

LADY MARMALADE

Sterylizator

10033825



COOKINGCO
OOKINGCOO
KINGCOOKIN
INGCOOKING
COOKINGCO
OOKINGCOO
KINGCOOKIN
INGCOOKING

KLARSTEIN

www.klarstein.com

Szanowny Kliencie,

Gratulujemy zakupu tego produktu. Przeczytaj uważnie poniższe instrukcje i postępuj zgodnie z nimi, aby uniknąć ewentualnych uszkodzeń. Nie ponosimy odpowiedzialności za szkody spowodowane nieprzestrzeganiem instrukcji i niewłaściwym użytkowaniem. Zeskanuj poniższy kod QR, aby uzyskać dostęp do najnowszej instrukcji i innych informacji o produkcie.



SPIS TREŚCI

Dane techniczne 3
Deklaracja zgodności 3
Zawartość opakowania 4
Instrukcje bezpieczeństwa 4
Przegląd produktu i klawisze funkcyjne 6
Instalacja 7
Pierwsze kroki i obsługa 8
Czyszczenie i pielęgnacja 13
Instrukcje dotyczące utylizacji 14

DANE TECHNICZNE

Numer pozycji	10033825
Zasilanie	220-240 V ~ 50/60 Hz
Pobór mocy (W)	1800 W
Pojemność (objętość)	27 litrów (14 słoików na przetwory o pojemności 1 litra)

DEKLARACJA ZGODNOŚCI



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

Ten produkt jest zgodny z następującymi dyrektywami europejskimi:
2014/30/EU (EMV)
2014/35/EU (LVD)
2011/65/EU (RoHS)

ZAWARTOŚĆ OPAKOWANIA

Urządzenie standardowo dostarczane jest z następującymi komponentami:

- Kocioł sterylizacyjny
- Grill sterylizacyjny
- Pokrywa
- Kran do nalewania

ZASADY BEZPIECZEŃSTWA



OSTRZEŻENIE

Niebezpieczeństwo poparzenia! Urządzenie nagrzewa się podczas użytkowania. Aby uniknąć oparzeń, dotykaj wyłącznie elementów sterujących i uchwyty.

- Przed pierwszym użyciem urządzenia prosimy o uważne przeczytanie niniejszej instrukcji obsługi i zachowanie jej na przyszłość. Przekaz tę instrukcję obsługi wszystkim przyszłym właścicielom.
- Przed użyciem produktu należy zapoznać się ze wszystkimi instrukcjami dotyczącymi obsługi i bezpieczeństwa.
- Używaj produktu wyłącznie zgodnie z opisem i w zakresie podanych zastosowań.
- To urządzenie nadaje się do:
 - Konserwowanie
 - Podgrzewanie, utrzymywanie i nalewanie ciepłych napojów
 - Podgrzewanie i utrzymywanie ciepła ugotowanych kiełbas lub podobnych produktów
 - Podgrzewanie i utrzymywanie ciepła zupy
- Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do użytku domowego i nie nadaje się do użytku komercyjnego lub przemysłowego.
- Używaj urządzenia wyłącznie zgodnie z jego przeznaczeniem.
- Regularnie sprawdzaj, czy urządzenie oraz przewód zasilający nie są uszkodzone. Nie używaj urządzenia, jeśli przewód zasilający lub samo urządzenie jest uszkodzone lub zostało upuszczone.
- Aby uniknąć ryzyka, należy zlecić wymianę uszkodzonych wtyczek i/lub kabli wykwalifikowanym technikom lub personelowi obsługi klienta.
- Nie próbuj naprawiać urządzenia samodzielnie. Naprawy mogą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowanych specjalistów. Nieprawidłowo wykonane i/lub niekompetentne naprawy mogą stanowić poważne ryzyko dla użytkownika.
- Uszkodzone podzespoły można wymienić wyłącznie na oryginalne części zamienne.
- Nie należy używać żadnych innych akcesoriów niż te dołączone.

- Nigdy nie zanurzaj urządzenia całkowicie w wodzie lub innych płynach, gdyż może to spowodować uszkodzenie części elektrycznych.
- Upewnij się, że podstawa z podłączeniem elektrycznym nigdy nie będzie miała kontaktu z wodą! Jeśli doszło do przypadkowego kontaktu z wodą, należy odczekać, aż produkt całkowicie wyschnie, zanim użyje się go ponownie.
- Upewnij się, że przewód zasilający nigdy nie ulegnie zawilgoceniu lub zamoczeniu podczas pracy urządzenia. Upewnij się, że zasilacz nigdy nie uległ zawilgoceniu lub zamoczeniu podczas pracy.
- Jeżeli nie używasz urządzenia, wyłącz je i odłącz od gniazdka elektrycznego. Przed czyszczeniem i przechowywaniem urządzenia należy odczekać, aż całkowicie ostygnie.
- Upewnij się, że przewód zasilający nie styka się z gorącymi częściami urządzenia.
- Z urządzenia mogą korzystać dzieci w wieku od 8 lat oraz osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej, a także osoby nieposiadające odpowiedniego doświadczenia lub wiedzy, jeśli znajdują się pod nadzorem lub zostały poinstruowane na temat bezpiecznego korzystania z urządzenia i rozumieją związane z tym zagrożenia.
- Nigdy nie pozostawiaj urządzenia bez nadzoru podczas użytkowania.
- Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.
- Dzieciom nie wolno czyścić ani konserwować urządzenia bez nadzoru. Dlatego należy nosić rękawice odporne na ciepło. Urządzenie należy dotykać wyłącznie za uchwyty izolowane termicznie.
- Urządzenie należy ustawić na stabilnej, płaskiej i odpornej na ciepło powierzchni. Pozostaw wokół urządzenia odstęp co najmniej 20 cm od ściany i innych urządzeń.
- Nie należy przenosić urządzenia po nagrzaniu i podczas pracy. Należy zachować szczególną ostrożność podczas przenoszenia sprzętu z gorącymi płynami.
- Jeżeli czajnik zostanie przepełniony, wrząca ciecz może wyciekać.
- Po użyciu na powierzchniach elementu grzejnego nadal będzie znajdować się pewna ilość ciepła resztkowego.
- Upewnij się, że żaden płyn nie wyleje się na złącze urządzenia.
- Upewnij się, że urządzenie, przewód zasilający i wtyczka nie zetkną się ze źródłami ciepła, takimi jak płyty grzejne lub otwarty ogień.
- Nie należy używać zewnętrznego timera ani oddzielnego systemu zdalnego sterowania do obsługi urządzenia.
- Urządzenia nie wolno czyścić strumieniem wody.

PRZEGLĄD PRODUKTU I PRZYCISKI FUNKCYJNE



1 Pokrywka

2 Uchwyty izolowane termicznie

3 Przycisk sterujący TIMER do ustawiania minut (MIN)

4. Grill do sterylizacji

5. Wskaźnik wyświetlacza (minuty (MIN), aktualna temperatura (CURRENT TEMP)) i ustawienie temperatury (SET TEMP))

6 Przycisk regulacji TEMPERATURY (ustawienie temperatury w °C)

7. Przycisk START

8 Przechowywanie kabli

9. Przycisk Anuluj

10. Kran

11. Dźwignia kranu

12. Przycisków „+” do zwiększania temperatury lub czasu gotowania podczas ustawiania

13 Przycisk „-” do zmniejszania temperatury lub czasu gotowania podczas ustawiania

INSTALACJA

- Wyjmij wszystkie części urządzenia i instrukcję obsługi z opakowania.
- Usuń wszelkie materiały opakowaniowe.

Utylizacja opakowań

- Opakowanie chroni urządzenie przed uszkodzeniami w czasie transportu. Materiały opakowaniowe są dobierane pod kątem przyjazności dla środowiska i technologii utylizacji, dlatego nadają się do recyklingu.
- Ponowne poddanie opakowań recyklingowi pozwala zaoszczędzić surowce i zmniejszyć ilość wytwarzanych odpadów. Materiały opakowaniowe, których już nie potrzebujesz, należy utylizować zgodnie z lokalnymi przepisami.
- Jeżeli to możliwe, zachowaj oryginalne opakowanie produktu, aby w razie konieczności móc go zwrócić.

Uwaga: Przed użyciem należy sprawdzić, czy urządzenie jest kompletne i czy nie ma widocznych uszkodzeń. Jeśli jakichkolwiek elementów urządzenia brakuje lub uległy one uszkodzeniu podczas transportu lub pakowania, prosimy o kontakt z działem obsługi klienta.

Konfiguracja urządzenia

- Całkowicie rozwinąć przewód zasilający z pojemnika na przewód.
- Ustawić urządzenie na płaskiej i antypoślizgowej powierzchni. Upewnić się, że gniazdko elektryczne jest łatwo dostępne.
- Wyczyścić urządzenie zgodnie z opisem w rozdziale „Czyszczenie i pielęgnacja”.
- Przymocować kran do zewnętrznej strony urządzenia za pomocą podkładki i nakrętki od wewnątrz (jak pokazano na poniższych zdjęciach).
- Włożyć wtyczkę do gniazdka elektrycznego. Wyświetlacz się zapala i rozlega się sygnał dźwiękowy.



Uwaga: Nigdy nie używaj urządzenia bez jego napełnienia! Urządzenie może zostać nieodwracalnie uszkodzone!



OSTRZEŻENIE: Niebezpieczeństwo poparzenia!
Podczas korzystania z urządzenia należy trzymać je wyłącznie za uchwyty izolowane termicznie, gdyż w trakcie użytkowania urządzenie nagrzewa się do bardzo wysokiej temperatury i istnieje ryzyko poparzenia.

- Dodaj około 5 litrów wody do urządzenia i gotuj ją w temperaturze 100° przez 20 minut. Kiedy woda się zagotuje, wylej ją.
- Przy pierwszym użyciu może pojawić się delikatny zapach, który jest spowodowany pozostałościami po procesie produkcyjnym. Jest całkowicie nieszkodliwy i ulatnia się po krótkim czasie.
- Zapewnij odpowiednią wentylację, np. otwierając okno.

PIERWSZE KROKI I OBSŁUGA

Przygotowywanie żywności / konserwy

Najlepiej używać słoików z gumową uszczelką i zaciskiem dźwigniowym. Puszki muszą być nieuszkodzone.

1. Żywność w puszkach musi być wolna od zarasków i bakterii, w przeciwnym razie puszka może się przedwcześnie zepsuć. Najlepiej gotować słoiki przez 5–7 minut przed włożeniem do nich jedzenia.
2. Do napełniania pojemników należy używać lejka, jeśli jest dostępny. Krawędzie słoików do przetworów muszą być czyste przed ich zamknięciem.
3. Po napełnieniu słoików należy je jak najszybciej zamknąć.
4. Umieść gumową uszczelkę na górnej krawędzi pojemnika i załóż na niego szklaną pokrywę. Uszczelka gumowa znajduje się pomiędzy nimi.

Włączanie i wyłączanie urządzenia

1. Włącz urządzenie, kontrolka „Anuluj” zacznie migać, a na wyświetlaczu pojawi się „00:00”. Podczas pracy urządzenia można najpierw ustawić czas i temperaturę. W tym opisie ustawiamy pierwszy czas.
2. Naciśnij przycisk TIMER (3), urządzenie wyświetli domyślny czas gotowania „02:00” (2 godziny).

3. Naciśnij przycisk „+” lub „-”, aby dostosować czas gotowania. Czas ustawiany jest co 1 minutę. Naciśnij i przytrzymaj odpowiedni przycisk, aby szybciej osiągnąć czas docelowy.
4. Naciśnij przycisk TEMPERATURA (6), urządzenie wyświetli domyślną temperaturę pieczenia „100” (100°C).
5. Naciśnij przycisk „+” lub „-”, aby dostosować temperaturę. Temperaturę ustawia się co 1 stopień. Naciśnij i przytrzymaj odpowiedni przycisk, aby szybciej osiągnąć docelową temperaturę.
6. Po prawidłowym ustawieniu temperatury i czasu pieczenia naciśnij przycisk START (7).
7. Wyświetlacz LED naprzemiennie pokazuje pozostały czas pracy urządzenia oraz aktualną temperaturę wody.
8. Gdy urządzenie osiągnie docelową temperaturę i czas gotowania, wyłączy się i będzie emitować sygnał dźwiękowy przez 1 minutę, bez funkcji podtrzymywania ciepła. Wszystkie światła operacyjne zgasną.

Uwaga: Jeśli ustawisz tylko temperaturę gotowania, bez czasu gotowania, urządzenie będzie działać z domyślnym czasem pracy wynoszącym 2 godziny.

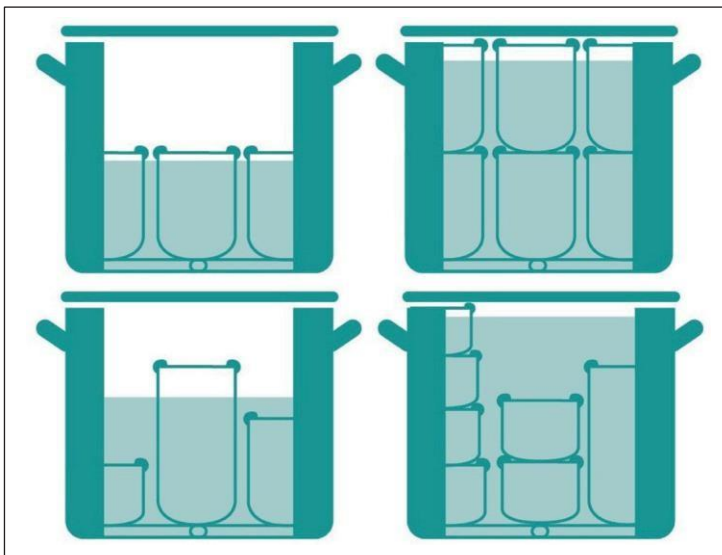
Naciśnij przycisk ANULUJ, aby anulować proces podgrzewania lub gotowania.

Uwaga: Zawsze odłączaj urządzenie od gniazdka sieciowego, gdy nie jest używane.

Konserwowanie

- Termin „konserwowanie” odnosi się do konserwacji żywności, również poprzez działanie ciepła. W zależności od rodzaju i wagi przedmiotów przeznaczonych do konserwacji, rozróżnia się proces sterylizacji i pasteryzacji. Podczas sterylizacji przedmioty przeznaczone do konserwacji podgrzewane są do temperatury co najmniej 100°C. Podczas pasteryzacji temperatura podgrzewania wynosi około 80°C.
 - Do celów domowych wystarczająca jest pasteryzacja. W tym celu należy stosować odpowiednie pojemniki do konserwacji, wyposażone w zakrętki lub pokrywki z gumowymi pierścieniami.
 - Gotuj tylko świeże jedzenie. Dojrzałe owoce i warzywa nie nadają się do przetwórstwa.
 - Upewnij się, że szklanki są czyste! Najlepiej gotować słoiki przez około 5–7 minut przed napełnieniem ich jedzeniem. Dzięki temu mamy pewność, że wszystkie bakterie i drobnoustroje zostaną zabite.
1. Włóż kratkę (4) do kotła do przetworów.
 2. Umieścić napełnione i szczelnie zamknięte słoiki na kratce do przetworów (4). Jeśli to konieczne, puszki należy układać jedna na drugiej.

Uwaga: Jednocześnie można gotować/sterylizować maksymalnie 14 słoików (o pojemności 1 litra)! W przypadku mniejszych kubków w urządzeniu zmieści się więcej kubków



3. Do urządzenia należy dodać tyle wody, aby zakryć nią górne puszkę w 3–4 punktach. Nie należy jednak przekraczać wartości MAX. Upewnij się, że pojemniki na dolnym poziomie są dokładnie zamknięte, tak aby nie dostała się do nich woda.
4. Zamknij kocioł uszczelniający pokrywą (1).



OSTRZEŻENIE

Niebezpieczeństwo poparzenia! Podczas korzystania z urządzenia trzymaj je wyłącznie zauchwyty izolowane termicznie, gdyż podczas użytkowania nagrzewają się one do bardzo wysokiej temperatury i istnieje ryzyko poparzenia.

5. Za pomocą przycisku TEMPERATURA (6) ustaw żądaną temperaturę. Wybierając ustawienie temperatury, należy zapoznać się z poniższą tabelą. Podany harmonogram gotowania ma charakter wyłącznie orientacyjny.

Tabela gotowania

Uwaga: Informacje te mają charakter rekomendacji. Przybliżony czas podgrzewania w minutach zależy od wielkości filiżanek.

Owoce	°C	Min
Morele	80	30
Gruszki (miękkie)	90	30
Gruszki (twarde)	90	50
Truskawki	80	25
Jagody	85	30
Maliny	80	25

Warzywa	°C	Min
Kalafior	100	90
Fasola	100	120
Groch	100	130
Ogórek	80	30
Kalarepa	100	120
Szparagi	100	100

Mięso	°C	Min
Mięso w kawałkach (surowe)	100	120
Wstępnie ugotowane kawałki pieczonego mięsa	100	90
Drób wstępnie upieczony	100	65
Gulasz wstępnie ugotowany	100	60

Uwaga: Konserwy są gorące po ugotowaniu. Wyjmij słoiki za pomocą szczypiec lub rękawic kuchennych. Przechowywać w suchym, chłodnym i ciemnym miejscu.

6. Za pomocą przycisku TIMER ustaw minuty (3), aby ustawić czas gotowania wskazany w tabeli.
7. Włącz urządzenie naciskając przycisk START (7). Rozlegnie się sygnał dźwiękowy i urządzenie rozpocznie nagrzewanie. Po zakończeniu nagrzewania rozlegnie się sygnał dźwiękowy, na wyświetlaczu pojawi się aktualna temperatura, a na wyświetlaczu zacznie odliczać się pozostały czas gotowania (w minutach). Po upływie ustawionego czasu rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Urządzenie wyłączy się, a na wyświetlaczu pojawia się komunikat „00:00”.
8. Podstawić pod kran (10) naczynie odporne na ciepło i nacisnąć dźwignię (11) w dół. Woda odpływa.
9. Po odcedzeniu wody odstaw słoiki do ostygnięcia.

Podgrzewanie i utrzymywanie ciepła płynów

Uwaga: Napełnij urządzenie wodą do oznaczenia MAX. W przeciwnym razie płyn może się wylać.

1. Wlej płyn (na przykład grzane wino lub kakao) do garnka do przetworów.
2. Załóż pokrywę (1) na kocioł.



OSTRZEŻENIE! Niebezpieczeństwo poparzenia! Podczas korzystania z urządzenia należy trzymać je wyłącznie uchwytu izolowanego termicznie, gdyż w trakcie użytkowania urządzenie nagrzewa się do bardzo wysokiej temperatury i istnieje ryzyko poparzenia.

3. Za pomocą przycisku TEMPERATURA (6) ustaw żądaną temperaturę.
4. Naciśnij przycisk TIMER (3), na wyświetlaczu pojawi się „02:00”. Teraz nie ma potrzeby ustawiania czasu gotowania. Urządzenie nagrzewa się nieprzerwanie aż do momentu jego wyłączenia.
5. Regularnie mieszaj płyn, aby równomiernie rozprowadzić ciepło.
6. Po osiągnięciu żądanej temperatury rozlegną się sygnały dźwiękowe. Płyny bez cząstek stałych można spuszczać przez kran (10).

Uwaga: Nie wlewaj płynów zawierających stałe składniki, np. zup. Części stałe blokują kran

7. Podstawić kubek lub podobny pojemnik pod kran (10) i nacisnąć dźwignię dozującą (11) w dół.
dozującą (11) w dół.
8. Gdy w kubku znajdzie się pożądana ilość płynu, zwolnij dźwignię (11).

Uwaga: W urządzeniu można również utrzymywać ciepło duszonego mięsa. Należy jednak regularnie mieszać, aby zapobiec przywieraniu do dna urządzenia.

Zabezpieczenie przed przegrzaniem

Urządzenie jest wyposażone w zabezpieczenie przed przegrzaniem. Jeśli w czajniku do przetworów jest za mało płynu lub nie ma go wcale, może dojść do przegrzania. W takim przypadku urządzenie wyłączy się natychmiast. Po uzupełnieniu płynu możesz ponownie uruchomić urządzenie.

CZYSZCZENIE I PIELĘGNACJA



OSTRZEŻENIE

Niebezpieczeństwo porażenia prądem! Zawsze odłączaj urządzenie od zasilania przed czyszczeniem!



OSTRZEŻENIE

Niebezpieczeństwo poparzenia! Przed czyszczeniem odczekaj, aż urządzenie ostygnie.

- Nigdy nie zanurzaj urządzenia w wodzie ani innych płynach! Urządzenie może zostać nieodwracalnie uszkodzone.
- Urządzenia nie wolno czyścić strumieniem wody.
- Nie należy używać ostrych i agresywnych środków czyszczących. Mogą one uszkodzić górne powierzchnie i nieodwracalnie uszkodzić urządzenie.
- Czyść urządzenie lekko wilgotną ściereczką. W przypadku trudnych plam użyj łagodnego detergentu i szmatki.
- Wyczyść wyświetlacz miękką, niepozostawiającą włókien ściereczką.
- Wyczyść kratkę konserwującą (4) w łagodnym roztworze mydła i dokładnie wypłucz czystą wodą.

Czyszczenie kranu odlewniczego

Aby dokładnie oczyścić kran (10) można odkręcić dźwignię kranu (11). Kranu (10) nie można odkręcić, gdyż może to spowodować problemy z uszczelnieniem.

1. Odkręć dźwignię kranu (11) w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara od kranu (10).
2. Umieść dźwignię do nalewania (11) w łagodnym roztworze mydła i poruszaj nią w obie strony.
3. Wypłucz czystą wodą.
4. Aby wyczyścić wylewkę (10), przepłucz ją łagodnym roztworem mydła. W przypadku silnego zabrudzenia wewnętrznej strony dzióbka do nalewania (10) należy użyć wyciora do fajek lub podobnego przedmiotu.
5. Następnie przepłucz kran (10) czystą wodą.
6. Przykręć dźwignię kranu (11) zgodnie z ruchem wskazówek zegara z powrotem na kran (10).

Odkamienianie

Osady kamienia na dnie urządzenia zwiększają zużycie energii i skracają żywotność urządzenia. W momencie pojawienia się osadu kamienia należy odkamienić podgrzewacz wody.

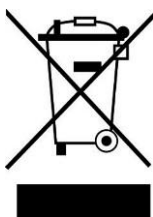
1. Użyj standardowego, komercyjnego środka do usuwania kamienia. Postępuj zgodnie z instrukcjami podanymi w instrukcji obsługi odkamieniacza.
2. Po odkamienianiu należy wypłukać urządzenie dużą ilością czystej wody.

Uwaga: W przypadku niewielkiego poziomu zwapnienia (kamienia) zazwyczaj wystarczy przetrzeć wnętrze urządzenia szmatką nasączoną octem. Następnie wypłucz urządzenie czystą wodą i osusz.

Przechowywanie

- Owiń kabel wokół uchwytu kabla (8) i włoż go do uchwytu wtyczki znajdującego się na środku podstawy urządzenia.
- Przechowuj czajnik w chłodnym i suchym miejscu.

INSTRUKCJA UTYLIZACJI



Zgodnie z Europejskim Rozporządzeniem w sprawie Odpadów 2012/19/UE, ten symbol na produkcie lub na jego opakowaniu oznacza, że produkt nie należy do odpadów domowych. Zgodnie z dyrektywą urządzenie należy przekazać do odpowiedniego punktu zbiórki zajmującego się recyklingiem sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Zapewniając prawidłową utylizację tego produktu, pomagasz zapobiec potencjalnym negatywnym konsekwencjom dla środowiska i zdrowia ludzi, jakie mogłyby wystąpić na skutek niewłaściwego obchodzenia się z odpadami tego produktu. Aby uzyskać bardziej szczegółowe informacje na temat recyklingu tego produktu, skontaktuj się z władzami lokalnymi lub firmą zajmującą się odpadami domowymi i utylizacją.



KLARSTEIN