

BIGGIE

Einkochautomat
Preserving Machine
Olla pasteurizadora
Stérilisateur
Pastorizzatore
Inmaakketel

10048312



COOKINGCO
OOKINGCOO
KINGCOOKIN
INGCOOKING
COOKINGCO
OOKINGCOO
KINGCOOKIN
INGCOOKING

KLARSTEIN

www.klarstein.eu

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

wir gratulieren Ihnen zum Erwerb Ihres Geräts. Lesen Sie die folgende Anleitung sorgfältig durch und befolgen Sie sie, um mögliche Schäden zu vermeiden. Für Schäden, die durch Nichtbeachtung der Anleitung und unsachgemäßen Gebrauch entstehen, übernehmen wir keine Haftung. Scannen Sie den QR-Code, um Zugriff auf die aktuellste Bedienungsanleitung und weitere Informationen rund um das Produkt zu erhalten.



INHALT

Sicherheitshinweise	4	English 19
Produktübersicht	7	Español 33
Vor dem ersten Gebrauch	8	Français 47
Bedienung	9	Italiano 61
Einkochen von Lebensmitteln	10	
Gartabellen	13	
Reinigung und Pflege	14	
Spezielle Entsorgungshinweise für Verbraucher in Deutschland	15	
Hinweise zur Entsorgung	17	
Hersteller	17	

TECHNISCHE DATEN

Artikelnummer	10048312
Stromversorgung	220–240 V ~ 50/60 Hz
Gewicht	4,5 kg
Größe (LxBxH)	45x41,7x48,5cm
Stromverbrauch	1800 W
Wassertankkapazität	25 L

SICHERHEITSHINWEISE



VORSICHT

Verbrennungsgefahr! Das Gerät wird während der Verwendung heiß. Berühren Sie nur die Bedienelemente und Griffe, damit Sie sich nicht verbrennen.

- Betrachten Sie die Gebrauchsanweisung als Teil des Geräts selbst und geben Sie sie an alle Personen weiter, die das Gerät ebenfalls verwenden.
- Überprüfen Sie, ob die auf der Geräteplakette angegebene Spannung mit der Spannung Ihrer Steckdose übereinstimmt.
- Dieses Produkt kann von Kindern ab 8 Jahren verwendet werden, sofern sie beaufsichtigt werden, in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden und die möglichen Risiken verstehen.
- Kinder dürfen mit dem Gerät nicht spielen.
- Reinigungs- und Wartungsarbeiten dürfen von Kindern unter 8 Jahren nur unter Aufsicht durchgeführt werden.
- Kinder unter 8 Jahren müssen vom Gerät und dem Netzkabel ferngehalten werden.
- Das Gerät kann von Personen mit eingeschränkten körperlichen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis verwendet werden, sofern sie beaufsichtigt werden oder in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden und die potenziellen Gefahren verstehen.
- Wenn das Netzkabel des Geräts beschädigt ist, muss es vom Hersteller, einer Fachwerkstatt oder ähnlich qualifizierten Personen ausgetauscht werden, um eine Gefährdung zu vermeiden.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Kabel oder der Stecker beschädigt ist oder wenn das Gerät eine Fehlfunktion aufweist, heruntergefallen ist oder in irgendeiner Weise beschädigt wurde.



VORSICHT

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

- Bringen Sie das Gerät zur Überprüfung, Reparatur oder elektrischen bzw. mechanischen Einstellung zum Hersteller oder zur nächsten autorisierten Fachwerkstatt.
- Vor dem Auswechseln von Zubehörteilen oder Teilen, die sich während des Betriebs bewegen, oder vor der Montage, Demontage, Reinigung oder Wartung schalten Sie das Gerät aus und trennen Sie es vom Netz, indem Sie das Netzkabel aus der Steckdose ziehen.
- Trennen Sie das Gerät immer vom Stromnetz, wenn Sie es unbeaufsichtigt lassen und bevor sie es zusammenbauen, auseinanderbauen oder reinigen.
- Seien Sie beim Umgang mit dem Gerät vorsichtig, um Verletzungen (z. B. Verbrennungen oder Verbrühungen) zu vermeiden.

- Das Metallgehäuse des Geräts kann während des Betriebs heiß werden.
 - Stecken Sie den Stecker nicht mit nassen Händen ein oder aus und ziehen Sie nicht am Netzkabel!
 - Dieses Produkt ist für die Verwendung in Privathaushalten und ähnlichen Umgebungen wie Geschäften, Büros, Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen, die Frühstück anbieten, bestimmt. Es ist nicht für den kommerziellen Gebrauch bestimmt!
 - Wenn das Gerät in Betrieb ist, achten Sie darauf, dass Haustiere, Pflanzen und Insekten nicht mit dem Gerät in Berührung kommen.
 - Verwenden Sie das Gerät nicht mit einer Zeitschaltuhr oder einem anderen externen Gerät, das das Gerät automatisch einschaltet, da sonst Brandgefahr besteht.
 - Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser, weder ganz noch teilweise! Waschen Sie es nicht unter fließendem Wasser.
 - Benutzen Sie das Gerät in der Arbeitsposition nur in Bereichen, in denen keine Gefahr besteht, dass es umgestoßen wird, und mit ausreichendem Abstand zu Wärmequellen (z. B. Heizungen, Herde, Kocher, Öfen und Grills), brennbaren Gegenständen (z. B. Gardinen und Vorhänge) und nassen Oberflächen (z. B. Spül- und Waschbecken).
 - Schalten Sie das Gerät nicht ein, wenn es leer ist oder kein Wasser darin ist. Füllen Sie nicht mehr Flüssigkeit in den Behälter, als durch die MAX-Markierung angegeben ist.
 - Verwenden Sie das Gerät nicht in der Nähe von explosiven Stoffen oder in explosionsgefährdeten Bereichen (z. B. Tankstellen).
 - Verwenden Sie das Gerät in Räumen mit ausreichender Luftzirkulation.
 - Verwenden Sie das Gerät nicht an Orten mit extremen Temperaturen, übermäßiger Feuchtigkeit oder Staub oder in der Nähe von Magnetfeldern (z. B. in der Nähe von Kreditkarten).
 - Schützen Sie das Gerät vor direkter Sonneneinstrahlung.
 - Das Gerät ist nicht für den Dauerbetrieb ausgelegt!
 - Berühren Sie die Außenflächen nicht, wenn das Gerät in Betrieb ist, da sie heiß werden und Verbrennungsgefahr besteht.
 - Bewegen Sie das Gerät nicht, wenn es heiß ist, denn es könnte umkippen und Verbrennungen verursachen.
 - Verändern Sie die Oberfläche des Geräts in keiner Weise (z. B. durch selbstklebende Tapeten oder Folien).
 - Lassen Sie keine Gegenstände (z. B. Schutzhandschuhe oder Küchentücher) auf dem Deckel liegen, während das Gerät in Betrieb ist, da diese die Dampfaustrittsöffnungen verdecken könnten.
 - Lassen Sie kein Wasser oder wasserhaltige Lebensmittel im Topf gefrieren. Das könnte den Topf beschädigen.
 - Stellen Sie das Gerät nicht auf instabile, zerbrechliche oder brennbare Oberflächen (z. B. Glas, Papier, Kunststoff, lackiertes Holz und verschiedene Stoffe/Tischdecken).
- Verwenden Sie zum Umrühren und Schöpfen von Lebensmitteln Küchenutensilien aus Kunststoff oder Holz, da Metallutensilien die Oberfläche des Innentopfes beschädigen können.

- Verwenden Sie das Gerät ausschließlich in der Arbeitsposition an Orten, an denen keine Gefahr besteht, dass es umgestoßen wird, und mit ausreichendem Abstand zu Wärmequellen (z. B. Heizungen, Elektro- oder Gasherden/Kochern) und nassen Oberflächen (z. B. Küchenspülen/Waschbecken).
- Bitte verwenden Sie das Gerät nicht in einer Umgebung, die mit explosiven oder brennbaren Dämpfen gesättigt ist.
- Seien Sie beim Anheben des Deckels vorsichtig und heben Sie ihn immer von sich weg.
- Benutzen Sie die Griffe zum Tragen des Geräts!
- Dieses Gerät entspricht den Brandschutzanforderungen gemäß EN 60335-2-6. Nach dieser Norm handelt es sich um ein Gerät, das auf einem Tisch oder einer ähnlichen Oberfläche verwendet werden kann, wenn folgende Voraussetzungen erfüllt sind:
 - Der Sicherheitsabstand zu Oberflächen mit brennbaren Materialien beträgt mindestens 500 mm in Richtung der Hauptwärmestrahlung und 100 mm in andere Richtungen.
- Das Gerät ist mit einer Wärmesicherung ausgestattet, die die Stromzufuhr unterbricht, wenn Wasser verkocht oder das Gerät im leeren Zustand eingeschaltet wird. Ziehen Sie in diesem Fall den Netzstecker und lassen Sie das Gerät abkühlen. Füllen Sie das Gerät nicht mit kaltem Wasser, um es schneller abzukühlen, da dies die Lebensdauer des Heizelements verkürzen könnte.
- Überprüfen Sie regelmäßig den Zustand des Netzkabels des Geräts.
- Das Netzkabel darf nicht mit scharfen oder heißen Gegenständen, offenen Flammen oder Wasser in Berührung kommen oder über scharfe Kanten gebogen werden.
- Legen Sie es niemals auf heiße Oberflächen oder lassen Sie es über eine Tischkante hängen.
- Durch Stoßen, Stolpern oder Ziehen am Netzkabel, z. B. durch Kinder, kann das Gerät umkippen oder herunterfallen und zu schweren Verletzungen führen!
- Wenn Sie ein Verlängerungskabel verwenden müssen, vergewissern Sie sich, dass es unbeschädigt ist und den einschlägigen Normen entspricht.
- Verwenden Sie das Gerät ausschließlich für den in dieser Anleitung beschriebenen Zweck!
- Bitte verwenden Sie für das Gerät ausschließlich Originalzubehör des Herstellers.
- Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch unsachgemäßen Gebrauch des Geräts entstehen (z. B. Verbrennungen, Verbrühungen oder Feuer), wenn die oben genannten Sicherheitshinweise nicht beachtet werden.

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)

PRODUKTÜBERSICHT



VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

- Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und nehmen Sie das Gerät und das Zubehör aus der Verpackung.
- Entfernen Sie alle Klebefolien, Aufkleber oder Papier vom Gerät.
- Waschen Sie alle Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, in heißem Wasser mit Seife, spülen Sie sie gründlich ab und wischen Sie sie entweder trocken oder lassen Sie sie vor dem ersten Gebrauch trocknen.
- Vergewissern Sie sich, dass das Netzkabel unbeschädigt ist und sich nicht unter dem Gerät oder auf scharfen oder heißen Oberflächen befindet.
- Die Steckdose muss leicht zugänglich sein, damit das Gerät im Gefahrenfall schnell vom Stromnetz getrennt werden kann.
- Füllen Sie sauberes Trinkwasser in das Gerät bis zu einer Menge von maximal 6 Litern.
- Schließen Sie den Netzstecker an die Steckdose an. Drücken Sie die EIN/AUS-Taste in die Position "I" (die Warmhalteleuchte leuchtet auf, um anzuzeigen, dass eine Verbindung zum Stromnetz besteht).
- Stellen Sie den Temperaturregler auf die Position "100" und den Timer-Regler auf die Position "ON" (die Betriebsleuchte leuchtet auf). Warten Sie, bis das Wasser den Siedepunkt erreicht hat (die Betriebskontrollleuchte erlischt und die Warmhaltekontrollleuchte leuchtet auf), und lassen Sie das Wasser dann mindestens 10 Minuten lang kochen.
- Lassen Sie das Gerät abkühlen und gießen Sie dann das Wasser aus. Eventuell auftretender kurzzeitiger Rauch oder Geruch ist kein Fehler und stellt keinen Grund für die Rückgabe des Geräts dar. Stellen Sie das Gerät auf eine feste, ebene und trockene Unterlage (z. B. einen Küchentisch) außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Wenn Sie das Gerät zum Einmachen von Lebensmitteln in Gläsern verwenden wollen, setzen Sie das herausnehmbare Gitter ein und füllen Sie den Behälter mit der für die Art und Menge der zuzubereitenden Lebensmittel geeigneten Wassermenge.
- Schließen Sie das Netzteil an eine Steckdose an. Der Einkochautomat ist nun einsatzbereit.
- Die Bedienung des Einkochautomats ist einfach und besteht aus zwei Hauptfunktionen.
- Der Temperaturregler und der Timer-Regler. Um den Heizvorgang zu beenden oder abubrechen, drehen Sie beide Regler gegen den Uhrzeigersinn in die Position "OFF/oC".
- Drehen Sie dann den EIN/AUS-Schalter in die Position "O" (alle Kontrollleuchten erlöschen) und ziehen Sie das Netzkabel aus der Steckdose.

BEDIENUNG

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

Allgemein

- Dieses Gerät ist vielseitig einsetzbar: konservieren, kochen, aufwärmen von Speisen in Wasser, zubereiten von Heißgetränken, blanchieren von Gemüse und vieles mehr. Erwärmen Sie zähflüssige Speisen immer langsam und rühren Sie ständig um, um Anbrennen zu vermeiden.
- Wenn das Gerät im leeren Zustand weiter kocht, verhindert eine zusätzliche Sicherheitsfunktion Überhitzung und Austrocknung.
- Lassen Sie das Gerät gründlich abkühlen, bevor Sie Wasser nachfüllen, um Verbrennungen durch heißen Dampf zu vermeiden und die emaillierte Oberfläche vor Beschädigungen zu schützen.
- Bei der ersten Inbetriebnahme des Geräts kann es zu Geruchsbildung kommen, die jedoch schnell verschwindet.

Überhitzungsschutz

- Der Einmachtopf ist mit einem Sicherheitsschalter ausgestattet, der das Heizelement abschaltet, wenn zu wenig oder kein Wasser vorhanden ist.
- Wenn kein Wasser nachgefüllt wird, schaltet sich der Einkochtopf automatisch ab und muss abkühlen.

Hinweis: Wenn das Gerät nicht funktioniert, nachdem es an die Steckdose angeschlossen wurde, drücken Sie die Taste an der Unterseite des Geräts.

Temperatureinstellungen

Das Gerät ist mit einem eingebauten Thermostat ausgestattet, mit dem Sie die Temperatur von ca. 38 °C bis 100 °C (Siedepunkt) mit einer Genauigkeit von $\pm 8\%$ einstellen können. Sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist, wird sie je nach Timer-Einstellung automatisch gehalten.

Den Timer einstellen

Der Timer-Regler kann in zwei Modi verwendet werden:

Automatikmodus "1-120"

Mit dem Timer können Sie eine Zeit zwischen 1 und 120 Minuten einstellen. Um die gewünschte Zeit zu erhöhen, drehen Sie den Regler im Uhrzeigersinn. Um sie zu verringern, drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn. Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, schaltet sich das Gerät aus und gibt einen Piepton ab.

Kontinuierlicher Betrieb "EIN"

In diesem Modus ist die Heizzeit nicht zeitlich begrenzt. Er eignet sich zum Erhitzen von Lebensmitteln, die länger als 120 Minuten auf einer bestimmten Temperatur gehalten werden sollen. Um diesen Modus zu aktivieren, drehen Sie den Regler gegen den Uhrzeigersinn, bis er in der Position "ON" einrastet. Schalten Sie das Gerät niemals ohne Wasser ein. Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt laufen. Behalten Sie es während des gesamten Zubereitungsprozesses im Auge!

Hinweis: Im "OFF"-Modus ist der Timer ausgeschaltet.

Das Gerät ist mit einem Temperaturschalter ausgestattet. Beim Einschalten (Position "I") zeigt das Gerät mit einem lauten Piepton an, dass die eingestellte Temperatur erreicht ist. Dies ist nützlich, wenn Sie den Erhitzungsvorgang ab dem Zeitpunkt, an dem der Topf die eingestellte Temperatur erreicht, zeitlich festlegen müssen. So vermeiden Sie den Zeitunterschied, der durch die Zeit entsteht, die der Topf braucht, um die eingestellte Temperatur zu erreichen (diese Zeit variiert je nach Wasservolumen, Umgebungstemperatur usw.).

EINKOCHEN VON LEBENSMITTELN

Das Einkochen ist eine traditionelle und bewährte Methode zur Aufbewahrung von Lebensmitteln. Der Einkochtopf kann auch zum Kochen, Erhitzen und Zubereiten von Heißgetränken, wie Glühwein oder Punsch, sowie zum Blanchieren von Gemüse verwendet werden. Beachten Sie die allgemeinen Regeln für das Kochen und Einmachen. Im Folgenden finden Sie einige davon:

- Es ist wichtig, dass die Lebensmittel sauber sind.
- Obst und Gemüse sollten von guter Qualität und reif sein und gründlich gereinigt werden. Spülen und trocknen Sie die Lebensmittel gründlich ab.
- Grüne Bohnen und Erbsen halten sich länger, wenn Sie sie vorher blanchieren.
- Spülen Sie Gläser, Flaschen und ihre Deckel mit heißem Seifenwasser aus.
- Spülen Sie sie gründlich mit sauberem Wasser ab und lassen Sie sie trocknen.
- Legen Sie die Deckel bis zur Verwendung in sauberes Wasser.
- Verwenden Sie keine abgenutzten oder beschädigten Verschlussdeckel, Gläser oder Flaschen.
- Füllen Sie die Behälter bis zu einem Abstand von 2 cm zum oberen Rand. Wenn Sie weiche Lebensmittel wie Pürees einkochen, lassen Sie 3-4 cm Platz nach oben.
- Bei der Herstellung von Räucherwaren sollten die Gläser nur zu drei Vierteln gefüllt werden.
- Verschließen und versiegeln Sie die Gläser mit Schraubdeckeln, Federverschlüssen oder Klammern.
- Verschließen Sie die Gläser (oder Flaschen usw.) sofort nach der Konservierung.
- Stellen Sie die Gläser immer auf das herausnehmbare Gitter, damit das kochende Wasser gut um sie herum zirkulieren kann, was zu einer schnelleren Erhitzung führt.
- Sie können in diesem Topf Gläser oder Behälter verschiedener Größen verwenden.

- Die Gläser müssen bis zu 3/4 ihrer Höhe in Wasser eingetaucht sein. Tauchen Sie das größte Gefäß zu 3/4 ein.
- Vollständig eingetauchte Gläser sind versiegelt, so dass kein Wasser in sie hinein gelangt.
- Die Temperatur des Wassers, das Sie in den Behälter gießen, sollte ungefähr die gleiche sein wie die Temperatur in den Gläsern.
- Schauen Sie in Ihren Rezepten und in anderen Büchern über das Einmachen von Lebensmitteln nach, wie lange und bei welchen Temperaturen sie haltbar gemacht werden.
- Die Konservierung beginnt erst, wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist.
- Nehmen Sie die Gläser heraus, sobald die erforderliche Einmachzeit erreicht ist.
- Lagern Sie die Konserven an einem kühlen, dunklen Ort.
- Es ist ratsam, das Einmachdatum und den Inhalt auf den Gläsern zu vermerken.

Weitere Informationen zum Einkochen

- Beim Einkochen werden Lebensmittel ohne chemische Zusätze konserviert. Die erzeugte Hitze tötet alle Keime in den zu konservierenden Lebensmitteln ab. Gleichzeitig wird das Gefäß durch das erzeugte Vakuum keimfrei und luftdicht verschlossen.
- Je nach Art und Menge der zu konservierenden Lebensmittel ist eine Sterilisierung oder Pasteurisierung erforderlich. Zum Sterilisieren erhitzen Sie die Lebensmittel auf mindestens 100 °C. Zum Pasteurisieren auf 80 °C erhitzen. Die Pasteurisierung ist für den Hausgebrauch ausreichend. Verwenden Sie entsprechende Abfüllgläser mit Schraub- oder Verschlusskappen mit Gummidichtringen.
- Um eingekochtes Fleisch und Gemüse sicher genießen zu können, sollten Sie diese Lebensmittel stets zweimal einkochen, wobei das zweite Einkochen mindestens 24 Stunden nach dem ersten erfolgen sollte. Weitere Informationen finden Sie unter: <https://www.bzfe.de/inhalt/einkochen-1348.html> (Bundeszentrum für Ernährung)

Schritte zum Einkochen

1. Legen Sie das herausnehmbare Gitter auf den Boden des Behälters.
2. Stellen Sie die Einmachgläser hinein (siehe Tipps).
3. Füllen Sie den Behälter mit der erforderlichen Menge Wasser.
4. Setzen Sie den Deckel auf.
5. Schließen Sie das Netzteil an eine Steckdose an.
6. Stellen Sie die gewünschte Heiztemperatur durch Drehen des Temperaturreglers zwischen 30 °C und 100 °C ein.
7. Stellen Sie die gewünschte Zeit ein.

Hinweise

- Die Betriebskontrollleuchte schaltet sich während des Heizvorgangs ein und aus. Dies zeigt an, dass sich der Thermostat einschaltet; es handelt sich nicht um einen Fehler des Geräts.

- Vor dem Einschalten des Geräts muss die Flüssigkeit in das Gerät eingefüllt werden. Achten Sie darauf, dass bei lang anhaltendem Heizen kein Wasser aus dem Behälter austritt!
- Die Aufheizzeit zählt nicht als Konservierungszeit. Wenn die gewählte Temperatur erreicht ist, beginnt der Timer abwärts zu zählen, sobald Sie ihn drehen, zu diesem Zeitpunkt beginnt die Konservierungszeit. Wie lange es dauert, bis die eingestellte Temperatur erreicht ist, hängt von Faktoren wie der Wassermenge und der Umgebungstemperatur ab.
- Lassen Sie keine Flüssigkeiten ablaufen, die feste Partikel enthalten, z. B. Suppen oder Gulasch. Feste Partikel können den Hahn verstopfen. Das Gerät ist mit einem Ablassventil ausgestattet, das das Ablassen von Flüssigkeiten aus dem Behälter erleichtert.
- Wenn Sie jedoch dichtere Speisen zubereiten (z. B. Gulasch), müssen Sie die Flüssigkeit in das Gerät geben, bevor Sie es einschalten. Stellen Sie sicher, dass das Wasser bei längerem Erhitzen in dem Behälter nicht verkocht!
- Füllen Sie den Einmachglasbehälter nicht zu voll, sondern lassen Sie oben mindestens 4 cm frei.
- Der äußere Teil des Geräts erwärmt sich während des Aufheizens. Achten Sie darauf, die heißen Bereiche nicht zu berühren.
- Verwenden Sie immer einen Behälter mit Deckel.
- An der Innenseite des Deckels kann heißes Wasser zurückbleiben. Achten Sie darauf, um Verletzungen (Verbrühungen oder Verbrennungen) zu vermeiden.

Einkochen

1. Legen Sie das Gitter in den Einkochtopf.
2. Füllen Sie die Lebensmittel in Gläser und schließen Sie die Gläser.
3. Stellen Sie die Gläser auf den Einlegerost.

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

4. Füllen Sie so viel Wasser in den Einkochtopf, dass das höchste Glas zu 3/4 mit Wasser bedeckt ist. Überschreiten Sie dabei nicht die Maximalmarkierung.
5. Setzen Sie den Deckel auf und schalten Sie das Gerät ein. Beachten Sie, dass ein Timer eingestellt sein muss, damit das Gerät zu heizen 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 berücksichtigt konstruktionsbedingt nicht die niedrigere Temperatur während der Aufwärmzeit.
7. Nach Ablauf der eingestellten Zeit schaltet sich der Einkochtopf automatisch ab.
8. Schalten Sie das Gerät aus, bevor Sie es ausstecken.
9. Stellen Sie das Gerät in ein Waschbecken oder eine Badewanne und lassen Sie das Wasser ablaufen, indem Sie den Wasserhahn herunterdrücken. Lassen Sie das Gerät 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 vollständig abkühlen.

GARTABELLEN

Hinweis: Die in der Tabelle angegebenen Zeiten sind nur Richtwerte. Die Zeit, die benötigt wird, um die eingestellte Temperatur zu erreichen, ist sehr unterschiedlich und hängt von mehreren Faktoren ab. Die in der Tabelle angegebenen Zeiten gelten ab dem Erreichen der eingestellten Temperatur.

Obst	°C	Min
Johannisbeeren	85	20
Püree	90	30
Birnen	90	30
Erdbeeren	75	25
Heidelbeeren	85	25
Himbeeren	80	30
Kirschen	80	30
Mirabellen	90	30
Pfirsiche	90	30
Aprikosen	90	30
Rhabarber	100	30
Stachelbeeren	80	30
Pflaumen	90	30
Äpfel	90	30

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

Gemüse	°C	Min
Blumenkohl	100	90
Bohnenschoten	100	120
Dicke Bohnen	100	90
Erbsen	100	120
Eingelegtes Gemüse	90	30
Karotten (klein)	100	90
Steckrübe	100	90
Kürbis	90	30
Rosenkohl	100	120
Spargel	100	120
Grünkohl	100	120
Tomaten	90	30
Gurken	90	30
Fleisch	°C	Min
Gebratenes Fleisch, vorgeröstet	100	75
Gulasch	100	75
Geflügel, Wild, Braten	100	75
Schnitzel, Koteletts, Braten	100	75
Geräucherte Fleischprodukte	100	120

REINIGUNG UND PFLEGE

- Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen.
- Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser ein. Schalten Sie das Gerät immer aus, indem Sie den Stecker aus der Steckdose ziehen, bevor Sie Wartungsarbeiten durchführen.
- Verwenden Sie keine groben oder scheuernden Reinigungsmittel, wie z. B. scharfe Gegenstände, Spatel, chemische Lösungsmittel, Verdünnern, Ofenreiniger oder andere Lösungsmittel.
- Wischen Sie die äußere Oberfläche mit einem feuchten Tuch mit Seife ab. Spülen Sie das Innere des Behälters aus und entfernen Sie eventuelle Kalkablagerungen mit einer Zitronensäure- oder Essiglösung (anschließend mit sauberem Wasser auskochen).
- Sie können das Ablassventil auseinandernehmen und separat reinigen. Trocknen Sie Druckgussartikel aus Kunststoff niemals über einer Wärmequelle (z. B. einem Ofen oder Gas-/Elektroherd).
- Wenn das Netzkabel verschmutzt ist, wischen Sie es mit einem feuchten Tuch ab. Es ist normal, dass sich die Farbe der Oberfläche im Laufe der Zeit verändert. Diese Veränderung hat jedoch keinen Einfluss auf die Oberflächeneigenschaften und kann nicht Gegenstand eines Garantieanspruchs sein!

Reinigung des Tüllenventils

- Fassen Sie den Hahn mit einer Hand und halten Sie mit der anderen Hand die Kunststoffmutter im Inneren des Tanks. Drehen Sie den Hahn gegen den Uhrzeigersinn, um ihn zu entfernen.
- Dann können Sie die geriffelte Kappe oben am Hahn abschrauben, um den Hahnmechanismus zu lösen.
- Waschen Sie alle anderen Teile in heißer Seifenlauge, spülen Sie sie gründlich ab und lassen Sie sie vollständig trocknen.
- Setzen Sie die Tülle in umgekehrter Reihenfolge in die Ventilmutter ein.
- Montieren Sie die Einzelteile in der richtigen Reihenfolge und richtigen Position und ziehen Sie das Ventil mit der entsprechenden Kraft fest.

Lagerung

Das Gerät muss sicher gelagert werden. Es sollte an einem sauberen, trockenen und staubfreien Ort aufbewahrt werden, der für Kinder und Personen, die das Gerät nicht sicher bedienen können, nicht erreichbar ist.

SPEZIELLE ENTSORGUNGSHINWEISE FÜR VERBRAUCHER IN DEUTSCHLAND

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

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



Rücknahmepflicht der Vertreiber

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

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

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

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

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

Hinweis zur Abfallvermeidung

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

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

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

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	20
Product Overview	23
Before first use	24
Operation	25
Preservation of food	26
Cooking Tables	29
Cleaning and Care	30
Disposal Considerations	31
Manufacturer & Importer (UK)	31

TECHNICAL DATA

Item number	10048312
Power supply	220-240 V ~ 50/60 Hz
Weight	4.5 kg
Size (LxWxH)	45x41.7x48.5 cm
Power consumption	1800 W
Water tank capacity	25 L

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.

- Treat the instructions for use as part of the appliance itself, and pass them on to anyone else who uses it.
- Please check that the voltage on the product label matches that of your plug socket.
- This product can be used by children aged 8 and over, provided they are supervised, have been instructed in the safe use of the appliance and understand the possible risks.
- Children must not play with the appliance.
- Cleaning and maintenance must not be performed by children under the age of 8 unless supervised.
- Children under 8 years old must be kept away from the appliance and its power cord.
- The device may be used by persons with reduced physical or mental abilities, or lack of experience and knowledge, provided they are under supervision or have been instructed in the safe use of the appliance and understand the potential dangers.
- If the appliance's power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, a service technician, or a similarly qualified person to prevent dangerous situations.
- Do not operate the appliance if the cord or plug is damaged, or if the appliance malfunctions, is dropped or damaged in any way.



CAUTION

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

- Return the appliance to the manufacturer or the nearest authorised service agent for examination, repair, or electrical or mechanical adjustment.
- Before replacing any accessories or parts that move during operation, or before assembly, disassembly, cleaning or maintenance, turn off the appliance and disconnect it from the mains by pulling the power cord out of the socket.
- Always unplug the appliance from the power supply when leaving it unattended, and before assembly, disassembly or cleaning.
- Take care when handling the appliance to avoid injury (e.g. burns or scalding).
- The metal housing of the appliance may become hot during operation.
- Do not plug or unplug the socket with wet hands, and do not pull the plug by the power cord!
- This product is intended for use in the home and similar environments, such as shops, offices, hotels, motels and other residential facilities that provide

breakfast. It is not intended for commercial use!

- When the appliance is in operation, ensure that pets, plants and insects do not come into contact with it.
- Do not use the appliance with a timer or any other external device that turns the appliance on automatically, as there is a risk of fire.
- Do not immerse the appliance in water, either fully or partially! Do not wash it under running water.
- Only use the appliance in the working position in areas where there is no risk of it being knocked over, and at a sufficient distance from heat sources (e.g. heaters, stoves, cookers, ovens and grills), flammable objects (e.g. curtains and drapes) and wet surfaces (e.g. sinks and washbasins).
- Do not turn the appliance on when it is empty or without water. Do not fill the container with more liquid than is indicated by the MAX markings.
- Do not use the appliance near explosive materials or in areas where there is a risk of explosion (e.g. petrol stations).
- Use the appliance in areas with sufficient air circulation.
- Do not use the appliance in places with extreme temperatures, excessive humidity or dust, or in the proximity of magnetic fields (e.g. near credit cards).
- Protect it from direct sunlight.
- This appliance is not designed for continuous operation!
- Do not touch the outer surfaces while the kettle is in operation as they will be hot and there is a risk of burning.
- Do not move the appliance when it is hot, as it may tip over and cause a burning injury.
- Do not modify the surface of the appliance in any way (e.g. by using self-adhesive wallpaper or foils).
- Do not leave any objects (e.g. protective gloves or kitchen towels) on the lid while the appliance is in use, as these could cover the steam escape openings.
- Do not allow water or food containing water to freeze in the pot. This could crack the pot.
- Do not place the appliance on unstable, fragile or flammable surfaces (e.g. glass, paper, plastic, varnished wood and various fabrics/tablecloths). Use plastic or wooden kitchen utensils to stir and scoop food, as metal utensils could damage the inner pot's surface.
- Only use the appliance in the working position in places where there is no risk of it being knocked over, and keep it at a sufficient distance from sources of heat (e.g. heaters, electric or gas stoves/cookers) and wet surfaces (e.g. kitchen sinks/wash basins).
- Do not use the appliance in an environment saturated with explosive or flammable vapours.
- Be careful when lifting the lid and always remove it away from yourself.
- Use the handles to carry the appliance!
- This appliance conforms to fire safety requirements according to EN 60335-2-6. According to this standard, it is a device that can be used on a table or similar surface, provided that:
 - There is a safe distance of at least 500 mm from surfaces of flammable materials in the direction of the main heat radiation and 100 mm in other directions.

- The appliance is equipped with a heat safety lock that disconnects the power supply if water boils away or if the device is turned on when empty. If this happens, unplug the appliance and allow it to cool down. Do not fill the appliance with cold water to cool it down more quickly as this could reduce the life of the heating element.
- Check the condition of the appliance's power cord regularly.
- The power cord must not come into contact with sharp or hot objects, open flames or water, or be bent over sharp edges.
- Never place it on hot surfaces or allow it to hang over the edge of a table.
- Hitting, stumbling or pulling the power cord, for example by children, could cause the appliance to tip over or fall and result in serious injury!
- If you need to use an extension cord, make sure that it is undamaged and complies with the relevant standards.
- Never use the appliance for any purpose other than that described in these instructions!
- Only use genuine accessories from the manufacturer with the appliance.
- The manufacturer is not responsible for any damage caused by improper use of the appliance (e.g. burning, scalding or fire) if the above safety warnings are not followed.

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).

PRODUCT OVERVIEW



BEFORE FIRST USE

- Remove all packaging materials and take out the appliance and its accessories.
- Remove all adhesive foils, stickers or paper from the appliance.
- Wash all parts that will come into contact with food in hot soapy water, rinse thoroughly and either wipe dry or leave to dry before first use.
- Ensure that the power supply cord is undamaged and is not positioned underneath the appliance or over any sharp or hot surfaces.
- The socket must be easily accessible so that the appliance can be quickly disconnected from the mains in case of danger.
- Pour clean drinking water into the appliance up to a maximum of 6 litres.
- Connect the power cord to the electrical socket. Press the ON/OFF switch to the 'I' position (the keep warm light will come on to indicate a connection to the mains).
- Set the temperature regulator to the "100" position and the timer regulator to the "ON" position (the operating light indicator will turn on). Wait until the water reaches boiling point (the operating light indicator will turn off and the keep warm indicator light will turn on), then leave it to boil for at least 10 minutes.
- Leave the appliance to cool down, then pour out the water. Any potential short-lived smoke or smell is not a fault and does not constitute a reason for returning the appliance. Place the appliance on a solid, flat, dry surface (e.g. a kitchen table) out of the reach of children.
- If you are going to use the appliance for preserving food in jars, insert the removable grid and fill the container with the appropriate amount of water for the type and quantity of food you are preparing.
- Plug the power supply into an electrical socket. The preserving pot is now ready for use.
- Operating the preserving pot is easy and consists of two main control features.
- The temperature regulator and the timer regulator. To finish or discontinue the heating process, turn both regulators counter-clockwise to the "OFF/oC" position.
- Then turn the ON/OFF switch to the "O" position (all indicator lights will turn off) and disconnect the power cord from the wall socket.

OPERATION

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

General

- This appliance has multiple uses: preserving, cooking, warming up food in water, preparing hot drinks, blanching vegetables, and more. Always warm viscous foods slowly and stir constantly to prevent burning.
- If the appliance continues to cook when empty, an additional safety feature prevents overheating and drying out.
- Allow the appliance to cool down thoroughly before refilling it with water to avoid burns from hot steam and to protect the enamel surface from damage.
- When using the appliance for the first time, an odour may be produced, but this will disappear quickly.

Over-heating protection

- The preserving pot is equipped with a safety heat switch that disconnects the heating element if there is insufficient or no water.
- If no water is added, the preserving pot will automatically switch off and must be allowed to cool.

Note: If the appliance does not work after being connected to the electrical outlet, press the button located at the bottom of the appliance.

Temperature settings

The appliance is equipped with a built-in thermostat that enables you to set the temperature from approximately 38 °C to 100 °C (the boiling point) with an accuracy of $\pm 8\%$. Once the set temperature has been reached, it is automatically maintained depending on the timer setting.

Setting the timer

The timer regulator can be used in two modes:

Automatic mode “1-120”

The timer allows you to set a time between 1 and 120 minutes. To increase the desired time, turn the regulator clockwise. To decrease it, turn it anticlockwise. When the set time runs out, the appliance will turn off and emit one beep.

Continuous operation mode “ON”

In this mode, the heating is not limited by time. It is suitable for heating food that needs to be kept at a certain temperature for more than 120 minutes. To activate this mode, turn the regulator counter-clockwise until it clicks into the ‘ON’ position. Never turn the appliance on without water. Never leave the appliance running unattended — keep an eye on it throughout the entire food preparation process!

Note: In the “OFF”-mode, the timer is off.

The appliance is equipped with a temperature indicator switch. When you turn it on (position “I”), the appliance will beep loudly to indicate that the set temperature has been reached. This is useful when you need to time the heating process from the moment the pot reaches the set temperature. This allows you to avoid the time difference caused by the time it takes the pot to reach the set temperature (this time varies depending on the volume of water, ambient temperature, etc.).

PRESERVATION OF FOOD

Preservation is a traditional and proven method of keeping food. The preserving pot can also be used for cooking, heating and preparing hot drinks, such as mulled wine or punch, as well as blanching vegetables. Follow the general rules for cooking and preserving. You will find a few of these below:

- It is important that the food is clean.
- Fruit and vegetables should be of good quality and ripe, and thoroughly cleaned. Rinse and dry the food thoroughly.
- Green beans and peas will last longer if you blanch them first.
- Rinse jars, bottles and their lids in hot soapy water.
- Rinse with clean water and leave to dry.
- Leave the lids in clean water until you use them.
- Do not use sealing lids, jars or bottles that are worn or damaged.
- Fill the containers up to 2 cm from the top. When preserving soft foods such as purées, leave 3–4 cm of space at the top.
- When making smoked goods, only fill the jars up to three-quarters of their volume.
- Close and seal the jars using screw-on lids, spring fasteners or clips.
- Close the jars (or bottles, etc.) immediately after conservation.
- Always place the jars on the removable grid to ensure good circulation of boiling water around them, resulting in faster heating.
- You can use jars or containers of various sizes in this pot.
- The jars must be immersed in water up to 3/4 of their height. Immerse the largest jar up to 3/4.
- Jars that are fully immersed are sealed, which is why no water gets to them.
- The temperature of the water you pour into the container should be approximately the same as the temperature inside the jars.

- Look up the preservation times and temperatures in your recipes and in other books about preserving food.
- Preservation only starts when the set temperature is reached.
- Remove the jars once the required preservation time has elapsed.
- Store the preserved food in a cool, dark place.
- It is advisable to write the preservation date and contents on the jars.

Additional information on preservation

- Preserving involves preserving food without using any chemical additives. The heat generated kills any germs in the food being preserved. At the same time, the jar will be sealed in a germ-free, airtight manner due to the vacuum produced.
- Use sterilisation or pasteurisation depending on the type and quantity of food to be preserved. To sterilise, heat the food to at least 100 °C. To pasteurise, heat to 80 °C. Pasteurisation is sufficient for household use. Use relevant bottling jars with screw or locking caps with rubber seal rings.
- To safely enjoy boiled meat and vegetables, always boil these foods twice, with the second boil taking place at least 24 hours after the first. More information can be found at <https://www.bzfe.de/inhalt/einkochen-1348.html> (Federal Centre for Nutrition).

Preservation steps

1. Place the removable grid at the bottom of the container.
2. Place the mason jars inside (see Tips).
3. Fill the container with the required amount of water.
4. Put the lid on.
5. Plug the supply cord into an electrical outlet.
6. Set the desired heating temperature by turning the temperature knob between 30 °C and 100 °C.
7. Set the desired time.

Notes

- The operation indicator light turns on and off during the heating process. This indicates that the thermostat is switching on; it is not an error of the appliance.
- The liquid must be added into the appliance before turning it on. Make sure water does not come out of the container during long-lasting heating!
- The heating-up time is not included in the preservation time. When the selected temperature has been reached, the timer will start counting down as soon as you twist it, at which point the preservation time begins. The time it takes to reach the set temperature varies depending on factors such as the volume of water and the ambient temperature.
- Do not drain liquids containing solid particles, e.g. soups or goulash. Solid particles can clog the tap. The appliance is equipped with a release valve to make it easier to release liquids from the container.

- However, if you are preparing denser foods (e.g. goulash), you must add the liquid to the appliance before turning it on. Make sure that the water does not boil out of the container during long-lasting heating!
- Do not overfill the preserving pot container; leave at least 4 cm of free space at the top.
- The outer part of the appliance will warm up during heating. Take care not to touch the hot spots.
- Always use the container with a lid.
- Hot water may remain on the inside of the lid. Take care to avoid injury (scalding or burning).

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.

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 appliance. 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.
8. Turn off the appliance before unplugging it.
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 TABLES

Note: The times shown in the table are only indicative. The time taken to reach the set temperature varies greatly and depends on multiple factors. The times in the table apply from the moment the set temperature is reached.

Fruit	°C	Min
Currant	85	20
Puree	90	30
Pears	90	30
Strawberries	75	25
Blueberries	85	25
Raspberries	80	30
Cherries	80	30
Mirabelle plums	90	30
Peaches	90	30
Apricots	90	30
Rhubarb	100	30
Gooseberries	80	30
Plums	90	30
Apples	90	30

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

Vegetables	°C	Min
Cauliflower	100	90
Bean pods	100	120
Thick beans	100	90
Peas	100	120
Pickled vegetable	90	30
Carrot (small)	100	90
Turnip	100	90
Pumpkins	90	30
Brussels sprouts	100	120
Asparagus	100	120
Kale	100	120
Tomatoes	90	30
Cucumbers	90	30
Meat	°C	Min
Roasted meat, pre-roasted	100	75
Goulash	100	75
Poultry, Game, Roast	100	75
Schnitzel, chops, roast	100	75
Smoked meat products	100	120

CLEANING AND CARE

- Allow the unit and the unit to cool down completely before cleaning.
- Never immerse the appliance in water. Always turn the appliance off by unplugging it from the outlet before carrying out any maintenance.
- Do not use coarse or abrasive cleaning agents, such as sharp objects, peelers, chemical solvents, thinners, oven cleaners or other solvents.
- Wipe the outer surface with a damp soapy cloth. Rinse the inside of the container and remove any lime scale deposits with a solution of citric acid or vinegar (then boil with clean water).
- You can take the release valve apart and clean it separately. Never dry plastic die-cast items over a heat source (e.g. a stove or gas/electric cooker).
- If the power cord becomes soiled, wipe it with a damp cloth. It is normal for the colour of the surface to change over time. However, this change does not affect the surface characteristics and cannot be the subject of a warranty complaint!

Grommet valve cleaning

- Grip the tap with one hand and hold the plastic nut inside the tank with the other. Turn the tap anticlockwise to unscrew it.
- You can then unscrew the knurled cap at the top of the tap to release the tap mechanism.
- Wash all the other parts in hot, soapy water, then rinse them thoroughly and leave to dry completely.
- Insert the grommet into the valve groove in the reverse sequence.
- Assemble the individual parts in the correct order and position, pulling the valve tight with the appropriate force.

Storage

The appliance must be stored safely. It should be stored in a clean, dry, dust-free place that is out of the reach of children and anyone who is unable to operate the appliance safely.

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)

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

Estimado cliente:

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



ÍNDICE

Indicaciones de seguridad	34
Vista general del producto	37
Antes del primer uso	38
Puesta en funcionamiento	39
Conservación de los alimentos	40
Tablas de cocción	43
Limpieza y cuidado	44
Indicaciones sobre la retirada del aparato	45
Fabricante	45

DATOS TÉCNICOS

Número de artículo	10048312
Alimentación	220-240 V ~ 50/60 Hz
Peso	4,5 kg
Tamaño (Largo x ancho x alto)	45x41,7x48,5 cm
Consumo de energía	1800 W
Capacidad del depósito de agua	25 L

INDICACIONES DE SEGURIDAD



¡Riesgo de quemaduras! El aparato se calienta durante su uso.
Toque únicamente los controles y las manijas para no quemarse.

- Considere las instrucciones de uso como parte del propio aparato y transfírmalas a cualquier otra persona que lo utilice.
- Compruebe que el voltaje indicado en la etiqueta del producto coincide con el de su enchufe.
- Este producto puede ser utilizado por niños mayores de 8 años, siempre que estén supervisados, hayan recibido instrucciones sobre el uso seguro del aparato y comprendan los posibles riesgos.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- La limpieza y el mantenimiento no deben ser realizados por niños menores de 8 años a menos que estén supervisados.
- Los niños menores de 8 años deben mantenerse alejados del aparato y de su cable de alimentación.
- El dispositivo puede ser utilizado por personas con capacidades físicas o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimientos, siempre que estén bajo supervisión o hayan recibido instrucciones sobre el uso seguro del aparato y comprendan los posibles peligros.
- Si el cable de alimentación del aparato está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, un técnico de servicio o una persona cualificada similar para evitar situaciones peligrosas.
- No utilice el aparato si el cable o el enchufe están dañados, o si el aparato funciona mal, se ha caído o está dañado de alguna manera.



PRECAUCIÓN

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

- Devuelva el aparato al fabricante o al agente de servicio técnico autorizado más cercano para su revisión, reparación o ajuste eléctrico o mecánico.
- Antes de sustituir cualquier accesorio o pieza que se mueva durante el funcionamiento, o antes de montar, desmontar, limpiar o realizar el mantenimiento, apague el aparato y desconéctenlo de la red eléctrica sacando el cable de alimentación de la toma de corriente.
- Desenchufe siempre el aparato de la fuente de alimentación cuando lo deje desatendido y antes de montarlo, desmontarlo o limpiarlo.
- Tenga cuidado al utilizar el aparato para evitar lesiones (por ejemplo, quemaduras o escaldaduras).
- La carcasa metálica del aparato puede calentarse durante su funcionamiento.
- No enchufe ni desenchufe la toma de corriente con las manos mojadas, y no

tire del enchufe por el cable de alimentación.

- Este producto está diseñado para su uso en el hogar y entornos similares, como tiendas, oficinas, hoteles, moteles y otras instalaciones residenciales que ofrecen desayuno. ¡No está destinado a uso comercial!
- Cuando el aparato esté en funcionamiento, asegúrese de que las mascotas, las plantas y los insectos no entren en contacto con él.
- No utilice el aparato con un temporizador ni ningún otro dispositivo externo que lo encienda automáticamente, ya que existe riesgo de incendio.
- ¡No sumerja el aparato en agua, ni total ni parcialmente! No lo lave debajo del grifo.
- Utilice el aparato únicamente en posición de trabajo, en zonas donde no haya riesgo de que se vuelque y a una distancia suficiente de fuentes de calor (por ejemplo, calentadores, estufas, cocinas, hornos y parrillas), objetos inflamables (por ejemplo, cortinas y visillos) y superficies húmedas (por ejemplo, fregaderos y lavabos).
- No encienda el aparato cuando esté vacío o sin agua. No llene el recipiente con más líquido del indicado por el indicador MAX.
- No utilice el aparato cerca de materiales explosivos ni en zonas donde exista riesgo de explosión (por ejemplo, estaciones de servicio).
- Utilice el aparato en zonas con suficiente circulación de aire.
- No utilice el aparato en lugares con temperaturas extremas, humedad excesiva o polvo, ni en las proximidades de campos magnéticos (por ejemplo, cerca de tarjetas de crédito).
- Protéjalo de la luz solar directa.
- Este aparato no está diseñado para un funcionamiento continuo.
- No toque las superficies exteriores mientras la tetera esté en funcionamiento, ya que estarán calientes y existe riesgo de quemaduras.
- No mueva el aparato cuando esté caliente, ya que podría volcarse y provocar quemaduras.
- No modifique la superficie del aparato de ninguna manera (por ejemplo, utilizando papel pintado autoadhesivo o láminas).
- No deje ningún objeto (por ejemplo, guantes protectores o paños de cocina) sobre la tapa mientras el aparato esté en funcionamiento, ya que podrían tapar las aberturas de salida de vapor.
- No permita que el agua o los alimentos que contengan agua se congelen en la olla. Esto podría romper la olla.
- No coloque el aparato sobre superficies inestables, frágiles o inflamables (por ejemplo, cristal, papel, plástico, madera barnizada y diversos tejidos/ manteles).
Utilice utensilios de cocina de plástico o madera para remover y sacar la comida, ya que los utensilios de metal podrían dañar la superficie de la olla interior.
- Utilice el aparato únicamente en posición de trabajo en lugares donde no haya riesgo de que se vuelque y manténgalo a una distancia suficiente de fuentes de calor (por ejemplo, calentadores, estufas o cocinas eléctricas o de gas) y superficies húmedas (por ejemplo, fregaderos de cocina o lavabos).
- No utilice el aparato en un entorno saturado de vapores explosivos o inflamables.

- Tenga cuidado al levantar la tapa y quítela siempre alejándola de usted.
- ¡Utilice las asas para transportar el aparato!
- Este aparato eléctrico cumple con los requisitos de seguridad contra incendios según la norma EN 60335-2-6. Según esta norma, se trata de un dispositivo que puede utilizarse sobre una mesa o una superficie similar, siempre que:
 - Hay una distancia de seguridad de al menos 500 mm desde las superficies de materiales inflamables en la dirección de la radiación térmica principal y de 100 mm en otras direcciones.
- El aparato está equipado con un bloqueo de seguridad térmico que desconecta el suministro eléctrico si el agua se evapora o si el dispositivo se enciende cuando está vacío. Si esto ocurre, desenchufe el aparato y permita que se enfríe. No llene el aparato con agua fría para enfriarlo más rápidamente, ya que esto podría reducir la vida útil de la resistencia.
- Compruebe regularmente el estado del cable de alimentación del aparato.
- El cable de alimentación no debe entrar en contacto con objetos afilados o calientes, llamas abiertas o agua, ni doblarse sobre bordes afilados.
- Nunca lo coloque sobre superficies calientes ni permita que cuelgue del borde de una mesa.
- Golpear, tropezar o tirar del cable de alimentación, por ejemplo, por parte de los niños, podría provocar que el aparato se volcara o cayera y causara lesiones graves.
- Si necesita utilizar un cable alargador, asegúrese de que no esté dañado y que cumpla con las normas pertinentes.
- Nunca utilice el aparato para fines distintos a los descritos en estas instrucciones.
- Utilice únicamente accesorios originales del fabricante con el aparato.
- El fabricante no se hace responsable de los daños causados por un uso inadecuado del aparato (por ejemplo, quemaduras, escaldaduras o incendios) si no se siguen las advertencias de seguridad anteriores.

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

VISTA GENERAL DEL PRODUCTO



ANTES DEL PRIMER USO

- Quite todos los materiales de embalaje y saque el aparato y sus accesorios.
- Quite todas las láminas adhesivas, pegatinas o papeles del aparato.
- Lave todas las piezas que vayan a entrar en contacto con los alimentos en agua caliente con jabón, aclárelas bien y séquelas con un paño o déjelas secar al aire antes de utilizarlas por primera vez.
- Asegúrese de que el cable de alimentación eléctrica no esté dañado y no se encuentre debajo del aparato ni sobre ninguna superficie afilada o caliente.
- El enchufe debe ser fácilmente accesible para que el aparato pueda desconectarse rápidamente de la red eléctrica en caso de peligro.
- Vierta agua potable limpia en el aparato hasta un máximo de 6 litros.
- Conecte el cable de alimentación a la toma de corriente. Pulse el interruptor ON/OFF hasta la posición «I» (se encenderá la luz de mantenimiento del calor para indicar que está conectado a la red eléctrica).
- Ajuste el regulador de temperatura a la posición «100» y el regulador del temporizador a la posición «ON» (se encenderá el indicador luminoso de funcionamiento). Espere hasta que el agua alcance el punto de ebullición (el indicador luminoso de funcionamiento se apagará y se encenderá el indicador luminoso de mantenimiento del calor) y, a continuación, déjela hervir durante al menos 10 minutos.
- Deje que el aparato se enfríe y, a continuación, vacíe el agua. Cualquier posible humo u olor de corta duración no es un defecto y no constituye un motivo para devolver el aparato. Coloque el aparato sobre una superficie sólida, plana y seca (por ejemplo, una mesa de cocina) fuera del alcance de los niños.
- Si va a utilizar el aparato para conservar alimentos en tarros, inserte la rejilla extraíble y llene el recipiente con la cantidad de agua adecuada para el tipo y la cantidad de alimentos que vaya a preparar.
- Enchufe la fuente de alimentación a una toma de corriente. La olla de conservación ya está lista para su uso.
- El funcionamiento de la olla de conservación es sencillo y consta de dos funciones de control principales.
- El regulador de temperatura y el regulador del temporizador. Para finalizar o interrumpir el proceso de calentamiento, gire ambos reguladores en sentido antihorario hasta la posición «OFF/oC».
- A continuación, coloque el interruptor de encendido/apagado en la posición «O» (todas las luces indicadoras se apagarán) y desconecte el cable de alimentación de la toma de corriente.

PUESTA EN FUNCIONAMIENTO

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

General

- Este aparato tiene múltiples usos: conservar, cocinar, calentar alimentos en agua, preparar bebidas calientes, escaldar verduras y mucho más. Siempre caliente los alimentos viscosos lentamente y remuévalos constantemente para evitar que se quemen.
- Si el aparato continúa cocinando cuando está vacío, una función de seguridad adicional evita que se sobrecaliente y se seque.
- Deje que el aparato se enfríe completamente antes de volver a llenarlo con agua para evitar quemaduras por el vapor caliente y proteger la superficie esmaltada de posibles daños.
- Al utilizar el aparato por primera vez, es posible que se produzca un olor, pero este desaparecerá rápidamente.

Protección contra sobrecalentamiento

- La olla de conservación está equipada con un interruptor térmico de seguridad que desconecta la resistencia si no hay suficiente agua o no hay agua.
- Si no se añade agua, la olla de conservación se apagará automáticamente y deberá dejarse enfriar.

Nota: Si el aparato no funciona después de conectarlo a la toma de corriente, presione el botón situado en la parte inferior del aparato.

Ajustes de temperatura

El aparato está equipado con un termostato integrado que le permite ajustar la temperatura entre aproximadamente 38 °C y 100 °C (el punto de ebullición) con una precisión del ± 8 %. Una vez alcanzada la temperatura establecida, esta se mantiene automáticamente en función de la configuración del temporizador.

Ajustar el temporizador

El regulador del temporizador se puede utilizar en dos modos:

Modo automático «1-120»

El temporizador le permite ajustar un tiempo entre 1 y 120 minutos. Para aumentar el tiempo deseado, gire el regulador en sentido horario. Para reducirlo, gírelo en sentido contrario a las agujas del reloj. Cuando se agote el tiempo establecido, el aparato se apagará y emitirá un pitido.

Modo de funcionamiento continuo «ON»

En este modo, la calefacción no está limitada por el tiempo. Es adecuado para calentar alimentos que deben mantenerse a una temperatura determinada durante más de 120 minutos. Para activar este modo, gire el regulador en sentido antihorario hasta que encaje en la posición «ON». Nunca encienda el aparato sin agua. Nunca deje el aparato funcionando sin supervisión: ¡vigílelo durante todo el proceso de preparación de los alimentos!

Nota: En el «modo OFF», el temporizador está desactivado.

El aparato está equipado con un interruptor indicador de temperatura. Cuando lo encienda (posición «I»), el aparato emitirá un pitido fuerte para indicar que se ha alcanzado la temperatura establecida. Esto resulta útil cuando necesita cronometrar el proceso de calentamiento desde el momento en que la olla alcanza la temperatura establecida. Esto le permite evitar la diferencia de tiempo causada por el tiempo que tarda la olla en alcanzar la temperatura establecida (este tiempo varía en función del volumen de agua, la temperatura ambiente, etc.).

CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS

La conservación es un método tradicional y probado para mantener los alimentos. La olla de conservación también se puede utilizar para cocinar, calentar y preparar bebidas calientes, como vino caliente o ponche, así como para escaldar verduras. Siga las reglas generales para cocinar y conservar alimentos. A continuación encontrará algunos ejemplos:

- Es importante que los alimentos estén limpios.
- Las frutas y verduras deben ser de buena calidad, estar maduras y limpiarse a fondo. Enjuague y seque bien los alimentos.
- Las judías verdes y los guisantes se conservarán más tiempo si los escalda primero.
- Enjuague los frascos, botellas y tapas con agua caliente y jabón.
- Enjuague con agua limpia y deje secar.
- Deje las tapas en agua limpia hasta que las utilice.
- Se recomienda no utilizar tapas, frascos o botellas herméticos que estén desgastados o dañados.
- Llene los recipientes hasta 2 cm de la parte superior. Cuando conserve alimentos blandos, como purés, deje un espacio de 3–4 cm en la parte superior.
- Cuando prepare productos ahumados, llene los frascos solo hasta tres cuartas partes de su volumen.
- Cierre y selle los frascos utilizando tapas de rosca, cierres de resorte o clips.
- Cierre los frascos (o botellas, etc.) inmediatamente después de la conservación.
- Coloque siempre los frascos en la rejilla extraíble para garantizar una buena circulación del agua hirviendo a su alrededor, lo que permite un calentamiento más rápido.

- Puede utilizar tarros o recipientes de distintos tamaños en esta maceta.
- Los frascos deben sumergirse en agua hasta 3/4 de su altura. Sumerja el frasco más grande hasta 3/4 de su capacidad.
- Los frascos que están completamente sumergidos están sellados, por lo que no les entra agua.
- La temperatura del agua que vierte en el recipiente debe ser aproximadamente la misma que la temperatura dentro de los frascos.
- Consulte los tiempos y temperaturas de conservación en sus recetas y en otros libros sobre conservación de alimentos.
- La conservación solo comienza cuando se alcanza la temperatura establecida.
- Retire los frascos una vez transcurrido el tiempo de conservación necesario.
- Guarde los alimentos conservados en un lugar fresco y oscuro.
- Es recomendable escribir la fecha de conservación y el contenido en los frascos.

Información adicional sobre conservación

- Conservar implica preservar los alimentos sin utilizar aditivos químicos. El calor generado mata cualquier germen presente en los alimentos que se conservan. Al mismo tiempo, el frasco quedará sellado de forma hermética y libre de gérmenes gracias al vacío creado.
- Utilicen la esterilización o la pasteurización en función del tipo y la cantidad de alimentos que deseen conservar. Para esterilizar, caliente los alimentos a una temperatura mínima de 100 °C. Para pasteurizar, caliente a 80 °C. La pasteurización es suficiente para el uso doméstico. Utilice frascos de embotellado adecuados con tapas de rosca o de cierre con anillos de sellado de goma.
- Para disfrutar de forma segura de la carne y las verduras hervidas, hierva siempre estos alimentos dos veces, y la segunda ebullición debe tener lugar al menos 24 horas después de la primera. Para más información, visite <https://www.bzfe.de/inhalt/einkochen-1348.html> (Centro Federal de Nutrición).

Medidas de conservación

1. Coloque la rejilla extraíble al fondo del recipiente.
2. Ubique los frascos de vidrio en el interior (consulte los consejos).
3. Llene el recipiente con la cantidad de agua necesaria.
4. Coloque la tapa.
5. Enchufe el cable de alimentación a una toma de corriente.
6. Ajuste la temperatura de calentamiento deseada girando el botón de temperatura entre 30 °C y 100 °C.
7. Programe la hora deseada.

Notas

- La luz indicadora de funcionamiento se enciende y apaga durante el proceso de calentamiento. Esto indica que el termostato se está encendiendo; no se trata de un error del aparato.
- El líquido debe añadirse al aparato antes de encenderlo. ¡Asegúrese de que no salga agua del recipiente durante un calentamiento prolongado!

- El tiempo de calentamiento no está incluido en el tiempo de conservación. Cuando se haya alcanzado la temperatura seleccionada, el temporizador comenzará la cuenta atrás tan pronto como lo gire, momento en el que comenzará el tiempo de conservación. El tiempo que tarda en alcanzar la temperatura establecida varía en función de factores como el volumen de agua y la temperatura ambiente.
- No vacíe líquidos que contengan partículas sólidas, como sopas o goulash. Las partículas sólidas pueden obstruir el espita. El aparato está equipado con una válvula de liberación para facilitar la salida de líquidos del recipiente.
- Sin embargo, si va a preparar alimentos más densos (por ejemplo, goulash), debe añadir el líquido al aparato antes de encenderlo. ¡Asegúrese de que el agua no se salga del recipiente durante un calentamiento prolongado!
- No llene en exceso el recipiente para conservas; deje al menos 4 cm de espacio libre en la parte superior.
- La parte exterior del aparato se calentará durante el calentamiento. Tenga cuidado de no tocar los puntos calientes.
- Utilice siempre el recipiente con tapa.
- Es posible que quede agua caliente en el interior de la tapa. Tenga cuidado para evitar lesiones (quemaduras o escaldaduras).

Hervir

1. Coloque la rejilla en la olla.
2. Llene los frascos con los alimentos y ciérrelos.
3. Apile los frascos en la rejilla.

Nota: En el caso de tarros más pequeños, cabrán más tarros en el dispositivo.

4. Llene la olla con agua suficiente para cubrir $\frac{3}{4}$ del vaso más alto. No supere la marca máxima.
5. Coloque la tapa y encienda el aparato. Tenga en cuenta que es necesario programar un temporizador para que el aparato empiece a calentar. Dependiendo del nivel de llenado y la temperatura deseada, esto puede tardar hasta 90 minutos. Tan pronto como se alcanza la temperatura establecida, el aparato pasa automáticamente del modo de calentamiento al modo de mantenimiento del calor.
6. A continuación, ajuste la temperatura y el tiempo según la tabla de cocción. La hora indicada allí se aplica desde el momento en que se alcanza la temperatura objetivo. El temporizador no tiene en cuenta la temperatura más baja durante el tiempo de calentamiento debido a su diseño.
7. Una vez transcurrido el tiempo establecido, la olla se apaga automáticamente.
8. Apague el aparato antes de desenchufarlo.
9. Coloque el aparato en el fregadero o la bañera y vacíe el agua presionando el espita hacia abajo. Permita que el aparato se enfríe.
10. Una vez que el aparato se haya enfriado, retire los tarros con guantes de cocina o pinzas, ya que estarán calientes durante mucho tiempo. Deje que los tarros se enfríen por completo.

TABLAS DE COCCIÓN

Nota: Los tiempos que figuran en la tabla son meramente indicativos. El tiempo que se tarda en alcanzar la temperatura establecida varía mucho y depende de múltiples factores. Los tiempos indicados en la tabla se aplican desde el momento en que se alcanza la temperatura establecida.

Fruta	°C	min
Grosella	85	20
Puré	90	30
Peras	90	30
Fresas	75	25
Arándanos	85	25
Frambuesas	80	30
Cerezas	80	30
Ciruelas Mirabel	90	30
Melocotones	90	30
Albaricoques	90	30
Ruibarbo	100	30
Grosellas espinosas	80	30
Ciruelas	90	30
Manzanas	90	30

Nota: Los tarros para conservas estarán calientes después de hervirlos. Utilice guantes de cocina o pinzas para retirarlos. Mantenga las conservas en un lugar seco, fresco y oscuro.

Verduras	°C	min
Coliflor	100	90
Vainas de judía	100	120
Alubias gruesas	100	90
Guisantes	100	120
Verduras encurtidas	90	30
Zanahoria (pequeña)	100	90
Nabo	100	90
Calabazas	90	30
Coles de Bruselas	100	120
Espárragos	100	120
Col rizada	100	120
Tomates	90	30
Pepinos	90	30
Carne	°C	min
Carne asada, precocinada	100	75
Gulash	100	75
Aves de corral, caza, asados	100	75
Schnitzel, chuletas, asado	100	75
Productos cárnicos ahumados	100	120

LIMPIEZA Y CUIDADO

- Permita que la unidad y el dispositivo se enfríen por completo antes de limpiarlos.
- Nunca sumerja el aparato en agua. Apague siempre el aparato desenchufándolo de la toma de corriente antes de realizar cualquier tarea de mantenimiento.
- No utilice productos de limpieza abrasivos o ásperos, como objetos afilados, peladores, disolventes químicos, diluyentes, limpiadores de hornos u otros disolventes.
- Limpie la superficie exterior con un paño húmedo y jabón. Enjuague el interior del recipiente y elimine los depósitos de cal con una solución de ácido cítrico o vinagre (luego hiérvalo con agua limpia).
- Puede desmontar la válvula de escape y limpiarla por separado. Nunca seque los artículos de plástico moldeados a presión sobre una fuente de calor (por ejemplo, una estufa o una cocina de gas/eléctrica).
- Si el cable de alimentación está sucio, límpielo con un paño húmedo. Es normal que el color de la superficie cambie con el tiempo. Sin embargo, este cambio no afecta a las características de la superficie y no puede ser objeto de una reclamación de garantía.

Limpieza de la válvula de ojal

- Sujete el grifo con una mano y sostenga la tuerca de plástico dentro del depósito con la otra. Gire el grifo en sentido contrario a las agujas del reloj para desenroscarlo.
- A continuación, puede desenroscar la tapa moleteada de la parte superior del grifo para liberar el mecanismo del grifo.
- Lave todas las demás piezas con agua caliente y jabón, enjuáguelas bien y déjelas secar por completo.
- Inserte la arandela en la ranura de la válvula siguiendo el orden inverso.
- Monte las piezas individuales en el orden y la posición correctos, apretando la válvula con la fuerza adecuada.

Almacenamiento

El aparato debe almacenarse de forma segura. Debe guardarse en un lugar limpio, seco y libre de polvo, fuera del alcance de los niños y de cualquier persona que no sea capaz de manejar el aparato con seguridad.

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

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

Contacto: info@klarstein.com

Chère cliente, cher client,

Nous vous félicitons d'avoir acheté cet appareil. Veuillez lire attentivement les instructions suivantes et les respecter afin d'éviter tout dommage potentiel. Nous déclinons toute responsabilité pour les dommages causés par le non-respect des instructions et une utilisation inappropriée. Scannez le code QR pour accéder au dernier mode d'emploi et à d'autres informations sur le produit.



SOMMAIRE

Consignes de sécurité	48
Aperçu du produit	51
Avant la première utilisation	52
Fonctionnement	53
Conservation des aliments	54
Tables de cuisson	57
Nettoyage et entretien	58
Informations sur le recyclage	59
Fabricant	59

FICHE TECHNIQUE

Numéro d'article	10048312
Alimentation	220-240 V ~ 50/60 Hz
Poids	4,5 kg
Dimensions (L×L×H)	45 x 41,7 x 48,5 cm
Consommation électrique	1800 W
Capacité du réservoir d'eau	25 L

CONSIGNES DE SÉCURITÉ



ATTENTION

Risque de brûlures ! L'appareil devient chaud en cours d'utilisation. Ne touchez que les commandes et les poignées afin de ne pas vous brûler.

- Considérez le mode d'emploi comme faisant partie de l'appareil lui-même et transmettez-le à toute personne qui l'utilise.
- Veuillez vérifier que la tension indiquée sur l'étiquette du produit correspond à celle de votre prise de courant.
- Ce produit peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus, à condition qu'ils soient surveillés, qu'ils aient reçu des instructions sur l'utilisation sûre de l'appareil et qu'ils comprennent les risques potentiels.
- Les enfants ne sont pas autorisés à jouer avec l'appareil.
- Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants de moins de 8 ans, sauf sous surveillance.
- Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart de l'appareil et de son cordon d'alimentation.
- L'appareil peut être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques ou mentales réduites, ou manquant d'expérience et de connaissances, à condition d'être sous surveillance ou d'avoir reçu des instructions sur l'utilisation sûre de l'appareil et d'en comprendre les dangers potentiels.
- Si le cordon d'alimentation de l'appareil est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou une personne de qualification similaire afin d'éviter tout danger.
- Ne pas utiliser cet appareil si le cordon ou la fiche est endommagé, s'il fonctionne mal ou s'il est tombé ou a été endommagé de quelque manière que ce soit.



ATTENTION

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

- Renvoyez l'appareil au fabricant ou au service après-vente agréé le plus proche pour qu'il soit examiné, réparé ou réglé sur le plan électrique ou mécanique.
- Avant de remplacer les accessoires ou les pièces mobiles pendant le fonctionnement, ou avant le montage, le démontage, le nettoyage ou l'entretien, éteignez l'appareil et débranchez-le en retirant le cordon d'alimentation de la prise.
- Débranchez toujours l'appareil de la prise de courant lorsque vous le laissez sans surveillance et avant de l'assembler, de le démonter ou de le nettoyer.
- Manipulez l'appareil avec précaution afin d'éviter toute blessure (brûlure ou ébouillantage).

- Le corps en métal de l'appareil devient chaud pendant son fonctionnement.
- Ne pas brancher ou débrancher la prise avec des mains mouillées et ne pas tirer la prise par le cordon d'alimentation !
- Ce produit est destiné à être utilisé à la maison et dans des environnements similaires, tels que les magasins, les bureaux, les hôtels, les motels et d'autres établissements résidentiels qui offrent le petit-déjeuner. Il n'est pas destiné à un usage commercial !
- Lorsque l'appareil fonctionne, veillez à ce que les animaux domestiques, les plantes et les insectes n'entrent pas en contact avec lui.
- N'utilisez pas l'appareil avec une minuterie ou tout autre dispositif externe qui allume l'appareil automatiquement, car il y a un risque d'incendie.
- Ne pas immerger l'appareil dans l'eau, en totalité ou en partie ! Ne pas le laver à l'eau courante.
- N'utilisez l'appareil en position de travail que dans des endroits où il ne risque pas d'être renversé et à une distance suffisante des sources de chaleur (par exemple, chauffages, cuisinières, fours et grilles), des objets inflammables (par exemple, rideaux et tentures) et des surfaces humides (par exemple, éviers et lavabos).
- Ne mettez pas l'appareil en marche à vide ou sans eau. Ne pas remplir le récipient avec une quantité de liquide supérieure à celle indiquée par le marquage MAX.
- N'utilisez pas l'appareil à proximité de matières explosives ou dans une zone avec un risque d'explosion (par exemple, dans les stations-service).
- Utilisez l'appareil dans un endroit où la circulation de l'air est suffisante.
- N'utilisez pas l'appareil dans un endroit soumis à des températures extrêmes, à une humidité ou à une poussière excessives, ou à proximité de champs magnétiques (par exemple, à proximité de cartes de crédit).
- Protégez-le de la lumière directe du soleil.
- Cet appareil n'est pas conçu pour fonctionner en continu !
- Ne touchez pas les surfaces extérieures lorsque la bouilloire est en marche, car elles sont chaudes et il y a un risque de brûlure.
- Ne déplacez pas l'appareil lorsqu'il est chaud, car il pourrait se renverser et provoquer des brûlures.
- Ne modifiez pas la surface de l'appareil de quelque manière que ce soit (par exemple en utilisant du papier peint ou des feuilles autocollantes).
- Ne laissez pas d'objets (par exemple des gants de protection ou des torchons) sur le couvercle de l'appareil en marche, car ils pourraient obstruer les orifices d'évacuation de la vapeur.
- Ne laissez pas l'eau ou les aliments contenant de l'eau geler dans la cuve. Cela pourrait fissurer la cuve.
- Ne placez pas l'appareil sur des surfaces instables, fragiles ou inflammables (par exemple verre, papier, plastique, bois verni et divers tissus/nappe). Utilisez des ustensiles de cuisine en plastique ou en bois pour remuer et verser les aliments, car les ustensiles en métal risquent d'endommager la surface intérieure de la cuve.
- N'utilisez l'appareil en position de travail que dans un endroit où il ne risque pas d'être renversé et à une distance suffisante des sources de chaleur (par exemple, chauffages, cuisinières, fours et grilles), des objets inflammables (par exemple, rideaux et tentures) et des surfaces humides (par exemple, éviers et lavabos).

- Ne pas utiliser l'appareil dans un environnement saturé de vapeurs explosives ou inflammables.
- Soyez prudent lorsque vous soulevez le couvercle et éloignez-le toujours de vous.
- Utilisez les poignées pour transporter l'appareil !
- Cet appareil est conforme aux exigences de sécurité incendie selon la norme EN 60335-2-6. Selon cette norme, il s'agit d'un appareil qui peut être utilisé sur une table ou une surface similaire, à condition que :
 - Il existe une distance de sécurité d'au moins 500 mm des surfaces de matériaux inflammables dans la direction du rayonnement thermique principal et de 100 mm dans les autres directions.
- L'appareil soit équipé d'un dispositif de sécurité thermique qui coupe l'alimentation électrique si l'eau bout ou si l'appareil est mis en marche alors qu'il est vide. Dans ce cas, débranchez l'appareil et laissez-le refroidir. Ne versez pas d'eau froide dans l'appareil pour le refroidir plus rapidement, car cela pourrait réduire la durée de vie de l'élément chauffant.
- Vérifiez régulièrement l'état du cordon d'alimentation de l'appareil.
- Le cordon d'alimentation ne doit pas entrer en contact avec des objets tranchants ou chauds, des flammes nues ou de l'eau, ni être plié sur des bords tranchants.
- Ne le placez jamais sur des surfaces chaudes et ne le laissez pas pendre sur le bord d'une table.
- Si par exemple un enfant heurte, trébuche ou tire sur le cordon d'alimentation, l'appareil risque de basculer ou de tomber et de provoquer de graves blessures !
- Si vous devez utiliser une rallonge, assurez-vous qu'elle n'est pas endommagée et qu'elle est conforme aux normes en vigueur.
- N'utilisez jamais l'appareil à d'autres fins que celles décrites dans ces instructions !
- N'utilisez que des accessoires d'origine du fabricant avec l'appareil.
- Le fabricant n'est pas responsable des dommages causés par une mauvaise utilisation de l'appareil (par exemple, brûlure, ébouillantage ou incendie) si les avertissements de sécurité ci-dessus ne sont pas respectés.

Remarque : pour déguster la viande et les légumes bouillis en toute sécurité, faites toujours bouillir ces aliments deux fois : la deuxième fois 24 heures au moins après. Vous trouverez de plus amples informations à ce sujet à l'adresse suivante : <https://www.bzfe.de/inhalt/einkochen-1348.html> (Centre fédéral de nutrition).

APERÇU DU PRODUIT



AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Retirez tous les matériaux d'emballage et sortez l'appareil et ses accessoires.
- Retirez toutes les feuilles adhésives, les autocollants ou le papier de l'appareil.
- Lavez toutes les pièces qui entreront en contact avec les aliments à l'eau chaude savonneuse, rincez abondamment et essuyez-les ou laissez-les sécher avant la première utilisation.
- Assurez-vous que le cordon d'alimentation n'est pas endommagé et qu'il n'est pas placé sous l'appareil ou sur des surfaces tranchantes ou chaudes.
- La prise doit être facilement accessible afin de pouvoir débrancher rapidement l'appareil en cas de danger.
- Versez de l'eau potable dans l'appareil jusqu'à un maximum de 6 litres.
- Branchez le cordon d'alimentation sur la prise électrique. Appuyez sur l'interrupteur marche/arrêt en position I (le voyant de maintien au chaud s'allume pour indiquer que l'appareil est connecté au réseau).
- Réglez le régulateur de température sur la position 100 et le régulateur de la minuterie sur la position ON (le voyant de fonctionnement s'allume). Attendez que l'eau atteigne le point d'ébullition (le témoin lumineux de fonctionnement s'éteint et le témoin lumineux de maintien au chaud s'allume), puis laissez-la bouillir pendant au moins 10 minutes.
- Laissez l'appareil refroidir, puis videz l'eau. Une éventuelle fumée ou odeur de courte durée n'est pas un défaut et ne constitue pas un motif de renvoi de l'appareil. Placez l'appareil sur une surface solide, plate et sèche (par exemple, une table de cuisine), hors de portée des enfants.
- Si vous utilisez l'appareil pour conserver des aliments dans des bocaux, insérez la grille amovible et remplissez le récipient avec la quantité d'eau appropriée au type et à la quantité d'aliments que vous préparez.
- Branchez le bloc d'alimentation sur une prise électrique. Le stérilisateur est maintenant prêt à l'emploi.
- Le fonctionnement de la cuve de stérilisation est simple et consiste en deux fonctions principales.
- Le régulateur de température et le régulateur de temps. Pour terminer ou interrompre le processus de chauffage, tournez les deux régulateurs dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position OFF/OC.
- Placez ensuite l'interrupteur marche/arrêt en position O (tous les voyants s'éteignent) et débranchez le cordon d'alimentation de la prise murale.

FONCTIONNEMENT

L'appareil peut être utilisé aussi bien pour faire bouillir des aliments que pour chauffer de l'eau ou d'autres liquides.

Général

- Cet appareil a de multiples usages : conserver, cuire, réchauffer des aliments dans l'eau, préparer des boissons chaudes, blanchir des légumes, etc. Réchauffez toujours les aliments visqueux lentement et remuez constamment pour éviter qu'ils ne brûlent.
- Si l'appareil continue la cuisson alors qu'il est vide, un dispositif de sécurité supplémentaire empêche la surchauffe et le dessèchement.
- Laissez l'appareil refroidir complètement avant de verser de l'eau afin d'éviter les brûlures dues à la vapeur chaude et de protéger la surface émaillée contre les dommages.
- Lors de la première utilisation de l'appareil, une odeur peut se dégager, mais elle disparaît rapidement.

Protection contre la surchauffe

- La cuve de stérilisation est équipée d'un interrupteur de sécurité qui déconnecte l'élément chauffant en cas d'insuffisance ou d'absence d'eau.
- Si l'on n'ajoute pas d'eau, la marmite s'éteint automatiquement et il faut la laisser refroidir.

Remarque : Si l'appareil ne fonctionne pas après avoir été branché sur la prise électrique, appuyez sur le bouton situé en bas de l'appareil.

Réglage de la température

L'appareil est équipé d'un thermostat intégré qui permet de régler la température d'environ 38 °C à 100 °C (point d'ébullition) avec une précision de ± 8 %. Une fois que la température réglée est atteinte, elle est automatiquement maintenue en fonction du réglage de la minuterie.

Réglage de la minuterie

Le régulateur à minuterie peut être utilisé dans deux modes :

Mode automatique « 1-120 »

La minuterie vous permet de régler une durée comprise entre 1 et 120 minutes. Pour augmenter la durée souhaitée, tournez le régulateur dans le sens des aiguilles d'une montre. Pour la diminuer, tournez-la dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Lorsque le temps programmé est écoulé, l'appareil s'éteint et émet un signal sonore.

Mode de fonctionnement continu ON

Dans ce mode, le chauffage n'est pas limité dans le temps. Il convient pour chauffer des aliments qui doivent être maintenus à une certaine température pendant plus de 120 minutes. Pour activer ce mode, tournez le régulateur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il s'enclenche en position ON. Ne jamais mettre l'appareil en marche sans eau. Ne laissez jamais l'appareil fonctionner sans surveillance - surveillez-le pendant toute la durée de préparation des aliments !

Remarque : En mode OFF, la minuterie est désactivée.

L'appareil est équipé d'un indicateur de température. Lorsque vous l'allumez (position « I »), l'appareil émet un bip sonore pour indiquer que la température programmée est atteinte. Cette fonction est utile lorsque vous devez programmer le processus de chauffage à partir du moment où la cuve atteint la température programmée. Cela permet d'éviter le décalage dû au temps nécessaire à la cuve pour atteindre la température de consigne (ce temps varie en fonction du volume d'eau, de la température ambiante, etc.)

CONSERVATION DES ALIMENTS

La conservation est une méthode traditionnelle et éprouvée pour garder les aliments. La marmite peut également être utilisée pour cuisiner, chauffer et préparer des boissons chaudes, telles que du vin chaud ou du punch, ainsi que pour blanchir des légumes. Respectez les règles générales de cuisson et de conservation. Vous en trouverez quelques-unes ci-dessous :

- Il est important que les aliments soient propres.
- Les fruits et légumes doivent être de bonne qualité, mûrs et bien nettoyés. Rincez et séchez soigneusement les aliments.
- Les haricots verts et les petits pois se conservent plus longtemps si vous les blanchissez au préalable.
- Rincez les bocaux, les bouteilles et leurs couvercles à l'eau chaude savonneuse.
- Rincer à l'eau claire et laisser sécher.
- Laissez les couvercles dans de l'eau propre jusqu'à ce que vous les utilisiez.
- N'utilisez pas de couvercles de fermeture, de bocaux ou de bouteilles usés ou endommagés.
- Remplir les récipients jusqu'à 2 cm du haut. Lors de la conservation d'aliments mous tels que les purées, laissez un espace de 3 à 4 cm dans la partie supérieure.
- Lorsque vous préparez des produits fumés, ne remplissez les bocaux qu'aux trois quarts de leur volume.
- Fermez et scellez les bocaux à l'aide de couvercles vissés, de fermetures à ressort ou de clips.
- Fermez les bocaux (ou les bouteilles, etc.) immédiatement après la conservation.
- Placez toujours les bocaux sur la grille amovible afin d'assurer une bonne circulation de l'eau bouillante autour d'eux, ce qui accélère le chauffage.

- Vous pouvez utiliser des bocaux ou des récipients de différentes tailles dans cette cuve.
- Les bocaux doivent être immergés dans l'eau jusqu'aux 3/4 de leur hauteur. Immergez le plus grand bocal jusqu'aux 3/4.
- Les bocaux entièrement immergés sont scellés, c'est pourquoi l'eau n'y pénètre pas.
- La température de l'eau que vous versez dans le récipient doit être à peu près la même que celle qui règne à l'intérieur des bocaux.
- Vérifiez les durées et les températures de conservation dans vos recettes et dans d'autres livres sur la conservation des aliments.
- La conservation ne commence que lorsque la température réglée est atteinte.
- Retirer les bocaux une fois que le temps de stérilisation requis s'est écoulé.
- Rangez les aliments en conserve dans un endroit frais et sombre.
- Il est conseillé d'inscrire la date de conservation et le contenu sur les bocaux.

Informations complémentaires :

- La mise en conserve consiste à préserver les aliments sans utiliser d'additifs chimiques. La chaleur générée tue les germes présents dans les aliments conservés. En même temps, le bocal sera scellé de manière hermétique et sans germes grâce au vide produit.
- Utilisez la stérilisation ou la pasteurisation en fonction du type et de la quantité d'aliments à conserver. Pour stériliser les aliments, il faut les chauffer à au moins 100 °C. Pour la pasteurisation, chauffer à 80 °C. La pasteurisation est suffisante pour un usage domestique. Utiliser des bocaux appropriés avec des bouchons à vis ou des bouchons de fermeture avec des anneaux d'étanchéité en caoutchouc.
- Pour déguster la viande et les légumes bouillis en toute sécurité, faites toujours bouillir ces aliments deux fois, la deuxième fois 24 heures au moins après. Vous trouverez de plus amples informations à ce sujet à l'adresse suivante : <https://www.bzfe.de/inhalt/einkochen-1348.html> (Centre fédéral de nutrition).

Les étapes de la mise en conserve

1. Placer la grille amovible au fond du conteneur.
2. Placez les bocaux à l'intérieur (voir Conseils).
3. Remplir le récipient avec la quantité d'eau nécessaire.
4. Mettre le couvercle.
5. Branchez le bloc d'alimentation sur une prise électrique.
6. Réglez la température de chauffage souhaitée en tournant le bouton de température entre 30 °C et 100 °C.
7. Régler la durée souhaitée.

Remarques

- Le voyant de fonctionnement s'allume et s'éteint pendant le processus de chauffage. Cela indique que le thermostat se met en marche ; il ne s'agit pas d'une erreur de l'appareil.

- Ajoutez le liquide dans l'appareil avant de le mettre en marche. Veillez à ce que l'eau ne sorte pas du récipient pendant le chauffage de longue durée !
- Le temps de chauffe n'est pas compris dans le temps de mise en conserve. Lorsque la température sélectionnée est atteinte, la minuterie commence à décompter dès que vous la tournez, le temps de mise en conserve commence alors. Le temps nécessaire pour atteindre la température de consigne varie en fonction de facteurs tels que le volume d'eau et la température ambiante.
- Ne pas vidanger les liquides contenant des particules solides, par exemple les soupes ou le goulasch. Les particules solides peuvent boucher le robinet. L'appareil est équipé d'une soupape d'évacuation pour faciliter l'évacuation des liquides du récipient.
- Toutefois, si vous préparez des aliments plus denses (par exemple, du goulasch), vous devez ajouter le liquide dans l'appareil avant de le mettre en marche. Veillez à ce que l'eau ne sorte pas du récipient pendant le chauffage de longue durée !
- Ne pas trop remplir le récipient de la cuve de stérilisation ; laisser au moins 4 cm d'espace libre en haut.
- La partie extérieure de l'appareil se réchauffe pendant le chauffage. Veillez à ne pas toucher la surface chaude.
- Utilisez toujours le récipient muni d'un couvercle.
- De l'eau chaude peut rester à l'intérieur du couvercle. Veillez à ne pas vous blesser (ébullantage ou brûlure).

Ébullition

1. Placer la grille dans le cuiseur.
2. Remplissez les bocaux avec les aliments et fermez les bocaux.
3. Empilez les bocaux sur la grille.

Remarque : si les bocaux sont plus petits, l'appareil peut en contenir plus.

4. Remplissez le cuiseur avec suffisamment d'eau pour couvrir le bocal le plus haut de 3/4 d'eau. Ne pas dépasser la marque maximale.
5. Mettez le couvercle et allumez l'appareil. Veuillez noter qu'une minuterie doit être réglée pour que l'appareil commence à chauffer. En fonction du niveau de remplissage et de la température cible, cette opération peut durer jusqu'à 90 minutes. Dès que la température de consigne est atteinte, l'appareil passe automatiquement du mode chauffage au mode maintien au chaud.
6. Réglez ensuite la température et le temps en fonction du tableau de cuisson. Le temps indiqué ici s'applique à partir du moment où la température cible est atteinte. La minuterie ne tient pas compte de la température plus basse pendant le temps de chauffe en raison de la conception.
7. Une fois le temps programmé écoulé, le cuiseur s'éteint automatiquement.
8. Éteignez l'appareil avant de le débrancher.
9. Placez l'appareil dans l'évier ou la baignoire et videz l'eau en appuyant sur le robinet. Laissez l'appareil refroidir.
10. Une fois l'appareil refroidi, retirez les bocaux à l'aide de gants de cuisine ou de pinces, car ils resteront chauds longtemps. Laissez refroidir les bocaux complètement.

TABLES DE CUISSON

Remarque : Les durées indiquées dans le tableau sont donnés à titre indicatif. Le temps nécessaire pour atteindre la température de consigne est très variable et dépend de multiples facteurs. Les durées indiquées dans le tableau s'appliquent à partir du moment où la température réglée est atteinte.

Fruits	°C	mn
Groseille	85	20
Purée	90	30
Poires	90	30
Fraises	75	25
Myrtilles	85	25
Framboises	80	30
Cerises	80	30
Mirabelles	90	30
Pêches	90	30
Abricots	90	30
Rhubarbe	100	30
Groseilles à maquereau	80	30
Prunes	90	30
Pommes	90	30

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

Légumes	°C	mn
Chou-fleur	100	90
Gousses de haricots	100	120
Haricots épais	100	90
Pois	100	120
Légumes marinés	90	30
Carottes (petites)	100	90
Navet	100	90
Citrouilles	90	30
Choux de Bruxelles	100	120
Asperges	100	120
Choux frisés	100	120
Tomates	90	30
Concombres	90	30
Viande	°C	mn
Viande rôtie, pré-rôtie	100	75
Goulasch	100	75
Volaille, gibier, rôti	100	75
Escalope, côtelettes, rôti	100	75
Produits à base de viande fumée	100	120

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Laissez l'appareil et l'appareil refroidir complètement avant de le nettoyer.
- Ne pas immerger l'appareil dans l'eau. Avant toute opération d'entretien, éteignez toujours l'appareil en le débranchant de la prise de courant.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage grossiers ou abrasifs, tels que des objets tranchants, des éplucheurs, des solvants chimiques, des diluants, des nettoyeurs pour four ou d'autres solvants.
- Essuyer la surface avec un chiffon humide. Rincez l'intérieur du récipient et éliminez tout dépôt de calcaire avec une solution d'acide citrique ou de vinaigre (que vous ferez ensuite bouillir avec de l'eau propre).
- Vous pouvez démonter la soupape d'échappement et la nettoyer séparément. Ne jamais faire sécher des articles en plastique moulé sous pression au-dessus d'une source de chaleur (par exemple, une cuisinière ou un réchaud à gaz/électrique).
- Si le cordon d'alimentation est sale, essuyez-le avec un chiffon humide. Il est normal que la couleur de la surface change avec le temps. Toutefois, cette modification n'affecte pas les caractéristiques de la surface et ne peut pas faire l'objet d'une réclamation au titre de la garantie !

Nettoyage de la valve à œillet

- Saisissez le robinet d'une main et tenez l'écrou en plastique à l'intérieur du réservoir de l'autre. Tournez le robinet dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le dévisser.
- Vous pouvez ensuite dévisser le capuchon moleté situé en haut du robinet pour libérer le mécanisme du robinet.
- Lavez toutes les autres pièces à l'eau chaude savonneuse, puis rincez-les soigneusement et laissez-les sécher complètement.
- Insérer l'œillet dans la rainure de la valve en procédant dans l'ordre inverse.
- Assembler les pièces individuelles dans l'ordre et la position corrects, en tirant sur la valve avec la force appropriée.

Stockage

L'appareil doit être stocké en toute sécurité. Il doit être rangé dans un endroit propre, sec et dépoussiéré, hors de portée des enfants et de toute personne incapable d'utiliser l'appareil en toute sécurité.

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

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

Gentile cliente,

La ringraziamo per aver acquistato questo dispositivo. La invitiamo a leggere attentamente le seguenti istruzioni e a seguirle per evitare possibili danni. Non ci assumiamo alcuna responsabilità per danni causati dalla mancata osservanza delle istruzioni e da un uso improprio. Scansionare il codice QR per accedere al manuale d'uso più recente e a maggiori informazioni sul prodotto.



INDICE

Avvertenze di sicurezza	62
Descrizione del prodotto	65
Operazioni preliminari	66
Utilizzo	67
Preparazione di conserve	68
Tabelle per la cottura	71
Pulizia e manutenzione	72
Avviso di smaltimento	73
Produttore	73

DATI TECNICI

Numero dell'articolo	10048312
Alimentazione	220-240 V ~ 50/60 Hz
Peso	4,5 kg
Dimensioni (Lung.xLarg.xAlt.)	45x41,7x48,5 cm
Consumo energetico	1800 W
Capacità del serbatoio dell'acqua	25 L

AVVERTENZE DI SICUREZZA



ATTENZIONE

Pericolo di ustioni! Il dispositivo diventa caldo durante l'uso. Toccare solo gli elementi di controllo e le impugnature per evitare di scottarsi.

- Considerare le istruzioni per l'uso come parte integrante del dispositivo stesso e metterle a disposizione di chiunque lo utilizzi.
- Verificare che il voltaggio indicato sull'etichetta del prodotto corrisponda a quello della presa di corrente utilizzata.
- Questo prodotto può essere utilizzato da bambini a partire dagli 8 anni, a condizione che siano sorvegliati, che siano stati istruiti sull'uso sicuro del dispositivo e che ne comprendano i possibili rischi.
- I bambini non devono giocare con il dispositivo.
- La pulizia e la manutenzione non devono essere eseguite da bambini di età inferiore agli 8 anni, a meno che non siano sorvegliati.
- I bambini di età inferiore agli 8 anni devono essere tenuti lontani dal dispositivo e dal suo cavo di alimentazione.
- Il dispositivo può essere utilizzato da persone con ridotte capacità fisiche o mentali, o con mancanza di esperienza e conoscenza, a patto che siano supervisionati o abbiano ricevuto istruzioni sull'uso sicuro del dispositivo e comprendano i potenziali rischi.
- Se il cavo di alimentazione del dispositivo è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un tecnico del servizio di assistenza o da personale qualificato per evitare situazioni pericolose.
- Non mettere in funzione il dispositivo se il cavo o la spina sono danneggiati, se il dispositivo non funziona correttamente, se è caduto o è danneggiato in qualsiasi modo.



ATTENZIONE

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

- Restituire il dispositivo al produttore o al più vicino centro di assistenza autorizzato per un controllo, una riparazione o una regolazione elettrica o meccanica.
- Prima di sostituire gli accessori o le parti che si muovono durante il funzionamento, o prima di procedere al montaggio, allo smontaggio, alla pulizia o alla manutenzione, spegnere il dispositivo e scollegarlo dalla rete elettrica staccando il cavo di alimentazione dalla presa.
- Staccare sempre la spina del dispositivo dall'alimentazione se viene lasciato incustodito e prima di montarlo, smontarlo o pulirlo.
- Fare attenzione quando si maneggia il dispositivo per evitare lesioni (ad es. ustioni o scottature).
- L'alloggiamento in metallo del dispositivo può diventare molto caldo durante l'uso.

- Non inserire o staccare la presa con le mani bagnate e non tirare il cavo di alimentazione!
- Questo prodotto è destinato all'uso domestico e in ambienti simili, come negozi, uffici, alberghi, motel e altre strutture residenziali che offrono la prima colazione. Non è destinato all'uso commerciale!
- Quando il dispositivo è in funzione, assicurarsi che animali domestici, piante e insetti non entrino in contatto con esso.
- Non utilizzare il dispositivo con un timer o con qualsiasi altro dispositivo esterno che lo accenda automaticamente, poiché sussiste il rischio di incendio.
- Non immergere il dispositivo in acqua, né completamente né parzialmente! Non lavarlo sotto l'acqua corrente.
- Utilizzare il dispositivo solo in aree in cui non vi sia il rischio che venga rovesciato e a una distanza sufficiente da fonti di calore (ad es. stufe, fornelli, forni e griglie), oggetti infiammabili (ad es. tende e tendaggi) e superfici bagnate (ad es. lavandini e lavabi).
- Non accendere il dispositivo quando è vuoto o senza acqua. Non riempire il contenitore con una quantità di liquido superiore a quella indicata dalla dicitura MAX.
- Non utilizzare il dispositivo in prossimità di materiali esplosivi o in aree a rischio di esplosione (ad es. stazioni di servizio).
- Utilizzare il dispositivo in ambienti con sufficiente circolazione d'aria.
- Non utilizzare il dispositivo in luoghi con temperature estreme, eccessiva umidità o polvere, o in prossimità di campi magnetici (ad esempio, vicino a carte di credito).
- Proteggerlo dalla luce diretta del sole.
- Questo dispositivo non è progettato per il funzionamento continuo!
- Non toccare le superfici esterne quando il bollitore è in funzione, poiché sono calde e si corre il rischio di scottature.
- Non spostare il dispositivo quando è caldo, perché potrebbe ribaltarsi e provocare ustioni.
- Non modificare in alcun modo la superficie del dispositivo (ad esempio utilizzando carta da parati o pellicole autoadesive).
- Non lasciare oggetti (ad esempio presine o strofinacci da cucina) sul coperchio mentre il dispositivo è in funzione, poiché potrebbero coprire le aperture di uscita del vapore.
- Non lasciare che l'acqua o gli alimenti contenenti acqua si congelino nel contenitore. Il contenitore potrebbe rompersi.
- Non posizionare il dispositivo su superfici instabili, fragili o infiammabili (ad esempio vetro, carta, plastica, legno verniciato e tessuti vari).
- Utilizzare utensili da cucina in plastica o in legno per mescolare e raccogliere gli alimenti, poiché gli utensili in metallo potrebbero danneggiare la superficie interna del contenitore.
- Utilizzare il dispositivo solo in aree in cui non vi sia il rischio che venga rovesciato e tenerlo a una distanza sufficiente da fonti di calore (ad es. stufe, fornelli a gas/elettrici) e superfici bagnate (ad es. lavandini e lavabi da cucina).
- Non utilizzare il dispositivo in un ambiente saturo di vapori esplosivi o infiammabili.
- Fare attenzione quando si solleva il coperchio e rimuoverlo sempre lontano da sé.

- Utilizzare le impugnature per trasportare il dispositivo!
- Questo dispositivo è conforme ai requisiti di sicurezza antincendio previsti dalla norma EN 60335-2-6. Secondo questa norma, si tratta di un dispositivo che può essere utilizzato su un tavolo o su una superficie simile, a condizione che:
 - La distanza di sicurezza dalle superfici di materiali infiammabili sia di almeno 500 mm in direzione della radiazione termica principale e di 100 mm nelle altre direzioni.
- Il dispositivo sia dotato di un blocco di sicurezza termica che interrompe l'alimentazione in caso di ebollizione dell'acqua o se il dispositivo viene acceso quando è vuoto. In tal caso, scollegare il dispositivo e lasciarlo raffreddare. Non riempire il dispositivo con acqua fredda per raffreddarlo più rapidamente, poiché ciò potrebbe ridurre la durata dell'elemento riscaldante.
- Controllare regolarmente le condizioni del cavo di alimentazione del dispositivo.
- Il cavo di alimentazione non deve entrare in contatto con oggetti appuntiti o caldi, fiamme libere o acqua, né essere posizionato su bordi taglienti.
- Non collocarlo mai su superfici calde e non lasciarlo penzolare dal bordo di un tavolo.
- Colpire, inciampare o tirare il cavo di alimentazione, ad esempio da parte dei bambini, potrebbe far ribaltare o cadere il dispositivo e causare gravi lesioni!
- Se è necessario utilizzare una prolunga, accertarsi che sia integra e conforme alle norme vigenti.
- Non utilizzare mai il dispositivo per scopi diversi da quelli descritti nelle presenti istruzioni!
- Utilizzare solo accessori originali del produttore con il dispositivo.
- Il produttore non è responsabile di eventuali danni causati da un uso improprio del dispositivo (ad es. bruciature, scottature o incendi) se non vengono rispettate le avvertenze di sicurezza di cui sopra.

Nota: per consumare carne e verdure bollite in tutta sicurezza, è necessario bollire sempre questi alimenti due volte: il secondo riscaldamento dopo almeno 24 ore. Per ulteriori informazioni, consultare il sito: <https://www.bzfe.de/inhalt/einkochen-1348.html> (Centro federale per la nutrizione).

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO



OPERAZIONI PRELIMINARI

- Rimuovere tutti i materiali di imballaggio e tirare fuori il dispositivo e i suoi accessori.
- Rimuovere tutte le pellicole adesive, gli adesivi o la carta dal dispositivo.
- Lavare tutte le parti che entrano in contatto con gli alimenti con acqua calda e sapone, risciacquare accuratamente e asciugare o lasciare asciugare prima del primo utilizzo.
- Assicurarci che il cavo di alimentazione non sia danneggiato e che non sia posizionato sotto il dispositivo o su superfici taglienti o calde.
- La presa deve essere facilmente accessibile in modo da poter scollegare rapidamente il dispositivo in caso di pericolo.
- Versare acqua potabile pulita nel dispositivo fino a un massimo di 6 litri.
- Collegare il cavo di alimentazione alla presa elettrica. Premere l'interruttore ON/OFF sulla posizione "I" (la spia di mantenimento in caldo si accende per indicare il collegamento alla rete elettrica).
- Impostare il regolatore di temperatura sulla posizione "100" e il regolatore del timer sulla posizione "ON" (la spia di funzionamento si accende). Attendere che l'acqua raggiunga il punto di ebollizione (la spia di funzionamento si spegne e si accende la spia di mantenimento in caldo), quindi lasciarla bollire per almeno 10 minuti.
- Lasciare raffreddare il dispositivo, quindi versare l'acqua. Eventuali fumi o odori di breve durata non sono un difetto e non costituiscono un motivo per restituire il dispositivo. Collocare il dispositivo su una superficie solida, piana e asciutta (ad esempio un tavolo da cucina), fuori dalla portata dei bambini.
- Se si intende utilizzare il dispositivo per conservare alimenti in barattolo, inserire la griglia rimovibile e riempire il contenitore con una quantità d'acqua adeguata al tipo e alla quantità di alimenti da preparare.
- Collegare l'alimentatore a una presa di corrente. Il contenitore per le conserve è ora pronto per l'uso.
- Il funzionamento del contenitore per le conserve è semplice e consiste in due funzioni di controllo principali.
- Il regolatore di temperatura e il regolatore del timer. Per terminare o interrompere il processo di riscaldamento, ruotare entrambi i regolatori in senso antiorario in posizione "OFF/oC".
- Portare quindi l'interruttore ON/OFF in posizione "O" (tutte le spie si spengono) e scollegare il cavo di alimentazione dalla presa di corrente.

UTILIZZO

Il dispositivo può essere utilizzato sia per bollire alimenti che per riscaldare l'acqua e altri liquidi.

Informazioni generali

- Questo dispositivo ha molteplici usi: preparare conserve, cuocere, riscaldare gli alimenti in acqua, preparare bevande calde, sbollentare le verdure e altro ancora. Riscaldare sempre lentamente gli alimenti viscosi e mescolare costantemente per evitare che si brucino.
- Se il dispositivo continua a cuocere quando è vuoto, un'ulteriore funzione di sicurezza impedisce il surriscaldamento e il funzionamento a secco.
- Lasciare raffreddare completamente il dispositivo prima di riempirlo d'acqua per evitare scottature dovute al vapore caldo e per proteggere la superficie smaltata da eventuali danni.
- Quando si utilizza il dispositivo per la prima volta, è possibile che compaia un odore che sparirà rapidamente.

Protezione contro il surriscaldamento

- Il contenitore per le conserve è dotato di un interruttore termico di sicurezza che scollega l'elemento riscaldante se l'acqua è insufficiente o assente.
- Se non viene aggiunta acqua, il dispositivo si spegne automaticamente e deve essere lasciato raffreddare.

Nota: se il dispositivo non funziona dopo essere stato collegato alla presa elettrica, premere il tasto situato nella parte inferiore.

Impostazioni della temperatura

Il dispositivo è dotato di un termostato integrato che consente di impostare la temperatura da circa 38 °C a 100 °C (il punto di ebollizione) con una precisione di $\pm 8\%$. Una volta raggiunta la temperatura impostata, questa viene mantenuta automaticamente in base all'impostazione del timer.

Impostare il timer

Il regolatore del timer può essere utilizzato in due modalità:

Modalità automatica "1-120"

Il timer consente di impostare un tempo compreso tra 1 e 120 minuti. Per aumentare il tempo desiderato, ruotare il regolatore in senso orario. Per diminuirlo, ruotarlo in senso antiorario. Allo scadere del tempo impostato, il dispositivo si spegne ed emette un segnale acustico.

Modalità di funzionamento continuo "ON"

In questa modalità, il riscaldamento non è limitato dal tempo. È adatto per riscaldare alimenti che devono essere mantenuti a una certa temperatura per più di 120 minuti. Per attivare questa modalità, ruotare il regolatore in senso antiorario finché non scatta in posizione "ON". Non accendere mai il dispositivo senza acqua. Non lasciare mai incustodito il dispositivo in funzione: tenerlo sotto controllo durante l'intero processo di preparazione degli alimenti!

Nota: in modalità "OFF", il timer è disattivato.

Il dispositivo è dotato di un indicatore di temperatura. All'accensione (posizione "I"), il dispositivo emette un segnale acustico per indicare il raggiungimento della temperatura impostata. È utile quando è necessario temporizzare il processo di riscaldamento dal momento in cui viene raggiunta la temperatura impostata. In questo modo si evita la differenza di tempo causata dal tempo necessario per raggiungere la temperatura impostata (questo tempo varia a seconda del volume dell'acqua, della temperatura ambiente, ecc.)

PREPARAZIONE DI CONSERVE

La preparazione di conserve è un metodo tradizionale e collaudato per mantenere gli alimenti. Il contenitore per conserve può essere utilizzato anche per cucinare, riscaldare e preparare bevande calde, come vin brulé o punch, e per sbollentare le verdure. Seguire le regole generali per la cottura e la preparazione di conserve. Di seguito ne presentiamo alcune:

- È importante che gli alimenti siano puliti.
- La frutta e la verdura devono essere di buona qualità, mature e ben pulite. Sciacquare e asciugare accuratamente gli alimenti.
- I fagiolini e i piselli si conservano più a lungo se vengono sbollentati prima.
- Sciacquare i vasetti, le bottiglie e i loro coperchi in acqua calda e sapone.
- Risciacquare con acqua pulita e lasciare asciugare.
- Lasciare i coperchi in acqua pulita fino al loro utilizzo.
- Non utilizzare coperchi, vasetti o bottiglie usurati o danneggiati.
- Riempire i contenitori fino a 2 cm dall'alto. Quando si conservano alimenti morbidi come le puree, lasciare 3-4 cm di spazio in alto.
- Quando si preparano prodotti affumicati, riempire i barattoli solo fino a tre quarti del loro volume.
- Chiudere e sigillare i vasetti utilizzando coperchi a vite, chiusure a molla o clip.
- Chiudere i vasetti (o le bottiglie, ecc.) subito dopo la preparazione.
- Posizionare sempre i vasetti sulla griglia rimovibile per garantire una buona circolazione dell'acqua bollente intorno ad essi, per un riscaldamento più rapido.
- In questo dispositivo si possono utilizzare vasetti o contenitori di varie dimensioni.
- I vasetti devono essere immersi in acqua fino a 3/4 della loro altezza. Immergere il vasetto più grande fino a 3/4.
- I vasetti completamente immersi sono sigillati, per cui l'acqua non penetra.
- La temperatura dell'acqua versata nel contenitore deve essere all'incirca la stessa di quella all'interno dei vasetti.

- Cercare i tempi e le temperature di conservazione nelle ricette e in altri libri sulla preparazione di conserve.
- La conservazione si avvia solo quando viene raggiunta la temperatura impostata.
- Rimuovere i vasetti una volta trascorso il tempo di conservazione richiesto.
- Riporre le conserve in un luogo fresco e buio.
- È consigliabile scrivere sui vasetti la data di preparazione e il contenuto.

Informazioni aggiuntive sulla preparazione di conserve

- Questa tecnica consiste nel conservare gli alimenti senza utilizzare additivi chimici. Il calore generato uccide i germi presenti negli alimenti. Allo stesso tempo, il vasetto sarà sigillato in modo ermetico e privo di germi grazie al vuoto generato.
- Utilizzare la sterilizzazione o la pastorizzazione a seconda del tipo e della quantità di alimenti da conservare. Per sterilizzare, riscaldare l'alimento ad almeno 100 °C. Per pastorizzare, riscaldare a 80 °C. La pastorizzazione è sufficiente per l'uso domestico. Utilizzare i relativi vasetti con tappi a vite o chiusura con anelli di tenuta in gomma.
- Per consumare carne e verdure bollite in sicurezza, è necessario bollire sempre questi alimenti due volte, con il secondo riscaldamento dopo almeno 24 ore. Maggiori informazioni sono disponibili al sito: <https://www.bzfe.de/inhalt/einkochen-1348.html> (Centro federale per la nutrizione).

Passaggi per la preparazione delle conserve

1. Posizionare la griglia rimovibile sul fondo del contenitore.
2. Posizionare i vasetti all'interno (v. Suggerimenti).
3. Riempire il contenitore con la quantità d'acqua necessaria.
4. Posizionare il coperchio.
5. Collegare il cavo di alimentatore a una presa di corrente.
6. Impostare la temperatura di riscaldamento desiderata ruotando la manopola della temperatura tra 30 °C e 100 °C.
7. Impostare il tempo desiderato.

Note

- La spia di funzionamento si accende e si spegne durante il processo di riscaldamento. Ciò indica che il termostato si sta accendendo; non si tratta di un errore del dispositivo.
- Il liquido deve essere aggiunto al dispositivo prima di accenderlo. Assicurarsi che l'acqua non fuoriesca dal contenitore durante lunghe fasi di riscaldamento!
- Il tempo di riscaldamento non è incluso nel tempo di preparazione delle conserve. Una volta raggiunta la temperatura selezionata, il timer inizia il conto alla rovescia non appena lo si gira, a questo punto inizia il tempo di preparazione. Il tempo necessario per raggiungere la temperatura impostata varia a seconda di fattori quali il volume dell'acqua e la temperatura ambiente.
- Non scolare liquidi contenenti particelle solide, ad esempio zuppe o gulasch. Le particelle solide possono intasare il rubinetto. Il dispositivo è dotato di una valvola di rilascio per facilitare l'uscita dei liquidi dal contenitore.

- Tuttavia, se si preparano alimenti più densi (ad esempio il gulasch), è necessario aggiungere il liquido al dispositivo prima di accenderlo. Assicurarsi che l'acqua non trabocchi dal contenitore durante lunghe fasi di riscaldamento!
- Non riempire eccessivamente il contenitore per la preparazione delle conserve; lasciare almeno 4 cm di spazio libero in alto.
- La parte esterna del dispositivo si riscalda durante il funzionamento. Fare attenzione a non toccare le zone calde.
- Utilizzare sempre il contenitore con il coperchio.
- Un po' di acqua calda può accumularsi all'interno del coperchio. Prestare attenzione per evitare lesioni (scottature o bruciature).

Bollitura

1. Posizionare la griglia nel contenitore.
2. Riempire i vasetti con gli alimenti e chiuderli.
3. Impilare i vasetti sulla griglia.

Nota: se si usano vasetti più piccoli, è possibile metterne di più nel dispositivo.

4. Riempire il contenitore con una quantità d'acqua sufficiente a coprire il vasetto più alto con l'acqua fino a 34. Non superare l'indicazione che segna il livello massimo.
5. Posizionare il coperchio e accendere il dispositivo. È necessario impostare un timer affinché il dispositivo inizi a riscaldare. A seconda del livello di riempimento e della temperatura da raggiungere, l'operazione può durare fino a 90 minuti. Non appena viene raggiunta la temperatura impostata, il dispositivo passa automaticamente dalla modalità di riscaldamento alla modalità di mantenimento in caldo.
6. Impostare poi tempo e temperatura in base alla tabella per la cottura. Il tempo indicato si applica a partire dal momento in cui viene raggiunta la temperatura impostata. Il timer non tiene conto della temperatura più bassa durante il tempo di riscaldamento.
7. Allo scadere del tempo impostato, il contenitore si spegne automaticamente.
8. Spegnerlo il dispositivo prima di scollegarlo.
9. Posizionare il dispositivo nel lavandino e scaricare l'acqua premendo il rubinetto. Lasciare raffreddare il dispositivo.
10. Dopo che il dispositivo si è raffreddato, rimuovere i vasetti con guanti da forno o pinze, poiché rimarranno caldi a lungo. Lasciare raffreddare completamente i vasetti

TABELLE PER LA COTTURA

Nota: i tempi indicati nella tabella sono solo indicativi. Il tempo necessario per raggiungere la temperatura impostata varia notevolmente e dipende da molteplici fattori. I tempi indicati nella tabella si riferiscono al momento in cui viene raggiunta la temperatura impostata.

Frutta	°C	Min (minuti)
Ribes	85	20
Purea	90	30
Pere	90	30
Fragole	75	25
Mirtilli	85	25
Lamponi	80	30
Ciliegie	80	30
Prugne Mirabelle	90	30
Pesche	90	30
Albicocche	90	30
Rabarbaro	100	30
Uva spina	80	30
Prugne	90	30
Mele	90	30

Nota: dopo l'ebollizione, i vasetti di conservazione saranno caldi. Per rimuoverli, utilizzare guanti da forno o pinze. Riporre le conserve all'asciutto, al fresco e al buio.

Verdure	°C	Min (minuti)
Cavolfiore	100	90
Baccelli di fagiolo	100	120
Fagioli spessi	100	90
Piselli	100	120
Verdure in salamoia	90	30
Carota (piccola)	100	90
Rapa	100	90
Zucche	90	30
Cavoletti di Bruxelles	100	120
Asparagi	100	120
Cavolo	100	120
Pomodori	90	30
Cetrioli	90	30
Carne	°C	Min (minuti)
Carne arrosto, arrostita in precedenza	100	75
Gulasch	100	75
Pollame, selvaggina, arrosto	100	75
Cotoletta, braciola, arrosto	100	75
Prodotti a base di carne affumicata	100	120

PULIZIA E MANUTENZIONE

- Prima di procedere alla pulizia, lasciare raffreddare completamente il dispositivo.
- Non immergere mai il dispositivo in acqua. Prima di effettuare qualsiasi intervento di manutenzione, spegnere sempre il dispositivo staccando la spina dalla presa di corrente.
- Non utilizzare detergenti aggressivi o abrasivi, come oggetti appuntiti, pelatrici, solventi chimici, diluenti, detergenti per forni o altri solventi.
- Pulire la superficie esterna con un panno umido e detergente. Sciacquare l'interno del contenitore e rimuovere eventuali depositi di calcare con una soluzione di acido citrico o aceto (quindi far bollire con acqua pulita).
- È possibile smontare la valvola di rilascio e pulirla separatamente. Non asciugare mai gli elementi in plastica pressofusa su una fonte di calore (ad esempio una stufa o un fornello a gas/elettrico).
- Se il cavo di alimentazione si sporca, pulirlo con un panno umido. È normale che il colore della superficie cambi nel tempo. Tuttavia, questo cambiamento non influisce sulle caratteristiche della superficie e non può essere oggetto di reclamo in garanzia!

Pulizia della valvola Grommet

- Afferrare il rubinetto con una mano e tenere il dado di plastica all'interno del serbatoio con l'altra. Ruotare il rubinetto in senso antiorario per svitarlo.
- È quindi possibile svitare il tappo zigrinato in cima al rubinetto per sbloccare il meccanismo del rubinetto.
- Lavare tutte le altre parti in acqua calda e sapone, quindi sciacquarle accuratamente e lasciarle asciugare completamente.
- Inserire il gommino nella scanalatura della valvola seguendo la sequenza inversa.
- Assemblare le singole parti nell'ordine e nella posizione corretta, tirando la valvola con la forza appropriata.

Stoccaggio

Il dispositivo deve essere conservato in modo sicuro. Il dispositivo deve essere conservato in un luogo pulito, asciutto e privo di polvere, fuori dalla portata dei bambini e di chiunque non sia in grado di utilizzarlo in modo sicuro.

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

Chal-Tec GmbH, Mühlenstraße 25, 10243 Berlino, Germania.

Contatto: info@klarstein.com



KLARSTEIN