

KONFISTAR DIGITAL

Einkochautomat & Getränkespender
Preserving Machine & Beverage Dispenser
Hervidor de tarros y dispensador de bebidas
Bouilleur à bocaux et distributeur de boissons
Bollitore per barattoli & Distributore di bevande

10034239 10034240 10034241



Rev: 09/26

KLARSTEIN

www.klarstein.com

COOKINGCO
OOKINGCOO
KINGCOOKIN
INGCOOKING
COOKINGCO
OOKINGCOO
KINGCOOKIN
INGCOOKING

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 7
 Reinigung und Pflege 8
 Hinweise zur Entsorgung 8
 Spezielle Entsorgungshinweise für Verbraucher in Deutschland 9

English 11
 Español 17
 Français 23
 Italiano 29

TECHNISCHE DATEN

Artikelnummer	10034239	10034240	10034241
Bezeichnung	KonfiStar 40 Digital	KonfiStar 50 Digital	KonfiStar 60 Digital
Bruttovolumen	40 L	50 L	60 L
Stromversorgung	220-240 V ~ 50 Hz		
Einstellbare Temperatur	30-100 °C		
Einstellbare Zeit	1-180 Minuten		

HERSTELLER & IMPORTEUR (UK)

Chal-Tec GmbH, Mühlenstraße 25, 10243 Berlin, Deutschland.
 Kontakt: info@klarstein.com

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 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. Achten Sie darauf, dass Kinder nicht mit dem Gerät spielen. Kinder ab 8 Jahren dürfen das Gerät nur unter Aufsicht reinigen.
- 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.



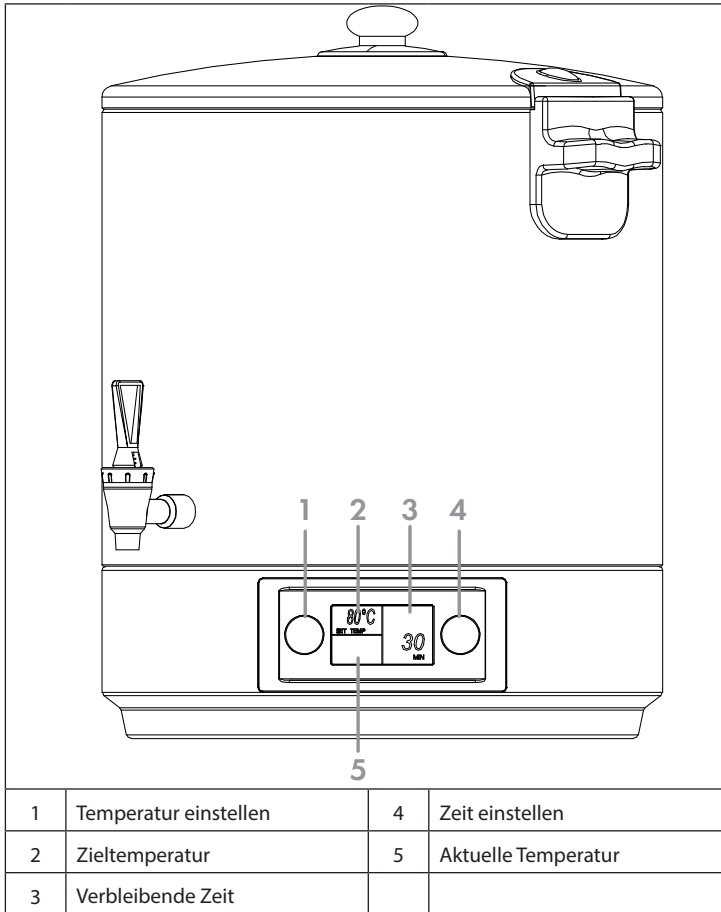
WARNUNG – Botulismusgefahr, Lebensgefahr

Dieses Gerät ist kein Sterilisator: Es erreicht höchstens 100 °C und ist daher für säurearme Lebensmittel (pH-Wert über 4,5, z. B. Fleisch, Fisch, Gemüse) nicht geeignet. Für Informationen zum sicheren Einkochen wenden Sie sich an die zuständigen Behörden für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit.

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



Hinweise zum Behandeln Ihrer Gläser

Beim Einkochen werden Lebensmittel in verschlossenen Gläsern erhitzt (Wärmebehandlung), um ihre Haltbarkeit zu verlängern. Das Gerät erreicht maximal 100 °C und führt eine Wärmebehandlung durch. Die Wärmebehandlung verringert die Zahl der vorhandenen Mikroorganismen, führt jedoch nicht zu einem sterilen oder keimfreien Ergebnis. Wie lange ein behandeltes Glas haltbar ist, ist von Lebensmittel zu Lebensmittel unterschiedlich. Entscheidend sind vor allem der Säuregehalt des Lebensmittels, außerdem die Sauberkeit der Gläser und die Lagerbedingungen. Bewahren Sie behandelte Gläser kühl, trocken und dunkel auf und prüfen Sie sie vor dem Verzehr.

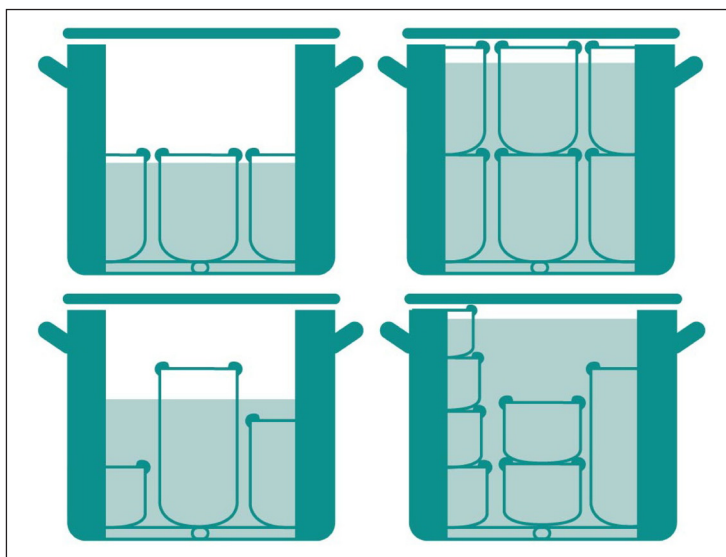
BEDIENUNG

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

Einkochen

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

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). Stellen Sie den Timer ein und stellen Sie die gewünschte Temperatur ein. Das Gerät beginnt sich nun aufzuheizen, was bis zu 90 Minuten dauern kann. Sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist, wechselt das Gerät automatisch vom Heizmodus in den Warmhaltemodus.
6. Stellen Sie die Temperatur und die Zeit gemäß der Einkochtabelle ein. Diedort angegebene Zeit gilt ab dem Punkt, an dem die Zieltemperatur erreicht ist.
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



WARNUNG – Botulismusgefahr, Lebensgefahr

Dieses Gerät ist kein Sterilisator: Es erreicht höchstens 100 °C und ist daher für säurearme Lebensmittel (pH-Wert über 4,5, z. B. Fleisch, Fisch, Gemüse) nicht geeignet. Für Informationen zum sicheren Einkochen wenden Sie sich an die zuständigen Behörden für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit.

Hinweis: Die nachstehenden Werte sind Empfehlungen, die die Haltbarkeit säurehaltiger Lebensmittel verlängern sollen. Sie erzeugen keine sterilen Lebensmittel. Die Erhitzungszeit und das Ergebnis hängen vom Lebensmittel (Säuregehalt, Wassergehalt, Frische), von der Größe der Gläser und von der Füllung ab. Die angegebenen Haltbarkeitszeiten sind Richtwerte und müssen im Einzelfall überprüft werden.

Lebensmittel (säurehaltig, pH < 4,5)	°C	Min
Aprikosen	80	30
Birnen (weich)	90	30
Birnen (hart)	90	50
Erdbeeren	80	25
Blaubeeren	85	30
Himbeeren	80	25
Gurken und anderes in Essig eingelegtes Gemüse (pH < 4,5)	80	30

Hinweis: Fleisch, Fisch, Geflügel, nicht angesäuertes Gemüse (pH > 4,5) – Nicht geeignet. Diese Lebensmittel können mit diesem Gerät nicht sicher verarbeitet werden; siehe die obige Warnung. Sie können nur erwärmt oder warm gehalten und dann sofort verzehrt werden.

Hinweis: Die Gläser sind nach der Behandlung sehr heiß. Verwenden Sie eine Zange oder Küchenhandschuhe, um sie herauszunehmen. Kontrollieren Sie das Glas vor jedem Verzehr: Entsorgen Sie es, wenn der Deckel gewölbt ist, die Dichtung defekt ist oder der Inhalt einen ungewöhnlichen Geruch, ein ungewöhnliches Aussehen oder eine ungewöhnliche Farbe aufweist. Verzehren Sie niemals den Inhalt eines zweifelhaften Glases.

Erhitzen von Flüssigkeiten

Hinweis: Wenn Sie Flüssigkeiten erhitzen, darf der Kocher nur bis zur Maximalmarkierung befüllt werden. Andernfalls könnte Flüssigkeit beim Erhitzen auslaufen.

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

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

REINIGUNG UND PFLEGE

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

HINWEISE ZUR ENTSORGUNG



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

SPEZIELLE ENTSORGUNGSHINWEISE FÜR VERBRAUCHER IN DEUTSCHLAND

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

- Jeder Verbraucher ist gesetzlich verpflichtet, Elektro- und Elektronikaltgeräte (Altgeräte) sowie Batterien und Akkus getrennt vom Hausmüll zu entsorgen. Sie erkennen die entsprechenden Altgeräte durch folgendes Symbol der durchgestrichene Mülltonne (WEEE Symbol). 
- Sie haben Altbatterien und Altakkumulatoren, die nicht vom Altgerät umschlossen sind, sowie Lampen, die zerstörungsfrei aus dem Altgerät entnommen werden können, vor der Abgabe an einer Entsorgungsstelle vom Altgerät zerstörungsfrei zu trennen.
- Bestimmte Lampen und Leuchtmittel fallen ebenso unter das Elektro- und Elektronikgesetz und sind dementsprechend wie Altgeräte zu behandeln. Ausgenommen sind Glühlampen und Halogenlampen. Entsorgen Sie Glühlampen und Halogenlampen bitte über den Hausmüll, sofern Sie nicht das WEEE Symbol tragen.
- Jeder Verbraucher ist für das Löschen von personenbezogenen Daten auf dem Elektro- bzw. Elektronikgerät selbst verantwortlich.

Rücknahmepflicht der Vertreiber

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

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

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

Chal-Tec Fulfillment GmbH
Norddeutschlandstr. 3
47475 Kamp-Lintfort
- Wichtig zu beachten ist, dass Lithiumbatterien aus Sicherheitsgründen vor der Rückgabe gegen Kurzschluss gesichert werden müssen (z. B. durch Abkleben der Pole).
- Finden sich unter der durchgestrichenen Mülltonne auf der Batterie zusätzlich die Zeichen Cd, Hg oder Pb ist das ein Hinweis darauf, dass die Batterie gefährliche Schadstoffe enthält. »Cd« steht für Cadmium, »Pb« für Blei und »Hg« für Quecksilber).

Hinweis zur Abfallvermeidung

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

Dear Customer,

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



CONTENT

Safety Instructions 12
 Before first Use 12
 Product Overview 13
 Operation 14
 Cooking Table 15
 Cleaning and Care 16
 Hints on Disposal 16

TECHNICAL DATA

Item number	10034239	10034240	10034241
Designation	KonfiStar 40 Digital	KonfiStar 50 Digital	KonfiStar 60 Digital
Gross volume	40 L	50 L	60 L
Power supply	220-240 V ~ 50 Hz		
Adjustable temperature	30-100 °C		
Adjustable time	1-180 minutes		

MANUFACTURER & IMPORTER (UK)

Chal-Tec GmbH, Mühlenstraße 25, 10243 Berlin, Germany.
 Contact: info@klarstein.com

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.
- Children 8 years of age and older, mentally and physically handicapped persons may only use the device if they have been thoroughly familiarized with its functions and safety precautions by a supervisor responsible for them. Ensure that children do not play with the device. Children over 8 years of age may only clean the device under supervision.
- 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.

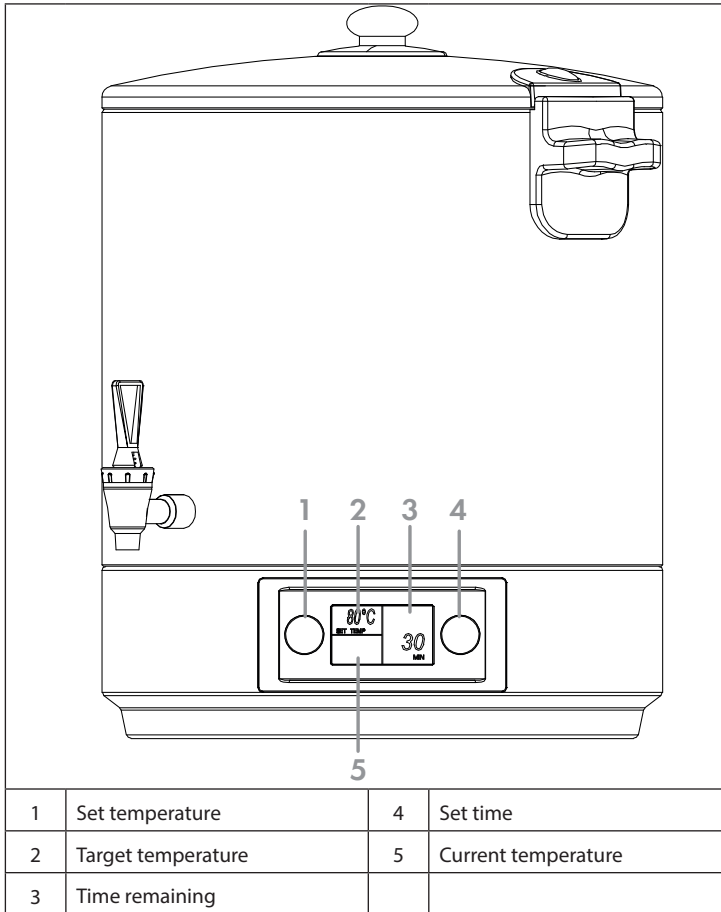
**WARNING – Risk of botulism, danger to life**

This appliance is not a steriliser: it reaches a maximum of 100 °C and is therefore not suitable for low-acid foods (pH above 4.5, e.g. meat, fish, vegetables). For information on safe canning, contact the competent health and food safety authorities.

BEFORE FIRST USE

- 1 Before using the cooker for the first time, boil fresh water to remove dust and production residues. Add 6 litres of water and set the thermostat to MAX.
- 2 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



Notes on treating your jars

The appliance heats food in closed jars (heat treatment) in order to extend its shelf life. It reaches a maximum of 100 °C and performs a heat treatment. The heat treatment reduces the number of micro-organisms present, but it does not make the food or the jar sterile or germ-free. How long a treated jar keeps varies from one food to another. What matters most is the acidity of the food, and in addition how clean the jars were and how they are stored. Store treated jars cool, dry and dark, and check them before consumption.

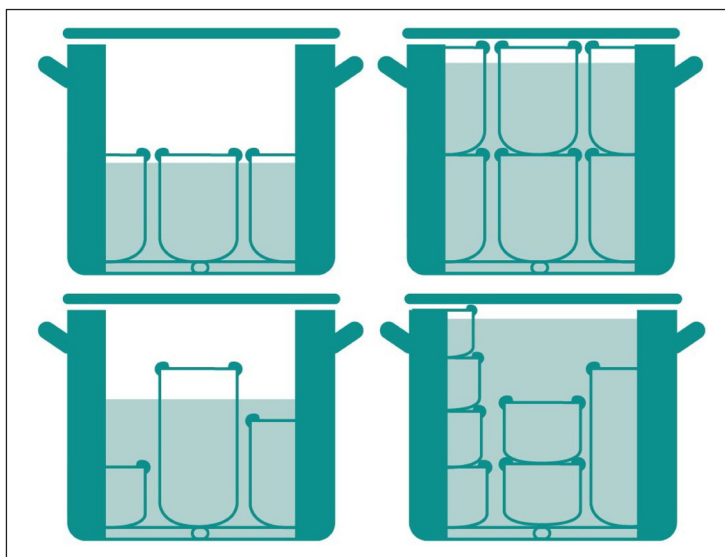
OPERATION

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

Boiling

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

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



4. Fill the cooker with enough water to cover $\frac{3}{4}$ of the highest glass with water. Do not exceed the maximum mark.
5. Put on the lid and switch on the main switch (on). Set the timer and set the desired temperature. The appliance will now start to heat up, which can take up to 90 minutes. Once the set temperature is reached, the unit automatically switches from heating mode to warm-keeping mode.
6. Set the temperature and time according to the cooking chart. The time indicated there is valid from the point at which the target temperature is reached.

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



WARNING – Risk of botulism, danger to life

This appliance is not a steriliser: it reaches a maximum of 100 °C and is therefore not suitable for low-acid foods (pH above 4.5, e.g. meat, fish, vegetables). For information on safe canning, contact the competent health and food safety authorities.

Note: The values below are recommendations intended to extend the shelf life of acidic foods. They do not produce sterile food. The heating time and the result depend on the food (acidity, water content, freshness), the size of the jars and how they are filled. The shelf lives stated are indicative and must be verified case by case.

Food (acidic, pH < 4.5)	°C	Min
Apricots	80	30
Pears (soft)	90	30
Pears (hard)	90	50
Strawberries	80	25
Blueberries	85	30
Raspberries	80	25
Cucumbers and other vegetables acidified with vinegar (pH < 4.5)	80	30

Note: Meat, fish, poultry, non-acidified vegetables (pH > 4.5) – not suitable. These foods cannot be processed safely with this appliance; see the warning above. They can only be reheated or kept warm and then consumed immediately.

Note: The jars are very hot after processing. Use tongs or oven gloves to remove them. Check the jar before each use: discard it if the lid is bulging, if the seal is defective or if the contents have an unusual smell, appearance or colour. Never consume the contents of a doubtful jar.

Heating Liquids

Note: If you heat liquids, the stove may only be filled up to the maximum mark. Failure to do so could cause liquid to leak when the stove is heated.

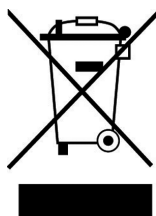
1. Add the desired drink or water to the stove.
2. Put on the lid, switch on the appliance and set the desired temperature. When the desired temperature is reached, the stove automatically switches to warm mode.
3. Stir the drink regularly to distribute the heat evenly.
4. If you want to fill the drink,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

HINTS ON DISPOSAL



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

Estimado cliente,

Le felicitamos por la adquisición de este producto. Lea atentamente las siguientes instrucciones y sígalas 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 18

Antes del primer uso 18

Vista general del aparato 19

Funcionamiento 20

Tabla de preparación 21

Limpieza y cuidado 22

Retirada del aparato 22

DATOS TÉCNICOS

Número de artículo	10034239	10034240	10034241
Denominación	KonfiStar 40 Digital	KonfiStar 50 Digital	KonfiStar 60 Digital
Volumen total	40 L	50 L	60 L
Fuente de alimentación	220-240 V ~ 50 Hz		
Temperatura ajustable	30-100 °C		
Tiempo ajustable	1-180 minutos		

FABRICANTE E IMPORTADOR (REINO UNIDO)

Chal-Tec GmbH, Mühlenstraße 25, 10243 Berlín, Alemania.

Contacto: info@klarstein.com

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.
- Los niños mayores de 8 años y las personas con discapacidad física o psíquica pueden utilizar el aparato si han sido previamente instruidos por su tutor o supervisor sobre el funcionamiento del mismo y conocen las funciones, así como las indicaciones de seguridad. No permita que los niños jueguen con el aparato. Los niños mayores de 8 años solamente podrán limpiar el aparato si se encuentran bajo supervisión.
- 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.



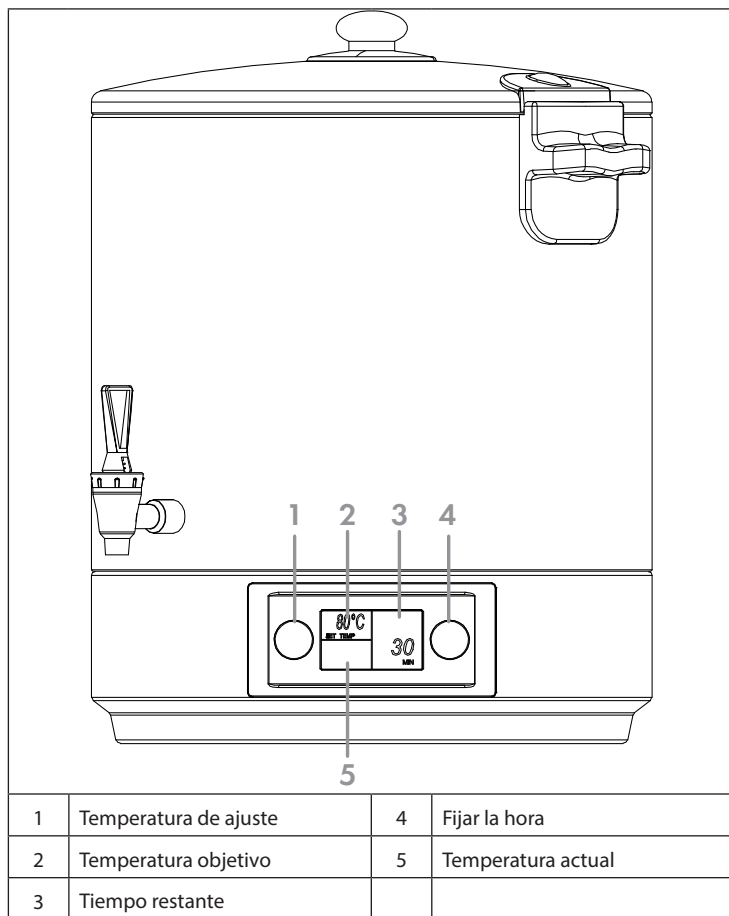
ADVERTENCIA – Riesgo de botulismo, peligro de muerte

Este aparato no es un esterilizador: alcanza como máximo 100 °C y, por tanto, no es adecuado para alimentos de baja acidez (pH superior a 4,5, p. ej. carne, pescado, verduras). Para obtener información sobre la elaboración segura de conservas, diríjase a las autoridades competentes en materia de seguridad alimentaria y salud.

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 el aparato.

VISTA GENERAL DEL APARATO



Indicaciones para el tratamiento de sus tarros

El aparato calienta los alimentos dentro de tarros cerrados (tratamiento térmico) para prolongar su duración. Alcanza como máximo 100 °C y realiza un tratamiento térmico. El tratamiento térmico reduce el número de microorganismos presentes, pero no deja los alimentos ni el tarro estériles. La duración de un tarro tratado varía de un alimento a otro. Lo decisivo es sobre todo la acidez del alimento y, además, la limpieza de los tarros y las condiciones de almacenamiento. Guarde los tarros tratados en un lugar fresco, seco y oscuro y compruébelos antes de consumirlos.

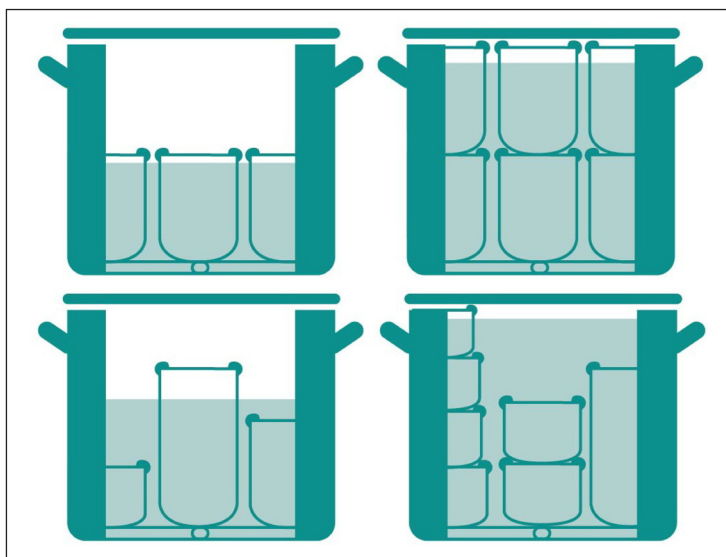
FUNCIONAMIENTO

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

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.

Atención: En caso de tarros pequeños, cabe un número mayor.



4. Llene de olla con suficiente agua para cubrir $\frac{3}{4}$ del vaso más alto con agua. No exceda la marca máxima.
5. Coloque la tapa y pulse el interruptor de encendido/apagado (ON). Configure el temporizador y elija la temperatura deseada. El aparato empieza a calentarse. Este proceso puede durar 90 minutos. Tan pronto como se alcance la temperatura elegida, el aparato cambia automáticamente del modo «Calentar» al modo «Mantener caliente».
6. Elija la temperatura y el tiempo de acuerdo con la tabla de preparación.

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



ADVERTENCIA – Riesgo de botulismo, peligro de muerte
 Este aparato no es un esterilizador: alcanza como máximo 100 °C y, por tanto, no es adecuado para alimentos de baja acidez (pH superior a 4,5, p. ej. carne, pescado, verduras). Para obtener información sobre la elaboración segura de conservas, diríjase a las autoridades competentes en materia de seguridad alimentaria y salud.

Atención: los valores siguientes son recomendaciones destinadas a prolongar la conservación de alimentos ácidos. No producen alimentos estériles. El tiempo de calentamiento y el resultado dependen del alimento (acidez, contenido de agua, frescura), del tamaño de los tarros y del llenado. Los tiempos de conservación indicados son orientativos y deben comprobarse en cada caso.

Alimento (ácido, pH < 4,5)	°C	Min
Albaricoques	80	30
Peras (tiernas)	90	30
Peras (duras)	90	50
Fresas	80	25
Arándanos	85	30
Frambuesas	80	25
Pepinos y otras verduras acidificadas en vinagre (pH < 4,5)	80	30

Atención: Carne, pescado, ave, verduras no acidificadas (pH > 4,5): no adecuados. Estos alimentos no pueden tratarse de forma segura con este aparato; consulte la advertencia anterior. Solamente pueden calentarse o mantenerse calientes y consumirse de inmediato.

Atención: los tarros están muy calientes tras el tratamiento. Utilice unas tenazas o guantes de cocina para retirarlos. Antes de cada consumo, revise el tarro: deséchelo si la tapa está abombada, si el sellado está defectuoso o si el contenido presenta un olor, un aspecto o un color inusuales. No consuma nunca el contenido de un tarro dudoso.

Calentar líquidos

Nota: Si calienta líquidos, el aparato sólo puede llenarse hasta la marca máxima. Si no lo hace, podría producirse una fuga de líquido al calentar el aparato.

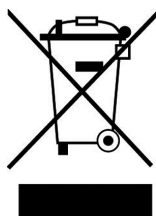
1. Vierta en la olla el agua o la bebida deseada.
2. Coloque la tapa, encienda el aparato y elija la temperatura deseada. Tan pronto como se alcance la temperatura elegida, el aparato cambia automáticamente al modo «Mantener caliente».
3. Remueva con frecuencia el líquido para que el calor se distribuya 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.

RETIRADA DEL APARATO



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

Chère cliente, cher client,

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



SOMMAIRE

Consignes de sécurité 24
 Avant la première utilisation 24
 Aperçu de l'appareil 25
 Utilisation 26
 Tableau de traitement 27
 Nettoyage et entretien 28
 Informations sur le recyclage 28

FICHE TECHNIQUE

Numéro d'article	10034239	10034240	10034241
Désignation	KonfiStar 40 Digital	KonfiStar 50 Digital	KonfiStar 60 Digital
Volume brut	40 L	50 L	60 L
Source d'alimentation	220-240 V ~ 50 Hz		
Température réglable	30-100 °C		
Temps réglable	1-180 minutes		

FABRICANT ET IMPORTATEUR (UK)

Chal-Tec GmbH, Mühlenstraße 25, 10243 Berlin, Allemagne.
 Contact : info@klarstein.com

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.
- Les enfants de 8 ans et plus, les handicapés mentaux et physiques ne sont autorisés à utiliser l'appareil que s'ils ont été familiarisés avec les fonctions et les mesures de sécurité par une personne responsable de leur sécurité. Assurez-vous que les enfants ne jouent pas avec l'appareil. Les enfants de 8 ans et plus ne sont autorisés à nettoyer l'appareil que sous surveillance.
- 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.



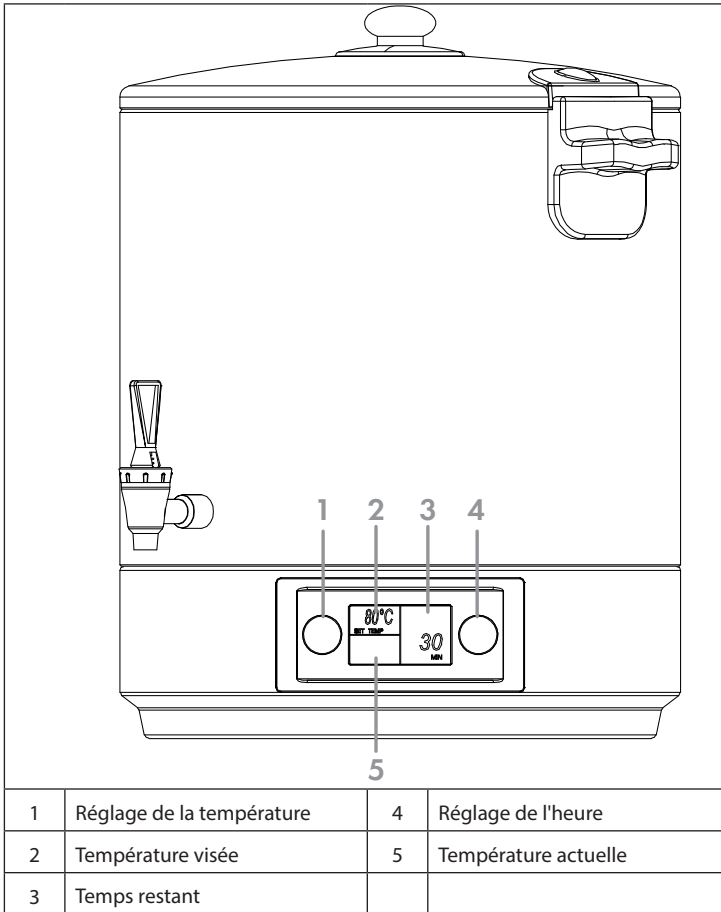
AVERTISSEMENT – Risque de botulisme, danger de mort

Cet appareil n'est pas un stérilisateur : il atteint au maximum 100 °C et ne convient donc pas aux aliments peu acides (pH supérieur à 4,5, p. ex. viande, poisson, légumes). Pour toute information sur la mise en conserve sûre, adressez-vous aux autorités compétentes en matière de santé et de sécurité alimentaire.

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



Remarques sur le traitement de vos bocaux

Cet appareil chauffe les aliments placés dans des bocaux fermés (traitement thermique) afin de prolonger leur durée de conservation. Il atteint au maximum 100 °C et effectue un traitement thermique. Le traitement thermique réduit le nombre de micro-organismes présents, mais ne rend stériles ni les aliments ni les bocaux. La durée de conservation obtenue varie d'un aliment à l'autre. Elle dépend avant tout de l'acidité de l'aliment, ainsi que de la propreté des bocaux et des conditions de stockage. Conservez les bocaux traités au frais, au sec et à l'abri de la lumière et vérifiez-les avant consommation.

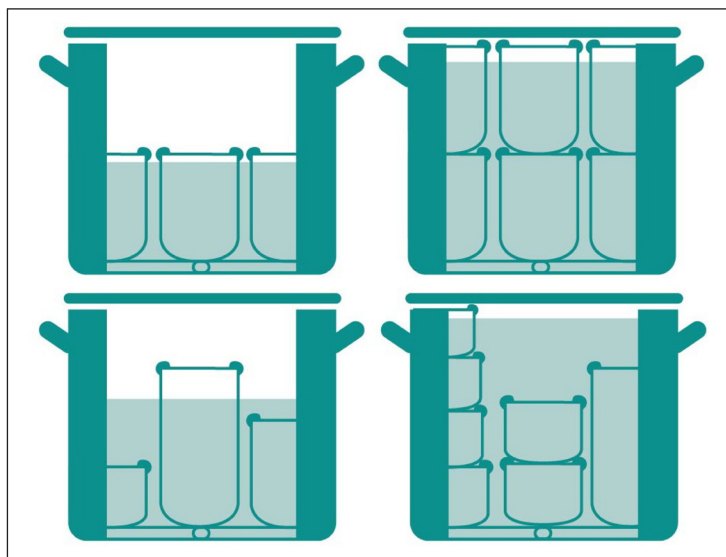
UTILISATION

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

Traitement de vos bocaux

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 : Avec des bocaux plus petits, vous pouvez en placer plus dans l'appareil.



4. Remplissez le cuiseur avec suffisamment d'eau pour couvrir les $\frac{3}{4}$ du verre le plus haut avec de l'eau. Ne dépassez pas la marque maximale.
5. Mettez le couvercle et allumez l'interrupteur principal (ON). Réglez la minuterie et définissez la température souhaitée. L'appareil va maintenant commencer à chauffer, ce qui peut prendre jusqu'à 90 minutes. Lorsque la température définie est atteinte, l'appareil passe automatiquement du mode chauffage au mode réchauffage.
6. Réglez la température et la durée en fonction du tableau de traitement. La durée mentionnée s'entend à partir du moment où la température cible est atteinte.

7. Une fois la durée définie écoulée, le le bouilleur à bocaux 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 TRAITEMENT



AVERTISSEMENT – Risque de botulisme, danger de mort
 Cet appareil n'est pas un stérilisateur : il atteint au maximum 100 °C et ne convient donc pas aux aliments peu acides (pH supérieur à 4,5, p. ex. viande, poisson, légumes). Pour toute information sur la mise en conserve sûre, adressez-vous aux autorités compétentes en matière de santé et de sécurité alimentaire.

Remarque : les valeurs ci-dessous sont des recommandations destinées à prolonger la durée de conservation des aliments acides. Elles ne produisent pas d'aliments stériles. Le temps de chauffe et le résultat dépendent de l'aliment (acidité, teneur en eau, fraîcheur), de la taille des bocaux et du remplissage. Les durées de conservation indiquées sont indicatives et doivent être vérifiées au cas par cas.

Aliment (acide, pH < 4,5)	°C	Min
Abricots	80	30
Poires (molles)	90	30
Poires (dures)	90	50
Fraises	80	25
Myrtilles	85	30
Framboises	80	25
Concombres et autres légumes acidifiés au vinaigre (pH < 4,5)	80	30

Remarque : Viande, poisson, volaille, légumes non acidifiés (pH > 4,5) – Non adapté. Ces aliments ne peuvent pas être traités de manière sûre avec cet appareil; voir l'avertissement ci-dessus. Ils peuvent uniquement être réchauffés ou maintenus au chaud puis consommés immédiatement.

Remarque : Les bocaux sont très chauds après le traitement. Utilisez des pinces ou des gants de cuisine pour les retirer. Avant chaque consommation, contrôlez le bocal : jetez-le si le couvercle est bombé, si le joint est défectueux ou si le contenu présente une odeur, un aspect ou une couleur inhabituels. Ne consommez jamais le contenu d'un bocal douteux.

Pour réchauffer des liquides

Remarque : Si vous chauffez des liquides, l'appareil ne doit être rempli que jusqu'à la marque maximale. Si vous ne le faites pas, le liquide pourrait s'écouler lorsque le poêle est chauffé.

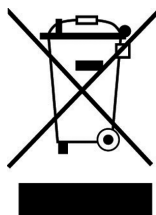
1. Versez la boisson ou l'eau souhaitée dans le bouilleur à bocal.
2. Mettez le couvercle en place, allumez l'appareil et réglez la température souhaitée. Une fois que la température souhaitée est atteinte, le bouilleur à bocal passe automatiquement en mode de réchauffage.
3. Mélangez la boisson régulièrement 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.

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 30
 Avvertenze per il primo utilizzo 30
 Panoramica generale 31
 Utilizzo 32
 Tabella dei tempi di cottura 33
 Pulizia e cura 34
 Indicazioni per lo smaltimento 34

DATI TECNICI

Numero di articolo	10034239	10034240	10034241
Individuazione	KonfiStar 40 Digital	KonfiStar 50 Digital	KonfiStar 60 Digital
Volume lordo	40 L	50 L	60 L
Rete elettrica	220-240 V ~ 50 Hz		
Temperaturaregolabile	30-100 °C		
Tempo regolabile	1-180 minuti		

PRODUTTORE E IMPORTATORE (UK)

Chal-Tec GmbH, Mühlenstraße 25, 10243 Berlino, Germania.
 Contatto: info@klarstein.com

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 dai bambini maggiori di 8 anni e dalle persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte a condizione che siano state fornite istruzioni e supervisione in merito a un uso sicuro del dispositivo. I bambini non possono giocare con il dispositivo. I bambini maggiori di 8 anni possono pulire il dispositivo solo sotto la supervisione di un adulto.
- 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.



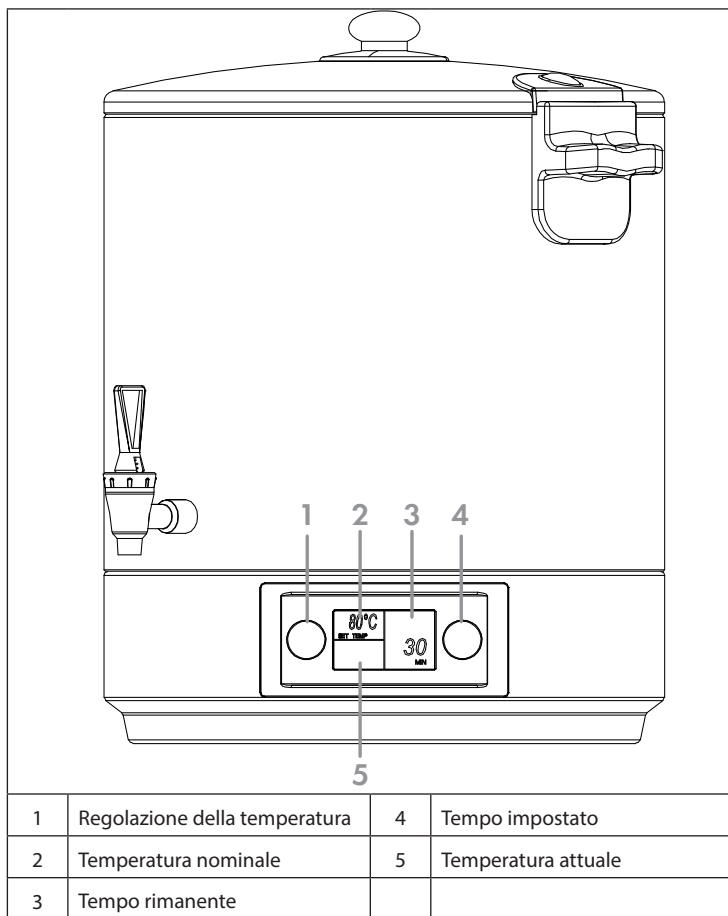
AVVERTENZA – Rischio di botulismo, pericolo di morte

Questo dispositivo non è uno sterilizzatore: raggiunge al massimo 100 °C e non è quindi adatto agli alimenti poco acidi (pH superiore a 4,5, ad es. carne, pesce, verdura). Per informazioni sulla preparazione sicura delle conserve, rivolgersi alle autorità competenti in materia di sicurezza alimentare e salute.

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



Note sul trattamento dei barattoli"

Il dispositivo riscalda gli alimenti all'interno di barattoli chiusi (trattamento termico) per prolungarne la conservabilità. Raggiunge al massimo 100 °C ed esegue un trattamento termico. Il trattamento termico riduce il numero di microrganismi presenti, ma non rende sterili né gli alimenti né il barattolo. La conservabilità di un barattolo trattato varia da un alimento all'altro. Dipende soprattutto dall'acidità dell'alimento, oltre che dalla pulizia dei barattoli e dalle condizioni di conservazione. Conservare i barattoli trattati in luogo fresco, asciutto e buio e controllarli prima del consumo.

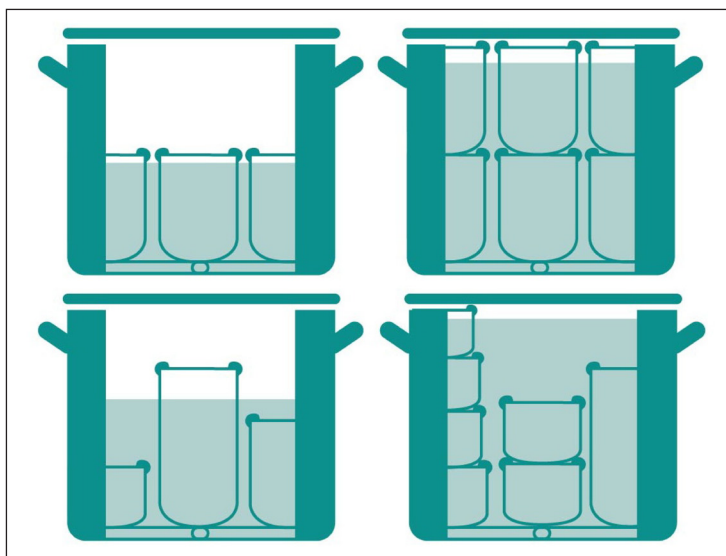
UTILIZZO

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

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: Utilizzando barattoli più piccoli è possibile impilarne un numero maggiore.



4. Riempire il bollitore con acqua a sufficienza per coprire con acqua i $\frac{3}{4}$ del vetro più alto. Non superare il segno massimo.
5. Chiudere con il coperchio e premere l'interruttore su ON. Impostare il timer e la temperatura desiderata. Il dispositivo inizia a riscaldarsi, cosa che può durare fino a 90 minuti. Al raggiungimento della temperatura impostata il dispositivo passa automaticamente dalla modalità di riscaldamento alla modalità di mantenimento in caldo.
6. Impostare la temperatura e il tempo in base alla tabella dei tempi di cottura. Il tempo ivi indicato vale dal momento in cui si raggiunge la temperatura obiettivo.

7. Allo scadere del tempo impostato il bollitore si spegne automaticamente ed emette un segnale acustico.
8. Spegnerne il termostato e premere l'interruttore su OFF prima di togliere la spina dalla presa di corrente.
9. Mettere il dispositivo nell'avandino 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



AVVERTENZA – Rischio di botulismo, pericolo di morte
 Questo dispositivo non è uno sterilizzatore: raggiunge al massimo 100°C e non è quindi adatto agli alimenti poco acidi (pH superiore a 4,5, ad es. carne, pesce, verdura). Per informazioni sulla preparazione sicura delle conserve, rivolgersi alle autorità competenti in materia di sicurezza alimentare e salute.

Nota: i valori seguenti sono raccomandazioni volte a prolungare la conservabilità degli alimenti acidi. Non producono alimenti sterili. Il tempo di riscaldamento e il risultato dipendono dall'alimento (acidità, contenuto di acqua, freschezza), dalla dimensione dei barattoli e dal riempimento. I tempi di conservazione indicati sono indicativi e devono essere verificati caso per caso.

Alimento (acido, pH < 4,5)	°C	Min
Albicocche	80	30
Pere (morbide)	90	30
Pere (dure)	90	50
Fragole	80	25
Mirtilli	85	30
Lamponi	80	25
Cetrioli e altre verdure acidificate in aceto (pH < 4,5)	80	30

Nota: Carne, pesce, pollame, verdure non acidificate (pH > 4,5) – non adatti. Questi alimenti non possono essere trattati in modo sicuro con questo dispositivo; vedere l'avvertenza sopra. Possono solo essere riscaldati o mantenuti caldi e consumati immediatamente.

Nota: I barattoli sono molto caldi dopo il trattamento termico. Utilizzare pinze o guanti da forno per rimuoverli. Controllare il barattolo prima di ogni utilizzo: eliminarlo se il coperchio è rigonfio, se la chiusura è difettosa o se il contenuto presenta odore, aspetto o colore insoliti. Non consumare mai il contenuto di un barattolo sospetto.

Bollire i liquidi

Nota: se si riscaldano liquidi, il dispositivo può essere riempito solo fino al segno massimo. In caso contrario si potrebbero verificare perdite di liquido durante il riscaldamento della stufa.

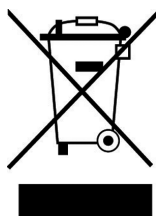
1. Mettere la bevanda desiderata o l'acqua nel bollitore.
2. Chiudere con il coperchio, accendere il dispositivo e impostare la temperatura desiderata. Nel momento in cui si raggiunge la temperatura impostata il bollitore passa automaticamente alla modalità di mantenimento in caldo.
3. Mescolare la bevanda 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.

INDICAZIONI PER LO SMALTIMENTO



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



KLARSTEIN