga en cuenta que los tarros de conservas situados en la posición inferior están completamente cerrados para que el agua no pueda filtrarse en su interior (consulte ilustración).



Procedimiento

- Ajuste el regulador Start/Stop en la temperatura deseada (consulte tabla de conservas). Ajuste el tiempo de conservación de acuerdo con la tabla y pulse el regulador Start/Stop.
- El símbolo de calentamiento  aparece cuando se inicie la fase de calentamiento. El calentamiento puede durar hasta 90 minutos. El temporizador  se inicia automáticamente cuando se haya alcanzado la temperatura seleccionada. Al finalizar el tiempo de conservación, el aparato se apaga automáticamente.
- Todos los ajustes pueden corregirse durante el funcionamiento del aparato. Para ello, pulse simplemente el botón Start/ Stop y configure de nuevo el aparato.
- El resto de agua se retirará por la espita. Coloque un recipiente resistente al calor bajo la espita y presione la palanca hacia abajo. El agua fluirá.
- Cuando el agua se haya extraído, deje enfriar el aparato. Retire los tarros. Deje que los agarres o soportes de las tapas se enfríen completamente.

Exprimir

- La máquina de conservas es apta para su uso como un accesorio de exprimidor (no incluido en el envío) para exprimir alimentos. Para garantizar la mayor generación de vapor, coloque el regulador Start/Stop al máximo hasta que aparezca el siguiente símbolo: .
- Apague el temporizador pulsando el botón correspondiente. Aparecerá el símbolo siguiente: .
- Coloque el accesorio exprimidor y llénelo con al menos 6 litros de agua. Coloque el cesto de la fruta y ponga la tapa.
- Pulse el regulador Start/Stop para encender el aparato. El aparato calentará a la máxima potencia y produce el vapor necesario para exprimir.
- Advertencia: apague el aparato tras el exprimido pulsando el regulador Start/Stop.
- Para cada nuevo proceso de exprimido, utilice agua limpia.

Tabla de conservas

Fruta	°C	Min
Manzana tierna/dura	85	40/30
Compota de manzana	90	30
Cerezas	80	30
Peras tiernas / duras	90	40/30
Fresas / moras	80	25
Ruibarbos	95	30
Frambuesas / grosellas	80	30
Grosellas / arándano rojo	90	25
Albaricoque	85	30
Ciruelas amarillas / ciruelas claudias	85	30
Melocotón	85	30
Ciruelas	90	30
Membrillo	95	30
Arándanos	85	30

Advertencia: el tarro de conserva estará a temperaturas muy elevadas tras el proceso, existe riesgo de quemaduras. Utilice unas tenazas para retirar los tarros. Conserve los tarros en un lugar seco, fresco y a la sombra.

Verduras	°C	Min
Coliflor	100	90
Espárragos	100	120
Guisantes	100	120
Zanahorias	100	90
Pepinillos en vinagre	85	30
Calabaza	90	30
Colinabo	100	95
Col de Bruselas / col lombarda	100	110
Apio	100	110
Setas	100	110
Alubias	100	120
Tomates / tomate concentrado	90	30

Carne	°C	Min
Carne asada en piezas	100	85
Caldo de carne	100	60
Ave asada	100	75
Estofado de carne	100	75
Carne picada para salchichas (cruda)	100	110

Calentar o mantener líquidos calientes

El aparato también es apto para calentar líquidos, ponche o vino. Llene el aparato hasta un máximo de 4 cm por debajo del borde superior; de lo contrario, el líquido podría rebosar. Coloque la tapa y ajuste la temperatura deseada con el regulador Start/Stop.

Calentar con ayuda del temporizador:

Ajuste el tiempo deseado con el botón del temporizador (máx. 120 minutos). Encienda el aparato a partir del regulador Start/Stop. Cuando transcurra el tiempo seleccionado, el aparato se apaga automáticamente.

Calentar durante el funcionamiento del aparato:

Pulse el botón del temporizador para apagarlo. El símbolo indica que el aparato no se apagará automáticamente. Pulse el botón Start/Stop para encender y apagar el aparato.

El display se ilumina:

El aparato está enchufado a la toma de corriente.

El display no se ilumina:

El aparato está desenchufado de la toma de corriente.

Remueva con frecuencia el líquido para que el calor pueda distribuirse de manera uniforme. Puede verter el líquido sin componentes sólidos a través de la espita.

Coloque un recipiente debajo de la espita y presione la palanca hacia abajo. Cuando se haya vertido la cantidad deseada de líquido en el recipiente, suelte la palanca.

Si desea verter cantidades más grandes de líquidos, mueva la palanca hacia arriba hasta que quede encajada. No vierta líquidos con componentes sólidos, como sopas o similares. Los alimentos sólidos obstruirían la espita.

IMPORTANTE: si remueve regularmente los alimentos, obtendrá un calentamiento uniforme y evitará al mismo tiempo que la sopa o los caldos se quemen en el fondo.

Limpieza y cuidado

Desconecte el enchufe antes de limpiar el aparato. Le recomendamos limpiar el fondo del recipiente cerrado con un cepillo de cerdas blandas o con un paño húmedo. Nunca utilice objetos afilados, podría dañar el esmaltado. Cuando el aparato se haya enfriado, frote la carcasa con un paño húmedo y suave. Séquela con un paño seco.

Limpieza de la espita

Para una limpieza a fondo de la espita, siga este proceso:

- Desenrosque la palanca
- Límpiela con agua y jabón.
- Enjuague con agua limpia
- En caso de detectar suciedad muy adherida, límpiela con un limpiador de botellas o de pipas.
- Vuelva a atornillar la palanca.
- Vuelva a enjuagar con agua.

Descalcificar

- Los restos de cal en el fondo del aparato provocan una pérdida de energía e influyen negativamente en la vida útil del aparato.
- Descalcifique el aparato cuando detecte restos de cal.
- Para ello, utilice un líquido antical común. Proceda tal y como le indican las instrucciones del líquido antical. Enjuague el aparato tras la descalcificación con mucha agua limpia.

Conservación

- Enrolle el cable de alimentación alrededor del soporte situado en la parte inferior del aparato.
- Encaje el enchufe en su soporte situado en el centro del fondo de la carcasa.
- Guarde el aparato cuando se haya secado.

Indicaciones para la retirada del aparato



Si el aparato lleva adherida la ilustración de la izquierda (el contenedor de basura tachado) entonces rige la normativa europea, directiva 2002/96/CE. Este producto no debe arrojarse a un contenedor de basura común. Infórmese sobre las leyes territoriales que regulan la recogida separada de aparatos eléctricos y electrónicos. Respete las leyes territoriales y no arroje aparatos viejos al cubo de la basura doméstica. Una retirada de aparatos conforme a las leyes contribuye a proteger el medio ambiente y a las personas a su alrededor frente a posibles consecuencias perjudiciales para la salud. El reciclaje ayuda a reducir el consumo de materias primas.

Declaración de conformidad

Fabricante: Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlín (Alemania).



Este producto cumple con las siguientes directivas europeas:
2014/30/UE (EMC)
2014/35/UE (baja tensión)
2011/65/UE (refundición RoHS)