

BIGGIE DIGITAL

Einkochautomat
Preserving Machine
Olla pasteurizadora
Stérilisateur
Pastorizzatore
Inmaakketel

10045399



COOKINGCO
OOKINGCOO
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	English 15
Vor dem ersten Betrieb 4	Español 25
Geräteübersicht 5	Français 35
Bedienung 6	Italiano 45
Einkochtabelle 10	Nerlands 55
Reinigung und Pflege 11	
Spezielle Entsorgungshinweise für Verbraucher in Deutschland 12	
Hinweise zur Entsorgung 14	
Hersteller & Importeur (UK) 14	

TECHNISCHE DATEN

Artikelnummer	10045399
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

<p>The image shows a white electric thermal carafe with a black lid and base. The front panel has a digital display and two control knobs. Below the main image are detailed views of the control panel, a circular vent, and four symbols: a square with a diagonal line, an infinity symbol, the letter 'H', and a 'U' shape. Red lines connect numbered circles (1-14) to the corresponding parts and symbols.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1 Deckel 2 Griffe 3 Zapfhahn 4 Thermostat-Knopf 5 Knopf für Zeitschaltuhr 6 Eingestellte Temperatur 7 Gerät heizt 8 Eingestellte Zeitvorwahl 9 Aktuelle Temperatur 10 Einlegrost 11 Zeitschaltuhr läuft ab 12 Zeitschaltuhr ist ausgeschaltet 13 Entsaften 14 Warnung! Wasser nachfüllen
---	---

BEDIENUNG

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 Emaille-Oberfläche beschädigt werden. Beim ersten Gebrauch kann Geruch entstehen, der sich nach kurzer Betriebsdauer verliert.

Fassungsvermögen

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

Wichtige Hinweise



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

Hinweise zum Einkochen

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

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

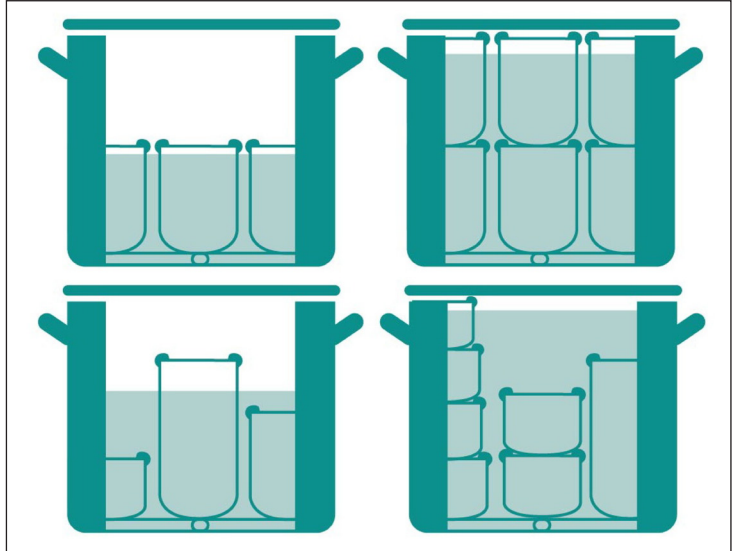
1. Netzkabel vollständig abwickeln und an geerdete Steckdose anschließen.
2. Füllen Sie Wasser ein (etwa 6 Liter)
3. Start/Stopp-Regler auf 100 °C einstellen, Knopf der Zeitschaltuhr auf 30 Minuten einstellen.
4. Start/Stopp-Regler drücken. Das Gerät heizt und im Display erscheint das Symbol . Es signalisiert,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

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

Einkochen

1. Legen Sie den Einlegerost in den Kocher.
2. Füllen Sie die Lebensmittel in Gläser und verschließen Sie die Gläser.
3. Stapeln Sie die Gläser, wie in 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 90 Minuten 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.

Arbeitsablauf

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

Entsaften

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

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 den 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.

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 Glühbirnen und Halogenlampen. Entsorgen Sie Glühbirnen und Halogenlampen bitte über den Hausmüll, sofern sie nicht das WEEE-Symbol tragen.
- Jeder Verbraucher ist für das Löschen von personenbezogenen Daten auf dem Elektro- bzw. Elektronikgerät selbst verantwortlich.

Rücknahmepflicht der Vertreiber

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

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

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

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

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

Hinweis zur Abfallvermeidung

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

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:

Berlin Brands Group UK Limited
PO Box 42
272 Kensington High Street
London, W8 6ND
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 16
Before First Use 16
Product Overview 17
Operation 18
Cooking Table 22
Cleaning and Care 23
Disposal Considerations 24
Manufacturer & Importer (UK) 24

TECHNICAL DATA

Item number	10045399
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: To enjoy boiled meat and vegetables safely, always boil these foods twice: The second heating after at least 24 hours. You can find more information about this at: <https://www.bzfe.de/inhalt/einkochen-1348.html> (Federal Centre for Nutrition).

BEFORE FIRST USE

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

	<p>1 Lid</p> <p>2 Handles</p> <p>3 Tap</p> <p>4 Thermostat knob</p> <p>5 Timer knob</p> <p>6 Selected temperature</p> <p>7 Heater operates</p> <p>8 Selected time</p> <p>9 Actual temperature</p> <p>10 Grid</p> <p>11 Timer is in operation</p> <p>12 Timer in OFF position</p> <p>13 Juice mode</p> <p>14 Warning! Water must be added</p>

OPERATION

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

General

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

Volume

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

Important Hints



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

Preserving

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

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 appliance on and off

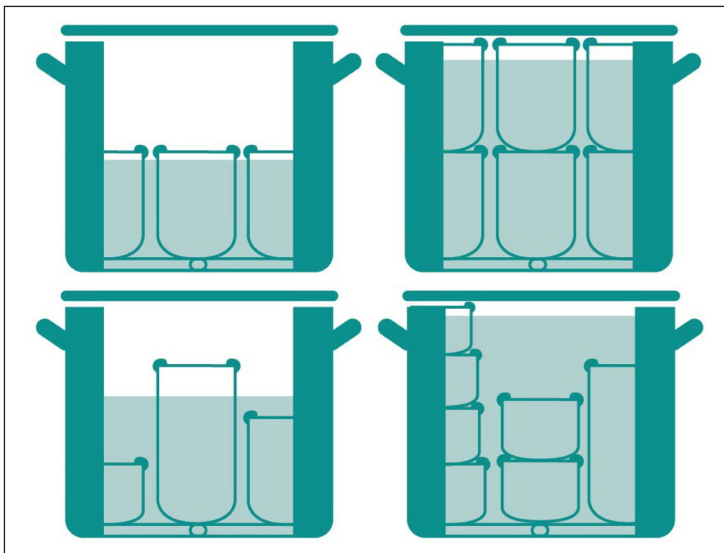
1. Fill in water (approx. 6 litres), set the Start/Stop knob to 100 °C (212 °F) and the timer's knob to 30 minutes.
2. Press on the Start/Stop knob. The appliance will be heating up and the icon  will be displayed to indicate that the heater is switched on.
3. The heater will switch off once the set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

Important: The device has a temperature sensor in the bottom of the pot that measures the current temperature. Do not damage the sensor, as precise temperature measurement is important for the quality of the food to be boiled down.

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.

Workflow

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

Juice Extractor Setting

- The boiling machine is ideal for juicing when using a juicer attachment (not included). To ensure maximum steam generation, set the start/stop control to the maximum temperature until the following symbol appears: .
- Switch off the time electronics by pressing the timer button. The following symbol will appear .
- Place the juicer attachment on top and fill with at least 6 litres of water. Load the fruit basket and put on the lid.
- Press the start/stop button to turn on the appliance. The appliance will now heat up to the maximum setting and produce the steam required for juicing.
- Attention! Switch off the appliance after juicing by pressing the start/stop control.
- Fill up with water before each new juicing process.

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:

Berlin Brands Group UK Limited

PO Box 42

272 Kensington High Street

London, W8 6ND

United Kingdom

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	26
Antes del primer uso	26
Vista general del aparato	27
Funcionamiento	28
Tabla de preparación	32
Limpieza y cuidado	33
Indicaciones sobre la retirada del aparato	34
Fabricante e importador (Reino Unido)	34

DATOS TÉCNICOS

Número de artículo	10045399
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 quemé.

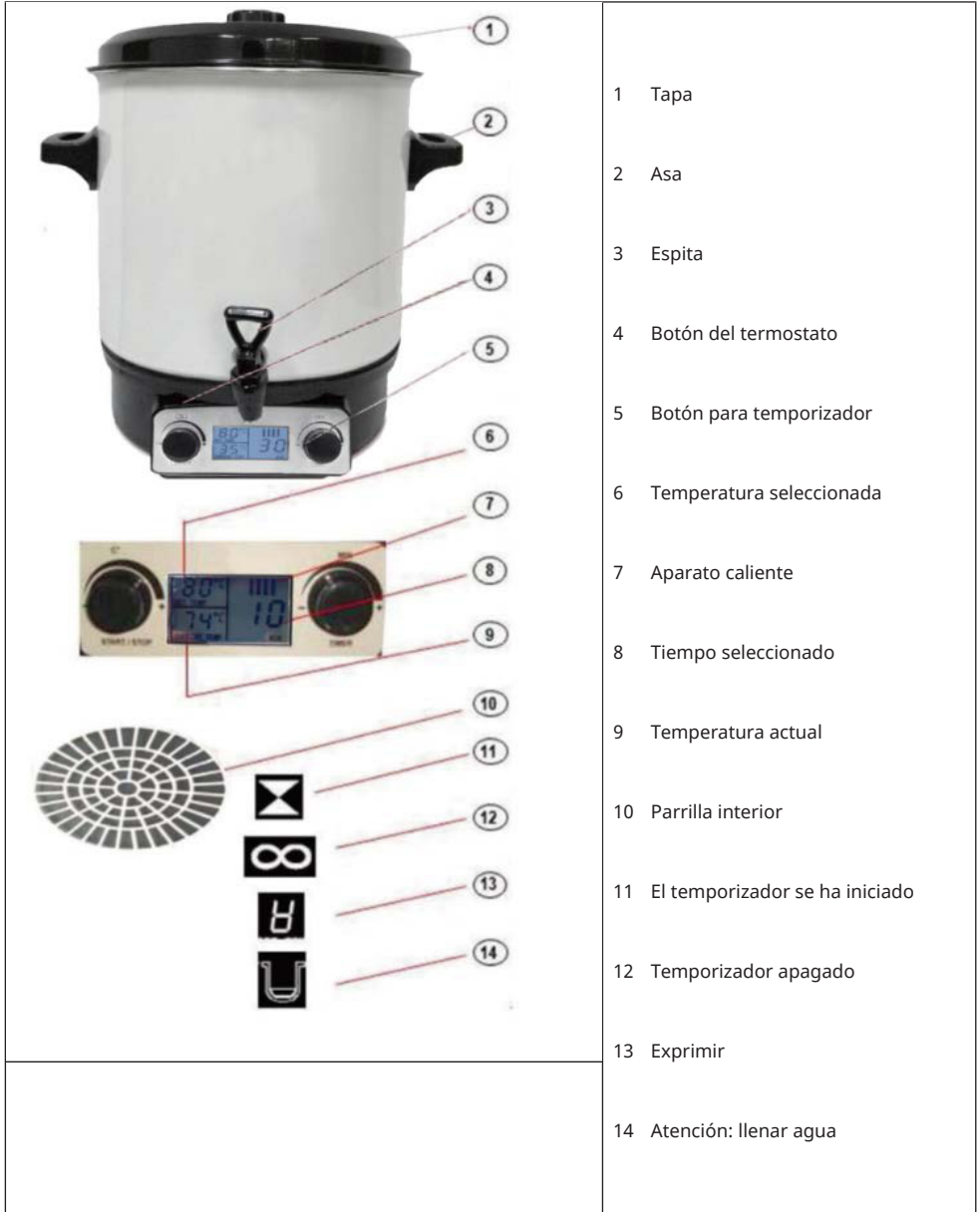
- Compruebe regularmente el aparato y el cable de alimentación para detectar posibles daños. No utilice la olla si el cable de alimentación o el aparato mismo está dañado.
- Si no utiliza el aparato, apáguelo y desconecte el enchufe de la toma de corriente. Deje que el aparato se enfríe completamente 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



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 a partir de su encendido.

Capacidad

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

Indicaciones importantes



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

Indicaciones para conservar alimentos

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

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

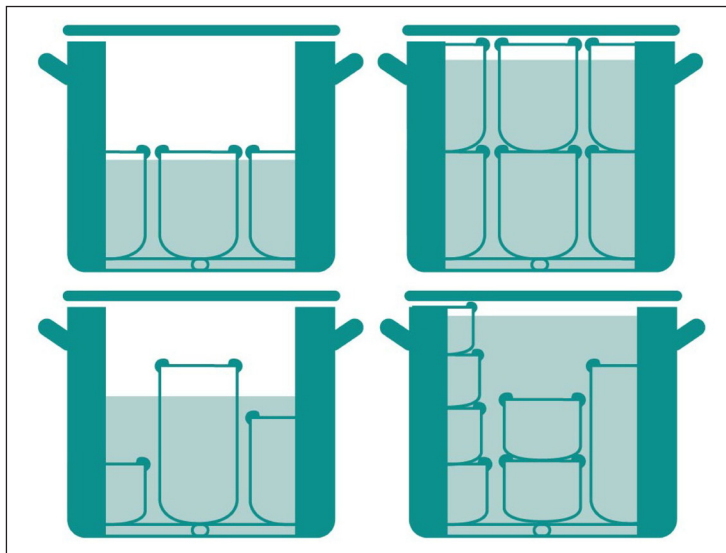
1. El cable de alimentación debe desenrollarse por completo y conectarse a una toma de corriente con toma de tierra.
2. Llene el aparato de agua (aprox. 6 litros).
3. Ajuste el regulador Start/Stop en 100 °C y el botón del temporizador en 30 minutos.
4. Pulse el regulador Start/Stop. El aparato se calienta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

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

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.

Procedimiento

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

Exprimir



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

TABLA DE PREPARACIÓN

Nota: 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

Nota: 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

Nota: 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.

Nota: 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:

Berlin Brands Group UK Limited

PO Box 42

272 Kensington High Street

London, W8 6ND

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	36
Avant la première utilisation	36
Aperçu de l'appareil	37
Utilisation	38
Tableau de stérilisation	42
Nettoyage et entretien	43
Informations sur le recyclage	44
Fabricant et importateur (UK)	44

FICHE TECHNIQUE

Numéro d'article	10045399
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.

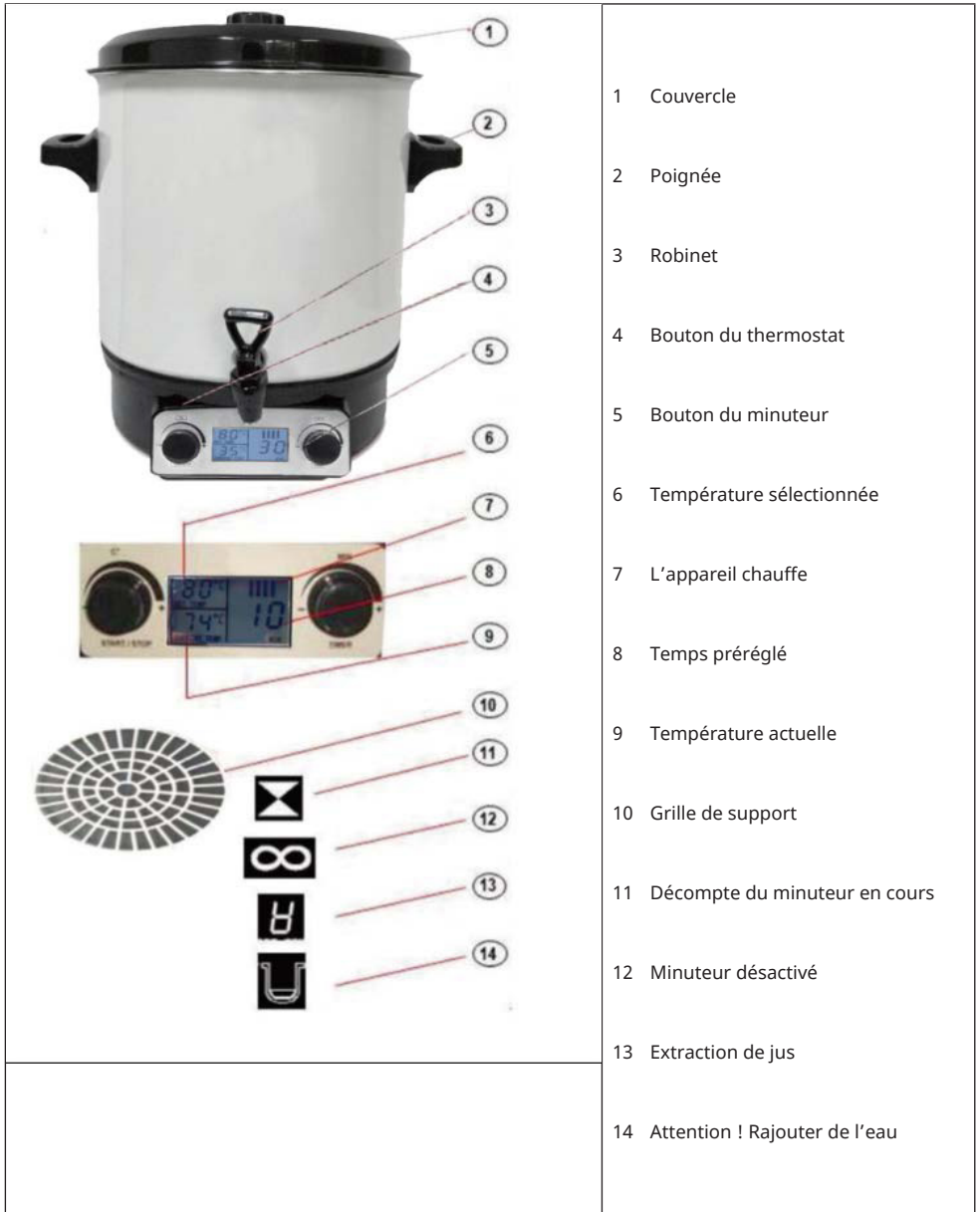
- Vérifiez régulièrement que l'appareil et le cordon d'alimentation ne sont pas endommagés. N'utilisez pas l'appareil si le cordon d'alimentation ou l'appareil sont endommagés.
- Lorsque vous n'utilisez pas l'appareil, éteignez-le et débranchez-le de la prise. Laissez l'appareil refroidir complètement 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.

Remarque : 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



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 27 L. Le niveau du liquide contenu doit se trouver au minimum à 4 cm en-dessous du rebord de la marmite.

Consignes importantes



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

Remarques sur la mise en conserve

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

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

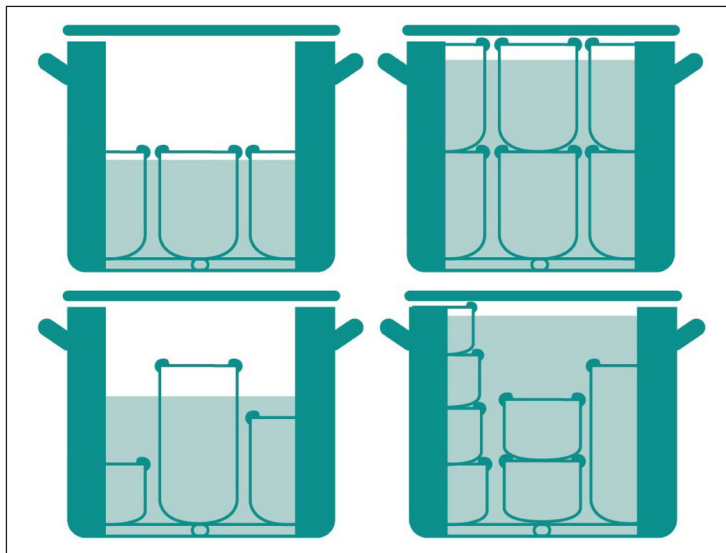
1. Dérouler entièrement le cordon d'alimentation et le brancher à une prise de terre.
2. Remplir l'appareil d'eau (environ 6 litres).
3. Régler le bouton Start/Stop sur 100 °C et le celui du minuteur sur 30 minutes
4. Appuyer sur Start/Stop. L'appareil se met à chauffer et l'icône  apparaît sur l'afficheur.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

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

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.

Déroulement

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

Extraction de jus



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

TABLEAU 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 :

Berlin Brands Group UK Limited

PO Box 42

272 Kensington High Street

London, W8 6ND

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	46
Avvertenze per il primo utilizzo	46
Panoramica generale	47
Utilizzo	48
Tabella dei tempi di cottura	52
Pulizia e cura	53
Avviso di smaltimento	54
Produttore e importatore (UK)	54

DATI TECNICI

Numero articolo	10045399
Alimentazione	220-240 V ~ 50/60 Hz

ISTRUZIONI DI SICUREZZA

**ATTENZIONE**

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

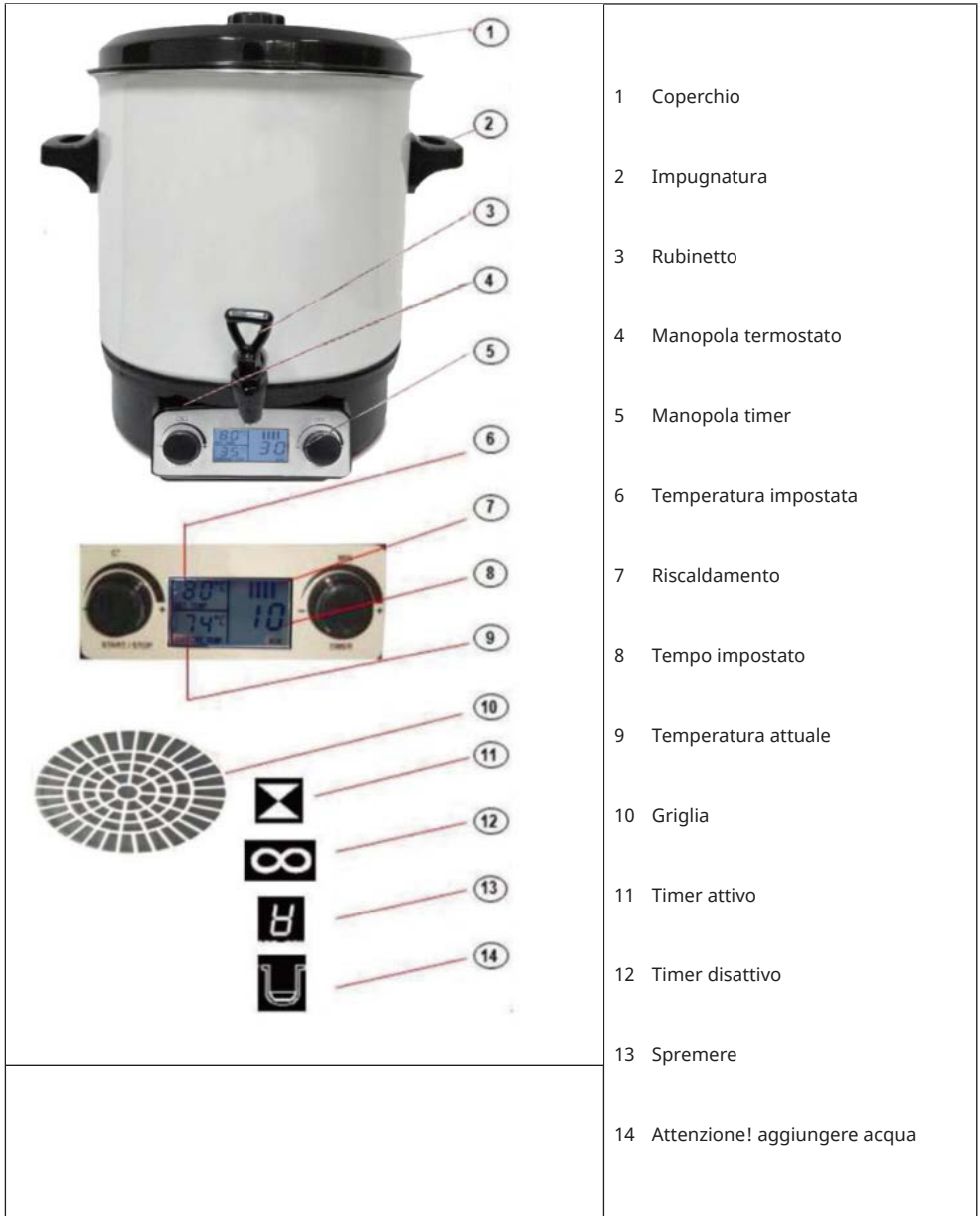
- Controllare sistematicamente che il dispositivo e il cavo d'alimentazione siano integri. In caso contrario non vanno utilizzati.
- Quando il dispositivo non viene più utilizzato è necessario spegnerlo e staccare la spina dalla presa elettrica. Lasciare che il dispositivo si raffreddi completamente 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 27 litri. Assicurarsi che il livello del liquido sia massimo 4 cm al di sotto del bordo superiore dell'alloggiamento.

Avvertenze importanti



- Per motivi igienici, è necessario prima sterilizzare il dispositivo.
- Per fare ciò, versare 6 litri di acqua e impostare il termostato su max; il dispositivo si accende tramite il timer. Ruotare la manopola di accensione in senso orario e posizionarla su 60 minuti. 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

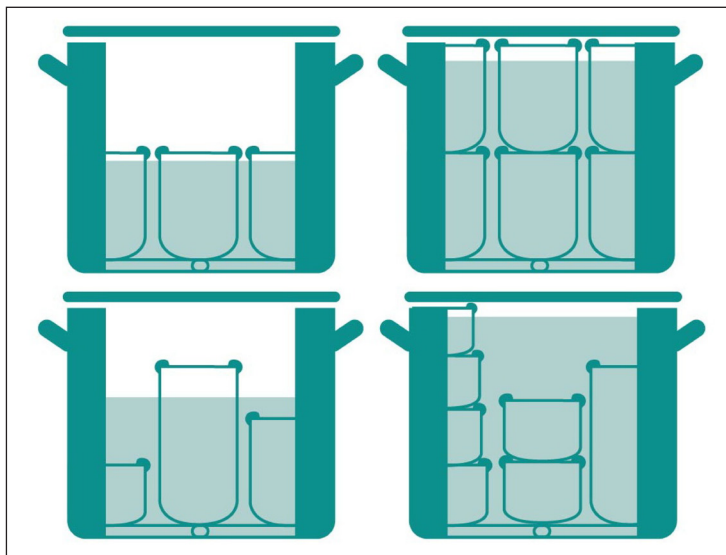
1. Srotolare completamente il cavo e collegarlo ad una presa dotata di messa a terra.
2. Aggiungere acqua (circa 6 litri).
3. Impostare la manopola Start/Stop su 100 °C, impostare la manopola del timer su 30 minuti.
4. Premere la manopola Start/Stop. Il dispositivo inizia a riscaldare e compare il simbolo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

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

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. Spegner 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.

Procedura

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

Spremere



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

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:

Berlin Brands Group UK Limited

PO Box 42

272 Kensington High Street

London, W8 6ND

United Kingdom

Geachte klant,

gefeliciteerd met de aanschaf van dit apparaat. Lees de hierna volgende handleiding aandachtig door en volg de instructies op om schade te voorkomen. Voor schade veroorzaakt door het niet in acht nemen van de instructies of door onjuist gebruik nemen wij geen verantwoordelijkheid. Scan de QR code voor toegang tot de meest actuele gebruikershandleiding en voor meer informatie rondom het artikel.



INHOUDSOPGAVE

Veiligheidsinstructies	56
Voor de ingebruikname	56
Overzicht apparaat	57
Bediening	58
Inmaaktabel	62
Reiniging en onderhoud	63
Instructies voor afvoer	64
Fabrikant & importeur (UK)	64

TECHNISCHE GEGEVENS

Artikelnummer	10029823
Stroomvoorziening	220-240 V ~ 50/60 Hz

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES



LET OP!

Gevaar voor brandwonden! Het apparaat wordt heet tijdens gebruik. Raak uitsluitend de regelknoppen en handvaten aan om brandwonden te voorkomen.

- Controleer het apparaat en de stroomkabel regelmatig op beschadiging. Gebruik het apparaat niet wanneer de stroomkabel of het apparaat beschadigd is.
- Wanneer u het apparaat niet meer gebruikt schakelt u het uit en neemt de stekker uit het stopcontact. Laat het apparaat altijd volledig afkoelen voordat u het schoonmaakt of verplaatst.
- Plaats het apparaat op een stabiele, effen en hittebestendige ondergrond. Laat minimaal 20 cm vrij rondom het apparaat.
- Dompel het apparaat nooit volledig in water of andere vloeistof(fen) onder om te voorkomen dat elektrische onderdelen beschadigen.
- Kinderen vanaf 8 jaar en personen met een beperkte lichamelijke, sensorische en/of geestelijke gezondheid mogen het apparaat alleen gebruiken wanneer ze van tevoren door een voor hen verantwoordelijke persoon uitvoerig met de functies en veiligheidsinstructies van het apparaat vertrouwd zijn gemaakt en de hieraan verbonden risico's begrijpen.
- Probeer niet het apparaat zelf te repareren. Reparaties mogen alleen door gekwalificeerde personen worden uitgevoerd.
- Verplaatst het apparaat niet zolang het in bedrijf is. Wees uiterst voorzichtig wanneer u apparaten met hete vloeistof verplaatst.
- Gebruik geen andere accessoires dan die, die meegeleverd zijn.

Let op! om veilig van ingemaakt vlees en groente te genieten kookt u deze voedingsmiddelen in principe twee keer: de tweede verhitte na minimaal 24 uur. Meer info daarover vindt u onder: <https://www.bzfe.de/inhalt/einkochen-1348.html> (Bundeszentrum für Ernährung).

VOOR DE INGEBRUIKNAME

1. Voordat u de inmaakketel in gebruik neemt brengt u eerst vers water aan de kook om stof en productieresten te verwijderen. Vul het apparaat daarvoor met 6 liter water en zet de thermostaat op MAX.
2. Om de kookketel te starten zet u de TIMER op 60 minuten. Wanneer de timer afgelopen is gaat het apparaat automatisch uit.
3. Laat het apparaat afkoelen en verwijder het water.
4. De koker is nu klaar voor gebruik.

OVERZICHT APPARAAT

<p>The diagram shows a white coffee machine with a black lid and base. Red lines connect numbered circles (1-14) to specific parts of the machine and its control panel. Below the machine, a circular roaster is shown, and four icons (a square with an 'X', a square with '8', a square with 'H', and a square with 'U') are shown, each connected to a number from 11 to 14.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1 Deksel 2 Handvaten 3 Tapkraan 4 Thermostaat 5 Timer 6 Ingestelde temperatuur 7 Apparaat verwarmt 8 Ingestelde voorselectie tijd 9 Actuele temperatuur 10 Rooster 11 Timer loopt af 12 Timer is uitgeschakeld 13 Ontsappen 14 Waarschuwing! Water bijvullen
--	---

BEDIENING

Het apparaat kan zowel voor het inmaken van levensmiddelen als ook voor het verhitten van water en andere vloeistof(fen) worden gebruikt.

Algemeen

- Het apparaat is veelzijdig te gebruiken: voor inmaken, opwarmen, bereiding van warme dranken, blancheren van groentes, enz.
- Stroperig voedsel, dat de neiging heeft aan te branden, moet langzaam onder voortdurend roeren worden verwarmd.
- Wanneer het apparaat droog kookt voorkomt een extra veiligheidsschakelaar oververhitting. Laat het dan goed afkoelen voordat u het weer met water vult anders bestaat gevaar voor verbranding door hete waterdamp. Bovendien kan het emaille oppervlak hierdoor beschadigen. Tijdens het eerste gebruik kan een onaangename geur ontstaan die echter na korte tijd zal verdwijnen.

Inhoudelijk vermogen

Het apparaat heeft een inhoud van 27 liter. Het vloeistofniveau mag tot max. 4 cm onder de rand van de behuizing komen.

Belangrijke informatie



- Om hygiënische redenen moet het apparaat eenmaal uitgekookt worden.
- Hiervoor vult u het apparaat met 6 liter water en zet u de thermostaat op MAX. Het apparaat wordt ingeschakeld via de timer. U draait de timer daarvoor met de klok mee en stelt hem in op 60 minuten. Na de ingestelde tijd gaat het apparaat automatisch uit. Wanneer het afgekoeld is kunt u het gebruiken.

Tips voor het inmaken

- Onder inmaken verstaan we de conservering van levensmiddelen zonder chemische conserveringsstoffen. De opgewekte hitte doodt de kiemen die zich in het aanwezige voedsel bevinden. Tegelijkertijd wordt de inmaakpot kiemvrij en luchtdicht afgesloten door het ontstane vacuüm. Afhankelijk van het soort en de hoeveelheid in te maken etenswaren wordt onderscheid gemaakt tussen steriliseren en pasteuriseren. Bij steriliseren wordt het inmaakgoed tot minimaal 100 °C verhit. Bij pasteuriseren ligt de temperatuur bij 80 °C.
- Voor gebruik in een normale huishouding voldoet pasteuriseren. U heeft aanvullend geschikte potten met schroefdoop of weckpotten met rubberen ringen nodig.

Om veilig van ingemaakt vlees en groente te genieten kookt u deze voedingsmiddelen in principe twee keer: de tweede verhitting na minimaal 24 uur. Meer info daarover vindt u onder: <https://www.bzfe.de/inhalt/einkochen-1348.html> (Bundeszentrum für Ernährung).

Het apparaat aan- en uitzetten

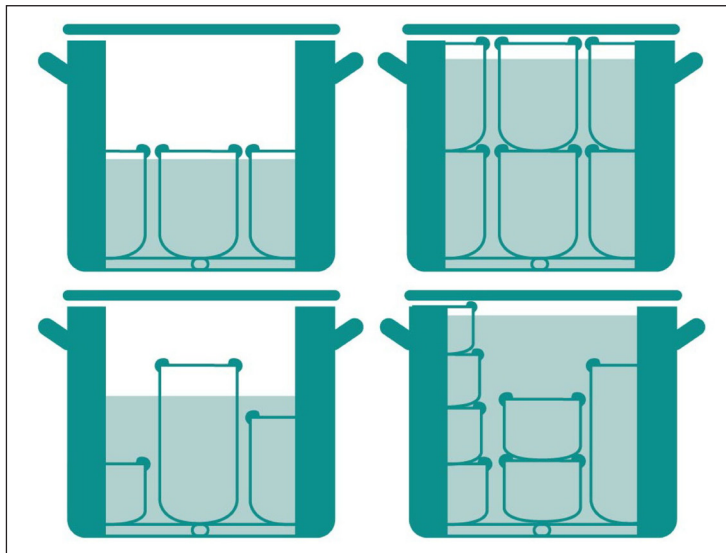
1. Stroomkabel volledig afrollen en aansluiten op een geaard stopcontact.
2. Met water vullen (circa 6 liter).
3. Start/ Stop-knop instellen op 100°C, timer op 30 minuten.
4. Start/ Stop-knop indrukken. Het apparaat begint met verwarmen en in het display verschijnt het symbool . Dit geeft aan dat het apparaat ingeschakeld is. De verwarming blijft net zo lang aan tot de ingestelde temperatuur bereikt is.
5. Linksboven in het display ziet u de ingestelde temperatuur. Daaronder ziet u de actuele temperatuur.
6. De timer begint automatisch af te tellen wanneer de ingestelde temperatuur is bereikt. Onder de ingestelde tijd verschijnt het symbool  wat aangeeft dat de timer loopt. Na afloop van de ingestelde tijd gaat het apparaat automatisch uit.
7. Laat het apparaat afkoelen en verwijder dan pas het water.
8. Nu is het apparaat klaar voor gebruik.

Let op: de ketel heeft in de bodem een temperatuursensor die de actuele temperatuur meet. Beschadig de sensor niet door een nauwkeurige temperatuurmeting belangrijk is voor de kwaliteit van het in te maken voedsel.

Inmaken

1. Plaats eerst het rooster in de kookketel.
2. Vul de potten en met levensmiddelen en sluit ze af.
3. Stapel de potten, zoals in de afbeelding weergegeven, op het rooster.



Info: wanneer u kleinere potten heeft passen er uiteraard meer in de ketel.





4. Doe net zoveel water in de ketel als nodig is om de hoogste pot $\frac{3}{4}$ met water te bedekken. Ga daarbij niet over de maximum markering heen.
5. Plaats de deksel erop en zet de hoofdschakelaar om (ON). Houdt u er a.u.b. rekening mee dat de timer moet worden ingesteld zodat het apparaat met opwarmen begint. Afhankelijk van de hoeveelheid en de doeltemperatuur kan dit tot 90 minuten duren. Zodra de ingestelde temperatuur is bereikt gaat het apparaat automatisch van verwarmingsmodus naar warmhoudmodus.
6. Stel vervolgens de temperatuur en de tijd conform de inmaaktabel in. De daarin aangegeven tijd geldt vanaf het moment dat de doeltemperatuur bereikt is. Door zijn ontwerp houdt de timer geen rekening met de lagere temperatuur tijdens de opwarmperiode.

7. Wanneer de ingestelde tijd afgelopen is, gaat de kookketel automatisch uit en klinkt een signaaltoon.
8. Draai de thermostaat uit en zet de hoofdschakelaar op OFF voordat u de stekker uit het stopcontact neemt.
9. Plaats het apparaat in de gootsteen of een teiltje en laat het water weglopen door de tapkraan naar beneden te drukken. Laat het apparaat vervolgens afkoelen.
10. Wanneer het apparaat afgekoeld is haalt u de potten er met ovenhandschoenen of een tang uit aangezien ze nog lang heet zijn. Laat de potten volledig afkoelen.

Werkproces

- Stel de Start/ Stop-knop in op de gewenste temperatuur (zie inmaaktabel). Stel de inmaaktijd eveneens conform de tabel in en druk op de Start/ Stop-knop.
- Het verwarmingssymbool  verschijnt, de opwarmfase begint. Het opwarmen kan tot 90 minuten duren. De timer begint automatisch af te tellen  wanneer de ingestelde temperatuur is bereikt. Aan het einde van de inmaaktijd gaat de ketel automatisch uit.
- Alle instellingen kunnen ook tijdens het gebruik worden gecorrigeerd. Hiervoor drukt u gewoon op de Start/ Stop-knop waarna u het apparaat opnieuw kunt instellen.
- Het resterende water wordt via de tapkraan afgevoerd. Plaats een hittebestendige kuip of bak onder de tapkraan en druk hem naar beneden. Het water loopt er vanzelf uit.
- Wanneer het water weggelopen is laat u het apparaat afkoelen. Haal de potten eruit. Laat klemmen of beugels op de potten totdat ze volledig afgekoeld zijn.

Ontsapen

- De inmaakketel is met behulp van een opzetstuk perfect voor ontsappen (opzetstuk niet inbegrepen). Om een maximale stoomvorming te garanderen stelt u de Start/ Stop-knop in op de maximale temperatuur totdat het volgende symbool verschijnt: .
- Schakel de timer uit door op de timer-knop te drukken. Het volgende symbool verschijnt: .
- Plaats de opzet voor ontsappen en vul de ketel met minimaal 6 liter water. Vul de vruchtenmand en sluit de ketel af met de deksel.
- Druk op de Start/ Stop-knop om het apparaat aan te zetten. Het apparaat verwarmt nu op de maximale instelling en produceert de noodzakelijke stoom om te ontsappen.
- Let op! Schakel het apparaat na het ontsappen uit door op de Start/ Stop-knop te drukken.
- Voeg voor iedere ontsapping opnieuw water toe.

INMAAKTABEL

Info: bij deze gegevens gaat het om aanbevelingen.

Fruit	°C	min.
Appel zacht/hard	90	30
Appelmoes	90	30
Kersen	80	30
Peren zacht/hard	90	30
Aardbeien / Bramen	80	25
Rabarber	100	30
Frambozen / Kruisbessen	80	30
Aalbessen / Veenbessen	90	25
Abrikozen	90	30
Mirabel / Reine Claude	90	30
Perziken	90	30
Pruimen	90	30
Kweeperen	95	25
Bosbessen	85	25

Let op: de inmaakpotten zijn na het inmaken heet. Gebruik een tang of ovenhandschoen om de potten eruit te halen. Bewaar uw ingemaakte potten droog, koel en donker.

Groentes	°C	min.
Bloemkool	100	90
Asperges	100	120
Doperwtten	100	120
Peen / Wortels	100	90
Augurken	90	30
Pompoen	90	30
Koolrabi	100	90
Spruitjes / Rode kool	100	120
Selderij	100	120
Paddenstoelen	100	110
Bonen	100	120
Tomaten / Tomatenpuree	90	30
Vlees	°C	min.
In één stuk braden	100	120
Vleesbouillon	100	60
Doorbakken wild en gevogelte	100	75
Gekookte goulash	100	75
Gehakt vlees worstmassa (rauw)	100	110

Verhitten van vloeistof(fen)

Let op: wanneer u vloeistof verhit mag de kookketel tot max. 5 cm onder de bovenste rand worden gevuld. Anders kan de vloeistof er tijdens het verhitten uitlopen.

1. Doe de gewenste drank of water in de koker.
2. Leg de deksel erop en stel de gewenste temperatuur in. Zodra de ingestelde temperatuur is bereikt gaat het apparaat automatisch naar de warmhoudmodus.
3. Roer regelmatig in de drank zodat de hitte gelijkmatig verdeeld wordt.
4. Wanneer u de drank wilt proeven houdt u een beker onder de tapkraan en drukt u de kraan naar beneden. Wanneer de beker vol is laat u de kraan weer los.

Let op: gebruik de tapkraan niet wanneer u vloeistof met stukjes (punch, soep) verwarmt. Hierdoor kan hij verstopt raken.

REINIGING EN ONDERHOUD

- Laat het apparaat volledig afkoelen voordat u met schoonmaken begint.
- Neem voor het reinigen altijd de stekker uit het stopcontact.
- Reinig de bodem van de ketel met een zachte borstel of een vochtige doek. Gebruik nooit puntige of harde voorwerpen om de oppervlaktes niet te beschadigen.
- Veeg de behuizing af met een zachte, vochtige doek. Wrijf er aansluitend met een droge doek overheen.

INSTRUCTIES VOOR AFVOER



Wanneer in uw land een wettelijke regeling geldt voor het afvoeren van elektrische en elektronische apparaten, wijst dit symbool, op het product zelf of op de verpakking, erop dat het betreffende product niet met het huisvuil afgevoerd mag worden. In plaats daarvan dient het naar een centraal depot voor het recyclen van elektrische en elektronische apparaten te worden gebracht. Door het afval volgens de voorschriften af te voeren beschermt u het milieu en de gezondheid van uw medemensen tegen negatieve consequenties. Informatie over recycling en het afvoeren van dit product ontvangt u van uw gemeente of van uw plaatselijke grondstoffen- en afvaldienst.

FABRIKANT & IMPORTEUR (UK)

Fabrikant:

Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlijn, Duitsland.

Importeur voor Groot-Brittannië:

Berlin Brands Group UK Limited

PO Box 42

272 Kensington High Street

London, W8 6ND

United Kingdom



KLARSTEIN