

KLARSTEIN NIETSVATK
TEIN NIETSVATK KLAR
KLARSTEIN NIETSVATK
TEIN NIETSVATK KLAR
KLARSTEIN NIETSVATK
TEIN NIETSVATK KLAR
KLARSTEIN NIETSVATK

KLARSTEIN

Lady Marmalade

Einkochautomat

Preserving Boiler

Stérilisateur

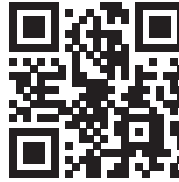
Máquina para preparar conservas

Pastorizzatore per conserve

10033825

Sehr geehrter Kunde,

wir gratulieren Ihnen zum Erwerb Ihres Gerätes. Lesen Sie die folgenden Hinweise sorgfältig durch und befolgen Sie diese, um möglichen Schäden vorzubeugen. Für Schäden, die durch Missachtung der Hinweise und unsachgemäßen Gebrauch entstehen, übernehmen wir keine Haftung. Scannen Sie den folgenden QR-Code, um Zugriff auf die aktuellste Bedienungsanleitung und weitere Informationen rund um das Produkt zu erhalten.



INHALTSVERZEICHNIS

Technische Daten	3
Konformitätserklärung	3
Lieferumfang	4
Sicherheitshinweise	4
Geräteübersicht und Funktionstasten	6
Installation	7
Inbetriebnahme und Bedienung	8
Reinigung und Pflege	13
Hinweise zur Entsorgung	14

English	15
Français	29
Español	41
Italiano	53

TECHNISCHE DATEN

Artikelnummer	10033825
Stromversorgung	220-240 V ~ 50/60 Hz
Leistung (Watt)	1800 W
Kapazität (Volumen)	27 Liter (14 x 1-Liter-Einmachgläser)

KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Hersteller:

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



Dieses Produkt entspricht den folgenden Europäischen Richtlinien:

2014/30/EU (EMV)
 2014/35/EU (LVD)
 2011/65/EU (RoHS)

LIEFERUMFANG

Das Gerät wird standardmäßig mit den folgenden Komponenten ausgeliefert:

- Einkochautomat
- Einkochgitter
- Deckel
- Zapfhahn

SICHERHEITSHINWEISE



VORSICHT

Verbrennungsgefahr! Das Gerät wird während der Benutzung heiß. Fassen Sie nur die Regler und Griffe an, damit Sie sich nicht verbrennen.

- Lesen Sie sich die Bedienungsanleitung vor der Installation und Inbetriebnahme des Geräts aufmerksam durch und bewahren Sie diese für den zukünftigen Gebrauch auf. Geben Sie diese Bedienungsanleitung auch an künftige Besitzer weiter.
- Machen Sie sich vor der Verwendung des Produkts mit allen Bedien- und Sicherheitshinweisen vertraut.
- Verwenden Sie das Produkt nur wie beschrieben und für den angegebenen Anwendungsbereich.
- Dieser Einkochautomat eignet sich für die folgenden Anwendungsbereiche:
 - Konservierung
 - Aufwärmen und Warmhalten von Getränken und ihre Entnahme
 - Aufwärmen und Warmhalten von gekochten Würsten und Ähnlichem
 - Aufwärmen und Warmhalten von Suppen
- Dieses Gerät darf ausschließlich in Haushalten und nicht in kommerziellen oder industriellen Bereichen verwendet werden.
- Verwenden Sie das Gerät ausschließlich für den vorgesehenen Zweck.
- Überprüfen Sie das Gerät und das Netzkabel regelmäßig auf Schäden. Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn das Netzkabel oder das Gerät beschädigt sind oder das Gerät heruntergefallen ist.
- Lassen Sie defekte Netzstecker und/oder Netzkabel ausschließlich vom Kundendienst oder in ähnlicher Weise qualifiziertem Personal reparieren, um Risiken zu vermeiden.
- Versuchen Sie nicht das Gerät selbst zu reparieren. Reparaturen dürfen nur von qualifizierten Fachkräften durchgeführt werden. Eine falsche oder unsachgemäß durchgeführte Reparatur kann zu erheblichen Risiken für den Nutzer des Geräts führen.
- Defekte Gerätekomponenten dürfen ausschließlich durch Originalteile ersetzt werden.
- Benutzen Sie keine anderen, als die mitgelieferten Zubehörteile.

- Tauchen Sie das Gerät niemals komplett in Wasser oder andere Flüssigkeiten, andernfalls könnten die elektrischen Teile beschädigt werden.
- Stellen Sie sicher, dass die Unterseite des Geräts niemals mit Wasser in Kontakt kommt. Falls die Unterseite mit den elektrischen Anschlüssen des Geräts versehentlich mit Wasser in Berührung gekommen ist, lassen Sie das Gerät erst vollständig trocknen, bevor Sie es wieder in Betrieb nehmen.
- Stellen Sie sicher, dass das Netzkabel während der Verwendung niemals nass oder feucht wird. Verlegen Sie das Kabel so, dass es nicht zur Stolperfalle werden kann.
- Wenn Sie das Gerät nicht mehr benutzen, schalten Sie es aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose. Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen und verstauen.
- Stellen Sie sicher, dass das Netzkabel nicht mit heißen Gerätebestandteilen in Berührung kommt.
- Kinder ab 8 Jahren, psychisch, sensorisch und körperlich eingeschränkte Menschen dürfen das Gerät nur benutzen, wenn sie vorher von einer für sie verantwortlichen Aufsichtsperson ausführlich mit den Funktionen und den Sicherheitsvorkehrungen vertraut gemacht wurden und die damit verbundenen Risiken verstehen.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs niemals unbeaufsichtigt.
- Das Gerät ist kein Spielzeug.
- Die Reinigung und Wartung des Geräts darf von Kindern ausschließlich unter Aufsicht durchgeführt werden.
- Tragen Sie zum Reinigen und bei der Wartung feuerfeste Handschuhe. Berühren Sie das Gerät nur an den wärmeisolierten Griffen.
- Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, ebene und hitzeunempfindliche Arbeitsfläche. Lassen Sie um das Gerät herum mindestens 20 cm Platz zu Wänden und anderen Geräten.
- Bewegen Sie das Gerät nicht, nachdem es sich aufgewärmt hat und solange es in Betrieb ist. Seien Sie sehr vorsichtig, wenn Sie Geräte mit heißen Flüssigkeiten bewegen.
- Wenn das Gerät überfüllt wird, kann kochende Flüssigkeit herausspritzen.
- Nach der Verwendung des Geräts haben die Oberflächen der Heizelemente noch einige Zeit Resthitze.
- Achten Sie darauf, dass keine Flüssigkeit über die Geräteanschlüsse läuft.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät, das Netzkabel und der Netzstecker nicht mit Wärmequellen, wie beispielsweise heißen Kochplatten oder offenen Flammen, in Berührung kommen.
- Verwenden Sie keine externen Zeitschaltuhren oder Fernbedienungen in Kombination mit diesem Gerät.
- Das Gerät darf niemals mit einem Dampfstrahler gereinigt werden.

GERÄTEÜBERSICHT UND FUNKTIONSTASTEN



- | | | | |
|---|--|----|---|
| 1 | Deckel | 8 | Kabelfach |
| 2 | Wärmeisolierte Griffe | 9 | Abbruchtaste |
| 3 | TIMER-Taste für die
Minuteneinstellung (MIN) | 10 | Zapfhahn |
| 4 | Einkochgitter | 11 | Zapfhebel |
| 5 | Bildschirm (Anzeige von
Minuten (MIN), aktueller
Temperatur (CURRENT TEMP)
und Temperatureinstellung
(SET TEMP)) | 12 | „+“-Taste zum Erhöhen der
Temperatur oder Einkochzeit |
| 6 | TEMPERATURE-Taste
(Temperatureinstellung in °C) | 13 | „-“-Taste zum Verringern der
Temperatur oder Einkochzeit |
| 7 | START-Taste | | |

INSTALLATION

- Entnehmen Sie alle Teile des Gerät und die Bedienungsanleitung aus der Verpackung.
- Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial.

Entsorgen der Verpackung

- Die Verpackung schützt das Gerät vor Transportschäden. Die Verpackungsmaterialien werden gemäß ihrer Umweltverträglichkeit ausgewählt und sind recycelbar.
- Das Zurückführen der Verpackung in den Materialkreislauf spart Rohstoffe und reduziert die Menge an produziertem Abfall.
- Entsorgen Sie die Verpackungsmaterialien gemäß der lokalen Bestimmungen.
- Bewahren Sie, wenn möglich, die Originalverpackung des Geräts auf, so dass Sie dieses, falls erforderlich, in der Originalverpackung zurücksenden können.

Hinweis: Überprüfen Sie das Gerät vor der Verwendung auf Vollständigkeit und auf sichtbare Schäden. Falls Gerätebestandteile fehlen oder durch den Transport oder eine beschädigte Verpackung Schäden davongetragen haben, wenden Sie sich an den Kundendienst.

Geräteinstallation

- Entnehmen Sie das Netzkabel aus dem Kabelfach und wickeln Sie dieses vollständig ab.
- Stellen Sie das Gerät auf eine ebene und rutschfeste Oberfläche. Stellen Sie sicher, dass die Steckdose leicht zugänglich ist.
- Reinigen Sie das Gerät, wie im Abschnitt „Reinigung und Pflege“ beschrieben.
- Fixieren Sie den Zapfhahn mit einer Unterlegscheibe und einer Mutter von innen an der Außenseite des Geräts (wie auf den nachfolgenden Abbildungen dargestellt).



- Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose. Der Bildschirm leuchtet auf und ein Signalton ist zu hören.

Hinweis: Verwenden Sie das Gerät niemals leer. Das Gerät kann dadurch irreversibel beschädigt werden.



VORSICHT

Verbrennungsgefahr! Halten Sie das Gerät während des Betriebs ausschließlich an den wärmeisolierten Griffen fest, da es während des Gebrauchs sehr heiß wird und Sie sich verbrennen können.

- Geben Sie circa 5 Liter Wasser in das Gerät und lassen Sie dieses für 20 Minuten bei 100 °C kochen. Schütten Sie das Wasser, nachdem es gekocht hat, weg.
- Wenn Sie das Gerät zum ersten Mal verwenden, kann ein leichter, seltsamer Geruch auftreten. Dieser ist durch Produktionsrückstände bedingt, vollkommen harmlos und verschwindet nach kurzer Zeit. Sorgen Sie für ausreichende Belüftung, beispielsweise durch Öffnen des Fensters.

INBETRIEBNAHME UND BEDIENUNG

Essen vorbereiten/Einmachgläser

Verwenden Sie vorzugsweise Einmachgläser mit Gummidichtung und Federklammern. Die Einmachgläser müssen unbeschädigt sein.

1. Die Einmachgläser müssen frei von Keimen und Bakterien sein. Andernfalls könnten eingefüllte Lebensmittel frühzeitig verderben. Es wird empfohlen, die Einmachgläser vor dem Befüllen für 5-7 Minuten auszukochen.
2. Verwenden Sie zum Einfüllen, falls verfügbar, einen Trichter. Die Ränder der Einmachgläser sollten beim Versiegeln sauber sein.
3. Versiegeln Sie die Einmachgläser nach dem Befüllen so schnell wie möglich:
 - Setzen Sie die Gummidichtung auf den oberen Rand des Einmachglases und setzen Sie den Glasdeckel, mit der Gummidichtung dazwischen, auf das Einmachglas.
 - Fixieren Sie den Glasdeckel mit den Federklammern. Befestigen Sie diese auf beiden Seiten des Deckels. Die Einmachgläser sind nun bereit für das Konservieren.

Gerät ein- und ausschalten

1. Wenn Sie das Gerät einschalten, blinkt die „Abbrechen“-Leuchte auf und der Bildschirm zeigt „00:00“ an. Während des Betriebs können Sie sowohl die Zeit als auch die Temperatur zuerst einstellen. In diesem Beispiel wird zuerst die Zeiteinstellung vorgenommen.
2. Wenn Sie die TIMER-Taste drücken, zeigt das Gerät die voreingestellte Kochzeit „02:00“ (2 Stunden) im Display an.

3. Drücken Sie zur Zeitanpassung die Tasten „+“ oder „-“. Die Zeiteinstellung erfolgt in 1-Minuten-Schritten. Halten Sie die jeweilige Taste gedrückt, um die Zielzeit schneller zu erreichen.
4. Wenn Sie die Temperatureinstelltaste (6) drücken, zeigt das Gerät die voreingestellte Kochzeit „100“ (100 °C) im Display an.
5. Drücken Sie zur Temperaturanpassung die Tasten „+“ oder „-“. Die Temperatureinstellung erfolgt in 1-Grad-Schritten. Halten Sie die jeweilige Taste gedrückt, um die Zieltemperatur schneller zu erreichen.
6. Drücken Sie nach dem erfolgreichen Einstellen der Temperatur und Kochzeit die START-Taste (7).
7. Das LED-Display zeigt abwechselnd die noch verbleibende Betriebszeit und die aktuelle Wassertemperatur an.
8. Sobald das Gerät die Zieltemperatur erreicht hat und die eingestellte Kochzeit abgelaufen ist, schaltet sich das Gerät automatisch aus und piept ohne Warmhaltefunktion für eine Minute. Alle Betriebsleuchten sind ausgeschaltet.

Hinweis: Wenn Sie nur die Zubereitungstemperatur und nicht die Zeit einstellen, läuft das Gerät mit der voreingestellten Betriebszeit von 2 Stunden.

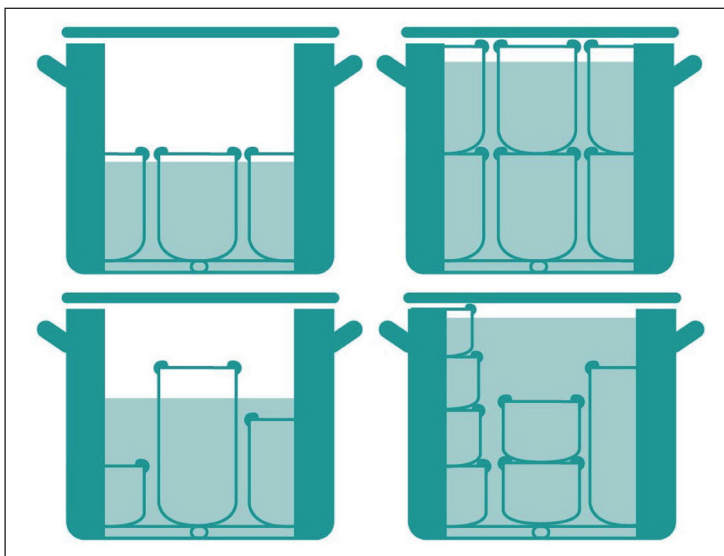
Drücken Sie zum Abbrechen des Erhitzungs- oder Kochvorgangs die CANCEL-Taste.

Hinweis: Ziehen Sie den Netzstecker immer aus der Steckdose, wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist.

Konservieren

- Unter dem Begriff Konservierung versteht man die Konservierung von Lebensmitteln unter anderem durch die Einwirkung von Wärme. Abhängig von der Art und Menge der zu konservierenden Lebensmittel wird zwischen den Prozessen der Sterilisation und der Pasteurisation unterschieden. Bei der Sterilisation werden die zu konservierenden Lebensmittel auf eine Temperatur von mindestens 100 °C erhitzt. Beim Pasteurisieren liegt die Erhitzungstemperatur bei ca. 80 °C.
 - Für den Haushaltsgebrauch ist die Pasteurisierung ausreichend. Dazu braucht man passende Einmachgläser, die entweder über einen Schraubverschluss oder einen Deckel mit Gummiring verfügen.
 - Konservieren Sie ausschließlich frische Lebensmittel. Überreife Früchte und Gemüse eignen sich nicht zum Konservieren.
 - Achten Sie darauf, dass die Einmachgläser sauber sind. Kochen Sie diese im Idealfall vor dem Befüllen mit Lebensmitteln für 5-7 Minuten aus. Dadurch wird gewährleistet, dass alle Bakterien und Keime abgetötet werden.
1. Setzen Sie das Einkochgitter (4) in den Behälter ein.
 2. Platzieren Sie die befüllten und versiegelten Einmachgläser auf dem Einkochgitter (4). Stellen Sie die Einmachgläser, falls notwendig, übereinander.

Hinweis: Es können maximal 14 Gläser (mit einem Fassungsvermögen von 1 Liter) gleichzeitig eingekocht/sterilisiert werden! Bei kleineren Gläsern passen entsprechend mehr Gläser in das Gerät.



3. Befüllen Sie den Behälter so lange mit Wasser, bis die oberen Einmachgläser ungefähr zu $\frac{3}{4}$ mit Wasser bedeckt sind. Achten Sie jedoch darauf, dass das Wasser die Maximalmarkierung nicht übersteigt. Stellen Sie sicher, dass die unteren Einmachgläser richtig versiegelt sind, so dass kein Wasser eindringen kann.
4. Verschließen Sie den Einkochautomaten mit dem Deckel (1).



VORSICHT

Verbrennungsgefahr! Halten Sie das Gerät während des Betriebs ausschließlich an den wärmeisolierten Griffen fest, da es während des Gebrauchs sehr heiß wird und Sie sich verbrennen können.

5. Stellen Sie mit der Temperatureinstelltaste (6) die gewünschte Temperatur ein. Beachten Sie bei der Temperatureinstellung die nachfolgende Tabelle.

Einkochtabelle

Hinweis: Bei diesen Angaben handelt es sich um Empfehlungen. Die ungefähre Erhitzungszeit in Minuten hängt von der Größe der Einmachgläser ab.

Obst	°C	Min
Aprikosen	80	30
Birnen (weich)	90	30
Birnen (hart)	90	50
Erdbeeren	80	25
Blaubeeren	85	30
Himbeeren	80	25

Fleisch	°C	Min
Fleischstücke (roh)	100	120
Vorgekochte Bratenstücke	100	90
Vorgekochtes Geflügel	100	65
Vorgekochtes Gulasch	100	60
Hackfleisch	100	120
Wurst	100	120

Gemüse	°C	Min
Blumenkohl	100	90
Bohnen	100	120
Erbsen	100	130
Gurke	80	30
Kohlrabi	100	120
Spargel	100	100

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

- Stellen Sie mit der TIMER-Taste (3) für die Minuteneinstellung die entsprechende Zubereitungszeit (siehe Tabelle oben) ein.
- Starten Sie das Gerät durch Drücken der START-Taste (7). Ein Signalton ertönt und das Gerät beginnt sich zu erhitzen. Sobald sich das Gerät auf die eingestellte Temperatur erhitzt hat, ertönt erneut ein Signalton und der Bildschirm zeigt die noch verbleibende Zubereitungszeit in Minuten im Countdown an. Sobald die Zeit abgelaufen ist, ertönt erneut ein Signalton. Das Gerät schaltet sich automatisch aus und der Bildschirm zeigt „00:00“ an.
- Stellen Sie einen hitzebeständigen Behälter unter den Zapfhahn (10) und drücken Sie den Zapfhebel (11) nach unten. Das Wasser läuft dann von alleine ab.
- Lassen Sie die Einmachgläser, sobald das Wasser abgelaufen ist, abkühlen.

Aufwärmen und Warmhalten

Hinweis: Befüllen Sie das Gerät höchstens bis zur Maximalmarkierung mit Wasser. Andernfalls kann die Flüssigkeit überlaufen.

1. Füllen Sie die Flüssigkeit (zum Beispiel Glühwein oder Kakao) in den Einkochautomaten.
2. Platzieren Sie den Deckel (1) auf dem Behälter.



VORSICHT

Verbrennungsgefahr! Halten Sie das Gerät während des Betriebs ausschließlich an den wärmeisolierten Griffen fest, da es während des Gebrauchs sehr heiß wird und Sie sich verbrennen können.

3. Stellen Sie mit der Temperatureinstelltaste (6) die gewünschte Temperatur ein.
4. Drücken Sie die TIMER-Taste, „02:00“ wird auf dem Bildschirm angezeigt. Das Einstellen der Zubereitungszeit ist nun nicht mehr notwendig. Das Gerät heizt sich, bis zum Abschalten, kontinuierlich auf.
5. Rühren Sie die Flüssigkeit regelmäßig um, damit sich die Hitze gleichmäßig verteilen kann.
6. Sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist, ertönt ein Signalton. Sie können Flüssigkeiten ohne feste Bestandteile über den Zapfhahn (10) ablassen.

Hinweis: Lassen Sie Flüssigkeiten mit festen Bestandteilen, wie beispielsweise Suppen, nicht über den Zapfhahn ab. Die festen Bestandteile würden den Zapfhahn blockieren.

7. Halten Sie eine Tasse oder einen ähnlichen Behälter unter den Zapfhahn (10) und drücken Sie den Zapfhebel (11) nach unten.
8. Drücken Sie den Betätigungshebel (11) nach oben, sobald die gewünschte Flüssigkeitsmenge in der Tasse ist.

Hinweis: Sie können in dem Behälter auch Eintöpfe warmhalten. Diese müssen jedoch in regelmäßigen Abständen umgerührt werden, um ein Anhaften am Boden des Geräts zu vermeiden.

Überhitzungsschutz

Das Gerät ist mit einem Überhitzungsschutz ausgestattet. Ein Überhitzen des Geräts kann dann auftreten, wenn sich zu wenig oder keine Flüssigkeit im Einkochbehälter befindet. In diesem Fall schaltet sich das Gerät sofort selbstständig aus. Sobald Sie den Behälter wieder mit Flüssigkeit befüllt haben, können Sie das Gerät neu starten.

REINIGUNG UND PFLEGE



WARNUNG

Stromschlaggefahr! Ziehen Sie vor der Reinigung immer den Netzstecker aus der Steckdose.



VORSICHT

Verbrennungsgefahr! Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung immer erst abkühlen.

- Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein. Das Gerät könnte dadurch irreparabel beschädigt werden.
- Das Gerät darf niemals mit einem Dampfreiniger gereinigt werden.
- Verwenden Sie keine Scheuermittel oder aggressiven Reinigungsmittel. Diese könnten die äußeren Geräteoberflächen angreifen und irreparabel beschädigen.
- Reinigen Sie das Gerät mit einem leicht angefeuchteten Tuch. Geben Sie, bei hartnäckigen Verschmutzungen, etwas mildes Spülmittel auf das Tuch.
- Reinigen Sie den Bildschirm mit einem weichen, lösungsmittelfreien Tuch.
- Reinigen Sie das Einkochgitter mit einer milden Seifenlösung und spülen Sie dieses hinterher mit klarem Wasser ab.

Reinigung des Zapfhahns

Zur gründlichen Reinigung des Zapfhahns (10), können Sie den Zapfhebel (11) abschrauben. Der Zapfhahn selbst sollte nicht abgeschraubt werden, da dies zu Problemen mit der Dichtung führen könnte.

1. Schrauben Sie den Zapfhebel (11) gegen den Uhrzeigersinn vom Zapfhahn (10) herunter.
2. Legen Sie den Zapfhebel in eine milde Seifenlösung und bewegen Sie diesen hin und her.
3. Spülen Sie den Zapfhebel mit klarem Wasser ab.
4. Lassen Sie zur Reinigung des Zapfhahns eine milde Seifenlösung durch diesen hindurchfließen. Sollen sich hartnäckige Verschmutzungen im Inneren des Zapfhahns abgelagert haben, verwenden Sie einen Pfeifenreiniger oder Ähnliches, um diese zu entfernen.
5. Spülen Sie den Zapfhahn anschließend mit klarem Wasser durch.
6. Schrauben Sie den Zapfhebel (11) wieder im Uhrzeigersinn auf den Zapfhahn (10).

Kalkentfernung

Kalkablagerung am Boden des Behälters führen zu einem erhöhten Energieverbrauch und reduzieren die Lebensdauer des Geräts. Entkalken Sie das Gerät, sobald Kalkablagerungen sichtbar werden.

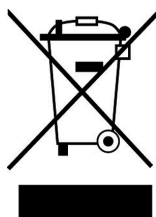
1. Verwenden Sie einen herkömmlichen Kalkreiniger. Beachten Sie die Bedienungsanleitung des Kalkreinigers.
2. Spülen Sie das Gerät nach dem Entkalken mit ausreichend sauberem und klarem Wasser aus.

Hinweis: Bei leichten Kalkablagerungen reicht es für gewöhnlich aus, die Innenseite des Geräts mit einem in Essig getränkten Tuch abzureiben. Spülen Sie den Behälter anschließend mit sauberem Wasser aus und trocknen Sie diesen ab.

Lagerung

- Wickeln Sie das Kabel um die Kabelhalterung (8) und stecken Sie den Stecker in den Steckerhalter an der Geräteunterseite.
- Lagern Sie das Gerät an einem kühlen und trockenen Ort.

HINWEISE ZUR ENTSORGUNG



Befindet sich die linke Abbildung (durchgestrichene Mülltonne auf Rädern) auf dem Produkt, gilt die Europäische Richtlinie 2012/19/EU. Diese Produkte dürfen nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden. Informieren Sie sich über die örtlichen Regelungen zur getrennten Sammlung elektrischer und elektronischer Gerätschaften. Richten Sie sich nach den örtlichen Regelungen und entsorgen Sie Altgeräte nicht über den Hausmüll. Durch die regelkonforme Entsorgung der Altgeräte werden Umwelt und die Gesundheit ihrer Mitmenschen vor möglichen negativen Konsequenzen geschützt. Materialrecycling hilft, den Verbrauch von Rohstoffen zu verringern.

Dear Customer,

Congratulations on purchasing this equipment. Please read this manual carefully and take care of the following hints to avoid damages. Any failure caused by ignoring the items and cautions mentioned in the instruction manual is not covered by our warranty and any liability. Scan the QR code to get access to the latest user manual and other information about the product.



CONTENT

Technical Data 15
 Declaration of Conformity 15
 Packing Content 16
 Safety Instructions 16
 Device Overview and Function Keys 18
 Installation 19
 Getting Started and Operation 20
 Cleaning and Care 25
 Hints on Disposal 26

TECHNICAL DATA

Item number	10033825
Power supply	220-240 V ~ 50/60 Hz
Power consumption (watts)	1800 W
Capacity (Volume)	27 litres (14 x 1 litre preserving jars)

DECLARATION OF CONFORMITY



Producer:

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

This product is conform to the following European Directives:

2014/30/EU (EMC)
 2014/35/EU (LVD)
 2011/65/EU (RoHS)

PACKING CONTENT

The appliance is delivered with the following components as standard:

- Preserving boiler
- Preserving grill
- Lid
- Pouring tap

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.

- Read these operating instructions carefully before using the appliance for the first time and retain them for future reference. Pass these operating instructions for the appliance on to any future owner(s).
- Before using the product, familiarise yourself with all operating and safety instructions.
- Use the product only as described and for the range of applications specified.
- This Preserving Cooker is suitable for:
 - Preserving
 - Heating and keeping drinks warm, and for their pouring
 - Heating and keeping boiled sausages, or their like, warm
 - Heating and keeping soups warm
- The appliance is intended for domestic use only, it is not suitable for commercial or industrial applications.
- Use the appliance exclusively for its intended purposes.
- Check the appliance and the power cord regularly for damage. Do not use the unit if the power cord or the appliance is damaged or has been dropped.
- To avoid risks, arrange for defective plugs and/or power cables to be replaced at once by qualified technicians or customer service.
- Do not attempt to repair the appliance yourself. Repairs may only be carried out by qualified specialists. Incorrect and/or incompetent repairs can result in significant risks for the user.
- Defective components may only be replaced with original replacement parts.
- Do not use any accessories other than those supplied.
- Never completely immerse the appliance in water or other liquids, as this may damage the electrical parts.
- Ensure that the base with the electrical connections never comes into contact with water! If it has unintentionally come into contact with water, first allow it to dry out completely before taking it into use.
- Ensure that the power cable never becomes wet or damp during operation. Lay the cable so that it cannot become trapped or damaged in any way.

- When not in use, turn off the power and unplug the appliance. Allow the appliance to cool completely before cleaning and storing.
- Ensure that the power cable does not come into contact with parts of the appliance that are hot.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Never leave the appliance unattended while it is being used.
- Children shall not play with the appliance.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision. Therefore, wear heat-resistant gloves. Touch the appliance only on the heat-insulated handles.
- Place the appliance on a stable, level and heat-resistant surface. Allow at least 20 cm of space around the appliance to walls and other equipment.
- Do not move the appliance after it has heated up and while it is in operation. Be very careful when moving equipment with hot liquids.
- Boiling liquid could splash out if the water boiler is overfilled.
- After use, the surfaces of the heating element will still have some residual heat.
- Do not allow any liquid to run over the appliance connector.
- Ensure that the appliance, the power cable and the plug cannot come into contact with sources of heat such as hot plates or open flames.
- Do not use an external timing switch or a separate remote control system to operate the appliance.
- The appliance must not be cleaned using a water jet.

DEVICE OVERVIEW AND FUNCTION KEYS



- | | |
|--|---|
| 1 Lid | 8 Cable storage |
| 2 Heat insulated handles | 9 Cancel button |
| 3 Control button TIMER
for minute setting (MIN) | 10 Pouring tap |
| 4 Preserving grill | 11 Tap lever |
| 5 Display indicator
(display of minutes (MIN),
current temperature
(CURRENT TEMP) and
temperature setting
(SET TEMP)) | 12 "+" button to increase temperature
or cooking time during setting |
| 6 Control button TEMPERATURE
(temperatur setting in °C) | 13 "-" button to decrease temperature
or cooking time during setting |
| 7 START button | |

INSTALLATION

- Remove all parts of the appliance and the operating instructions from the packaging.
- Remove all packing material.

Disposal of the packaging

- The packaging protects the appliance from transport damage. The packaging materials are selected from the point of view of their environmental friendliness and disposal technology and are therefore recyclable.
- The return of packaging into the material circuit saves on raw materials and reduces the amount of generated waste. Dispose of the packaging material that is no longer needed as per the locally established regulations.
- If possible, keep the original packaging of the product so that you can return it in its original packaging if necessary.

Note: Check the unit for completeness and visible damage before use. If any parts of the unit are missing or have been damaged in transit or packaging, contact Customer Service.

Appliance set up

- Completely unwind the power cable from the cable storage.
- Place the appliance on a level and slip-free surface. Ensure that a mains power socket is easily accessible.
- Clean the appliance as described in the chapter "Cleaning and Care".
- Fix the pouring tap to the outside of the appliance using a washer and a nut from the inside (as shown in the figures below).



- Insert the plug into a mains power socket. The display lights up, a signal tone is heard.

Note: Never operate the appliance in a no-load condition! The appliance could be irreparably damaged!

**CAUTION**

Risk of burns! During operation, hold the appliance only by the heat-insulated handles, as it becomes very hot during use and you may burn yourself.

- Add about 5 litres of water to the appliance and leave it to boil at 100° for 20 minutes. After the water has boiled, pour it away.
- On the first use the generation of a slight smell may occur, this is due to residues from the production. It is completely harmless and disperses after a short time. Provide for sufficient ventilation, for example, open a window.

GETTING STARTED AND OPERATION

Preparing food/preserve jars

Preferably use preserving jars with a rubber seal and a lever clamp. The preserving jars must be free of damage.

1. The preserving jars must be free of germs and bacteria, otherwise the preserve could spoil prematurely. Preferably, boil the preserving jars for 5-7 minutes before adding the food.
2. Use a funnel when filling the preserving jars, if available. The edges of the preserving jars must be clean when the jars are sealed.
3. Seal the jars as quickly as possible after filling:
 - Place the rubber seal on the upper rim of the preserving jar and place the glass lid on the preserving jar. The rubber seal is between them.
 - Place the rubber seal on the upper rim of the preserving jar and place the glass lid on the preserving jar. The rubber seal is between them.

Switching the appliance on and off

1. Turn on the appliance, the "cancel" light is flashing and the screen displays "00:00". During operation, you can adjust the time or temperature first. In this sample, we set up the time first.
2. Press the **TIMER** button (3), the appliance displays the default cooking time "02:00" (2 hours).
3. Press the "+" or "-" button to adjust the cooking time. The time is set in 1-minute steps. Press and hold the respective button to reach the target time faster.
4. Press the **TEMPERATURE** button (6), the appliance displays the default cooking temperature "100" (100 °C).
5. Press the "+" or "-" button to adjust the temperature. The temperature is set in 1-degree steps. Press and hold the respective key to reach the target temperature more quickly.
6. After successfully adjusting the temperature and cooking time, press the **START** button (7).

7. The LED display alternately shows the remaining operating time and the current water temperature.
8. When the appliance reaches the target temperature and cooking time, the appliance will turn off by itself and beeps for 1 minute, without the warm-keeping function. All operating lights are switched off.

Note: If you only set the cooking temperature and not the cooking time, the appliance runs with the default operating time of 2 hours.

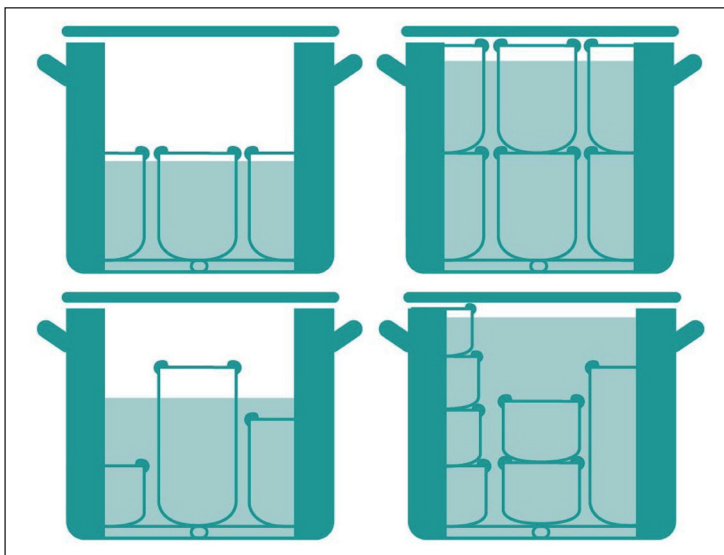
Press the CANCEL button to cancel the heating or boiling process.

Note: When the appliance is not in use, always remove the plug from the mains power socket.

Preserving

- To be understood under the term preserving is the conservation of foodstuffs by, amongst others, the effects of heat. Dependent upon the type and mass of the items to be preserved, a differentiation is made between the processes of sterilisation and pasteurisation. In sterilisation, the items to be preserved are heated to a temperature of at least 100 °C. With pasteurisation, the heating temperature lies at around 80 °C.
 - For domestic purposes, pasteurisation is sufficient. For this, one needs the appropriate preserving jars, with screw-tops or lids with rubber rings.
 - Preserve only fresh foods. Overripe fruits or vegetables are not suitable for preserving.
 - Pay heed to the cleanliness of the jars! Ideally, boil the jars for around 5-7 minutes before filling them with foodstuffs. This will ensure all germs and bacteria have been killed.
1. Place the preserving grill (4) in the preserving boiler.
 2. Place the filled and tightly sealed jars on the preserving grill (4). Stack the preserving jars on top of each other if required.

Note: A maximum of 14 glasses (with a capacity of 1 litre) can be boiled/sterilized at the same time! For smaller glasses, more glasses fit into the device.



3. Add water to the preserve maker until the upper preserving jars are around $\frac{3}{4}$ covered. However, do not exceed the MAX marking. Ensure that the preserving jars on the lower level are properly closed so that no water can get in.
4. Close the preserving boiler with the lid (1).



CAUTION

Risk of burns! During operation, hold the appliance only by the heat-insulated handles, as it becomes very hot during use and you may burn yourself.

5. Using the TEMPERATURE button (6), set the desired temperature. Observe the following table when selecting a temperature setting. The timetable for cooking is for orientation only.

Cooking Table

Note: This information is recommendations. The approximate heating time in minutes depends on the size of the jars.

Fruit	°C	Min
Apricots	80	30
Pears (soft)	90	30
Pears (hard)	90	50
Strawberries	80	25
Blueberries	85	30
Rasberries	80	25

Meat	°C	Min
Pieces of meat (raw)	100	120
Pre-cooked roast pieces	100	90
Pre-roasted poultry	100	65
Pre-cooked goulash	100	60
Minced meat (raw)	100	120
Sausage	100	120

Vegetables	°C	Min
Cauliflower	100	90
Beans	100	120
Peas	100	130
Cucumber	80	30
Kohlrabi	100	120
Asparagus	100	100

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

- Use the TIMER button for the minute setting (3) to set the cooking time specified in the table.
- Start the appliance by pressing the START button (7). Signal tones sound and the appliance begins to heat up. Once the heating up is complete, signal tones sound, the current temperature appears in the display and the remaining preparation time in minutes is counted down on the display. As soon as the set time period has expired, signal tones sound. The appliance switches itself off and the display shows "00:00".
- Position a heat resistant container under the pouring tap (10) and press the pouring lever (11) down. The water drains itself.
- When the water has drained away allow the preserving jars to cool down.

Heating and keeping liquids warm

Note: Fill the appliance with water only up to the MAX level marking. Otherwise, the liquid could overflow.

1. Pour the liquid (for example, mulled wine or cocoa) into the preserving boiler.
2. Place the lid (1) onto the preserving boiler.



CAUTION!

Risk for burns! During operation, hold the appliance only by the heat-insulated handles, as it becomes very hot during use and you may burn yourself.

3. Using the TEMPERATURE button (6), set the desired temperature.
4. Press the TIMER button (3), "02:00" appears in the display. It is now not necessary to set a cooking time. The appliance heats up continuously until it is switched off.
5. Regularly stir the liquid so that the heat is evenly distributed.
6. When the desired temperature has been reached, signal tones will sound. You can drain off liquids without solid particles through the tap (10).

Note: Do not pour off liquids with solid constituents, for example, soups. The solids will block the pouring tap.

7. Hold a cup or similar under the tap (10) and press the dispensing lever (11) downwards.
8. When the desired amount of liquid is in the cup, release the dispensing lever (11).

Note: You can also keep stews warm in the preserving boiler. They do however need to be stirred regularly to prevent them sticking to the bottom of the appliance.

Overheating protection

This appliance is fitted with an overheating protector. Overheating may occur if there is too little or no liquid in the preserving boiler. In this case, the appliance switches itself off immediately. Once you have topped it up with liquid you can restart the appliance.

CLEANING AND CARE



WARNING

Risk of electric shock! Before cleaning, always remove the plug from the mains power socket!



CAUTION

Risk of burns! Let the appliance cool down before cleaning it.

- Never submerge the appliance in water or other liquids! The appliance could be irreparably damaged.
- The appliance must not be cleaned using a water jet.
- Do not use abrasive or aggressive cleaning materials. These could attack the upper surfaces and irreparably damage the appliance.
- Clean the appliance with a lightly moist cloth. For stubborn soiling use a mild detergent on the cloth.
- Clean the display with a soft, lint-free cloth.
- Clean the preserving grill (4) in a mild soapy solution and rinse it well with clear water.

Cleaning the pouring tap

To clean the tap (10) thoroughly, you can unscrew the tap lever (11). The tap (10) cannot be unscrewed as this could lead to problems with the seal.

1. Screw the tap lever (11) anticlockwise off the tap (10).
2. Place the pouring lever (11) in a mild soapy solution and swirl it back and forth.
3. Rinse it off with clear water.
4. To clean the pouring tap (10) allow a mild soapy solution to flow through it. Should there be stubborn soiling on the inside of the pouring tap (10) use a pipe cleaner or similar to remove it.
5. Afterwards, rinse the pouring tap (10) through with clear water.
6. Screw the tap lever (11) clockwise back onto the tap (10).

Scale removal

Deposits of scale on the bottom of the appliance lead to increased energy consumption and reduce the service life of the appliance. Descale the appliance as soon as scale deposits become apparent.

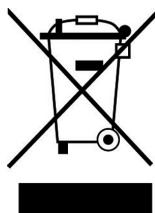
1. Use a standard commercial descaling product. Proceed as described in the instructions for usage of the descaler.
2. After descaling, rinse the appliance with lots of clean and clear water.

Note: At a low level of calcification (limescale), it is usually sufficient to wipe out the inside of the appliance with a cloth soaked with vinegar. Afterwards, rinse out the appliance with clean water and dry it.

Storage

- Wind the cable around the cable retainer (8) and insert the plug into the plug holder in the middle of the appliance base.
- Store the preserving boiler at a cool and dry location.

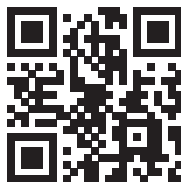
HINTS ON DISPOSAL



According to the European waste regulation 2012/19/EU this symbol on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it should be taken to the appropriate collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local council or your household waste disposal service.

Chère cliente, cher client,

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



SOMMAIRE

Fiche technique	29
Déclaration de conformité	29
Contenu de l'emballage	30
Consignes de sécurité	30
Aperçu de l'appareil et touches de fonction	32
Installation	33
Mise en marche et utilisation	34
Nettoyage et entretien	39
Informations sur le recyclage	40

FICHE TECHNIQUE

Numéro d'article	10033825
Alimentation	220-240 V ~ 50/60 Hz
Puissance (watts)	1800 W
Capacité	27 litres (14 x bocaux de 1 litre)

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

Fabricant :

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



Ce produit est conforme aux directives européennes suivantes:

2014/30/UE (CEM)
 2014/35/UE (LVD)
 2011/65/UE (RoHS)

CONTENU DE L'EMBALLAGE

L'appareil est livré de façon standard avec les composants suivants :

- Stérilisateur
- Grille de stérilisation
- Couvercle
- Robinet de tirage

CONSIGNES DE SÉCURITÉ



ATTENTION

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

- Lisez attentivement le mode d'emploi avant d'installer et d'utiliser l'appareil et conservez-le pour vous y référer ultérieurement. Transmettez également ce mode d'emploi aux futurs propriétaires éventuels.
- Familiarisez-vous avec toutes les instructions d'utilisation et de sécurité avant d'utiliser le produit.
- Utilisez le produit uniquement comme décrit ici et pour le domaine d'application spécifié.
- Ce stérilisateur est destiné aux applications suivantes :
 - Conservation
 - Réchauffage et maintien au chaud de boissons, et leur service
 - Réchauffage et maintien au chaud de saucisses bouillies et similaires
 - Réchauffage et maintien au chaud de soupes
- Cet appareil ne doit être utilisé que de façon domestique et non dans le secteur commercial ou industriel.
- Utilisez l'appareil uniquement aux fins prévues.
- Vérifiez régulièrement que l'appareil et le cordon d'alimentation ne sont pas endommagés. N'utilisez pas l'appareil si le cordon d'alimentation ou l'appareil est endommagé ou si l'appareil a fait une chute.
- Faites réparer les fiches ou cordons d'alimentation défectueux uniquement par le service après-vente ou un personnel de qualification similaire pour éviter tout risque.
- N'essayez pas de réparer l'appareil vous-même. Les réparations ne doivent être effectuées que par des spécialistes qualifiés. Les réparations incorrectes ou mal effectuées peuvent entraîner des risques considérables pour l'utilisateur de l'appareil.
- Les composants de l'appareil défectueux ne doivent être remplacés que par des pièces d'origine.
- Ne pas utiliser d'autres accessoires que ceux fournis.

- Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau ou d'autres liquides, sous peine d'endommager les composants électriques.
- Assurez-vous que le bas de l'appareil n'entre jamais en contact avec de l'eau. Si le bas de l'appareil ou les connexions électriques de l'appareil ont été accidentellement exposés à l'eau, faites-les sécher complètement avant de le remettre en marche.
- Assurez-vous que le cordon d'alimentation ne soit jamais mouillé ou humide pendant l'utilisation. Placez le câble de manière à ce que personne ne puisse trébucher dessus.
- Lorsque vous cessez d'utiliser l'appareil, éteignez-le et débranchez-le de la prise. Laissez l'appareil refroidir complètement avant de le nettoyer et de le ranger.
- Assurez-vous que le cordon d'alimentation n'entre pas en contact avec des composants chauds de l'appareil.
- Les enfants de plus de 8 ans et les personnes ayant une déficience mentale, sensorielle ou physique ne sont autorisés à utiliser l'appareil que s'ils ont été parfaitement familiarisés avec les fonctions et les précautions de sécurité par une personne responsable de leur sécurité et s'ils ont bien compris les risques encourus.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant le fonctionnement.
- L'appareil n'est pas un jouet.
- Le nettoyage et la maintenance de l'appareil ne peuvent être effectués que par des enfants sous surveillance.
- Portez des gants résistant au feu pour le nettoyage et l'entretien. Ne touchez l'appareil que par les poignées isolées de la chaleur.
- Placez l'appareil sur une surface stable, plane et résistante à la chaleur.
- Prévoyez au moins 20 cm d'espace autour de l'appareil entre celui-ci et les murs et autres appareils.
- Ne déplacez pas l'appareil une fois réchauffé ni en cours de fonctionnement. Faites très attention lorsque vous déplacez des appareils contenant des liquides chauds.
- Si l'appareil est trop rempli, du liquide en ébullition peut jaillir.
- Après l'utilisation de l'appareil, les surfaces des éléments chauffants gardent une chaleur résiduelle pendant un certain temps.
- Assurez-vous qu'aucun liquide ne coule sur les connexions de l'appareil.
- Assurez-vous que l'appareil, le cordon d'alimentation et la fiche d'alimentation n'entrent pas en contact avec des sources de chaleur telles que des plaques chauffantes ou des flammes nues.
- N'utilisez pas de minuteries externes ni de télécommandes en combinaison avec cet appareil.
- L'appareil ne doit jamais être nettoyé à la vapeur.

APERÇU DE L'APPAREIL ET TOUCHES DE FONCTION



- | | |
|---|--|
| 1 Couvercle | 8 Logement du câble |
| 2 Poignées isolantes | 9 Touche annulation |
| 3 Touche TIMER pour le réglage des minutes (MIN) | 10 Robinet de tirage |
| 4 Grille de stérilisation | 11 Levier de tirage |
| 5 Ecran (affichage des minutes (MIN), de la température instantanée (CURRENT TEMP) et des réglages de température (SET TEMP)) | 12 Touche „+“ pour augmenter la température ou la durée de stérilisation |
| 6 Touche TEMPERATURE (réglage de la température en °C) | 13 Touche „-“ pour réduire la température ou la durée de stérilisation |
| 7 Touche START | |

INSTALLATION

- Retirez toutes les pièces de l'appareil et le mode d'emploi de l'emballage.
- Retirez tout le matériel d'emballage.

Recyclage des emballages

- L'emballage protège l'appareil contre les dommages du transport.
- Les matériaux d'emballage sont sélectionnés en fonction de leur compatibilité environnementale et sont recyclables.
- Remettre l'emballage dans le cycle de récupération économise les matières premières et réduit la quantité de déchets produite.
- Recyclez les matériaux d'emballage conformément à la réglementation locale.
- Si possible, conservez l'emballage d'origine de l'appareil de manière à pouvoir l'utiliser pour le renvoyer si nécessaire.

Remarque : Avant utilisation, vérifiez que l'appareil est complet et ne présente pas de dommages visibles. Si un élément est manquant ou a été endommagé par le transport, ou que l'emballage est endommagé, contactez le service clientèle.

Installation de l'appareil

- Retirez le câble d'alimentation du compartiment des câbles et déroulez-le complètement.
- Placez l'appareil sur une surface plane et non glissante. Assurez-vous que la prise est facilement accessible.
- Nettoyez l'appareil comme décrit au chapitre „Nettoyage et entretien“.
- Fixez le robinet avec une rondelle et un écrou depuis l'intérieur de l'appareil (comme indiqué dans les illustrations ci-dessous).



- Branchez le cordon d'alimentation dans la prise. L'écran s'allume et un bip retentit.

Remarque : Ne faites jamais fonctionner l'appareil à vide. L'appareil pourrait être endommagé de manière irréversible.



ATTENTION

Risque de brûlures ! Pendant le fonctionnement, tenez l'appareil uniquement par ses poignées isolantes, car il devient très chaud pendant le fonctionnement et vous causerait des brûlures.

- Versez environ 5 litres d'eau dans l'appareil et faites bouillir à 100 °C pendant 20 minutes. Une fois que l'eau a bouilli, jetez-la.
- Lorsque vous utilisez l'appareil pour la première fois, il se peut que vous sentiez une légère odeur. Ceci est dû aux résidus de production, totalement inoffensifs et disparaît rapidement. Assurez une ventilation adéquate, par exemple en ouvrant la fenêtre.

MISE EN MARCHÉ ET UTILISATION

Préparation d'aliments/bocaux de conserve

Utilisez de préférence des bocaux de conservation avec des joints en caoutchouc et mécanisme à ressort. Les bocaux de conservation doivent être intacts.

1. Les bocaux de conservation doivent être exempts de germes et de bactéries. Sinon, les aliments conservés pourraient moisir rapidement. Il est recommandé de faire bouillir les bocaux de conservation pendant 5 à 7 minutes avant de les remplir.
2. Utilisez un entonnoir si possible. Les bords des bocaux de conservation doivent être propres une fois scellés.
3. Scellez les bocaux de conservation dès que possible après le remplissage :
 - Placez le joint en caoutchouc sur le dessus du bocal et placez le couvercle en verre, avec le joint en caoutchouc entre les deux, sur le bocal.
 - Fixez le couvercle en verre avec le mécanisme à ressort. Attachez-les des deux côtés du couvercle. Les bocaux de conservation sont maintenant prêts pour la conservation.

Pour allumer et éteindre l'appareil

1. Au démarrage de l'appareil, le voyant „Annuler“ clignote et l'écran affiche „00:00“. Pendant le fonctionnement, vous pouvez régler d'abord l'heure ou la température. Dans cet exemple, le réglage de l'heure est effectué en premier.
2. Lorsque vous appuyez sur la touche TIMER, l'écran de l'appareil affiche le temps de cuisson préétabli „02:00“ (2 heures).

3. Pour régler l'heure, appuyez sur les touches „+“ ou „-“. L'heure est réglée par incréments d'une minute. Maintenez la touche pour atteindre le réglage voulu plus rapidement.
4. Lorsque vous appuyez sur la touche de réglage de la température (6), l'appareil affiche la température de cuisson préréglée „100“ (100 °C).
5. Pour régler la température, appuyez sur les boutons „+“ ou „-“. Le réglage de la température s'effectue par incréments de 1 degré. Maintenez la touche pour atteindre la température cible plus rapidement.
6. Après avoir réglé la température et le temps de cuisson, appuyez sur la touche START (7).
7. L'écran LED indique alternativement la durée de fonctionnement restante et la température actuelle de l'eau.
8. Dès que l'appareil a atteint la température cible et que le temps de cuisson programmé s'est écoulé, il s'éteint automatiquement et émet un bip pendant une minute sans fonction de préchauffage. Tous les voyants sont éteints.

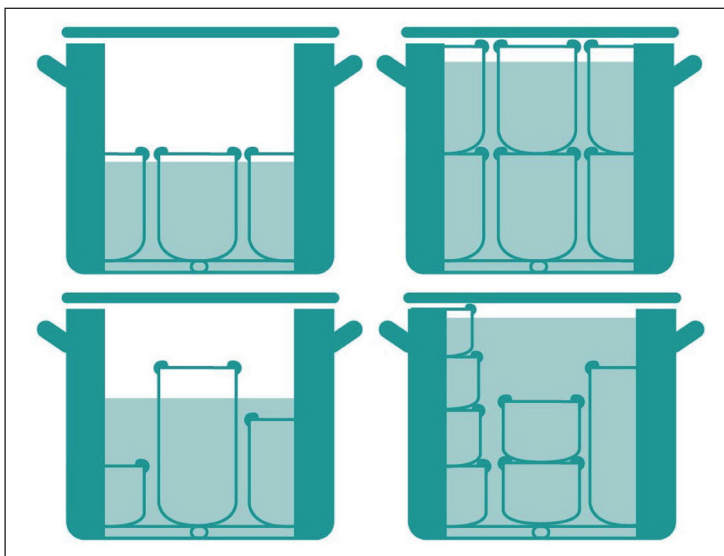
Remarque : Si vous réglez uniquement la température de cuisson et non la durée, l'appareil applique la durée de fonctionnement par défaut de 2 heures. Appuyez sur la touche CANCEL pour arrêter le réchauffage ou la cuisson.

Remarque : Débranchez toujours le cordon d'alimentation de la prise lorsque l'appareil n'est pas utilisé.

Mise en conserve

- Le terme conservation désigne la conservation des aliments, notamment par l'action de la chaleur. Selon le type et la quantité de nourriture à conserver, une distinction est faite entre les processus de stérilisation et de pasteurisation. Pendant la stérilisation, l'aliment à conserver est chauffé à une température d'au moins 100 °C. Lors de la pasteurisation, la température de chauffage est d'environ 80 °C.
 - Pour la consommation domestique, la pasteurisation est suffisante. Pour cela, il vous faut des bocaux assortis avec soit un bouchon à vis, soit un couvercle avec joint en caoutchouc.
 - Conservez uniquement des aliments frais. Les fruits et les légumes trop mûrs ne conviennent pas à la conservation.
 - Vérifiez que les bocaux de conservation sont propres. Idéalement, faites-les bouillir pendant 5-7 minutes avant de les remplir de nourriture. Cela garantit que toutes les bactéries et les germes sont tués.
1. Insérez la grille de stérilisation (4) dans le récipient.
 2. Placez les bocaux de conservation remplis et scellés sur la grille de stérilisation (4). Si nécessaire, placez les bocaux de conservation les uns sur les autres.

Remarque : Vous pouvez bouillir / stériliser un maximum de 14 bocaux (d'une capacité de 1 litre) en même temps ! Si vous utilisez des bocaux plus petits, l'appareil en contiendra plus.



3. Remplissez le récipient d'eau jusqu'à ce que les bocaux de conservation supérieurs soient remplis aux 3/4 environ. Assurez-vous cependant que l'eau ne dépasse pas la limite maximale. Assurez-vous que les bocaux sont correctement scellés afin que l'eau ne puisse pas y pénétrer.
4. Fermez le stérilisateur avec le couvercle (1).



ATTENTION

Risque de brûlure ! Pendant le fonctionnement, tenez l'appareil uniquement par ses poignées isolées, car il devient très chaud pendant le fonctionnement et vous causerait des brûlures.

5. Utilisez le bouton de réglage (6) pour régler la température souhaitée. Observez le tableau suivant pour le choix de la température.

Tableau de stérilisation

Remarque : Les données communiquées sont des recommandations. Le temps de chauffe approximatif en minutes dépend de la taille des bocaux de conservation.

Fruits	°C	Min
Abricots	80	30
Poires (molles)	90	30
Poires (dures)	90	50
Fraises	80	25
Myrtilles	85	30
Framboises	80	25

Viande	°C	Min
Morceaux de viande (crus)	100	120
Morceaux de rôti précuits	100	90
Volaille précuite	100	65
Goulasch précuit	100	60
Viande hachée	100	120
Saucisse	100	120

Légumes	°C	Min
Chou-fleur	100	90
Haricots	100	120
Pois	100	130
Concombre	80	30
Chou-rave	100	120
Asperges	100	100

Remarque : Les bocaux sont très chauds après ébullition. Utilisez des pinces ou des gants de cuisine pour retirer les bocaux. Conservez les bocaux dans un endroit sec, frais et sombre.

- Utilisez la touche TIMER (3) pour le réglage des minutes et régler le temps de préparation approprié (voir tableau ci-dessus).
- Mettez l'appareil en marche en appuyant sur la touche START (7). Un bip retentit et l'appareil commence à chauffer. Une fois que l'appareil a chauffé à la température définie, un bip retentit et l'écran affiche le temps de préparation restant en minutes dans le compte à rebours. Une fois le temps écoulé, un bip retentit à nouveau. L'appareil s'éteint automatiquement et l'écran affiche „00:00“.
- Placez un récipient résistant à la chaleur sous le robinet (10) et appuyez sur le levier de tirage (11). L'eau s'écoule ensuite d'elle-même.
- Laissez refroidir les bocaux de conservation une que l'eau est vidée.

Réchauffage et maintien au chaud

Remarque : Lorsque vous remplissez l'appareil d'eau, ne dépassez pas la marque maximale. Sinon, le liquide risque de déborder.

1. Remplissez le liquide (par exemple, du vin chaud ou du cacao) dans le stérilisateur.
2. Placez le couvercle (1) sur le récipient.



ATTENTION

Risque de brûlure ! Pendant le fonctionnement, ne touchez l'appareil que par ses poignées isolantes, car il devient très chaud pendant le fonctionnement et vous causerait des brûlures.

3. Utilisez la touche de réglage (6) pour régler la température souhaitée.
4. Appuyez sur la touche TIMER, „02:00“ apparaît à l'écran. Le réglage du temps de préparation n'est plus nécessaire. L'appareil chauffe continuellement jusqu'à ce qu'il s'éteigne.
5. Mélangez le liquide régulièrement afin que la chaleur puisse se répartir uniformément.
6. Lorsque la température définie est atteinte, un bip retentit. Vous pouvez vider des liquides sans composants solides via le robinet (10).

Remarque : Ne videz pas par le robinet les liquides contenant des éléments solides, comme les soupes. Les éléments solides boucheraient le robinet.

7. Tenez une tasse ou un récipient équivalent sous le robinet (10) et appuyez sur le levier du robinet (11).
8. Poussez le levier de commande (11) vers le haut dès que vous avez versé la quantité de liquide souhaitée.

Remarque : Vous pouvez également garder les ragoûts au chaud dans le récipient. Cependant, ceux-ci doivent être mélangés à intervalles réguliers pour éviter de coller au fond de l'appareil.

Protection contre la surchauffe

L'appareil est équipé d'une protection contre la surchauffe. Une surchauffe de l'appareil peut survenir s'il n'y a pas de liquide ou pas assez dans le récipient de cuisson. Dans ce cas, l'appareil s'éteint automatiquement de lui-même. Une fois le récipient rempli de liquide, vous pouvez redémarrer l'appareil.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN



MISE EN GARDE

Risque de choc électrique ! Toujours débrancher le cordon d'alimentation de la prise avant de nettoyer l'appareil.



ATTENTION

Risque de brûlure ! avant e nettoyer l'appareil, laissez-le toujours refroidir.

- Ne plongez jamais l'appareil dans de l'eau ou dans d'autres liquides. Cela pourrait lui causer des dommages irréparables.
- L'appareil ne doit jamais être nettoyé avec un nettoyeur à vapeur.
- N'utilisez pas d'abrasifs ni d'agents de nettoyage agressifs. Ceux-ci pourraient attaquer les surfaces extérieures de l'appareil et les endommager de manière irréparable.
- Nettoyez l'appareil avec un chiffon humide. Pour les salissures tenaces, appliquez un peu de détergent doux sur le chiffon.
- Nettoyez l'écran avec un chiffon doux et sans solvant.
- Nettoyez la grille de stérilisation avec une solution de savon doux et rincez ensuite à l'eau claire.

Nettoyage du robinet de tirage

Pour un nettoyage en profondeur du robinet (10), vous pouvez dévisser le levier du robinet (11). Le robinet lui-même ne doit pas être démonté, car cela pourrait entraîner des problèmes d'étanchéité.

1. Dévisser le levier de tirage (11) du robinet (10) dans le sens antihoraire.
2. Placez le levier de tirage dans une solution de savon doux et déplacez-le d'avant en arrière.
3. Rincez le robinet avec de l'eau propre.
4. Pour nettoyer le robinet, faites-y passer une solution de savon doux. S'il reste des impuretés dans le robinet, utilisez un cure-pipe ou un produit similaire pour le retirer.
5. Puis rincez le robinet à l'eau propre.
6. Revissez le levier de tirage (11) dans le sens des aiguilles d'une montre sur le robinet (10).

Détartrage

Les dépôts de calcaire au fond du récipient augmentent la consommation d'énergie et réduisent la durée de vie de l'appareil. Détartrez l'appareil dès que le calcaire devient visible.

1. Utilisez un détartrant classique. Suivez le mode d'emploi du détartrant.
2. Après le détartrage, rincez l'appareil à l'eau claire et propre.

Remarque : En cas de faible dépôt de tartre, il suffit généralement de frotter l'intérieur de l'appareil avec un chiffon imbibé de vinaigre. Rincez ensuite le récipient avec de l'eau propre et séchez-le.

stockage

- Enroulez le câble autour de son support (8) et insérez la fiche dans le support situé sous l'appareil.
- Rangez l'appareil dans un endroit frais et sec.

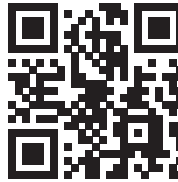
INFORMATIONS SUR LE RECYCLAGE



Vous trouverez sur le produit l'image ci-contre (une poubelle sur roues, barrée d'une croix), ce qui indique que le produit se trouve soumis à la directive européenne 2012/19/UE. Renseignez-vous sur les dispositions en vigueur dans votre région concernant la collecte séparée des appareils électriques et électroniques. Respectez-les et ne jetez pas les appareils usagés avec les ordures ménagères. La mise en rebut correcte du produit usagé permet de préserver l'environnement et la santé. Le recyclage des matériaux contribue à la préservation des ressources naturelles.

Estimado cliente:

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



ÍNDICE

Datos técnicos 41
Declaración de conformidad 41
Partes suministradas 42
Indicaciones de seguridad 42
Visión general del aparato y funciones de los botones 44
Instalación 45
Puesta en marcha y uso 46
Limpieza y cuidado 51
Retirada del aparato 52

DATOS TÉCNICOS

Número de artículo	10033825
Suministro eléctrico	220-240 V ~ 50/60 Hz
Potencia (vatios)	1800 W
Capacidad (volumen)	27 litros (14 tarros de vidrio de 1 litro)

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD

Fabricante:

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



Este producto cumple con las siguientes directivas europeas:

2014/30/UE (EMC)
 2014/35/UE (baja tensión)
 2011/65/UE (refundición RoHS)

PARTES SUMINISTRADAS

El aparato se entrega de manera estándar con los siguientes componentes:

- Máquina para preparar conservas
- Rejilla de cocción
- Tapa
- Espita

INDICACIONES DE SEGURIDAD



ATENCIÓN

Existe riesgo de quemaduras. El aparato alcanza temperaturas muy elevadas durante su uso. Toque solamente los reguladores y asas para no quemarse.

- Lea con detenimiento las instrucciones antes de la instalación y puesta en marcha del aparato y consérvelas para consultas posteriores. Entregue este manual de instrucciones al siguiente propietario en caso de venta del producto.
- Antes de utilizar el producto, familiarícese con las indicaciones de seguridad y de manejo.
- Utilice este aparato solamente como se describe en este manual y para el área de aplicación indicada.
- Esta máquina para preparar conservas es apropiada para las siguientes áreas de aplicación:
 - Preparar alimentos en conserva
 - Calentar y mantener calientes bebidas y servirlos
 - Calentar y mantener calientes salchichas cocidas y similares
 - Calentar y mantener calientes sopas
- Este aparato solamente puede utilizarse en un entorno doméstico, no comercial ni industrial.
- Utilice el aparato solamente para el fin indicado en este manual.
- Compruebe regularmente el cable de alimentación para detectar posibles daños. No utilice el aparato si el cable de alimentación o el propio aparato está averiado o se ha dejado caer.
- Solamente el personal de atención al cliente o un personal con el mismo grado de cualificación podrá reparar enchufes y/o cables de alimentación defectuosos para evitar riesgos.
- No intente reparar el aparato usted mismo. Las reparaciones solamente podrán realizarse por parte de un servicio técnico cualificado. Una reparación errónea o inadecuada puede provocar riesgos considerables para el usuario del aparato.
- Los componentes defectuosos del aparato deberán sustituirse por piezas originales.
- No utilice ningún producto que no haya sido suministrado como accesorio.

- No sumerja el aparato en agua ni en ningún otro líquido; de lo contrario, podría dañar las piezas eléctricas.
- Asegúrese de que la parte inferior del aparato nunca entre en contacto con el agua. Si la parte inferior de las conexiones eléctricas del aparato entra en contacto con el agua por accidente, deje que el aparato se quede por completo antes de volver a ponerlo en marcha.
- Asegúrese de que el cable de alimentación nunca esté mojado o húmedo durante el uso. Coloque el cable de tal manera que nadie pueda tropezar con él.
- Si no utiliza el aparato durante un periodo prolongado de tiempo, apáguelo y desconecte el enchufe de la toma de corriente. Deje que el aparato se enfríe por completo antes de limpiarlo y guardarlo.
- Asegúrese de que el cable de alimentación no entre en contacto con las partes del aparato a altas temperaturas.
- Los niños mayores de 8 años y las personas con discapacidades físicas o psíquicas solamente podrán utilizar el aparato si han sido previamente instruidas sobre su uso y conocen las indicaciones de seguridad.
- No deje el aparato en marcha si no se encuentra bajo supervisión.
- Este aparato no es un juguete.
- Los niños solo podrán limpiar el aparato y realizar labores de mantenimiento bajo supervisión.
- Para limpiar el aparato y realizar labores de mantenimiento, utilice guantes ignífugos. Toque el aparato solamente por las asas con aislante térmico.
- Coloque el aparato sobre una superficie de trabajo estable, plana y resistente al calor. Deje al menos 20 cm de distancia con respecto a paredes y otros objetos.
- No mueva el aparato después de que este se haya calentado y mientras esté en funcionamiento. Tenga cuidado al mover el aparato cuando contenga líquidos calientes.
- Si el aparato está demasiado lleno, el líquido hirviendo puede salpicar.
- Después de utilizar el aparato, las superficies de la resistencia todavía emitirán calor residual durante un tiempo.
- Asegúrese de que ningún líquido se vierta por las conexiones del aparato.
- Asegúrese de que el cable de alimentación, el enchufe y el aparato no entren en contacto con fuentes de calor, como fogones calientes o llamas abiertas.
- No utilice temporizadores externos ni controles remotos en combinación con este aparato.
- El aparato no debe limpiarse con un chorro de vapor.

VISIÓN GENERAL DEL APARATO Y FUNCIONES DE LOS BOTONES



- | | |
|---|--|
| 1 Tapa | 8 Compartimento para el cable |
| 2 Asas con aislante térmico | 9 Botón de detención |
| 3 Botón del temporizador para la regulación de minutos (MIN) | 10 Espita |
| 4 Rejilla de cocción | 11 Palanca de la espita |
| 5 Pantalla (Visualización de minutos (MIN), temperatura actual (CURRENT TEMP) y regulación de temperatura (SET TEMP)) | 12 Botón „+“ para aumentar la temperatura o el tiempo de cocción |
| 6 Botón de TEMPERATURA (Regulación de temperatura en °C) | 13 Botón „-“ para reducir la temperatura o el tiempo de cocción |
| 7 Botón de inicio | |

INSTALACIÓN

- Retire todos los componentes del aparato y el manual de instrucciones del embalaje.
- Retire todo el material de embalaje.

Desechar el embalaje

- El embalaje protege el aparato frente a daños de transporte. El material de embalaje se selecciona conforme a su sostenibilidad y es reciclable.
- La reinsertión del embalaje en el círculo de materiales ahorra materia prima y reduce la cantidad de residuos que se producen.
- Deseche el material de embalaje conforme a las disposiciones de su país.
- Conserve, siempre que sea posible, la caja original del aparato para que pueda enviarlo si fuera necesario.

Nota: Compruebe que el aparato no presenta daños y esté completo antes de utilizarlo. Si faltan componentes del aparato o se han producido daños durante el transporte, contacte con el servicio de atención al cliente.

Instalación del aparato

- Retire el cable de alimentación del compartimento para el cable y desenróllelo completamente.
- Coloque el aparato en una superficie plana y antideslizante. Asegúrese de que la toma de corriente esté fácilmente accesible.
- Limpie el aparato como se describe en la sección „Limpieza y cuidado“.
- Fije la espita con una arandela y una tuerca desde dentro al exterior del aparato (como se describe en las siguientes ilustraciones).



- Conecte el enchufe en la toma de corriente. La pantalla se ilumina y se escucha un tono.

Nota: No utilice el aparato sin contenido. En ese caso, podría sufrir daños irreparables.



ATENCIÓN

Existe riesgo de quemaduras. Sujete el aparato durante el funcionamiento solamente por sus asas con aislamiento térmico, pues durante el uso alcanza temperaturas muy elevadas y podría quemarse.

- Añada 5 litros de agua en el aparato y deje que se cueza durante 20 minutos a 100 °C. Deseche el agua después de que se haya cocinado.
- Si utiliza el aparato por primera vez, puede generarse un poco de olor. Se trata de los restos de producción, es totalmente inocuo y desaparecerá tras un poco de tiempo. Garantice suficiente ventilación, por ejemplo, abriendo la ventana.

PUESTA EN MARCHA Y USO

Preparar la comida/tarros

Utilice tarros preferentemente con junta de goma y abrazaderas de resorte. Los tarros no pueden estar dañados.

1. Los tarros deben estar libres de gérmenes y bacterias. De lo contrario, los alimentos conservados podrían echarse a perder a corto plazo. Se recomienda hervir los tarros durante 5-7 minutos antes de llenarlos.
2. Utilice un embudo para rellenar los tarros. Los bordes de los tarros deben estar limpios cuando los selle.
3. Selle los tarros tan rápido como sea posible después de llenarlos:
 - Coloque la junta de goma en el borde superior del tarro y a continuación ponga la tapa de cristal con la junta de goma en medio entre la tapa y el tarro.
 - Fije la tapa de cristal con las abrazaderas de resorte. Colóquelos a ambos lados de la tapa. Los tarros ya están listos para conservar los alimentos.

Encender y apagar el aparato

1. Al encender el aparato, la luz de „Cancelar“ parpadea y el display muestra „00:00“. Durante el funcionamiento puede regular tanto el tiempo como la temperatura. En este ejemplo se realiza la configuración de tiempo.
2. Cuando pulse el botón TIMER, el aparato muestra el tiempo de cocción predeterminado „02:00“ (2 horas) en el display.

3. Pulse los botones „+“ o „-“ para regular el tiempo. El ajuste de tiempo se realiza en intervalos de 1 minuto. Mantenga pulsado el botón correspondiente para alcanzar el tiempo deseado más rápido.
4. Si pulsa el botón de configuración de temperatura (6), el aparato muestra el tiempo de cocción predeterminado „100“ (100 °C) en pantalla.
5. Pulse los botones „+“ o „-“ para regular la temperatura. La configuración de temperatura se realiza en intervalos de 1 grado. Mantenga pulsado el botón correspondiente para alcanzar la temperatura deseada más rápido.
6. Tras ajustar correctamente la temperatura y el tiempo de cocción, pulse el botón START (7).
7. El display LED muestra de manera alterna el tiempo de funcionamiento restante y la temperatura actual del agua.
8. Cuando el aparato alcance la temperatura deseada y haya transcurrido el tiempo de cocción, este se apaga automáticamente y pita durante un minuto sin función de mantenimiento de calor. Todas las luces de funcionamiento permanecen apagadas.

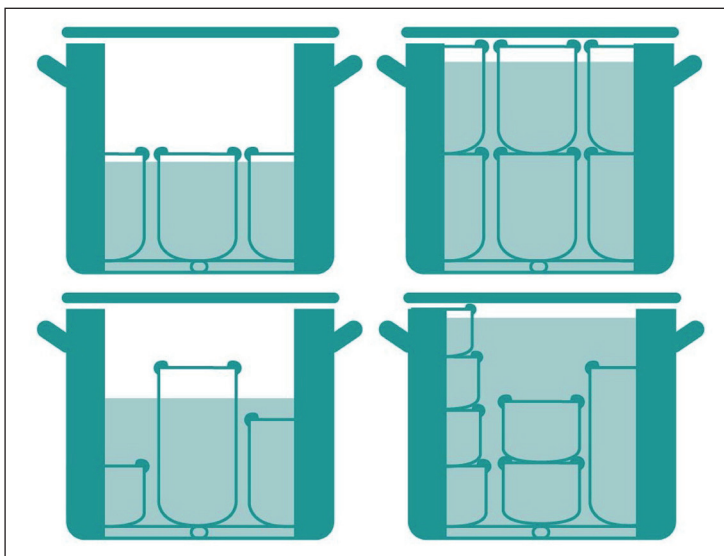
Nota: Si solamente desea configurar la temperatura de preparación y no el tiempo, el aparato funciona durante el tiempo predeterminado de 2 horas. Pulse el botón CANCEL para cancelar el proceso de calentamiento o de cocción.

Nota: Desconecte el enchufe de la toma de corriente si no utiliza el aparato.

Preparar conservas

- Bajo el término de preparación de conservas se entiende la conservación de alimentos, entre otras cosas, debido a la influencia del calor. En función del tipo y cantidad de los alimentos para conservar, existe una diferencia entre los procesos de esterilización y pasteurización. Durante la esterilización los alimentos para conservar se calientan a una temperatura mínima de 100 °C. En el proceso de pasteurización la temperatura de calentamiento es de 80 °C.
 - Para un uso doméstico basta con la pasteurización. Además, se necesitan tarros adecuados que dispongan o bien de un tapón de rosca o de una tapa con sellado de goma.
 - Conserve solamente alimentos frescos. Las frutas y verduras muy maduras no son adecuadas para preparar conservas.
 - Asegúrese de que los tarros estén limpios. En el caso ideal, hiérvalos antes de rellenar los alimentos durante 5-7 minutos. Así se garantiza que todas las bacterias y gérmenes queden neutralizados.
1. Coloque la rejilla de cocción (4) dentro del recipiente.
 2. Coloque los tarros llenos y sellados encima de la rejilla de cocción (4). Coloque los tarros, si fuera necesario, uno encima de otro.

Nota: Pueden esterilizarse/pasteurizarse como máximo 14 tarros de conservas con una capacidad de 1 litro cada uno. En el caso de tarros más pequeños, el número de recipientes que cabe en el aparato puede aumentar.



3. Rellene el recipiente de agua hasta que los tarros de arriba estén cubiertos de agua hasta un $3/4$ de su volumen. No obstante, asegúrese de que el agua no supere la marca máxima de capacidad. Asegúrese de que los tarros inferiores estén correctamente sellados para que no se filtre el agua hacia adentro.
4. Cierre la máquina de preparar conservas con la tapa (1).



ATENCIÓN

Existe riesgo de quemaduras. Sujete el aparato durante el funcionamiento solamente por sus asas con aislamiento térmico, pues durante el uso alcanza temperaturas muy elevadas y podría quemarse.

5. Utilice el botón de regulación de temperatura (6) para ajustar la temperatura deseada. Para seleccionar la temperatura, siga esta tabla.

Tabla de conservas

Nota: Estos datos son meramente orientativos. Los tiempos de calentamiento aproximados en minutos dependen del tamaño de los tarros.

Fruta	°C	Min
Albaricoque	80	30
Peras (tiernas)	90	30
Peras (duras)	90	50
Fresas	80	25
Arándanos	85	30
Frambuesas	80	25

Carne	°C	Min
Trozos de carne (cruda)	100	120
Trozos de asado precocinado	100	90
Ave precocinada	100	65
Estofado precocinado	100	60
Carne picada	100	120
Salchicha	100	120

Verduras	°C	Min
Coliflor	100	90
Alubias	100	120
Guisantes	100	130
Pepino	80	30
Colinabo	100	120
Espárragos	100	100

Nota: El tarro de conserva estará a temperaturas muy elevadas tras el proceso. Utilice unas tenazas o unos guantes para retirar los tarros. Conserve los tarros en un lugar seco, fresco y a la sombra.

- Regule el botón del temporizador (3) para los minutos hasta lograr el tiempo de preparación deseado (consulte la tabla siguiente).
- Encienda el aparato pulsando el botón START (7). Suenan un pitido y el aparato empieza a calentarse. En cuanto el aparato haya alcanzado la temperatura seleccionada, suena un pitido y la pantalla muestra el tiempo de preparación restante en minutos de manera regresiva. Cuando haya transcurrido el tiempo, suena un pitido. El aparato se apaga automáticamente y la pantalla muestra „00:00“.
- Coloque un recipiente resistente al calor debajo de la espita (10) y presione la palanca (11) hacia abajo. El agua fluirá.
- Deje que los tarros se enfríen cuando se haya drenado el agua.

Calentar y mantener caliente

Nota: Llene el aparato de agua hasta la marca máxima. De lo contrario, el líquido puede rebosar.

1. Rellene de líquido (por ejemplo, vino caliente o cacao) la máquina de preparación de conservas.
2. Coloque la tapa (1) en el recipiente.



ATENCIÓN

Existe riesgo de quemaduras. Sujete el aparato durante el funcionamiento solamente por sus asas con aislamiento térmico, pues durante el uso alcanza temperaturas muy elevadas y podría quemarse.

3. Utilice el botón de regulación de temperatura (6) para ajustar la temperatura deseada.
4. Pulse el botón del temporizador y „02:00“ aparecerá en pantalla. Configurar el tiempo de preparación ya no será necesario. El aparato se calienta de manera continuada hasta apagarse.
5. Remueva con frecuencia el líquido para que el calor pueda distribuirse de manera uniforme.
6. Cuando se haya alcanzado la temperatura seleccionada, se emitirá un pitido. Puede verter el líquido sin componentes sólidos a través de la espita (10).

Nota: No vierta a través de la espita los líquidos con componentes sólidos, como sopas. Los alimentos sólidos obstruirían la espita.

7. Coloque un recipiente debajo de la espita (10) y presione la palanca (11) hacia abajo.
8. Presione la palanca de accionamiento (11) hacia arriba para que se vierta la cantidad de líquido deseado en el recipiente.

Nota: En el recipiente también puede mantener calientes guisos. No obstante, estos deben removerse cada cierto tiempo para evitar que se peguen al fondo del aparato.

Protección contra el calentamiento

El aparato está equipado con una función contra el sobrecalentamiento. Un sobrecalentamiento del aparato puede ocurrir si el líquido del interior del recipiente es reducido o inexistente. En ese caso, el aparato se apaga automáticamente. En cuanto haya llenado de agua el recipiente, podrá reiniciar el aparato.

LIMPIEZA Y CUIDADO



AVISO

Riesgo de descarga eléctrica. Desconecte el enchufe antes de limpiar el aparato.



ATENCIÓN

Existe riesgo de quemaduras. Deje que el aparato se enfríe por completo antes de limpiarlo.

- No sumerja el aparato en agua ni en ningún otro líquido. El aparato podría sufrir daños irreparables.
- El aparato no debe limpiarse con una vaporeta.
- No utilice productos abrasivos ni productos de limpieza agresivos. Estos podrían dañar de manera irreversible la superficie exterior.
- Limpie el aparato con un paño húmedo. Para la suciedad incrustada, añada un poco de lavavajillas neutro al paño.
- Limpie la pantalla con un paño suave sin ningún tipo de producto.
- Limpie la rejilla de cocción con una solución jabonosa y a continuación enjuáguela con agua dulce.

Limpieza de la espita

Para limpiar a fondo la espita (10), puede desatornillar la palanca (11). La espita en sí no debe desmontarse, pues podría provocar problemas en las juntas herméticas.

1. Desatornille la palanca (11) de la espita (10) en sentido antihorario.
2. Sumerja la palanca en una solución jabonosa y muévela de un lado a otro.
3. Aclare a continuación la palanca con agua dulce.
4. Para limpiar la espita, utilice una solución jabonosa y déjela fluir a través de ella. Para la suciedad incrustada en el interior de la espita, utilice un limpiador de pipas o similar.
5. Aclare a continuación la espita con agua dulce.
6. Atornille la palanca (11) en sentido horario a la espita (10).

Eliminación de cal

Los restos de cal en el fondo del recipiente conllevan a un consumo de energía elevado y reducen la vida útil del aparato. Descalcifique el aparato cuando detecte restos de cal.

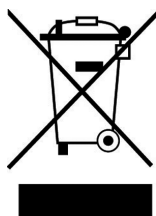
1. Utilice un limpiador antical tradicional. Siga las instrucciones de uso de este.
2. Enjuague el aparato tras la descalcificación con mucha agua dulce limpia.

Nota: Para los restos leves de cal basta con frotar el interior del aparato con un paño empapado en vinagre. A continuación, enjuague el recipiente con agua limpia y séquelo.

Almacenamiento

- Enrolle el cable alrededor de su soporte (8) y coloque el enchufe en el compartimento situado en la parte inferior del aparato.
- Guarde el aparato en un lugar fresco y seco.

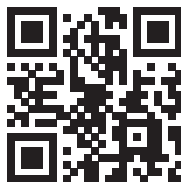
RETIRADA DEL APARATO



Si el aparato lleva adherida la ilustración de la izquierda (el contenedor de basura tachado) entonces rige la normativa europea, directiva 2012/19/UE. Estos productos no pueden depositarse en los contenedores destinados a la basura común. Infórmese sobre las leyes territoriales que regulan la recogida separada de aparatos eléctricos y electrónicos. Guíese por las regulaciones locales y no deseche el aparato como un residuo doméstico. Una retirada de aparatos conforme a las leyes contribuye a proteger el medio ambiente y a las personas a su alrededor frente a posibles consecuencias perjudiciales para la salud. El reciclaje ayuda a reducir el consumo de materias primas.

Gentile Cliente,

La ringraziamo per aver acquistato il dispositivo. La preghiamo di leggere attentamente le seguenti istruzioni per l'uso e di seguirle per evitare possibili danni tecnici. Non ci assumiamo alcuna responsabilità per danni scaturiti da una mancata osservazione delle avvertenze di sicurezza e da un uso improprio del dispositivo. Scansionare il codice QR seguente, per accedere al manuale d'uso più attuale e per ricevere informazioni sul prodotto.



INDICE

Dati tecnici	53
Dichiarazione di conformità	53
Volume di consegna	54
Avvertenze di sicurezza	54
Descrizione del dispositivo e tasti funzione	56
Installazione	57
Messa in funzione e utilizzo	58
Pulizia e manutenzione	63
Smaltimento	64

DATI TECNICI

Numero articolo	10033825
Alimentazione	220-240 V ~ 50/60 Hz
Potenza (Watt)	1800 W
Capacità (volume)	27 litri (14 barattoli per conserve da 1 litro)

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ

Produttore:

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



Questo prodotto è conforme alle seguenti direttive europee:

2014/30/UE (EMC)

2014/35/UE (LVD)

2011/65/UE (RoHS)

VOLUME DI CONSEGNA

La consegna standard del dispositivo include i seguenti componenti:

- Pastorizzatore per conserve
- Griglia
- Coperchio
- Rubinetto

AVVERTENZE DI SICUREZZA



ATTENZIONE

Pericolo di ustione! Il dispositivo diventa bollente durante l'uso. Toccare solo manopole e impugnature, in modo da evitare ustioni!

- Leggere attentamente il manuale d'uso prima di installazione e messa in funzione e conservarlo per futuri utilizzi. Includere il manuale al dispositivo se viene dato a un'altra persona.
- Prendere confidenza con le avvertenze di sicurezza e utilizzo prima di usare il prodotto.
- Utilizzare il dispositivo solo come descritto e per gli scopi indicati.
- Questo pastorizzatore è adatto per i seguenti scopi:
 - Pastorizzare conserve
 - Riscaldare, tenere calde e distribuire bevande
 - Riscaldare e tenere caldi wurstel cotti e similari
 - Riscaldare e tenere calde zuppe
- Il dispositivo è adatto solo a uso casalingo e non in ambiti commerciali o industriali.
- Utilizzare il dispositivo solo per gli scopi previsti.
- Controllare regolarmente se cavo o dispositivo sono danneggiati. Non utilizzare il dispositivo se presenta danneggiamenti o se è caduto.
- In caso di guasto, cavo di alimentazione e/o spina devono essere sostituiti dal servizio di assistenza ai clienti o da personale con qualifica equivalente, in modo da evitare rischi.
- Non cercare di riparare autonomamente il dispositivo. Le riparazioni devono essere realizzate da tecnici qualificati. Una riparazione errata o impropria può comportare seri rischi per l'utente.
- Componenti guasti devono essere sostituiti con parti di ricambio originali.
- Non utilizzare accessori diversi da quelli inclusi in consegna.

- Non immergere mai completamente il dispositivo in acqua o altri liquidi, altrimenti possono danneggiarsi i componenti elettrici.
- Assicurarsi che il lato inferiore del dispositivo non entri mai in contatto con acqua. Se il lato inferiore con le connessioni elettriche entra in contatto con dell'acqua inavvertitamente, lasciarlo asciugare completamente prima di riprendere l'utilizzo.
- Assicurarsi che il cavo di alimentazione non diventi bagnato o umido durante l'uso. Posizionare il cavo in modo da non rischiare di inciamparvi.
- Quando non si usa più il dispositivo, spegnerlo e staccare la spina. Lasciarlo raffreddare completamente prima di pulirlo e metterlo via.
- Assicurarsi che il cavo di alimentazione non entri in contatto con superfici bollenti.
- Bambini a partire da 8 anni e persone con limitate capacità fisiche e psichiche possono utilizzare il dispositivo solo se sono stati istruiti in modo esaustivo da una persona responsabile del loro controllo sulle funzioni e sulle procedure di sicurezza e comprendono i rischi connessi.
- Non lasciare mai il dispositivo privo di controllo mentre è in funzione.
- Il dispositivo non è un giocattolo.
- La pulizia e la manutenzione del dispositivo possono essere realizzate da bambini solo con il dovuto controllo.
- Indossare guanti ignifughi per effettuare pulizia e manutenzione. Toccare il dispositivo solo sulle impugnature termoisolate.
- Posizionare il dispositivo su una superficie piana, stabile e termoresistente. Lasciare almeno 20 spazio tra dispositivo e pareti o altri dispositivi.
- Non spostare il dispositivo dopo che si è riscaldato e finché è in funzione. Fare attenzione quando si sposta il dispositivo pieno di liquidi bollenti.
- Se il dispositivo viene riempito eccessivamente, possono schizzare fuori liquidi bollenti.
- Dopo l'uso del dispositivo, le superfici dell'elemento riscaldante rimangono calde per diverso tempo.
- Assicurarsi che non colino liquidi sulle connessioni del dispositivo. • Assicurarsi che cavo di alimentazione e spina non entrino in contatto con fonti di calore, come ad es. fornelli o fiamme libere.
- Non utilizzare timer esterni o telecomandi in combinazione con questo dispositivo.

DESCRIZIONE DEL DISPOSITIVO E TASTI FUNZIONE



- | | |
|--|---|
| 1 Coperchio | 8 Vano per il cavo |
| 2 Impugnature termoisolate | 9 Tasto per interrompere il funzionamento |
| 3 Tasto TIMER per impostare i minuti (MIN) | 10 Rubinetto |
| 4 Griglia per conserve | 11 Leva del rubinetto |
| 5 Schermo (indica minuti (MIN), temperatura attuale (CURRENT TEMPERATURE) e impostazione temperatura (SET TEMP)) | 12 Tasto "+" per aumentare temperatura o tempo di cottura |
| 6 Tasto TEMPERATURE (impostazione temperatura in °C) | 13 Tasto "-" per diminuire temperatura o tempo di cottura |
| 7 START | |

INSTALLAZIONE

- Rimuovere tutti componenti del dispositivo e il manuale dall'imballaggio.
- Rimuovere tutto il materiale d'imballaggio.

Smaltimento dell'imballaggio

- L'imballaggio protegge il dispositivo da danni durante il trasporto. I materiali d'imballaggio sono selezionati per la loro sostenibilità ecologica e sono riciclabili.
- Il reinserimento dell'imballaggio nel circolo dei materiali permette di risparmiare materie prime e riduce la quantità di rifiuti prodotti.
- Smaltire i materiali di imballaggio nel rispetto delle normative locali.
- Se possibile, conservare l'imballaggio originale, in modo da poter rispedire il dispositivo al suo interno in caso di necessità.

Avvertenza: controllare che il dispositivo sia completo e che non presenti danni prima di utilizzarlo. Se mancano componenti o delle parti sono danneggiate a causa del trasporto o dell'imballaggio rovinato, rivolgersi al servizio di assistenza ai clienti.

Installazione del dispositivo

- Togliere il cavo dal suo vano e srotolarlo completamente.
- Posizionare il dispositivo su una superficie piana e antiscivolo. Assicurarsi che la presa elettrica sia facilmente accessibile.
- Pulire il dispositivo come descritto al capitolo "Pulizia e manutenzione".
- Fissare il rubinetto al lato esterno del dispositivo dall'interno con una rondella e un dado (come mostrato nelle immagini seguenti).



- Collegare la spina alla presa elettrica. Lo schermo si illumina e viene emesso un segnale acustico.

Avvertenza: non utilizzare mai il dispositivo a vuoto, altrimenti potrebbe subire danni irreversibili.



ATTENZIONE

Pericolo di ustione! Durante l'utilizzo, toccare solo le impugnature termoisolate, dato che il dispositivo diventa bollente ed è possibile ustionarsi.

- Mettere circa 5 litri d'acqua nel dispositivo e lasciare che cuociano a 100 °C per 20 minuti. Procedere a buttare via l'acqua.
- Quando si utilizza il dispositivo per la prima volta, può comparire uno strano odore. Questo è dovuto a residui del processo di produzione, è innocuo e scompare dopo breve tempo. Garantire una ventilazione sufficiente, ad es. aprendo una finestra.

MESSA IN FUNZIONE E UTILIZZO

Preparare alimenti/barattoli per conserve

Utilizzare idealmente barattoli per conserve con guarnizione in gomma e morsetto di chiusura. I barattoli devono essere assolutamente intatti.

1. I barattoli devono essere privi di batteri e germi, altrimenti gli alimenti all'interno potrebbero andare a male prematuramente. Si consiglia di far bollire i barattoli per 5-7 minuti prima di riempirli.
2. Utilizzare un imbuto per riempire i barattoli. I bordi del barattolo devono essere puliti quando lo si sigilla.
3. Sigillare i barattoli il più rapidamente possibile dopo lo riempimento:
 - Posizionare la guarnizione sul bordo del barattolo e chiudere il coperchio.
 - Fissare il coperchio con i morsetti su entrambi i lati del coperchio. Il barattolo è pronto per le conserve.

Accendere e spegnere il dispositivo

1. Quando si accende il dispositivo, si illumina la spia "Interrompere" e lo schermo mostra "00:00". Durante il funzionamento, è possibile impostare prima la temperatura o il tempo. In questo esempio viene impostato prima il tempo.
2. Se si preme TIMER, il dispositivo mostra il tempo di cottura predefinito "02:00" (2 ore) sul display.

3. Premere "+" o "-" per regolare il tempo. L'impostazione avviene in intervalli di 1 minuto. Tenere premuti i tasti per velocizzare l'impostazione.
4. Se si preme il tasto per impostare la temperatura (6), il dispositivo mostra la temperatura predefinita "100" (100 °C) sul display.
5. Premere "+" o "-" per regolare la temperatura. L'impostazione avviene in intervalli di 1 grado. Tenere premuti i tasti per velocizzare l'impostazione.
6. Una volta impostata la temperatura e il tempo di cottura, premere START (7).
7. Il display LED mostra alternativamente il tempo mancante e la temperatura attuale dell'acqua.
8. Quando il dispositivo ha raggiunto la temperatura e il tempo di cottura è scaduto, si spegne automaticamente ed emette un segnale acustico per un minuto senza funzione di mantenimento calore. Tutte le spie di funzionamento sono spente.

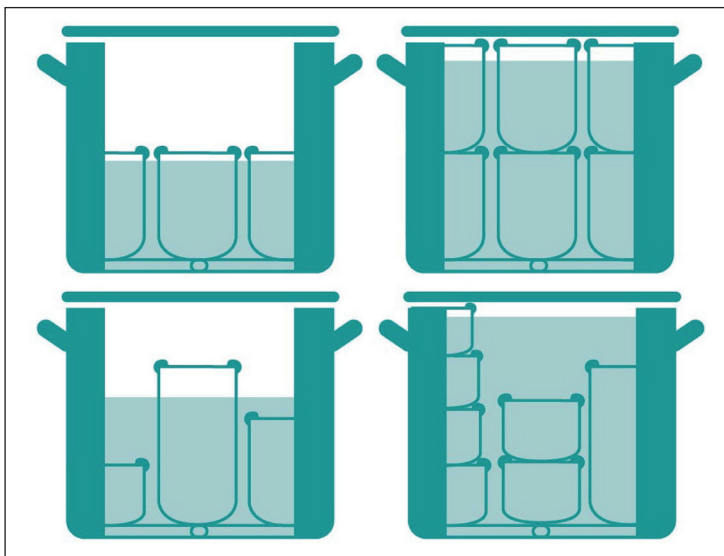
Nota: se si imposta la temperatura ma non il tempo, il dispositivo opera con il valore predefinito di 2 ore. Premere CANCEL per interrompere la procedura di riscaldamento o cottura.

Nota: staccare sempre la spina quando non si utilizza il dispositivo.

ConsERVE

- Per conserve si intende la conservazione di alimenti sotto l'influsso, tra gli altri, di calore. In base al tipo e alla quantità di alimenti da conservare, si differenzia tra processo di sterilizzazione e pastorizzazione. Nella sterilizzazione, gli alimenti da conservare vengono scaldati a una temperatura di almeno 100 °C. Nella pastorizzazione, la temperatura è di circa 80 °C.
 - Per l'utilizzo casalingo è sufficiente la pastorizzazione. A tal fine, sono necessari appositi barattoli, dotati di chiusura a vite o coperchio con guarnizione in gomma.
 - Preparare solo conserve di alimenti freschi. Frutta e verdura troppo mature non sono adatte alle conserve.
 - Assicurarsi che i barattoli siano puliti. Idealmente, far bollire i barattoli per 5-7 minuti prima di riempirli, in modo da garantire l'eliminazione di tutti i batteri e i germi.
1. Mettere la griglia (4) nel contenitore.
 2. Poggiare i barattoli riempiti e sigillati sulla griglia (4). Se necessario, impilare i barattoli.

Nota: possono essere fatti bollire/sterilizzati al massimo 14 barattoli (da 1 litro)! Nel caso di barattoli più piccoli, ce ne staranno di più.



3. Riempire il dispositivo d'acqua, in modo da coprire $\frac{3}{4}$ dei barattoli. Assicurarsi però che l'acqua non superi l'indicazione di riempimento massimo. Assicurarsi che i barattoli in basso siano sigillati bene, in modo che non entri acqua.
4. Chiudere il dispositivo con il coperchio (1).



ATTENZIONE

Pericolo di ustione! Durante l'utilizzo, toccare solo le impugnature termoisolate, dato che il dispositivo diventa bollente ed è possibile ustionarsi.

5. Impostare la temperatura desiderata con il tasto (6), rispettando la seguente tabella.

Tabella per il trattamento delle conserve

Nota: queste indicazioni sono da interpretarsi come suggerimenti.

Frutta	°C	Min
Albicocche	80	30
Pere (morbide)	90	30
Pere (dure)	90	50
Fragole	80	25
Mirtilli	85	30
Lamponi	80	25

Carne	°C	Min
Pezzi di carne (cruda)	100	120
Pezzi di arrosto precotti	100	90
Pollame precotto	100	65
Gulasch precotto	100	60
Carne trita	100	120
Salsiccia	100	120

Verdura	°C	Min
Cavolfiore	100	90
Fagioli	100	120
Piselli	100	130
Cetrioli	80	30
Cavolo rapa	100	120
Asparagi	100	100

Nota: i barattoli sono bollenti dopo la pastorizzazione. Utilizzare una pinza o guanti da forno per toglierli dal contenitore. Conservare i barattoli in un luogo buio, asciutto e fresco.

- Impostare con il tasto TIMER (3) per i minuti il tempo di cottura adeguato (v. tabella).
- Avviare il dispositivo con START (7). Viene emesso un segnale acustico e il dispositivo inizia a riscaldarsi. Quando il dispositivo ha raggiunto la temperatura impostata, viene emesso di nuovo un segnale acustico e lo schermo mostra il tempo rimanente in minuti. Quando il tempo è scaduto, viene emesso di nuovo un segnale acustico. Il dispositivo si spegne automaticamente e lo schermo mostra "00:00".
- Mettere un contenitore termoresistente sotto al rubinetto (10) e premere la leva (11) verso il basso. L'acqua viene scaricata automaticamente.
- Quando l'acqua viene scaricata, lasciare raffreddare i barattoli.

Scaldare e mantenimento calore

Nota: riempire il dispositivo al massimo fino al segno di riempimento massimo, altrimenti potrebbe traboccare.

1. Mettere il liquido (ad es. vin brulé o cioccolata) nel dispositivo.
2. Posizionare il coperchio (1) sul contenitore.



ATTENZIONE

Pericolo di ustione! Durante l'utilizzo, toccare solo le impugnature termoisolate, dato che il dispositivo diventa bollente ed è possibile ustionarsi.

3. Impostare la temperatura desiderata con il tasto (6).
4. Premere TIMER. Sullo schermo compare "02:00". Non è necessario impostare il tempo di preparazione. Il dispositivo si scalda continuamente fino allo spegnimento.
5. Mescolare regolarmente il liquido, in modo da permettere al calore di distribuirsi omogeneamente.
6. Quando viene raggiunta la temperatura impostata, viene emesso un segnale acustico. Ora è possibile far uscire il liquido senza ingredienti solidi tramite il rubinetto (10).

Nota: non far uscire liquidi con ingredienti solidi, come ad es. zuppe, dal rubinetto, altrimenti potrebbe otturarsi.

7. Tenere una tazza o un contenitore simile sotto al rubinetto (10) e premere la leva (11) verso il basso.
8. Una volta erogata la quantità desiderata, lasciare andare la leva (11).

Nota: nel contenitore è possibile anche scaldare stufati. Questi devono però essere mescolati a intervalli regolari, per evitare che aderiscano al fondo del dispositivo.

Protezione dal surriscaldamento

Il dispositivo è dotato di protezione da surriscaldamento. Il surriscaldamento del dispositivo è possibile se nel contenitore non c'è liquido o ce n'è una quantità insufficiente. In questo caso, il dispositivo si spegne subito automaticamente. Una volta inserito liquido nel contenitore è possibile riprendere l'utilizzo.

PULIZIA E MANUTENZIONE



AVVERTENZA

Pericolo di scosse elettriche! Staccare sempre la spina prima della pulizia.



ATTENZIONE

Pericolo di ustione! Lasciare raffreddare il dispositivo prima della pulizia.

- Non immergere mai il dispositivo in acqua o altri liquidi, altrimenti potrebbe danneggiarsi in modo irreparabile.
- Non pulire il dispositivo con una pulitrice a vapore.
- Non utilizzare sostanze abrasive o detergenti aggressivi, altrimenti potrebbero intaccare le superfici e causare danni irreparabili.
- Pulire il dispositivo con un panno leggermente inumidito. In caso di macchie ostinate, aggiungere un po' di detersivo per piatti delicato.
- Pulire lo schermo con un panno morbido e un detergente senza solventi.
- Pulire la griglia con una soluzione saponosa e sciacquarla con acqua.

Pulire il rubinetto

Per pulire a fondo il rubinetto (10), è possibile svitare la leva (11). Non svitare il rubinetto stesso, altrimenti si potrebbero aver problemi con la guarnizione.

1. Svitare la leva (11) dal rubinetto (10) in senso antiorario.
2. Mettere la leva in una soluzione saponosa delicata e muoverla avanti e indietro.
3. Sciacquare la leva.
4. Per pulire il rubinetto, lasciar scorrere attraverso una soluzione saponosa delicata. Se ci sono depositi di sporco ostinati nel rubinetto, utilizzare uno scovolino o qualcosa di simile per rimuoverli.
5. Sciacquare a sufficienza il rubinetto.
6. Riavvitare la leva (11) sul rubinetto (10), ruotandola in senso orario.

Rimuovere il calcare

Depositi di calcare sul fondo del contenitore comportano maggiori consumi energetici e una minore vita utile del dispositivo. Decalcificare il dispositivo non appena ci sono depositi visibili:

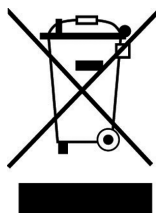
1. Utilizzare un normale decalcificante. Rispettare le indicazioni d'uso del decalcificante.
2. Sciacquare abbondantemente il dispositivo con acqua.

Nota: in caso di leggeri depositi di calcare, è sufficiente sfregare il contenitore con un panno imbevuto di aceto. Procedere poi a sciacquare per bene il contenitore e lasciarlo asciugare.

Conservazione

1. Avvolgere il cavo intorno al supporto (8) e inserire la spina nell'apposito supporto sul lato inferiore del dispositivo.
2. Conservare il dispositivo in un luogo fresco e asciutto.

SMALTIMENTO



Se sul prodotto è presente la figura a sinistra (il bidone dei rifiuti con le ruote), si applica la direttiva europea 2012/19/UE. Questi prodotti non possono essere smaltiti con i rifiuti normali. Informarsi sulle disposizioni vigenti per la raccolta di dispositivi elettrici ed elettronici. Attenersi alle disposizioni vigenti e non smaltire i vecchi dispositivi con i rifiuti domestici. Grazie al corretto smaltimento dei vecchi dispositivi si tutela il pianeta e la salute delle persone da possibili conseguenze negative. Il riciclo di materiali aiuta a diminuire il consumo di materie prime.

KLARSTEIN NIETSRAT
SRAT KLARSTEIN NIE
KLARSTEIN NIETSRAT
SRAT KLARSTEIN NIE
KLARSTEIN NIETSRAT
SRAT KLARSTEIN NIE
KLARSTEIN NIETSRAT