

KLARSTEIN NIETSVTK
TEIN NIETSVTK KLAR
KLARSTEIN NIETSVTK
TEIN NIETSVTK KLAR
KLARSTEIN NIETSVTK
TEIN NIETSVTK KLAR
KLARSTEIN NIETSVTK

KLARSTEIN

Biggie Digital

Maszyna konserwująca

10029823

Szanowny Kliencie,

Gratulujemy z powodu zakupu tego sprzętu. Prosimy o uważne przeczytanie niniejszej instrukcji obsługi i przestrzeganie poniższych wskazówek w celu uniknięcia uszkodzeń. Wszelkie usterki powstałe w wyniku zignorowania wymienionych w instrukcji obsługi elementów i ostrzeżeń nie są objęte naszą gwarancją i odpowiedzialnością.

Instrukcje Bezpieczeństwa

Nie należy podłączać urządzenia do sieci elektrycznej przed sprawdzeniem napięcia sieciowego i przed wykonaniem wszystkich innych połączeń. Nie zakrywaj żadnych otworów wentylacyjnych i upewnij się, że wokół urządzenia jest miejsce na kilka centymetrów do wentylacji.

- Przed użyciem należy przeczytać wszystkie instrukcje.
- Przed podłączeniem urządzenia do zasilania sprawdź, czy napięcie podane na urządzeniu (pod urządzeniem) odpowiada napięciu w Twoim domu. Jeśli tak nie jest, skontaktuj się ze sprzedawcą i nie używaj urządzenia. Nie należy dopuścić do tego, aby przewód wisiał nad krawędzią ławy stołu lub dotykał gorącej powierzchni.
- Nie należy umieszczać go na lub w pobliżu gorącego palnika gazowego lub elektrycznego, ani w ogrzewanym piekarniku.
- W celu ochrony przed pożarem, porażeniem prądem lub obrażeniami ciała, nie wolno zanurzać przewodu, wtyczki elektrycznej lub urządzenia w wodzie lub innych płynach.
- Aby uniknąć wszelkiego ryzyka porażenia prądem, nie należy otwierać pokryw. Naprawy tego urządzenia mogą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowane osoby.
- Jeśli ciecz dostanie się do wnętrza pokrywy, przed ponownym użyciem należy odłączyć urządzenie i zlecić sprawdzenie przez wykwalifikowanego technika.
- Nie należy umieszczać urządzenia w pełnym słońcu, w pobliżu urządzeń grzewczych lub jakichkolwiek źródeł ciepła, ani w miejscach narażonych na nadmierne zapylenie lub wstrząsy mechaniczne.
- Nie należy wystawiać urządzenia na działanie ekstremalnych temperatur. Urządzenie powinno być użytkowane w klimacie umiarkowanym.
- Nie należy umieszczać żadnych przedmiotów wytwarzających ciepło (świeca, popielniczka itp.) w pobliżu urządzenia.
- Umieść urządzenie na płaskiej, sztywnej i stabilnej powierzchni.
- Urządzenie należy zainstalować w miejscu o wystarczającej wentylacji, aby uniknąć przegrzania wewnętrznego. Unikaj miejsc o ograniczonym dostępie, takich jak regały, szafki, itp.
- Nie zasłaniaj otworów wentylacyjnych urządzenia. Nie należy instalować urządzenia na miękkich powierzchniach, takich jak dywan lub koc, które mogą zasłaniać otwory wentylacyjne.
- Odłączaj urządzenie od źródła zasilania, jeśli nie będzie ono używane przez dłuższy czas, jeśli wystąpi burza lub jeśli nie będzie działać prawidłowo.
- Użycie akcesoriów, które nie są zalecane przez producenta urządzenia, może spowodować pożar, porażenie prądem elektrycznym lub obrażenia ciała.
- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta lub jego przedstawiciela serwisowego lub osobę o podobnych kwalifikacjach, aby uniknąć zagrożenia.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do użytkowania przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, lub osoby nieposiadające doświadczenia i wiedzy, chyba że zostały one poddane nadzorowi lub instruktażowi dotyczącemu użytkowania urządzenia przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo.
- Dzieci powinny być nadzorowane, aby upewnić się, że nie bawią się urządzeniem.
- Urządzenie nie jest zabawką. Nie należy pozwalać dzieciom się nim bawić. Nigdy nie pozwalaj dzieciom wkładać do urządzenia obcych przedmiotów.
- Nie używaj urządzenia do celów niezgodnych z jego przeznaczeniem. Urządzenie zostało zaprojektowane wyłącznie do użytku domowego; producent nie ponosi odpowiedzialności w przypadku użytkowania profesjonalnego, niewłaściwego lub niezgodnego z instrukcją obsługi.
- Należy zachować tę instrukcję obsługi.

Opis Produktu

1 Pokrywa

2 Uchwyty

3 Kranik

4 Pokrętło termostatu

5 Pokrętło czasu

6 Wybrana temperatura

7 Grzejnik działa

8 Wybrany czas

9 Aktualna temperatura

10 Kratka

11 Timer działa

12 Timer w pozycji wyłączonej

13 Tryb soku

14 Uwaga! Należy dolać wody!



Ogólnie

- Urządzenie to może być wykorzystywane do wielu celów: konserwowania, gotowania, podgrzewania w wodzie, przygotowywania gorących napojów, bielenia warzyw, itp. Zawsze wolno się rozgrzewa i stale mieszaj wszelkie lepkie i łatwo przypalające się potrawy. Jeśli urządzenie powinno być gotowane nawet wtedy, gdy jest puste, dodatkowe zabezpieczenie przed wysychaniem zapobiegnie przegrzaniu urządzenia.
- Przed uzupełnieniem wody należy odczekać, aż urządzenie dokładnie ostygnie, aby uniknąć poparzeń gorącą parą i zabezpieczyć powierzchnię emalii przed uszkodzeniem.
- Przy pierwszym użyciu może powstać zapach, który jednak zniknie w krótkim czasie.

Pojemność

Preserver ma pojemność 27 litrów. Należy jednak pamiętać, aby nigdy nie napełniać go wyżej niż 4 cm (1,6 cala) poniżej jego górnej obręczy osłonowej.

Ważne wskazówki

- Ze względów higienicznych należy zadbać o to, aby po zakończeniu procesu gotowania lub sterylizacji urządzenie było gotowe do użytku.
- Upewnij się, że całkowicie odkręciłeś przewód zasilający urządzenia i podłączyłeś go do uziemionego gniazda.

Konserwacja

- Konserwacja ma na celu zachowanie żywności bez żadnych chemicznych dodatków. Wytworzone ciepło zabija wszelkie zarazki w konserwowanej żywności. Jednocześnie, dzięki wytworzonej próżni, słoik do rozlewu zostanie zamknięty w sposób wolny od zarazków i hermetyczny.
- W zależności od rodzaju i masy konserwowanej żywności należy stosować sterylizację lub pasteryzację. W przypadku sterylizacji, należy pozwolić, aby żywność była konserwowana w celu ogrzania do temperatury co najmniej 100 stopni C (212°F). W celu pasteryzacji należy ją podgrzać do 80 stopni C (176°F). Pasteryzacja jest wystarczająca, jeśli urządzenie jest używane w gospodarstwie domowym. Należy stosować odpowiednie słoiki na butelki z nakrętkami lub zamknięciami z gumowymi pierścieniami uszczelniającymi.
- Aby bezpiecznie cieszyć się gotowanym mięsem i warzywami, należy je zawsze gotować dwa razy: Drugie ogrzewanie po upływie co najmniej 24 godzin. Więcej informacji na ten temat można znaleźć na stronie internetowej: <https://www.bzfe.de/inhalt/einkochen-1348.html> (Federalne Centrum ds. Żywnienia)

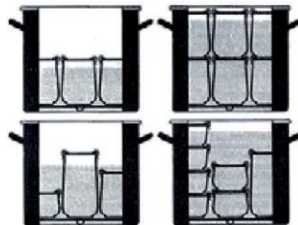
Włączanie i wyłączanie urządzenia

1. Wlej wodę (ok. 6 litrów), ustaw pokrętkę Start/Stop na 100°C (212°F), a pokrętkę zegara na 30 min.
2. Wciśnij pokrętkę Start/Stop. Urządzenie będzie się rozgrzewać, a na wyświetlaczu pojawi się ikona informująca o tym, że grzejnik jest włączony.
3. Nagrzewnica zostanie wyłączona po osiągnięciu ustawionej temperatury.
4. W lewym górnym rogu wyświetlacza widoczna jest temperatura zadana, a pod nią wyświetlana jest aktualna temperatura.
5. Zegar sterujący automatycznie rozpocznie odliczanie po osiągnięciu nastawionej temperatury. Ikona będzie wyświetlana poniżej ustawionego czasu i będzie wskazywać, że automatyczny system timera odlicza czas.
6. Urządzenie wyłączy się automatycznie po upływie ustawionego czasu.
7. Pozostaw urządzenie do ochłodzenia i wyląć wodę.
8. Możesz teraz korzystać z urządzenia.

WAŻNE: Urządzenie jest wyposażone w czujnik temperatury w dolnej części do pomiaru aktualnej temperatury. Nie wolno uszkodzić tego czujnika w sposób gwałtowny. Dokładny pomiar temperatury jest ważny dla utrzymania.

Proces gotowania

- Zamknąć zgrzewarkę próżniową z owocami pokrywą. Ustaw regulator temperatury - lewą na żądany poziom grzania. Przy ustawianiu temperatury należy skorzystać z poniższych tabel.
- Po zakończeniu fazy konserwującej przełącz regulator temperatury w położenie OFF. Wyjmij wtyczkę zasilania z gniazdka ściennego.
- Pod kranem wlewowym umieść pojemnik termoodporny i naciśnij dźwignię wlewu w dół. Woda sama się odprowadza. Po spuszczeniu wody odczekaj, aż słoiki z konserwacją ostygną.



Przebieg pracy

- Ustaw pokrętko Start/Stop na żądaną temperaturę zgodnie z tabelą referencyjną dotyczącą konserwacji. Ustaw żądany czas przechowywania i naciśnij pokrętko Start/Stop. Pojawi się symbol grzania, a preserver zacznie się nagrzewać. Czas nagrzewania może wynosić do 90 minut. Zegar sterujący rozpoczyna odliczanie po osiągnięciu ustawionej temperatury.
- Wszystkie ustawienia mogą być również korygowane podczas pracy. Wystarczy wyłączyć urządzenie, w tym celu nacisnąć pokrętko Start/Stop, a następnie ponownie ustawić żądane ustawienie. Pozostała woda w presostacie może być usunięta przez zawór wylotowy. Pod kran wylotowy umieść odporny na wysoką temperaturę pojemnik i naciśnij dźwignię zaworu wylotowego. Woda zostanie spuszczone. Po wyjęciu wody należy odczekać, aż preserver ostygnie.
- Usuń słoiki z butelki. Pozostaw zaciski lub inne elementy mocujące pokrywę na słoikach do momentu ich całkowitego ostygnięcia.

Ustawienie ekstraktora soku

- Wrzutnik jest idealny do gotowania soków przy użyciu przystawki do sokowirówki (nie wchodzi w skład zestawu). Aby zapewnić maksymalne wytwarzanie pary, należy ustawić regulator start/stop na maksymalną temperaturę do momentu pojawienia się następującego symbolu ap- gruszek: .
- Wyłącz elektronikę czasową naciskając przycisk zegara. Pojawi się następujący symbol: .
- Umieść przystawkę do sokowirówki na górze i napełnij ją co najmniej 6 litrami wody. Załaduj kosz na owoce i załóż pokrywę.
- Naciśnij przycisk start/stop, aby włączyć urządzenie. Teraz urządzenie nagrzeje się do maksymalnego ustawienia i wytworzy parę wymaganą do sokowirówki.
- Uwaga! Wyłącz urządzenie po sokowaniu, naciskając przycisk start/stop.
- Przed każdym nowym sokiem napełnij urządzenie wodą.

Tabela gotowania

Owoce	°C	Min
Jabłko miękkie/twarde	85	40/30
Sos jabłkowy	90	30
Wiśnie	80	30
Gruszka miękka/twarda	90	40/30
Truskawki /Jagódki czarne	80	25
Rabarbar	95	30
Maliny, Agrest	80	30
Czerwone porzeczki, Żurawina	90	25
Morela	85	30
Mirabelki, Renkloda	85	30
Brzoskwinia	85	30
Śliwka Damson	90	30
Pigwa	95	30
Jagody	85	30
Uwaga: Gdy jest gorąco, należy chwycić urządzenie TYLKO za pomocą izolowanych termicznie uchwytów. Niebezpieczeństwo poparzenia!		

Warzywa	°C	Min
Kalafior	100	90
Szparagi	100	120
Groszek	100	120
Korniszon piklowany	100	90
Marchewki, Marchewki	85	30
Dynia	90	30
Kalarepa	100	95
Seler korzeniowy	100	110
Kiełki brukselki, kapusta czerwona	100	110
Grzyby	100	110
Fasola	100	120
Pomidor, puree pomidorowe	90	30
Mięso	°C	Min
Mięso pieczone, w kawałkach, gotowane	100	85
Rosół	100	60
Drób dziczyzna, Drób gotowany	100	75
Gulasz gotowany	100	75
Mięso mielone, mięso kiełbasiane (surowe)	100	110

Grzanie i utrzymywanie ciepła płynów

Podgrzewanie lub utrzymywanie ciepłych płynów, odpowiednio, Podgrzewanie grzanego wina lub ponczu. Urządzenie jest bardzo odpowiednie do podgrzewania płynów, napojów, ponczu lub grzanego wina. Uwaga! Napełnij podgrzewacz do nie więcej niż 4 cm (1,6 cala) poniżej jego górnej krawędzi, w przeciwnym razie płyn może się przelać. Załóż pokrywę i naciśnij przycisk Start/Stop, aby wybrać żadaną temperaturę.

Rozgrzewanie za pomocą elektroniki czasowej

Wybierz żądany czas (120 minut przy max.), wciśnij pokrętkę Start/Stop, aby włączyć urządzenie; wyłączy się ono automatycznie po upływie ustawionego czasu.

Rozgrzewanie poprzez pracę stałą

Naciśnij pokrętkę timera, aby wyłączyć funkcję elektroniki timera. Symbol na wyświetlaczu wskazuje, że funkcja zegara sterującego jest wyłączona (brak automatycznego wyłączania). Naciśnij pokrętkę Start/Stop, aby wyłączyć preserver.

Wyświetlacz świeci się: Preserver jest podłączony do zasilania.

Wyświetlacz nie świeci się: preweter jest odłączony od zasilania.

Regularnie mieszaj ciecz, aby regularnie rozprowadzać ciepło. Przez kran można wylać ciecz z wykluczeniem zawartych w niej cząstek stałych.

- Umieść kubek pod kranem wylotowym i naciśnij jego dźwignię. Po wylaniu pożądanej ilości płynu do kubka wystarczy zwolnić dźwignię.
- Jeśli chcesz wylać większe ilości płynu, po prostu pociągnij dźwignię do najwyższej pozycji, aż będzie się tam trzymać, dzięki czemu nie będziesz musiał trzymać dźwigni.
- Unikaj wylewania płynu z zawartością substancji stałych, takich jak zupy lub podobnych. Te stałe składniki mogą blokować kran wylotowy.

WAŻNE: Należy regularnie mieszać zawartość presostatu, aby regularnie rozprowadzać ciepło i uniknąć przypalenia się zawartości na dnie.

Czyszczenie i Pielęgnacja

Przed przystąpieniem do czyszczenia urządzenia należy zawsze wyjąć wtyczkę zasilania! Urządzenie należy czyścić lekko wilgotną ściereczką. W przypadku uporczywych zabrudzeń należy użyć łagodnego detergentu na szmatce. Nie należy używać materiałów ściernych ani agresywnych. Mogą one zaatakować górne powierzchnie i nieodwracalnie uszkodzić urządzenie.

Czyszczenie kranu do nalewania

Aby dokładnie wyczyścić kran wlewowy (4), można odkręcić dźwignię wlewu (3).

- Zdemontuj dźwignię wlewu (3).
- Umieść dźwignię wlewu (3) w łagodnym roztworze mydła i obracaj ją tam i z powrotem.
- Spłucz ją czystą wodą.
- Aby oczyścić kran wlewowy (4), należy pozwolić, aby przepływał przez niego łagodny roztwór mydła. W przypadku uporczywych zabrudzeń po wewnętrznej stronie kranu wlewowego (4), należy użyć środka do czyszczenia rur/ butelek lub podobnego.
- Następnie przepłucz kran wlewowy (4) przez niego czystą wodą.
- Ponownie zamontuj dźwignię wlewu (3) z powrotem do kranu wlewowego.

Usuwanie kamienia

- Osady kamienia na dnie urządzenia prowadzą do zwiększonego zużycia energii i skracają żywotność urządzenia. Gdy tylko pojawi się osad kamienia, należy go zdemontować.
- Używaj standardowego komercyjnego produktu do usuwania kamienia (nie należy używać octu). Postępuj w sposób opisany w instrukcji obsługi odkamieniacza.
- Po usunięciu kamienia należy przepłukać urządzenie dużą ilością czystej i czystej wody.

Przechowywanie

- Zwiń kabel wokół schowka na kabel (5) i włóż wtyczkę do uchwyty wtykowego na środku podstawy urządzenia.
- Urządzenie należy przechowywać w chłodnym i suchym miejscu.

Wskazówki dotyczące utylizacji



Zgodnie z europejskim rozporządzeniem w sprawie odpadów 2012/19/UE ten symbol na produkcie lub jego opakowaniu wskazuje, że produkt ten nie może być traktowany jako odpad z gospodarstwa domowego. Zamiast tego należy go dostarczyć do odpowiedniego punktu zbiórki w celu recyklingu sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Zapewnienie prawidłowej utylizacji tego produktu pomoże zapobiec potencjalnym negatywnym skutkom dla środowiska i zdrowia ludzkiego, które w przeciwnym razie mogłyby być spowodowane niewłaściwym obchodzeniem się z tym produktem. Aby uzyskać więcej informacji na temat recyklingu tego produktu, należy skontaktować się z władzami lokalnymi lub służbą utylizacji odpadów domowych.

Deklaracja Zgodności



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

Ten produkt jest zgodny z następującymi Dyrektywami Europejskimi:
2014/30/EU (EMC)
2014/35/EU (LVD)
2011/65/EU (RoHS)

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