

BIGGIE SMALL

Garnek do
warzenia/fermentacji

10029824



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 lub niewłaściwym użytkowaniem. Zeskanuj kod QR, aby uzyskać dostęp do najnowszej instrukcji obsługi i innych informacji o produkcie.



SPIS TREŚCI

Instrukcje bezpieczeństwa 2
Przed pierwszym użyciem 2
Opis produktu 3
Obsługa 4
Tabela do gotowania 8
Czyszczenie i konserwacja 9
Instrukcja utylizacji 9
Producent 10

DANE TECHNICZNE

Kod produktu	10029824
Zasilanie	220-240 V ~ 50/60 Hz

ZASADY BEZPIECZEŃSTWA



Uwaga: Ryzyko poparzenia! Jednostka nagrzewa się podczas użytkowania. Aby uniknąć oparzeń, należy dotykać wyłącznie elementów sterujących i uchwytów.

- Regularnie sprawdzaj przewód sieciowy pod kątem uszkodzeń. Nie używaj urządzenia, jeśli kabel zasilający jest uszkodzony.
- Gdy urządzenie nie jest używane, należy je wyłączyć i odłączyć od sieci elektrycznej. Przed podłączeniem lub odłączeniem akcesoriów oraz przed czyszczeniem należy odczekać, aż urządzenie ostygnie.
- Umieść urządzenie na stabilnej, płaskiej i żaroodpornej powierzchni. Pozostaw co najmniej 20 cm wolnej przestrzeni wokół produktu ze wszystkich stron.
- Nigdy nie zanurzaj urządzenia całkowicie w wodzie lub innych płynach, ponieważ może to spowodować uszkodzenie części elektrycznych.
- To urządzenie może być używane wyłącznie przez dzieci w wieku 8 lat i starsze oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych i umysłowych i/lub nieposiadających doświadczenia i wiedzy, pod warunkiem, że zostały one poinformowane przez osobę odpowiedzialną o działaniu urządzenia i sposobie jego użytkowania i powiązane z tym ryzyka.
- Nie próbuj samodzielnie naprawiać urządzenia. Naprawy mogą być przeprowadzane wyłącznie przez wykwalifikowanych specjalistów.
- Nie należy przenosić urządzenia podczas pracy. Należy zachować szczególną ostrożność podczas przenoszenia sprzętu z gorącymi płynami.
- Nie używaj żadnych akcesoriów innych niż te, które zostały dostarczone.

Uwaga: Aby bezpiecznie cieszyć się gotowanym mięsem i warzywami, zawsze gotuj te produkty dwa razy: Drugie rozgrzewanie euykonsj ponownie po co najmniej 24 godzinach. Więcej informacji na ten temat można znaleźć na stronie: <https://www.bzfe.de/inhalt/einkochen-1348.html> (Centrum Żywnienia)

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

1. Przed pierwszym użyciem urządzenia należy zagotować czystą wodę w celu usunięcia kurzu i pozostałości po produkcji." Dodaj 6 litrów wody i ustaw termostat na MAX.
2. Aby uruchomić urządzenie, ustaw TIMER na 60 minut. Po upływie tego czasu urządzenie wyłącza się automatycznie.
3. Poczekać, aż urządzenie ostygnie i usunąć wodę.
4. Następnie można korzystać z urządzenia.

OPIS PRODUKTU



1	Pokrywa	6	Termostat
2	Uchwyty	7	Lampka kontrolna
3	Naczynie ze stali nierdzewnej	8	Wyłącznik czasowy
4	Pokrywa dolna	9	Wkładka
5	Przycisk włączania/wyłączania		

OBSŁUGA

Urządzenie może służyć do gotowania potraw oraz podgrzewania wody i innych płynów. Ogólne instrukcje

- Urządzenie można wykorzystać na wiele sposobów: do konserwowania, gotowania, podgrzewania w łaźni wodnej, przygotowywania gorących napojów, blanszowania warzyw itp.
- Gęste potrawy, które mają tendencję do przypalania, należy powoli podgrzewać, stale mieszając.
- Jeśli Twoje urządzenie kiedykolwiek będzie gotować na pusto, dodatkowy wyłącznik bezpieczeństwa zapobiegnie przegrzaniu. Przed dodaniem wody poczekaj, aż urządzenie odpowiednio ostygnie, w przeciwnym razie istnieje ryzyko poparzenia gorącą parą. Może to również spowodować uszkodzenie powierzchni szklanej. Przy pierwszym użyciu może pojawić się nieprzyjemny zapach, który jednak zniknie po krótkim czasie użytkowania.

Pojemność

Pojemnik ma pojemność 20 litrów. Poziom cieczy może sięgać maksymalnie 4 cm poniżej górnej krawędzi pokrywy.

Ważne uwagi

- Ze względów higienicznych po uwarzeniu wodę w urządzeniu należy zagotować.
- W tym celu należy wypełnić ok. 4 litry wody, ustaw termostat na maksimum i włącz urządzenie za pomocą timera. W tym celu należy ustawić przełącznik w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara na ok. 60 minut. Po upływie ustawionego czasu urządzenie automatycznie się wyłączy. Po ochłodzeniu można korzystać z urządzenia.

Uwagi na temat zawarzenia

- Zagotowanie to proces konserwowania żywności bez użycia chemicznych środków konserwujących. Wytwarzane ciepło uniemożliwia rozwój bakterii, dzięki czemu żywność pozostaje zakonserwowana. Powstałe podciśnienie uszczelnia hermetycznie również pojemnik wolny od zarazków. W zależności od rodzaju i wagi materiału konserwującego rozróżnia się sterylizację i pasteryzację. Podczas sterylizacji żywność jest podgrzewana do temperatury co najmniej 100°C. Podczas pasteryzacji temperatura jest niższa niż podczas sterylizacji. Podczas pasteryzacji temperatura ogrzewania wynosi 80°C.
- Do użytku domowego wystarcza pasteryzacja. Wymagane są odpowiednie stoiki z zakrętkami lub pokrywkami z gumowymi pierścieniami.

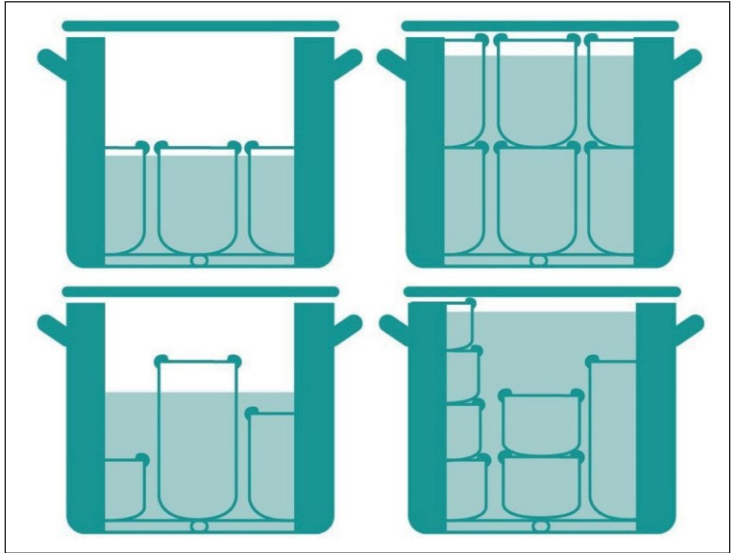
Włączanie i wyłączanie urządzenia

1. Ustaw termostat na żadaną temperaturę. Ustaw włącznik/wyłącznik w pozycji „I”.
2. Obróć przełącznik w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aby włączyć pracę ciągłą (kontynuowanie). Urządzenie się nagrzeje. Zaświeci się lampka wskazująca, że ogrzewacz jest aktywny.
3. Po osiągnięciu ustawionej temperatury urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy, a wskaźnik świetlny zgaśnie. Sygnał dźwiękowy wskazuje, że należy teraz ustawić czas gotowania (patrz tabela konserw). Obróć timer w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, aby ustawić żądany czas.
4. Tym samym temperatura jest utrzymywana na zadanym poziomie. Kontrolka temperatury gaśnie, ale co jakiś czas zapala się ponownie, gdy temperatura spadnie poniżej ustawionej wartości i urządzenie musi się ponownie rozgrzać. Dla uzyskania najlepszej możliwej jakości ważna jest stała temperatura.
5. Po upływie czasu gotowania urządzenie wyłączy się automatycznie.

Warzenie

1. Umieścić stojak w urządzeniu.
2. Włożyć żywność do słoików i zamknij je.
3. Umieścić pojemniki na stojaku, jak pokazano na rysunku.

Uwaga: Pojemność urządzenia uzależniona jest od wielkości pojemników.



4. Napełnij urządzenie taką ilością wody, aby najwyższy słoik był w 3/4 pokryty wodą. Nie przekraczaj znaku maxima.
5. Załóż pokrywę i włącz wyłącznik zasilania (ON). Należy pamiętać, że aby urządzenie rozpoczęło nagrzewanie, należy ustawić timer. W zależności od poziomu napełnienia i temperatury docelowej może to zająć do 90 minut. Po osiągnięciu ustawionej temperatury urządzenie automatycznie przełącza się z trybu ogrzewania na tryb utrzymywania temperatury.
6. Później ustaw temperaturę i czas zgodnie z tabelą gotowania. Podany tam czas obowiązuje od momentu osiągnięcia temperatury docelowej. Wyłącznik czasowy ze względu na swoją konstrukcję nie uwzględnia niższej temperatury w okresie ogrzewania.

7. Po upływie ustawionego czasu urządzenie automatycznie się wyłączy i zabrzmi alarm.
8. Przed odłączeniem urządzenia należy wyłączyć termostat i ustawić wyłącznik główny w pozycji OFF.
9. Umieścić urządzenie w zlewie lub wannie i spuścić wodę, naciskając kran spustowy. Pozwól urządzeniu dłużej ostygnąć.
10. Po ostygnięciu urządzenia pojemniki należy wyjąć za pomocą rękawic kuchennych lub szczypiec, gdyż będą one długo gorące. Pozwól stoikom całkowicie ostygnąć.

TABELA DO GOTOWANIA

Uwaga: te informacje stanowią jedynie zalecenie.

Owoce	°C	Min
Jabłka miękkie/twarde	90	30
Sos jabłkowy	90	30
Morele	80	30
Jagody	90	30
Czereśnie	80	25
Porzeczki / żurawina	100	30
Mirabel	80	30
Brzoskwinie	90	25
Gruszki miękkie/twarde	90	30
Śliwki / suszone śliwki	90	30
Dulcy	90	30
Maliny / agrest	90	30
Rabarbar	95	25
Truskawki / jeżyny	85	25

Uwaga: Słoiki po zagotowaniu są gorące. Do wyjmowania słoików użyj szczyptec lub rękawic kuchennych. Przechowywać konserwy w suchym, chłodnym i ciemnym miejscu.

Warzywa	°C	Min
Szparagi	100	90
Fasola	100	120
Brukselka / kapusta	100	120
Marchewka	100	90
Kalafior	90	30
Seler	90	30
Kalarepa	100	90
Grzyby	100	120
Groch	100	120
Ogórki konserwowe	100	110
Dynia	100	120
Pomidory / przecier pomidorowy	90	30
Mięso	°C	Min
Dziczyzna / drób, dobrze upieczona	100	120
Bulion mięsny	100	60
Mięso, dobrze upieczone	100	75
Mięso mielone z kielbas, surowe	100	75
Pieczone mięso	100	110

Płyny

Uwaga: Podczas podgrzewania płynów nie należy napełniać urządzenia głębiej niż 5 cm poniżej górnej krawędzi, w przeciwnym razie podczas podgrzewania może nastąpić wyciek płynu.

1. Wlej płyn do środka.
2. Załóż pokrywę, włóż urządzenie i ustaw żądaną temperaturę. Po osiągnięciu żądanej temperatury urządzenie automatycznie przełącza się w tryb utrzymywania ciepła.
3. Regularnie mieszaj napój, aby równomiernie rozprowadzić ciepło.
4. Aby nalać napój, przytrzymaj kubek pod kranem i naciśnij kran w dół. Gdy naczynie będzie pełne, puść kranik.

Uwaga: Nie należy używać kranu podczas podgrzewania płynów z kawałkami (poncz owocowy, zupa). W przeciwnym razie może się zatkać.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- Przed czyszczeniem poczekaj, aż urządzenie i sprzęt całkowicie ostygną.
- Przed czyszczeniem odłącz urządzenie od sieci elektrycznej.
- Wyczyść dno garnka miękką szczotką lub wilgotną szmatką. Nie używaj ostrych lub twardych przedmiotów, aby uniknąć uszkodzenia powierzchni.
- Wytrzyj obudowę wilgotną, miękką szmatką. Następnie wytrzyj powierzchnię suchą szmatką.

INSTRUKCJE UTYLIZACJI



Jeśli w Twoim kraju obowiązują przepisy dotyczące utylizacji sprzętu elektrycznego i elektronicznego, ten symbol na produkcie lub jego opakowaniu oznacza, że produktu tego nie wolno wyrzucać wraz z odpadami domowymi. Zamiast tego należy oddać go do punktu zbiórki sprzętu elektrycznego i elektronicznego zajmującego się recyklingiem. Pozbywając się go zgodnie z zasadami, chronisz środowisko i zdrowie swoich sąsiadów przed negatywnymi konsekwencjami. Aby uzyskać informacje na temat recyklingu i utylizacji tego produktu, należy skontaktować się z lokalnymi władzami lub służbami utylizacji odpadów domowych.

PRODUCENT

Chal-Tec GmbH, WALLSTRASSE 16, 10179 Berlin, Niemcy



KLARSTEIN