

BIGGIE

Maszyna do konserwowania

10027587 10030585



COOKINGCO
OOKINGCOO
INGCOOKIN
INGCOOKING
COOKINGCO
OOKINGCOO
KINGCOOKIN
INGCOOKING

KLARSTEIN

www.klarstein.com

Szanowny Kliencie,

Gratulujemy z powodu zakupu tego urządzenia. Prosimy o dokładne zapoznanie się z poniższymi instrukcjami i przestrzeganie ich, aby zapobiec ewentualnym uszkodzeniom. Nie ponosimy odpowiedzialności za szkody spowodowane nieprzestrzeganiem instrukcji i niewłaściwym użytkowaniem. Zeskanuj kod QR, aby uzyskać dostęp do najnowszej instrukcji obsługi i innych informacji o produkcie.



ZAWARTOŚĆ

Instrukcje Bezpieczeństwa 4
Przed pierwszym użyciem 4
Przegląd produktu 5
Obsługa 6
Stół do gotowania 7
Czyszczenie i pielęgnacja 7
Kwestie związane z utylizacją 8
Producent 8

DANE TECHNICZNE

Numer urządzenia	10027587, 10030585
Zasilanie	230V ~50Hz
Odpowiednia temperatura	30°-100 °C

INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA



UWAGA

Niebezpieczeństwo poparzeń! Części urządzenia mogą się nagrzewać podczas użytkowania. Dotykaj tylko elementów obsługi i uchwytów, aby się nie poparzyć.

- Regularnie sprawdzaj urządzenie i przewód zasilający pod kątem uszkodzeń. Nie należy używać urządzenia, jeśli przewód zasilający lub urządzenie są uszkodzone.
- Po użyciu należy wyłączyć zasilanie i wyjąć wtyczkę z urządzenia. Przed czyszczeniem i przechowywaniem należy odczekać, aż urządzenie całkowicie ostygnie.
- Umieść urządzenie na stabilnej, odpornej na temperaturę i równej powierzchni. Pozostaw co najmniej 20 cm wolnej przestrzeni wokół urządzenia od ścian i innych urządzeń.
- Nigdy nie zanurzaj urządzenia lub wtyczki sieciowej w wodzie lub innych płynach.
- Niniejsze urządzenie może być używane wyłącznie przez dzieci w wieku 8 lat lub starsze oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych i umysłowych i/lub nieposiadające doświadczenia i wiedzy, pod warunkiem, że zostały one poinstruowane w zakresie obsługi urządzenia przez osobę odpowiedzialną, która rozumie związane z tym ryzyko.
- Nie próbuj naprawiać urządzenia samodzielnie. Naprawy mogą być przeprowadzane wyłącznie przez przeszkolonych specjalistów.
- Nie przesuwaj urządzenia, gdy jest w trakcie pracy. Zachowaj szczególną ostrożność przy przenoszeniu urządzeń z gorącymi płynami.
- Nie używaj żadnych akcesoriów innych niż te dostarczone.

Uwaga: Aby bezpiecznie delektować się gotowanym mięsem i warzywami, należy zawsze gotować te potrawy dwukrotnie: drugie podgrzewanie po co najmniej 24 godzinach. Więcej informacji na ten temat można znaleźć pod adresem: <https://www.bzfe.de/inhalt/einkochen-1348.html> (Federalne Centrum Żywnienia)

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

1. Przed pierwszym użyciem garnka należy zagotować świeżą wodę, aby usunąć kurz i pozostałości po produkcji. Wlej 6 litrów wody i ustaw termostat na MAX.
2. Aby uruchomić kuchenkę, należy ustawić TIMER na 60 minut.
3. Po upływie tego czasu urządzenie wyłącza się automatycznie.
4. Przed czyszczeniem i przechowywaniem należy odczekać, aż urządzenie całkowicie ostygnie.
5. Teraz można używać kuchenki.

PRZEGLĄD PRODUKTU



1	Pokrywa	6	Budzik
2	Uchwyty z izolacją	7	Kontrola temperatury
3	Korpus urządzenia	8	Lampka kontrolna
4	Zawór spustowy	9	Przycisk licznika czasu
5	Dolna część	10	Zdejmowana kratka

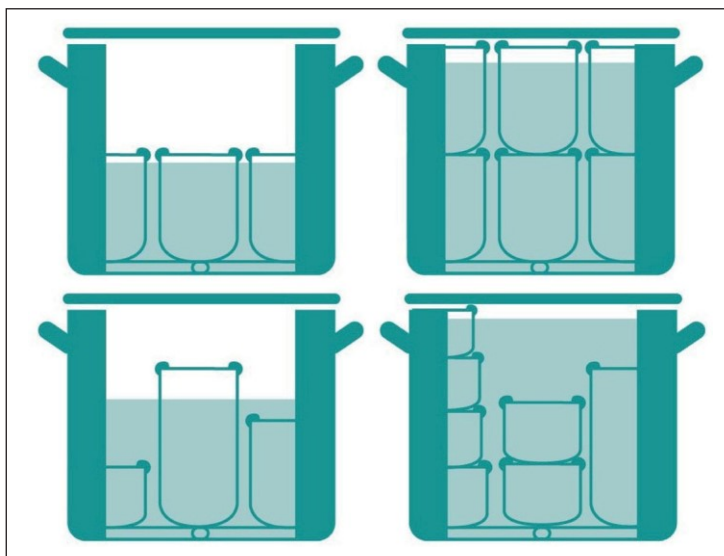
OBŚŁUGA

Urządzenie może być używane zarówno do gotowania potraw, jak i do podgrzewania wody i innych płynów.

Gotowanie

1. Umieścić stojak w garnku.
2. Włożyć jedzenie do słoików i zamknij słoiki.
3. Ułożyć słoiki na stojaku w sposób pokazany na ilustracji.

Uwaga: W przypadku mniejszych szklanek, więcej szklanek zmieści się w urządzeniu.



4. Napełnij garnek taką ilością wody, aby najwyższa szklanka była w 3/4 przykryta wodą.
Nie przekraczaj maksymalnego oznaczenia.
5. Załóż pokrywę i włącz główny wyłącznik (ON). Należy pamiętać, że aby urządzenie zaczęło się nagrzewać, musi być ustawiony timer. W zależności od poziomu napełnienia i temperatury zadanej może to trwać do 90 minut. Po osiągnięciu ustawionej temperatury urządzenie automatycznie przełącza się z trybu ogrzewania na tryb podtrzymywania ciepła.
6. Następnie ustaw temperaturę i czas zgodnie z tabelą gotowania. Podany tam czas obowiązuje od momentu, w którym osiągnięta zostanie temperatura docelowa. Licznik czasu nie uwzględnia niższej temperatury podczas czasu nagrzewania wynikającej z konstrukcji.

7. Po upływie ustawionego czasu kuchenka wyłącza się automatycznie i rozlega się sygnał dźwiękowy.
8. Przed odłączeniem urządzenia należy wyłączyć termostat i ustawić główny wyłącznik w pozycji OFF.
9. Umieść urządzenie w zlewie lub wannie i spuść wodę naciskając kran w dół. Pozostaw urządzenie do ostygnięcia.
10. Po ostygnięciu urządzenia wyjmij szklanki za pomocą rękawic kuchennych lub szczypiec, ponieważ przez długi czas będą gorące. Pozostaw szklanki do całkowitego ostygnięcia.

TABELA DOTYCZĄCA GOTOWANIA

Uwaga: Podane informacje stanowią rekomendacje.

Owoc	°C	Min
Jabłka miękkie / twarde	90	30
Sos jabłkowy	90	30
Morela	80	30
Jagody	90	30
Czereśnie	80	25
Porzeczki / Żurawiny	100	30
Mirabelki / Zielony groszek	80	30
Brzoskwinie	90	25
Brzoskwinie miękkie / twarde	90	30
Śliwki	90	30
Pigwa	90	30
Maliny / Agrest	90	30
Rabarbar	95	25
Truskawki / Jeżyny	85	25
Uwaga: Stoiki na przetwory są gorące po 1> zagotowaniu. Użyj szczypiec lub rękawic kuchennych, aby wyjąć stoiki. Przechowuj przetwory w suchym, chłodnym i ciemnym miejscu.		

Warzywa	°C	Min
Szparagi	100	90
Fasolka	100	120
Brukselka / Kapusta	100	120
Marchewki	100	90
Kalafior	90	30
Seler	90	30
Kalarepa	100	90
Pieczarki	100	120
Groszek	100	120
Korniszony marynowane	100	110
Dynia	100	120
Pomidory / Sos pomidorowy	90	30
Mięso	°C	Min
Dziczyzna / drób, dobrze przyrządzona	100	120
Bulion mięsny	100	60
Mięso, dobrze przyrządzone	100	75
Mielone mięso kielbasiane, surowe	100	75
Mięso pieczone, dobrze wypieczone	100	110

Podgrzewanie cieczy

Uwaga: Podczas podgrzewania płynów nie należy napełniać pieca więcej niż 5 cm poniżej górnej krawędzi, w przeciwnym razie płyn może wyciekać podczas podgrzewania.

- Dodaj do kuchenki żądany napój lub wodę.
- Załóż pokrywę, włącz urządzenie i ustaw żądaną temperaturę. Po osiągnięciu żądanej temperatury piec automatycznie przełącza się w tryb ciepły.
- Regularnie mieszaj napój, aby równomiernie rozprowadzić ciepło.
- Jeśli chcesz napełnić napój, przytrzymaj kubek pod kranem i naciśnij kran w dół.
- Gdy kubek jest pełny, zwolnij kurek.

Uwaga: Nie należy używać kranu podczas podgrzewania płynów z kawałkami (pomoc owocowy, zupa). W przeciwnym razie może dojść do jego zatkania.

CZYSZCZENIE I PIELĘGNACJA

- Przed przystąpieniem do czyszczenia należy odczekać, aż urządzenie całkowicie ostygnie.
- Odłącz urządzenie od zasilania po użyciu lub przed czyszczeniem.
- Wyczyść dno garnka miękką szczotką lub wilgotną szmatką. Nigdy nie używaj ostrych lub twardych przedmiotów, aby nie uszkodzić powierzchni.
- Przetrzyj obudowę zwilżoną, miękką ściereczką. Potem wytrzyj suchą ściereczką.

UWAGI DOTYCZĄCE UTYLIZACJI



Jeśli w Twoim kraju obowiązują przepisy prawne dotyczące utylizacji urządzeń elektrycznych i elektronicznych, ten symbol na produkcie lub na opakowaniu oznacza, że tego produktu nie wolno wyrzucać razem z odpadami domowymi. Zamiast tego powinien on zostać przekazany do odpowiedniego punktu zbiórki w celu recyklingu sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Pozbywając się ich zgodnie z przepisami, chronisz środowisko i zdrowie swoich bliznich przed negatywnymi skutkami. Aby uzyskać więcej informacji na temat recyklingu tego produktu, należy skontaktować się z władzami lokalnymi lub służbą utylizacji odpadów domowych.

PRODUCENT

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



KLARSTEIN