

JAM SESSION

Urządzenie do robienia dżemów i galaretek

10034109



COOKINGCOO
KINGCOOKIN
INGCOOKING
COOKINGCOO
OOKINGCOO
KINGCOOKIN
INGCOOKING

KLARSTEIN

www.klarstein.com

Szanowny Kliencie,

gratulujemy zakupu tego produktu. Aby zapobiec ewentualnym uszkodzeniom, należy uważnie przeczytać poniższe informacje i wskazówki oraz postępować zgodnie z nimi. Nie ponosimy żadnej odpowiedzialności za szkody spowodowane nieprzestrzeganiem instrukcji i niewłaściwym użytkowaniem. Należy zeskanować poniższy kod QR, aby uzyskać dostęp do aktualnej instrukcji obsługi i dalszych informacji dot. produktu.



SPIIS TREŚCI

Wskazówki dot. bezpieczeństwa 4

Przegląd urządzenia 5

Panel sterowania 6

Instalacja 6

Obsługa 8

Czyszczenie i konserwacja 12

Wskazówki dotyczące utylizacji 13

Producent & importer (UK) 13

DANE TECHNICZNE

Numer katalogowy	10034109
Zasilanie	220-240 V ~ 50/60 Hz

WSKAZÓWKI DOT. BEZPIECZEŃSTWA



UWAGA

Ryzyko oparzenia! Podczas użytkowania urządzenie bardzo się nagrzewa. Dotykaj tylko elementów sterujących i uchwytów, aby się nie poparzyć.

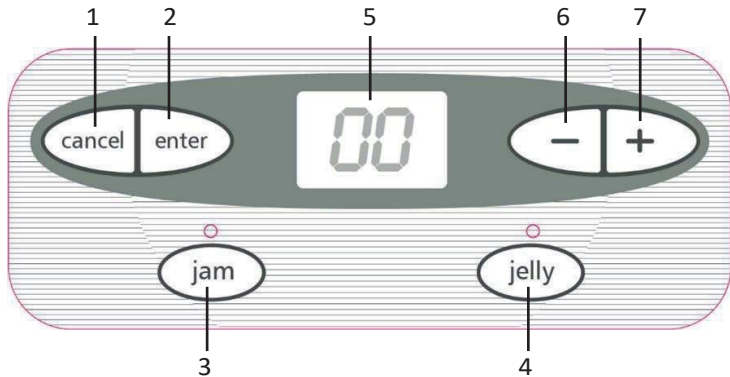
- Sprawdzaj regularnie, czy przewód zasilający nie jest uszkodzony. Nie korzystaj z urządzenia, jeśli jakkolwiek jego część lub przewód zasilający są uszkodzone. Nie próbuj naprawiać urządzenia we własnym zakresie. Napraw powinny być dokonywane wyłącznie przez wykwalifikowanych specjalistów.
- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi on zostać wymieniony przez producenta, autoryzowaną firmę specjalistyczną lub podobnie wykwalifikowaną osobę.
- Korzystaj z urządzenia tylko w pomieszczeniach, nie na zewnątrz.
- Używaj tylko akcesoriów, które zostały zalecone przez producenta wyraźnie dla tego urządzenia.
- Podłączaj urządzenie wyłącznie do uziemionych gniazdek wtykowych, które posiadają napięcie odpowiadające napięciu urządzenia.
- Upewnij się, że przewód zasilający nie zwisa nad powierzchnią roboczą ani nie dotyka gorących powierzchni.
- Upewnij się, że przewód zasilający nigdy nie ulegnie zamoczeniu lub zawilgoceniu podczas użytkowania. Ułóż kabel w taki sposób, aby nie stwarzał ryzyka potknięcia.
- Nie umieszczaj urządzenia w pobliżu kuchenek gazowych lub elektrycznych ani rozgrzanych piekarników.
- Nie używaj urządzenia do celów innych niż określone. Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku komercyjnego, lecz wyłącznie do użytku domowego i tym podobnego.
- Zawsze najpierw podłącz kabel zasilający do urządzenia, a dopiero potem wtyczkę do gniazdka. Zanim wyciągniesz wtyczkę z gniazdka, zawsze najpierw wyłącz urządzenie.
- Nie używaj urządzenia z gniaздkami sterowanymi zdalnie lub sterowanymi timerem.
- Podczas użytkowania nie poruszaj urządzeniem. Zachowaj szczególną ostrożność podczas przenoszenia sprzętów zawierających gorące płyny.
- Gdy już nie korzystasz z urządzenia, wyłącz je i wyciągnij wtyczkę z gniazdka. Przed czyszczeniem i przechowywaniem urządzenia należy odczekać, aż całkowicie ostygnie.
- Umieść urządzenie na stabilnej, równej i żaroodpornej powierzchni roboczej. Pozostaw wokół urządzenia co najmniej 20 cm wolnej przestrzeni od ścian i innych sprzętów.
- Nigdy nie zanurzaj urządzenia całkowicie w wodzie lub innych płynach, w przeciwnym razie może dojść do uszkodzenia części elektrycznych.
- Dzieci w wieku 8 lat i starsze oraz osoby z niepełnosprawnością intelektualną, sensoryczną i fizyczną mogą korzystać z urządzenia tylko wtedy, gdy zostały wcześniej dokładnie zapoznane z funkcjami i środkami ostrożności przez odpowiedzialną osobę nadzorującą i rozumieją związane z tym ryzyko.
- Zwróć uwagę na to, aby dzieci nie bawiły się urządzeniem.

PRZEGLĄD URZĄDZENIA



- 1 Szklana pokrywa
- 2 Mieszadło
- 3 Garnek
- 4 Płyta grzewcza
- 5 Podstawa
- 6 Panel sterowania

PANEL STEROWANIA



- | | | | |
|---|--------------------|---|--|
| 1 | Przycisk Anuluj | 5 | Wyświetlacz LED |
| 2 | Przycisk Enter | 6 | Przycisk „+”, zwiększenie czasu pracy |
| 3 | Przycisk marmolada | 7 | Przycisk „-”, zmniejszanie czasu pracy |
| 4 | Przycisk galaretka | | |

INSTALACJA

Zakres dostawy

Do robienia dżemu/galaretki potrzebne są następujące (akcesoria) części:

- Podstawa urządzenia
- Garnek
- Mieszadło
- Szklana pokrywa

Czyszczenie przed pierwszym użyciem

Przed pierwszym użyciem urządzenia do robienia dżemu i galaretki należy je dokładnie wyczyścić. Wykonaj czynności wymienione poniżej:

1. Umyj szklaną pokrywę, mieszadło i dzbanek w ciepłej wodzie z mydłem, spłucz czystą wodą i dokładnie osusz wszystkie części.
2. Podstawę urządzenia można przetrzeć lekko wilgotną ściereczką. Upewnij się, że urządzenie nie jest podłączone do zasilania podczas czyszczenia.

Montaż

- Aby osiągnąć lepsze wyniki, urządzenie powinno stać pionowo i stabilnie. Dlatego też umieść podstawę urządzenia na równej powierzchni, takiej jak blat roboczy lub stabilny stół.
- Chwyć garnek za uchwyty i umieść go na podstawie urządzenia. Dopasuj uchwyty po bokach podstawy urządzenia i otwór w dnie garnka (rysunek 1) z metalowymi występami pośrodku podstawy (rysunek 2). Przed przystąpieniem do dalszych czynności upewnij się, że garnek jest dobrze osadzony na podstawie.

Rysunek 1



rysunek 2



- Włóż mieszadło do garnka łopatkami skierowanymi w dół (rysunek 3). Pręt w środku mieszadła i otwór w dnie garnka muszą znajdować się jeden nad drugim. Obracaj i naciskaj mieszadło, aż osiągnie dno garnka. Musi ono znajdować się w pokazanej pozycji (rysunek 4).

Rysunek 3



rysunek 4



Wskazówka: Jeśli mieszadło nie zostanie prawidłowo ustawione, nie będzie się prawidłowo obracać i może uszkodzić garnek. Przed włączeniem urządzenia upewnij się, że mieszadło sięga dna garnka (jak pokazano na rysunku 4).

OBSŁUGA

WAŻNE WSKAZÓWKI DOT. OBSŁUGI

Przed uruchomieniem urządzenia postępuj zgodnie z poniższymi wskazówkami:

- Nie używaj metalowej szpatułki ani innych ostrych przedmiotów do mieszania zawartości garnka, aby uniknąć uszkodzenia nieprzypierającej powłoki. Zamiast tego możesz użyć drewnianej, plastikowej lub gumowej szpatułki.
- Upewnij się, że mieszadło jest prawidłowo zamontowane, w przeciwnym razie może to mieć wpływ na funkcjonalność urządzenia. Obracaj i naciskaj mieszadło, aż osiągnie dno patelni.

O gotowaniu dżemów/marmolad i galaretek

Marmoladę wytwarza się przez gotowanie rozdrobnionych lub drobno posiekanych owoców w połączeniu z pektyną i cukrem. Produkt końcowy jest twardy, ale smarowny i zawiera kawałki owoców.

Galaretki wytwarza się z soku owocowego. Sok jest następnie przetwarzany na galaretkę z pektyną i cukrem zamiast posiekanych lub drobno pokrojonych owoców. Galaretka jest nieco bardziej zwarta niż dżem/marmolada i nie zawiera kawałków owoców.

Pektyna to naturalny środek żelujący pozyskiwany z jabłek i owoców cytrusowych. Podczas przygotowywania domowych dżemów i galaretek pektyna tworzy bardziej naturalny i świeży smak owoców. Zastosowanie pektyny ułatwia również przygotowywanie domowych dżemów i galaretek, ponieważ odpowiednią konsystencję można uzyskać również przy krótszym czasie gotowania.

Cukier żelujący jest mieszaniną cukru, pektyny i środka zakwaszającego (np. kwasu cytrynowego lub winowego), nadaje się do produkcji dżemów i galaretek i jest dostępny w różnych proporcjach owoców do cukru żelującego (1:1, 2:1 i 3:1).

Robienie dżemu

1. Przygotuj wymagane składniki (np. wybrane owoce i cukier konserwujący) w odpowiednich proporcjach mieszania).
2. Zgodnie z opisem w rozdziale „Montaż” (str. 7, rysunki 3 i 4) włóż mieszadło do garnka łopatkami mieszającymi skierowanymi w dół. Obracaj i naciskaj mieszadło, aż osiągnie dno patelni.

Wskazówka: Aby chronić silnik, przed dodaniem płynów należy zawsze najpierw włożyć mieszadło. Chroni to główne części urządzenia przed uszkodzeniem.

3. Podłącz urządzenie.
4. Dodaj wymagane składniki (np. wybrane owoce) do garnka. Cukier będzie dodany dopiero w późniejszym czasie!
5. Naciśnij przycisk "Dżem" (3), aby rozpocząć robienie marmolady. Czas gotowania jest automatycznie ustawiony na 21 minut. W razie potrzeby użyj przycisków +/- (6/7), aby zwiększyć lub zmniejszyć czas gotowania w 1-minutowych odstępach. Naciśnij przycisk "Enter" (2), a urządzenie do robienia dżemu i galaretki rozpocznie mieszanie.
6. Pozostań w pobliżu urządzenia. Po 4 minutach rozlegną się 4 krótkie sygnały dźwiękowe wskazujące, że nadszedł czas na dodanie cukru. Stopniowo dodawaj cukier, nie przerywając pracy mieszadła. Przykryj garnek szklaną pokrywką.

UWAGA: Aby osiągnąć najlepszy rezultat, ważne jest dodanie cukru na tym etapie.



UWAGA

Ryzyko oparzenia! Aby zminimalizować ryzyko poważnych oparzeń np. wskutek rozpryskiwania się np. dżemu, garnek musi być zawsze przykryty szklaną pokrywką od momentu dodania cukru do momentu wyłączenia urządzenia.

7. Urządzenie do robienia dżemu i galaretki automatycznie miesza składniki podczas procesu gotowania. Pozostań w zasięgu słyszenia urządzenia, aby usłyszeć sygnał dźwiękowy sygnalizujący zakończenie wytwarzania marmolady/dżemu.
8. Na koniec gotowania urządzenie ponownie wyemituje sygnał dźwiękowy, aby zasygnalizować zakończenie procesu. Po usłyszeniu sygnału dźwiękowego naciśnij przycisk anulowania (1) i wyciągnij wtyczkę, aby wyłączyć urządzenie.
9. Usuń mieszadło i upewnij się, że nie dotykasz żadnych metalowych części ani szklanych powierzchni. Odłóż mieszadło na bok, do zlewu lub na powierzchnię odporną na wysoką temperaturę, ponieważ metalowy pręt wewnątrz mieszadła jest nadal gorący.



UWAGA: Ryzyko oparzenia! Aby zmniejszyć ryzyko poważnych oparzeń, należy zachować szczególną ostrożność podczas obsługi części urządzenia nawet po jego wyłączeniu. Jak w przypadku każdego urządzenia do gotowania, części metalowe, powierzchnie szklane, a nawet niektóre części plastikowe mogą się bardzo nagrzewać. Podczas obsługi urządzenia i bezpośrednio po jej zakończeniu należy używać rękawic kuchennych.

10. W razie potrzeby usuń pianę z powierzchni marmolady. Nigdy nie próbuj przelewać dżemu bezpośrednio z garnka do innego pojemnika. Zawsze używaj niemetalowej łyżki lub chochli (np. wykonanej z drewna, bambusa, plastiku lub silikonu).

11. Odczekaj 30 minut przed użyciem urządzenia do przygotowania nowej porcji dżemu lub galaretki.

UWAGA: W przypadku nieprawidłowego zaprogramowania urządzenia lub konieczności anulowania procesu gotowania z zacięciem, program można usunąć w dowolnym momencie, naciskając przycisk anulowania (1) i uruchamiając go ponownie z "00".

Czas chłodzenia

- Urządzenie jest zaprogramowane do schładzania się przez 30 minut pomiędzy procesami gotowania. Na ekranie wyświetli się „CO”. W trybie chłodzenia urządzenie nie jest gotowe do użycia w celu przygotowania nowej porcji dżemu lub galaretki. Nowy proces gotowania można rozpocząć tylko wtedy, gdy na ekranie wyświetli się symbol „--”.

Robienie galaretki

1. Przygotuj wymagane składniki (np. wybrane owoce i cukier konserwujący) w odpowiednich proporcjach mieszania).
2. Zgodnie z opisem w rozdziale „Montaż” (str. 7, rysunki 3 i 4) włóż mieszadło do garnka łopatkami mieszającymi skierowanymi w dół. Pręt w środku mieszadła i otwór w dnie garnka muszą znajdować się jeden nad drugim. Obracaj i naciskaj mieszadło, aż osiągnie dno garnka.

Wskazówka: Aby chronić silnik, przed dodaniem płynów należy zawsze najpierw włożyć mieszadło. Chroni to główne części urządzenia przed uszkodzeniem.

3. Napełnij garnek wymaganymi składnikami (np. sokiem owocowym). Cukier będzie dodany dopiero w późniejszym czasie!)
4. Naciśnij przycisk „Galaretka” (4), aby rozpocząć robienie galaretki. Czas gotowania jest automatycznie ustawiony na 25 minut. W razie potrzeby użyj przycisków +/- , aby zwiększyć lub zmniejszyć czas gotowania w 1-minutowych odstępach. Naciśnij przycisk "Enter" (2), a urządzenie do robienia dżemu i galaretki rozpocznie mieszanie.
5. Pozostań w pobliżu urządzenia. Po 4 minutach rozlegną się 4 krótkie sygnały dźwiękowe wskazujące, że nadszedł czas na dodanie cukru. Stopniowo dodawaj cukier, nie przerywając pracy mieszadła.

UWAGA: Aby osiągnąć najlepszy rezultat, ważne jest dodanie cukru na tym etapie.



UWAGA

Ryzyko oparzenia! Aby zminimalizować ryzyko poważnych oparzeń np. wskutek rozpryskiwania się galaretki, garnek musi być zawsze przykryty szklaną pokrywką od momentu dodania cukru do momentu wyłączenia urządzenia.

6. Urządzenie do robienia dżemu i galaretki automatycznie miesza składniki podczas procesu gotowania. Pozostań w zasięgu słyszenia urządzenia, aby usłyszeć sygnał dźwiękowy sygnalizujący zakończenie wytwarzania galaretki.
7. Na koniec gotowania urządzenie ponownie wyemituje sygnał dźwiękowy, aby zasygnalizować zakończenie procesu. Naciśnij przycisk anulowania po usłyszeniu sygnału dźwiękowego (1) i wyciągnij wtyczkę, aby wyłączyć urządzenie.
8. Zdejmij mieszadło i upewnij się, że nie dotykasz żadnych metalowych części ani szklanych powierzchni. Odlóż mieszadło na bok, do zlewu lub na powierzchnię odporną na wysoką temperaturę, ponieważ metalowy pręt wewnątrz mieszadła jest nadal gorący.



UWAGA: Ryzyko oparzenia! Aby zmniejszyć ryzyko poważnych oparzeń, należy zachować szczególną ostrożność podczas obsługi części urządzenia nawet po jego wyłączeniu. Jak w przypadku każdego urządzenia do gotowania, części metalowe, powierzchnie szklane, a nawet niektóre części plastikowe mogą się bardzo nagrzewać. Podczas obsługi urządzenia i bezpośrednio po jej zakończeniu należy używać żaroodpornych rękawic kuchennych.

9. W razie potrzeby usuń pianę z powierzchni galaretki. Nigdy nie próbuj przelewać galaretki bezpośrednio z garnka do innego pojemnika. Zawsze używaj niemetalowej łyżki lub chochli (np. wykonanej z drewna, bambusa, plastiku lub silikonu)
10. Odczekaj 30 minut przed użyciem urządzenia do przygotowania nowej porcji dżemu lub galaretki.

WSKAZÓWKA: W przypadku nieprawidłowo zaprogramowanego urządzenia lub konieczności anulowania procesu gotowania, program można anulować w dowolnym momencie, naciskając przycisk anulowania (1) i uruchamiając go ponownie poprzez "00".

Czas chłodzenia

- Urządzenie jest zaprogramowane do schładzania się przez 30 minut pomiędzy procesami gotowania. Na ekranie wyświetli się „CO”. W trybie chłodzenia urządzenie nie jest gotowe do użycia w celu przygotowania nowej porcji dżemu lub galaretki. Nowy proces gotowania można rozpocząć tylko wtedy, gdy na ekranie wyświetli się symbol „--”.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Uwaga: Zaleca się czyszczenie urządzenia między kolejnymi użyciami.

- Zalecamy ręczne czyszczenie poszczególnych części urządzenia za pomocą ciepłego ługu mydlanego: Nie stosuj środków do szorowania.
- Nie zanurzaj spodu garnka w płynie.



UWAGA

Ryzyko oparzenia! Jak w przypadku każdego urządzenia do gotowania, części metalowe, a nawet niektóre części plastikowe mogą się bardzo nagrzewać. Przed czyszczeniem pozwól urządzeniu całkowicie ostygnąć. Z reguły trwa to 20-30 minut.

- Urządzenie do gotowania dżemów i galaretek należy zawsze wyłączać, naciskając przycisk anulowania (1), wyjmując wtyczkę sieciową z gniazdka i pozostawiając urządzenie do całkowitego ostygnięcia przed czyszczeniem.
- Szklaną pokrywę, mieszadło i dzbanek można myć w zmywarce lub ciepłą wodą z mydłem.
- Nie używaj ściernych środków czyszczących ani gąbek do szorowania. Ściereczka, gąbka lub gumowa szpatułka zwykle usuwają wiele uporczywych pozostałości.
- Szklana pokrywa nie jest odporna na nagłe zmiany temperatury. Nie spłukuj gorącej pokrywy zimną wodą.
- Podstawę urządzenia można czyścić miękką ściereczką i ciepłą wodą z mydłem. Następnie należy ją osuszyć. Nie stosuj środków do szorowania.



UWAGA

Niebezpieczeństwo porażenia prądem! Nigdy nie zanurzaj podstawy urządzenia w wodzie lub innych płynach i nie używaj zmywarki do czyszczenia podstawy urządzenia.

WSKAZÓWKI DOT. UTYLIZACJI



Jeżeli w Twoim kraju obowiązują przepisy prawne dotyczące utylizacji urządzeń elektrycznych i elektronicznych, ten symbol na produkcie lub opakowaniu wskazuje, że tego produktu nie wolno wyrzucać razem z odpadami domowymi. Zamiast tego sprzęt elektryczny i elektroniczny należy oddać do punktu zbiórki w celu poddania go recyklingowi. Poprzez zgodną z przepisami utylizację chroni się środowisko i zdrowie innych osób przed ewentualnymi negatywnymi konsekwencjami. Aby uzyskać informacje na temat recyklingu i utylizacji tego produktu, należy skontaktować się z lokalnym urzędem lub firmą zajmującą się utylizacją odpadów domowych.

PRODUCENT & IMPORTER (WIELKA BRYTANIA)

Producent:

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

Importer na Wielką Brytanię:

Chal-Tec UK Limited
Unit 6 Riverside Business
Centre Brighton Road
Shoreham-by-Sea
BN43 6RE
Zjednoczone Królestwo



KLARSTEIN