

BIGGIE SMALL

Einkochautomat
Preserving Machine
Olla pasteurizadora
Stérilisateur
Pastorizzatore

10029824



COOKINGCO
OKINGCOO
KINGCOOKIN
INGCOOKING
COOKINGCO
OOKINGCOO
KINGCOOKIN
INGCOOKING

KLARSTEIN

www.klarstein.com

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

Sicherheitshinweise 4	
Vor dem ersten Betrieb 4	
Geräteübersicht 5	
Bedienung 6	
Einkochtabelle 10	
Reinigung und Pflege 11	
Hinweise zur Entsorgung 12	
Hersteller & Importeur (UK) 12	

English 13
Español 23
Français 33
Italiano 43

TECHNISCHE DATEN

Artikelnummer	10029824
Stromversorgung	220-240 V ~ 50/60 Hz

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.
- 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.

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. Um den Kocher zu starten, stellen Sie den TIMER auf 60 Minuten. Wenn Die Zeit abgelaufen ist, geht das Gerät automatisch aus.
3. Lassen Sie das Gerät abkühlen und entfernen Sie das Wasser.
4. Sie können den Kocher jetzt benutzen.

GERÄTEÜBERSICHT



1	Gehäusedeckel	6	Thermostat-Knopf
2	Griffe	7	Kontrollleuchte
3	Edelstahl-Topf	8	Zeitschaltuhr
4	Gehäuse-Unterteil	9	Einlegrost
5	Ein/Aus-Schalter		

BEDIENUNG

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

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 20 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. 4 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 Konservierungsmittel. 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.

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)

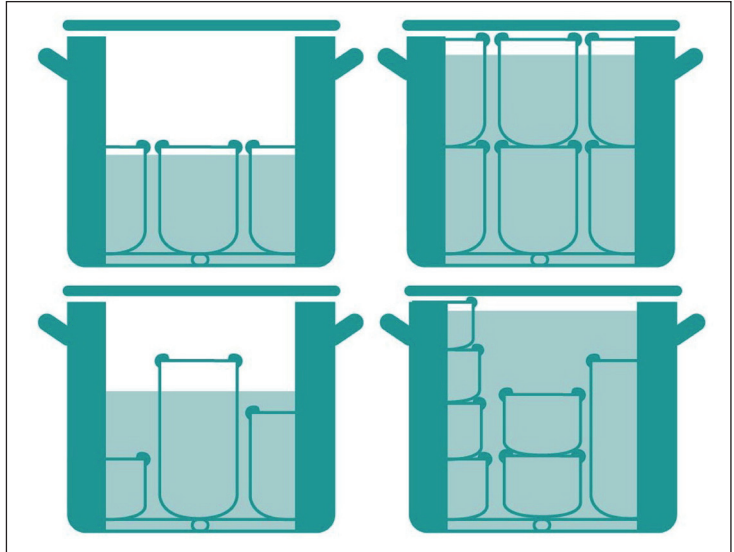
Gerät ein- und ausschalten

1. Stellen Sie den Temperaturregler auf die gewünschte Temperatur. Stellen Sie den Ein/Aus-Schalter auf „I“.
2. Drehen Sie die Zeitschaltuhr gegen den Uhrzeigersinn auf Dauerbetrieb (Cont.). Das Gerät heizt sich auf. Die Kontrollleuchte geht an und signalisiert, dass die Heizung aktiv ist.
3. Sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist ertönt ein Signalton und die Kontrollleuchte erlischt. Der Signalton zeigt an, dass die nun Einkochzeit (siehe Einkochtabelle) eingestellt werden muss. Drehen Sie dazu die Zeitschaltuhr im Uhrzeigersinn auf die gewünschte Zeit.
4. Die Temperatur wird nun auf dem eingestellten Wert gehalten. Die Temperaturleuchte erlischt, leuchtet aber immer mal wieder auf wenn der eingestellte Wert unterschritten wird und das Gerät nachheizt. Eine konstante Temperatur ist wichtig für die Qualität des Einkochguts.
5. Wenn die Einkochzeit abgelaufen ist schaltet das Gerät automatisch ab.

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.

Hinweis: Bei kleineren Gläsern passen entsprechend mehr Gläser in das Gerät.



4. Füllen Sie so viel Wasser in den Kocher, dass das höchste Glas zu $\frac{3}{4}$ mit Wasser bedeckt ist. Überschreiten Sie dabei nicht die Maximalmarkierung.
5. Setzen Sie den Deckel auf und schalten Sie den Hauptschalter ein (ON). Bitte beachten Sie, dass ein Timer eingestellt sein muss, damit das Gerät mit dem Aufheizen beginnt. Je nach Füllstand und Zieltemperatur kann dies bis zu 90min dauern. Sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist, wechselt das Gerät automatisch vom Heizmodus in den Warmhaltemodus.
6. Stellen Sie dann die Temperatur und Zeit gemäß der Einkochtabelle ein. Die dort angegebene Zeit gilt ab dem Punkt, an dem die Zieltemperatur erreicht ist. Der Timer beachtet bauartbedingt die niedrigere Temperatur während der Aufwärmzeit nicht.

7. Nachdem die eingestellte Zeit abgelaufen ist, geht der Kocher automatisch aus und ein Signalton ertönt.
8. Drehen Sie den Thermostat aus und stellen Sie den Hauptschalter auf OFF, bevor Sie den Stecker aus der Steckdose ziehen.
9. 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.
10. 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.

HERSTELLER & IMPORTEUR (UK)

Hersteller:

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

Importeur für Großbritannien:

Chal-Tec UK limited
Unit 6 Riverside Business Centre
Brighton Road
Shoreham-by-Sea
BN43 6RE
United Kingdom

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

Safety Instructions	14
Before first Use	14
Product Overview	15
Operation	16
Cooking Table	20
Cleaning and Care	21
Disposal Considerations	22
Manufacturer & Importer (UK)	22

TECHNICAL DATA

Item number	10029824
Power supply	220-240 V ~ 50/60 Hz

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.
- 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.

Note: 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)

BEFOR 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. To start the cooker, set the TIMER to 60 minutes. When the time has elapsed, the appliance switches off automatically.
3. Allow the appliance to cool down and remove the water.
4. You can now use the cooker.

PRODUCT OVERVIEW



1	Housing cover	6	Thermostat button
2	Handles	7	Warning light
3	Stainless steel pot	8	Timer
4	Housing lower part	9	Grid insert
5	On / off switch		

OPERATION

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

General

- The appliance can be used in many ways: for preserving, cooking, heating in a water bath, preparing hot beverages, blanching vegetables, etc.
- Thick foods that tend to burn must be heated slowly with constant stirring.
- Should your appliance ever boil empty, an additional safety switch prevents overheating. Allow the appliance to cool down thoroughly before refilling with water, otherwise there is a risk of burns from hot steam. This can also damage the enamel surface. Odor may occur during first use, but will disappear after a short period of operation.

Capacity

The unit has a capacity of 20 liters. The liquid level may reach up to max. 4 cm below the upper edge of the housing.

Important notes

- For hygienic reasons, the unit should be boiled once.
- To do this, fill in approx. 4 liters of water, set the thermostat to max. and switch the unit on using the timer. To do this, set the switch-on knob clockwise to approx. 60 min. After the set time, the unit switches off automatically. After cooling down, the device can be used.

Notes on preserving

- Preserving is the process of preserving food without the use of chemical preservatives. The heat generated kills the germs present in the preserved food. At the same time, the resulting vacuum seals the preserving jar germ-free and airtight. Depending on the type and mass of the preserving material, a distinction is made between sterilization and pasteurization. In sterilization, the food is heated to at least 100°C. In pasteurization, the temperature is lower than in sterilization. For pasteurization, the heating temperature is 80°C.
- Pasteurization is sufficient for household use. Appropriate canning jars with screw caps or caps with rubber rings are required.

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)

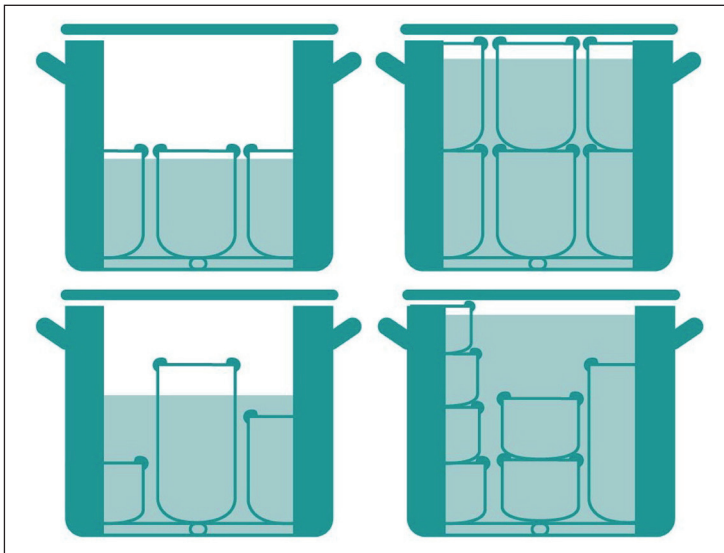
Switching the device on and off

1. Set the thermostat to the desired temperature Set the on / off switch to „I“.
2. Turn the switch counterclockwise to continuous operation (Cont.). The device will heat up. The indicator light will come on, signaling that the heater is active.
3. Once the set temperature is reached, the device will sound a beep and the indicator light will turn off. The beep indicates that the cooking time (see Preserves Table) must now be set. Turn to the timer clockwise to the desired time.
4. The temperature is then held at the set value. The temperature light will go out, but every now and then will light up again when the temperature falls below the set value and the device must heat up again. A constant temperature is important for the quality of the preserve.
5. When the cooking time has elapsed the device switches off automatically.

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.

Note: For smaller glasses, more glasses will fit into the device.



4. Fill the cooker with enough water to cover the highest glass of 34 with water. Do not exceed the maximum mark.
5. Put on the lid and turn on the main switch (ON). Please note that a timer must be set for the appliance to start heating. Depending on the fill level and target temperature, this can take up to 90 minutes. As soon as the set temperature is reached, the appliance automatically switches from heating mode to warm-keeping mode.
6. Then set the temperature and time according to the cooking table. The time indicated there applies from the point at which the target temperature is reached. The timer does not take into account the lower temperature during the warm-up time due to the design.

7. After the set time has elapsed, the cooker automatically switches off and a signal tone sounds.
8. Turn off the thermostat and set the main switch to OFF before unplugging the appliance.
9. Place the appliance in the sink or tub and drain the water by pressing the tap down. Let the appliance cool down.
10. 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.

MANUFACTURER & IMPORTER (UK)

Manufacturer:

Chal-Tec GmbH, Wallstrasse 16, 10179 Berlin, Germany.

Importer for Great Britain:

Chal-Tec UK limited
Unit 6 Riverside Business Centre
Brighton Road
Shoreham-by-Sea
BN43 6RE
United Kingdom

Estimado cliente,

Le felicitamos por la adquisición de este producto. Lea atentamente las siguientes instrucciones y síguelas para evitar posibles daños. No asumimos ninguna responsabilidad por los daños causados por el incumplimiento de las instrucciones y el uso inadecuado. Escanee el siguiente código QR para obtener acceso a la última guía del usuario y más información sobre el producto:



ÍNDICE

Indicaciones de seguridad	24
Antes del primer uso	24
Vista general del aparato	25
Funcionamiento	26
Tabla de preparación	30
Limpieza y cuidado	31
Indicaciones sobre la retirada del aparato	32
Fabricante e importador (Reino Unido)	32

DATOS TÉCNICOS

Número de artículo	10029824
Alimentación	220-240 V ~ 50/60 Hz

INDICACIONES DE SEGURIDAD



ATENCIÓN

Riesgo de quemaduras. El aparato alcanza temperaturas elevadas durante su uso. Agarre el aparato solamente por las asas o por el regulador para evitar que se queme.

- Compruebe regularmente el aparato y el cable de alimentación para detectar posibles daños. No utilice la olla si el cable de alimentación o el aparato mismo está dañado.
- Si no utiliza el aparato, apáguelo y desconecte el enchufe de la toma de corriente. Deje que el aparato se enfríe completamente antes de limpiarlo o guardarlo.
- Coloque el aparato sobre una superficie nivelada, estable y resistente a altas temperaturas. Instale el aparato a una distancia de aprox. 20 cm de las paredes.
- No sumerja el aparato en agua u otros líquidos, ya que puede dañar las piezas eléctricas.
- Este aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y personas con discapacidades físicas, sensoriales y mentales y/o con falta de experiencia y conocimientos, siempre y cuando hayan sido instruidos sobre el uso del aparato y comprendan los peligros y riesgos asociados.
- No intente reparar el aparato usted mismo. Solamente un personal técnico cualificado debe llevar a cabo las reparaciones.
- No mueva el aparato mientras está en marcha. Tenga mucho cuidado cuando mueva el aparato con líquidos calientes.
- Utilice únicamente los accesorios suministrados.

Nota: Para disfrutar de la carne y verduras conservadas con total tranquilidad, debe siempre hervir estos alimentos dos veces. Hiérvalos por segunda vez después de al menos 24 horas. Para más información, visite la página del Centro federal de nutrición alemán: <https://www.bzfe.de/inhalt/einkochen-1348.html>

ANTES DEL PRIMER USO

- 1 Antes de utilizar el aparato por primera vez, hierva agua fresca para retirar cualquier polvo o residuo de producción. Para ello, añada 6 l de agua y configure el termostato a MAX.
- 2 Para empezar a hervir el agua, configure el TEMPORIZADOR a 60 minutos. Una vez transcurrido el tiempo, el aparato se apaga automáticamente.
- 3 Deje que el aparato se enfríe y vacíe el agua.
- 4 Ahora puede utilizar la olla pasteurizadora.

VISTA GENERAL DEL APARATO



1	Tapa de la carcasa	6	Botón del termostato
2	Asa	7	Indicador luminoso
3	Recipiente de acero inoxidable	8	Temporizador
4	Parte inferior de la carcasa	9	Parrilla interior
5	Interruptor on/off		

FUNCIONAMIENTO

El aparato es apto tanto para hervir alimentos como para calentar el agua y otros líquidos.

General

- El aparato tiene distintos usos: conservar, cocinar, calentar al baño María, preparar bebidas calientes, escaldar 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 de tiempo a partir de su encendido.

Capacidad

El aparato tiene una capacidad de 20 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 4 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

- En este proceso se conservarán alimentos sin sustancias químicas. El calor generado mata todas las bacterias en el alimento en conserva. 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 conservas con cierre de rosca o tapas herméticas con anillas de goma.

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)

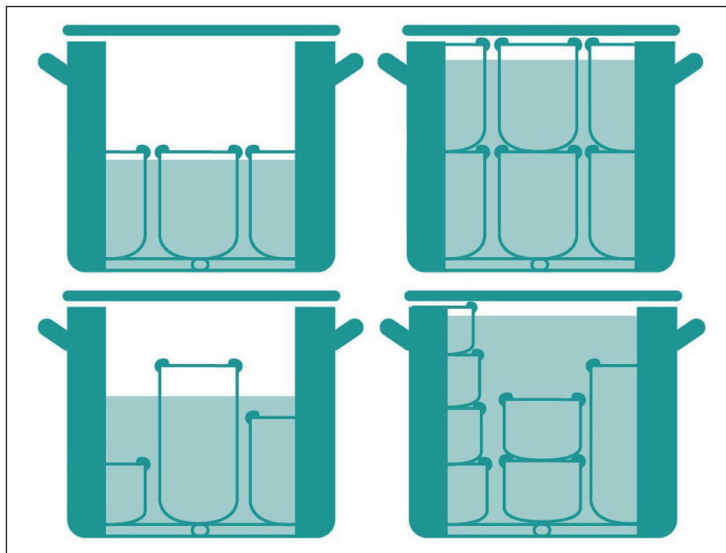
Encender y apagar el aparato.

1. Ajuste el regulador de temperatura a la temperatura deseada. Coloque el interruptor on/off en „I“.
2. Gire el botón del temporizador en el sentido contrario de las agujas del reloj para un funcionamiento sin pausa (Cont.). El aparato comienza a calentar. El indicador luminoso se enciende para señalar que la función de calentamiento está activa.
3. Cuando se haya alcanzado la temperatura seleccionada, se emitirá un pitido y el indicador luminoso se apaga. La señal auditiva indica que el tiempo de cocción (consulte tabla de conservas) debe configurarse. Para ello, gire el botón del temporizador en el sentido de las agujas de reloj hasta el tiempo deseado.
3. La temperatura se mantendrá en el valor seleccionado. El indicador de la temperatura se apaga pero vuelve a encenderse siempre que la temperatura actual sea inferior al valor seleccionado, momento en que el aparato volverá a calentar. Una temperatura constante es importante para la calidad del alimento que se desea conservar.
5. Cuando haya transcurrido el tiempo de cocción, el aparato se apaga automáticamente.

Hervir alimentos

1. Introduzca la rejilla en el interior.
2. Llene los tarros con los alimentos deseados y ciérrelos.
3. Coloque los tarros sobre la rejilla como se ilustra a continuación.

Nota: Para tarros más pequeñas, caben más gafas en el dispositivo.



4. Llene la estufa con suficiente agua para cubrir el vaso más alto de 34 con agua. No exceda la marca máxima.
5. Colocar la tapa y conectar el interruptor principal (ON). Tenga en cuenta que se debe configurar un temporizador para que el aparato comience a calentarse. Dependiendo del nivel de llenado y de la temperatura objetivo, esto puede tardar hasta 90 minutos. En cuanto se alcanza la temperatura ajustada, el aparato cambia automáticamente del modo de calefacción al modo de mantenimiento del calor.
6. A continuación, ajuste la temperatura y el tiempo de acuerdo con la tabla de cocción. La hora allí indicada se aplica a partir del momento en que se alcanza la temperatura objetivo. El temporizador no tiene en cuenta la temperatura más baja durante el tiempo de calentamiento debido al diseño.

7. Una vez transcurrido el tiempo elegido, el aparato se apaga automáticamente y emite un pitido.
8. Apague el termostato y pulse el interruptor de encendido/apagado (OFF) antes de desconectar el enchufe de la toma de corriente.
9. Coloque el aparato en un lavabo y abra el grifo para vaciar el agua. Deje que el aparato se enfríe por completo.
10. Una vez enfriado el aparato, retire los tarros con una manopla o unas pinzas, ya que estos aún estarán calientes. Deje que los tarros se enfríen por completo.

TABLA DE PREPARACIÓN

Atención: Estos datos son simplemente recomendaciones.

Fruta	°C	min
Manzana tierna/dura	90	30
Compota de manzana	90	30
Cereza	80	30
Pera tierna/dura	90	30
Fresas/Moras	80	25
Ruibarbo	100	30
Frambuesas/Grosellas	80	30
Grosellas/Arándano rojo	90	25
Albaricoque	90	30
Ciruelas amarillas/Ciruelas claudias	90	30
Melocotón	90	30
Ciruelas	90	30
Membrillo	95	25
Arándanos	85	25

Atención: el tarro de conserva está caliente después del proceso. Utilice unas pinzas o manoplas para retirar los tarros. Conserve los tarros en un lugar seco, fresco y a la sombra.

Verdura	°C	min
Coliflor	100	90
Espárrago	100	120
Guisante	100	120
Zanahorias	100	90
Pepinillos en vinagre	90	30
Calabaza	90	30
Colinabo	100	90
Col de Bruselas/Col lombarda	100	120
Apio	100	120
Seta	100	110
Judía	100	120
Tomates/Tomate concentrado	90	30
Carne	°C	Min
Carne asada en trozos	100	120
Caldo de carne	100	60
Ave asada	100	75
Bien cocido	100	75
Carne picada para salchichas (cruda)	100	110

Calentar líquidos

Atención: cuando caliente líquidos, llene el aparato hasta un máximo de 5 cm por debajo del borde superior; de lo contrario, el líquido podría rebosar.

1. Vierta en la olla el agua o la bebida deseada.
2. Coloque la tapa, encienda el aparato y elija la temperatura deseada. Tan pronto como se alcance la temperatura elegida, el aparato cambia automáticamente al modo «Mantener caliente».
3. Remueva con frecuencia el líquido para que el calor se distribuya de manera uniforme.
4. Si desea embotellar la bebida, coloque una botella debajo del grifo y apriete la llave del grifo. Cuando la botella se llene, suelte la llave del grifo.

Atención: no abra el grifo si calienta líquidos con trozos de alimentos, como fruta, verdura, etc., ya que puede obstruirlo.

LIMPIEZA Y CUIDADO

- Deje que el dispositivo se enfríe antes de limpiarlo.
- Desenchufe el aparato antes de limpiarlo.
- Limpie el fondo del recipiente con un cepillo de cerdas blandas o con un paño húmedo.
- Nunca utilice objetos afilados o duros, ya que podría dañar la superficie.
- Limpie la carcasa con un paño suave y húmedo. Séquela 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.

FABRICANTE E IMPORTADOR (REINO UNIDO)

Fabricante:

Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlín, Alemania.

Importador para Gran Bretaña:

Chal-Tec UK limited
Unit 6 Riverside Business Centre
Brighton Road
Shoreham-by-Sea
BN43 6RE
United Kingdom

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

Consignes de sécurité 34
 Avant la première utilisation 34
 Aperçu de l'appareil 35
 Utilisation 36
 Tableau de stérilisation 40
 Nettoyage et entretien 41
 Informations sur le recyclage 42
 Fabricant et importateur (UK) 42

FICHE TECHNIQUE

Numéro d'article	10029824
Alimentation	220-240 V ~ 50/60 Hz

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

**ATTENTION**

Risque de brûlure ! l'appareil devient très chaud pendant l'utilisation. Ne touchez qu'aux boutons de réglage et aux 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 n'utilisez pas 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 une surface stable, plane et résistante à la chaleur.
- Prévoyez au moins 20 cm d'espace autour entre l'appareil et les murs et autres appareils.
- Ne plongez jamais complètement l'appareil dans l'eau ou d'autres liquides, sous peine d'endommager les composants électriques.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans ou plus et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles et mentales limitées et / ou dénuées d'expérience et de connaissances, à condition d'avoir été instruits au fonctionnement de l'appareil par une personne responsable et d'en comprendre les risques associés.
- 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.
- Ne pas utiliser d'autres accessoires que ceux fournis.

Note: Pour profiter de la viande et des légumes en conserve en toute sécurité, faites cuire ces aliments deux fois par principe : deuxième cuisson après au moins 24 heures. Pour plus d'informations, rendez-vous sur : <https://www.bzfe.de/inhalt/einkochen-1348.html> (Centre fédéral de nutrition)

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- 1 Avant d'utiliser le cuiseur pour la première fois, faites-y bouillir une fois de l'eau fraîche pour éliminer la poussière et les résidus de production en usine. Versez pour cela 6 litres d'eau et réglez le thermostat sur MAX.
- 2 Pour allumer le cuiseur, réglez la MINUTERIE sur 60 minutes. Lorsque le temps est écoulé, l'appareil s'éteint automatiquement.
- 3 Laissez l'appareil refroidir et videz l'eau.
- 4 Vous pouvez maintenant utiliser le cuiseur.

APERÇU DE L'APPAREIL



1	Couvercle	6	Bouton du thermostat
2	Poignée	7	Témoin lumineux
3	Marmite en acier	8	Minuteur
4	Socle de l'appareil	9	Grille de support
5	Interrupteur marche/arrêt		

UTILISATION

Vous pouvez utiliser l'appareil pour la cuisson d'aliments ainsi que pour chauffer de l'eau et d'autres liquides.

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 20 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, faire bouillir de l'eau dans l'appareil avant utilisation.
- Pour cela, y verser environ 4 litres d'eau, régler le thermostat sur Max., 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.

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)

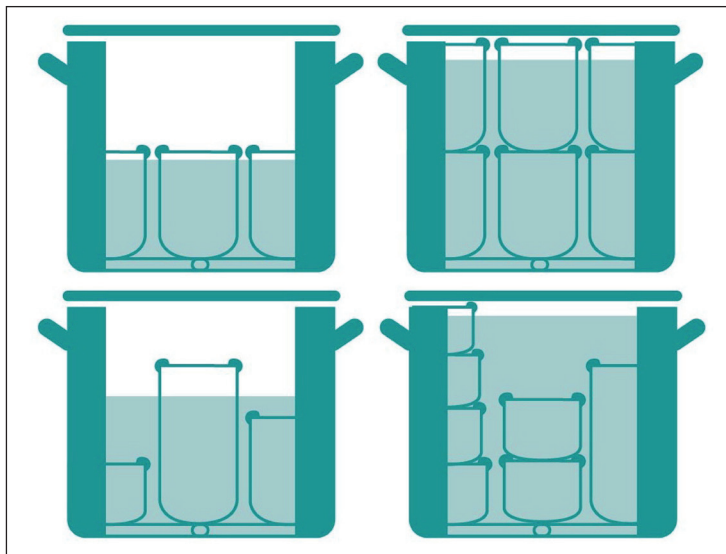
Allumer et éteindre l'appareil

1. Régler le thermostat sur la température souhaitée. Mettre l'interrupteur marche/arrêt sur « I ».
2. Tourner le bouton du minuteur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et sélectionner le fonctionnement continu (Cont.). L'appareil se met à chauffer. Le témoin lumineux s'allume pour indiquer que l'appareil chauffe.
3. Une fois que la température paramétrée est atteinte, un signal sonore retentit et le témoin lumineux s'éteint. Le signal sonore indique qu'il faut à présent sélectionner le temps de cuisson (cf. tableau des cuissons). Pour cela, tourner le minuteur dans le sens des aiguilles d'une montre et sélectionner le temps souhaité.
4. La température est à présent maintenue à la valeur paramétrée. Le témoin lumineux de température s'éteint, mais se rallume de temps à autre lorsque la température redescend sous la valeur paramétrée et l'appareil chauffe de nouveau. Une température constante est nécessaire à la qualité de la mise en conserve.
5. Une fois le temps paramétré écoulé, l'appareil s'arrête automatiquement.

Pour confire

1. Placez la grille insert dans le cuiseur.
2. Versez les aliments dans des bocaux et fermez-les.
3. Empilez les bocaux sur la grille comme indiqué sur l'illustration.

Remarque : Pour les bocaux plus petites, il y aura plus de place dans l'appareil.



4. Remplissez le poêle avec suffisamment d'eau pour couvrir d'eau le verre le plus haut de 34. Ne dépassez pas la marque maximale.
5. Mettre le couvercle et mettre en marche l'interrupteur principal (ON). Veuillez noter qu'une minuterie doit être réglée pour que l'appareil commence à chauffer. Selon le niveau de remplissage et la température de consigne, cela peut prendre jusqu'à 90 minutes. Dès que la température réglée est atteinte, l'appareil passe automatiquement du mode chauffage au mode cuisson.
6. Réglez ensuite la température et la durée en fonction de la table de cuisson. L'heure indiquée s'applique à partir du moment où la température de consigne est atteinte. La minuterie ne tient pas compte de la température plus basse pendant le temps de préchauffage en raison de la conception.

7. Une fois la durée définie écoulée, le stérilisateur s'arrête automatiquement et émet un bip.
8. Éteignez le thermostat et réglez l'interrupteur principal sur OFF avant de débrancher la fiche de la prise.
9. Placez l'appareil dans l'évier ou dans une baignoire et vidangez l'eau en poussant le robinet vers le bas. Laissez l'appareil refroidir.
10. Une fois l'appareil refroidi, retirez les bocaux avec des gants ou des pinces, car ils restent chauds longtemps. Laissez les bocaux refroidir complètement.

TABLEAU DE STÉRILISATION

Remarque : Les informations suivantes sont des recommandations.

Fruits	°C	Min
Pommes douces / dures	90	30
Compote de pommes	90	30
Cerises	80	30
Poires douces / 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
Coing	95	25
Myrtilles	85	25

Remarque : Les bocaux de conservation sont chauds après ébullition. Utilisez des pinces ou des gants de cuisine pour retirer les pots. Gardez les conserves au sec, au frais et à l'abri de la lumière.

Légumes	°C	Min
Chou-fleur	100	90
Asperges	100	120
Pois	100	120
Carottes / Carottes	100	90
Cornichons	90	30
Citrouille	90	30
Chou-rave	100	90
Chou de Bruxelles / chou rouge	100	120
Céleri	100	120
Champignons	100	110
Haricots	100	120
Tomates / purée de tomates	90	30
Viande	°C	Min
Rôti en une seule pièce	100	120
Bouillon de viande	100	60
Gibier, volaille rôtie	100	75
Goulasch rôti	100	75
Saucisse de viande hachée (crue)	100	110

Pour réchauffer des liquides

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

1. Versez la boisson ou l'eau souhaitée dans le stérilisateur.
2. Mettez le couvercle en place, allumez l'appareil et réglez la température souhaitée. 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. Si vous souhaitez servir la boisson, mettez une tasse sous le robinet et appuyez sur ce dernier. 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 nettoyer l'appareil.
- 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.

FABRICANT ET IMPORTATEUR (UK)

Fabricant :

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

Importateur pour la Grande Bretagne :

Chal-Tec UK limited
Unit 6 Riverside Business Centre
Brighton Road
Shoreham-by-Sea
BN43 6RE
United Kingdom

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. 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

Istruzioni di sicurezza	44
Avvertenze per il primo utilizzo	44
Panoramica generale	45
Utilizzo	46
Tabella dei tempi di cottura	50
Pulizia e cura	51
Avviso di smaltimento	52
Produttore e importatore (UK)	52

DATI TECNICI

Numero articolo	10029824
Alimentazione	220-240 V ~ 50/60 Hz

ISTRUZIONI DI SICUREZZA

**ATTENZIONE**

Pericolo di ustione! Il dispositivo diventa bollente durante l'utilizzo. Afferrare solo il regolatore e i manici per evitare ustioni.

- Controllare sistematicamente che il dispositivo e il cavo d'alimentazione siano integri. In caso contrario non vanno utilizzati.
- Quando il dispositivo non viene più utilizzato è necessario spegnerlo e staccare la spina dalla presa elettrica. Lasciare che il dispositivo si raffreddi completamente prima di pulirlo e riporlo.
- Appoggiare il dispositivo su una superficie stabile, piana e che non tema il calore. Il dispositivo deve essere posizionato a una distanza di almeno 20 cm dalle pareti o da altre apparecchiature.
- Non immergere in acqua o in altri liquidi, in quanto le parti elettriche potrebbero subire danni.
- Questo dispositivo può essere utilizzato da bambini a partire da 8 anni e da persone con limitate capacità fisiche e psichiche o con conoscenza ed esperienza limitate, solo se sono stati istruiti sulle modalità d'uso e comprendono i rischi e i pericoli connessi.
- Non provare a riparare il dispositivo autonomamente. Le riparazioni vanno svolte solo da tecnici qualificati.
- Non spostare il dispositivo durante il funzionamento. Prestare molta attenzione durante la movimentazione dell'apparecchiatura contenente liquidi bollenti.
- Utilizzare esclusivamente gli accessori forniti in dotazione.

Nota: Per gustare in piena sicurezza conserve a base di carne e verdure, procedere sempre alla doppia cottura: il secondo processo di riscaldamento almeno 24 ore dopo. Per maggiori informazioni, consultare la seguente pagina web: <https://www.bzfe.de/inhalt/einkochen-1348.html> (Centro federale per l'alimentazione).

AVVERTENZE PER IL PRIMO UTILIZZO

- 1 Se si utilizza il bollitore per la prima volta far bollire dell'acqua fresca per rimuovere polvere e residui di lavorazione. Riempire 6 litri d'acqua e regolare il termostato su MAX.
- 2 Per azionare il bollitore impostare il TIMER su 60 minuti. Allo scadere del tempo il dispositivo si spegnerà automaticamente.
- 3 Lasciar raffreddare il dispositivo e rimuovere l'acqua.
- 4 Ora è possibile utilizzare il bollitore.

PANORAMICA GENERALE



UTILIZZO

Il dispositivo può essere utilizzato sia per la cottura di alimenti sia per l'ebollizione dell'acqua e di altri liquidi.

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 20 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.

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)

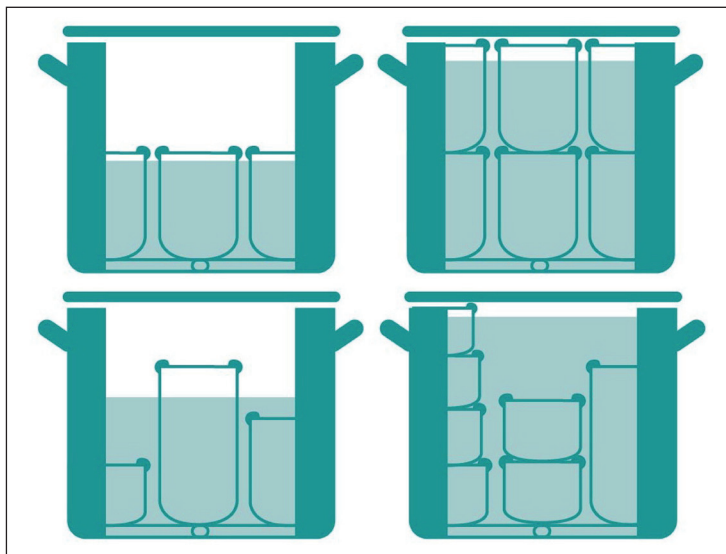
Accendere e spegnere il dispositivo

1. Impostare la manopola per la temperatura sulla temperatura desiderata. Posizionare l'interruttore on/off su "I".
2. Ruotare il timer in senso antiorario e posizionarlo sul funzionamento continuo (Cont). Il dispositivo inizia a riscaldare. La spia di controllo si accende e segnala che la funzione di riscaldamento è attiva.
3. Appena viene raggiunta la temperatura impostata, il dispositivo emette un segnale acustico e la spia di controllo si spegne. Il segnale acustico avvisa che è necessario impostare il tempo (vedere la tabella). Per fare ciò, ruotare il timer in senso orario sul tempo desiderato.
4. La temperatura viene mantenuta sul valore impostato. La spia della temperatura si spegne e si riaccende quando si supera il valore impostato; il dispositivo continua a riscaldare. Una temperatura costante è importante per la qualità degli alimenti.
5. Il dispositivo si spegne automaticamente allo scadere del tempo.

Come fare per cuocere

1. Inserire la griglia nel bollitore.
2. Inserire gli alimenti in barattoli e chiuderli.
3. Impilare i barattoli sulla griglia come indicato in figura.

Nota: per gli barattoli più piccoli, più barattoli si inseriscono nel dispositivo.



4. Riempire la stufa con acqua a sufficienza per coprire con acqua il vetro più alto di 34. Non superare il segno massimo.
5. Mettere il coperchio e accendere l'interruttore principale (ON). Si prega di notare che per avviare il riscaldamento dell'apparecchio è necessario impostare un timer. A seconda del livello di riempimento e della temperatura nominale, possono essere necessari fino a 90 minuti. Non appena viene raggiunta la temperatura impostata, l'apparecchio passa automaticamente dalla modalità di riscaldamento alla modalità di conservazione a caldo.
6. Impostare quindi la temperatura e l'ora secondo il piano di cottura. Il tempo ivi indicato si applica a partire dal punto in cui viene raggiunta la temperatura nominale. Il timer non tiene conto della temperatura più bassa durante il tempo di riscaldamento a causa del design.

7. Allo scadere del tempo impostato il bollitore si spegne automaticamente ed emette un segnale acustico.
8. Spegnere il termostato e premere l'interruttore su OFF prima di togliere la spina dalla presa di corrente.
9. Mettere il dispositivo nel lavandino o in una vasca e scaricare l'acqua premendo il dispenser verso il basso. Lasciare quindi che si raffreddi.
10. Dopo che il dispositivo si è raffreddato togliere i barattoli con guanti da forno o una pinza, dato che c'è il rischio che rimangano caldi ancora a lungo. Lasciare che i barattoli si raffreddino del tutto.

TABELLA DEI TEMPI DI COTTURA

Nota: Queste indicazioni sono puramente indicative.

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
Mirabelle / susina Claudia	90	30
Prugne	90	30
Susine	90	30
Mele cotogne	95	25
Mirtilli	85	25

Nota: I barattoli sono bollenti dopo l'ebollizione. Utilizzare guanti da forno o una pinza per toglierli. Tenere la conserva in un luogo fresco, asciutto e al riparo dalla luce.

Verdura	°C	Min
Cavolfiori	100	90
Asparagi	100	120
Piselli	100	120
Carote	100	90
Cetrioli sott'aceto	90	30
Zucche	90	30
Cavoli rapa	100	90
Cavolini di Bruxelles/cavoli rossi	100	120
Sedano	100	120
Funghi	100	110
Fagioli	100	120
Pomodori/polpa di pomodoro	90	30
Carne	°C	Min
Arrosto in parti	100	120
Brodo di carne	100	60
Cacciagione/pollame arrosto	100	75
Gulasch arrosto	100	75
Carne trita con impasto di salsiccia (cruda)	100	110

Bollire i liquidi

Nota: Quando si scaldano i liquidi il bollitore può essere riempito al massimo fino a 5 cm sotto il bordo. In caso contrario c'è il pericolo che del liquido fuoriesca durante la bollitura.

1. Mettere la bevanda desiderata o l'acqua nel bollitore.
2. Chiudere con il coperchio, accendere il dispositivo e impostare la temperatura desiderata. Nel momento in cui si raggiunge la temperatura impostata il bollitore passa automaticamente alla modalità di mantenimento in caldo.
3. Mescolare la bevanda regolarmente in modo tale che il calore si propaghi in maniera uniforme.
4. Se si vuole travasare la bevanda mettere un bicchiere sotto il dispenser e premere il rubinetto verso il basso. Rilasciare il dispenser quando il bicchiere è pieno.

Nota: Non utilizzare il dispenser quando si riscaldano liquidi con pezzi (spremute, zuppe). In caso contrario si potrebbe ostruire.

PULIZIA E CURA

- Prima di iniziare le operazioni di pulizia lasciar raffreddare completamente il dispositivo.
- Togliere sempre la spina prima di pulire il dispositivo.
- Pulire il fondo della pentola con una spazzola morbida o un panno umido. Non utilizzare mai oggetti duri o acuminati per non danneggiare la superficie.
- Pulire l'esterno del bollitore con un panno umido e morbido. Dopodiché asciugarlo 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.

PRODUTTORE E IMPORTATORE (UK)

Produttore:

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

Importatore per la Gran Bretagna:

Chal-Tec UK limited
Unit 6 Riverside Business Centre
Brighton Road
Shoreham-by-Sea
BN43 6RE
United Kingdom



KLARSTEIN